

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA “JUAN MISAEL SARACHO”
FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS Y FORESTALES
CARRERA DE INGENIERÍA AGRONÓMICA**



TRABAJO DIRIGIDO

**APLICACIÓN DE UN BIOESTIMULANTE (NUTRIPAK
PREMIUM) EN LA FLORACIÓN DE LA FRUTILLA VAR. SAN
ANDREAS (*Fragaria ananasa*) Y SU EFECTO EN EL
RENDIMIENTO Y CALIDAD, EN LA COMUNIDAD DE
PAMPA REDONDA**

Por:

WILSON SERRANO PEREIRA

Trabajo Dirigido, presentado a consideración de la **UNIVERSIDAD AUTÓNOMA “JUAN MISAEL SARACHO”**, como requisito para optar al **Grado Académico de Licenciatura en Ingeniería Agronómica**

**GESTION 2020
Tarija - Bolivia.**

V°B°

.....
Ing. José Luis Morales Martínez
PROFESOR GUÍA

.....
M.Sc. Ing. Henry Esnor Valdez Huanca
DECANO
FACULTAD DE CIENCIAS
AGRÍCOLAS Y FORESTALES

.....
MSc. Ing. Juan Oscar Hiza Zuñiga
VICEDECANO
FACULTAD DE CIENCIAS
AGRÍCOLAS Y FORESTALES

APROBADO POR:
TRIBUNAL

.....
M. Sc. Ing. Henry Esnor Valdez Huanca
TRIBUNAL

.....
M. Sc. Ing. Yerko Sfarcich Ruiz
TRIBUNAL

.....
M. Sc. Ing. Víctor Enrique Zenteno López
TRIBUNAL

El tribunal calificador del presente trabajo Dirigido, no se solidariza con la forma, términos, modos y expresiones vertidas en el trabajo, siendo la misma únicamente responsabilidad del autor.

DEDICATORIA

Primeramente, agradezco a DIOS por protegerme durante todo mi camino y darme fuerzas para superar obstáculos y dificultades a lo largo de toda mi vida.

A mi madre Agustina Pereira Iporre, por haberme traído a este mundo y por su constante apoyo moral y económico a pesar de las dificultades que la vida nos puso ambas.

A mi hermano Abrahán Serrano Pereira, que con sus consejos me ha ayudado a afrontar los retos que se me han presentado a lo largo de mi vida.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho” carrera Ing. Agronómica, por todas las enseñanzas y experiencias adquiridas en el seno de sus aulas durante estos 5 años de estudio. A todos mis docentes, quienes supieron impartirme sus conocimientos. Un reconocimiento especial a todos los que además de sus enseñanzas me brindaron su amistad.

Al Ing. José Luis Morales. por aceptar ser mi Profesor Guía y por su labor constante en dirección de este trabajo, su paciencia y su enorme calidad profesional ha hecho posible este sueño.

Al Ing. Henry Esnor Valdez Huanca, por su valiosa colaboración y disponibilidad durante el desarrollo de la investigación, sus aportaciones exactas para enriquecer el trabajo.

Al Ing. Yerko Sfarcich Ruiz, por su sencillez, consejos y comentarios, para poder lograr la culminación de mi trabajo dirigido.

Al Ing. Víctor Enrique Zenteno López, por su amabilidad, su experiencia y las aportaciones para la realización de este trabajo.

A mis amigos por su amistad, con quienes pasamos momentos inolvidables, quienes me han brindado su mano y ayuda para seguir adelante

INDICE

CAPITULO I.....	1
INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. ANTECEDENTES	1
1.2. DELIMITACIÓN	2
1.2.1. Límite sustantivo	2
1.2.2. Límite temporal.....	2
1.2.3. Límite geográfico.....	2
1.3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
1.4. FORMULACION DEL PROBLEMA.....	3
1.5. SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA Y ABORDAJE DE LA SOLUCIÓN.....	3
1.5.1. Árbol de problemas.....	3
1.5.2. Árbol de objetivos	4
1.6. OBJETIVOS DEL TRABAJO DIRIGIDO	4
1.6.1. Objetivo General	4
1.6.2. Objetivos Específicos	4
1.7. JUSTIFICACIÓN.....	5
1.7.1. Justificación científica.....	5
1.7.2. Justificación social.....	5
1.7.3. Justificación económica	5
1.7.4. Justificación personal.....	5
CAPITULO II.....	7
MARCO TEORICO	7
2.1. ORIGEN E HISTORIA DE LA FRUTILLA	7
2.2. TAXONOMÍA DE LA FRUTILLA.....	8
2.3. CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS DE LA FRUTILLA	8
2.3.1. Raíz.....	8
2.3.2. Tallo.....	8

2.3.3. Hojas	9
2.3.4. Flores.....	9
2.3.5. Fruto.....	9
2.4. PRODUCCIÓN DE FRUTILLA	10
2.4.1. Nivel Mundial.....	10
2.4.2. Producción de frutilla en Sud América	10
2.4.3. Producción de frutilla en Bolivia.....	11
2.5. VARIEDADES DE FRUTILLA	11
2.5.1. Variedades de día cortó.....	11
2.5.2. Variedades de día neutro	11
2.5.3. Principales variedades cultivadas.....	11
2.6. COMPOSICIÓN DE NUTRICIONAL DE LA FRUTILLA	14
2.6.1. Información nutricional: 100 gramos de frutillas contienen:	15
2.7. REQUERIMIENTO AGROCLIMÁTICOS DEL CULTIVO.....	15
2.7.1. Temperatura.....	16
2.7.2. Humedad.....	16
2.7.3. Luz.....	17
2.7.4. Horas frío.....	17
2.7.5. Requerimientos de agua	17
2.7.6. Requerimientos de suelo.....	18
2.7.7. Materia orgánica.....	18
2.8. MÉTODOS DE PROPAGACIÓN DE LA FRUTILLA	18
2.8.1. División de coronas o matas	18
2.8.2. Propagación por estolones.....	19
2.8.3. Micro propagación.....	19
2.9. SISTEMA DE PLANTACIÓN.....	19
2.9.1. Plantación de hilera simple	19
2.9.2. Plantación doble hilera.....	19
2.9.3. Plantación de tres hileras	20
2.10. PLANIFICACIÓN DEL CULTIVO	20

2.10.1. Preparación del suelo.....	20
2.10.2. Preparación de camellones.....	20
2.10.3. Cobertura plástica (Mulch).....	20
2.10.4 Plantación	21
2.11. LABORES CULTURALES.....	22
2.11.1. Riego.....	22
2.11.3. Fertilización.....	22
2.11.4. Poda.....	23
2.11.5. Control de malezas.....	23
2.11.6. Control Sanitario	24
2.12. BIOESTIMULANTES	24
2.12.1. Tipos de Bioestimulantes.....	24
2.12.2. Clasificación de los Bioestimulantes.....	24
2.12.3. Nutripak Premium.....	25
2.12.4. PLAGAS Y ENFERMEDADES	26
2.13. MANEJO DE COSECHA Y POSTCOSECHA	27
2.13.1. Cosecha	27
2.13.2. Post-cosecha.....	28
2.14. USOS DE LA FRUTILLA.....	28
2.14.1. Medicina	28
2.14.2. Gastronomía	29
CAPITULO III.....	30
MATERIALES Y MÉTODOS.....	30
3.1. UBICACIÓN GEOGRAFICA	30
3.1.1. Localización de la zona de Estudio.....	30
3.2. PERIODO DEL TRABAJO DIRIGIDO.....	31
3.3. CARACTERÍSTICAS DE LA ZONA DE ESTUDIO.....	31
3.3.1. Clima	31
3.3.2. Temperatura.....	31
3.3.3. Precipitación.....	32

3.3.4. Viento Velocidad y dirección de los vientos.....	33
3.3.5. Humedad Relativa	33
3.3.6. Suelo	34
3.4. FLORA Y FAUNA	35
3.4.1. Vegetación.....	35
3.4.2. Fauna.....	36
3.5. ACTIVIDAD ECONOMICA	36
3.6. CARACTERÍSTICA Y OBJETIVO DE LA INSTITUCIÓN DONDE SE REALIZÓ EL TRABAJO DIRIGIDO.....	36
3.6.1. MISION.....	37
3.6.2. VISION.....	37
3.6. MATERIALES E INSUMOS	37
3.6.1. Material vegetal.....	37
3.6.2. Bioestimulante Nutripak Premium y sus características	38
3.6.3. Material de campo	39
3.6.4. Material de Escritorio	39
3.6.5. Insumos	39
3.7. METODOLOGÍA.....	40
3.7.1. DESCRIPCIÓN DEL DISEÑO DE CAMPO	40
3.7.2. Descripción de los tratamientos.....	41
3.8. PROCEDIMIENTO	41
3.8.1. Preparación del terreno	41
3.8.2. Delimitaciones y apertura de camellones	41
3.8.3. Colocación de la cinta de riego.....	42
3.8.4. Cobertura plástica de los camellones.....	42
3.8.5. Plantación.....	42
3.8.6. Riego.....	43
3.8.7. Control de malezas.....	43
3.8.8. Control fitosanitario	43
3.8.9. Cosecha	43

CAPITULO IV	45
RESULTADOS Y DISCUSIONES.....	45
4.1. ALTURA DE PLANTA	45
4.2. NÚMERO DE FRUTOS POR PLANTA	46
4.3. RENDIMIENTO (Ton/Ha).....	48
CAPÍTULO V	50
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	50
Conclusiones	50
Recomendaciones	51