



Presidencia
de la Nación

Ministerio de
Agricultura,
Ganadería y Pesca



PROCAL

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
(MAGyP)**

**UNIDAD PARA EL CAMBIO RURAL
(UCAR)**

**PROYECTO DE ASISTENCIA INTEGRAL PARA EL AGREGADO
DE VALOR EN AGROALIMENTOS
(PROCAL)**

**“Proyecto de Asistencia Integral en Sistema de Gestión de Calidad y Promoción del
consumo interno de legumbres II”**

Resultado - Diciembre 2015



Introducción

En su 68° período de sesiones, la Asamblea General de las Naciones Unidas proclamó el año 2016 Año Internacional de las Legumbres (A/RES/68/231); que fue propuesto por la Confederación Internacional de Comercio e Industria de las Legumbres (CICILS) y junto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) serán quienes faciliten la celebración en colaboración con los gobiernos, las organizaciones pertinentes, las organizaciones no gubernamentales y las demás instancias pertinentes.

En el Año Internacional de las Legumbres 2016, se propone sensibilizar a la opinión pública sobre las ventajas nutricionales de las legumbres como parte de una producción de alimentos sostenible encaminada a lograr la seguridad alimentaria y la nutrición. El Año brindará una oportunidad única de fomentar conexiones a lo largo de toda la cadena alimentaria para aprovechar mejor las proteínas derivadas de las legumbres, incrementar la producción mundial, utilizar de manera más apropiada la rotación de cultivos y hacer frente a los retos que existen en el comercio de legumbres.

La producción de legumbres secas en Argentina tiene años de historia de consumo y de penetración en los mercados internacionales, con gran reconocimiento por su calidad, aportes nutricionales y relevancia para el desarrollo de las economías regionales.

La Cámara de Legumbres de la República Argentina (CLERA) -miembro activo de CICILS/IPTIC- fue creada en 1975 y reúne a productores, procesadores, enlatadores, empaquetadores, brokers y exportadores de legumbres secas. En este caso, la Cámara es la encargada de promover el Año Internacional en Argentina.

El consumo de legumbres en el país se encuentra poco desarrollado. Se estima en el orden de 300 gramos/año por habitante, lo que determina un mercado interno de aproximadamente 12 mil ton/año, que incluyen todas las variedades de legumbres que se comercializan. A la par, las Guías Alimentarias para la Población Argentina recomiendan una ingesta de 1 cucharada chica de legumbres -12 gramos- por día ó ½ plato -80 gramos- de legumbres a la semana. Al comparar la ingesta actual con la recomendación resulta prudente e interesante impulsar un mayor consumo.

Por todo ello, luego del trabajo emprendido con la CLERA en 2014 a través del "Proyecto de Asistencia Integral en Sistema de Gestión de Calidad y Promoción del consumo interno de legumbres I", durante el 2015 se desarrolló la parte II, a saber:

Objetivos

- Concientizar a productores y técnicos de la importancia de la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en la producción de legumbres para mejorar la inocuidad, la calidad, y mayor eficiencia en la cadena de producción.
- Sensibilizar a productores y técnicos sobre aspectos de inocuidad, sobre la seguridad e higiene en el trabajo y la sustentabilidad del medio ambiente.
- Continuar con la investigación en torno a las características nutricionales de las legumbres secas y los beneficios para la salud de su inclusión en la alimentación diaria.
- Estimular el consumo de legumbres secas -porotos, lentejas, arvejas y garbanzos- mediante la difusión de distintas propuestas culinarias para su elaboración.
- Realizar acciones que generen agregado de valor en productos industrializados a base de legumbres.

Resultados:

➤ **Colaboración en proyectos de investigación:** Se puso en contacto a representantes de la CLERA con la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires, para que ejecuten la realización de análisis de composición química de 5 variedades de porotos. Estos resultan en los primeros análisis realizados en porotos nacionales, a la fecha se utilizan datos de composición química de variedades de otros países (Marzo 2015).

➤ **Diseño e impresión 1050 ejemplares del Recetario Hoy comemos... ¡legumbres!**, el cual contiene información nutricional, recomendaciones de almacenamiento, compra y consumo de las legumbres secas. Se difundió en diversos eventos que se han programado entorno a esta temática (Mayo 2015).

Disponible en:

http://issuu.com/alimentosargentinos.gob.ar/docs/daa_recetario_de_legumbres_issuu_aa002827449c69

➤ **Diseño e impresión de 2000 ejemplares de la Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para legumbres**, dirigida a productores del sector agroalimentario (Mayo 2015).

Disponible en:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/calidad/bpa/BPA_Legumbres.pdf

- **Elaboración de dos fichas sobre tecnología**, las cuales brindan información completa sobre aquellos procesos tecnológicos que resulten útiles a los distintos actores de las cadenas alimentarias. A saber: Ficha N° 24: Procesamiento de Legumbres, Opciones para la Diversificación del Consumo (noviembre 2014); y Ficha N° 25: Procesamiento de Legumbres: Etapas Poscosecha e Industrialización (Mayo 2015).

Disponibles en:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_24_Legumbres.pdf

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_25_ProcesamientoLegumbres.pdf

- **Realización de la I Jornada de revalorización de las legumbres secas en la alimentación humana**, llevada a cabo el viernes 29 de mayo de 2015 en la Bolsa de Cereales de Buenos Aires. El evento se organizó en conjunto con la Cámara de Legumbres de la República Argentina y el Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud.

Tuvo por objetivo reunir a los actores más relevantes del sector con el propósito de impulsar la incorporación de este alimento en la alimentación diaria, revalorizando sus características nutricionales, dando a conocer las diferentes etapas de la cadena agroalimentaria, con especial hincapié en la producción de alimentos industrializados. Asistieron 150 personas.

El programa se contó con tres mesas sobre alianzas y acciones con miras al Año Internacional de las Legumbres 2016; composición química, nutrición y beneficios del consumo; estrategias y tendencias para incluir legumbres en la alimentación y en los alimentos de comodidad.

Para mayor información:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Noticias/noticia_completa.php?id_noticia=437

- **Participación en el Encuentro Anual de Productores de Legumbres del Norte** (07/07/2015).

El Equipo de nutrición y Educación Alimentaria de la Dirección de Agroalimentos participó del Encuentro Anual de Productores del Norte y realizó una presentación sobre los principales resultados obtenidos del proyecto de "Asistencia integral para la implementación de sistemas de gestión de calidad (BPA) y la promoción del consumo de legumbres en el mercado interno", ejecutado en el marco del proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL).

Disponible en:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Noticias/noticia_completa.php?id_noticia=486

- **Articulación de acciones con otras entidades u organismos:** Se puso en contacto a la CLERA con diferentes Cámaras de alimentos tales como la Cámara Argentina de Productores de Alimentos Libres de Gluten (CAPALIGLU) o con herramientas de agregado de valor, tales como Producción orgánica, sello alimentos argentinos, entre otros (Julio 2015).

- **Propuesta de actualización de la sección de nutrición de la página de la CLERA.** La propuesta se presentó formalmente en reunión de la Comisión Directiva de la Cámara el día 11/11/2015.

- **Acciones de difusión y promoción:**
 - **Difusión de publicaciones y actividades del proyecto** en la Página Web www.alimentosargentinos.gob.ar y en Facebook Alimentos Argentinos.
 - **Publicación en Revista Alimentos Argentinos, edición N° 66.**

Esta publicación contó con un informe especial referido a las legumbres. En esta edición se trataron temas como La I Jornada de Revalorización de las Legumbres secas en Argentina, Potencial de subproductos a base de legumbres para la exportación y Procesos para la industrialización de las legumbres (junio 2015).

Disponible en: http://issuu.com/alimentosargentinos.gob.ar/docs/aa_66_issuu
 - **Nota para la Revista CELI&CO.** “La revista de los celíacos” número 10 de marzo 2015 bajo el nombre de *Legumbres: naturalmente ricas y libres de gluten*. En la cual se explican las características nutritivas de estos alimentos y se brindan consejos para su consumo.
 - **Disertación *Legumbres, producción y mercado* para el curso del Hospital Dalmacio Vélez Sarsfield:** “Conocer más lo que se come todos los días” dirigida a los médicos y personal de salud. Se realizó el 18 de septiembre de 2015.
 - **Disertación sobre *Producción de harinas obtenidas de legumbres. El desafío para satisfacer y abastecer nuevos mercados*** para el 1° Seminario CPIA Alimentos “Alimentos de mayor calidad integrando la cadena agroalimentaria”, el lunes 30 de noviembre de 2015.