

Las ALUBIAS, los porotos que identifican a la Argentina y que no se pueden perder

Lic (MG) Viviana Failde

Ing. Agr.(Dr) Mario De Simone

INTA EEA Salta

El INTA, desde sus comienzos a mediados de la década del 50, con distintos matices y orientaciones, ha sido un factor fundamental en el desarrollo del sector agroganadero específicamente y del país en su conjunto, al vincular fuertemente los trabajos de investigación y extensión, su amplia presencia territorial y su autarquía tanto administrativa como económica. Dentro de este marco, la adaptación/creación de variedades ha sido uno de los motores de este proceso, potenciado por el desarrollo de tecnologías según zona y sus particularidades.

Ante la problemática de la situación del sector porotero, se debe resaltar que no sólo es necesario solucionarla, sino que además y por sobre ella, hacer uso correcto de las variedades y semillas desarrolladas por INTA es una cuestión de reconocimiento al esfuerzo de la sociedad toda, que con su aporte permite el desarrollo de los planes y proyectos de mejoramiento varietal y tecnologías de cultivo; proceso dinámico, continuo y de décadas e involucramiento de muchos profesionales que a través de sus creaciones e innovaciones aporta al desarrollo del sistema agroalimentario.

Estado de situación del sector porotero

En las provincias del NOA se produce casi la totalidad de los porotos (*Phaseolus vulgaris L.*) que se exportan y que en mucho menor medida se consumen en el país. Argentina ha sido pionera y formadora de precios en el cultivo de porotos blancos, genéricamente denominados "alubias". A partir de fines de la década del 70 se ha diversificado con los tipos negro, rojo, rosado y cranberry. Hoy, los más importantes son el tipo Alubia y el Negro.

Los equipos de mejoramiento varietal de INTA, la EEAOC de Tucumán y en mucho menor medida algunos particulares han desarrollado e inscripto más de 40 variedades de los distintos tipos a fin de conseguir mayores rendimientos, mejor calidad para la exportación, resistencias a las principales enfermedades, adaptación a determinadas condiciones, etc. Si bien la ganancia genética es destacable, el volumen de producción se mantiene casi estable ya que los mayores rendimientos medios "compensan" el deterioro muy acentuado del ambiente, a consecuencia de la aplicación de prácticas agronómicas no adecuadas, entre ellas la falta de utilización de semilla de calidad.

Desde 1975, que la EEA Salta inscribe en el Registro Nacional de Cultivares la "Selección Cerrillos INTA", y por más de 30 años, la calidad comercial expresada y lograda través de la forma, tamaño y color del grano ha sido prácticamente casi insuperable. Los programas de mejoramiento oficiales nacionales (INTA) y provinciales (EEAOC de Tucumán) han obtenido e inscripto 9 variedades del tipo comercial (ABA 2 INTA, PALOMA INTA, PERLA INTA, Leales B 30, Leales B40, Leales 10, Leales 17, Leales 22 y el TUC 56) a las cuales se debe sumar las dos o tres "variedades" que se han popularizado y que son de origen desconocido ("PF1", "cachucheño"). El objetivo principal fue conservar las excelentes características comerciales de la Sel. Cerrillos INTA, superando notablemente su comportamiento a

enfermedades (virus, hongos, bacterias) en un ideotipo de planta apto para una cosecha mecánica directa.

Hoy la producción se enfrenta a una problemática a superar, la calidad del grano exportable, de baja calidad y con características industriales disímiles en un mismo lote. En un trabajo realizado hace dos años atrás, al momento de recabar información entre los distintos integrantes de la cadena productiva (productores, asesores técnicos, vendedores de agroquímicos, exportadores) se manifestaba la falta de variedades de calidad, cuando en realidad, el problema es la siembra de mezclas de variedades que, por tener distintos comportamientos tanto en su ciclo de desarrollo, en su madurez, en cuanto al comportamiento a enfermedades y en sus características culinarias o de industrialización (tiempos de remojo y cocción) entre otros caracteres; el grano que se exporta resulta de muy baja calidad, por lo cual hasta suelen ser rechazados o “castigados” en su precio de compra.

Entre los factores que limitan la producción de poroto, tanto bióticos como abióticos, el mayor porcentaje está representado por las enfermedades (40%) y en segundo lugar el uso de grano o semilla de mala calidad con bajo PG o EG, mezclas varietales y lotes desuniformes entre otros desvalores. (15 al 25 %)

La producción del tipo comercial alubia, en un gran porcentaje se realiza a partir de grano de algún lote seleccionado, por intercambio entre productores y en muy muy baja proporción a partir de semilla originada y producida por semilleros. Como ya se mencionó, la mezcla varietal empleada se traduce en una pésima calidad comercial, con ingreso restringido en los mercados cada vez más exigentes en calidad para su industrialización. Hay pérdida de uniformidad de color, brillo, cocción desuniforme, diferente forma y tamaño sin la trazabilidad (cada vez más exigida) comprometen seriamente la capacidad de competir a la producción nacional en los mercados externos.

Como agravante de la situación, se debe considerar que muchos de los materiales genéticos que se utilizan, no son variedades inscriptas formalmente, no se han respetado las normativas y por lo tanto no existen para ellas la posibilidad de obtener principalmente pureza de ningún tipo y mucho menos pureza genética. No está claro si se han difundido por alguna característica sobresaliente o por su bajo costo. Sin embargo, como nunca fueron multiplicadas bajo las normas establecidas por la ley, han llevado a que se obtengan cultivos muy desparejos, con baja calidad y con el e incrementando la amenaza de perder mercados y del liderazgo de Argentina en el tipo Alubia.

Los distintos comportamientos ante la cocción e industrialización son uno de los factores más destacados ya que ~~el~~ actualmente en los países de destino, cerca del 70% lo destinan a enlatados precocidos y/o comidas ya preparadas mientras que el 30 % restante se consumen como grano seco.

La cantidad de materiales/variedades que se emplean dificultan alcanzar la uniformidad necesaria para ofrecer calidad razón por la cual es prioritario lograr regularidad, confiabilidad y calidad genética.

Además de todos los problemas comerciales enunciados, en campo se hace difícil la conducción del cultivo, aplicando o controlando factores adversos en momentos adecuados para algunas plantas y no para otras, decidir momento de cosecha para lograr una trilla

eficiente (con vainas y plantas más secas que otras en un estado más inmaduro) y sin manchado. También estas mezclas varietales se pueden inferir en el procesamiento del grano, con “caídas” por granos fuera de tipo y desuniformes de hasta un 30% (lo aceptable no debería sobrepasar el 10%).

Propuesta de superación

La EEA Salta del INTA, en 1975 inscribió en el Registro Nacional de Cultivares la primer variedad Alubia Sel. Cerrillos INTA y en 1994/95, dos variedades también de tipo alubia, Paloma INTA y Perla INTA, por su calidad de grano y aptitud para trilla directa. Hoy son tres variedades libres de exclusividad, pero siguen siendo propiedad de INTA, y pueden ser reproducidas por quien quiera sin necesidad de pago de *royalties* siempre y cuando se ajusten debidamente a los protocolos aprobados por INASE. Como Institución creadora, y el apoyo económico de la Asociación Cooperadora de INTA Salta, se realizaron durante la campaña estival de 2018 en el campo experimental de la EEA en Cerrillos, una serie de labores de purificación, mantenimiento varietal y producción de semilla básica.

En las estaciones de cultivo estivales y primavera de 2019 y 2020, se continuó con el trabajo minucioso de purificación y multiplicación. Siempre bajo la premisa y protocolo estricto de producción de semilla. La simiente utilizada para implantar estos lotes es alta pureza genética y está libre de patógenos, el plan de rotaciones en el campo de producción, las labores culturales, las aplicaciones preventivas para evitar las enfermedades transmitidas por la misma semilla y el procesamiento hacen a la diferencia entre producir un grano de producir semilla. Además, una tarea fundamental como lo es el “rowing” o eliminación de plantas fuera de tipo y/o enfermas, realizada por un semillero que cumple con las normas establecidas por el INASE que emplea personal especialmente entrenado garantizan la calidad de la semilla original.

Hoy, la Asociación Cooperadora pone a disposición de los productores semilla de calidad, de categoría Original, de las tres variedades del tipo Alubia y de NAG 12 INTA, del tipo negro pequeño, variedad que pasó por el mismo proceso descripto.

De esta forma, no solo se da una respuesta al sector productivo, desde el punto de vista tecnológico sino además resaltando el rol institucional, desde el sistema de Ciencia y Tecnología, en conjunto con un actor privado como la Asociación Cooperadora.

Es necesario que los actores de la cadena agroalimentaria de las legumbres secas encuentren las coincidencias necesarias para dar forma a un Plan Estratégico, enfocado en los problemas comunes a de todos y de cada uno de los eslabones.

Sin duda, la capacidad de competir en el mercado externo es uno de esos problemas comunes y su vinculación con la utilización de semilla de alta calidad es indiscutible.