



UNL mejora la productividad de café y maní en el valle de Casanga

La Alma Máter lojana desde el 2022 realiza experimentos para mejorar las condiciones de siembra y cultivo de las dos especies.

Durante dos años, tres docentes investigadores de la Facultad Agropecuaria de la Universidad Nacional de Loja, conjuntamente con tesis, estudian el modelo de producción de café y maní en el valle de Casanga del cantón Paltas. La UNL, a través de la Dirección de Investigación, genera y transfiere conocimientos vinculados a la problemática de los sectores sociales de la región y el país.

Loja es una de las principales provincias productoras de café con alrededor de 30 mil productores y con más de 100 variedades de café de altura, así lo destaca Klever Cuenca, técnico-investigador de la UNL. “Sin embargo, los procesos de producción son bajos y no están implementados en sistemas sostenibles; por ello, la Alma Máter trabaja en modelos sustentables de producción para el caficultor”, agregó.

En dos de los proyectos experimentales de café, los investigadores aplicaron abono orgánico y hongos micorrízicos en parcelas de terrenos compactos y arcillosos. “Esto determinó que la macro porosidad y la oxigenación del suelo pase del 5% al 15% de aireación; logrando mayor diámetro basal, incremento en el número de hojas y mejor crecimiento físico de las plantas”, indicó Miguel Villamagua, docente de la UNL.

Actualmente, los investigadores evalúan el comportamiento del café en sus variedades: acawa, castillo y sarchimo; frente a la aplicación de diversos abonos orgánicos. Asimismo, hasta finales del presente año analizan la reacción de las malezas que afectan a este sector cafetalero en Zapotepamba frente a la utilización de diversos herbicidas naturales.

El maní es otro producto que se encuentra en investigación en el cantón Paltas donde está la fuerza productiva de esta planta. De acuerdo a resultados preliminares de la indagación “la reducción del área productiva, el desplazamiento de los híbridos y las insuficientes técnicas de mantenimiento y cultivo de maní están afectando la producción del agricultor”, afirmó el docente-investigador Edmiglio Valdiviezo.

El objetivo de esta investigación es establecer un paquete orgánico y tecnológico que permita a los agricultores incrementar la productividad de las variedades comerciales de maní, en las condiciones edafoclimáticas del valle de Casanga, recuperar y conservar la pureza varietal y el alto potencial de rendimiento de las semillas de maní.

Para Max Encalada, director de investigación de la UNL, estos proyectos buscan responder a las problemáticas de la realidad local y nacional. “Lo que está haciendo la UNL, a través de los equipos de investigación, es recuperar el potencial genético del café y maní, seleccionar las mejores variedades y entregarles nuevamente a los productores con su respectiva tecnología para que sea sostenible”, manifestó.

DATOS IMPORTANTES

Investigación del café y maní

- 3 variedades de café investiga la UNL
- 2 años investiga el maní y café
- 8 investigadores estudian las dos especies



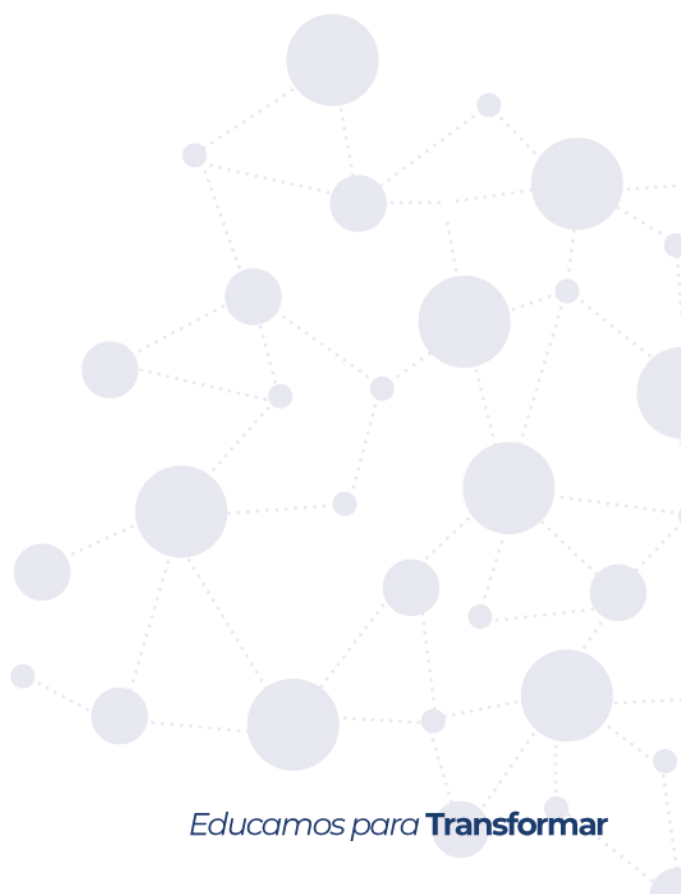
Universidad
Nacional
de Loja

MÁS INFORMACIÓN

Dirección de Comunicación e Imagen Institucional

comunicacion@unl.edu.ec

www.unl.edu.ec



Educamos para **Transformar**