

**Manual para el
cultivo de
Myrciaria cauliflora
en Cuba**

AUTORES

Relación de autores:

- Dra. C Rosalina Montes Espín
- Ms.C. Ileana Fernández Santana
- Ms.C. Niurka Medina Bárzaga
- Ms.C. Amanda Lucia Vitloch Ramos
- Dr. C. Enrique Casanovas Cosío
- Dr. C. Leosveli Vasallo Rodríguez
- Tec. Julio Duvelio León Cabrera
- Ing. Ileana Fernández Rañal
- Ms. C. Omar Aloma Moreno
- Ing. Hilda Rangel Andrade
- Tec. Osniel Hernández Marrero
- Ing. Amarilis Edita González Jiménez

Diseño y Edición

- Tec. Reinier Michel Viera Reinoso

Coauspiciadores



Registro:



1342-12-2024

I. Introducción

Introducción.....	8
Taxonomía.....	8
Descripción de la especie.....	8
Requerimientos ecológicos.....	9
Producción y rendimiento.....	9
Aportes nutricionales.....	9



II. Selección y preparación del área de vivero

Selección y preparación del área de vivero.....	10
---	----

ÍNDICE



III. Selección y preparación del área de plantación

Selección y preparación del área de plantación 10



IV. Manejo de la plantación

Manejo de la plantación..... 10
Atenciones culturales..... 11
Intercalación de cultivos..... 11



V. Cosecha

Cosecha.....11



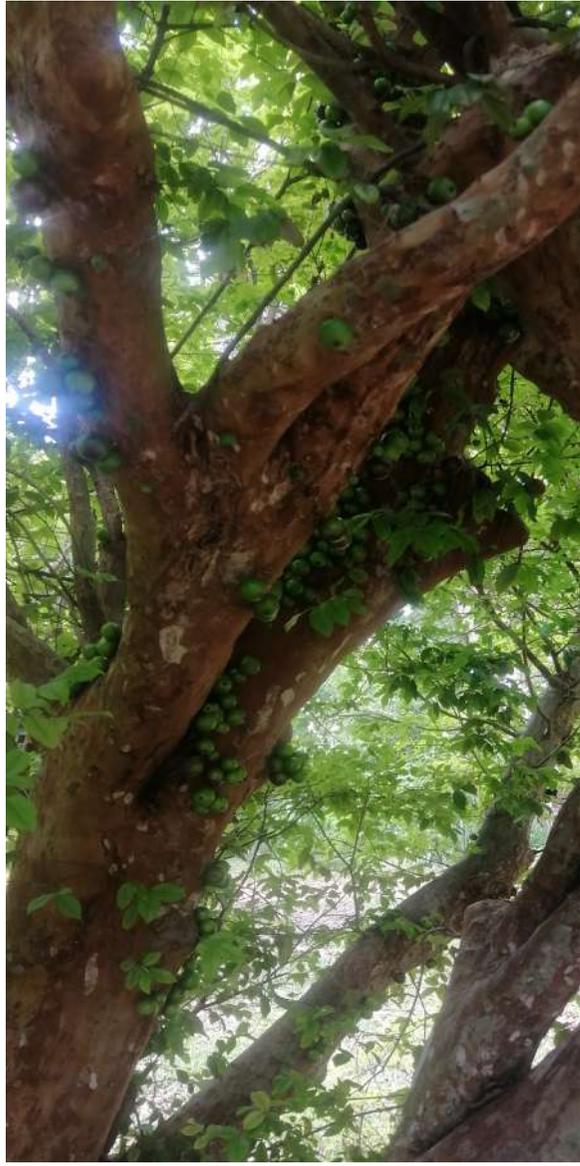
VI. Formas de consumo

Formas de consumo.....11

Anexo. Usos de las frutas

Anexo 1. Usos de la fruta.....12

INTRODUCCIÓN



INTRODUCCIÓN

La Jaboticaba, fruta muy conocida en Brasil, de donde es originaria, ha captado la atención del mundo por sus múltiples beneficios para la salud. Su nombre se deriva del término tupi “jabotim” que significa “como grasa de tortuga” en referencia a la pulpa de la fruta. Este árbol de pequeño porte y hoja perenne llama la atención por la coloración de su corteza, que como la guayaba, se desprende dejando parches más claros ; por el hábito de crecimiento de sus frutos, que se distribuyen a lo largo de troncos y ramas viejas, típico de la caulifloría, lo que adiciona un valor ornamental a la especie. En los últimos años su cultivo se ha extendido a otros países latinoamericanos propiciando un estudio más profundo de la especie y la divulgación de experiencias personales entre los cultivadores.

La especie se cultiva en la colección de plantas vivas del Jardín Botánico de Cienfuegos desde mayo de 1925, introducido por el Dr. David Fairchild desde el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Taxonomía

Reino: Plantae

Subreino: Tracheobionta

Superdivisión: Spermatophyta

División: Magnoliophyta

Clase: Magnoliopsida

Subclase: Rosidae

Orden: Myrtales

Familia: Myrtaceae

Género: *Myrciaria* O. Berg

Especie: *Myrciaria cauliflora* (Mart.) O. Berg

Descripción de la especie

Árbol de crecimiento lento, que alcanza alturas de entre 4 y 12 m. Pertenece a la familia de las Myrtaceae, como la guayaba. Generalmente su tronco es corto y profusamente ramificado de forma simétrica o puede presentar también múltiples troncos muy ramificados. Corteza exterior delgada que se desprende en tiras. Hojas perennes, ovadas o lanceoladas, pequeñas, lisas

y brillantes. Flores en racimos cortos que emergen del tronco desde el suelo, cubriendo toda la superficie de troncos y ramas principales. La flor presenta 4 pétalos blancos y estambres largos y numerosos. Fruto en forma de baya esférica de 2 a 3 cm de diámetro, agrupados en racimo de 3 a 7, verde-rojizos en el comienzo y de color negro brillante en la madurez.

Requerimientos ecológicos

La especie se desarrolla desde el nivel del mar hasta los 1000 metros de altura. Requiere de una exposición solar de media a alta y prospera en suelos con pH alto, ricos en hierro y bien drenados. Es sensible a la salinidad y necesita alta humedad.

Se recomienda un marco de plantación de 6 x 6 m para controlar la altura del árbol y facilitar su cosecha

Producción y rendimiento

La fruta puede producirse individualmente o en grupos densos y en varias cosechas en el año, dependiendo de la temperatura y la humedad. Generalmente, la primera floración sucede en abril con una abundante cosecha, presentando otra más pequeña en enero y junio.

En cultivos experimentales de Centroamérica y México se han logrado producciones superiores a dos toneladas por hectárea.

Fructifica a partir de los primeros 3 a 5 años de plantada.

Las semillas son muy sensibles a la desecación por lo tanto no pueden almacenarse por largo tiempo. Estas no requieren de tratamiento pregerminativo.

Se requiere garantizar riego frecuente que mantenga alta la humedad relativa.

La propagación es solo por semilla.

Aportes nutricionales

La Jaboticaba es rica en antocianinas, ácidos polifenólicos y flavonoides, lo que propicia que actúe como antiinflamatorio y contra la actividad citotóxica.

Presenta en su composición vitamina C, con valores medios de 23 mg por 100 g de pulpa. Destacan también en su composición, minerales como hierro, calcio, fósforo, potasio y azúcares solubles que garantizan su potencial uso industrial.

Las semillas de Jaboticaba muestran ser una importante fuente de carbohidratos totales, pudiendo ser aprovechadas como

producto alimenticio destinado a consumo humano. El extracto de las semillas muestra una actividad antioxidante relevante.

II. SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DEL ÁREA DE VIVERO

El área de vivero debe establecerse en un lugar que tenga una exposición solar media.

El sustrato recomendado debe ser ácido y suelto, rico en materia orgánica. La siembra debe realizarse inmediatamente después de la cosecha debido a que la semilla es recalcitrante (período de conservación muy corto) por su alto contenido de humedad. En caso de ser necesaria su conservación se recomienda almacenar a temperatura baja y con poca pérdida de humedad. Otra forma de prolongar la vida de la semilla es mantenerla en el fruto y utilizarla antes de que este se descomponga. La germinación se inicia a los 30 días de plantadas las semillas y termina en los siguientes 23 días, lográndose un 62% de éxito.

Las bolsas a emplear deben garantizar la profundidad necesaria para que la postura alcance las condiciones óptimas de siembra, más de 50 cm de altura; esto ocurre luego de permanecer un año en vivero.

Requiere garantizar riego frecuente que mantenga alta la humedad relativa.

III. SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DEL ÁREA DE PLANTACIÓN

El área de plantación puede estar entre el nivel del mar y los 1000 metros de altura sobre el nivel del mar.

Los suelos deben ser de pH ácido, rico en hierro y arcilla, con presencia de lluvias frecuentes en la temporada.

IV. SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DEL ÁREA DE PLANTACIÓN

El marco de siembra es de 6 x 6 m para garantizar unos 280 árboles por ha.

Al trasplantar la postura se debe agregar materia orgánica al nicho en que se siembre.

En los primeros años de la plantación se debe apoyar con riego en la temporada seca del año. En caso de ser necesarias podas de formación, estas se deben realizar a partir de los dos primeros años de plantadas.

Atenciones culturales

Se darán las atenciones culturales que garanticen que el cultivo permanezca limpio y saludable, constituyendo un lecho idóneo para el crecimiento de las plantas, considerado lento si se compara con otras especies.

Se recomienda la resiembra, de haber fallos en la plantación.

Intercalación de cultivos

A partir de que los árboles alcancen cerca de un metro de altura se pueden intercalar varios cultivos de ciclo corto como boniato, calabaza, maíz y otros.

V. COSECHA

La cosecha se recomienda de forma manual, seleccionando los frutos maduros con color negro brillante, momento de mayor calidad que ocurre en el cuarto día de maduración y entre 20 y 30 días después de la floración. Se debe realizar con cuidado de no dañar las yemas para garantizar la cosecha de sus tres fructificaciones. La de máxima producción es en mayo y de menor producción en febrero y julio, influyendo en los rendimientos las condiciones ecológicas de la plantación.

Debe calcularse el tiempo de su transportación, dado que la fruta se come fundamentalmente fresca.

VI. FORMAS DE CONSUMO

La Jaboticaba se come fresca, en jugo, además de utilizarla en la elaboración de jaleas o mermeladas, licores, cocteles y vinagre. Produce un vino de muy buena calidad de gran preferencia entre los brasileños, también tiene usos medicinales profundamente arraigados en sus tradiciones.

La forma esférica de la fruta y su color brillante son elementos infalibles de buen gusto a la hora de decorar mesas de fiestas. Ver algunos de sus usos en Anexo 1

Anexo 1 ■ USOS DE LA FRUTA



AGRADECIMIENTOS

La presente contribución es resultado de dos proyectos: Potencialidades de la colección de plantas vivas del Jardín Botánico de Cienfuegos para la producción de alimento (PT223CF003-04), financiado por el Programa Territorial de Seguridad Alimentaria en Cienfuegos y el proyecto de Desarrollo Local denominado Potencialidades de la colección de plantas vivas del Jardín Botánico de Cienfuegos para la producción de alimento en función del desarrollo local (NA211CF001). Queremos dar nuestro agradecimiento a la dirección del programa, la Dra. C. Maité Nodarse Castillo y al Ms. C. Osmany Chibás Guevara; y al Ms. C. Arnaldo Cruz Cruz, director de Centro de Innovación y Gestión del Desarrollo Local en el municipio Cienfuegos (CIGEDEL); quienes con sus señalamientos y observaciones nos han ayudado a llevar a buen término nuestros proyectos.

Agradecimiento muy especial a la Especialista Marlene García Collado del Instituto de Frutas Tropicales del Ministerio de la Agricultura, quien facilitó asesoramiento técnico, información relevante y participó en los talleres de socialización de resultados. Igualmente queremos ofrecer nuestro más sincero agradecimiento a todos los que han apoyado y contribuido de alguna forma al trabajo realizado durante este período:

Forma productiva	Finca	Productor
<i>Municipio Cienfuegos</i>		
CCS Manuel Ascunce	La Familia	Yordan López Sánchez
CCS Juan González	El Entronque	Antonio J. González Vidal
CPA Mártires de Barbados	Las Coloradas	José Ignacio Piñeiro Guardiola
Patios caseros		Ileana Fernández Rañal
		Armando de Armas Godoy
		Alexey Lisa Ramírez
		Reinier Brefe González
		Nancy Robaina Monzón
		Juan Ibáñez Godoy
		Niurka Medina Barzaga
		Orelis Núñez Martínez
		Osbel Liriano García
		Yosbel Castillo Figueredo
Mirta Alonso Sánchez		
<i>Municipio Palmira</i>		
CCS Camilo Cienfuegos	El Algarrobo	Yoandri Peñalver Romero
<i>Municipio Lajas</i>		
CCS Beraldo Sánchez Martínez	La Tinaja	Alicia Meneses Fernández
<i>Municipio Rodas</i>		
CCS Reinaldo Eric Borges	La Caridad	Juan M. Leyva Bermúdez
<i>Municipio Cumanayagua</i>		
Granja Urbana	Maripa	Yusbiel León Valdivia
CPA Pedro Cruz	La Violeta	Ricardo Medero Gonzáles
Empresa Eladio Machín.	El Nicho	
<i>Municipio Abreus</i>		
CCS Estaban Curbelo	Casa Blanca	Osvaldo Denis Caro

Gracias a todos los colaboradores por su compromiso y dedicación.

