



Más chileno que los porotos

Ana María Méndez ana.mendez@inia.cl
Marta Alcaíno m.alcainozapata@gmail.com
Ramón Amigo ramon.amigo@utalca.cl
Ricardo Cabeza rcabeza@utalca.cl



Valle del Mataquito, Región del Maule, camino a la costa, Iloca. El valle es conocido por tener en su camino un par de viñas de renombre y una planta de celulosa. Sin embargo, la ruta serpenteante que dibuja el río, debería ser conocida como uno de los valles más tradicionales de la agricultura chilena. Los habitantes de Hualañé, Licantén y Curepto, localidades ribereñas, son avezados agricultores, muchos de ellos cultivan porotos, garbanzos, lentejas y chícharos, todas legumbres. El poroto es fundamental en los sistemas productivos del valle, regados por las aguas del Mataquito y bajo las excepcionales condiciones climáticas locales, la zona posee un potencial productivo de nivel mundial. El poroto se cultiva con el uso de la tecnología, con siembra mecanizada, aplicación de fertilizantes y riego. Con nombres de aves típicas del campo chileno, los porotos Tórtola y sus variedades Zorzal y Torcaza mejorados por INIA, poseen un color plumizo y son las más apetecidas por los consumidores locales. Don Héctor Farias y su esposa Doña Jacqueline Aliaga, agricultores de la comuna de Curepto, conocen muy bien cómo cultivar estas variedades. Necesitan suelos livianos, bien drenados, riego y fertilización nitrogenada. En este sentido, los profesionales del proyecto Polo Legumbres, han trabajado con Don Héctor para mejorar los rendimientos de poroto Tórtola, llegando a rendimientos sobre 40 qq/ha. Lo anterior ha sido producto de un cambio en algunos manejos agronómicos, análisis químico de suelos para realizar una fertilización balanceada, uso de riego tecnificado, teniendo en cuenta que el agua es un recurso escaso. Durante días de campo, en los cuales se ha logrado reunir más de 40 agricultores, las mejoras propuestas de manejo son compartidas y discutidas, mostrando en terreno los beneficios de su implementación: crecimiento vigoroso del cultivo y eficiencia en el uso del agua (hasta un 40% de ahorro de agua).

Durante la temporada 2019-20 las aguas del río Mataquito experimentaron un aumento de la concentración salina, debido a la disminución en el caudal del río y a la entrada de agua de mar, lo cual contaminó la escasa agua dulce. Dicho evento dejó al descubierto la falta de gestión del agua dulce en la cuenca. Varios agricultores perdieron las cosechas de porotos, cultivo altamente sensible a las aguas salobres. Además, el déficit de lluvias en la zona, llaman a un uso racional y a una toma de decisiones de todos los actores de la cuenca.

Las tradiciones del campo en las comunas como Curepto y Licantén, se mezclan con la modernidad de internet y celulares, elementos que han ayudado a implementar prácticas en los agricultores más adeptos, mientras que muchos otros agricultores prefieren replicar experiencias exitosas. Con ello, se ha logrado potenciar la producción a pesar del envejecimiento de los productores y a la emigración de los jóvenes a la ciudad. Los agricultores envejecen al sol, a la brisa marina que se encajona por el río hacia sus campos ribereños. La arteria agrícola del Maule, pulsa, vigorosa, produciendo legumbres que servirán de insumo para generar productos innovadores, sanos y nutritivos, que estarán presentes en las mesas de los consumidores del país. Don Héctor de seguro estará orgulloso de saber que su trabajo se disfruta en las ciudades de Chile.

El poroto

La legumbre de Ñuble

Gerardo Tapia gtapia@inia.cl
José Méndez jose.mendez@inia.cl



Los sectores de Carrizalillo y Pueblo Seco, pertenecen a la comuna de San Ignacio en la región del Ñuble, donde la principal actividad económica es la agricultura, destacando el cultivo de legumbres como uno de sus rubros principales. Dichos sectores se caracterizan por poseer suelos de orígenes volcánicos, profundos de excelente calidad y fertilidad. Además, se cuenta con una muy buena disponibilidad de agua, la cual es utilizada con diferentes métodos de riego, donde se destacan el riego por surco, aspersión, carrete e incluso pivote, dependiendo de la escala productiva. Esto hace posible el desarrollo de cultivos con altos potenciales de rendimiento.

El cultivo del poroto ha sido un rubro con historia en esta zona y el cual se encuentra muy arraigado en el pueblo ñublencino. Destacan variedades como el Zorzal-INIA, Blanco Español-INIA, Rubí-INIA, Magnum, Colihuado y Cachiporra, abarcando tanto cultivo para grano seco, vaina verde y granado, involucrando diferentes sistemas productivos.

La línea 3 del proyecto Polo Legumbres, "Producción local de porotos y lentejas en la Región de Ñuble para asegurar el abastecimiento asociado a los altos estándares de calidad e inocuidad de la industria alimentaria nacional", se encuentra a cargo de INIA-Quilmapu en Chillán y ha tenido como objetivo el desarrollo de un paquete tecnológico para la producción de porotos en un ambiente de riego. Durante este

periodo se han establecido ensayos de evaluación de variedades producidas por INIA considerando aspectos como riego, fertilidad, control de malezas y enfermedades.

Según ODEPA, el promedio productivo nacional del cultivo de poroto para grano seco en la temporada 2019/2020 fue de 12,8 qq/há. Sin embargo, en los ensayos realizados en San Ignacio se obtuvo un rendimiento potencial de 53,4 qq/há durante la temporada 2018/2019 y de 56 qq/há durante la temporada 2019/2020. Este alto rendimiento se debe principalmente a la combinación de distintos factores de manejo agronómico, destacando el uso de semilla certificada de la variedad Zorzal-INIA, desinfección de semilla con fungicida e insecticida, mecanización de la siembra con surcos a 0,5 m y una dosis de 11 semillas por metro lineal, una fertilización adecuada la cual se obtiene mediante un análisis de suelo, un adecuado control de malezas incorporando métodos de control tipo mecánico y químico, finalmente contar con un adecuado control de plagas y enfermedades. Es ideal contar con un suelo profundo y disponer de riego tecnificado para aumentar la eficiencia en el uso del recurso hídrico, factor crítico en la producción del cultivo donde se observó una reducción del 60 % en el rendimiento cuando los ensayos fueron sometidos a una condición de estrés hídrico. Otro factor importante es el genético, donde se destaca la variedad Zorzal-INIA por su resistencia al virus del mosaico común del poroto (BCMV) el cual en algunas variedades antiguas puede reducir su producción hasta en un 100 %.

A través de un trabajo conjunto con el Equipo PRODESAL de la comuna de San Ignacio, se han llevado a cabo actividades de diálogo con agricultores poroteros de la comuna de San Ignacio, lo cual ha permitido estrechar lazos, conocer sus intereses e inquietudes propios de la realidad que viven. Dentro de este trabajo conjunto, se han realizado jornadas de capacitación en el uso y calidad de las semillas, así como diversos días de campo, con la participación de distintos gestores dentro de la cadena productiva del poroto. Se ha contado con la participación de grupos de agricultores, Seremía de Agricultura, INDAP, industria alimentaria, prodesales del sector, así como de distintos líderes del proyecto Polo de Legumbres, sumado a esto numerosos profesionales e investigadores de INIA.

Sin duda nuestro trabajo como Instituto de investigaciones agropecuarias y como parte de esta iniciativa Polo ha sido un aprendizaje conjunto con los agricultores de San Ignacio. A su vez, estos resultados nos imponen nuevos desafíos del sector porotero, las cuales deben ser abordadas a partir de un grupo multidisciplinario que pueda beneficiar de manera comunitaria a los agricultores de esta comuna.

