

CULTIVO DE MAIZ DULCE

Zonas productoras: todos los cinturones verdes de las ciudades. También se cultiva como primicia en:
Corrientes: con cosecha de octubre a diciembre
Chaco: con cosecha en mayo y junio
Formosa: con cosecha en setiembre y octubre

En el norte de Bs. As. y sur de Santa Fe se lo cultiva para consumo fresco y para industria.

Botánica: por su tipo de endosperma, este maíz corresponde al grupo *saccharata*. Las plantas son, en general, más pequeñas y susceptibles que las de maíz común. Los granos al estado de madurez comercial tienen más azúcar y pericarpio más fino. Los granos secos son rugosos, tienen el endosperma translúcido y córneo.

Clima: La temperatura máxima es de 32°C, la óptima entre 15 y 24°C y la mínima de 10°C. La temperatura influye en el número de días necesarios para alcanzar la madurez comercial. Las temperaturas nocturnas bajas afectan el crecimiento y las muy elevadas pueden afectar el porcentaje de fecundación, sobre todo, cuando coinciden con vientos y sequía. El daño producido por helada depende del estado vegetativo y de la duración, intensidad y frecuencia de ésta. La falta de humedad lleva a la producción de plantas más pequeñas, con espigas más cortas e incompletas.

Suelo: con buena fertilidad, aireación, sin problemas limitantes de salinidad, drenaje o presencia de capas endurecidas.

Manejo:

Organo de iniciación: semilla

Forma de iniciación: siembra directa

Siembra: superficies pequeñas suelen sembrarse a mano con 2 ó 3 semillas por golpe y luego se elimina el exceso de plantas. En cultivos extensivos se usan sembradoras de grano grueso.

Momento de siembra: se comienza en primavera, pasado el riesgo de última helada. En las últimas siembras debe tenerse en cuenta el ciclo del cultivo para cosechar antes de la ocurrencia de las primeras heladas. Para obtener una producción continua pueden sembrarse a un mismo tiempo materiales de distinto ciclo o hacer siembras escalonadas.

Labores culturales:

Fertilización: se aconseja que el fósforo y parte del nitrógeno sean agregados al momento de la siembra, colocado en bandas por debajo y al costado del nivel de la semilla.

Riego: se utiliza en los cinturones verdes, el cultivo extensivo para industria se hace normalmente en secano. El periodo crítico se ubica entre 15 y 20 días previos a la aparición de la panoja y 15 a 20 días posteriores a la polinización.

Cosecha: cuando los granos están en estado lechoso avanzado. También cuando la barba se torna marrón y se tiene sensación de llenado interno de la espiga. Otros métodos consisten en el uso de refractómetros y de texturómetro que mide la textura o dureza del pericarpio. Una vez cosechada la espiga, el contenido de azúcar del grano disminuye rápidamente. El maíz dulce debería cosecharse a la mañana temprano y mantenerse en lugares frescos. La cosecha manual se realiza cortando la espiga con su chala. También puede hacerse en forma mecánica.

Rendimiento: 10 t/ha

Comercialización: en bolsas o jaulas de aproximadamente 20 Kg.

Factores adversos:

Plagas: isoca de la espiga, barrenador del tallo

Enfermedades: Hongos del suelo, roya (*Puccinia sorghi*), tizón (*Helminthosporium turcicum*), carbón (*Ustilago maydis*)

Alteraciones fisiológicas: punta no granada.