

MONTE FRUTAL FAMILIAR CUIDADOS Y MANEJO

Ing. Agr. Patricia P. Langé



Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria
Argentina

Ediciones
Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria

MONTE FRUTAL FAMILIAR: CUIDADOS Y MANEJO

AUTORES

Ing. Agr. Patricia P. Langé

REVISORES

Ing. Agr. Federico Paredes (EEA Corrientes – INTA)

Ing. Agr. Victor Beltrán (EEA Bella Vista – INTA)

PRODUCCION Y DISEÑO GRÁFICO

Ing. Agr. Patricia P. Langé

AGENCIA DE EXTENSION RURAL CORRIENTES

RUTA PROVINCIAL NRO 5 KM 2,5 CORRIENTES ARGENTINA

EMAIL lange.patricia@inta.gob.ar

JUNIO DE 2024

©COPYRIGHT – INTA – Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

Todos los derechos reservados

“Se autoriza la reproducción total o parcial de esta publicación siempre que se cite la fuente y año de edición”



Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria
Argentina

INDICE

🍊 INTRODUCCION	3
🍊 CLASIFICACION DE LAS FRUTAS	4
🍊 CONSIDERAR ANTES DE PLANTAR	7
🍊 PLANTACION	8
🍊 PODA	10
🍊 MANEJO SANITARIO	13
🍊 COSECHA	17
🍊 APROVECHAMIENTO	20
🍊 BIBLIOGRAFIA	24

INTRODUCCION

La utilidad del cultivo de plantas frutales es indiscutible: facilitan el acceso a frutas frescas, contribuyen a la economía principalmente por la oportunidad de obtener ingresos con la venta de frutas y subproductos. Aportan también a mejorar la calidad alimentaria y nutricional de la dieta gracias a una mayor diversidad en la alimentación. También promueven el consumo estacional de estos alimentos, manteniendo intactas sus propiedades sensoriales y nutricionales.

Con el objetivo de fomentar y acompañar la implantación de huertos frutales familiares, se pone a disposición esta publicación, la cual consta de pautas y herramientas básicas para el cultivo, cuidado y aprovechamiento de las plantas.

CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS

🍊 **Cítrica:** con alto contenido en vitamina C y ácido cítrico, el cual les proporciona un sabor ácido muy característico. Ej. naranja, limón, mandarina, lima, pomelo, quinoto.

🍌 **Tropical:** suelen necesitar para su desarrollo temperaturas cálidas y alta humedad. Ej. banana, coco, kiwi, ananá, palta, mango, guayaba.

🍷 **Del bosque:** de pequeño porte y tamaño; reciben este nombre porque tradicionalmente no se las cultivaba sino que crecían naturalmente en los bosques. Ej. frambuesa, fresa, mora, grosella, arándano, frutilla.

🌰 **Seco:** aquellas que su parte comestible tiene menos del 50% de agua. Con gran aporte de energía, ricos en grasas y en proteínas, así como en oligoelementos. Ej. almendra, nuez, avellana, castañas.





ANANA



PERA



CARAMBOLA



ARANDANO



QUINOTO



MANZANA



MANDARINA



LIMON



NUEZ PECAN



NARANJA



GUAYABA



GUARANA



PALTA



NISPERO



MANGO



GRANADA



POMELO



MARACUYA



CIRUELA



MAMON



ACEROLA



CHIRIMOYA



PERA ASIATICA



HIGO



DURAZNO



MORA



ÑANGAPIRI



CEREZA



KIWI



GUAPURU



CASTAÑA



FRUTILLA



BANANA



ALMENDRA



COCO

CONSIDERAR ANTES DE PLANTAR

Antes de plantar es importante tener en cuenta algunos puntos:

- 🍊 Normativa vigente y los viveros habilitados
- 🍊 Estado general de la planta y ausencia de plagas y enfermedades
- 🍊 Requerimientos de la especie y/o variedad
- 🍊 Espacio disponible y el que necesitará la planta.
- 🍊 Tipo de suelo: debe ser profundo y no encharcable. Con buen aporte de materia orgánica y sin impedimentos físicos para el crecimiento de las raíces
- 🍊 Incidencia de vientos y otros factores ambientales: heladas, sol, granizo.

En general, las plantas frutales requieren buena luminosidad ya que ésta favorece el crecimiento, desarrollo y fructificación además del colorido de las frutas y la cantidad de azúcares



PLANTACION

Al momento de plantar es conveniente seguir estos pasos:

- 🍊 Hacer un pozo profundo
- 🍊 Regar de manera abundante
- 🍊 Colocar la planta y la tierra
- 🍊 Apisonar
- 🍊 Volver a regar

Si la planta es injertada, el punto de injerto no debe quedar nunca bajo tierra en la plantación.

*La planta puede llegar a necesitar un tutor, para que la soporte en los primeros meses y pueda crecer derecha.
La unión soporte – planta puede hacerse atándolas con hilo de algodón, nunca alambres ni cables.*





Las especies de hojas perennes o persistentes se plantan en primavera o fin de invierno. Las de hojas caducas se plantan durante el reposo vegetativo.

- *Las plantas pueden dejarse en maceta, pero hay que tener en cuenta que éstas sean de gran tamaño (acorde a la especie) y que van a requerir mayores cuidados que si fueran plantadas en el suelo.*



PODA

Podar es cortar, remover o acortar ramas de todo tipo. Esto se suele hacer para:

- 🍊 formar la planta,
- 🍊 regular la producción de fruta,
- 🍊 eliminar ramas enfermas o rotas,
- 🍊 mejorar la iluminación y aireación interna,
- 🍊 rejuvenecer la planta,
- 🍊 equilibrar el peso,
- 🍊 estimular la producción.

La poda en plantas frutales requiere conocer la especie y sus características, por lo que sólo debe realizarla personas con conocimientos para evitar dañar las plantas.



Siempre las herramientas deben estar limpias, desinfectadas y afiladas. Los cortes deben ser limpios, sin desgarrar y a bisel.



La época, fecha y tipo van a depender de la especie y variedad, del objetivo y condiciones de cultivo. De acuerdo a esto, puede haber distintos tipos de poda:

- 🍊 De plantación: con el objetivo de dar forma a la planta, cuando todavía no produce frutos y tiene un importante crecimiento vegetativo.
- 🍊 De fructificación: se hace sobre árboles adultos para equilibrar la producción de fruta y el crecimiento vegetativo. Se acortan o suprimen ramas productivas para darle más vigor a otras.
- 🍊 De rejuvenecimiento: se hace una poda drástica sobre plantas viejas, descuidadas o que están terminando su vida útil para formar una nueva copa.
- 🍊 De mantenimiento y limpieza: se eliminan ramas secas y/o enfermas, chupones y retoños (ramas de gran vigor, improproductivas, que crecen desde la base o en lugares indeseables).

El raleo de frutos se realiza eliminando frutos enfermos, defectuosos o numerosos.

En este último caso busca obtener menos frutos, pero de mayor tamaño y calidad.



MANEJO SANITARIO

Las plantas frutales suelen ser afectadas por plagas (de origen animal en general), enfermedades (hongos, bacterias y virus) y malezas (plantas que crecen en lugares no deseados).

El ataque de plagas y enfermedades ocasionan daños en las distintas partes de las plantas provocando disminución o pérdida total de la producción de fruta e incluso muerte de plantas. En el caso de las malezas, éstas compiten con las plantas frutales por agua, nutrientes y espacio. Su daño es más importante cuando las plantas frutales son pequeñas.

También pueden aparecer enfermedades fisiológicas: aquellas alteraciones de las funciones vitales de la planta, que pueden ser originadas por condiciones ambientales no adecuadas: temperatura, humedad, luminosidad, nutrientes, granizo, suelo, agroquímicos. Sus síntomas se confunden fácilmente con daños o trastornos producidos por insectos, hongos, bacterias y otros.



PLAGAS ANIMALES

Pulgones
Mosca de la fruta
Minadores de hoja
Ácaros y arañuelas
Hormigas
Cochinillas
Mosca blanca



ENFERMEDADES

Fumagina
Torque
Cancrosis
HLB
Roya
Sarna

MALEZAS

*Gramíneas o de hoja
fina*

De hoja ancha

Ciperáceas



*La base de la planta
siempre debe estar
libre de malezas,
principalmente donde
se proyecta la copa.*

En el monte frutal se recomienda un manejo sanitario de las plantas que incluya distintas estrategias, apuntando siempre a prevenir la aparición de plagas y enfermedades y donde el uso de agroquímicos sea la última opción. De ser necesario su uso siempre debe consultarse a un ingeniero agrónomo.

A las prácticas ya mencionadas se pueden agregar:

- 🍊 Uso de trampas de color (ej amarilla para pulgones, mosca blanca, trips)
- 🍊 Trampas con sustancias atractivas colgadas en la planta (ej con vinagre y agua para la mosca de la fruta)
- 🍊 Envolver frutas con bolsas de papel para evitar el ataque de aves
- 🍊 Uso de preparados caseros como purín de ortiga para pulgones y arañuelas; cebolla y ajo para insectos en general, purín de paraíso para hormigas cortadoras



COSECHA

Siempre conviene consumir frutas de estación, ya que no sólo son mayores sus propiedades nutricionales, sino que también su precio es menor.

El momento de cosecha va a depender de la especie y la variedad (edad del fruto, color, firmeza, tamaño, olor, sabor), del destino ya que las frutas obtenidas luego de la cosecha pueden aprovecharse para consumo en fresco o en conservas (mermeladas, dulces, licores).

Al momento de cosechar, debe hacerse con cuidado de no maltratar la fruta, sin tirones y utilizando una tijera.

La época de cosecha puede variar por zona e incluso según el estado y condición de las plantas. Va a depender de la especie y variedad, la época del año y el clima, entre otros.



Al cosechar, colocar la fruta con cuidado en recipientes o cajones. Nunca al sol y jamás en el piso. Evitar heridas, golpes y daños durante la cosecha y transporte.

Después de la cosecha los frutos también pueden ser atacados por plagas y enfermedades que provocan pérdidas totales y/o parciales; por eso es muy importante el cuidado en la cosecha y en el almacenamiento a bajas temperaturas.



Algunas frutas tienen la capacidad de madurar luego de la cosecha, mientras que otras no. Esto es muy importante saberlo, por si se cosecha “verde”:

🍊 **Frutos climatéricos:** son aquellos que una vez cosechados siguen “respirando” por lo que pueden madurar lejos de la planta. Por ejemplo: durazno, damasco, palta, ciruela, higo, membrillos, mango.

🍊 **Frutos no climatéricos:** maduran en la planta, no después de cosechados. Por ejemplo: cítricos, uvas, melón, frutilla, frambuesa, níspero y granada.

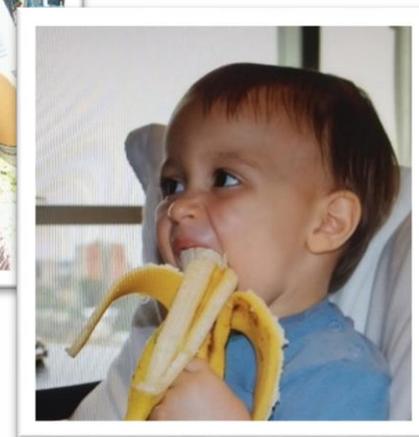


APROVECHAMIENTO

El Ministerio de Salud a través de las Guías alimentarias para la población argentina recomienda consumir al menos 2 o 3 frutas por día siendo las de estación más accesibles y de mejor calidad.

El consumo de frutas y verduras diario disminuye el riesgo de padecer obesidad, diabetes, cáncer de colon y enfermedades cardiovasculares.

El consumo puede ser en fresco o directo o con distinto grado de procesamiento.



La elaboración de **CONSERVAS** y la **DESHIDRATACIÓN** son formas de aprovechar la fruta que abunda en la época y también de cubrir las necesidades de autoconsumo, mientras que en otros casos son fuente de ingresos cuando el destino final es la comercialización.

Un alimento en conserva es aquel que ha sido sometido a un adecuado proceso de elaboración, con la finalidad de prevenir su deterioro microbiano y enzimático, permitiendo conservarse a través del tiempo.

El proceso de deshidratación involucra la remoción de la mayor parte del agua del alimento para evitar la actividad enzimática y el desarrollo de microorganismos.





Un ejemplo de aprovechamiento: GUAYABA

La **VENTA**, ya sea de fruta fresca o en conserva, es una interesante alternativa para ayudar a la economía familiar. Siempre considerando y respetando las normativas vigentes de buenas prácticas de producción y manufactura (por ej. las BPA, buenas prácticas de producción de fruta, son obligatorias desde el 2020)

La producción de plantas frutales (**VIVERO**) para la venta es también una actividad que genera importantes ingresos. Debe realizarse siempre considerando las reglamentaciones vigentes para cada especie.



BIBLIOGRAFIA

- ----- Manejo de enfermedades en el monte frutal familiar. INTA
- Ángel, A., Serrano, F. Recomendaciones para el manejo de cítricos y frutales de carozo a nivel familiar. INTA. 2018
- Beltran, V. et al. Implantación, labores culturales y manejo de plagas y enfermedades en plantas cítricas en monte frutal familiar. INTA. 2018
- Langé, P. Alternativas de control: malezas, plagas, enfermedades. INTA. 2013
- Langé, P. Sanidad: limpieza y desinfección de herramientas. INTA. 2012
- Marochi, J. et al. Frutales en la huerta orgánica. INTA PROHUERTA. 2003
- Pletsch, R. Calendario Frutícola para la Provincia de Corrientes. INTA. 2012

La utilidad del cultivo de plantas frutales es indiscutible: facilitan el acceso a frutas frescas, contribuyen a la economía principalmente por la oportunidad de obtener ingresos con la venta de frutas y subproductos. Aportan también a mejorar la calidad alimentaria y nutricional de la dieta gracias a una mayor diversidad en la alimentación. También promueven el consumo estacional de estos alimentos, manteniendo intactas sus propiedades sensoriales y nutricionales.

Con el objetivo de fomentar y acompañar la implantación de huertos frutales familiares, se pone a disposición esta publicación, la cual consta de pautas y herramientas básicas para el cultivo, cuidado y aprovechamiento de las plantas.



Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria
Argentina