

CULTIVO DE POROTO

- Zonas de producción:**
- Grano seco:** Salta (Metán y Rosario de la Frontera), Santiago del Estero, Tucumán, Jujuy, Córdoba. La producción tiene como principal destino el mercado exterior.
 - Chaucha:** cinturones verdes de grandes ciudades, siendo Tucumán y Bs. As. las principales productoras.
 - Grano verde:** se lo cultiva en muy pequeña escala.

Botánica: planta anual, herbácea, con el sistema radical bien desarrollado y de crecimiento rápido. El tallo es de crecimiento determinado (plantas enanas) o indeterminado (plantas de rama o guía). El fruto es una legumbre o vaina con varias semillas, dehiscente, de color verde que puede mantenerse hasta la maduración o cambiar al violáceo, amarillo o jaspeado. Para consumir al estado de chaucha, la calidad se ve desmerecida por la presencia de hilo o por que el fruto haya aporotado.

Clima: especie de clima templado-cálido, muy sensible a heladas en cualquier estado de su desarrollo. La temperatura media mensual óptima es de 16-20°C, la mínima de 10°C y la máxima de 27°C. La intensidad lumínica es muy importante. Es susceptible a golpes de sol; los vientos secos provocan caída de flores y fallas de polinización. La humedad relativa elevada entre el follaje favorece la presencia de enfermedades; en la madurez produce manchado de granos.

Suelo: sueltos, francos a franco-arenosos, profundos, permeables y con buen drenaje. No resiste salinidad, alcalinidad ni mucha acidez (pH 5,5 a 6,8). El exceso de humedad en el suelo provoca clorosis generalizada. Requiere 350 a 400 mm de agua durante su ciclo, siendo los periodos críticos: prefloración, floración y la fructificación.

Manejo:

Poroto seco en Salta:

Desinfección de semillas: Thiram

Siembra: 15 de enero a 15 de febrero, con sembradoras de grano grueso. Lo óptimo es lograr 10 plantas/m con una distancia entre surcos de 70 cm.

Labores culturales: evitar el planchado del suelo, causado por las lluvias estivales, control de malezas. Aporcar 25 a 30 días luego de la siembra.

Cosecha: se comienza a arrancar cuando se observa el 70% de vainas maduras. Los pasos a seguir son: arrancado, hilerado, engavillado, acordonado y trilla

Selección, tipificación y comercialización: mediante zarandas de prelimpieza y calibrado. Tipificación por gramaje y la comercialización por cooperativas de productores, acopiadores zonales y compradores externos.

Poroto chaucha:

Siembra: manual, a golpe a 80 x 30 cm (en variedades de rama) y a chorrillo 40-50 x 5-10 cm (en variedades enanas).

Labores culturales:

Carpidas

Aporques

Tutorado a los 15-25 días de la siembra, en variedades de enrame.

Cosecha: En las variedades de rama, a partir de los 60-80 días del ciclo, en varias pasadas (3-4 semanas). En las variedades enanas, a los 50 días de la siembra con 1 ó 2 recolecciones.

Factores adversos:**Cultivo para grano seco en Salta:**

Plagas: chicharrita (*Empoasca kraemeri*), la larva de la polilla del poroto (*Elasmopalpus lignosellus*), gorgojo del poroto (*Acanthoscelides obtectus*), mosca blanca (*Bemisia* sp.), trips, vaquita de San Antonio.

Enfermedades: antracnosis (*Colletotrichum lindemuthianum*), mancha angular (*Isariopsis griseola*), bacteriosis (*Pseudomonas* sp. y *Xanthomonas* sp.), mosaico común (*Common Bean Mosaic*), roya (*Uromyces phaseoli*), achaparramiento (transmitida por mosca blanca), hongos del suelo.

Cultivo para poroto chaucha en Buenos Aires

Plagas: chinche verde, vaquita de los melones (*Epilachna paenulata*)

Enfermedades: roya, antracnosis