

MEMORIA DEL I TALLER DE CAPACITACIÓN

PROYECTO:

**INSTALACIÓN DE 21.5 Has COMERCIALES DE CACAO CON
SISTEMAS AGROFORESTALES EN EL VALLE DEL
ASHCUYACU – REGIÓN SAN MARTÍN.**



HUINGUYACO 30 DE AGOSTO DEL 2015.

SAN MARTÍN – PERÚ.

Memoria del I Taller de Capacitación.

Proyecto:

“Instalación de 21.5 Has Comerciales de Cacao con Sistemas Agroforestales en el Valle del Ashcuyacu – Región San Martín”

El 30 de agosto de 2015 en la comunidad de Huinguyaco, se desarrollo el I Taller de capacitación del proyecto Cacao, este evento se desarrollo con la presencia de 36 beneficiados de las comunidades de Huinguyaco, Huacho y Mercedes.

El taller se desarrolló en la chacra de uno de los beneficiados señor Ramiro Sangama Sangama, para poder hacer las prácticas correspondientes.

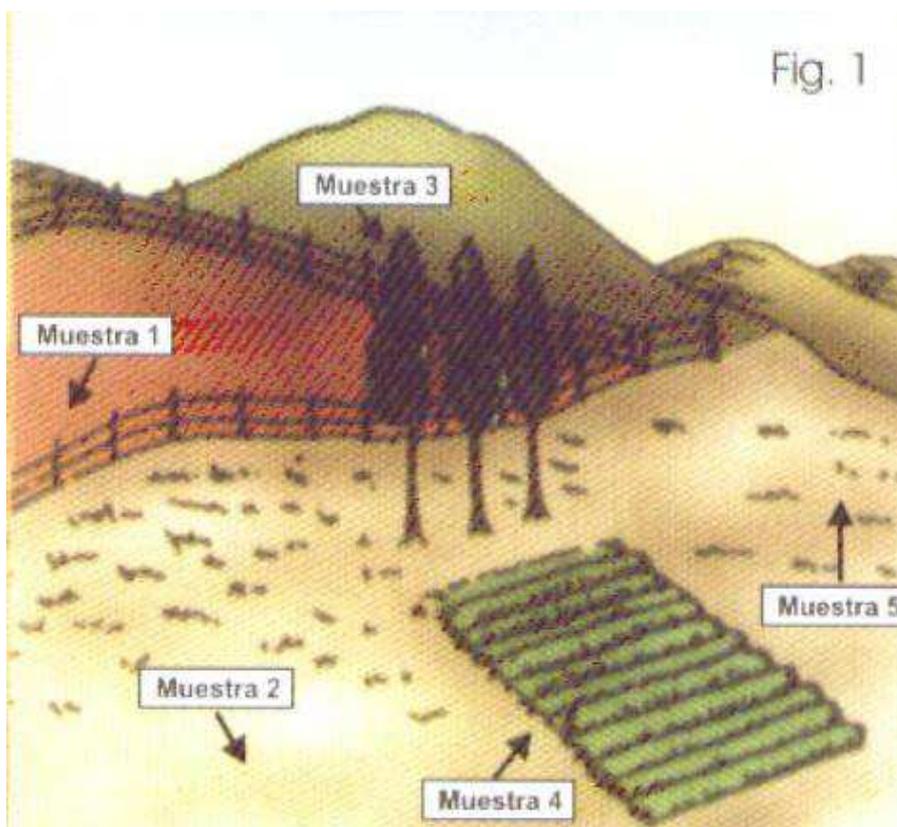
Con la presencia de Tony Cárdenas técnico del proyecto y Cristina Ramírez responsable del proyecto, quien apertura el taller, se dio inicio.

En esta etapa del proyecto, se presentó una terrible enfermedad en la producción de cacao, por lo que la petición de los beneficiados es que se capacitara sobre la moniliasis.

NUTRIENTES PARA SUELOS

Ponente: Ing. Eliseo Basan

El suelo es el medio y soporte natural sobre el cual se desarrollan las plantas, las cuales extraen del mismo los nutrientes necesarios para su desarrollo.



Selección de áreas homogéneas.

Consideraciones para el muestreo

- Limpiar la superficie del terreno.
- Las sub-muestras deben tener el mismo volumen y sacarse a la misma profundidad.
- No muestrear zonas alteradas.
- Muestrear la capa arable, que considera en promedio 30 cm de profundidad.
- Codificar e identificar cada muestra compuesta.

Importancia del análisis de suelos

Un análisis de suelos se hace necesario en forma inicial como punto de partida de la explotación agrícola y siempre que ésta así lo requiera.

Son muchos los casos que pueden conducir a la necesidad y uso de un análisis ya sea con fines de producción, estudio o exploración.

Al practicar un análisis de suelos, según la interpretación científica o técnica y según los consejos del especialista, dependerá del éxito de la actividad agrícola.

LA MONILIA

Ponente: Ing. William James Hernández Fernández

Historia de la Moniliasis en América Latina

Los primeros informes confirmados de la enfermedad corresponden a finales del siglo XIX; fue reportado por primera vez en Ecuador en 1895, posteriormente en 1917 se detectó en la región de Quevedo - Ecuador, desde allí se diseminó a Perú y Colombia donde ocasionó el abandono de plantaciones enteras. También hay otra versión que afirma que las primeras apariciones de la enfermedad estuvieron en Colombia en el Departamento de Santander, donde varias plantaciones presentaron síntomas característicos de la enfermedad.

El hongo se ha extendido por toda la región de América Latina, provocando importantes pérdidas en la producción. En Centroamérica y México la enfermedad se extendió en los últimos 50 años (Costa Rica, 1978; Nicaragua, 1979; Honduras, 1997; Guatemala, 2002; Belice, 2004, México, 2005 y El Salvador en el 2009). La presencia de la enfermedad se confirmó en Bolivia en 2012, esto representa una fuerte amenaza para las plantaciones de cacao en Brasil, uno de los principales países productores de cacao a nivel mundial. En Perú, se ratificó en el Departamento de Amazonas en 1988.

Infección y sintomatología de la enfermedad

Unos de los primeros síntomas externos de la enfermedad es que se forma mancha de color chocolate donde todos los granos y tejidos ya están afectados.

Primer síntoma: Puntos claros o grasientos en la mazorca

Los puntos grasientos son difíciles de ver, pero si se hace una buena revisión de la mazorca, pueden observarse en las mazorcas de color verde, los puntos son de color amarillo. En los frutos de color rojo, los puntos son de color anaranjado para comprobar que la mazorca está infestada pelamos apenas la cáscara con el machete donde se observe el lugar claro y si se notan puntitos café el hongo ya entró al fruto. En muchas ocasiones ya hay pudrición de las semillas.

Segundo síntoma: Abultamientos, Gibas o chicotes



Los abultamientos o gibas se presentan en los dos primeros meses de edad del fruto, que es el estado de pepinillo de la mazorca, y aparecen a causa de la entrada del hongo en el fruto. Cuando las mazorcas con giba o chicote se dejan en el suelo el desarrollo de la enfermedad se detiene y no se producen esporas.

Tercer síntoma: Madurez Prematura

La madurez prematura es un síntoma engañoso, ya que, al observar una mazorca, se puede creer que ha

madurado, pero al abrirla, se encuentra que las semillas están podridas. Los frutos con este síntoma son más pesados que las mazorcas maduras sanas.

Cuarto síntoma: Mancha café brillante o color chocolate

Las manchas café chocolate, crecen de forma irregular hasta cubrir totalmente la mazorca. Al avanzar la mancha, el fruto se pone más pesado y comienza a secarse. Las mazorcas dejadas en el suelo en el estado de mancha chocolate llegan a producir esporas o semillas que pueden infectar otros frutos hasta por 20 días.

Quinto síntoma: Polvo Blanco y Cremoso (esporas o semillas)

El último síntoma en un fruto atacado por la Monilia, es la aparición sobre la mancha chocolate, de un polvo blanquecino que luego se vuelve cremoso. Esto aparece 6 ó 10 días después de las manchas chocolate y es muy peligroso, ya que este polvo son las esporas o semillas del hongo, que pueden infectar otros frutos o plantaciones sanas. Las mazorcas dejadas en el suelo con polvo blanco pueden infectar a otras mazorcas y plantaciones sanas durante 30 días.

Como combatir la Moniliasis

Para el combate de la enfermedad se han recomendado los siguientes pasos:

1. Regulación de la sombra definitiva del cacaotal, para que permita mayor paso de luz y aire (30-40%).
2. Levantar la sombra con relación a la planta de cacao para reducir la humedad en su ambiente.
3. Podar el cacao moderadamente cuantas veces sea necesario, para mantener el árbol aireado y con poca humedad ambiental.

4. Cosechar las mazorcas maduras cada dos semanas para no tener infecciones en las etapas finales de la maduración. Si la extensión de la finca lo justifica, cosechar semanalmente.
5. No permitir que el agua se empoce o forme charcos, los cuales favorecen el desarrollo de la enfermedad. Regular, abrir y limpiar los drenajes.
6. Revisar la plantación en forma permanente, de tal manera que las mazorcas afectadas por monilla sean destruidas antes de que produzcan esporas, que transmiten la enfermedad a otros frutos. La recolección debe hacerse cada 5-7 días o antes; es decir, regresar al mismo árbol a los 5 días o menos, de esta manera se puede detectar las mazorcas enfermas en el inicio de los síntomas y retirarlas a tiempo antes de que esporulen.
7. Es conveniente no mover mucho las mazorcas del lugar, pues esto aumenta la dispersión de las esporas y aumenta el costo de la operación. Lo más recomendable es dejar la mazorca en el punto donde cae, sin tocarla. La mazorca enferma detectada debe ser retirada del árbol sin ningún daño, si quedan trozos o partes de las mazorcas, estas pueden esporular lo mismo que las mazorcas que caen al suelo, lo mejor es no tocarlas ni lastimarlas, sólo así no habrá esporulación.
8. Como medida adicional se pueden hacer aspersiones con productos químicos, para proteger las mazorquitas durante los meses de mayor producción. Se puede usar un producto a base de cobre o clorotalonil, haciendo las aspersiones de acuerdo con las recomendaciones de las casas comerciales.

Conviene hacer una buena estimación del costo de las aplicaciones, antes de iniciar las aspersiones, pues se estima que éstas no son económicas.

Después del taller se recorrió toda la chacra del beneficiado, donde se encontró la moniliasis, haciendo la capacitación directamente en campo, además los participantes también hicieron la práctica.

El equipo regional.