





LA PITAHAYA, UNA FRUTA QUE GANA TERRENO A PASO FIRME

El sector agroexportador ha encontrado en la llamada fruta del dragón un producto con un enorme potencial y cuya demanda aumenta considerablemente cada día. Su adaptabilidad a las condiciones climáticas de nuestro país y sus altos precios la hacen aún más atractiva.

Una nueva protagonista asoma en el sector agroexportador peruano: la pitahaya. La llamada fruta del dragón ha despertado el interés de los productores que ven en este cultivo una nueva alternativa de exportación. Su creciente demanda a nivel internacional, su bajo requerimiento hídrico, su buena vida poscosecha, sus condiciones ambientales favorables y los altos precios que tiene hacen de la pitahaya el producto ideal para cualquier empresa agroexportadora.

El aumento de la demanda de la pitahaya se debe en buena medida a los beneficios nutricionales que otorga, puesto que se trata de una fruta que es una rica fuente de antioxidantes naturales. Esto, de acuerdo a los especialistas, ayuda a reducir la proliferación de radicales libres en el organismo, que son los responsables de la aparición de tumores cancerígenos y otras enfermedades graves. Además, la pitahaya contiene vitamina C, previene gripes y resfriados, y también es rica en calcio

Para una mejor producción, la pitahaya requiere climas cálidos subhúmedos. Aunque también se desarrolla adecuadamente en climas secos. La temperatura óptima para el desarrollo de este fruto oscila en torno a 16 y 25 °C, no tolerando las bajas temperaturas.



y fósforo. ¿Cuál es el proceso de cultivo de la fruta del dragón y cuál es la forma correcta de cosecharla? Sépalo en las siguientes líneas.

Características principales

Este fruto es una planta perenne de carácter epífita o terrestre, de porte rastro y abundante ramificación. Puede llegar a alcanzar de 0.5 a 2 metros de largo. Aunque en el Perú se siembra sobre todo la pitahaya amarilla, en líneas generales sus distintas variedades comparten las mismas características. En primer lugar, su raíz posee un sistema radicular subterráneo, con raíces aéreas que crecen de los filocladios. Tiene dos tipos de raíces: las primarias, que forman un sistema de raíces delgadas y superficiales con función de absorción. Y las secundarias, que desarrollan en la parte aérea con función de sostén.

En cuanto a su tallo, este es muy ramifi-

cado, de color verde, succulento, con tres aristas o caras y articulado por secciones rectas. Los bordes de los tallos, llamados también vainas, presentan areolas, en las cuales se encuentran grupos de espinas de 2 a 4 milímetros, que son consideradas hojas modificadas. De la parte superior de las areolas nacen flores y ramificaciones. El tallo actúa como regulador hídrico y participa en la fotosíntesis.

Las flores de la pitahaya tienen forma de trompeta, son hermafroditas y miden aproximadamente 20 centímetros de largo. Se localizan en la parte más alta de la planta para que los rayos del sol puedan alcanzarlas. Su coloración puede ser blanca, amarilla o rosa. Asimismo, la fecundación puede ser cruzada o autofecundada. Sus flores se abren durante la noche y se orientan hacia la luz de la luna.

Por su parte, el fruto es de forma ovoide

y alargada, su tamaño varía entre 8 y 12 centímetros dependiendo de la calidad de la tierra. El peso promedio del fruto es de medio kilo y su maduración se produce desde la polinización, la cual dura entre 4 a 8 meses. Su cáscara es escamosa y presenta brácteas, mientras que la pulpa es carnosa y cerosa, de color blanco y de sabor dulce. La pitahaya contiene semillas de color negro.

Requerimientos edafoclimáticos

Para una mejor producción, la pitahaya requiere climas cálidos subhúmedos. Aunque también se desarrolla adecuadamente en climas secos. La temperatura óptima para el desarrollo de este fruto oscila en torno a 16 y 25 °C, no tolerando las bajas temperaturas. Se debe tener cuidado de las temperaturas superiores a los 38 °C, puesto que pueden originar daños por quemaduras.

Por otro lado, esta planta necesita una

alta luminosidad para el desarrollo de sus diferentes procesos fisiológicos. Una adecuada iluminación estimula la brotación de las yemas florales. No obstante, la exposición prolongada a la radiación solar directa puede ser perjudicial para la pitahaya, por lo que es conveniente que su exposición sea parcial (sombra en un 30 %). Pero cuidado, un exceso de sombra puede provocar la disminución de la producción.

Ya que esta planta es rústica, se adapta a suelos secos, pobres y pedregosos. No obstante, prefiere suelos franco-arenosos, húmedos, con buen drenaje por su sensibilidad al encharcamiento, ricos en materia orgánica y pH ligeramente ácido (entre 5.5 y 6.5). La pitahaya no demanda abundante agua. Se deben dar riegos de apoyo durante los dos primeros años de la plantación con el objetivo de estimular un adecuado crecimiento vegetativo. En los años siguientes, solo se debe regar durante la floración ya que si se riega durante la época de sequía puede provocar una disminución de la floración.

Métodos de propagación

La propagación de la pitahaya se puede realizar mediante dos métodos: por semilla o por partes vegetativas (esquejes). La primera, también conocida como propagación sexual, se da a partir de las semillas. Los expertos coinciden que este método no es el más recomendable ya que la polinización cruzada genera variabilidad en las nuevas plantas, además es un proceso muy lento.

En cambio, la segunda, llamada también propagación asexual, se realiza por micropropagación, método que permite asegurar la sanidad del cultivo. Sin em-



bargo, es necesario seleccionar plantas sanas (libres de plagas y enfermedades) y que tengan alta productividad.

Cuando se quiere garantizar la uniformidad de la plantación la sugerencia de los especialistas es que la propagación se realice a través de esquejes o estacas. Este método consiste en cortar tallos de unos 25 a 30 centímetros de longitud

procedentes de plantas madre. Los tallos seleccionados deben ser de al menos dos años de edad. A continuación, se deben dejar cicatrizar durante 3 a 7 días a la sombra. Posteriormente, se procede a la siembra en bolsas de vivero de 20 por 30 centímetros. Antes de esta labor es recomendable la desinfección de las vainas con fungicidas y bactericidas y el sustrato empleado debe tener una buena capacidad de drenaje y ser rico en materia orgánica.

Las estacas se deben colocar con la misma orientación que tenían en la planta madre, cortando el extremo apical para interrumpir la dormancia y que la emisión de brotes sea más rápida. Los riegos han de ser periódicos, así como la eliminación de malas hierbas. En estas condiciones, el material vegetal debe permanecer unos 3 a 4 meses antes del trasplante definitivo.

En cuanto al riego, esta acción puede realizarse de manera convencional o tec-



nificada. Para el riego convencional es necesario instalar anillos de riego a unos 30 centímetros de distancia del poste con la finalidad de distribuir adecuadamente el agua de riego. Por su parte, en el riego tecnificado se pueden utilizar los sistemas de goteo o aspersión. En el caso del goteo se recomienda emplear goteos autocompensados a una distancia de 30 centímetros del poste para regular el volumen del agua. Para el riego por aspersión se debe colocar los aspersores a una altura máxima de 30 centímetros sobre el suelo a fin de evitar que moje a la planta, ya que podría generar daños y pudrición en tallos y frutos.

Cosecha y poscosecha

La fruta del dragón tiene una producción escalonada que va desde mediados de otoño a principios de primavera (junio a octubre), aunque puede extenderse incluso hasta finales de primavera. La recolección de los frutos debe hacerse cuando están maduros (aproximadamente a los 2 meses después del inicio de la floración), iniciando el corte desde el pedúnculo con cuidado de no dañar al fruto ni a la vaina. Es reco-

“*La fruta del dragón tiene una producción escalonada que va desde mediados de otoño a principios de primavera (junio a octubre), aunque puede extenderse incluso hasta finales de primavera.*”

mendable utilizar guantes de cuero para proteger las manos de las espinas que presenta el fruto. Además, se deben utilizar tijeras en punta roma, esterilizada previamente con hipoclorito de sodio. De más está decir que los frutos deben presentarse en perfecto estado, sin manchas, cicatrices y asintomáticos.

Por otro lado, es fundamental llevar a cabo el preenfriamiento de los frutos con el fin de retrasar el proceso de maduración. Esta labor consiste en sumergir los frutos en agua fría con un detergente específico. Posteriormente, se procede a la desinfección y secado de frutos. Para la exportación de la pitahaya, la forma más usual de empaque se realiza en cajas de cartón, con los frutos separados entre sí y en una cantidad de 9 a 12 unidades por caja. Los frutos deben ser almacenados a una temperatura de 10 a 12 °C y una humedad relativa de 80 a 85 %.

una temperatura de 10 a 12 °C y una humedad relativa de 80 a 85 %.

