

Eventos sobre el potencial nutricional de la chaya

Nadezda Amaya¹ y Rolando Cifuentes²

¹Consultora, Bioversity International, Guatemala. ²Director, Centro de Estudios Agrícolas y Alimentarios, Instituto de Investigaciones, Universidad del Valle de Guatemala.
rcifuen@uvg.edu.gt

Introducción

Del 13 al 15 de marzo 2018 se realizaron tres eventos vinculados con la chaya (*Cnidoscolus aconitifolius*) con el propósito de promover e informar sobre el potencial de esta planta de origen Mesoamericano. Esta planta en Guatemala también es conocida como chay o chatate y a nivel internacional también le llaman espinaca Maya. Sus hojas son altamente nutritivas y en diferentes comunidades le atribuyen propiedades medicinales. Esto la convierte en una planta con potencial para ayudar a mejorar la calidad de la dieta de la familia rural y contribuir a reducir los problemas de malnutrición. En Guatemala, actualmente, es una planta sub-utilizada.

Las actividades se realizaron dentro del proyecto *Integrando la agro biodiversidad a cadenas de valor para afrontar el cambio climático y el riesgo nutricional, en áreas vulnerables del corredor seco de Guatemala*. Este proyecto es ejecutando por el Centro de Estudios Agrícolas y Alimentarios (CEAA) de la Universidad del Valle de Guatemala (UVG) conjuntamente con Bioversity International¹, en cooperación con el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), la Unión Europea (UE) y los Programas de Investigación del Grupo Consultor sobre Investigaciones Agrícolas Internacionales (CGIAR) sobre Cambio Climático, Agricultura y Seguridad Alimentaria (CCAFS) y Agricultura para Nutrición y salud (A4NH).

Conferencia Internacional

El 13 de marzo se realizó la conferencia internacional titulada *Chaya en Guatemala: consulta participativa sobre necesidades,*

desafíos y oportunidades. El propósito de esta conferencia fue compartir los resultados del estudio realizado recientemente en Guatemala sobre la cadena de valor y mercadeo de chaya, así como aprender sobre el trabajo ejecutado por diferentes instituciones clave que trabajan con chaya en Guatemala, México y Estados Unidos.

La bienvenida e introducción al evento estuvo a cargo de Stefano Padulosi (Bioversity International) y Mónica Stein (UVG). Posteriormente se realizaron cuatro presentaciones sobre trabajos de investigación de chaya y otras plantas nativas ancestrales. La primera de estas presentaciones estuvo a cargo de Rolando Cifuentes (CEAA-UVG) quien presentó un resumen de los trabajos realizados con chaya por la UVG desde el año 1998. Luego, Alfredo López, en representación de Armando Cáceres (Laboratorio y Droguería Farmaya S.A., Guatemala), presentó los resultados de un trabajo de investigación realizado sobre el valor nutricional y funcional de hojas de uso ancestral de la culinaria Mesoamericana. Cecilia Gonzales, Líder Regional para Latinoamérica y el Caribe en una organización americana llamada ECHO, expuso el trabajo que realizan con cultivos subutilizados en todo el mundo, y presentó específicamente las experiencias que tienen con chaya. Finalmente, Nadezda Amaya (Bioversity International) compartió los resultados de su trabajo que se enfocó en el análisis de la cadena de valor y potencial de mercado de la chaya para fortalecer la resiliencia climática, seguridad nutricional e ingresos en Guatemala.

Posteriormente, se realizaron presentaciones sobre acciones concretas que se están llevando a cabo en Guatemala para promocionar la producción y consumo de chaya. La primera estuvo a cargo de Sergio Ruano, quien en representación del

¹ Bioversity International es una organización global de investigación para el desarrollo con la visión siguiente: la biodiversidad agrícola nutre a las personas y sostiene al planeta. Su sede se encuentra en Maccaresse, en las afueras de Roma, Italia, con oficinas regionales ubicadas en América Central y del Sur, África occidental y central, África oriental y meridional, Asia central y meridional y Asia sudoriental.



Asistentes al seminario



Estudiantes de ACAM



Almuerzo a base de Chaya

Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA), explicó la actual Estrategia Nacional para la Prevención de la Desnutrición Crónica (ENPDC) en el país, poniendo un especial énfasis en el rol de las plantas nativas en dicha estrategia. Luego, Andrea Guzmán en representación de Milagros en Acción y Maya Health Alliance, expuso las experiencias y lecciones aprendidas en la promoción de chaya en Guatemala que tienen ambas organizaciones, con especial énfasis en el trabajo realizado en la promoción de chaya a través de Tortillas Verdes. Por último, Jaime Marroquín explicó el trabajo que Aldea Maya realiza en la promoción del uso de chaya a través de jardines y almuerzos escolares.

La última sección de la conferencia la conformaron organizaciones que realizan algún tipo de procesamiento con chaya y otras plantas nativas. Alfredo López (Eurotropic, Guatemala) comentó sobre su experiencia como empresario en la industria de procesamiento y venta de productos en base a chaya, tales como harinas y cápsulas que comercializa como suplementos alimentarios. La última presentación estuvo a cargo de Paula Enríquez, quien además de ser chef también es co-fundadora de la *Incubadora y Aceleradora de Negocios Kreadi*. Paula, habló sobre el importante papel que juega la gastronomía en la promoción de plantas nativas, así como el rol que Kreadi juega en apoyar, asesorar y vincular a pequeños productores con clientes potenciales. Vale resaltar que Paula, juntamente con la escuela culinaria ACAM y el grupo Amalgama, estuvieron a cargo del catering de la conferencia, la que incluyó recetas innovadoras donde el ingrediente principal fue la chaya.

Al final del evento se realizó un foro de discusión abierto que involucro a la sociedad civil, sector público y organizaciones nacionales e internacionales, que permitió revisar las necesidades, desafíos y oportunidades existentes para mejorar la cadena de valor de chaya en Guatemala.

Conferencia de prensa

El segundo evento que se organizó fue una conferencia de prensa. Ésta se realizó el 14 de marzo en el Hotel Radisson en la ciudad de Guatemala. El objetivo de este evento fue promover y poner en conocimiento del público el gran potencial nutricional de la chaya, el cual es poco conocido en el país. El panel de expertos que participó en esta conferencia estuvo representado por UVG (Rolando Cifuentes), Bioersity International (Stefano Padulosi y Gennifer Meldrum) el MAGA (Sergio Ruano) y Kreadi (Paula Enríquez). Al final de la conferencia de prensa también se sirvió comida en base a chaya.

Taller de capacitación

Finalmente, el 15 de marzo tuvo lugar en Chiquimula un taller sobre *Extracción de proteína de chaya como una alternativa en la alimentación*. El objetivo fue demostrar de una manera práctica



Taller de capacitación, Chiquimula

cómo enriquecer las preparaciones de ciertos alimentos con proteína y fibras extraídas de las hojas de chaya. El instructor invitado para desarrollar el taller fue Javier Rodríguez, representante de la Secretaría de Educación Pública de México. Se enseñó de forma práctica cómo extraer proteína de la chaya utilizando un método de precipitación por temperatura. Asimismo, a través de este proceso, se mostró cómo obtener fibra y un tipo de fertilizante. Este taller estuvo dirigido a productores y amas de casa de diferentes comunidades en Chiquimula, así como personal técnico de instituciones que trabajan en dicho Departamento.

Futuras acciones

El interés manifestado por diferentes sectores de continuar promoviendo el uso y consumo de esta planta Mesoamericana fue un importante logro de los tres eventos. Como resultados de ello se acordó implementar una red para el intercambio de información sobre plantas nativas y agro-biodiversidad, así como para la formulación de propuestas e implementación de futuros proyectos.