26677 Reg 64131

INSECTICIDAS BIOLÓGICOS

Opción sostenible para el manejo integrado del ácaro blanco tropical de la papaya (*Polyphagotarsonemus latus*)

Por: Guillermo A. León M.[3]

En las plantaciones de papaya de los Llanos Orientales el ácaro blanco *Polyphagotarsonemus latus,* se puede considerar como plaga de principal importancia para el cultivo de la papaya porque se presenta con alta frecuencia y causa graves daños al afectar los cogollos, producir entorchamiento y acartonamiento de las hojas jóvenes. Ataques severos destruyen las yemas terminales, causan defoliación total y producen detención en el crecimiento de las plantas.

El productor de papaya generalmente realiza control químico mediante el uso generalizado e indiscriminado de insecticidas no específicos. El ataque de la plaga se presenta en focos, siendo necesario localizar y demarcar los focos para efectuar aplicaciones dirigidas y localizadas a las plantas afectadas y áreas aledañas y usar métodos de prevención como mantener el cultivo y sus alrededores libres de maleza. En cultivos de papaya donde se efectúe el raleo, se recomienda eliminar las plantas afectadas al momento de realizar esta práctica.

Daño severo por acaro blanco en papaya

Uno de los productos más usados para el control de esta plaga es la Abamectina en dosis hasta de 30 cc.pc/litro el cual tiene un alto costo en el mercado. Sin embargo, en la actualidad existen en el mercado productos biológicos con base en aceites agrícolas y extractos de plantas que han sido probados, los que aplicados oportunamente y dirigidos hacia el envés de las hojas y los cogollos permiten un excelente control de la plaga con menores costos para el pequeño productor. Estos productos biológicos con acción insecticida acaricida se encuentran disponibles en el mercado con las siguientes especificaciones: aceites vegetales 56.3%; extracto de plantas 16.9%; emulsificantes 16.9% y otros coadyuvantes 9.9%. Este producto se aplica en dosis de 150 cc por 20 litros de agua.

PRÁCTICAS DE MANEJO EN LA POSCOSECHA

"Actividades determinantes que afectan la calidad final del producto y el posicionamiento de la fruta en el mercado"

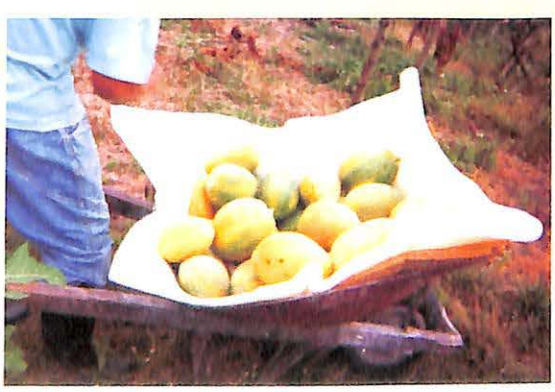
Por: Laura V. Arango W.[4]

A pesar de los esfuerzos que se realizan a nivel de campo para obtener fruta de buena calidad, el manejo que se le dé a esta, una vez cosechada, puede mantener esa calidad ó deteriorarla. Con prácticas sencillas y económicas realizadas en la poscosecha se logra mejorar la presentación, prolongar la vida útil del fruto y alcanzar finalmente mayores ingresos por disminución de las pérdidas.

Punto de cosecha variedad Catira 1.

Recolección: Los frutos se cosechan cuando comienzan a aparecer líneas amarillas sobre la cáscara. Frutos que se dejan madurar en el árbol presentan menor contenido de azúcares que frutos llevados a maduración después de la recolección. La recolección se hace preferiblemente en las horas de la mañana para que la fruta tenga una mayor vida útil; si se hace en las horas de la tarde, es aconsejable que el lavado se realice en las horas de la mañana, del día siguiente. Los frutos deben retirarse de la planta por torsión teniendo cuidado de no rozar otros frutos de la planta.

Transporte: El medio mas económico y práctico para transportar la fruta, si la topografía del terreno lo permite, es la carretilla. Es conveniente cubrir la carretilla con espuma gruesa para evitar el roce de los frutos con la superficie de la misma y protegerlos de golpes durante el transporte.



Carretilla

3 I.A. Especialista Entomología. Investigador.Programa Regional de Investigación Agrícola, CORPOICA.
4 I.A. Investigador, Programa Regional de Investigación Agrícola, CORPOICA Regional 8, C.I. La Libertad, Villavicencio, Meta Colombia.

Selección de fruta

Selección: Separar la fruta que presenta daños como pudriciones, deformaciones, daños causados por plagas o aves, sobremaduras y que en general no posean valor comercial. Esta fruta puede destinarse para la elaboración de compost o para la alimentación

Lavado y desinfección: Los frutos deben ser lavados para eliminar tierra y otras partículas provenientes del cultivo. Se hace con agua potable y debe realizarse con cuidado, para no dañar ni raspar la cáscara. Posterior al lavado se realiza la desinfección por inmersión de los frutos durante 10 minutos en una mezcla de agua potable y un desinfectante como Tiabendazol, que protegerá el fruto frenando el desarrollo microbiano y prolongando su vida útil.

Lavado tina y desinfección

Secado del fruto

Secado: Esta operación permite eliminar la humedad que quede en el fruto después del lavado lo que favorece el desarrollo de microorganismos y evita que los frutos se quemen durante el almacenamiento. Se realiza colocando los frutos con el ápice hacia arriba sobre mesones recubiertos con algún material que permita protegerlos de magulladuras ó talladuras.

Clasificación: Corresponde al agrupamiento de frutos por forma, estado de maduración y tamaño. En variedades hermafroditas como la Melona, Hawaiana ó Maradol se presentan frutos alargados y redondos que se empacan separadamente. La tabla de maduración elaborada para la variedad de papaya Catira 1 puede ser utilizada como guía para la clasificación de otras variedades. Estas especificaciones pueden ser pactadas con el comprador quien determina finalmente las exigencias de clasificación.

COLOR 0
Fruto de color verde oscuro, bien desarrollado
COLOR 1
Fruto de color verde, con leves apariciones de visos amarillos
COLOR 2
Fruto de color verde claro, con un 25% de visos amarillos
COLOR 3
Fruto de color verde claro, con un 40% de color amarillo
COLOR 4
El fruto aumenta el área del color amarillo, a un 50%
COLOR 5
El fruto presenta un 75% de color amarillo intenso
COLOR 6
El fruto en su totalidad presenta un color amarillo-anaranjado

Tabla de color para la variedad Catira 1

Empaque y embalaje de papaya recomendado

Empaque y embalaje: El embalaje más conveniente para el transporte de la fruta en el mercado nacional es la canastilla plástica, pues ofrece mayor protección y es más económica ya que retorna al productor una vez es descargada la fruta en el punto de comercialización y es reutilizada. La fruta se envuelve con papel blanco hasta la mitad de su longitud y con su ápice hacia arriba para aislarla del roce con la canastilla y otros frutos.

La información presentada en este plegable corresponde a las recomendaciones extractadas de los resultados finales del proyecto "Introducción de prácticas sostenibles para el mejoramiento de la calidad de los frutales de mayor importancia económica (cítricos, papaya y piña) del departamento del Meta", financiado por PRONATTA y ejecutado por CORPOICA Regional 8.

Plegable divulgativo N° 22
noviembre de 2001, Villavicencio, Meta, Colombia.
Corpoica regional 8 Programa Regional de Investigación Agrícola
Programa Regional de Transferencia de Tecnología
Código: 02.08.22.08.32.1
Edición: I. A. Laura Arango W.
M. V. z. M. Sc.César Augusto Jaramillo Salazar
Diseño e impresión: PRODUMEDIOS Productos editoriales y audiovisuales

Corpoica
Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria
Regional ocho

Programa Nacional de Transferencia de Tecnología Agropecuaria