TALLER: ACTIVIDADES AGRICOLAS

PRAMETROS RELEVANTES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE CULTIVOS DIVERSIFICADOS

Es de vital importancia tener los conocimientos básicos para el establecimiento y manejo de cultivos diversificados, aplicando los conocimientos adquiridos en suelo, control de plagas, enfermedades y malezas, además, reconocer las limitaciones, los principios y estrategias de Manejo.

Presentar un informe técnico detallado, con las normas INCONTEC en Word y un registro fotográfico de las actividades que se ejecuten en la unidad productiva, y además, debe ser sustentado con presentación en POWERPOIN. Por uno de los miembros del grupo de trabajo. Sobre los siguientes parámetros

1. Identificar una unidad productiva del centro agropecuario Sena-CAB-

2. el cultivo que existe en unidad productiva,

3. Consultar la ficha técnica del cultivo identificado.

4. Reportar los siguientes parámetros: Climatología, donde incluye: temperatura, humedad relativa, altitud, precipitación.

    4.1 Tipo de suelo, donde incluye: condiciones físicas, (color del suelo, textura, permeabilidad,)

Condiciones químicas donde incluye (materia orgánica, PH, los minerales que mayor cantidad extrae el cultivo.

Fertilización, labores culturales, control de plagas y enfermedades más representativas.

    4.2 plagas, enfermedades, y malezas más representativas en el cultivo.

    4.3 Topografía del terreno (plano, ondulado, pendiente)

    4.4 Área de la unidad productiva (consultar)

5. Identificar las limitaciones desde el punto de vista en fertilidad,PH,plagas,enfermedades, malezas,agua,infiltración ,compactación del suelo, materia organica,profundidad efectiva que existen en la unidad productiva .y que estrategias de manejo recomendaría.

Instructor, SENA-CLEM – TULUA Ing

Agr:

Carlos Arturo Muñoz Quintero

SOLUCION

1) Ficha técnica del cacao

Nombre Común del Producto Código Arancelario Descripción SA	Cacao 1801.00 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.
Características	Es la semilla fermentada y secada del Teobroma cacao, del cual los sólidos de cacao y la manteca de cacao se extraen. Los granos son la base del chocolate, como también diversas comidas Mesoamericanas. Una vaina de cacao (fruta) tiene una corteza rugosa de unos 3 centímetros (esto varía con el origen y la variedad de la vaina). Está llena de pulpa dulce y mucilaginosa (llamada 'baba de cacao' en América del Sur). Mientras que las semillas son generalmente blancas, se hacen violetas o un marrón rojizo durante el proceso de secado. La excepción son variedades raras de cacao blanco, en que las semillas se mantienen blancas
Variedades	El cacao dominicano para su comercialización se clasifica en dos grandes categorías: fermentado, denominado Hispaniola, y sin fermentar conocido como Sánchez. Cacao tipo Sánchez: el cacao tipo Sánchez es definido como producto en condiciones naturales, desde su recolección corte y llevado al secado, no recibe ningún tipo de transformación y no es fermentado. El nombre de Sánchez se adopta porque desde los inicios de la producción y/o comercialización del cacao hacia otros mercados todas las exportaciones tenían como puerto de salida el puerto de Sánchez y en el caso de los norteamericanos comenzaron a denominar este cacao como tipo Sánchez. Este resulta

<table>
<tr><td></td><td>tradicionalmente atractivo para el mercado norteamericano por su alto contenido en manteca, el color del polvo que se deriva de él, vendiéndose a un precio bajo; constituye el 70% de la exportación anual de cacao dominicano.

Cacao tipo Hispaniola: el cacao tipo Hispaniola es definido como producto que después del corte recibe un proceso de fermentación, la denominación de Hispaniola obedece en un principio al nombre de la isla (Hispaniola) y algunos cacao cultores lo asocian con la idea de marca. El cacao tipo Hispaniola tiene gran demanda entre chocolateros europeos ya que es un cacao procesado (fermentación) y saborizado.</td></tr>
<tr><td>Producción Mundial</td><td>
<table>
<tr><th>País</th><th>Producción (toneladas) Costa</th></tr>
<tr><td>Costa de Marfil</td><td>1,472,313</td></tr>
<tr><td>Ghana</td><td>858,720</td></tr>
<tr><td>Indonesia</td><td>656,817</td></tr>
<tr><td>Camerún</td><td>291,512</td></tr>
<tr><td>Brasil</td><td>213,843</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Producción Dominicana</td><td>
<table>
<tr><td>Cacao</td><td>2012</td><td>2014</td><td>2016</td></tr>
<tr><td>Área Sembrada (Tas)</td><td>32,520</td><td>57,331</td><td>N/D</td></tr>
<tr><td>Área Cosechada (Tas)</td><td>2,400,000</td><td>2,400,000</td><td>2,400,000</td></tr>
<tr><td>Rend. (QQ/Tas</td><td>0.66</td><td>0.64</td><td>0.75</td></tr>
<tr><td>Producción (QQ)</td><td>1,592,271</td><td>1,541,309</td><td>1,791,146</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>La distribución de este cultivo está concentrada en 28 municipios, de las regiones: nordeste, este, central, norte y norcentral. La región nordeste,</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Zonas de Cultivo</td><td>constituye un 60.82% del total, o sea 1,484681 tareas (92,605 ha) en San Francisco de Macorís, Pimentel, Castillo, Hostos, Cotuí, Fantino, Villa Riva, Nagua, El Factor, Río San Juan, Sánchez, Las Terrenas y Samaná. En la región este, el cacao se encuentra en Hato Mayor, El Valle, Miches, Sabana de la Mar, Higüey y El Seibo con 296,000 tareas (18,500 ha) 12.15% del total. En la región central, la producción de cacao está en Villa Altagracia, Yamasá, Bayaguana y Monte Plata con 248256 tareas (15,516 ha), representando un 10.20%. En la región norte, se encuentran alrededor de 232,000 tareas de cacao (14,500 ha) 9.52%, ubicadas en Gaspar Hernández, Altamira, Guananico, Moca y Santiago. En la región norcentral, el cacao se encuentra en Bonao, La Vega, Salcedo, Tenares y Gaspar Hernández, en cuyos lugares se cultivan 102,000 tareas de cacao (6,375 ha) 6.25% del total (Fuente: CEDAF).</td></tr>
<tr><td>Precios Locales</td><td><table>
<tr><th>Producto</th><th>2012</th><th>2014</th><th>2016</th></tr>
<tr><td>Cacao</td><td>5,900.58</td><td>5,333.36</td><td>5,383.18</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Destinos de Exportación</td><td>Los principales destinos de exportación de cacao son: Países Bajos (27.3%), EE.UU. (21.4%), Bélgica (17.1%), España (7.8%) y México (7.2%)</td></tr>
</table>

2) Parámetros

Climatología	El **cacao** es una especie **de** planta originaria y adaptada **en clima** tropical.
Temperatura	El **cacao** se desarrolla **en** forma óptima donde la temperatura se mantiene entre los 22 grados y los 30 grados Centígrados.
Humedad	El grado adecuado **de humedad** relativa **para** el **cacao** es **de** 80 %, aunque se desarrolla bien donde la **humedad** relativa se mantiene mayor al 70 %. Las tierras donde soplan vientos fuertes permanentes no son aptas **para** el cultivo **de cacao**
Altitud	Altura, el **cacao** se adapta bien desde el nivel **de** mar hasta los 900 metros **de** altura del terreno.
Precipitación	Se recomienda suelos con pH entre 6.0 y 7.0, estos valores son los mejores para el cultivo. Se recomienda realizar análisis químico del suelo para conocer su fertilidad. El cacao necesita para su desarrollo adecuado, entre 1800 y 2500 milímetros de lluvia anual, distribuidas durante el año.

3) Parámetros

Características	Cultivo (cacao)
Tipo de suelo	Los suelos recomendados para cultivar cacao deben ser planos (vegas) o ligera- mente inclinados, también suavemente ondulados, los tres tipos de topografía deben ser fértiles y con muy poca erosión.
Permeabilidad	La permeabilidad del suelo para frutales Para el caso de cultivo de frutales lo ideal es tener suelos con permeabilidad entre 5 y 15 cm/h. El límite superior será de 25 cm/h, es decir, deben evitarse suelos con poca capacidad de retención de agua.
Textura y color del suelo	El buen suelo debe tener texturas medianas con buen equilibrio de arena o tierra suelta y arcilla. Las arcillas de colores grises, azules, verdes o amarillo intenso y pegajoso no son aptas para el cacao.

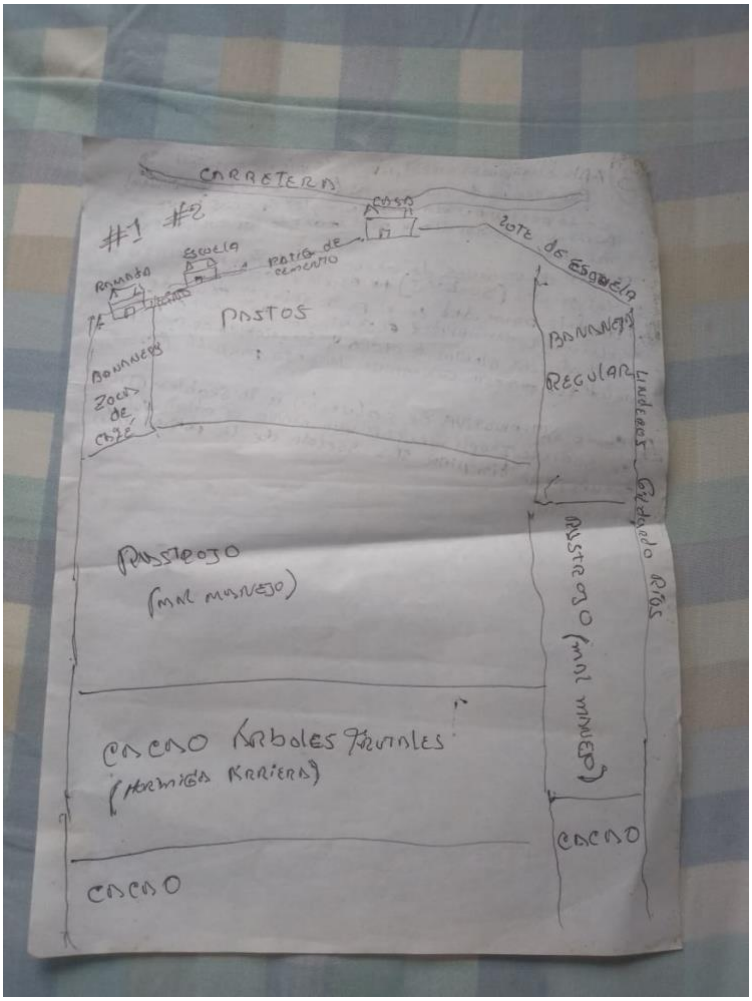
4) Parámetros

Minerales	En la etapa de vivero, las plantas de **cacao** necesitan mayor cantidad de potasio junto al nitrógeno, calcio y fósforo. En la etapa de desarrollo, las plantas de **cacao** necesitan alta cantidad de potasio, nitrógeno, calcio y fósforo.
PH	Las propiedades fisicoquímicas del **cacao** en polvo es su actividad del agua la cual va desde 0.1-. 35, el **pH** que depende del contenido de **cacao** pero que comúnmente se encuentra en 5-6.5, porcentaje de humedad que es de 1-1.8 % y temperatura de conservación de anaquel la cual es de 30-39 °C.

5) Plagas

Plagas y Enfermedades	Se identificó que las principales **plagas** y enfermedades que ponen en riesgo el germoplasma de **cacao** criollo son: hormigas arrieras (Atta spp.), pulgones (Toxoptera aurantii), barrenador (Xyleburos ferrugineus), trips (Selenothrips rubrocintus) mosca blanca, cochinilla y mosca pinta o salivazo (Clastoptera)

6)



7) ¿Qué es una unidad productiva?

Las **unidades productivas** son iniciativas de creación de productos o promoción de servicios, en los que participan personas con bajo capital socioeducativo que busquen incrementar su formación y sus ingresos

8) Una vez identificado los problemas que presenta las plantaciones de cacao debe buscarse una manera bioamigable para tratar este problema sin causarle ninguna afectación en el desarrollo del cultivo.