

**PRO ECUADOR**  
**Oficina Comercial del Ecuador en México**

**El mercado de harina de plátano, harina de cebada (máchica) y harina de quinua**

**Elaborado por:** OCE México

**Fecha:** Abril 2018

México es un país que cuenta con una interesante producción de plátano y cebada; y de manera reciente, ante un mayor conocimiento del producto y sus bondades, y, por consiguiente, una mayor demanda, el país incursionó en la producción de quinua en grano, sin embargo, apenas existen cifras oficiales de su cultivo.



De acuerdo a la última información oficial disponible, en el año 2016, el volumen de producción de estos tres productos fue el siguiente:

Tabla 1: Producción de plátano, cebada y quinua en México

Producto	Volumen de producción 2016 (toneladas)
Plátano	2,385,000.0
Cebada en grano	978,000.0
Quinua	30.8

Fuente: SIAP

Elaboración: OCE México/ at

A pesar de que existe producción local, especialmente de los dos primeros, su uso para la elaboración de harina es mínimo. El plátano se lo destina principalmente para el consumo local y para exportación, mientras que la cebada es la materia prima para la industria de la cerveza, donde México es una potencia a nivel global.

De manera general, la industria de harinas en México se concentra especialmente en tres tipos:

Tabla 2: Producción de harinas en México

Tipo	Producción 2017 (Ton).	Uso principal
Harina de trigo	3.23 millones	Industria panificadora
Harina de maíz	2.51 millones	Industria de tortillas
Harina de pescado	77.2 mil	Alimento para animales

Fuente: EMIM (INEGI)

Elaboración: OCE México/ at

En comparación a la harina de trigo y de maíz, la oferta (y demanda) de otro tipo de harinas provenientes de otros productos, es relativamente reducida.

En las grandes tiendas de autoservicio, en la sección de harinas, la oferta se concentra especialmente en harina de trigo y de maíz.

Generalmente en la sección de productos orgánicos o *superfoods*, es posible encontrar otros tipos de harinas, especialmente harina de almendra, harina de arroz, harina de amaranto, harina de avena o harina de coco.

En la Ciudad de México, en lo que respecta a la harina de plátano o harina de quinua, a nivel de las grandes cadenas de *retail*, es posible encontrar estos productos solo en ciertos establecimientos que están orientados a un determinado segmento de la población (mayores ingresos) y que están ubicados en zonas específicas de la ciudad; sin embargo, su oferta aún es limitada.

En una visita de campo a varias cadenas de autoservicios, se pudo identificar oferta de harina de plátano (India y Estados Unidos) y harina de quinua (Canadá y México), en cadenas comerciales como Selecto Chedraui o City Market; con respecto a la harina de cebada, no se encontró oferta en ni en estos ni otros autoservicios.



Por otra parte, en las tiendas y/o "mercaditos" dedicados a la venta de productos gourmet, orgánicos, artesanales, ecológicos, etc., existe una mayor probabilidad de encontrar una mayor oferta de este tipo harinas; entre los principales de la Ciudad de México tenemos:



Dado que la quinua se ha posicionado en la mente del consumidor como un súper alimento, y la tendencia del consumo de quinua en grano y derivados está en aumento, es más fácil encontrar en estos establecimientos la harina de quinua (de Perú, Canadá, México) antes que harina de cebada o harina de plátano.

La harina de cebada es relativamente más fácil de encontrar en los mercados populares, donde existe oferta de ésta incluso sin marca y al granel; de igual manera, en los mercados populares se puede conseguir harina de quinua empacada, de origen local e importado (Perú). Es importante señalar que la harina de plátano es poco conocida, incluso a nivel de tiendas especializadas y mercados populares.



Por sus características, entre ellas, no contener gluten (*gluten free*), la harina de quinua es considerada como un gran sustituto de la harina tradicional, y es utilizada para la preparación de galletas, *pancakes*, *cupcakes*, *muffins*, corteza para pizzas, *brownies*, pan, tortillas, etc. De igual manera, aunque no muy conocida en el mercado mexicano, la harina de plátano tiene un uso similar, como sustituto de la harina tradicional, ya que también es libre de gluten.

La harina de cebada, es poco utilizada para hornear pan y diversos tipos de postres, además, puede ser utilizada alternativamente para la preparación del **Atole**, que es una bebida caliente y espesa, de origen prehispánico, consumida en México y Centroamérica (originalmente el atole es una bebida de harina maíz).

En precios, tanto la harina de quinua como la harina de plátano, son productos orientados a un segmento de altos ingresos, dependiendo el origen (local o importado) y el establecimiento, los 500 gramos de harina de quinua varían en un rango de \$ 100 a \$ 400 pesos (aprox. USD 5.50 y USD 22); mientras que los 400 - 500 gramos de harina de plátano oscila entre los \$ 100 y \$ 150 pesos (aprox. USD 5.50 y USD 8). La harina de cebada es un producto más económico, el kilogramo, oscila entre \$ 40 y \$ 45 pesos (aprox. USD 2.20 y USD 2.50).

Tanto en la oferta de harina de quinua como en la de harina de plátano, se encontraron certificaciones como USDA Organic, Gluten Free, Orgánico SAGARPA, NON GMO Project (libre de transgénicos y procesos químicos), Kosher y BCS ÖKO-GARANTIE (producción orgánica).



No es posible determinar con exactitud el monto de importaciones de México de harina de quinua, harina de cebada o harina de plátano, ya que no existe una partida específica en el sistema arancelario mexicano para cada uno de estos productos y son clasificados en partidas que incluyen a otros productos.

Sin embargo, para la harina de quinua y harina de cebada, se tiene como referencia que en la partida **"11029099 Harina de cereales, excepto de trigo o de morcajo, las demás"**, México importó USD 1.6 millones, especialmente de Perú, Estados Unidos y Canadá.

Las importaciones de productos clasificados bajo esta partida, están sujetos a inspección en el punto de entrada al país por parte del SENASICA, con el fin de certificar que el producto se encuentra libre de plagas y enfermedades, y también al cumplimiento del Capítulo 4 (especificaciones de etiquetado) de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y los incisos 5.1 y 5.2 del capítulo 5 (información comercial) de la NOM-050-SCFI-2004.

Para la harina de plátano se tiene como referencia que en la partida "**1106.30.99 Harina, sémola y polvo de los productos del Capítulo 8, los demás**", México importó USD 2.44 millones de dólares, especialmente de los Estados Unidos y Chile.

Los productos que ingresan a territorio mexicano bajo esta partida, están sujetos a inspección en el punto de entrada al país por parte del SENASICA, con el fin de certificar que el producto se encuentra libre de plagas y enfermedades.

El arancel general que aplica México a las importaciones que ingresan bajo cualquiera de las partidas anteriores es del 10%, sin embargo, bajo el Acuerdo Regional No. 4 de la ALADI, los productos de Ecuador pagan el 6% de arancel; Estados Unidos, Canadá y la Alianza del Pacífico, no pagan arancel.

La Oficina Comercial de Pro Ecuador en México en su misión de apoyar el ingreso y la diversificación de productos ecuatorianos en el mercado mexicano, ofrece sus servicios a las empresas ecuatorianas que se encuentren interesadas en explorar oportunidades comerciales en este mercado.

### Fuentes y links de interés

#### **Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP)**

<https://www.gob.mx/siap>

#### **Secretaría de Economía de México**

<http://www.economia-snci.gob.mx>

#### **CAAAREM**

<http://www.caaarem.mx>

#### **INEGI**

<http://www.inegi.org.mx>

#### **NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.**

<http://www.economia-noms.gob.mx/normas/noms/2010/051scfissa1mod.pdf>

#### **NOM-050-SCFI-2004 Información Comercial - Etiquetado general de productos**

<http://www.economia-noms.gob.mx/normas/noms/2004/050scfi.pdf>