**I JORNADAS DE REVALORIZACIÓN DE LEGUMBRES SECAS EN LA ALIMENTACIÓN**

SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN Y EL COMERCIO

**QUE SON LEGUMBRES SECAS?**

El termino legumbre describe al fruto de las Leguminosas, familia botánica también conocida como Fabaceas, es una chaucha con múltiples semillas. Leguminosas son la soja, el maní, la alfalfa, los tréboles y las legumbres secas.

Cuando consideramos al grano seco de una leguminosa con bajo tenor graso estamos en presencia de las legumbres secas (que a partir de ahora se conocerán en el mundo como pulses) y cuyas especies más significativas, por lo menos para nuestro país son los porotos, los garbanzos las arvejas y las lentejas. De menor importancia pero también legumbres secas son la vicia y los lupinos.

**DONDE SE PRODUCEN EN NUESTRO PAÍS?**

Los porotos en sus diferentes tipos tienen como centro de producción el NOA, siendo las provincias de Sata, Jujuy y Tucumán las principales productoras. También hay zonas de producción en Santiago del Estero, Catamarca y Cordoba.

Si bien hay una variedad muy grande de tipos de porotos, los más importantes a nivel local son el Blanco o Alubia, los Negros, Cranberries, Colorados (claros y oscuros), Cariocas, Pintos, Redondo, Canela y algunos más. Todos de la especie Phaseolus vulgaris.

También se incluyen bajo el tipo porotos algunas variedades de Vigna como el adzuki y el mungo.

Los garbanzos se producen en el NOA, especialmente en áreas con riego, pero también en zonas de secano, pero últimamente Cordoba ha crecido mucho en su area sembrada y con buen suceso.

Hay áreas pequeñas de producción en el sudoeste de la provincia de Buenos Aires y en San Luis.

El garbanzo, cuyo variedad botánica es Cicer arietinum tiene dos tipos diferenciados, el Kabuli, redondeado, de buen tamaño y de color claro, Se cultiva en las regiones mediterráneas, [América Central](http://es.wikipedia.org/wiki/Am%C3%A9rica_Central) y [América del Sur](http://es.wikipedia.org/wiki/Am%C3%A9rica_del_Sur). y el Desi, de grano pequeño, amarillento o negro con formas angulosas que se cultiva principalmente en la India y en Australia, siendo el principal exportador mundial de este tipo de garbanzo

Las lentejas se producen principalmente en las provincias de Santa Fe y Buenos Aires, cerca de la ciudad de Rosario y Pergamino y en las buenas zonas agrícolas de la provincia de Cordoba. También hay algunos focos en el sudoeste bonaerense. Las Arvejas ganaron áreas desde la Ruta Nac 19 hasta la costa sur de Buenos Aires y desde la costa del Paraná hasta la ruta provincial 4 de la provincia de Córdoba que une La Carlota con Villa María

Las que más se siembran son variedades Viper, Facón y nuevas variedades de origen francés tanto verdes como amarillas. Su denominación botánica es Pisum sativum y su cultivo, al igual que el garbanzo es resistente a heladas (se pueden hacer en verano también), pero de ciclo más corto que este. La producción tradicional de Lenteja (Lens culinaris) se realiza en forma extensiva, de secano y durante el invierno. En la actualidad, la principal provincia productora de lentejas es Santa Fe con el 99 % de la superficie total nacional.

**COMO SE PRODUCEN?**

En la mayoría de los casos, los productores de legumbres utilizan paquetes tecnológicos intensivos en superficies extensivas. Es común la siembra en grandes superficies de porotos en el NOA compitiendo en tecnología con la soja o el maíz.

Si bien la aplicación de tecnología permite sembrar, proteger los cultivos y cosechar, hay especies que debieran tener mejoramiento genético y no lo tienen. Las instituciones públicas (INTA, EEAOC, etc.) promueven acciones tendientes a lograr este objetivo pero por causas diversas los avances en ese sentido son muy lentos. Los semilleros privados no encuentran atractivo comercial en tan poca producción.

En la Provincia de Salta se encuentra la cuenca más importante del país para la producción de porotos alubia y negro, ambos con altos rendimiento de 1.200 kg/ha y 1.400 kg/ha, respectivamente.

Las últimas cifras de producción de lentejas dicen que nuestro país destinó una superficie cultivada de 15.110 que produjeron 19.610 toneladas de lentejas, lo que arroja un rinde promedio de 1.298 kg/ha. En el último año fue bastante menor, con área de 7.000 has y una producción de 10 a 11000 tn

En el caso de las arvejas los rindes promedio se ubican en los 1.900 kilos a nivel nacional Mientras que para garbanzos, los rindes rondan los 1.500 a 2.000 kg/ha

**CONSUMO INTERNO**

Ninguna de las legumbres tiene gran consumo localmente. La legumbre de mayor consumo es la lenteja con unas 20.000 tn aproximadamente. Se calcula que el consumo de arvejas es de 15.000 tn fundamentalmente en forma de conservas. Luego siguen los porotos y garbanzos. El consumo per cápita no supera los 500 gr/hab./año cuando el promedio mundial es de 6 kg/hab./año.

En general ese consumo no tiene ningún valor agregado y se consumen fundamentalmente como grano seco y, pese a su alto valor nutricional, no se incluyen en la dieta en cantidades recomendadas. Pero en los últimos años diversos proyectos y empresas tienden a la inclusión de harina de arveja, garbanzo y lenteja en productos de panadería, pastas y productos cárnicos, siendo el próximo paso la incorporación en el mercado. También se conocen productos preparados con estas harinas como milanesas, hamburguesas, etc. Y con el garbanzo desde hace muchos años la preparación de la harina con la que se prepara la faina.

**MERCADO INTERNACIONAL**

POROTOSLa producción mundial alcanza los 23 millones de toneladas de porotos de distintas variedades.

De ello, se opera en el comercio internacional solo 3,6 millones de toneladas. Los principales productores son India, Brasil, Myanmar (ex Birmania), China, Estados Unidos y México. Argentina oscila entre el octavo y décimo lugar.

Los principales destinos dependen de cada tipo de poroto. Para el blanco o alubia los destinos mas importantes son Argelia, España, Italia, Portugal y Francia (en general países de la cuenca del Mediterráneo. En el caso del poroto negro Brasil es nuestro principal comprador no solo por cercanía sino por su comida tradicional, la feijoada.

**LENTEJAS**

El país de mayor producción a nivel global es Canadá, genera 1.5 millones de toneladas, esto es el equivalente al 28% del total mundial, país que sin embargo exporta el 88% de su producción. Le siguen en orden de importancia la India, Turquía y Nepal.

En Argentina, a pesar de ser un producto económicamente accesible, el volumen exportado no es atractivo. En 2012 se colocaron embarques por 8.257 tn, siendo los principales lugares de destino Brasil, España y Uruguay.

**ARVEJA**

Consumo. La evolución del consumo de arvejas a nivel nacional es motorizada a través del producto enlatado. Las otras formas de agregarle valor es por medio de las partidas descascaradas para sopas caseras.

El consumo doméstico se ubica en torno a las 10 Mil a 13 Mil toneladas. El resto se exporta como arveja forrajera a Europa, especialmente a España, siguiendo en orden de importancia la India y Brasil.   
  
Los principales países formadores de precio son Canadá desde la oferta y tanto la India como China lo hacen desde la demanda.

La producción mundial es de 20 millones de toneladas incluyendo lo conocido como arvejas verdes (datos FAO). El mayor productor mundial es China pero la consumen en su totalidad y necesitan importar, siendo este año un volumen cercano al millón de tn.Canadá lidera el mercado de exportación y el volumen total para este año cerrará en 4.5 millones de tn. Este pais produce el 36% de la arveja seca, en orden de importancia le siguen Rusia, China, India y Francia.

**GARBANZO**

Hoy el mercado mundial de garbanzos se ubica en las 11 millones de toneladas de producción, siendo la India el principal productor, importador y consumidor del planeta. El principal exportador es Australia, seguido de Méjico. El comercio total es de más de 1 millón de toneladas.

Martin Rosenkjaer

Se recibió de Ingeniero Agrónomo en la facultad de Agronomia de la Universidad de Buenos Aires. Se desarrolló profesionalmente en una empresa exportadora de porotos con establecimientos agropecuarios en la provincia de Salta. Fue presidente de la CLERA entre los años 2006/2007 y miembro de su Comisión Directiva desde 1995.

En 2014 fue designado como encargado del Comité Argentino para la promoción del 2016 - Año Internacional de las Legumbres.

