

Especialistas analizan cómo aumentar la producción y el consumo de legumbres en Chile

La Universidad de Chile reunirá los días 8 y 9 de septiembre a especialistas de distintos países de Sudamérica para analizar estrategias que permitan aumentar la producción y el consumo de legumbres. Las académicas Cecilia Baginsky y Lorena Rodríguez, integrantes del GTOP de la Casa de Bello, encabezan el encuentro, que abordará además su aporte a la soberanía alimentaria, la alimentación saludable y el patrimonio cultural.

Aunque existe producción local de legumbres, principalmente lentejas, garbanzos y porotos, desde los años 80 hasta la fecha la producción en el país ha disminuido considerablemente. Actualmente existe **una alta dependencia de las importaciones de este alimento, principalmente de lentejas, de las cuales se estima que más del 90 por ciento son importadas**, principalmente desde Canadá. Estas cifras contrastan con los beneficios de este cultivo estratégico, que **no solo impulsa sistemas agroalimentarios sostenibles, sino que también aporta importantes beneficios para una alimentación saludable.**

Esto motivó a un grupo de especialistas de países sudamericanos, incluyendo expertas y expertos de la Universidad de Chile, a **identificar y proponer estrategias para aumentar la producción de legumbres y promover su consumo**, a través de un taller que tendrá lugar los días 8 y 9 de septiembre en la Casa Central de la Universidad de Chile.

La **doctora Cecilia Baginsky**, académica de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile y una de las organizadoras del encuentro, explica que “tanto la producción

como el consumo (de legumbres) están estrechamente ligados y muy relacionados, porque, por ejemplo, **no basta con incentivar a los agricultores a que siembren más si no existe una demanda adecuada en el mercado** y condiciones que hagan rentable esta producción de legumbres. Pero tampoco podemos decirle a las personas que coman más si no contamos con una oferta suficiente, asequible y adaptada también a las condiciones actuales de alimentación de las personas en los distintos territorios”.

La también integrante del Grupo Transdisciplinario para la Investigación, Docencia y Extensión en Obesidad de Poblaciones (GTOP) de la Universidad de Chile añade que el principal objetivo del encuentro es “analizar la cadena, toda la cadena, intercambiar la experiencia de cada uno de los países de la región y, en la medida que sea posible, **generar algunas recomendaciones que puedan de alguna manera transformarse después en políticas públicas**”.

Por su parte, la directora de la Escuela de Salud Pública y coordinadora de GTOP, **Lorena Rodríguez Osíac**, asegura que la baja producción de legumbres en el país “se debe a decisiones macropolíticas y económicas que impactan, obviamente, nuestra soberanía alimentaria en este tema y significa que, **frente a cualquier crisis que implique no poder traer productos de fuera, nos quedamos con escasez de un alimento que es básico y que debería estar en todos los hogares de Chile**”.

“El objetivo del seminario-taller es compartir experiencias e iniciativas que fomenten la producción y el consumo de legumbres en distintos países de Sudamérica y compartir también cuáles han sido las barreras, las oportunidades, los facilitadores y los obstáculos para la producción y el consumo de legumbres, compartiendo buenas prácticas, pero también aquellas estrategias que no han dado resultado”, indica Rodríguez.

La importancia de las legumbres para el país

Lorena Rodríguez, quien también es parte de la organización del taller que se realizará en la Casa de Bello, asegura que **“Chile tradicionalmente era un productor de legumbres y hoy día ha ido disminuyendo drásticamente la producción.** Esto debido a decisiones productivas, económicas, políticas, pero también a la ocupación del territorio para otros fines, como, por ejemplo, la vivienda, y también por una decisión sobre qué productos queremos promover y cuáles queremos desalentar. También aquí **hay un equilibrio en términos económicos de cuánto nos cuesta producir versus el bajo consumo que hay en el país y, por lo tanto, aparentemente, es más barato importar que producir”.**

“Las legumbres son alimentos que aportan proteínas que, en este caso, son de origen vegetal. Aportan fibra, vitaminas y minerales, y además responden al patrimonio cultural de nuestro país, con preparaciones que son clásicas en Chile, como los porotos granados”, explica Rodríguez.

Baginsky aclara que **“el problema no es importar, no es que yo esté en contra de la importación, sino que el problema es depender constantemente de las importaciones** mientras perdemos nuestra propia capacidad de producir un alimento que es estratégico a nivel nacional”.

En esta misma línea, la académica asegura que la disminución en su consumo tiene que ver con que **“actualmente cada vez las personas tienen menos tiempo para cocinar,** preferimos la disponibilidad de platos listos para consumir y las legumbres necesitan un tiempo de remojo, tiempo de preparación, y eso hace que, en general, las personas tiendan a consumirlas menos porque hay que tener ese tiempo, como el día anterior, por ejemplo, para dejarlas remojando y consumirlas al día siguiente y prepararlas”.

“También yo diría que está asociado a que las legumbres todavía están asociadas a la pobreza y a épocas de escasez. La gente del campo come más legumbres; la gente de la ciudad deja

de comer legumbres o proteínas más baratas como estas y empieza a consumir proteínas más caras, como la carne. Eso ha sido un factor importante también para asociar las legumbres con la pobreza”, indica la académica de la Facultad de Ciencias Agronómicas.

Ambas académicas destacan la importancia de las legumbres por su calidad nutricional, especialmente porque Chile tiene una alta prevalencia de enfermedades asociadas a dietas de baja calidad y, principalmente, al consumo de alimentos ultraprocesados. En esa línea, las legumbres podrían ser una alternativa para diversificar y mejorar la calidad de la alimentación.

Taller Estrategias para aumentar la producción de legumbres y promover su consumo en Sudamérica

El Taller Estrategias para aumentar la producción de legumbres y promover su consumo en Sudamérica se realizará los días **8 y 9 de septiembre en la Casa Central de la Universidad de Chile** y contará con la participación de expertas y expertos de países sudamericanos, con el objetivo de identificar y proponer estrategias para aumentar la producción de legumbres y promover su consumo. Además, el desarrollo y los resultados de este taller contribuirán a los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible: Hambre cero, Salud y bienestar, Producción y consumo responsables y Acción por el clima.

La primera jornada estará dedicada a expertas y expertos en la materia, mientras que **la segunda estará abierta al público** y contará con la conferencia “Legumbres en sistemas alimentarios saludables y sostenibles”, a cargo de la doctora Cecilia Baginsky, y, al cierre, con la presentación de los principales resultados del primer día del taller, a cargo de la doctora Lorena Rodríguez Osiac.