



AgroEscuela

POROTO



Producción Granaria

- Legumbre
- Es un cultivo estival
 - Siembra: Enero a Febrero
 - Cosecha: Marzo a Mayo
- De grano grueso
- A nivel nacional es un cultivo menor



COSECHA

- 1- **Arrancado:** generalmente a mano, a veces mecánica. $< T^{\circ} > H^{\circ}$
- 2- **Acordonado:** se forma un cordón cada 6 líneas de cultivo.
- 3- **Hilerado:** una vez que las líneas se han secado, se juntan dos hileras, pasando de esta manera a formar una hilera c/12 líneas de cultivo.
- 4- **Emparejado:** del suelo se realiza para el mejor paso de la hileradora.
5. **Trilla** $< H^{\circ} T >^{\circ}$



GRAMAJE: La clasificación en función del tamaño se basa en el recuento del número de granos presentes en una fracción limpia representativa de la muestra y determina distintas categorías determinadas por dicho número.

GRANULOMETRÍA: La clasificación en función de la uniformidad y tamaño, se basa en la utilización de zarandas y determina las categorías Extra, Superior y Media, toda vez que el 90% en peso de la muestra quede retenido sobre la zaranda de 6mm. , 5mm. y 4.5mm respectivamente.



GRAMAJE	CATEGORÍAS	GRANULOMETRÍA
Hasta 190 granos	EXTRA	Zaranda 6 mm
191 -220 granos	SUPERIOR	Zaranda 5 mm
+ 221 granos	MEDIA	Zaranda 4,5 mm



AgroEscuela

RUBROS DE CALIDAD Y CONDICIÓN DE POROTO ALUBIA Y OVAL



- **Materias extrañas:** Son aquellos granos o pedazos de granos que no sean de poroto así como restos vegetales y toda materia inerte
- **Granos manchados:** son aquellos que presentan manchas en mas $1/3$ del área total se excluyen helados y semi helados.



AgroEscuela

CUERPOS EXTRAÑOS





AgroEscuela

POROTOS MANCHADOS





LOS DAÑOS SE CLASIFICAN EN

- **DEFECTOS Y DAÑOS LEVES:** Son aquellos granos y pedazos de granos que presentan una pequeña alteración en su constitución, la cual disminuye su calidad sin determinar su incomedibilidad, ellos son:
 - ❑ **Granos ligeramente manchados** no deben exceder la tercera parte del grano
 - ❑ **Granos semi helados:** Son aquellos de normal desarrollo cuya coloración general toma tinte amarillento.



- ❑ **Granos Arrugados:** Son aquellos que tienen el tegumento rugoso en mas de un 50% de su superficie.

- ❑ **Granos quebrados y/o partidos:** es todo pedazo de grano sano cuyo tamaño sea menor a las 3/4 partes del grano entero, incluyendo granos cuyas mitades estén parcialmente separadas.

- ❑ **Granos pelados:** Son aquellos que presentan menos de un 75% de su tegumento adherido.



AgroEscuela

POROTOS LIGERAMENTE MANCHADOS





AgroEscuela

POROTOS PELADOS





AgroEscuela

POROTOS ARRUGADOS





AgroEscuela

POROTOS QUEBRADOS





- **DEFECTOS Y DAÑOS INTENSOS:** Son aquellos que presentan una intensa alteración en su constitución que determinan su incomedibilidad ellos son:
 - ❑ **Granos Brotados:** Son aquellos que han comenzado su germinación observándose el brote.
 - ❑ **Granos Dañados:** presentan áreas con coloración anormal y alteraciones en su estructura
 - ❑ **Granos Helados:** Son aquellos cuyo color se ha modificado a causa de bajas temperaturas, presentando una tonalidad amarillenta



- ❑ **Granos Podridos:** Son aquellos totalmente deteriorados, producto de procesos de descomposición.
- ❑ **Granos Chuzos:** Son Aquellos que no han alcanzado su tamaño normal y forma normal debido a una completa falta de llenado del grano.
- ❑ **Granos Mordidos y/o Roídos:** Son aquellos que se presentan carcomidos por acción de insectos.



- ❑ **Granos Ardidos:** Son aquellos que presentan coloraciones oscuras en su interior, debido a procesos de fermentación.
- ❑ **Granos enmohecidos:** Son aquellos que presentan adherencias de masas fúngicas en su superficie
- ❑ **Granos Picados:** Son aquellos que presentan perforaciones ocluidas o abiertas, causadas por los insectos que atacan los granos.



AgroEscuela

POROTOS CHUZOS





AgroEscuela

POROTOS HELADOS





AgroEscuela

POROTOS PODRIDOS





AgroEscuela

POROTOS ROIDOS





AgroEscuela

POROTOS PICADOS

