



GERENCIA REGIONAL DE AGRICULTURA

AGENCIA AGRARIA PACASMAYO

BOLETIN INFORMATIVO "EL LABRADOR"

Año III N°5

OCTUBRE 2011

1.-CAMAÑA AGRICOLA 2011.2012:



En el mes de agosto, se dio inicio en el Valle Jequetepeque a la Campaña Agrícola 2011-2012, aprobando el Comité de Coordinación del Plan de Cultivo y Riego en reunión de la última semana del mes de Octubre, la siembra de 27 mil Has. de ARROZ con agua directa de la represa Gallito Ciego y 1,570.00 has. con agua de filtraciones (**Total Has. a instalar: 28,570 has. a nivel del Valle Jequetepeque**) a instalarse a partir del 01 de Noviembre. Cabe indicar que al 31 de Octubre se cuenta con un volumen de agua disponible almacenada en la represa "Gallito Ciego" de 198.176 MMC.

Del área total aprobada, corresponde a la Agencia Agraria Pacasmayo 7,663.00 has. Así mismo se han instalado a la fecha 7.5 has. de almácigo y trasplante de 18 has. en el distrito de Jequetepeque, de igual manera en el distrito de San Pedro de Lloc instalado 3.00 has. de almácigo y trasplantado 70.00 has. Y en el distrito de San José se han instalado 8.5 has. de almácigo y trasplantado 96.00 has. **Lo que hace un total de 184 has. transplantadas (avance) en la jurisdicción de la Agencia Agraria Pacasmayo.**

Así mismo se aprobó la siembra a nivel del Valle de 2,053.83 has. de algodón, frejol 432.15 has., Maíz Amarillo Duro, 3,900

has., Maíz Blanco 30.90 has., Cebolla 9.61 has., ajo 2.56 has. Otros.



2.-CONOCE Y CULTIVA SANDIA:

(Citrullus Inatus)

La sandía es una planta de secano, su origen los encontramos en las áridas tierras del África. De hecho los egipcios fueron ávidos consumidores de ésta fruta.

Desde el Valle del Nilo viajaría a la China y a Europa, donde sería muy apreciada, especialmente por los comerciantes, que encontraban en ella un sustento refrescante para los días largos de viaje.

En el viejo Continente, la sandía comenzó a cultivarse fundamentalmente en la cuenca del Mediterráneo. Aunque se cree que durante la Baja de la Edad Media se extendería su consumo por toda Europa y los conquistadores la llevarían a La Indias. Algunos expertos coinciden que el verdadero origen de la sandía estaría en América y que fueron los franceses los que lo descubrieron en las tierras del Misisipí.

LAS DISTINTAS VARIEDADES:

Lo que si se sabe a ciencia cierta es que existen numerosas variedades de sandía, mucho mas que las tradicionales sandías de color verde oscuro y pulpa roja, o a las de piel rayada. Hoy en día gracias a la investigación de agricultores y productores, podemos encontrar en el

mercado muchas variedades, alargadas, redondas, jaspeadas, lisas, de pulpa roja, anaranjada o amarilla. El gusto del consumidor es el que tiene que elegir en éste caso.

CULTIVO Y RECOLECCION:

La mejor forma de sembrar es las tradicionales hileras y usando las semillas que podemos encontrar dentro de la pulpa de la sandía. Dejaremos espacio suficiente entre plantas, y en cada golpe, introduciremos unas seis semillas. En zonas cálidas la mejor época de siembra es noviembre.

Los climas templados, ligeramente calurosos, son los mejores para el desarrollo del cultivo, que germina perfectamente en una semana con temperaturas de 25°C, el desarrollo de la planta será bueno si hace calor, aunque la floración requiere temperaturas mas frescas que no superen los 20°C, una humedad del 60% es óptima para estas plantas. La cosecha de la semilla es manual, sabremos si una sandía está madura si la piel brilla y si la parte que se posa sobre la tierra adquiere un color amarillento y consistencia dura. Otro truco infalible es golpear la corteza con la mano, si la fruta está madura, la corteza vibra. Si la sandía cumple éstos requisitos coséchelo por la mañana y cortarla a 3 cm. del pedúnculo.. Comúnmente éstas plantas necesitan potasio mas que nitrógeno.

La sandía puede verse perjudicada por un exceso de agua. La escasa floración, una producción escasa y un desarrollo vegetativo exagerado suelen ser síntomas de una carencia o exceso en su cultivo.

CONSUMO:

El 93 % de la sandía está compuesto de agua. De ahí que sea una de las frutas de verano mas conocidas y mas consumidas, tiene vitaminas y antioxidantes, es nutritiva e ideal para una dieta de adelgazamiento.

SUELO Y ABONAMIENTO:

Esta planta se desarrolla adecuadamente en suelos fértiles y profundos, mejor si son levemente ácidos. Normalmente la sandía tiene dificultad para crecer en suelos arcillosos y alcalinos.

A la hora de aplicar fertilizantes, es mejor recurrir a productos que no incremente el pH del suelo y a ser posible que sea abono de fondo, para que la planta se baya dosificando poco a poco.

PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA SANDIA:

PLAGAS:

Arañita roja (*Tetranychus urticae*) que se desarrolla en el envés de las hojas, **Mosca blanca** (*Trialeurodes vaporariorum*), **Pulgón** (*Aphis gossypii*), **Trips** (*Frankliniella occidentalis*), **Minadores de hoja** (*Liriomyza trifolii*), **Orugas** (*Spodoptera exigua*), **Nemátodos** (*Meloidogyne* spp.), otros.

ENFERMEDADES:

Ceniza u Oídio de las cucurbitáceas (*Spheeroteca fuliginea*), **Chancro gomoso del tallo** (*Didymella bryoniae*), **Virus**, etc.

3.-EL MEDIO AMBIENTE Y PROBLEMAS:



El alejamiento de la vida salvaje comenzó en la prehistoria, con la primera revolución agrícola. La capacidad de controlar y usar el fuego le permitió al hombre modificar o eliminar la vegetación natural, la domesticación y pastoreo de animales herbívoros condujo a la sobreexplotación y a la erosión del suelo. El cultivo de plantas también llevó a la despoblación forestal de montañas y al agotamiento de bosques enteros. Los animales salvajes se cazaban por sus pieles, y no solo como alimento, y eran destruidos en caso de ser considerados plagas o depredadores.

Actualmente, la demanda sin precedentes a las que el desarrollo tecnológico y el rápido crecimiento de la población humana someten al medio ambiente, están produciendo un declive cada vez más acelerado de su calidad y de su capacidad para sustentar la vida.

“Solo después que el último árbol sea talado.

Solo después que el último río sea envenenado.

Solo después que el último pez sea apresado.

Solo entonces sabrás que **EL DINERO** no se **COME**.

Jr. 2 de Mayo 810-San Pedro de Lloc

Email: oapacasmayo@gmail.com
