

# GARBANZO

Es una planta herbácea pequeña de raíces profundas y fuertes, bastante ramificadas que pueden llegar hasta una altura de unos 60 cm; los tallos son erectos y vellosos, y la hoja es paripinnada, alterna, pubescente y con los folíolos dentados; en sus axilas nacen las flores que son pequeñas y solitarias.

Se trata de una planta principalmente autógama, cuya autopolinización ocurre antes de que la flor se abra.



## Producto

El fruto es una vaina pubescente y puntiaguda que contiene una o dos semillas en su interior, más o menos arrugadas y su color puede ser blanco, crema, amarillento o café, con dos grandes cotiledones y terminadas en una especie de pico.



## Establecimiento del cultivo

Antes de la siembra, conviene que el suelo tenga una cierta humedad para favorecer la germinación de la semilla.

La siembra es mecanizada, se realiza con sembradoras de líneas a las que se les adapta o ajusta su mecanismo de distribución de acuerdo con el tamaño de la semilla.

El marco de plantación del garbanzo es aproximadamente de 10 x 45 cm, mientras que el de la garbanza es algo superior.



## Condiciones edáficas y clima

Prefiere suelos francos, mullidos, bien drenados, aireados y profundos. Las raíces profundizan en el suelo de forma considerable, de ahí que se adapten a los suelos áridos o secos. Es sensible a la salinidad, tanto del suelo como del agua. El pH ideal está entre 6 y 9; en el caso de suelos muy ácidos pueden aparecer problemas de fusarium.

Es tolerante a la sequía; sin embargo, para su desarrollo óptimo requiere humedad suficiente en el suelo para su germinación, y temperatura entre 17 a 20 °C.



## Usos

Esta legumbre es una excelente fuente de proteínas y presenta un alto contenido en hidratos de carbono, lo que la convierte en un alimento que suministra mucha energía. Además, aporta una cantidad importante de fibras, favoreciendo el tránsito intestinal.

Por otro lado, también contiene folatos, que intervienen en el buen funcionamiento del sistema nervioso. Habitualmente esta legumbre se consume como grano seco, aunque también se utiliza tostado e incluso en forma de harina.



Nombre científico  
*Cicer arietinum* L.

Fuente: SIAP.



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SIAP**  
SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA  
Y PESQUERA