

JORNADA DE VALIDACION DE TECNOLOGIAS DE CURADO Y MANIPULEO DE BONIATO (VAL 83)

Miercoles 8 de Mayo, Hora 15

Productores: Héctor Chiminelli (Grupo Camino Pacheco) y Sr. José Peña

Equipo Técnico: Sergio Carballo, Juan Telesca y Mario Cabot

Ruta 5. Km. 50:200, Ingreso a Chacra Policial, Canelones

Tabla 1. Ficha técnica de los cultivos en evaluación.

PROD.	CHIMINELLI			PEÑA		
	BEAUREGA RD	ARAPEY	MORADA	BEAURGARD TEMP.	BEAUREGARD TARD.	ARAPEY
SEMILLA (KG./HÁ)	800	600	600	-	-	-
SIEMBRA	15 AGO-5 SET	15 AGO-5 SET	15 AGO-5 SET	1-15 AGO	1-15 AGO	1-15 AGO
TRANSPL.	1-20 DIC	16 NOV-16 DIC	20 OCT-15 DIC	OCT.	DIC.	NOV.
DENSIDAD						
PL/HÁ	32000	33000	31000	25000	37000	35000
ENTRE SURCOS (CM)	31	27	32	45	30	32
ENTRE PLANTAS (CM)	100	100	100	90	90	90
MANEJO						
RIEGO	AL TRANSPL.	AL TRANSPL.	AL TRANSPL.	3 RIEGOS	AL TRANSPL.	AL TRANSPL.
CONTROL INSECTOS	-	-	-	LORSBAN ANTES DE APORCAR	-	-
CONTROL MALEZAS	CARPIDO MANUAL	GRAMOXONE EN BANDAS	HERBADOX	SENCOR	SENCOR	AGIL
FERTILIZACION	-	-	150 KG./HA 20-40-0	250 KG./HA 20-40-0	250 KG./HA 20-40-0	250 KG./HA 20-40-0
PREPARACION DEL SUELO	EXÉNTRICA, RASTRA, CAMELLON, APORQUE	EXÉNTRICA, RASTRA, CAMELLON	ARADA, RASTRA, CAMELLON	EXÉNTRICA, RASTRA, CAMELLON, APORQUE	EXÉNTRICA, RASTRA, CAMELLON, APORQUE	EXÉNTRICA, RASTRA, CAMELLON, APORQUE
COSTO CULTIVO (\$/HÁ)	11100	5830	6110	-	-	-
AN. SUELO						
PH (AGUA)	6.8	6.5	6.1	5.8	8.1	6.3
C. Org. (%)	1.26	1.66	1.52	2.26	1.62	1.45
P Bray I (ppm)	8.3	26.6	19.1	19.0	5.2	11.0
K (meq/100g)	0.41	0.55	0.34	0.43	0.50	0.41
Arena, limo, arcilla (%)	13-53-34	16-52-32	16-58-26	6-65-29	7-61-32	14-63-23
COSECHA				28 MAR		
RENDIMIENTO COMERCIAL (TON/HA)				30		
DEFECTOS	Piel rojiza, pulguilla,	Piel fina, pulguilla	Raíz no diferenciada	Roña	Roña, pulguilla, g. alambre	Forma irregular

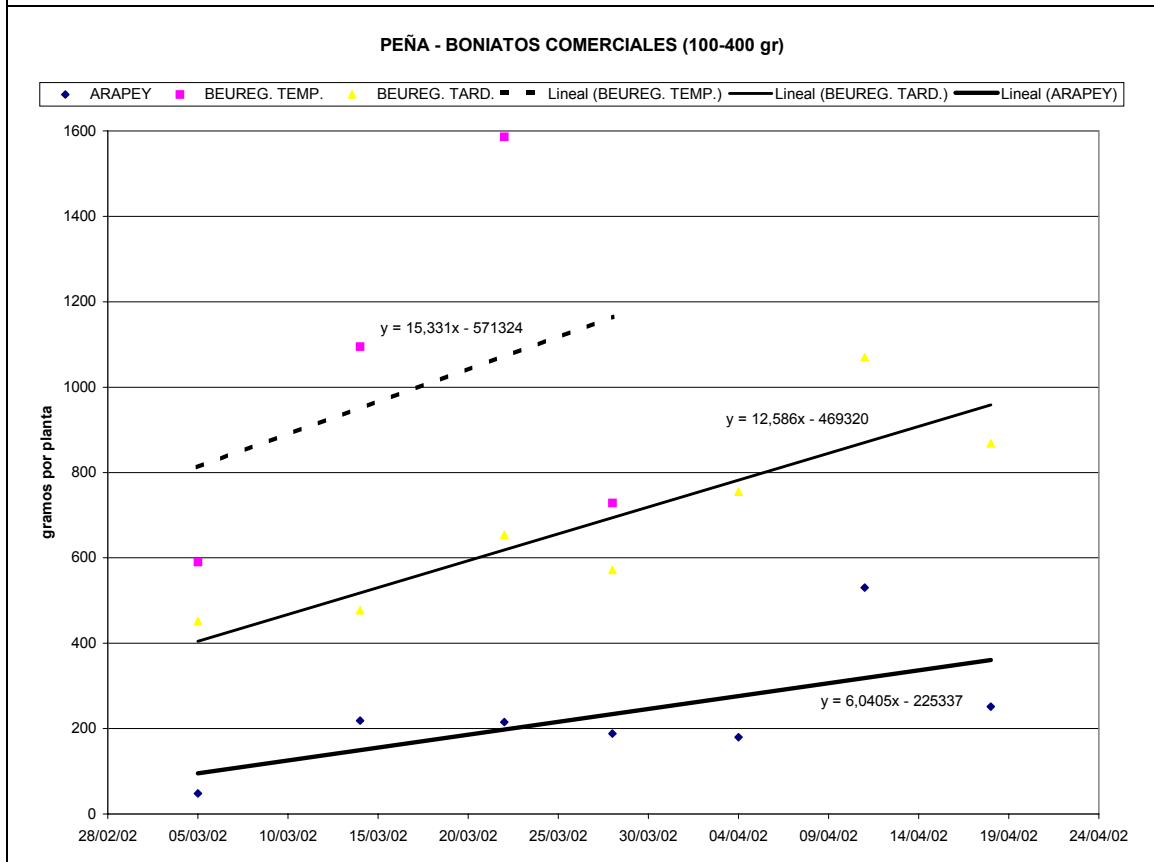
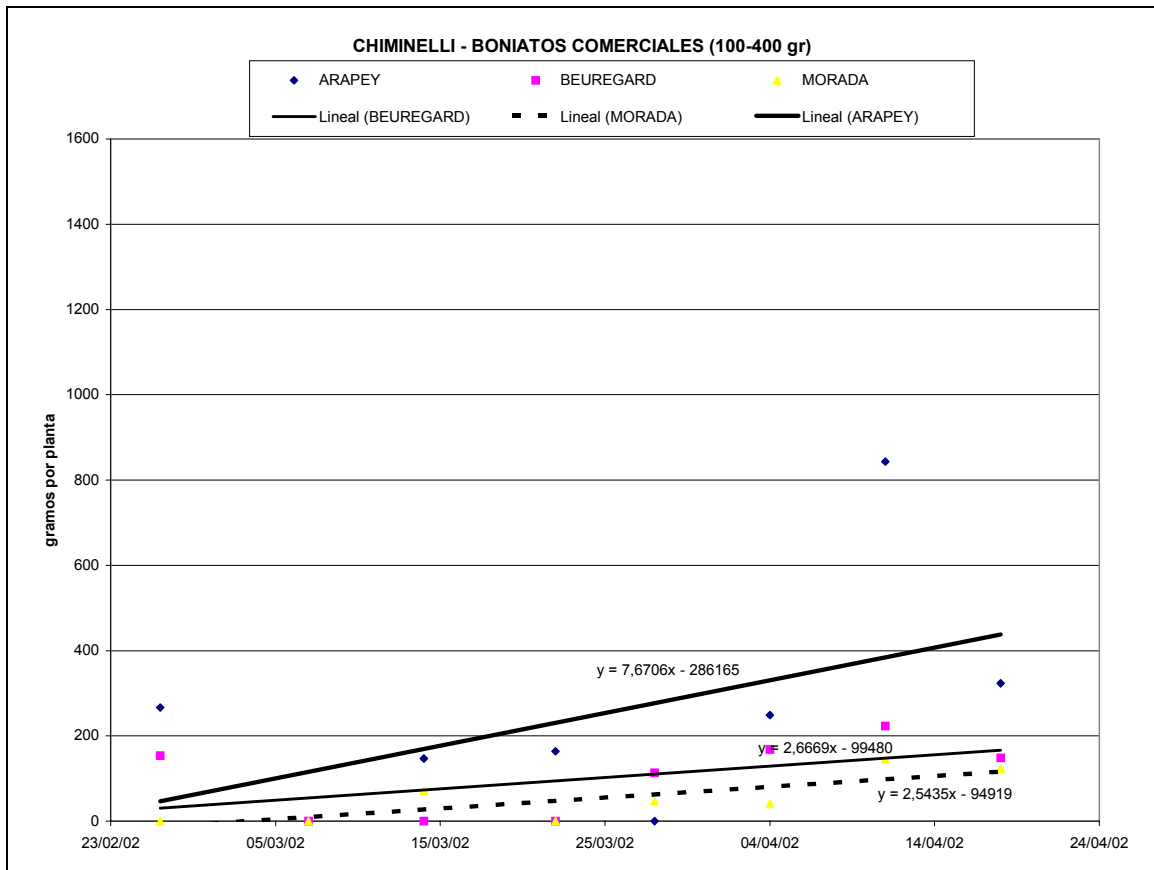


Figura 1. Evolución del rendimiento comercial de los cultivares en cada productor (cada punto indica promedios de tres plantas).

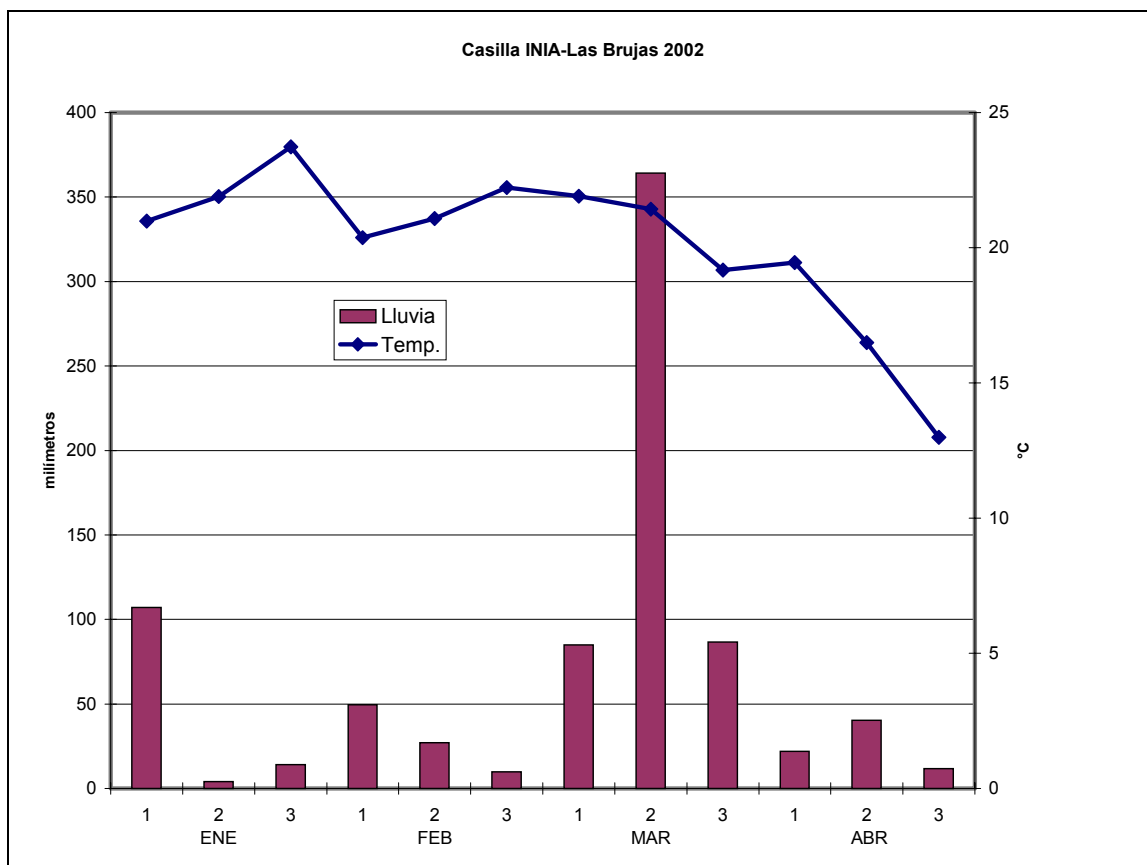


Figura 2. Datos ambientales de promedios decádicos registrados.

Cuadro 2. Manejo postcosecha de los productores.

	Chiminelli	Peña
Corte de hojas	-	Con chirquera
Cosecha	Arado de rejas	Arado de rejas
Envases	Bins y bolsas en pallets	Cajones
Curado	Macrotúnel o campo	Ventilación Horizontal Negativa (VHN) ó Campo
Almacenamiento	A galpón o campo	A galpón

Variables:

Cultivares: Beauregard, Arapey y Morada

Métodos de curado: Natural, Macrotúnel o VHN

Cuadro 3. Requerimientos de climatización para el curado de boniato.

Temperatura (°C)	Humedad relativa (%)	Tiempo (días)	Caudal de aire
25-30	85 a 90	4 a 7	2 m ³ /min/ m ³ de boniato

*Se recomienda que el proceso comience antes de las 48 horas luego de la cosecha.

Se realizarán los ajustes sobre los sistemas de curado forzado para optimizar la climatización.

Evaluaciones a realizar:

- Calidad de boniatos curados y no curados (Mayo y Agosto): Mat. Seca, Densidad en Agua, Sol. Solubles, Densidad aparente y Color de pulpa.
- Análisis sensorial por panel entrenado (Mayo y Agosto): Aspecto interno, color de pulpa, textura y sabor

- Conservación (Mayo, Julio, Setiembre, Diciembre): Deshidratación, podridos, brotados, etc.

Análisis del resultado económico:

Se analizarán costos operativos, de inversión y amortización anual.

Anotaciones: