

ALIMENTACIÓN / CHILE

Con innovación buscan aumentar consumo de legumbres en Chile

El Ciudadano · 3 de diciembre de 2016





Fomentar el consumo de legumbres entre los chilenos, difundiendo conocimientos de forma accesible al consumidor fue el objetivo del “Seminario Internacional de las Legumbres: Rol como superalimentos, alternativas para grupos con necesidades especiales e innovación para el consumidor”, evento organizado por la USACH, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

La actividad se desarrolló en el marco del “Año Internacional de las Legumbres”, el cual fue proclamado por la FAO para sensibilizar a la población sobre las ventajas nutritivas de estas semillas secas que se extraen de las leguminosas, haciendo un llamado a diversos actores a difundir sus propiedades y a reflexionar en torno a nuevos usos para promover su consumo. En esa línea, el seminario llevado a cabo en el Auditorio FAO fue una instancia para mostrar formas innovadoras de consumo, como también de producción y comercialización.

Más innovación

Las leguminosas son cultivos que se caracterizan por generar granos con un alto contenido de proteínas y donde destacan principalmente los porotos, garbanzos y lentejas, en sus distintas variedades. Estos alimentos contribuyen con la agricultura sustentable, ya que tienen la propiedad de fijar el nitrógeno.

Sin embargo, en Chile su producción ha descendido drásticamente en los últimos 30 años. De las 86.000 hectáreas que se sembraban a mediados de los '80, pasamos a 11.000 en la actualidad, con una producción que no supera las 20.000 toneladas.

Además, según el estudio de Odepa “Evolución del consumo aparente de alimentos”, el consumo per cápita de las principales leguminosas en Chile ha disminuido a una tasa media anual de -2,3% en la última década, lo que se explica por los cambios de hábitos de consumo de la población, que ha sustituido la proteína vegetal por proteína animal.

Teniendo en cuenta esta realidad y el potencial de estos cultivos, la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) creó el Programa de Innovación en Leguminosas, y que inició su investigación el año pasado con la identificación de los actores relevantes del rubro, para la posterior instalación de una mesa consultiva.

“Nuestro objetivo es impulsar el desarrollo de estos cultivos en Chile, junto con identificar su potencial de rescate y agregación de valor, abordando las brechas que limitan la innovación en el rubro”, explicó la subdirectora de FIA y jefa de la Unidad de Desarrollo Estratégico, María José Etchegaray. “Creemos importante recuperar este patrimonio alimentario, del cual algunas variedades son ancestrales y nativas de Chile. Es muy relevante poder sacar a relucir estos alimentos tan necesarios y que presentan tantas bondades. Además de su valor nutricional, las

legumbres ofrecen posibilidades gastronómicas tan variadas y atractivas como hamburguesas y ceviches”, agregó.

Programa de innovación de leguminosas

Las variedades locales de leguminosas destacan por su gran valor culinario. Su aroma, textura y sabor le otorgan un sello diferenciador e identidad territorial a las preparaciones gastronómicas, y su calidad nutritiva y funcional –alto contenido de proteínas, hierro y zinc, entre otros– las convierte en un pilar fundamental para una alimentación saludable, abriendo una alternativa para diversificar el desarrollo de nuevos productos y usos alternativos.

Consciente de este potencial, FIA encargó al investigador de la Universidad de Concepción Manuel Fernández, la realización del estudio “Oportunidades para el desarrollo competitivo de las leguminosas de grano seco en Chile” considerado dentro del Programa de Innovación en Leguminosas.

Durante el seminario se presentaron las conclusiones preliminares de este estudio. Una de sus propuestas consiste en difundir los beneficios del consumo de las legumbres como alimentos funcionales y promover acciones o características de comercio justo, que permita agregar valor a los productos. “El nivel de competitividad de los porotos es bastante alto. Nuestro país compite muy bien con los principales productores mundiales, y particularmente, en una variedad que es del gusto nacional que es el poroto tórtola”, explicó.

El estudio también propone incrementar el nivel tecnológico predial, sobre todo en lentejas y garbanzos, y ver qué características distintivas poseen estas legumbres chilenas en relación a los productos importados, particularmente desde Canadá y Argentina.

Según explica Fernández, Chile ha ido perdiendo competitividad en estos alimentos por los bajos rendimientos, lo que ha deprimido el cultivo. “Hay que

hacer mayor investigación, mejoramiento y tener mayor disponibilidad de variedades. Hoy, existe una sola variedad de porotos desarrollada en nuestro país que la tiene el INIA. Hay dos o tres variedades en lentejas y en porotos es más, pero se necesita más desarrollo en investigación”, señaló.

“Lo otro que detectamos es que no existen redes o una articulación en la cadena y eso habría que desarrollarlo a través de mesas, foros o seminarios. Realizar por ejemplo instancias donde se reúnan los agentes y que se muestren los resultados que se han obtenido en las investigaciones en curso”, planteó, y agregó una última propuesta consistente en acortar la cadena de los alimentos, para que los productos lleguen de manera más directa al consumidor.

Fuente: [El Ciudadano](#)