



Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias
Estación Experimental "Portoviejo"

Curso sobre Producción de Leguminosas y Hortalizas
(Memorias)

9 - 13 de Noviembre de 1987

Ing. Bosco Bravo Rivero
COORDINADOR

INIAP - ESTACION EXPERIMENTAL PORTOVIEJO

SITUACION DE LAS LEGUMINOSAS EN EL VALLE DEL RIO PORTOVIEJO

Ing. Ricardo Limongi A.*

La provincia de Manabí, se destaca como una de las más importantes del país, tanto por el tamaño de su población como por el volumen de su producción agropecuaria, siendo el Valle del Río Portoviejo uno de los principales productores de leguminosas comestibles, las mismas que constituyen una fuente muy importante de proteínas y minerales en la alimentación humana, formando parte indispensable en las dietas de los manabitas.

En 1985 se llevó a cabo un estudio con el propósito de recabar información sobre las características agrosocio-económicas del Valle con el fin de orientar futuros trabajos en esta zona.

Para efecto de este estudio, al Valle se lo dividió en dos zonas claramente diferenciadas: la primera, el Valle medio, que comprendió el área de Santa Ana y Río Chico, especialmente el sector Calderón-Alajuela; y, la segunda, el Valle bajo, que comprendió el Área central y la desembocadura del río.

* Técnico del Programa de Leguminosas de la Estación Experimental Portoviejo, del INIAP.

Se determinó que de manera tradicional se cultivan fréjol lima *Phaseolus lunatus* L., conocido localmente como haba y haba pallar. La habichuela (haba pequeña), puede ser de tipo trepador o de jardín: las variedades entre los campesinos se las conoce como: blanca, pico morado, charapoto, porota. El caupí *Vigna unguiculata* (L) Walp conocido localmente como fréjol o fréjol Támbez, en otras partes como cowpea, chicaro de vaca, etc. es cultivado así mismo con variedades "criollas" conocidas como: bolichón, cuarentón, cachito de venado, viento en gajo, correión, tronquero, vaina verde, algarrobo blanco, bollón, támbez, etc. Además se cultiva, en menor superficie, caupí, varero *V. unguiculata* subsp. *sesquipedalis* v fréjol de palo *Cajanus cajan* (L.) Mill sp.

Los agricultores del Valle generalmente siembran las leguminosas en las lomas (época lluviosa) y en las planicies tanto en época lluviosa como seca (bajo riego).

Generalmente hay una tendencia al monocultivo, pero se practican varias asociaciones y las más comunes son: maíz-caupí (varero), maíz-haba, maíz-yuca-caupí, caupí-yuca, caupí-pimiento, etc.

El tipo de leguminosa y la época en que se siembran depende del área del Valle: así, en el área de Santa Ana (Valle medio) siembran haba pallar en la época seca y caupí

y habichuela en época lluviosa. en el resto del Valle siembran las leguminosas tanto en invierno (entre enero y marzo), como en verano (entre mayo a junio). Notándose además que algunos agricultores de la zona baja del Valle, aledaña a la desembocadura del río Portoviejo (Charapotó, San Ignacio, San Roque, Santa Teresa, etc.) aprovechan el remanente de humedad de la estación lluviosa, después de la cosecha de arroz, para cultivar leguminosas (caupí principalmente) en la estación seca.

La producción de leguminosas se realiza en pequeña escala. la mayoría tiene un área menor a 0,5 ha: en la zona media del Valle. Área de Santa Ana y Río Chico, la superficie sembrada va de 0.02 - 0.35 ha y de 0,35 - 0.7 ha respectivamente, y en la zona baja van de 0,5 ha en el área central y de 0.4 - 2.1 ha en la desembocadura del río.

Existe una predominancia del trabajo familiar no asalariado en la producción de leguminosas en donde mujeres y niños comparten casi todo el trabajo agrícola con los hombres, especialmente en la siembra y cosecha.

La producción/consumo de leguminosas se realiza más en estado de vaina y/o grano verde. la venta se la realiza a poco tiempo de la cosecha. La utilización del grano seco es menor debido al hábito de consumo de la población y a la dificultad de almacenar los granos de estas especies debido al ataque de ciertos gorgojos que deterioran el grano inci-

diendo en la calidad y cantidad del mismo. habiéndose identificado en el género *Vigna* a *Callosobruchus maculatus* (F) y en el género *Phaseolus* a *Acanthoscelides argillaceus* (Sharp) y *Zabrotes* spp.

El agricultor para conservar la semilla para el próximo cultivo, almacena las vainas en mazos, cerca del "fogón" de la cocina y guarda en diferentes recipientes la semilla mezclada con proporciones variables de arena, ceniza, aceite comestible, manteca de cerdo, altamisa, alcanforina o plaguicidas.

La comercialización de leguminosas se realiza preferentemente en los mercados mayoristas y minoristas de Portoviejo, seguidos en importancia por el mercado de Rocafuerte, donde operan algunos mayoristas. Los canales de comercialización más importantes son aquellos en que el producto pasa del agricultor al comerciante mayorista en Portoviejo, luego se transfiere al mediano intermediario y de éste a los minoristas de Portoviejo u otras ciudades de la provincia, quienes finalmente lo venden al consumidor.

Hay que anotar además que se comercia con apreciables cantidades de caupí, haba pallar y habichuela, que circulan no sólo en la ciudad de Portoviejo, sino también en otros centros de consumo provincial e importantes ciudades de la costa ecuatoriana.