

Bibliografía

* California Rare Fruit Growers, Inc. 1997.

* Carlos Falconi y Dennis BritoM. Servicio de Información Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador. Proyecto SICA. Banco Mundial.

* Henri Zuang, Philippe Barret, Christophe Beau. 'Nuevas especies frutales'. Ediciones Mundi Prensa, 1992.



25/05 (Babaco)

***Carica pentagona* Heilb**

Babaco

Esta especie de la familia *Caricaceae*, tiene su origen en Ecuador y Colombia, donde se cultiva desde antes de la llegada de los europeos.

Se cree que es un híbrido natural entre las especies *Carica stipulata* B. (Toronche) y *C. pubescens* (Chamburo). Se conoce también como 'papaya de montaña'. Es un arbusto de unos 2 m de alto, con un solo tallo semileñoso, recto, de corteza espesa, verde cuando es joven y grisácea cuando la planta es adulta. Las hojas son alternas, lobuladas con 5 o 7 lóbulos, peciolo largo y nerviación marcada. El crecimiento de esta planta es continuo, y sus hojas nacen en su parte superior a la vez que senescen las de la inferior. La vida media de una hoja es entre 4 y 6 meses, van degenerando y caen gradualmente.

Las flores son femeninas, no necesitan polinización para producir el fruto, solitarias, de forma acampanada y tallo largo y pendular, con pétalos blanco-amarillento-verdoso y sépalos verde oscuro; aparecen en las axilas de las hojas.

El fruto (partenocárpico) es una baya sin semilla, de forma alargada y sección pentagonal, que puede medir hasta 20 cm de largo y 6 cm de diámetro. La parte externa es verde cuando el fruto está creciendo y amarilla cuando madura. La pulpa es muy jugosa, de color crema y olorosa, con sabor ligeramente ácido y poco dulce, similar a la piña, la fresa y la naranja.

CULTIVO

Condiciones edafoclimáticas

El babaco se adapta a suelos limosos o arenosos de fácil drenaje, pero prefiere suelos con textura franco-arenosa-arcillosa, ricos en materia orgánica, profundos, con pH entre 5.8 y 8.2, bien aireados y drenados para evitar que la raíz se pudra.

El clima más adecuado para el desarrollo de este cultivo es templado, con estación seca y



Fruto del babaco



Planta de babaco

húmeda. Generalmente se desarrolla mejor en áreas con invierno moderadamente seco, y sin excesivo frío, ya que el babaco interrumpe su crecimiento por debajo de 5 °C, ello obliga a que en muchas zonas sólo se cultive bajo invernadero y con calefacción. Si es posible hacer el cultivo en el exterior, es importante que las plantas estén protegidas del viento.

Cultivo

Es recomendable preparar el terreno antes de plantar. Para ello debe ararse a unos 40 cm de profundidad para permitir el buen desarrollo de las raíces, e incorporar materia orgánica bien descompuesta. Controlar durante todo el año la presencia de plagas y enfermedades, eliminar los brotes y el material vegetal enfermo, evitar el encharcamiento del suelo que produce pudrición de la raíz y favorece la presencia de hongos, realizar periódicamente análisis del suelo para corregir las posibles carencias o excesos de nutrientes.

Riego

Es fundamental mantener una adecuada humedad en las plantas, por lo que es necesario un riego regular, que será más o menos frecuente según la capacidad de retención de agua del suelo. El suelo debe estar siempre fresco, pero sin exceso de agua, sobre todo a nivel del cuello. Hay que tener especial cuidado después de la plantación, en el inicio de la floración y durante toda la etapa de fructificación.

Poda

Debe dejarse un solo tronco para obtener fruto de buen tamaño y calidad, por eso deben eliminarse todos los brotes que nazcan alrededor de la base.

Propagación

El babaco es un fruto partenocárpico, es decir, no tiene semillas, por lo que sólo puede reproducirse por vía asexual o vegetativa.

Estaquillas: el material puede obtenerse de plantas maduras con dos años de producción. Se les hace un corte en bisel en la parte superior para evitar que se acumule el agua, se dejan de 4 a 10 días bajo sombra para que cicatricen los cortes, y se desinfectan con un fungicida local sistémico. Se colocan sobre un suelo ligero, en estaquilleros o sobre el terreno, y tardan en enraizar unas 10 semanas.



Plantación de babaco en invernadero



Hoja del babaco



Flor del babaco

Brotes tiernos: consiste en extraer brotes de unos 10 cm de longitud y 1.5 a 2.5 cm de diámetro, a partir de plantas en crecimiento, a los que se les corta el extremo superior para estimular la producción de yemas. Se colocan en camas de enraizamiento previamente desinfectadas, con un porcentaje de humedad del 90% y una temperatura de 22 °C. Al cabo de 6-7 semanas pueden trasplantarse.

Injerto: se utiliza la púa terminal sobre los portainjertos *Carica pubescens* y *Carica stipulata*.

Plagas y enfermedades

Es fundamental preparar el terreno donde se van a colocar las plantas de babaco, ya que su estado fitosanitario influye directamente sobre el desarrollo de la planta y la producción de fruto. Además deben seleccionarse estacas sanas, procedentes de plantas libres de plagas y enfermedades.

Algunos agentes causantes de enfermedades de este cultivo son: *Alternaria sp.*, hongo que ataca principalmente a las hojas; *Fusarium sp.*, provoca la pudrición de las raíces y el marchitamiento de la planta; *Phytophthora sp.*, ataca al sistema radical y produce el marchitamiento de la planta; *Oidium sp.*, aparecen manchas cloróticas en las hojas y se deforman, a nivel floral provoca la caída de la flor; *Asperosporum caricae*, produce la ‘peca del babaco’; *Mycosphaerella sp.*, provoca antracnosis que causa necrosamiento del tejido y caída de las hojas; *Phoma sp.*, aparecen manchas a nivel foliar; *Agrobacterium sp.*, causante del ‘tumor en el cuello’; *Erwinia carotovora*, produce pudrición radicular y muerte de la planta.

Las principales plagas que atacan al babaco son los ácaros (*Tetranychus urticae*, *Panonychus ulmii*, ácaros rojos; *Tystii*, ácaro amarillo; *Hemitar somemuslatos*, ácaro blanco); el pulgón (*Asphis sp.*); la mosca blanca (*Trialeurodes vaporariorum*); nematodos (*Meloidogyne incognita*, *M. javanica*); virus. Las hojas son propensas al ataque de caracoles y babosas

Cosecha

A partir de los diez u once meses desde su plantación, la cosecha es continua. Puede recogerse cuando empieza a ponerse amarillo. Debe recogerse con pedúnculo para que la maduración sea más lenta y evitar la entrada de hongos por las cicatrices. El punto óptimo de maduración se consigue al cabo de 2-4 semanas desde su recogida, y puede acelerarse o retardarse, manteniendo la fruta a 25 °C o a 15 °C.

