

## GUIA DE ESTUDIO N°5

**PROFESOR: Bertomeu Alberto**

**CURSO: 2º1º**

**EDUCACION DE ADULTOS**

**EDUCACION SECUNDARIA**

**TURNO: NOCHE**

**CICLO LECTIVO: 2020**

**Tema: Cultivo del membrillo (Segunda parte).**

Actividades:

- 1) Leer todo el documento
- 2) Hacer un cuadro resumen que contenga: plagas y enfermedades- recolecciones- aplicaciones.
- 3) Mencionar qué tipo de aplicación se emplea más en las familias sanjuaninas.

### **PLAGAS Y ENFERMEDADES**

**Plagas:** Debido a la gran rusticidad del membrillero son pocas las plagas que le afectan, pero entre ellas destacan:

#### **PULGONES**

El pulgón *Aphis pomi*, inverna en estado de huevo pegado a las ramas del membrillero, pudiendo combatirse a base de aceites emulsionados con otro insecticida, y en plena vegetación con insecticidas sistémicos que actúen por contacto o asfixia.

#### **HOMÓPTEROS**

Cuando el membrillero está próximo a cultivos de alfalfa, la corteza de los árboles jóvenes puede verse afectada por las puestas del homóptero *Ceresa bubalus* y causarle graves daños al interceptar el descenso de la savia elaborada. Se combate, durante el invierno, a base de aceites emulsionados con otro insecticida.

### **ENFERMERMEDEADES**

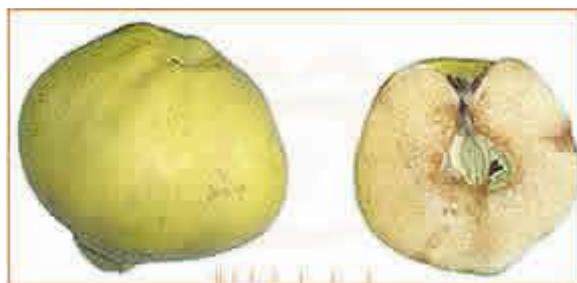
**MANCHA DE LA HOJA:** Esta enfermedad favorecida por la humedad y temperaturas, es provocada por el hongo *Venturia pirina*; se presenta en las hojas, en forma de manchas

ovales; aisladas y de color marrón-parduzco en la cara superior de las hojas y con bordes definidos. Se produce la caída prematura de las hojas. Para su tratamiento se recomienda pulverizar las plantas con caldo bordelés al 1%, aplicando la primera pulverización después de la fecundación de las flores, al caerse las corolas.

**MANCHA EN OJO:** Se manifiesta sobre las hojas en forma de manchas redondas, de color rojo-castaño y delimitadas por un borde más oscuro; sobre la superficie de las manchas pueden observarse algunas puntuaciones negras, visibles a simple vista. En caso de ataques graves, las frutas se cubren de manchas irregulares, de aspecto alquitranoso, que impiden el crecimiento normal de los tejidos y los deforman. También se puede producir la necrosis, secado y caída de las hojas afectadas. Esta enfermedad está provocada por el hongo *Roestelia cydonae*, cuyos esporos se propagan durante la primavera, favorecidos por el agua de lluvia; este hongo inverna en las ramitas jóvenes y en las hojas caídas en el suelo. Para su control se recomienda destruir los órganos caídos en el suelo y las pulverizaciones preventivas con caldo bordelés al 1%, desde que se inicia la brotación de la planta.

**PODREDUMBRE DEL FRUTO:** Al entrar el fruto en envero y encontrarse el endoparásito *Botrytis cinerea* favorecido por las humedades, puede verse afectado por una mancha que se extiende rápida y concéntricamente provocando su podredumbre. Se previene en invierno y verano a base de un criptogamicida.

## RECOLECCIÓN



La recolección de los frutos es manual. La maduración se conoce por el olor penetrante que desprenden los frutos y porque se caen los pelos que forman el tomento del fruto. La recolección ha de ser cuidadosa, procurando no golpear los frutos y a horas en que la rociada esté ya seca.

Es difícil la obtención de buenos rendimientos de fruta de alta calidad, debido a que se

trata de una planta poco productiva y tardía. También destaca la presencia de enfermedades y plagas, siendo el control difícil de realizar.

### **VALOR NUTRICIONAL**

Esta fruta es rica en sales minerales y en vitaminas.

<b>Valor nutricional del membrillo por 100 g de sustancia comestible</b>	
Agua (g)	84
Proteínas (g)	0.3
Lípidos (g)	0.3
Carbohidratos (g)	14.9
Calorías (kcal)	57
Vitamina A (U.I.)	30
Vitamina B1 (mg)	0.03
Vitamina B2 (mg)	0.02
Ácido nicotínico (mg)	0.2
Vitamina C (mg)	15
Ácido málico (mg)	680
Sodio (mg)	3
Potasio (mg)	203
Calcio (mg)	14
Magnesio (mg)	6
Manganeso (mg)	0.04
Hierro (mg)	0.3
Cobre (mg)	0.13
Fósforo (mg)	19
Azufre (mg)	5
Cloro (mg)	2

### **APLICACIONES**

El consumo en fresco del fruto no es común debido a su sabor áspero y la dureza de su pulpa. Los usos del membrillo se restringen a la elaboración de conservas (membrilladas), mermeladas, jaleas, dulces, compotas, gelatinas, sorbetes, licores de mesa o para agregar sabor a manzanas y peras cuando se cocinan. Las demandas de la fruta son estrictamente limitadas y por consiguiente, se alcanza rápidamente un abaratamiento del mercado.

El membrillo también se emplea en medicina debido a sus propiedades astringentes, tónicas y estomáticas. Las pepitas del fruto, muy numerosas, contienen abundante mucílago, que rodea a las semillas, y que también está en los cartílagos de los carpelos, que es aplicado en farmacia y perfumería, pues con ellas se prepara la bandolina.

La madera es blanco rosada apta para tornería y ebanistería.

El membrillero se utiliza con frecuencia como patrón para el injerto de otros frutales de la familia de las rosáceas y hasta hace poco existía la costumbre de guardar sus frutos entre la ropa para que comunicara a esta su agradable aroma.

Se utiliza también como arbolito ornamental en flor; siendo muy interesante para pequeños jardines. Sirve para setos vivos, pues admite bien el recorte.

Directora: Silvia Ara