



Agricultura Razonada.

Laboratorios A-L de México S.A. de C.V.
West Analítica y Servicios S.A. de C.V.
Esmeralda No. 2847 Colonia Verde Valle
44550 Guadalajara, México

Teléfonos: (33) 31231823, (33) 31217925

Celular WhatsApp: (33) 28 03 79 60

Portal Web: www.westanalitica.com.mx

Correos: kcalderon@allabs.com, maldana@allabs.com,

ltiscareno@allabs.com

Agricultura Razonada®



Notitia et Cognition.

El Cultivo de CHIRIMOYA

Capítulos:

1. Antecedentes.
2. Descripción del Cultivo de la Chirimoya.
3. Preparación del terreno.
4. Fertilización en el cultivo de Chirimoya.

1. Antecedentes.

Es originario de las laderas subtropicales de la cordillera andina peruana o colombiana hasta Ecuador. Desde allí se fue distribuyendo a otras partes de Sudamérica, los colonizadores españoles se encargaron de llevar semillas de este frutal al Lejano Oriente. En la costa sur Mediterránea de la Península Ibérica prospera muy bien su cultivo.

Es un árbol caducifolio de la familia de las anonáceas, nativo del área subtropical de los Andes, que se cultiva por su fruto. Esta fruta propia de Sudamérica se cultiva también en Europa, concretamente en el sur, en la costa de Granada (España), en los municipios de Almuñécar, Jete, Motril, Otívar y Salobreña. En la actualidad España es el primer productor mundial de chirimoya con 80% del total, con denominación de origen las de la Costa de Granada y Málaga. Está naturalmente adaptada a las condiciones locales, convirtiéndose en un cultivo muy rentable pero que ha alcanzado la saturación de un mercado limitado.

Los principales productores son Argentina, Perú, Australia, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, España, Estados Unidos, Israel, Sudáfrica y Taiwán.

En esta familia las especies que producen frutos comestibles son fundamentalmente del género *Annona*, muchas de las cuales se cultivan comercialmente en los trópicos. Las más importantes son: *A. cherimola* Mill. (*chirimoya*), *A. diversifolia* Saff. (*ilama*), *A. muricata* L. (*guanábana*), *A. purpurea* Moc. & Sessé ex Dunal (*soncoya*), *A. reticulata* L. (*corazón*) y *A. squamosa* L. (*anón*). Otras especies, pertenecientes a otros géneros con frutos comestibles son: *Rollinia mucosa* Baill., [*Rollinia deliciosa* Saff. (*biriba*) y *Asimina triloba* (L.) Dunal (*asimina*), esta última especie nativa de zonas templadas de Norteamérica.

Existe también un híbrido entre *A. cherimola* y *A. squamosa*, denominado «atemoya», producido en Florida por Pj. Westery E. Simmonds, hoy en día objeto de cultivo comercial tanto en Florida como en Australia e Israel.

Hay quien confunde la guanábana con la chirimoya, pero son dos frutas que, aunque pertenecen a la familia de las Annonas, son ligeramente diferentes.

2. Descripción del Cultivo de la Chirimoya.

Árbol pequeño de hasta unos 8 m de altura, de tronco corto y copa amplia más o menos redondeada. Presenta ramificaciones bajas formando "faldones". Las ramas jóvenes están cubiertas de un fieltro de pelos grisáceos que a menudo toman un color de herrumbre.



FLOR: solitarias o agrupadas en número de 2-3 en las axilas de las hojas del año previo y hasta que no se cae la hoja esa yema no puede desarrollarse (está protegida por el peciolo de la hoja). Presentan tres pétalos muy carnosos de color verde crema, poco atractivos, que rodean un cono que contiene de 100 a 200 carpelos. Los estambres ocupan la base del cono y los granos de polen van en tétradas.



FRUTO: Baya con numerosas semillas de color negro, ovoideas y brillantes. Es una infrutescencia de color verde, que al madurar toma un color más cálido. Es un fruto complejo, formado por la unión de los pistilos con el receptáculo, del tipo de los denominados sincarpes. No se abre en la madurez y tiene pulpa blanquecina. Si el óvulo no es fertilizado el carpelo correspondiente tiende a no desarrollarse, con lo que el fruto se deforma. Se consume sobre todo como fruta fresca.

También se añade a macedonias y sorbetes y se puede usar para elaborar mermeladas, batidos o helados.

- 1. La chirimoya es un alimento rico en vitaminas y minerales.**
- 2. Destaca por su contenido en vitaminas A y C y en fósforo y calcio.**
- 3. Es adecuada para personas con problemas cardíacos, hepáticos o renales.**

HOJAS: caducifolio, pero en zonas con invierno suave se hace perennifolio o al menos mantiene las hojas hasta la primavera siguiente (perennifolio facultativo). Hojas ovales, en disposición alterna, con peciolo corto y nerviación regular, recubiertas por el envés de una pelosidad aparente.

Es un frutal de origen subtropical, por lo que prefiere un margen estrecho de condiciones climáticas (sin grandes oscilaciones). No tolera las heladas, pues estas producen daños en las hojas y en los frutos, siendo su zona óptima de cultivo aquella que se caracteriza por una ausencia total de heladas. El factor más limitante son las bajas temperaturas que redundan en una falta de cuajado; si las temperaturas son inferiores a -13°C producen manchas negras en la piel y en la pulpa del fruto.

Los vientos secos y las altas temperaturas en floración disminuyen el cuajado (seca los estigmas y disminuye la población de *Orius*, principal agente polinizador), pudiendo influir también negativamente en el anclaje, debido por un lado al sistema radicular superficial y a la copa tan voluminosa que forma.

El chirimoyo se produce mal en zonas con temperaturas máximas superiores a 30° C en verano, influyendo negativamente en el cuajado del fruto y en el crecimiento del árbol, pudiendo ocasionar quemaduras en hojas y frutos muy expuestos al sol.

En zonas con temperaturas cálidas y humedades relativas elevadas (áreas costeras) el cuajado natural es suficiente para la rentabilidad del cultivo sin llevar a cabo la polinización artificial aunque actualmente ésta se realiza de forma mayoritaria. Le van bien los suelos ligeros, profundos, provistos de materia orgánica, bien drenados y que permitan una buena aireación de las raíces; vegetando muy difícilmente en suelos duros, compactos, arcillosos e impermeables.

El **pH óptimo está comprendido entre 6,5 y 7,5** y con contenidos en caliza total inferiores al 7%, aunque se han dado casos de deficiencias de calcio.

3. Preparación del terreno.

Antes de la plantación se preparará el terreno aplicando estiércol para mantener la fertilidad del suelo y favorecer la penetración y expansión de las raíces. Los hoyos de plantación tendrán una profundidad mínima de 70 cm. La capa de estiércol se colocará en el fondo y se cubrirá con otra de tierra para que no entre en contacto con las raíces.

4. Fertilización en el cultivo de Chirimoya.

Es importante dar una aplicación alta de estiércol (5 t/ha) bien descompuesto una vez por año. Tomando en cuenta los análisis de suelo realizados, se determinarán las dosis de los fertilizantes. Así se realizan aplicaciones de fertilizantes a base de N-P-K. A medida que la planta se va desarrollando incrementar la dosis de nitrógeno. Se debe tener en cuenta la frecuente carencia de potasio en este cultivo, con la aparición de márgenes foliares con decoloraciones que evolucionan a necrosis. Las necesidades de calcio y magnesio son importantes sobre todo en la última fase de crecimiento del fruto, previo a la maduración

Laboratorios A-L de México y West analítica y Servicios, son dos empresas mexicanas con criterios éticos orientados hacia un sistema socioeconómico más solidario, equitativo y sostenible. Coincidimos con la declaración de principios de las "Empresas de Economía Solidaria", en cuanto que consideramos que el objetivo final de nuestra actividad empresarial debe ser colaborar al bienestar de las personas. Estamos convencidos que nuestro país debe encauzarse por el camino de la solidaridad, principalmente con nuestros propios conciudadanos más desprotegidos. Para ello, participamos en diversas asociaciones ambientales, nacionales e internacionales, como Campo Limpio; *Soil Capital* (Bélgica); *Terre & Humanisme*, (Francia), Germen SA de CV., entre otras.

Nuestra misión es compartir, transmitir y promover la agroecología como la mejor alternativa ética y política al servicio de la Vida. Para ello contamos con un departamento de Información y Conocimiento (el *Notitia et Cognition* medieval) en el cual editamos y hacemos difusión de técnicas relacionadas con los servicios analíticos que prestamos; información oportuna relativa a los cultivos más usuales en el campo mexicano, y documentos sobre una amplia variedad de temas agroecológicos.

Nuestros servicios de análisis de plantas, suelo, agua, insumos y materias primas agrícolas e industriales son fundamentales tanto en el sector primario, como en la industria nacional de alimentos y bebidas. Nuestras pruebas para caracterización y bio-remediación de suelos y cuerpos acuíferos son indispensables en todos los programas de restauración ambiental. Contamos con una red internacional de alianzas científicas, técnicas y comerciales lo cual facilita la continua actualización de conocimientos. West Analítica y su subsidiaria, Laboratorios A-L de México, comparten el mismo domicilio en la ciudad de Guadalajara.





CopyLeft.

Laboratorios A-L de México y West Analítica y Servicios, fomentan el uso, la reproducción y la difusión del material contenido en este producto informativo. Salvo que se indique lo contrario, se podrá copiar, imprimir y descargar el material con fines de estudios personales, investigación y/o docencia, o para uso en productos o servicios varios; siempre y cuando se reconozca de forma explícita a nuestras dos empresas como la fuente original del contenido informativo y titulares de los derechos de autor.

Para mayor información sobre éstos temas , envíenos un correo a kcalderon@allabs.com, especificando nombre, empresa , dirección , email, teléfonos e información que requiere. Le agradecemos su interés en nosotros.

www.westanalitica.com.mx ; **Agradecemos su visita !**

En Internet nuestro blog es: <https://www.laboratoriosaldemexico.com/>



Agricultura Razonada.

Laboratorios A-L de México S.A. de C.V.
West Analítica y Servicios S.A. de C.V.
Esmeralda No. 2847 Colonia Verde Valle
44550 Guadalajara, México
Teléfonos: (33) 31231823, (33) 31217925
Celular WhatsApp: (33) 28 03 79 60
Portal Web: www.westanalitica.com.mx
Correos: kcalderon@allabs.com, maldana@allabs.com,
ltiscareno@allabs.com
www.westanalitica.com.mx



Notitia et Cognition.