



PERÚ

Ministerio del Ambiente



Maracuyá

FICHA TÉCNICA AGROCLIMÁTICA

Passiflora edulis Sims.

1. Generalidades

La maracuyá es una fruta originaria de la región amazónica. Es una especie trepadora, leñosa, perenne y de buena adaptación. En el Perú, se siembra principalmente en la región costa, y marginalmente en la sierra, siendo las principales zonas productoras la costa norte, desde Piura hasta Lima. En el departamento de Ancash se encuentra la mayor cantidad de áreas cosechadas y mayor producción. Si bien se consume la fruta fresca, su jugo es el producto más importante, el cual se obtiene del arilo, siendo una excelente fuente de vitamina A y C. (Amaya, 2009).

2. Requerimientos climáticos

Temperatura: Requiere de temperaturas en el rango de 24°C a 28°C, por encima de ese rango el desarrollo vegetativo es acelerado, se reduce el número de botones florales y con ello la producción de flores. Las temperaturas bajas durante el invierno ocasionan una reducción del número de frutos. Entre más elevadas sean las temperaturas, más pronto se llegará a la época de cosecha, pero la calidad puede afectarse produciendo frutos de mal sabor con disminución de peso y retardo en la formación de su color amarillo característico (Amaya, 2009).

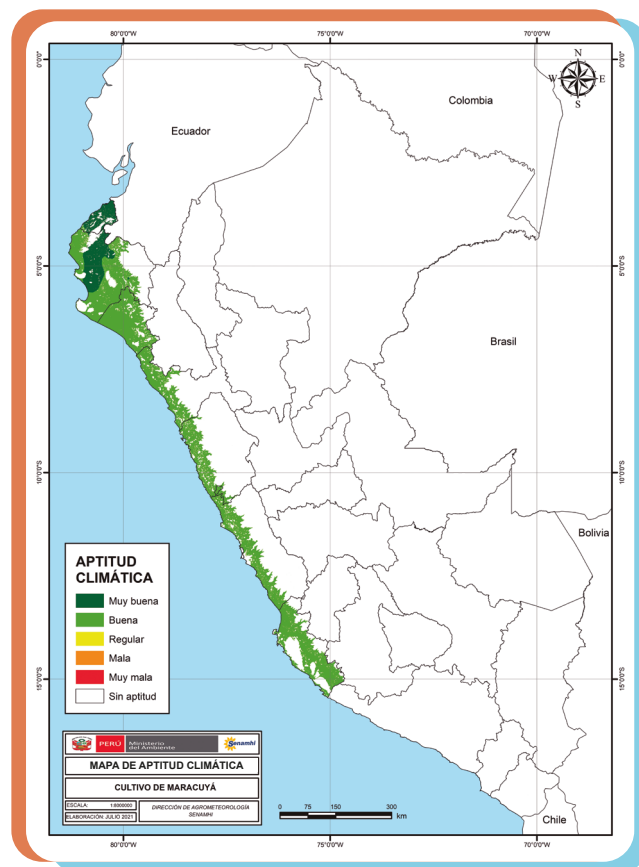
Precipitación-Humedad: Requiere como valores óptimos de 900 a 2000 mm anuales, tolerando valores mínimos de 600 y máximos de 2500 mm. La humedad relativa es importante para el proceso de polinización y se ve reflejada en el cuajamiento, llenado, peso y tamaño del fruto. Son perjudiciales atmósferas saturadas al 100%, que no permitan la transpiración normal de la planta (FAO, 2000).

Radiación: Los frutos expuestos al sol disminuyen en peso, pero tienen mayor porcentaje de jugo, mayor cantidad de ácido ascórbico, corteza más delgada, y los sólidos solubles también aumentan a mayor radiación solar. Se recomienda cinco horas de luz por día (Chacón 1995).

Altitud: Se cultiva desde 0 hasta 1300 m s.n.m. (Amaya, 2009).

3. Mapa de aptitud climática

La maracuyá cuenta con amplia adaptación a la zona costera central y norte; así como valles interandinos por debajo de 1300 m s.n.m. (aptitud buena y muy buena).



La aptitud climática se estimó en función de las variables de temperatura y precipitación.

Requerimientos edáficos



Prof. del suelo

Poco profundos
(FAO, 2000)



Textura

Franco
(Benacchio, 1982)



pH

6 a 8
(FAO, 2000)



Drenaje

Buen drenaje
(FAO, 2000)



Salinidad

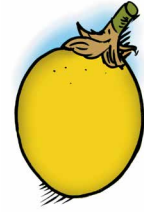
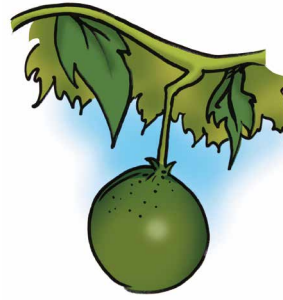
No sea mayor que 4 dS m⁻¹
(Hanson et al., 2006)

4. Fenología del cultivo

Maracuyá

Passiflora edulis Sims.

Fuente: Senamhi (2017)



FOLIACIÓN	FLORACIÓN	FRUCTIFICACIÓN	MADURACIÓN
Se observa al inicio y al final del rebrotamiento o caída de hojas.	Se abren las primeras flores. Están provistas de 5 pétalos y una corona de filamentos radiantes de color púrpura en la base y blanca en el ápice.	Se desarrolla el fruto que mide entre 6 a 7 cm de diámetro y entre 6 a 12 cm de longitud.	El fruto adquiere su máximo tamaño y color típico de su variedad.

5. Condiciones climáticas y fenológicas del cultivo

Condiciones climáticas para la maracuyá.

Variables meteorológicas	FASES FENOLÓGICAS			
	Foliación	Floración	Fructificación	Maduración
Temperatura máxima promedio (°C)/fase fenológica	30	30	30	30
Temperatura mínima promedio (°C)/fase fenológica	20	20	20	20
Temperatura promedio (°C)/fase fenológica	26	26	26	26
Humedad relativa (%)/fase fenológica	60 a 70	61 a 70	62 a 70	63 a 70

Fuente: Miranda et al., 2019

5.1 Consideraciones para el cultivo de maracuyá en relación a condiciones climáticas

 Temperatura	<ul style="list-style-type: none"> Las temperaturas bajas ocasionan una reducción del número de frutos, debido a que inciden en la caída de los botones florales. Las temperaturas altas permiten cosechas tempranas; sin embargo, la calidad puede afectarse produciendo frutos de mal sabor, disminución de peso y retardo en la formación del color. 	 Lluvias	<ul style="list-style-type: none"> Períodos muy lluviosos durante la floración no favorecen la producción, puesto que, la actividad de los agentes polinizadores es casi nula y los granos de polen se afectan con la humedad.
 Viento	<ul style="list-style-type: none"> Grandes velocidades de viento (50 Km/h) pueden causar raspaduras en los frutos y la disminución de peso. 		
 Radiación solar	<ul style="list-style-type: none"> Para obtener un buen balance entre el peso y la calidad del fruto, se recomienda sembrar en zonas que tengan como mínimo cinco horas de luz por día. 		

Fuente: Miranda et al., 2009



Escanea aquí para ver la ficha virtual

O entra al link: <https://bit.ly/3p4hmyR>

Fuente: Senamhi

Maracuyá

FICHA TÉCNICA AGROCLIMÁTICA

Passiflora edulis Sims.

Referencia bibliográfica

- Amaya R., J.L. 2009. El cultivo del maracuyá *Passiflora edulis* F. Flavicarpa. Gerencia Agraria La Libertad. Trujillo, Perú. 30 p.
- Chacón, C. 1995. Fertilización del maracuyá. pp. 187–192. En: Guerrero, R. (ed.) Fertilización de cultivos en clima medio. Monómeros Colombo–Venezolanos, Bogotá.
- Cleves, A. 1987. Guía práctica del cultivo de maracuya. Departamento Técnico Grajales, La Unión, Colombia.
- FAO. 2000. ECOCROP. Versión Online www.ecocrop.fao.org. FAO. Roma, Italia.
- Hanson, B.R., S.R. Grattan, and A. Fulton. 2006. Agricultural salinity and drainage. Division of Agriculture and Natural Resources Publication 3375. University of California Irrigation Program, University of California, Davis, Ca, USA. 164 p
- Miranda, D., G. Fischer, C. Carranza, S. Magnitskiy, F. Casierra–Posada, W. Piedrahíta y L.E. Flórez (eds.). 2009. Cultivo, poscosecha y comercialización de las pasifloráceas en Colombia: maracuyá, granadilla, gulupa y curuba. Sociedad Colombiana de Ciencias Hortícolas, Bogotá.
- Senamhi. 2017 . Manual de Observaciones Fenológicas. Senamhi. Revisado en <https://hdl.handle.net/20.500.12542/272>.
- Zavaleta, B. 2016. Manejo agronómico del maracuyá amarillo *passiflora edulis* var. *flavicarpa* en conache, Laredo – Trujillo. Tesis para obtener el grado de Agronomía.

