



HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA

GUISANTE

Pisum sativum es una planta herbácea de la familia de las [leguminosas \(Fabaceae\)](#), más o menos trepadora, propia de la [cuenca mediterránea](#), aunque muy extendida en todo el mundo. Se cultiva para consumir las semillas. Recibe diferentes nombres dependiendo de la región: **chícharo** (del [mozárabe](#) *čičar-o*, y este del latín *cicēra*),² **petipuás** (del [francés](#) *petit pois*), **arveja**, **alverja** o **guisante**; las [vainas](#) tiernas son comestibles y se conocen como **miracielo**, **cometodo** o **tirabeque**.

Índice

- [1Descripción](#)
- [2Historia](#)
- [3Reproducción](#)
- [4Cultivo](#)
- [5Enfermedades y plagas](#)
- [6Taxonomía](#)
- [7Nombres vernáculos](#)
- [8Véase también](#)
- [9Referencias](#)
- [10Enlaces externos](#)

Descripción[[editar](#)]

La planta posee un sistema vegetativo poco desarrollado aunque con una [raíz pivotante](#) que tiende a profundizar bastante. Las hojas están formadas por pares de folíolos terminadas en zarcillos. Las [inflorescencias](#) nacen arracimadas en grandes [brácteas](#) foliáceas –de hasta 9 por 4 cm– que se insertan en las axilas de las hojas. Las semillas (guisantes) se encuentran en vainas de entre 5 a 10 cm de largo que contienen entre 4 y 10 unidades. Existen [variedades](#) de [hábito](#) determinado, es decir, que crecen como [hierbas](#) hasta una altura definida, y otras de [hábito](#) indeterminado, que se

comportan como [enredaderas](#) que no dejan de crecer y requieren medios de soporte o "guías".

Son plantas herbáceas anuales, trepadoras, muy variables en forma y hábito, glabras. Hojas imparipinnadas; los 3–5 (7) folíolos distales generalmente reducidos a [zarcillos](#) trepadores, folíolos normales 2–6, opuestos, ovados, elípticos u obovados, generalmente 1.5–5.5 cm de largo y 1–2 cm de ancho, estípelas ausentes; estípulas foliáceas, ovadas, generalmente más largas que los folíolos, basalmente semicordadas, amplexicaules y dentadas. Inflorescencia flores solitarias o racimos con 2 o 3 flores en el ápice del pedúnculo; cáliz campanulado, 5-lobado, los 2 lobos superiores más anchos; corola 1.5–2 cm de largo, blanca o rosada, estandarte obovado o suborbicular, las alas falcado-oblongas, la quilla encorvada, apicalmente obtusa; estambres 10, diadelfos, el vexilar libre; estilo barbado en la superficie interna. Legumbres oblongas o cilíndricas, más o menos comprimidas o teretes, 2.5–12.5 cm de largo y 1.5–2.5 cm de ancho, rectas o curvadas, carnosas y ceráceas al madurar, dehiscentes; semillas 3–12, forma y tamaño variable; cuentan con una gran cantidad diversa de proteínas las cuales controlan su crecimiento, inhibición, fotosíntesis, entre otros.³

Historia[[editar](#)]

Se han encontrado restos fosilizados de guisantes en yacimientos arqueológicos del [Próximo Oriente](#) que datan de hace casi 10 000 años. Las especies cultivables aparecieron relativamente poco después del [trigo](#) y la [cebada](#), por lo que se supone que ya se cultivaban hacia el 7800 a. C. En el 2000 a. C. su cultivo se había extendido por [Europa](#) y hacia el este a la [India](#), aunque hasta el siglo XVI solo se usaba en grano seco o como forraje. A partir de ese momento, empezó a usarse también el grano limpio.

Fue la planta utilizada por [Gregor Mendel](#) en sus experimentos, que sentaron las bases de la [genética](#).

Reproducción[[editar](#)]

Se reproduce en el [hemisferio boreal](#), por semilla en febrero o marzo, aunque en las zonas de climas benignos se puede hacer también en noviembre.

Cultivo[[editar](#)]

Los guisantes son una cosecha de estación fresca que se puede disfrutar tanto en primavera como en otoño. Requiere una tierra suelta y ligera. Aunque no es muy exigente respecto a la riqueza orgánica del suelo, es conveniente aportar algún [abono](#) complejo, que contenga algo de [cal](#) y [dolomita](#). Este cultivo no tolera suelos muy ácidos y se ha de vigilar el [pH](#) para tratar de que no sea inferior a 6,5. Necesita una exposición soleada y riegos frecuentes.

Como todas las [leguminosas](#), además de ser una buena fuente de [proteínas](#), [minerales](#) y [fibras](#) es beneficiosa para la tierra, ya que fija el [nitrógeno](#) en el suelo debido a [bacterias](#) del género *Rhizobium* que proliferan en los nódulos de las [raíces](#) y producen [nitratos](#).

Enfermedades y plagas[[editar](#)]

Es propenso al ataque de [hongos](#) como el [mildiu](#), el [oídio](#) y la [antracnosis](#), así como a insectos como el [pulgón](#), la [polilla del guisante](#) y los [coleópteros](#) (escarabajos) *Bruchus pisi* (laria o gorgojo de guisante) y *Sitona lineatus*. También puede ser atacado por la mosca minadora (*Liriomyza huidobrensis*).

Taxonomía[[editar](#)]

Pisum sativum fue descrita por [Carlos Linneo](#) y publicado en *Species Plantarum* 2: 727. 1753.³

Citología

- Tiene un número de [cromosomas](#) de $2n=14$ ⁴⁵

Variedades aceptadas

- *Pisum sativum subsp. brevipedunculatum* (P. Davis & Meikle) Ponert
- *Pisum sativum subsp. elatius* (M.Bieb.) Asch. & Graebn.

Sinonimia

- *Lathyrus oleraceus* [Lam.](#)
- *Pisum tuffetii* [R.Lesson](#)
- *Pisum arvense* L.
- *Pisum elatius* [M.Bieb.](#)
- *Pisum granulatum* [J.Lloyd](#)
- *Pisum vulgare* [S.B.Jundz.](#)
- *Pisum sativum subsp. arvense* (L.) [Asch. & Graebn.](#)
- *Pisum sativum var. brevipedunculatum* [P.Davis](#) & [Meikle](#)
- *Pisum sativum var. elatior* [Trautv.](#)
- *Pisum sativum subsp. hortense* ([Neilr.](#)) Asch. & Graebn.
- *Pisum sativum subsp. humile* ([Holmboe](#)) [Greuter & al.](#)
- *Pisum sativum var. pumilio* [Meikle](#)
- *Pisum sativum subsp. pumilo* (Meikle) [Ponert](#)
- *Pisum sativum var. elatius* (M. Bieb.) Asch. & Graebn.
- *Pisum sativum var. sativum* L.⁶⁷

Nombres vernáculos[[editar](#)]

La denominación **guisante** (del [mozárabe](#) *biššáuṭ*, y este del [latín](#) *pisum sapīdum*, guisante sabroso, influido por guisar) o **chícharo** (del [mozárabe](#) *čičar-o*, y este del [latín](#) *cicēra*) aplicada a toda la planta es una [metonimia](#), pues este no es más que la semilla. Recibe, entre otros, el nombre vernáculo de arveja, aunque este es un apelativo común que se da en ciertos países a otras plantas del género [Vicia](#), especialmente con la arveja silvestre (*Vicia cracca*) y la arveja común (*Vicia sativa*), ampliamente cultivada como planta forrajera.⁸

Otros nombres: abejaquilla, alvilla, arveja (2), arbella, arveja (3), arvejana, arvejo, arvejote, arvejón, bisaltera, bisaltero, bisalto (6), bisantes, bisarto, chícharo (5), chícharo (2), cuchillejo, disante mayor, disante menor, fasolera, garbaneta, guisante (24), guisante ordinario (2), guisantera (2), guisón, haberos, ilar, moros, nanos, pelailla, pequeñicos, poa, prinsol, présoles (2), pésole, tabilla, tirabeques, tres reyes. Entre paréntesis, la frecuencia de uso del vocablo en España.⁶⁹

En [América](#) también se conoce al guisante como bisalto o tirabeque (nombre que en [España](#) se aplica al guisante inmaduro que se prepara y come con la vaina).