

EL RIEGO:



▲ **Imprescindible por aspersión.** Asegura la nascencia en su fecha con pequeñas aportaciones. Si esto no es así desciende el número de plantas por m², se escalona la nascencia y se pierde homogeneidad. El herbicida se incorpora también irregularmente con lo que aparecen malas hierbas.

▲ **Después de la floración aplicar riegos frecuentes hasta la recolección.** De no aportar las cantidades necesarias, el cultivo baja de rendimiento. Cuando se riega en exceso habrá problemas de suelos saturados de agua (falta de cuajado, enfermedades, mala recolección, etc).

▲ Consumo entre 1.500 a 3.000 m³ / ha

Mes / nº riegos	Marzo / 2 / 3	Abril / 4 / 8	Mayo / 4 / 8	Junio / 4 / 8
Litros / m ²	25 / 30	25 / 50	45 / 60	70 / 80

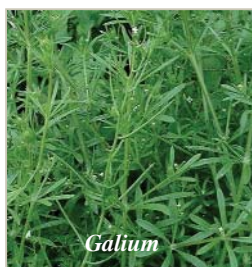
Cada año varía el número de riegos, la cuantía de cada uno y el consumo final según la climatología.

CONTROL DE MALAS HIERBAS:

▲ **Para hierbas de hoja ancha,** aplicar herbicidas después de sembrar y antes de la nascencia incorporados con un riego. Las materias activas más empleadas son: Pendimentalina + linurón, Trifluralina + linurón, Aclonifen, Imazamox + pendimentalina.

▲ **Para gramíneas** se harán aplicaciones antes del ahijado de éstas con antigramíneas específicos como Cicloxidin, Diclofop, Fluazifop, Setoxidin .

▲ Parcelas con problema de **GALIUM** será mejor no cultivarlas.



Galium

PLAGAS Y ENFERMEDADES:



▲ El pulgón verde puede llegar a ser un problema en torno a la floración.

▲ Las caracolas plantean problemas en la recolección ya que la cosechadora no las desecha y complica la fabricación. Se tratan los orillos de la parcela con cebos preparados.

▲ El mildiu se vigilará desde la nascencia.

▲ La ascochita se trata al ver las primeras manchas hasta final de floración.

▲ El oidio se controlará en pre y post floración cuando exista alto riesgo y se detecte por toda la planta.



LA RECOLECCION:



▲ Acertar con el momento de la recolección es muy importante, porque en cuestión de 24 / 48 horas el guisante pierde su máxima calidad (ternura y contenido azúcares).

▲ Este momento para guisante de congelado está alrededor de los 90 / 110 grados tenderométricos.

▲ **¿Qué es el grado tenderométrico?** Es la presión que hay que hacer sobre unos granos de guisante para que se partan por cizalladura (parecido a una masticación), midiéndose en libras por pulgada cuadrada. Cada libra por pulgada cuadrada es 1 grado tenderométrico

1 grado tenderométrico = 1 libra / pulgada²

▲ Un exceso "de calor" en la fase próxima a los 40-50 grados tenderométricos acelera la maduración y entre 4/5 días y una semana se puede pasar de los 110 grados ya que a primeros de junio se pueden acumular 75-80 grados en una semana.

▲ En recolección la **homogeneidad** de la parcela y del cultivo son importantes pues no se recolectan las zonas amarillentas (suelos de gravas, arenas) por adelantadas y pasadas de grados, los rodales de malas hierbas, acumulación de elementos extraños como plásticos, restos de malas hierbas secas, etc.