

Ambiente de competitividad y limitaciones de acceso a los mercados de legumbres argentinas¹

Lara Sörensen², Eduardo Polcan³ y Patricio Calonge³

RESUMEN

Las legumbres constituyen un alimento fundamental para la seguridad alimentaria, como principal fuente de proteínas en la dieta diaria de la población, especialmente en los países en vías de desarrollo. A diferencia de las oleaginosas, contienen un grano seco de alto valor nutritivo y bajo contenido graso. En el mundo se consumen aproximadamente 8 kg de legumbres secas por habitante por año. Su producción y demanda han ido en aumento y se espera que continúe en el futuro. Por otra parte, la producción de legumbres trae aparejados beneficios ecosistémicos, ya que son cultivos con una importante capacidad para fijar nitrógeno, requieren para su producción menores cantidades de agua que otras fuentes de proteínas y generan un bajo impacto en la huella de carbono. Por tales motivos es que resulta de interés analizar la capacidad del sector en nuestro país, en cuanto a obtener y mantener una posición destacada en distintos mercados, junto a un crecimiento y desarrollo elevados y sostenidos en el tiempo. Esto no es otra cosa que el concepto de competitividad, que en su condición sistémica en lo productivo, económico, comercial y organizacional, es el resultado de múltiples variables. En ese contexto, en el presente trabajo se toma el análisis del ambiente institucional como eje para plantear la posibilidad de una más efectiva inserción internacional, por parte de los cuatro productos relevantes del sector en Argentina: porotos, garbanzos, lentejas y arvejas. Como avance de este estudio, se observa que las problemáticas que envuelven a la cadena productiva de cada uno de estos cuatro difieren significativamente entre sí. Es por ello que para su abordaje en forma particular fueron identificadas circunstancias específicas que representan cuellos de botella a superar en cada caso. Mientras que en cuanto a porotos y garbanzos se puso el foco en ciertos obstáculos comerciales surgidos de medidas establecidas por los países de destino, en arvejas

¹ Avance de Trabajo de Intensificación presentado para optar al título de Licenciado en Economía y Administración Agrarias.

² Licenciatura en Economía y Administración Agrarias, FAUBA.

³ Profesor Adjunto, Cátedra de Economía General, FAUBA

el desafío hacia una mayor competitividad estaría asociado al agregado de valor, una vez lograda la adaptación al ambiente institucional. En cuanto a las lentejas, aún restan resolver mejoras fundamentales de la producción primaria, a los efectos de lograr el acceso efectivo a los mercados externos.

INTRODUCCIÓN

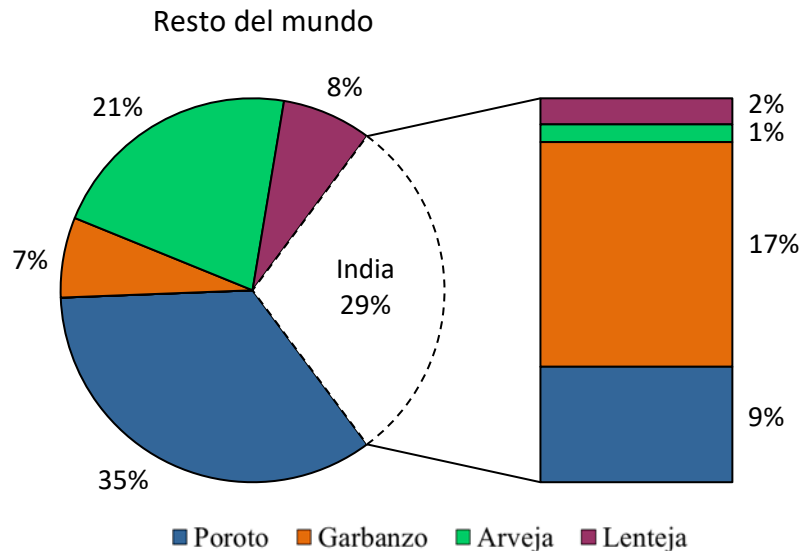
Las legumbres constituyen un alimento fundamental para la seguridad alimentaria, como principal fuente de proteínas en la dieta diaria de la población, especialmente en los países en vías de desarrollo. A diferencia de las oleaginosas, contienen un grano seco de alto valor nutritivo y bajo contenido graso (SAGyP, 2023). En el mundo se consumen aproximadamente 8 kg de legumbres secas por habitante por año y, asimismo, su producción y demanda han ido en aumento y se espera que continúe en el futuro (FAO, 2015). Por otra parte, la producción de legumbres trae aparejados beneficios ecosistémicos, ya que son cultivos con una importante capacidad para fijar nitrógeno, requieren para su producción menores cantidades de agua que otras fuentes de proteínas y generan un bajo impacto en la huella de carbono.

Por tales motivos es que resulta de interés analizar las posibilidades del sector en nuestro país, en mejorar su competitividad, entendida esta como la capacidad de obtener y mantener una posición destacada en distintos mercados, junto a un crecimiento y desarrollo elevados y sostenidos en el tiempo (Polcan *et al*, 2024).

Ahora bien, esta condición depende de la evolución del sistema, en términos productivos, económicos, comerciales y organizacionales, siendo el resultado de múltiples variables. En ese contexto, en el presente trabajo se toma el análisis del ambiente institucional (Dulce y Negri, 2023) como eje para analizar la posibilidad de una más efectiva inserción internacional de los productos relevantes del sector.

Teniendo en cuenta su importancia, en octubre de 2021 la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP) organizó el 1° Foro Nacional de Legumbres, donde se reunieron los actores de la cadena para discutir estrategias y acciones para potenciar el comercio y mejorar su posición en el mercado global. Se acordó entonces iniciar con la elaboración de un Plan Estratégico de Legumbres (PEL, 2023), entre el sector público y la Cámara de Legumbres de la República Argentina (CLERA). Así fue que a partir de un diagnóstico sectorial exhaustivo, en 2023 se publicó el documento resultante, donde se identificaron fortalezas y debilidades productivas, organizacionales y comerciales. A partir de este análisis, fueron seleccionados para el presente estudio ciertos desafíos necesarios de encarar en cada una de las cadenas, para así mejorar su competitividad.

Gráfico1. Producción mundial de legumbres (% de cada cultivo, promedio 2018-2022)



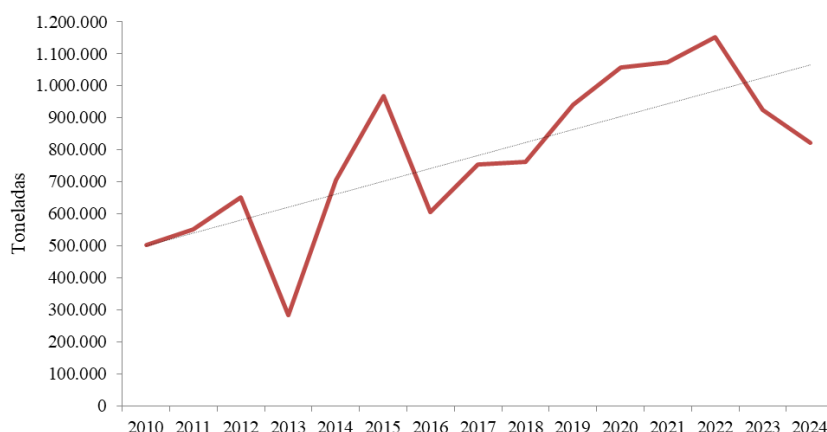
Fuente: Elaboración propia en base a datos de FAO

A nivel mundial, la producción promedio anual de legumbres en 2018-2022 fue de 66,6 millones de toneladas (FAOSTAT, 2024). El país de mayor producción es India, que en ese período logró un volumen promedio de 19,7 millones de toneladas, es decir el 29% del total mundial.

En cuanto al comercio, los principales importadores de legumbres son India, China, Pakistán y Bangladesh, mientras que entre los exportadores lideran Canadá, Myanmar, Estados Unidos, Australia y Rusia. La participación de India como principal país productor y al mismo tiempo importador, da cuenta de su alto nivel de consumo de legumbres.

La producción de legumbres en Argentina presenta una tendencia creciente durante las últimas décadas, llegando a 823 mil toneladas en 2024, al tiempo que en 2020, 2021 y 2022 se logró superar el millón. Este aumento de la producción se debe al crecimiento en la superficie sembrada y los rendimientos, a partir de mejoras en las prácticas agronómicas (Ministerio de Economía, 2022).

Gráfico2. Producción argentina de legumbres (en toneladas anuales)



Fuente: Elaboración propia en base a datos de FAO y SAGyP

La cadena productiva se compone de una serie de eslabones que abarcan desde la producción primaria hasta la industrialización, aunque la mayoría de las legumbres se consumen sin pasar por procesos de transformación significativos.

La etapa primaria consiste principalmente en la siembra y cosecha de los cultivos. El ciclo productivo se lleva a cabo en Argentina en dos épocas: mientras que arveja, garbanzo y lenteja son cultivos de invierno, el poroto es de verano. Son escasos los núcleos dedicados a la mejora genética, tecnología agronómica, sanidad y manejo de cultivos (Secretaría de Política Económica y Planificación del Desarrollo, 2016).

La etapa industrial comprende principalmente a la industria clasificadora, donde se selecciona según estándares de calidad, peso, color y otros atributos de los granos, dependiendo de la legumbre que se trate. También forman parte de esta etapa las industrias de conservas y molinera, que agregan valor mediante el envasado en frascos y latas y la transformación de los granos secos en harinas, productos estos con considerable potencial de crecimiento. Durante el periodo 2016-2021 la cadena de las legumbres aumentó su valor bruto agregado un 107% (Ministerio de Economía, 2022).

Este complejo presenta un perfil exportador, ya que el 62% de la producción de granos secos se destinan al mercado externo. La demanda local resulta muy escasa dada la baja participación de las legumbres en la dieta de la población (SAGyP, 2023), ya que se consumen tan solo 800 gramos de legumbres por habitante anualmente (SAGyP, 2021).

En cuanto al perfil productivo y comercial, presenta características propias según la especie en cuestión.

Cuadro 1. Producción y exportaciones argentinas anuales de legumbres (en toneladas)

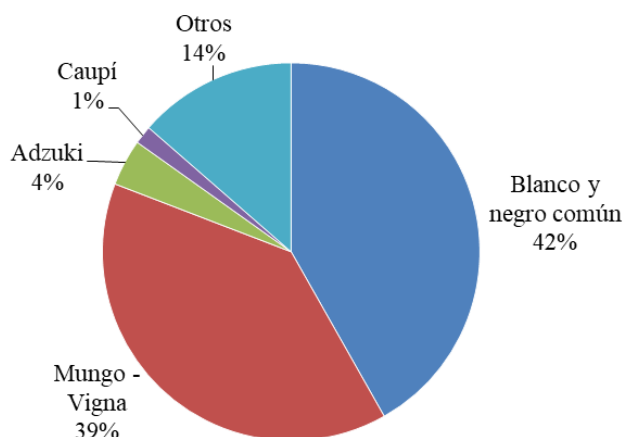
	Producción (promedio 2017/18 - 2022/23) (tn)	Exportaciones (promedio 2018 - 2023) (tn)
Poroto	652.831	437.743
Garbanzo	127.150	94.627
Arveja	167.159	67.160
Lenteja	29.407	2.925
TOTAL	976.547	602.454

Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

De las cuatro legumbres que componen el complejo, el **poroto** es la producción más importante y desarrollada en nuestro país y el mundo. Los principales países productores son India, Brasil y Myanmar, que concentran el 42,3% de la producción mundial (FAOSTAT, 2024). El consumo de porotos se vio incrementado en los últimos años y la producción mundial aumentó un 9% desde entre 2015 y 2022.

Los principales tipos comercializados a nivel mundial son: blancos y negros comunes, mungo, adzuki, caupí y otros.

Gráfico 3. Mercado mundial de porotos (promedio 2014-2022, en millones de USD)



Fuente: elaboración propia en base a datos de TradeMap

Del total de la superficie sembrada en nuestro país, un 43% corresponde a poroto negro, 36% a alubia y el 21% restante a las demás variedades. Si bien está lejos de alcanzar los volúmenes de los países líderes en la producción de esta legumbre, nuestro país se ubica entre los diez principales. Argentina es el mayor exportador de poroto común del mundo junto con Estados Unidos y Etiopía, lo que lo convierte en formador de precios. Además, cuenta con la ventaja de ser el principal exportador de esta legumbre en el hemisferio sur, en tanto que sus competidores se encuentran en el norte, resultando la concentración de la oferta del poroto nacional en épocas de bajos stocks, lo que permite captar oportunidades comerciales (Gobierno de la Provincia de Salta, 2019).

En cuanto a destinos de exportación, se pueden identificar dos mercados diferentes, dependiendo de la variedad que se trate. El poroto negro se destina principalmente al mercado latinoamericano y en menor medida al africano, siendo Brasil y Venezuela los primeros destinos, seguido por México, Guatemala y Cuba. En el caso del alubia, de alta calidad y valor, si bien el principal destino es Turquía, gran parte de las exportaciones argentinas son colocadas en países de Europa como Italia, España, Portugal, Francia y Reino Unido.

La producción mundial de **garbanzos** fue en 2022 de 18 millones de toneladas, de las cuales 13,5 millones de toneladas (el 75%) corresponden a India, mientras los demás países productores (Australia, Turquía, Etiopía, Rusia, Myanmar y Pakistán) participan con menos de un millón de toneladas cada uno (FAOSTAT, 2024). Esta producción ha aumentado un 39% desde 2015 tomando cada vez más relevancia en la dieta humana.

A nivel mundial, el 60% de la producción de garbanzos corresponde a la variedad desi, mientras que el 40% a la variedad kabuli (De Bernardi, 2020). En nuestro país, la de mayor relevancia es la de tipo kabuli (Vizgarra *et al*, 2013).

A diferencia de las arvejas y porotos, la superficie sembrada de garbanzos en Argentina disminuyó 26% en las últimas cuatro campañas, llegando a las 112.398 hectáreas en la campaña 2023/24.

Respecto a la **arveja**, los principales países productores son Rusia, Canadá, China e India, que conjuntamente concentran el 67% de la producción (FAOSTAT, 2024).

Las exportaciones mundiales consisten fundamentalmente en arvejas secas desvainadas. En el comercio internacional, Canadá y Rusia juegan un rol fundamental como oferentes, mientras que el principal país importador es China.

La superficie sembrada ha aumentado un 58% durante las últimas seis campañas logrando un total de 98.793 hectáreas sembradas en 2023/2024. Esta legumbre ha incrementa su participación entre los cultivos invernales y se ha adaptado exitosamente al sistema de siembra directa (De Bernardi, 2017).

Existen arvejas de grano verde y amarillo, liso y rugoso. En general todos los países consumen ambas variedades, si bien los países asiáticos tienen preferencia por la amarilla, mientras que Europa y América Latina por la verde (INASE, 2022).

El interés en esta legumbre está centrado en la exportación, dado que existe un gran potencial de crecimiento en el exterior (INASE, 2022). Argentina es el principal productor y exportador de arvejas de Sudamérica, siendo Venezuela su destino más importante, seguido por Brasil y China. La reducción de los derechos de exportación y el hecho de tener un mercado formal y dinámico que cotiza en Winnipeg o Rotterdam, brindan al productor cierta previsibilidad en la comercialización (De Bernardi, 2017).

La exportación de arveja argentina a China se abrió en 2020. Así, nuestro país se ubica dentro de los pocos que tienen implementado un protocolo fitosanitario de importación de arveja con el principal consumidor mundial y de mayor crecimiento de demanda en los últimos años (PEL, 2023).

Por su parte, la producción mundial de **lenteja**, de 6,7 millones de toneladas durante el 2022, corresponde al 10% del volumen total de legumbres, siendo la de menor participación. Los principales países productores, Canadá e India, concentran el 54% de la producción (FAOSTAT, 2024).

En nuestro país la problemática de la cadena de lenteja es algo diferente a las demás legumbres, con falencias que van desde la genética hasta la comercialización. A diferencia de otras legumbres, la superficie sembrada de lentejas ha disminuido 43 % en las últimas cinco campañas y la producción ha variado significativamente entre las diferentes campañas, con rindes muy oscilantes (PEL, 2023).

Si bien nuestro país ha logrado rebajas arancelarias para el envío de lentejas a países de Latinoamérica, los volúmenes exportados en los últimos años son poco significativos. La calidad de las lentejas argentinas no se adecua a las condiciones de la demanda mundial, que son cada vez más exigentes (Barreiro, 2010). Además, el mercado mundial actualmente demanda lentejas rojas que no ocupan aún un lugar en la producción nacional.

A diferencia de las demás legumbres, las importaciones de lenteja varían cada año y son más importantes que las exportaciones, por lo que la balanza comercial es en general deficitaria (Barreiro, 2010).

A partir del diagnóstico del PEL, para este trabajo fueron identificados diferentes obstáculos en el comercio internacional de los productos en cuestión, para así ofrecer un panorama del ambiente competitivo del sector y considerar posibles vías de superación para cada caso.

Como objetivos específicos se plantearon:

- Analizar el estado de situación y restricciones u obstáculos que enfrenta Argentina en algunos mercados elegidos.

- Identificar y describir el efecto de estas restricciones.
- Analizar la viabilidad de la mejora de la competitividad del sector por medio de la superación de las limitaciones observadas.

DESARROLLO

Se analizó la situación generada por una limitante específica por cultivo, elegida en función de las condiciones comerciales particulares de cada caso. Estas fueron:

- Poroto: Relevancia de la eventual aprobación de un protocolo fitosanitario para exportar a China, tal como fue la experiencia con la arveja argentina.
- Garbanzo: La imposición por parte de la Unión Europea (UE) de límites máximos de residuos superiores a los que sugiere el Codex Alimentarius.
- Arveja: Alternativa de generación de valor agregado.
- Lenteja: Limitantes en la producción local.

Caso porotos

El siguiente cuadro muestra algunas variables que dan cuenta del atractivo de China como destino, en el comercio internacional de porotos.

Cuadro 2. Desempeño de China como país importador de porotos

Descripción	Posición arancelaria	Posicionamiento		Tendencia de la demanda	
		Participación mundial como importador (%)	Posición en el ranking de importadores	Tasa de crecimiento de las cantidades importadas 2018-2022 (%)	Tasa de crecimiento de los valores importados 2018-2022 (%)
Porotos mungo	71331	30	1	63	72
Porotos adzuki	71332	14	3	19	32
Porotos comunes	71333	1	23	82	79
Porotos salvajes o caupí	71335	21	2	316	515
Los demás porotos	71339	2	8	74	92

Fuente: Elaboración propia en base a datos de TradeMap

China se encuentra en un periodo de expansión y diversificación de la demanda, corriendo el foco de India, país históricamente de relevancia en el comercio de legumbres. A diferencia de este, China tiene una demanda más estable, ya que, si bien es un gran productor de legumbres, además de su destino para consumo humano, requieren proteína vegetal para la producción animal (Poletti, 2018). China es un mercado que está valorando y concientizando acerca de la salud y el ambiente y es cada vez más exigentes en cuanto a la calidad de aquello que compra y consume, lo cual es un gran desafío (Villafañe, 2018).

Argentina actualmente no exporta porotos a China, dado que no cuenta con un protocolo fitosanitario aprobado que permita el ingreso de la mercadería al país, como sí lo tiene para arvejas⁴. Dentro del marco del PEL, se planteó la necesidad y la importancia de trabajar en torno a esta cuestión ya que consideran a China como un destino estratégico.

Es de esperar que el protocolo y los pasos a seguir sean similares a los de arvejas, por lo que se toma en cuenta esa experiencia en las negociaciones en torno a porotos.

En 2013, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y el sector privado comenzaron a trabajar en conjunto para llevar a cabo la implementación de un protocolo fitosanitario que regulara la exportación de arvejas argentinas a China. Finalmente, en 2017 se firmó este acuerdo, que establece que las arvejas exportadas deben estar libres de plagas cuarentenarias de interés para la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena China (AQSIQ) y no estar mezcladas ni contaminadas. Antes del envío, las arvejas deben ser sometidas a un tratamiento de fumigación, cuyas condiciones deben ser aprobadas por AQSIQ y SENASA. Asimismo, el SENASA es responsable de implementar un sistema de Manejo Integrado de Plagas (MIP) para su monitoreo y control. También debe realizar inspecciones antes de la exportación certificando que el producto cumple con los requisitos fitosanitarios chinos. Además, el protocolo exige que las arvejas sean clasificadas mediante métodos mecánicos o electrónicos para eliminar eficazmente cualquier plaga o semilla de maleza. Las áreas de producción y las unidades de procesamiento deben cumplir con el protocolo, ser recomendadas por SENASA y registradas por AQSIQ tras una inspección *in situ*. En cuanto al embalaje, las arvejas deben ser cargadas en materiales nuevos, limpios y ventilados, con etiquetas en inglés y chino y los medios de transporte deben ser inspeccionados y desinfectados antes de su uso.

Se debe tener en cuenta que la implementación de este protocolo implica costos que van más allá de los gastos operativos habituales de exportación. Las inspecciones de expertos chinos en Argentina, no solo se realizan al inicio del acuerdo comercial, sino que pueden repetirse en caso que la AQSIQ considere necesario realizar un nuevo análisis de riesgo. Además, se deben asumir los costos de implementar y mantener los estrictos controles fitosanitarios en todas las etapas de producción, almacenamiento y transporte. Estos costos representan una barrera de entrada que en el caso de las empresas chicas y medianas, por lo que es crucial que evalúen minuciosamente si los beneficios potenciales justifican la inversión requerida.

Dado el crecimiento sostenido de la demanda de porotos en China, acceder a este mercado representaría una oportunidad crucial para diversificar los destinos de exportación y aumentar los volúmenes exportados. China es el mayor importador mundial de porotos mungo y uno de los principales en caupí y adzuki. Aún no se ha explorado plenamente el potencial de estos tres tipos en Argentina, aunque ya se produce poroto mungo en forma limitada.

Caso garbanzo

El comercio internacional se encuentra atravesado por la implementación de medidas no arancelarias (MNA) exigidas por diferentes países, entre los cuales la UE es fuertemente activa y exigente. Para el caso de garbanzos, la UE establece 31 MNA para el ingreso de garbanzos provenientes de Argentina (TradeMap, 2024). Estas medidas abarcan cuestiones que van desde autorizaciones, prácticas de higiene en la producción, certificaciones, inspecciones, límites máximos de residuos (LMR), hasta

⁴ Disponible en https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/china_-_protocolo_de_arvejas.pdf

requisitos de etiquetado, embalaje y envase, entre otras. Un LMR es la concentración máxima de residuos de plaguicidas que se permite legalmente en los alimentos. Estos límites tienen la finalidad de asegurar que los productos son toxicológicamente aceptables.

En el ámbito Organización Mundial del Comercio (OMC) desde 2004 se han planteado diversas preocupaciones comerciales en torno a los LMR establecidos por la UE (ePing, 2024). Las principales inquietudes giran en torno a que estas medidas tienen efectos en los sistemas productivos, sus costos, el comercio y la competitividad internacional. En este sentido, los países han manifestado su preocupación por la falta de evaluación científica del riesgo en relación con la fijación de LMR inferiores a los establecidos en el Codex Alimentarius, organismo internacional que elabora normas y recomendaciones alimentarias no vinculantes que buscan proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio internacional de estos productos.

Desde el PEL y el Clúster de Garbanzo de Córdoba han planteado reiteradas veces la preocupación sobre los LMR establecidos por la UE y su efecto en el comercio. Además, se ha alertado sobre casos de contenedores que al llegar a la UE no han podido ingresar debido a las discrepancias en los LMR, ya que los resultados de los análisis varían según el laboratorio y el método utilizado, de modo que un producto puede resultar sin residuos en Argentina, pero ser calificado como no apto en destino (AAPRESID, 2020).

En el caso de los garbanzos, la problemática es doblemente gravitante. Por un lado, al no tratarse de un cultivo principal, los fitosanitarios autorizados por SENASA para su uso son limitados: por ejemplo, en 2022 contaban con tan solo 14 principios activos registrados, al tiempo que para porotos eran 70 y en arveja 40 (PEL, 2023).

Por otro lado, para 9 de esos 14 principios activos fueron establecidos por parte de la UE, valores de LMR que corresponden al límite de detección, es decir, al mínimo posible y virtualmente impidiendo su uso en garbanzo (EU Pesticides Database, 2024). Asimismo, la tendencia es que la UE vaya progresivamente no renovando el registro de fitosanitarios de uso tradicional, de aplicación corriente en los países exportadores.

Cabe destacar que las adquisiciones de garbanzos por parte de la UE representan un 11% del total de las importaciones mundiales. Esto corresponde a 260,6 millones de USD, de las cuales Argentina abastece el 5% (TradeMap, 2024).

La situación descripta permite ver que es necesario el seguimiento de las modificaciones de la normativa europea, de forma de evitar que se conviertan en MNAs, en cuyo caso se requiere plantear la situación bilateralmente o ante la OMC. Asimismo, mantener altos estándares de producción y el monitoreo permanente de residuos y contaminantes son cruciales para evitar rechazos y preservar la reputación del país como exportador confiable.

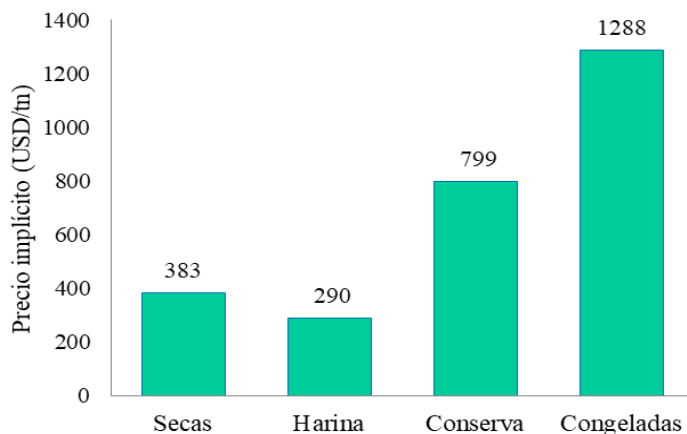
Caso arveja

Del total del volumen producido de arveja en Argentina, aproximadamente un 90% se destina a grano seco, 8% a grano verde para enlatar o congelar y el 2% restante se comercializa como chaucha fresca (De Bernardi, 2017).

Por otra parte, las exportaciones se distribuyen entre un 93% de grano seco, 6% de harina de arveja, 0,6% de conservas y 0,3% congelada (promedio 2016-2023). Si bien las cantidades exportadas

resultan menores en el caso de la arveja congelada y en conserva, se observa que el precio implícito de exportación es superior al del resto de los tipos de productos.

Gráfico 4. Precios implícitos de las exportaciones argentinas de arvejas (en USD/tn, promedio 2016-2023)



Fuente: Elaboración propia en base a datos de INDEC

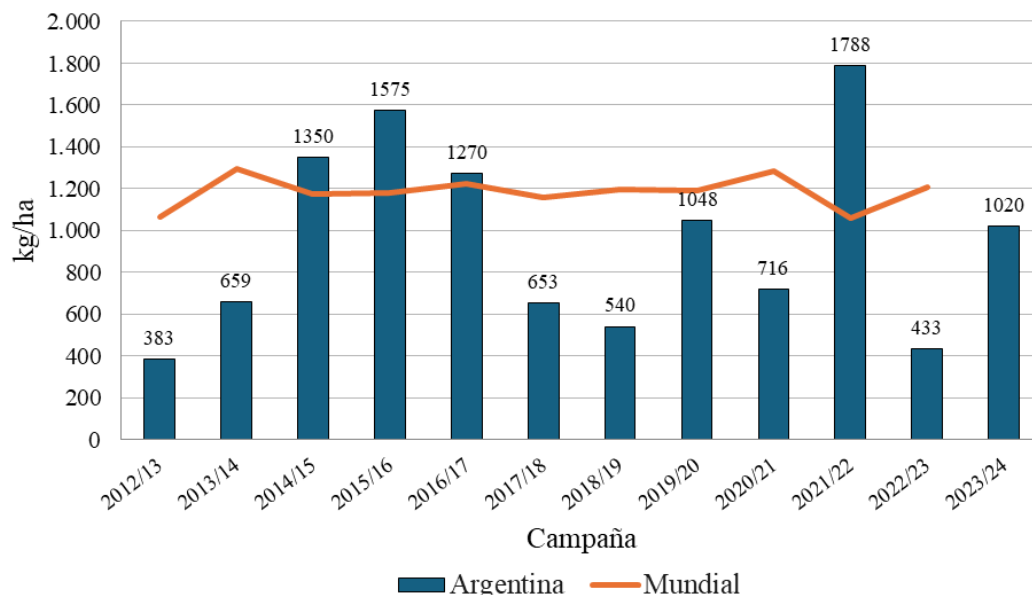
Esto deja abierto el planteo respecto a los costos y beneficios, factores a favor y desventajas, que podrían resultar de enfocar las exportaciones de este producto con mayor proporción de agregado de valor.

Caso lenteja

La producción de lenteja en Argentina enfrenta numerosos desafíos, tanto en la estructura de la cadena productiva como desde factores externos que afectan su competitividad en el mercado internacional. Es importante destacar que, aunque el consumo anual de legumbres en Argentina es 800 gramos por habitante, el 50% corresponde a lentejas. Resulta paradójico que la lenteja, siendo la legumbre más consumida por los argentinos, es también la que presenta mayores falencias en términos de desarrollo productivo y estructural. Nuestro país es importador neto de lentejas, ya que la producción nacional no logra cubrir la demanda (Barreiro, 2019). De esta forma, la sustitución de importaciones se plantea como un desafío para los próximos años (Ministerio de Economía, 2022).

Las lentejas presentan una significativa inestabilidad en sus rindes, con importantes oscilaciones entre campañas.

Gráfico 5. Evolución de los rendimientos de lenteja en Argentina y el mundo (en kg/ha)



Fuente: Elaboración propia en base a SAGyP y FAO

Los problemas en torno a la producción de lentejas van desde los primeros eslabones de la cadena, cuyos pilares fundamentales para trabajar son la genética utilizada, la calidad del producto y la investigación y desarrollo.

En cuanto a la genética, la falta de variedades que se adapten a las condiciones climáticas locales y a las demandas del mercado internacional limita su productividad y la calidad del producto final. Actualmente hay solo cuatro cultivares de lenteja registrados en el Instituto Nacional de Semillas (INASE) –tres de ellos fueron registrados por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y uno solo por el sector privado- y todos ellos cuentan con más de 20 años de antigüedad. La falta de innovación se ve exacerbada por el uso extendido de “bolsa blanca”, que desalienta la inversión en investigación y desarrollo (PEL, 2023).

Las lentejas argentinas no alcanzan los estándares internacionales en términos de tamaño, color y contenido nutricional, mientras que además los países demandan lentejas rojas y verdes.

Por otra parte, es crucial mejorar las prácticas de manejo y poscosecha para garantizar un producto de alta calidad, factor determinante en la competitividad.

CONCLUSIONES

Si bien se presenta un contexto de alto potencial para las legumbres en Argentina, se presentan barreras que en el ambiente competitivo deben ser superadas para el desarrollo de este sector.

Los niveles de competitividad difieren entre cada una de las legumbres, destacándose la arveja por haber podido lograr la firma de un protocolo de Argentina con China, hasta la situación opuesta de la lenteja, con falencias a nivel de la producción primaria que limitan su desempeño exportador. Casos intermedios serían los de porotos y garbanzos.

Las negociaciones internacionales bilaterales y las multilaterales en espacios como la OMC y el Codex Alimentarius son claves para mejorar el acceso de nuestros productos a los mercados externos demandantes, así como para proveer a la producción argentina de material genético mejorado y de nuevas variedades importadas.

Cabe destacar positivamente que el sector ha iniciado un trabajo conjunto entre los actores público y privados a través de espacios de encuentro para implementar el PEL. Esto resulta clave para avanzar exitosamente en las negociaciones con socios comerciales relevantes para el sector, como India y China.

BIBLIOGRAFÍA

AAPRESID. 2020. Calidad en legumbres para el mercado internacional. Recuperado en: <https://www.aapresid.org.ar/blog/calidad-en-legumbres-para-el-mercado-internacional>

Barreiro E. 2010. "Producción de lentejas". *Revista Alimentos Argentinos*. SAGyP. 50, 48-52. Recuperado en: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/Revistas/AA_49.pdf

De Bernardi L. 2017. Perfil de las Arvejas (*Pisum sativum*). *MAGyP*. 13. Recuperado en: https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/ss_mercados_agropecuarios/areas/regionales/archivos/00030_Informes/000040_Legumbres/000012_Perfil%20de%20las%20Arvejas%20-%202017.pdf

De Bernardi L. 2020. Perfil del garbanzo (*Cicer arietinum* L)". *Subsecretaría de Mercados Agropecuarios*. 11. Recuperado en: https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/ss_mercados_agropecuarios/publicaciones/archivos/000101_Perfiles/999980_Perfil%20del%20Garbanzo%202020.pdf

Dulce, E. G. y Negri, R. 2023. Competitividad de una cadena agroindustrial. Una metodología para su abordaje sistémico. *Buenos Aires: Escuela de Innovación ITBA*. 151.

EU Pesticides Database (v3.2) <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/products/details/182>

FAO. 2015. ¿Qué son las legumbres? <https://www.fao.org/pulses-2016/news/news-detail/es/c/337279/>

FAOSTAT. <https://www.fao.org/faostat/es/#data/QCL>

Gobierno de la Provincia de Salta. 2019. Perfil de mercado de Poroto. 24. Recuperado en: <https://prosalta.org.ar/wp-content/uploads/2019/08/perfil-de-mercado-de-porotos.pdf>

INASE - Instituto Nacional de Semillas. 2022. Arvejas 2021, 2022. *Informe del Sistema de Información Simplificado Agrícola (SISA)*. 17

Ministerio de Economía Argentina 2022. Cadenas productivas argentinas. 77. Recuperado en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/cadenasproductivasargentinas_trabajomadre_mayo2022.pdf

Polcan, E., López, S., Calonge, P. 2024. Competitividad en precios de países agroexportadores. El caso del MERCOSUR. *Comunicación. 54° Reunión Anual de la Asociación Argentina de Economía Agraria*. 11.

OMC. ePing SPS%TBT Platform. <https://eping.wto.org/es/Search/TradeConcerns>

Poletti A. 2018. ¿Por qué China es una gran oportunidad para las legumbres argentinas?. *Diario Clarín*. https://www.clarin.com/rural/china-gran-oportunidad-legumbres-argentinas_0_56lZI7WXQ.html?srsId=AfmBOooOhjNwVirKYe6YjE-BzIF93TogU5fBsHDJvjtWZdx0NPEvMIRv

SAGyP - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. 2021. Producción de legumbres en argentina. 15. Recuperado en https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/magyp_informe_legumbres_julio_2021.pdf

— 2023. Legumbres. Evolución de la producción hasta el ciclo 2022. 40. Recuperado en: <https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/informe-legumbres-enero-2023-02.pdf>

Secretaría de Política Económica y Planificación del Desarrollo. 2016. Informes de Cadenas de Valor. Legumbres. 1 (20) 40 Recuperado en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/sspe_cadena_de_valor_legumbres.pdf

Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. 2023. Plan Estratégico de Legumbres. Iniciativa público-privada para el desarrollo de la cadena de las legumbres secas. 111. Recuperado en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/plan_estrategico_legumbres-final_web_2023.pdf

TradeMap. <https://www.trademap.org/Index.aspx>

Villafañe, R. 2018. La apertura de China, una oportunidad para las legumbres argentinas. *Entrevistado por InfoCampo*. <https://www.infocampo.com.ar/la-apertura-de-china-una-oportunidad-para-las-legumbres-argentinas/>

Vizgarra O, Espeche C y Plopper D. 2013. El cultivo de garbanzo en el Noroeste Argentino. Publicación especial *Estación Experimental Agroindustrial Obispo Colombes (EEOAC) N°48*. 11. Recuperado en: https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/2569/10_6_257_PublEspGarbanzoEvolucionCultivoArgentina.pdf?sequence=1&isAllowed=y