

guía de cultivo - guía de cultivo - guía de cultivo
guisante de verdeo para congeladora



SUELO Y LABOREO:

- ▲ Elegir suelos francos y ligeros que no se encharquen en parcelas homogéneas tanto en tipo de tierra como en pendiente , cuanto más llanas mejor.
- ▲ Laboreo profundo según convenga: subsolador , chisel, vertedera.
- ▲ Laboreo superficial con: rastra más molón, grada rotativa (deseable).
- ▲ Objetivo: cama de siembra con granulometría pequeña y homogénea.
- ▲ No hay que preparar polvo.



LA FERTILIZACIÓN:

- ▲ El cultivo es capaz de fijar y usar el nitrógeno del aire para su desarrollo.
- ▲ A veces se harán coberteras de 30/40 UF por hectárea en condiciones difíciles de implantación por falta de nodulación, suelos fríos y siembras precoces.
- ▲ Con formulados comerciales se puede ir a 250 - 350 kg /ha de equilibrios 1-2-3 o similares, en fondo.



LA SIEMBRA:

- ▲ Conviene hacer una siembra precisa en cantidad y profundidad por el coste y homogeneidad de nascencia.
- ▲ Dosificación de la semilla :

Final de diciembre	100 / 110 semillas m ²
Enero, febrero marzo	90 / 100 semillas m ²
- ▲ La **siembra tras maíz** conviene hacerla con sembradora de discos para evitar los tocones del maíz.
- ▲ Después dar un pase de rulo - molón con peso adecuado al tipo de suelo. No sería adecuado en suelos con pendientes, ni en suelos de textura fuerte y con humedad.



CICLO DE CULTIVO:

- ▲ Siembras de fin de diciembre, enero, febrero y marzo.
- | | | | | |
|----------|---------|-------|------|----------|
| Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio |
| preparar | sembrar | | | RECOLEC. |
- ▲ Recolecciones al final de mayo y mediados de junio. Duración del ciclo 90/100 días.



LUGAR EN LA ALTERNATIVA:

- ▲ Nunca tras una leguminosa.
- ▲ Repetición del cultivo a los 4 años.
- ▲ El mejor precedente es un cereal.
- ▲ Evitar parcelas tras cultivo con acolchado plástico.

ROTACIÓN Y LUGAR DEL GUISANTE EN LA ALTERNATIVA

en	fe	ma	ab	my	jn	jul	ag	se	oct	no	di	en	fe	ma	ab	my	jn	jul	ag	se	oct	no	di	en	fe	ma	ab	my	jn	jul	ag
Trigo	-----																														

guisante de verdeo para congeladora

EL RIEGO:



▲ **Imprescindible por aspersión.** Asegura la nascencia en su fecha con pequeñas aportaciones. Si esto no es así disminuye el número de plantas por m², se escalona la nascencia y se pierde homogeneidad. El herbicida se incorpora también irregularmente con lo que aparecen malas hierbas.

▲ **Después de la floración aplicar riegos frecuentes hasta la recolección.** De no aportar las cantidades necesarias, el cultivo baja de rendimiento. Cuando se riega en exceso habrá problemas de suelos saturados de agua (falta de cuajado, enfermedades, mala recolección, etc).

▲ Consumo entre 1.500 a 3.000 m³ / ha

Mes / nº riegos	Marzo / 2 / 3	Abril / 4 / 8	Mayo / 4 / 8	Junio / 4 / 8
Litros / m ²	25 / 30	25 / 50	45 / 60	70 / 80

Cada año varía el número de riegos, la cuantía de cada uno y el consumo final según la climatología.

CONTROL DE MALAS HIERBAS:

▲ **Para hierbas de hoja ancha,** aplicar herbicidas después de sembrar y antes de la nascencia incorporados con un riego. Las materias activas más empleadas son: Pendimetalina + linurón, Trifluralina + linurón, Aclonifen, Imazamox + pendimetalina.

▲ **Para gramíneas** se harán aplicaciones antes del ahijado de éstas con antigramíneas específicos como Cicloxidin, Diclofop, Fluazifop, Setoxidin .

▲ Parcelas con problema de **GALIUM** será mejor no cultivarlas.



Galium

PLAGAS Y ENFERMEDADES:



▲ El pulgón verde puede llegar a ser un problema en torno a la floración.

▲ Las caracolas plantean problemas en la recolección ya que la cosechadora no las desecha y complica la fabricación. Se tratan los orillos de la parcela con cebos preparados.

▲ El mildiu se vigilará desde la nascencia.

▲ La ascochita se trata al ver las primeras manchas hasta final de floración.

▲ El oidio se controlará en pre y post floración cuando exista alto riesgo y se detecte por toda la planta.



LA RECOLECCION:



▲ Acertar con el momento de la recolección es muy importante, porque en cuestión de 24 / 48 horas el guisante pierde su máxima calidad (ternura y contenido azúcares).

▲ Este momento para guisante de congelado está alrededor de los 90 / 110 grados tenderométricos.

▲ **¿Qué es el grado tenderométrico?** Es la presión que hay que hacer sobre unos granos de guisante para que se partan por cizalladura (parecido a una masticación), midiéndose en libras por pulgada cuadrada. Cada libra por pulgada cuadrada es 1 grado tenderométrico

1 grado tenderométrico = 1 libra / pulgada²

▲ Un exceso "de calor" en la fase próxima a los 40-50 grados tenderométricos acelera la maduración y entre 4/5 días y una semana se puede pasar de los 110 grados ya que a primeros de junio se pueden acumular 75-80 grados en una semana.

▲ En recolección la **homogeneidad** de la parcela y del cultivo son importantes pues no se recolectan las zonas amarillentas (suelos de gravas, arenas) por adelantadas y pasadas de grados, los rodales de malas hierbas, acumulación de elementos extraños como plásticos, restos de malas hierbas secas, etc.