



IFAS EXTENSION

La Guayaba en Florida¹

S.E. Malo, C.W. Campbell, C.F. Balerdi, y J.H. Crane²

Nombre científico: *Psidium guajava* L.

Nombre común: guayaba

Familia: Myrtaceae

Otras plantas en la misma familia: Feijoa, jaboticaba, eucalipto.

Origen: América Tropical

Distribución: La guayaba se ha naturalizado prácticamente en todas las áreas tropicales y subtropicales del mundo.

Descripción

El Arbol

La guayaba es un árbol pequeño que alcanza 20 pies de altura y posee una copa amplia y extendida que se ramifica cerca del suelo. El tronco es corto, de color verdoso-carmelitoso a carmelita claro y esta cubierto de una cáscara escamosa.

Las Hojas

Las hojas son opuestas y de forma ablongada. Tienen de 3 a 7 pulgadas de longitud y poseen venas prominentes en el envés. El envés posee también pequeños pelitos, especialmente cuando son jóvenes.

Las Flores

Son blancas, de aproximadamente 1 pulgada de diámetro y se disponen en pequeños grupos o individualmente en las axilas de hojas recién formadas. La autopolinización es posible pero la polinización por insectos produce mayores rendimientos.

Los Frutos

La forma de los frutos puede ser redonda, ovoides o piriforme. El peso varía entre una onza y una libra. El color de la cáscara usualmente es amarillo, mientras que la pulpa puede ser blanca, amarilla, rosada o roja. Los frutos pueden variar desde poseer una cáscara delgada que rodea una pulpa firme con numerosas semillas hasta poseer una cáscara gruesa y una pulpa blanda con pocas semillas. El sabor

1. Este documento, HS1033 (HS-4), es uno de una serie de publicaciones del Departamento de Horticultural Sciences, Servicio de Extensión Cooperativa de la Florida, Instituto de Alimentos y Ciencias Agrícolas, Universidad de la Florida. (UF/IUFAS). Fecha de primera publicación: 1994. Repasado October 30, 2005. Visite nuestro sitio web EDIS en <http://edis.ifas.ufl.edu>.

2. S. E. Malo, Former Research Horticulturist, Tropical Research and Education Center; C.W. Campbell, Emeritus Extension Horticulturist, C.F. Balerdi, Prof., Multi-County Tropical Fruit Crops Extension Agent, y J.H. Crane, Prof., Tropical Fruit Crops Extension Agent; Tropical Research and Education Center, Homestead, University of Florida, IFAS, Gainesville FL 32611.

Traducido al Español por Rubén Regalado y C. F. Balerdi, Miami-Dade County Cooperative Extension Service, Homestead, FL.

El Instituto de Alimentos y Ciencias Agrícolas es un empleador que opera bajo Acción Afirmativa y provee Oportunidades Iguales, autorizado a proveer investigación, información educativa y otros servicios, únicamente a los individuos e instituciones que operan sin discriminación alguna con relación al credo, color, religión, edad, incapacidad, sexo, orientación sexual, estado civil, nacionalidad, opinión política o afiliaciones. Para más información sobre como obtener otras publicaciones de extensión, comuníquese con la oficina de Servicio de Extensión de su condado. Servicio de Extensión de la Florida / Instituto de Alimentos y Ciencias Agrícolas / Universidad de la Florida / Larry Arrington, Decano.

varía de dulce hasta altamente ácido. Poseen un aroma característico que va desde ser fuerte y penetrante hasta suave y agradable.

Variedades

En Florida existen muchas variedades e híbridos de buena calidad que se pueden utilizar para el procesamiento de los frutos y para el consumo fresco. Algunas de las mejores variedades son; 'Supreme' (pulpa blanca), 'Ruby' (pulpa roja), 'Blitch y 'Patillo' (pulpa rosada), 'Miami Red', 'Miami White' y 'Red Indian'. Los mejores híbridos son 'Ruby x Supreme' y 'Webber x Supreme'. La demanda por plantas de estas variedades e híbridos es tan pequeña que los viveros en el sur de Florida raras veces las propagan.

Clima

La susceptibilidad al frío restringe la distribución de la guayaba a las áreas costeras del centro y sur de Florida y a unas cuantas áreas en el interior de la península. Los árboles pequeños pueden morir a temperatura de 27-28°F, mientras que los adultos soportan sin muchos daños cortos períodos donde la temperatura es de 25-26°F. Sin embargo, si la copa del árbol se congela, usualmente se producirán retoños a nivel del suelo que permitirán que la producción se recupere en 2-3 años.

Propagación

La guayaba es difícil de propagar por los métodos usuales. Consecuentemente, la propagación por semillas aún se usa comúnmente a pesar de que no se replican las características de la planta progenitora. El método de propagación más fácil es el acodo, pero tiene poca utilidad práctica cuando se requieren grandes cantidades de árboles y el material que servirá como fuente es limitado. Los injertos laterales y de púas tienen éxito sólo cuando los patrones son jóvenes y vigorosos (el diámetro de los troncos no debe exceder el de un lápiz) y las yemas provengan de una ramita terminal que aún esté verde y tenga forma cuadrangular. Las estacas con hojas producen raíces si se colocan en una cámara nebulizadora.

Estación de Producción de Frutos

Los frutos se producen y maduran prácticamente durante todo el año, pero la mayor parte de la producción ocurre durante los meses del verano.

Distancia y Poda

En las condiciones de Florida, los árboles en las arboledas comerciales se siembran a una distancia de 20 a 25 pies entre filas y de 12-15 pies entre los árboles en las filas. Sin embargo, si se planea realizar una poda, las distancias pueden acortarse a 12-15 pies entre los árboles en las filas. La mejor estación para plantar los árboles es a principios del verano cuando comienzan las lluvias.

Los árboles soportan muy bien la poda, la cual facilita las prácticas hortícolas cuando las distancias entre árboles es pequeña. La poda también acelera la floración y formación de frutos ya que promueve el crecimiento de retoños que es donde se forman los frutos mayores.

Abonamiento

La guayaba responde bien al abonamiento en todos los suelos de Florida. Después de la siembra, abone los árboles cada 60 días con un 1/4 lb de un abono mixto que contenga un 8-10% de nitrógeno, 3-4% de ácido fosfórico, un 8-10% de potasa y un 4-5% de magnesio. El segundo año incrementa esta cantidad a una libra de fertilizante por árbol cada 60 días. Es conveniente aplicar cantidades adicionales de sulfato de amonio o nitrato de amonio durante los períodos de intensa floración a los árboles que tengan una alta producción de frutos. Este suplemento no debe exceder 2 lbs por año en los árboles que tengan 10 años.

Se deben usar aspersiones de micronutrientes que contengan zinc y manganeso dos o tres veces por año, dependiendo de las condiciones del suelo y la producción. El cobre debe incluirse en las aspersiones si no se utilizan fungicidas que contengan este mineral. En suelos calcáreos, la aplicación de quelatos de hierro específicos para estos suelos puede ser necesaria.

Plagas

Las guayabas son atacadas por varias plagas de insectos en Florida. En años recientes, la mosca del caribe (*Anastrepha suspensa*) se ha convertido en la plaga más importante de la guayaba en Florida. Esta mosca pone sus huevos dentro del fruto en maduración, y las larvas que de ellos emergen perforan el fruto haciéndolo inservible para el consumo fresco o procesamiento. Envolver los frutos verdes con cartuchos de papel o plástico perforados es un buen control. La polilla de la guayaba (*Argyresthia eugeniella*), aunque no es tan dañina como la mosca del caribe, también hace tuneles en los frutos echándolos a perder. Tampoco se ha desarrollado un método de control apropiado para este insecto.

En suelos arenosos, los nemátodos pueden causar daños severos a las raíces de los árboles jóvenes. Los daños pueden superarse mediante el uso de abonos, irrigación y cobertura vegetal.

Enfermedades

El alga roja (*Cephaleuros virescens*) causa problemas en la guayaba, particularmente en algunas variedades cuando existe alta humedad ambiental. El cobre es quizás el mejor producto para controlar esta enfermedad y debe ser aplicado tan pronto como se detecten los primeros síntomas en las hojas.

Usos

Las guayabas tienen un alto contenido de vitamina C, el cual en algunas variedades puede ser 5 veces del que se encuentra en el jugo de naranja fresco. Los frutos se pueden congelar sin problema alguno y se prestan admirablemente a ser procesados. Los mayores usos comerciales son en jaleas, gelatinas, pastas y productos enlatados.