



El Huerto



Número 78

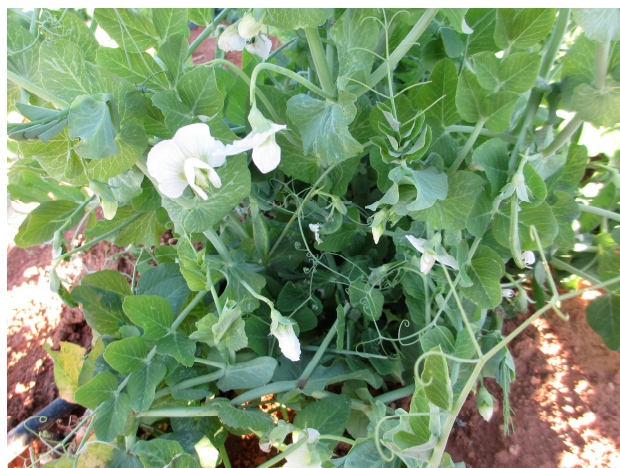
Líderes en el Negocio Agroalimentario

CULTIVO DE GUISANTE Y TIRABEQUE

Es una planta conocida y cultivada desde hace muchos años, habiéndose utilizado en principio por el consumo de sus granos secos.

El cultivo de guisantes para su consumo en verde es considerado como una leguminosa hortícola. La utilización del guisante verde es muy amplia, desde el consumo en fresco, también por sus semillas tiernas, por sus vainas enteras – en el caso del tirabeque –, hasta su uso en las industrias de la conserva y la congelación.

Los guisantes hortícolas pertenecen a la familia *Leguminosae*, subfamilia de las *Papilionoideas* y tribu *Vicieas*. Su nombre científico es el de *Pisum sativum* L.



Los tallos son trepadores y angulosos. El sistema radicular es poco desarrollado en conjunto, aunque posee una raíz pivotante que puede llegar a ser bastante profunda. Las hojas tienen pares de folíolos y terminan en zarcillos.



El Huerto



Numero 78

Líderes en el Negocio Agroalimentario

Las vainas tienen de 5 a 10 cm de largo y suelen tener de 4 a 10 semillas; son de forma y color variable, según variedades; a excepción del “tirabeque”, las “valvas” de la vaina tienen un pergamino que las hace incomedibles.



Las semillas de guisante tienen una ligera latencia; el peso medio es de 0,20 gramos por unidad; el poder germinativo es de 3 años como máximo, siendo aconsejable emplear para la siembra semillas que tengan menos de 2 años desde su recolección; en las variedades de grano arrugado la facultad germinativa es aún menor.

Es una planta que se adapta principalmente a una climatología templada y húmeda. Su cero vegetativo suele situarse a 4 ó 5 °C. Aunque gran parte de las variedades son sensibles a las heladas, algunas variedades presentan una resistencia moderada a las mismas (-2°C/ -3°C). La temperatura óptima de crecimiento puede situarse entre 14 y 26 °C. La mayor parte de variedades cultivadas no soportan temperaturas superiores a 30°C, siendo el exceso de calor un factor negativo para la calidad.





El Huerto



Numero 78

Líderes en el Negocio Agroalimentario

En lo referente a suelos, puede decirse que prefieren suelos de textura ligera o media, frescos, pero bien drenados, que no posean excesivo contenido en caliza ni tampoco un pH excesivamente ácido, pudiendo cifrar su pH óptimo de desarrollo entre 6 y 6,5. Respecto a la salinidad es una planta considerada como intermedia en lo que a resistencia se refiere.

El guisante no requiere labores demasiado profundas, pero sí que la tierra quede suelta, bien aireada y mullida. La preparación previa del terreno debe hacerse cuidadosamente para dejar el suelo perfectamente mullido y dotado de buena aireación. En primer lugar se realiza una labor profunda de unos 30 cm. de profundidad con vertedera o subsolador, junto con la que se incorpora el abonado de fondo. A continuación se da un pase de fresadora para disgregar superficialmente el terreno.