

**H**ijo de agricultores que se dedicaron durante décadas a la producción de legumbres en la comuna de Navidad, en la Región de O'Higgins, Álvaro Navia y su familia hoy quieren continuar con esta actividad, enfocados en el poroto tórtola y en nuevas alternativas saludables, como la quinoa y el trigo sarraceno.

Para hacer frente al alza de costos de los insumos y comercializar la producción, el año pasado se asociaron con otros 19 productores de la comuna, ya que en todo Chile la producción de legumbres está en manos de la agricultura familiar campesina, con pequeñas extensiones.

"Acá se ha dejado de sembrar porotos porque los agricultores envejecieron y los costos para producirlos subieron mucho... Nos agrupamos por la necesidad de vender lo de cada uno, porque solo es muy difícil salir adelante, con la idea de llegar a tener un punto de ventas y legumbres certificadas de esta zona", dice, y comenta que también vende su producción por las redes sociales, con el nombre de N&B.

La caída de las siembras ha observado Álvaro Navia en Navidad se repite en el resto de Chile, que en las últimas décadas ha experimentado una baja de 95% en las siembras de porotos, lentejas y garbanzos, llegando a niveles de apenas 8.500 hectáreas el año pasado (ver infografía), debido a problemas de rendimientos, altos costos y la competencia de las legumbres importadas, principalmente desde Argentina, Canadá y México.

Sin embargo, se trata de alimentos básicos y nutritivos, que muchos productores, investigadores y empresas buscan reimpulsar en el país a través de distintas iniciativas, para no depender tanto de las importaciones y mantener una parte de la producción en la zona central, ya que el consumo muestra un crecimiento constante cada año y la producción local sería de mayor calidad nutritiva y organoléptica.

Uno de los proyectos más relevantes hasta ahora es el Polo Legumbres, impulsado desde hace tres años por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), que pretende generar una nueva industria en base



Hace algunos días se cosecharon las lentejas en la zona de Chanco, en la Región del Maule, donde diez pequeños productores ya están asociados para procesarlas y venderlas en conjunto, con posibilidades de crecer la próxima temporada.

# Los pasos para reimpulsar la producción de legumbres en Chile

**Al menos nueve alimentos, como un tipo de couscous, snacks y harinas hechas a partir de lentejas, garbanzos y porotos, saldrían al mercado este año. Es la forma con la que se busca darles más competitividad y recuperar las siembras nacionales. También se apuesta por la asociatividad y el manejo orgánico.**

PALOMA DÍAZ ABÁSOLO

a las legumbres, transformándolas en ingredientes funcionales.

"La idea es potenciar a la pequeña agricultura que produce legumbres mediante esta industria, pensando en convertir a los porotos, garbanzos y lentejas en proteínas, fibras y azúcares para la industria alimentaria", explica el director del Polo Legumbres, Andrés Schwember, y detalla que hay más de 30 profesionales de distintas áreas trabajando en

este proyecto, que beneficia en forma directa e indirecta a 500 agricultores entre Valparaíso y Ñuble.

"Tenemos el desafío de alimentar a una población cada vez más grande, donde también tenemos que luchar contra la mal nutrición que se da por la obesidad y la hambruna, y en este contexto las legumbres se transforman en una excelente opción, que en el contexto de la pandemia han sido nuevamente puestas

en valor", añade el director ejecutivo de FIA, Álvaro Eyzaguirre.

## NUEVOS ALIMENTOS

Uno de los principales resultados del Polo Legumbres, que luego de tres años de trabajo finalizará en abril, es el desarrollo de nueve productos que saldrán al mercado este año, los que van desde harinas hasta *snacks* basados en lentejas, garbanzos y porotos, donde uno de los más

atractivos será un *simil de couscous* hecho en base a poroto tórtola.

Si bien la fecha de lanzamiento de cada uno dependerá de los análisis comerciales de las empresas asociadas, Tucapel y Granotec, se espera que tengan una buena recepción.

"Tenemos en carpeta lanzar nuevos productos de legumbres este año, que están en distintas etapas de desarrollo. No podemos dar detalles ahora, pero creemos que serán muy bien recibidos por los consumidores", afirma Andrei Brezinsky, gerente de Negocios de Tucapel.

También detalla que en los últimos años el consumo de legumbres viene creciendo a tasas anuales en torno al 5% y que, a pesar de la oferta de variedades importadas, el poroto tórtola sigue siendo el preferido por los chilenos, es una de las legumbres con mayor potencial para crecer en los próximos años.

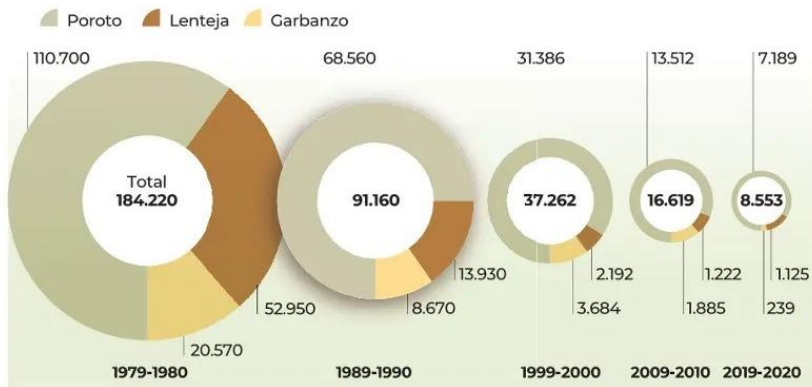
"Es un cultivo para el cual siempre vamos a explorar estrategias y alianzas que nos permitan ayudar a su sustentabilidad", dice.

En el caso de la empresa Granotec, desde hace doce años están trabajando como parte de la Incubadora de Innovación Más Alimentos Saludables (IIMAS CCF) para agregar valor a la producción de legumbres, donde ya tienen una línea de masas madre y germinados de legumbres, y este año inaugurarán una planta de 1.500 metros cuadrados en la Región de O'Higgins, para estar más cerca de los agricultores, acopiar la producción, generar nuevos productos y procesar mayores volúmenes.

## Superficie se desploma 95% en cuatro décadas

La mayor baja se observa en los garbanzos, que en la última temporada sumó poco más de 200 hectáreas.

Cifras corresponden a hectáreas.



Fuente: Odepa, con información del INE.

“Queremos tener el liderazgo en el mercado de alimentos emergentes, como la alimentación en base a plantas, para ofrecer diferentes matrices alimentarias que puedan contribuir a la salud de las personas, donde las legumbres son uno de los pilares”, asegura Ximena López, gerente de innovación y desarrollo de Granotec.

Dentro de los productos que ya han desarrollado en base a legumbres tienen concentrados proteicos que se pueden incluir en alimentos que buscan ser “buena fuente de proteínas” y una harina extruida instantánea, que sirve para agregarla en sopas instantáneas, productos cárnicos y horneados, además de pastas, jugos, bebidas energéticas y salsas, entre otros.

“Nuestro trabajo dentro del Polo Legumbres busca revertir la baja en los cultivos, promoviendo la producción de estos vegetales en el suelo local, a través de la inserción de pequeños y medianos agricultores en las cadenas de valor”, resalta Ximena López.

También detalla que cuentan con un ingrediente funcional hecho en base a un concentrado de proteína de lentejas, garbanzos y porotos, con fibra de avena, que se puede usar para obtener los mismos resultados de sabor y textura que una carne real, y con *snacks* de legumbres que lanzarán este año.

“Usamos la tecnología de fraccionamiento en seco y extrusión para obtener *snacks* ricos y saludables a partir de legumbres y granos

### SELLO DE IDENTIDAD

Otro objetivo del Polo Legumbres es desarrollar un sello, para que los consumidores puedan reconocer en los puntos de venta que un producto tiene valor agregado y está hecho en base a legumbres nacionales, que se llamará Chile Legumbres.

“Estamos trabajando en un manual para este sello y para el relato que hay detrás, para que los consumidores lo identifiquen y valoren”, afirma Andrés Schwember.

de cereal, provenientes de campos chilenos”, destaca.

### ASOCIARSE Y CRECER

La asociación que crearon los agricultores de Navidad no es la única en el ámbito de las legumbres. En la zona de Chanco, en la Región del Maule, un grupo de diez productores crearon hace algunos meses la cooperativa Santa Rosa Alto, con la idea de comercializar en conjunto su producción –principalmente de lentejas– y desarrollar nuevos proyectos a futuro.

“Partimos con una envasadora muy artesanal para poder vender directo, en forma poco ambiciosa, pero con el mismo grupo continuamos y formamos una cooperativa, donde tenemos una envasadora de última tecnología que va a comenzar a funcionar esta temporada”, comenta Álvaro Becerra, productor de lente-



Harina extruida y hamburguesas son algunos desarrollos.

jas y asesor del programa de desarrollo local (Prodesal) de Chanco.

Si bien comenzarán vendiendo pocas cantidades, porque entre todos los socios siembran alrededor de 20 hectáreas, lo que no les permitiría entrar a segmentos como los supermercados, tienen la capacidad para crecer hasta unas 50 hectáreas la próxima temporada si tienen la demanda esperada.

“El 2020 fue de locos, vendimos toda la producción en mayo, así es que este año será la prueba de fuego y si vendemos todo, el próximo sembraremos más. Queremos ser la punta de lanza para otros productores”, afirma.

## MÁS CHILENO QUE LOS POROTOS

En Chile existen alrededor de 30 variedades de porotos que han sido las más utilizadas por los productores, y los investigadores del Inia han trabajado para analizar su composición nutricional y características culinarias, junto a los usos que pueden tener, en un trabajo que está disponible en [www.inia.cl/porotoschilenos](http://www.inia.cl/porotoschilenos).

También están investigando qué variedades son chilenas y cuáles son sus compuestos funcionales, pensando en el aporte que pueden hacer para prevenir enfermedades.

“Tenemos la variedad zorzal, que es resistente a algunos virus, ya que es una de las razones por las cuales Chile no ha sido tan competitivo en cuanto a precios y ha caído la producción nacional, porque lleva a una pérdida importante de rendimientos, y seguimos trabajando en variedades que puedan ser tolerantes a la sequía”, asegura Gerardo Tapia, investigador de Inia Quilamapu.

El subgerente agrícola de Tucapel, Felipe Valderrama, añade que otro factor relevante para mejorar la productividad es mejorar la mecanización y aplicar tecnología al cultivo de los porotos, debido a la escasez de mano de obra.

“Los rendimientos de nuestros agricultores de porotos están por sobre la media nacional, en una media de 32 quintales por hectárea, impulsado por el uso de riego tecnificado y por el cambio varietal, desde la variedad Torcaza INIA a la Zorzal INIA”, afirma.

También comenta que uno de los planes es vender las lentejas en pequeño formato a tiendas de nicho, donde hay consumidores dispuestos a pagar un diferencial por acceder a lentejas chilenas, y a comercializar por internet, para lo cual ya tienen el sitio [www.coopsantarosaaalto.cl](http://www.coopsantarosaaalto.cl).

Pese a estos espacios, una de las dificultades para crecer es la poca disponibilidad de semillas, ya que el Inia no las ha seguido produciendo debido a la baja demanda.

“Para la próxima temporada van a tener como 30 kilos de semillas, lo que es muy poco y no nos permite crecer mucho más, ya que necesitamos semillas de calidad y si guardamos parte de nuestra producción para sembrar, también dejamos de vender. Tenemos que ponernos de acuerdo con ellos e incluso plantear la opción de reproducir nosotros las semillas, bajo su alero”, plantea Álvaro Becerra.

### APOSTAR POR LOS ORGÁNICOS

Otra iniciativa que comenzará este año Granotec junto con la Universidad Católica y productores de la VI Región es la posibilidad de producir legumbres orgánicas, a través de un Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC).

La idea nace porque algunas empresas han detectado que a nivel in-

ternacional existe una demanda creciente por estos productos, donde el precio pagado a los productores puede llegar a ser el doble que por una legumbre convencional.

“La idea es desarrollar y validar un modelo de gestión que facilite la asociatividad y la generación de capital social para implementar un modelo de negocios que sea inclusivo y sustentable, además de desarrollar una línea de ingredientes en base a legumbres para contar con una nueva línea de productos alimenticios orgánicos”, comenta Ximena López.

En este proyecto, el rol que tendría la U. Católica es garantizar que se genere un modelo de negocios justo para los agricultores, que se traduzca en un incentivo para producir legumbres.

“En este y otros proyectos, vemos que las empresas tienen el interés común de que sean producciones cercanas a Santiago. Lo ven con mucho interés porque miden otros indicadores de sustentabilidad, como estar a cierta distancia máxima del lugar de proceso, y quieren contar con agricultores que les puedan ofrecer buena calidad”, asegura Andrés Schwember, y detalla que al menos diez empresas de distintos tamaños se han acercado con la idea de desarrollar iniciativas ligadas a las legumbres.