

El patio de mi casa: un lindo frutal



**Instituto de Investigaciones de Cítricos
y Otros Frutales**

El patio de mi casa: un lindo frutal

**Instituto de Investigaciones de Cítricos
y Otros Frutales**

Reservados todos los derechos. No se podrá reproducir ninguna parte de esta publicación, sin autorización previa del titular de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal autorización, deben enviarse a: Instituto de Investigaciones de Cítricos y Otros Frutales, Avenida 7ma, No. 3005 % 30 y 32, playa, la Habana, Cuba.
Fax: (537) 24 6794, email: biblioteca@iift.cu

©Instituto de Investigaciones de Cítricos y Otros Frutales, 2000.

Asesores técnicos: Orlando Peña González
Ida Cabrera Acea

Diseño: Luis Gutiérrez Eiró
Ilustración: José Raúl Martínez

Impreso en Cuba
Tirada 25 000 ejemplares

INTRODUCCIÓN

El patio de mi casa: un lindo frutal es un manual de autoinstrucción que tiene como objetivo dar a conocer a los cederistas rurales, urbanos y sub-urbanos, los elementos técnicos fundamentales para fomentar los frutales en patios y parcelas, útiles al autoabastecimiento de la población.

Una mejor alimentación y mejores ingresos pueden ser alcanzados mediante el trabajo cederista en la producción de frutas tropicales en el barrio y para el barrio.



CAPÍTULO 1

¿Por qué sembrar frutales?



- Fuente sana de alimentos ricos en vitaminas y minerales.
- Ahorro de dinero y fuente de ingresos.
- Aprovechamiento de terreno ocioso.
- Embellecen el entorno y oxigenan el ambiente.
- Frutos como el mango, fresa, piña y la naranja poseen propiedades de innumerables beneficios para la salud del hombre.

Mango

- Excelente para problemas en la piel y para convalecencias.
- Un excelente protector para el corazón.

- Buena fuente de antioxidantes (vitamina C y beta caroteno).

Acerola

- Mayor fuente natural de vitamina C; llega a poseer hasta cinco veces más vitamina C que la naranja y diez veces más que la guayaba.

Piña

- Beneficiosa para problemas digestivos, fiebres y afecciones de garganta.

Naranja

- Rica en vitamina C, beta caroteno y bioflavonoides: muy recomendada para la prevención del cáncer.

- Contiene pequeñas cantidades de las vitaminas B₁, B₂, B₃, B₅, B₆ y E.

- Buena para dolores de garganta, prevenir o combatir resfriados, excelente contra los productos circulatorios.

¿Qué se necesita para sembrar frutales en el patio de su casa?

1- Espacio disponible en el terreno 2- Instrumentos de trabajo

- Espacio vital de 2-5,5m de radio para el mango, mamey colorado, níspero y marañón.

- Menor de 2 m para la guayaba, coco, naranja, limón, chirimoya, guanábana, y acerola.

- Tridente
- Machete
- Tijera
- Pico
- Serrucho

3-Posturas de calidad

Libres de plagas y enfermedades, buen vigor y con alto potencial productivo. Adquiéralas en los viveros de frutales de su municipio y en el Consultorios Tiendas Agropecuarias (CTA).



¿Cómo se reproducen los frutales y como se prepara el terreno?

Formas de reproducción de los frutales:



Injerto

- Sexual (semillas)
- Asexual (injertos, margullos, esquejes)

Ventajas de la reproducción asexual: propaga las características de la planta madre, adelanta la entrada en producción y la incrementa con frutos de buena calidad.

¿Cómo y cuando se puede realizar la plantación?

Preparación del terreno

- Eliminar todos los obstáculos.
- Exterminar las plantas indeseables.
- Preparación del terreno con un pico, tridente o una azada a una profundidad de 25 a 30 cm.
- Abrir los hoyos en dependencia del tipo de postura a plantar.

- Aplicar materia orgánica en el fondo del hueco a razón de 5-10 libras.

- Regar agua antes y después de la siembra.

Época para efectuar la plantación

- En los meses de lluvia (mayo a septiembre), aunque si disponemos de agua, se puede sembrar todo el año.



CAPÍTULO 2

¿Cómo realizar la siembra?

Una vez que el terreno quede preparado, se procede a realizar el hoyado que depende del tamaño de las posturas.

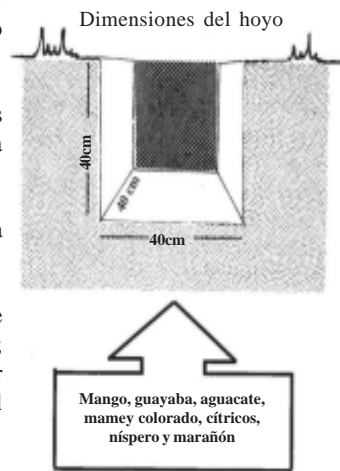
- Aplicar en el fondo de 5-10 libras de materia orgánica y 5 L de agua antes de la plantación.

- Retirar el envase de la postura antes de la siembra.

- Se coloca la postura y se cubre de tierra hasta el cuello de la raíz; se comprime la tierra para evitar cámaras de aire que dificultan el prendimiento.

- La raíz no debe quedar doblada ni fuera del hoyo.

- Sembrar durante las horas más frescas.





¡Importante!

¿Por qué agregar materia orgánica?

- Es una fuente alternativa y barata, que restituye los nutrientes del suelo e incrementa la producción.

- No es contaminante, mejora la retención de humedad y la aireación del suelo.

Fuentes de materia orgánica

- Humus de lombriz
- Estiércol de animales de corral bien decompuesto.
- Compost vegetal.
- Cachaza bien descompuesta.

La materia orgánica se puede adquirir en el Consultorio Tienda Agropecuario de su localidad.

¿Cómo preparar el compost vegetal?

1- Se elige un lugar seco y soleado; entierre en el centro un palo de 2 m de altura y agregue capas de residuos vegetales (20 cm) y estiércol (10 cm). Se repite hasta una altura de 0,75 m como mínimo y 1,50 m como máximo.

2- Se cubre con una fina capa de suelo de 3-5 cm.

3- Se introduce una cabilla dentro de la pila para determinar grado de temperatura.

4- Se debe evitar cada nueve días invirtiendo capas.

5- Se debe humedecer en cada viraje.

6- Se retira el palo para la aireación.



Abono terminado

- Temperatura baja, olor a tierra agradable, color oscuro y la mezcla bien heterogénea.

¿Atenciones culturales?

- 1- Aplicar materia orgánica bien descompuesta
- 2- Garantiza la humedad del suelo que necesita la planta, fundamentalmente en la etapa de crecimiento y desarrollo de los frutos.
- 3- Eliminar las plantas indeseables durante todo el ciclo.
- 4- Podar las plantas cuando sea necesario.

¿Qué tipo de poda realizar?

- 1- Poda de formación: para darle forma al árbol y determinar altura.
- 2- Poda de saneamiento: para eliminar ramas secas, partidas, enfermas y residuos de inflorescencia.
- 3- Poda de rehabilitación: para renovar plantaciones que están muy densas, con el fin de mejorar la entrada de sol y aire.
- 4- Poda de fructificación: para la formación de ramas jóvenes fructíferas.



Se debe realizar después de la cosecha en los meses de frío.

CAPÍTULO 3

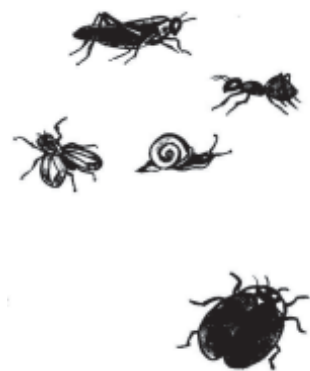
Control de plagas y enfermedades Enfermedades

Insectos dañinos o plagas

Causan lesiones a las plantas en las raíces, tallos, brotes, hojas, flores y frutos.

Insectos beneficiosos

Insectos que se alimentan de otros insectos y entonces ayudan a controlar las plagas.



Alteraciones que sufren las plantas en su metabolismo y pueden ser causadas por hongos, bacterias o virus.



¿Cómo disminuir los ataques de plagas y enfermedades?

- Sembrar posturas sanas.
- Evitar el exceso de humedad en el suelo (encharcamiento).
- Respetar los espacios vitales establecidos para cada especie.
- Eliminar plantas enfermas.
- Mantener las plantas vigorosas mediante la aplicación de materia orgánica.
- Recolección y destrucción de insectos dañinos.
- Control de plantas indeseables durante todo el ciclo.
- Aplicaciones de productos biológicos (biopreparados).
- Desinfección de troncos de hidrato de cal.

Métodos de lucha



Pulverizaciones

Solución de agua jabonosa para controlar los pulgones, arañitas y moscas blancas.

Se mezclan dos cucharadas de detergente o jabón líquido con cuatro litros de agua. Con este líquido, rociar las plantas hasta dejarlas bien mojadas.

Trampas



Para eliminar los insectos pintar por dentro una lata no muy profunda, de color amarillo brillante. Colgar la lata de un palo y agréguele agua hasta la mitad. Los insectos serán atraídos por el color y al caer el agua morirán.

¡Ponga mucha atención!

- Si en sus frutales existen plagas o enfermedades, solicite ayuda a la Tienda Consultorio Agropecuario de su localidad.

CAPÍTULO 4

¿Cómo realizar la cosecha?

Se deben recolectar los frutos cuando alcancen su madurez, que generalmente esta asociada a cambios de coloración de la corteza y la pulpa. La recolección se realizará con un morral o algo similar; debe evitar que se golpeen para disminuir los daños que afectan la calidad de los frutos, luego se conservan en lugares frescos y protegidos por el sol.

¿Qué conservas se pueden preparar?

- Mermeladas
- Jugos
- Frutos de mango



Patrocinado por:

Corporación Nacional de Cítricos y otros Frutales

*Confecionado por el Instituto de Investigaciones de Cítricos y
otros Frutales como apoyo al Movimiento Popular de Frutales*