

Las papas de la segunda cosecha proporcionan material de siembra de alta calidad para la próxima temporada.

Автор(и): Растителна защита

Дата: 11.10.2023 Брой: 10/2023



Los jardineros experimentados saben que la segunda cosecha de patata es la adecuada para el consumo en invierno y primavera, junto con la producción de media temporada. Para cultivar patatas como segundo cultivo, se utilizan zonas liberadas de hortalizas tempranas como las espinacas y el calabacín, así como cereales, legumbres y otros cultivos cosechados a mediados de julio.

Las ventajas de la segunda cosecha de patata son que se puede almacenar durante más tiempo y permanece en buen estado hasta la primavera, y sus tubérculos proporcionan material de siembra de alta calidad para la

temporada siguiente. Para un segundo cultivo, se seleccionan variedades de patata (Nadezhda, Agria, Impala, Desiree, Arinda, Bintje, Concorde, Trezor, etc.) que tienen un período vegetativo más corto, brotan más rápidamente, no malgastan energía en un desarrollo prolongado del tallo, sino que forman tubérculos.

Las patatas que maduran a temperaturas más bajas son menos susceptibles a enfermedades y plagas como el nematodo del tallo de la patata y el escarabajo de la patata de Colorado, para los cuales el tiempo en septiembre ya es frío, pero los tubérculos son a menudo atacados por la polilla de la patata.



Polilla de la patata

La plaga ataca los tubérculos de patata en el período desde "el marchitamiento de la masa foliar" hasta la cosecha o durante el almacenamiento en los almacenes de patatas. La infección de los tubérculos en el campo ocurre cuando las larvas eclosionan de los huevos depositados en las hojas, caen sobre la superficie del suelo y llegan a los tubérculos a través de grietas, o entran en los tubérculos desde los tallos secos, o las polillas ponen huevos directamente sobre los tubérculos que sobresalen del suelo.

En los almacenes de patatas, las hembras ponen huevos en los tubérculos, y la oruga generalmente perfora alrededor de los ojos de los tubérculos, se alimenta de la parte carnosa debajo de la piel, formando galerías sobre las cuales la epidermis del tubérculo se hunde y forma un surco. En algunos casos, la oruga perfora hacia el interior de los tubérculos. Durante la alimentación forma galerías llenas de excrementos marrones y

sedas mezcladas con finas partículas de patata. Las galerías varían en longitud y tienen de 2 a 5 mm de ancho. En tubérculos muy infestados hay muchas galerías llenas de excrementos sobre los cuales se desarrollan varios microorganismos que destruyen completamente los tubérculos.

Control

Las medidas agrotécnicas contra la polilla de la patata incluyen:

- Cosecha oportuna del cultivo y destrucción de los residuos vegetales;
- Tratamiento químico de la masa foliar antes de la siega, que debe realizarse por la tarde con un producto de contacto con un corto intervalo pre-cosecha;
- Retirada inmediata de los tubérculos a las instalaciones de almacenamiento, sin permitir que permanezcan en el campo durante la noche;
- Destrucción de los tubérculos con daños visibles;
- Almacenamiento de patatas en almacenes a una temperatura inferior a 9 °C, ya que la polilla no pone huevos por debajo de esta temperatura;
- Almacenamiento por separado de las patatas de siembra de las destinadas al consumo.

Las patatas de segunda cosecha se recolectan después de las primeras heladas a finales de octubre y principios de noviembre, dependiendo este momento de las condiciones climáticas de la región. Los tubérculos se clasifican, se secan y se colocan para su almacenamiento en locales adecuados.



Las cajas de madera son ideales para el almacenamiento de patatas

Patatas para almacenamiento

Los tubérculos destinados a material de siembra se almacenan de 6 a 9 meses, y los destinados al consumo y forraje, hasta el momento de su uso. Se almacenan: tubérculos bien maduros con piel sana, sin daños mecánicos ni lesiones; libres de enfermedades fúngicas y bacterianas y plagas; bien secos, sin exceso de humedad. Las instalaciones de almacenamiento deben estar bien limpias de patatas viejas y desinfectadas. La desinfección se puede realizar con una solución de 1 parte de formalina al 40% por 40 partes de agua o con una solución al 3% de sulfato de cobre. Durante el almacenamiento, los tubérculos deben inspeccionarse periódicamente y se deben retirar los afectados por podredumbre seca y blanda y los atacados por orugas de la polilla de la patata. Condiciones óptimas de almacenamiento: temperatura de 2-4°C y humedad relativa del 90%, asegurando una buena ventilación.