

CULTIVO DE BATATA

Zonas productoras:

Zona	Sistema de iniciación	Conservación de la "semilla"
Santiago del Estero	guía	a campo
Buenos Aires	plantín	en pilas
Córdoba	guía	a campo
Nordeste	plantín	en pilas

Botánica: la raíz es muy ramificada y profunda. Hay dos tipos de raíces: delgadas o fibrosas y gruesas. Las primeras se originan en los entrenudos y las segundas en los nudos del tallo. Dentro de las gruesas hay tres tipos según su grosor: cordoniformes, cabliformes y tuberosas; siendo estas últimas las que se consumen (batatas) y son gemíferas. El tallo es rastrero o semierecto (guía).

Fisiología: la batata pasa por el periodo crítico de tuberización entre los 3 y 4 meses luego de la plantación. El número de raíces que tuberizan disminuye desde los nudos distales a los proximales. Cuanto mayor es el número de nudos enterrados, mayor es el rendimiento.

Clima: es una planta tropical que necesita un periodo libre de heladas de 4 meses. La temperatura media mensual óptima es de 21-30°C, la máxima de 35°C y la mínima de 16,5°C. Las temperaturas menores a 10°C producen amarilleo. Heladas moderadas pueden afectar la parte aérea pero no las batatas que estén bajo tierra. Es una planta sumamente rústica que resiste sequías, se recupera del granizo y se adapta a zonas ventosas por su porte rastrero.

Suelo: la mejor calidad de raíces se obtendrá en suelos sueltos, no muy profundos, con un subsuelo firme pero que no produzca anegamiento. Es más exigente en la estructura que en la fertilidad del suelo.

Manejo:

Organo de iniciación: el cultivo se inicia a partir de la raíz tuberosa gemífera ("batata semilla"), cuyas yemas producen los brotes que enraízan y que, posteriormente, dan origen a los tallos rastreros (guías)

Sistema de iniciación: hay dos sistemas usados en diferentes zonas del país. Ambos consisten en el transplante de una parte vegetativa:

- Sistema de plantines: brotes enraizados (plantín), obtenido de un almácigo o vivero. La "semilla" proviene del propio productor, por selección de plantas más productivas o batatas que no fueron vendidas. Se cosecha a principio de otoño y se planta a mediados de invierno, conservándolas hasta ese momento en pilas. Los plantines se obtienen en un almácigo en el que se planta las batatas "semilla". Los almácigos pueden ser forzados, lográndose una brotación anticipada para plantaciones tempranas.
- Sistema de guía: trozos de tallo o guía (guía), a partir de bordos del cultivo del año anterior que no fueron cosechados y se dejan brotar. La brotación es natural y este sistema se adapta a zonas de inviernos secos y periodos vegetativos prolongados. Se suelen dejar bordos sin cosechar en una relación de 1:25 con los que se quiere plantar.

Preparación del suelo: las aradas no deben ser profundas para evitar que las raíces tuberosas se desarrollen en profundidad. Un objetivo fundamental es conservar la humedad dentro del camellón para favorecer el enraizamiento de las guías o arraigue de los plantines. La distancia entre lomos es de 80 cm y su altura variable según el tipo de suelo, siendo más altos (30 cm) en zonas de suelos pesados y más bajos (15-20 cm) en suelos arenosos.

Manejo de plantines y guías:

- a) Plantines: los plantines pueden arrancarse cuando tienen 20 a 25 cm de altura y 4 a 5 hojas. Al arrancar plantines para la plantación, el espacio que dejan permite el desarrollo de nuevos plantines, pudiendo proceder a arrancar nuevamente a los 15 días. Es conveniente regar previamente el almácigo para no levantar las batatas madres ni arrancar la raicillas.
- b) Guías: se las corta de los bordos madres y luego se las secciona en trozos de 20 a 40 cm.

Transplante: se realiza luego de transcurrido el riesgo de heladas.

- a) De plantines: en forma mecánica con transplantadoras "camoterías". La densidad de plantación oscila entre 15.000 y 25.000 plantines/ha.
- b) De guías: en forma manual. Una persona arroja las guías sobre el bordo en forma atravesada (3 guías/m) y otro operario las hundo por el medio con un "bastón" terminado en forma de horqueta.

Labores culturales:

Control de malezas: en forma mecánica y/o manual. En la zona de San Pedro se utiliza una "rolera", con la que puede trabajarse los costados del caballón.

Aporque: antes de que las guías cubran totalmente el lomo (30-40 días luego del transplante).

Cosecha: la batata no presenta una maduración comercial definida, se aprovecha desde que comenzó a engrosar la raíz. En la zona de San Pedro comienza en febrero y se prolonga hasta fines de mayo. Para cosechar se da vuelta el surco. Las batatas quedan expuestas y los juntadores las recogen y se hacen montones. Si la producción va a lavadero, se embolsa en bolsas de 50 Kg; sino en bolsas de venta de 30 Kg.

Lavado: las lavadoras consisten en un cilindro formado por listones, que funciona en forma inclinada y cuyo eje es un caño del que sale agua a presión.

Comercialización y almacenamiento: se comercializa en bolsas de 30 Kg de arpillera o polietileno. En zonas húmedas el almacenamiento es difícil. La época de cosecha comienza en el litoral en enero y abastece hasta mayo. El norte y Córdoba pueden cubrir el mercado todo el otoño e invierno, hasta la brotación primaveral de las batatas dejadas bajo tierra. En el litoral solo se conserva en invierno batata "semilla" haciendo pilas cubiertas.

Factores adversos:

Plagas: taladro de la batata (*Ptericoptus acuminatus*), negro (*Typophorus nigrinus*)

Enfermedades: peste negra (*Pleonodomus destruens*), podredumbre húmeda (*Rhizopus stolonifer*), mosaico o camote crespado, fusariosis o marchitamiento, raíz rosada (*Sclerotium rolfsii*)

Fisiogénicas: "cracking" o agrietado.

Malezas: sorgo de alepo, gramón, quínoa, yuyo colorado.