

CÓMO SE CULTIVA EL PLÁTANO DE CANARIAS

EN LA PLATANERA SIEMPRE HAY ALGO QUE HACER



TE ENSEÑA





COOPERATIVA PLATANERA DE CANARIAS

Avenida de Anaga, 11
38001 Santa Cruz de Tenerife
Tel. 922 286 300 · Fax: 922 28 63 55
e-mail: info@coplaca.org

www.coplaca.org

CÓMO SE CULTIVA EL PLÁTANO DE CANARIAS

En la platanera siempre hay cosas que hacer

Edita	Cooperativa Platanera de Canarias
Ilustraciones	Juan Garcés
Textos	Dpto. Técnico de COPLACA
Maquetación	Y...manera, Servicio de Diseño Gráfico
Depósito legal	TF 408-2015

Te presentamos a la familia de la **PLATANERA** y sus partes

Hojas

MADRE

Tallo o rolo

HIJA

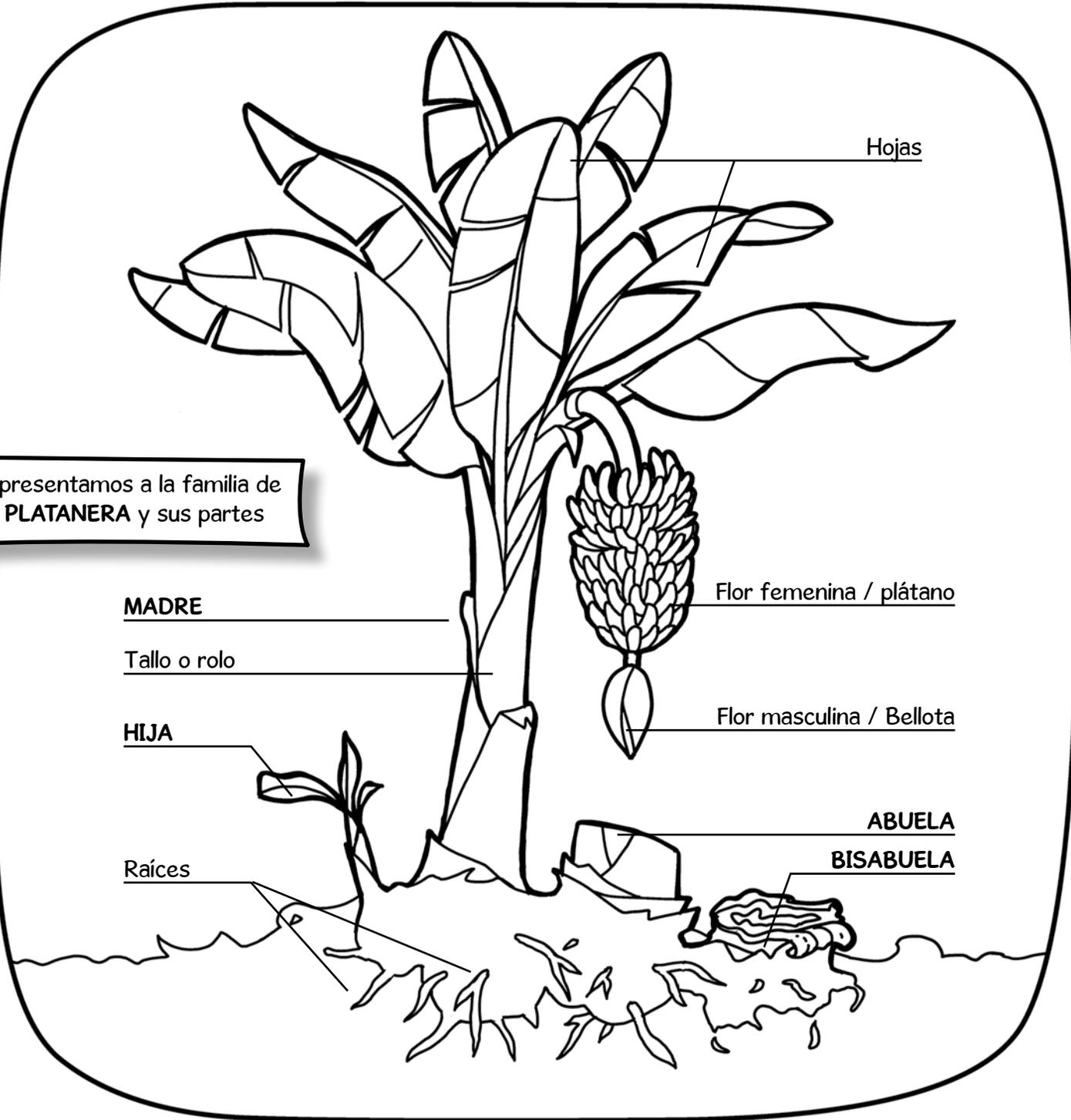
Raíces

Flor femenina / plátano

Flor masculina / Bellota

ABUELA

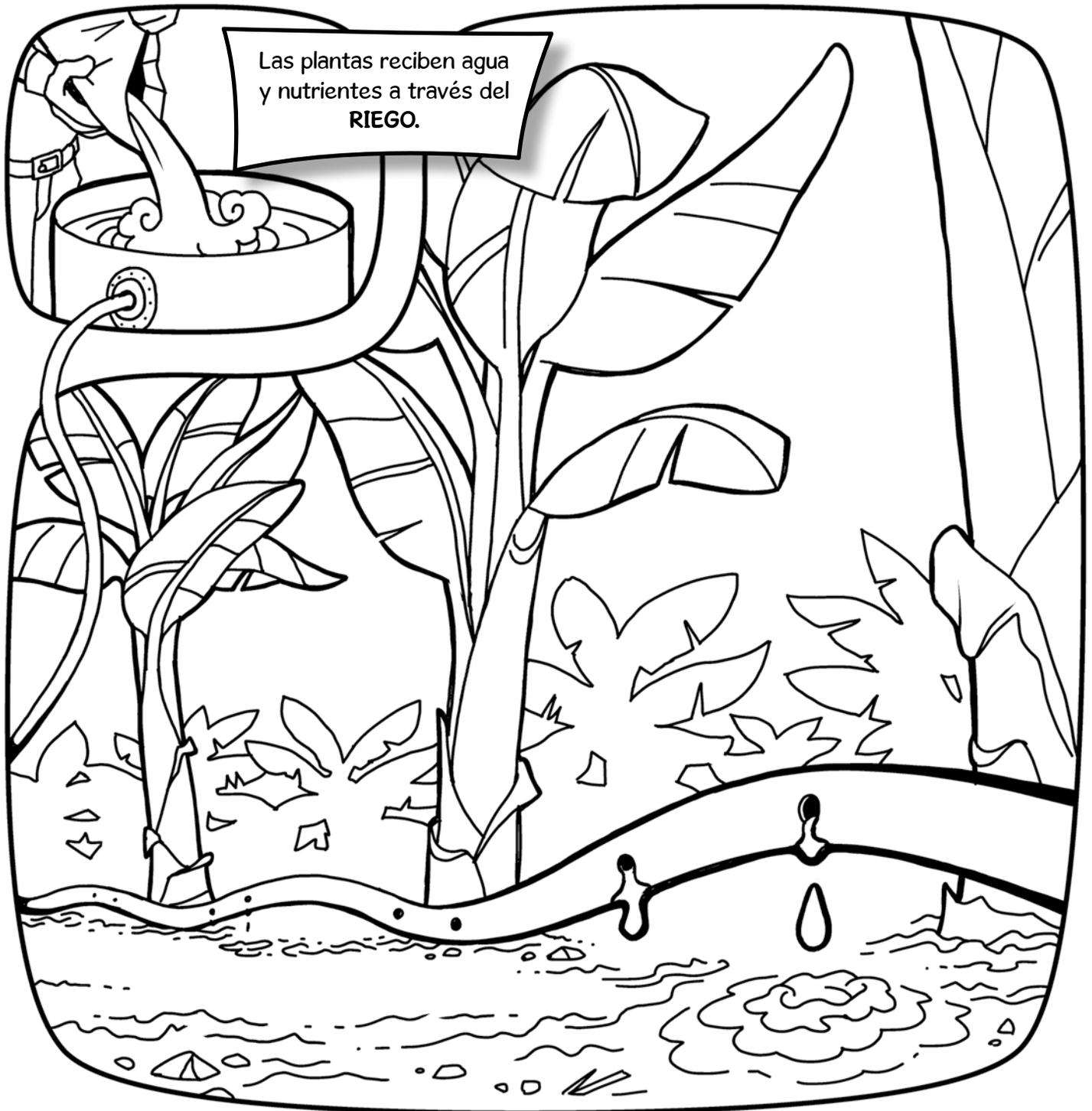
BISABUELA



Las tareas comienzan con la **SIEMBRA** de nuevas plantas. Lo hacemos en fincas nuevas o en fincas a renovar.



Las plantas reciben agua
y nutrientes a través del
RIEGO.

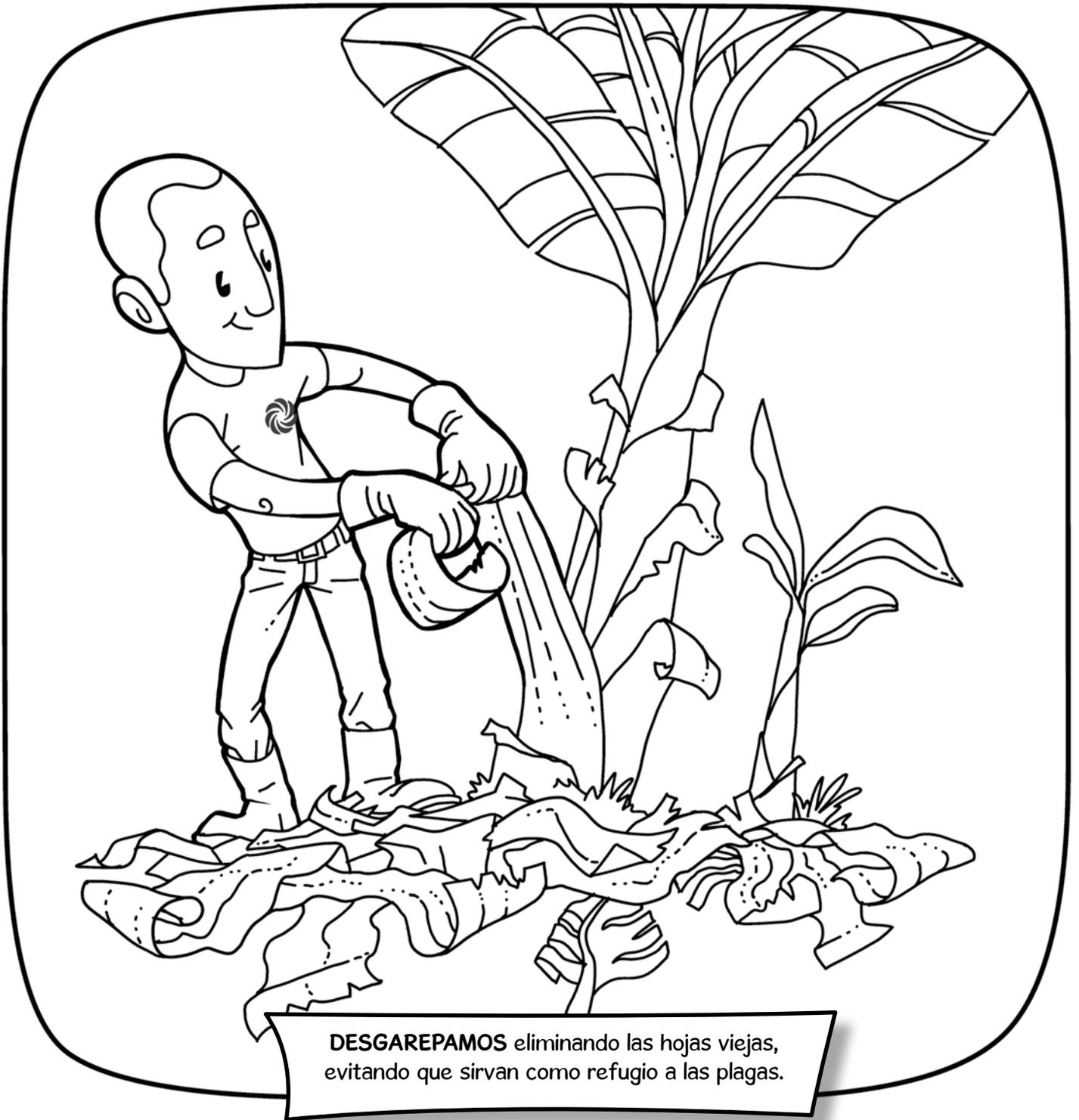


Incorporamos **MATERIA
ORGÁNICA** en el suelo. Con ello
aireamos y mejoramos el medio
de donde se alimentan las raíces.

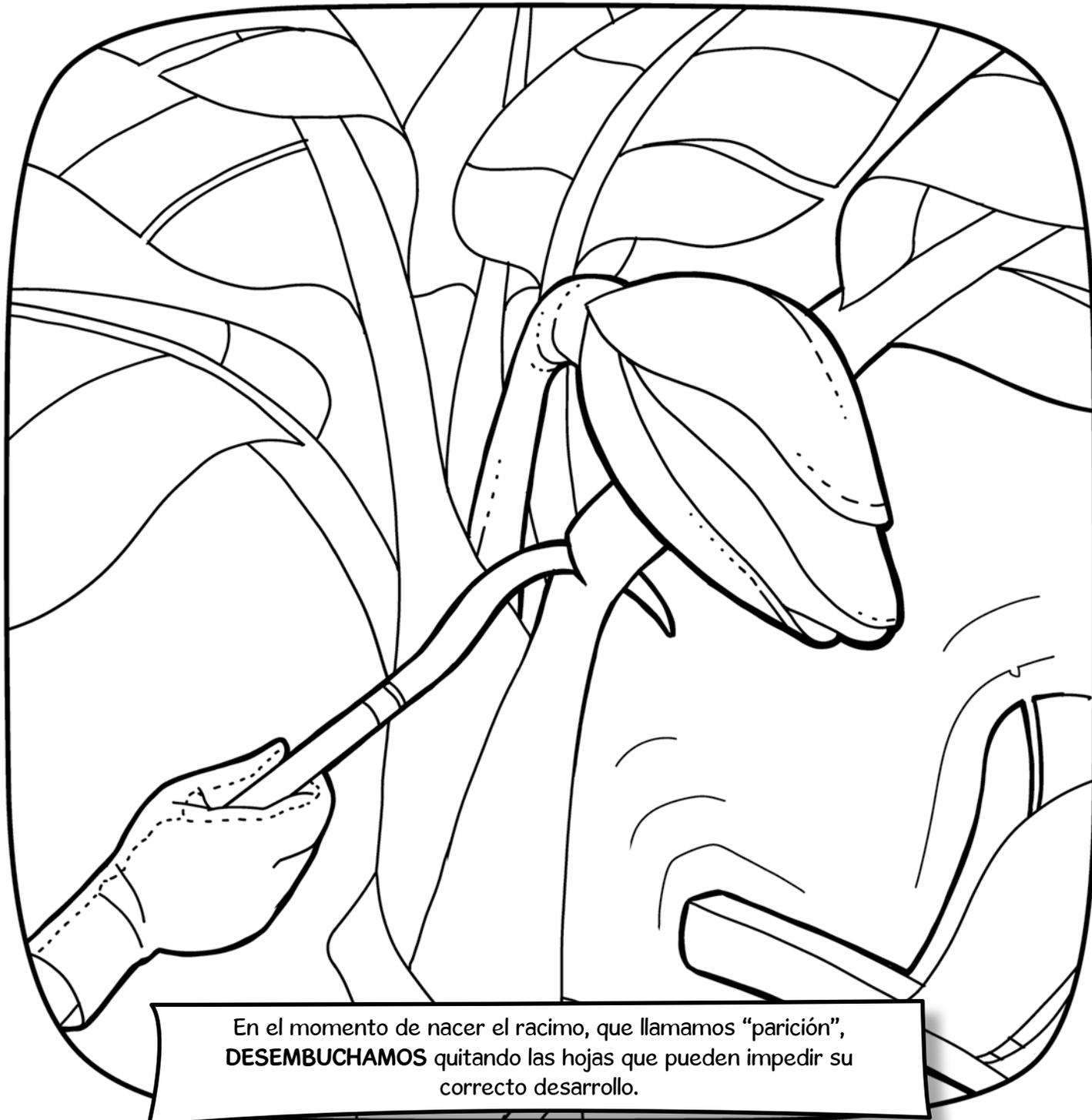


Con el **DESHIJADO** buscamos
seleccionar el mejor hijo para
que nos dé el futuro racimo de
plátanos.





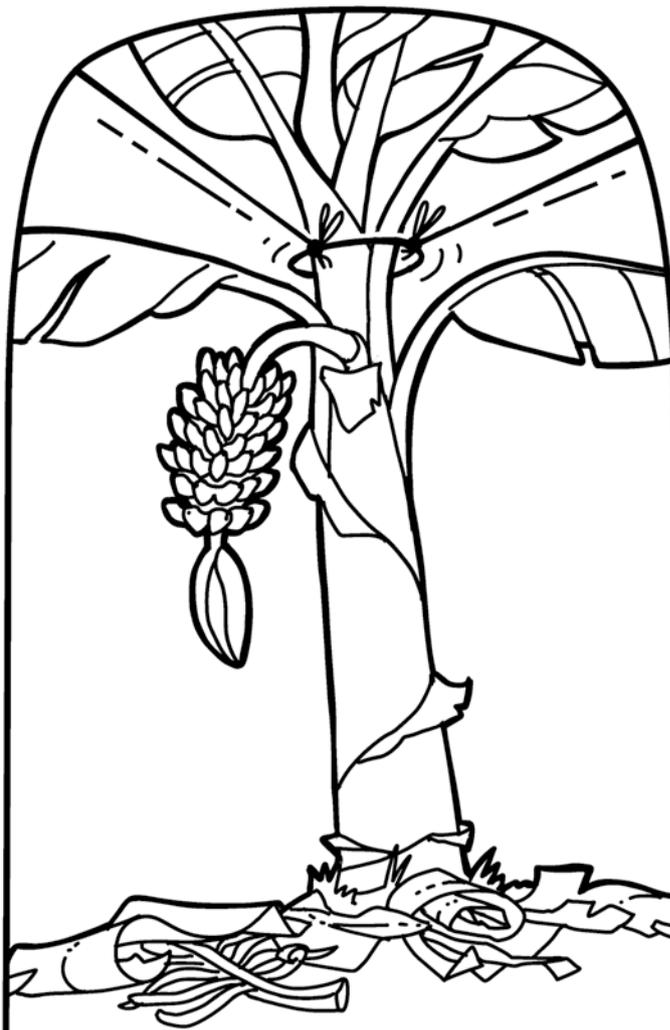
DESGAREPAMOS eliminando las hojas viejas,
evitando que sirvan como refugio a las plagas.



En el momento de nacer el racimo, que llamamos “parición”, **DESEMBUCHAMOS** quitando las hojas que pueden impedir su correcto desarrollo.



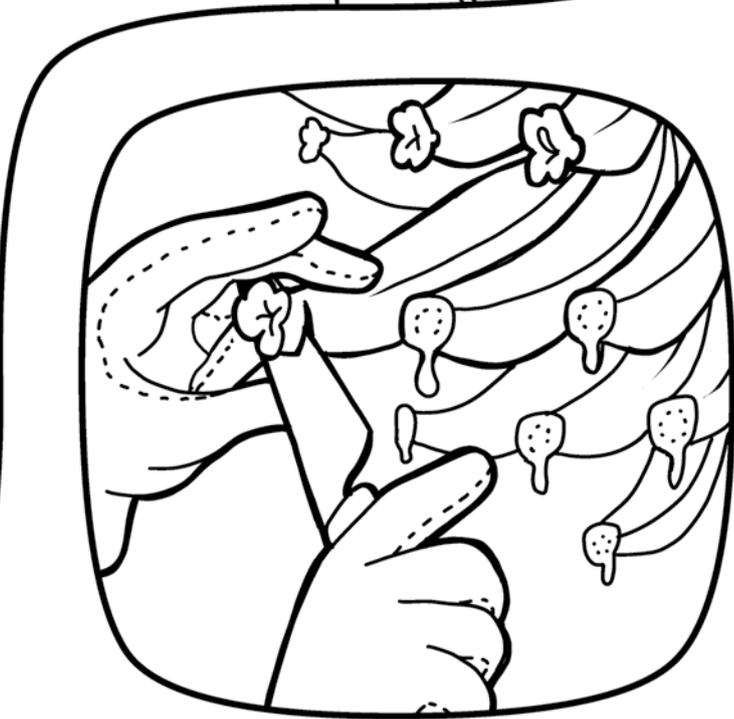
HORCONADO

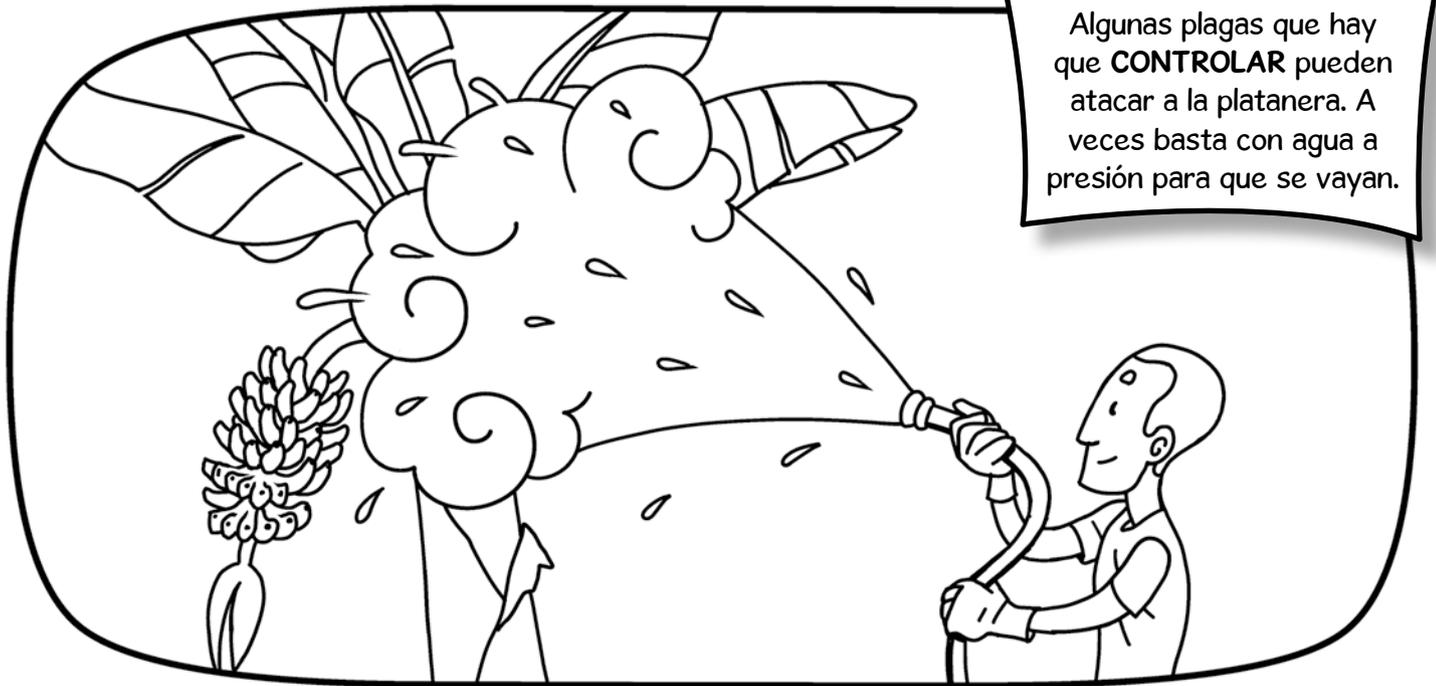


AMARRADO

A medida que los racimos aumentan de peso, tenemos que HORCONAR o AMARRAR para evitar la caída de las plantas.

El DESFLORILLADO
consiste en quitar la flor
de cada plátano a mano
o con cuchillo.





Algunas plagas que hay que **CONTROLAR** pueden atacar a la platanera. A veces basta con agua a presión para que se vayan.



Otras veces, ponemos **TRAMPAS**...

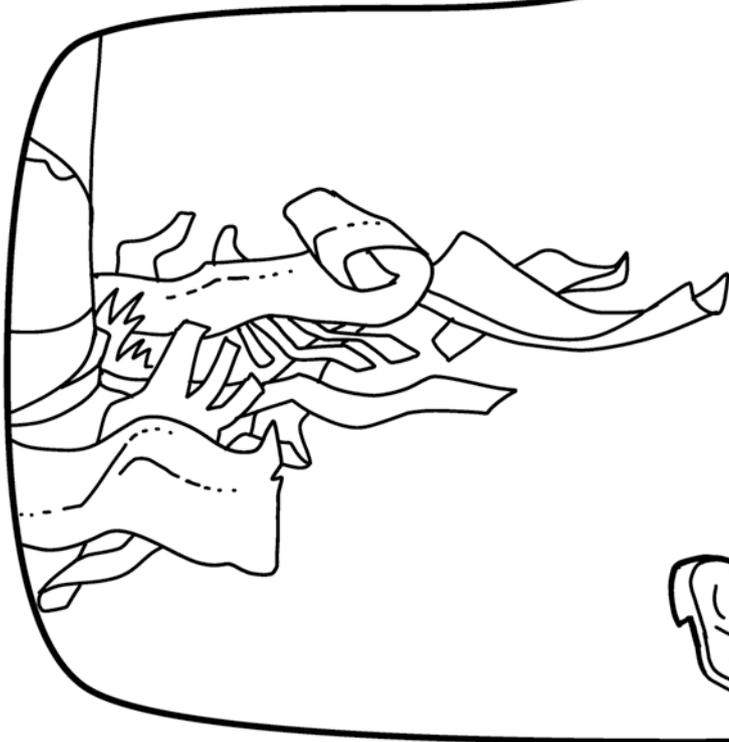


...o pedimos **AUXILIO** a unos "aliados" que soltamos en las plantas.

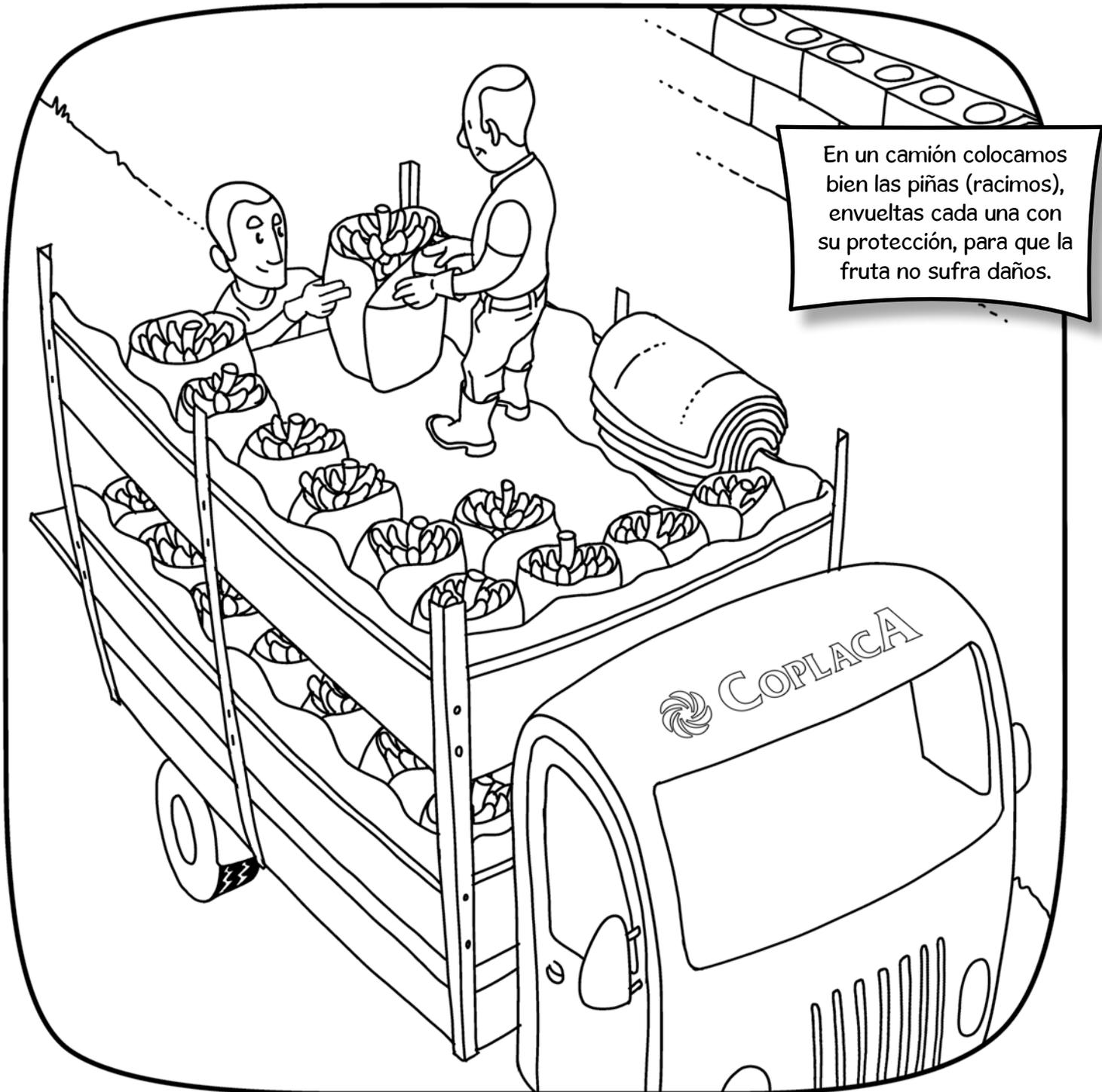


Debemos proteger los racimos de suciedad, plagas y roces, así como asegurar un mejor llenado de la fruta. Por esta razón **EMBOLSAMOS** el racimo, hasta que un día...





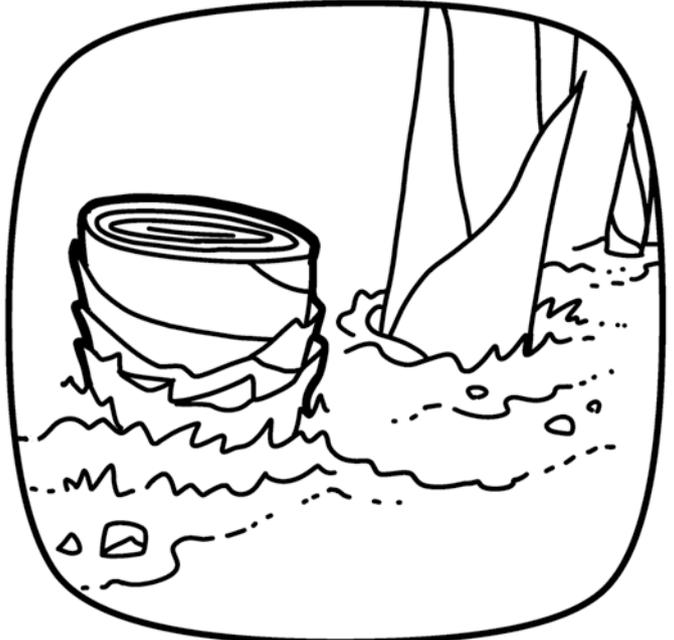
...ese bonito racimo
está preparado para
el **CORTE**. Con mucho
cuidado, cortamos la piña
para llevar los plátanos al
empaquetado.

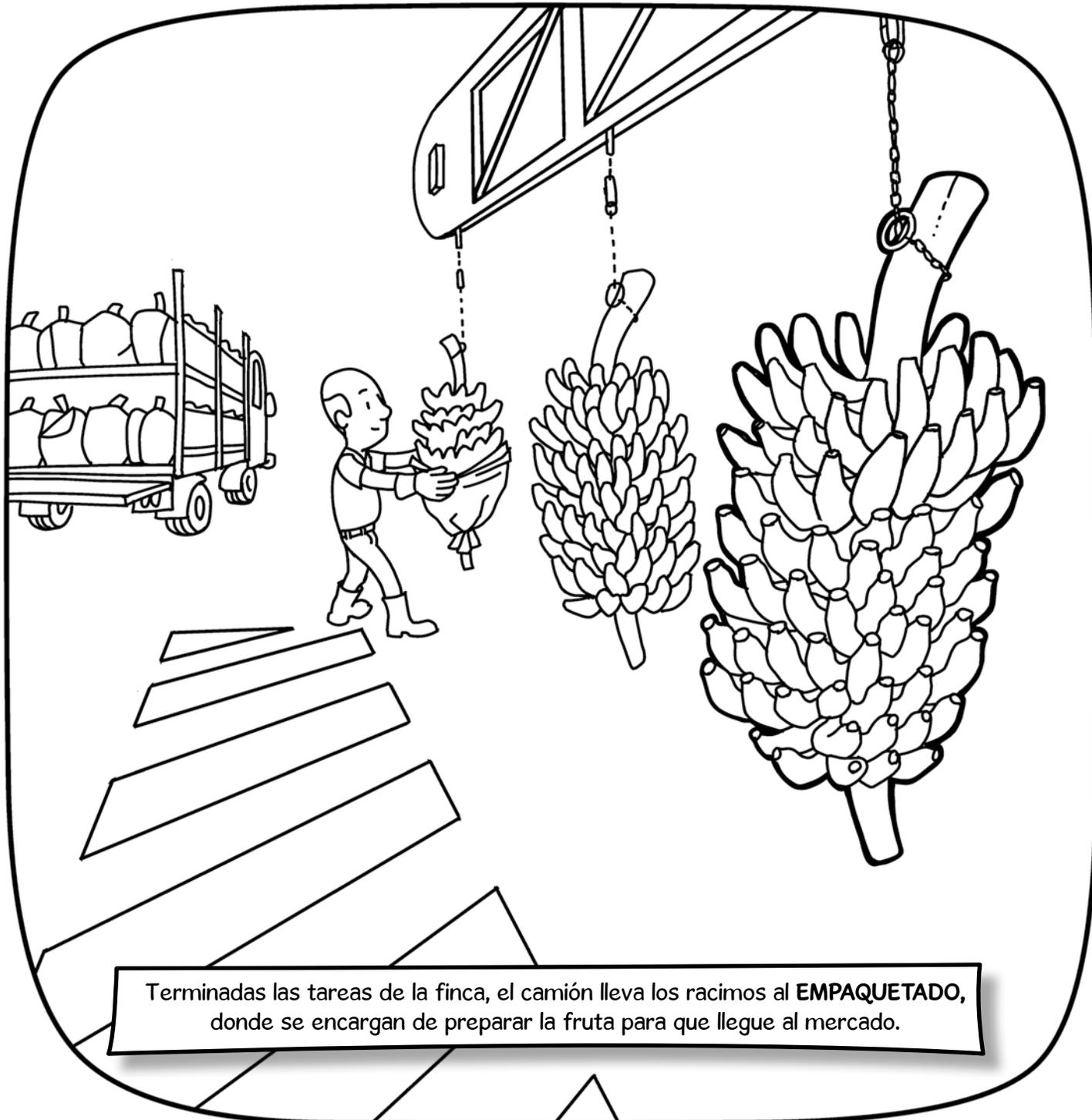


En un camión colocamos bien las piñas (racimos), envueltas cada una con su protección, para que la fruta no sufra daños.



DESCEPAMOS o
CORTAMOS los tallos viejos
de las plantas que ya dieron
su fruta, para favorecer la
entrada de luz.





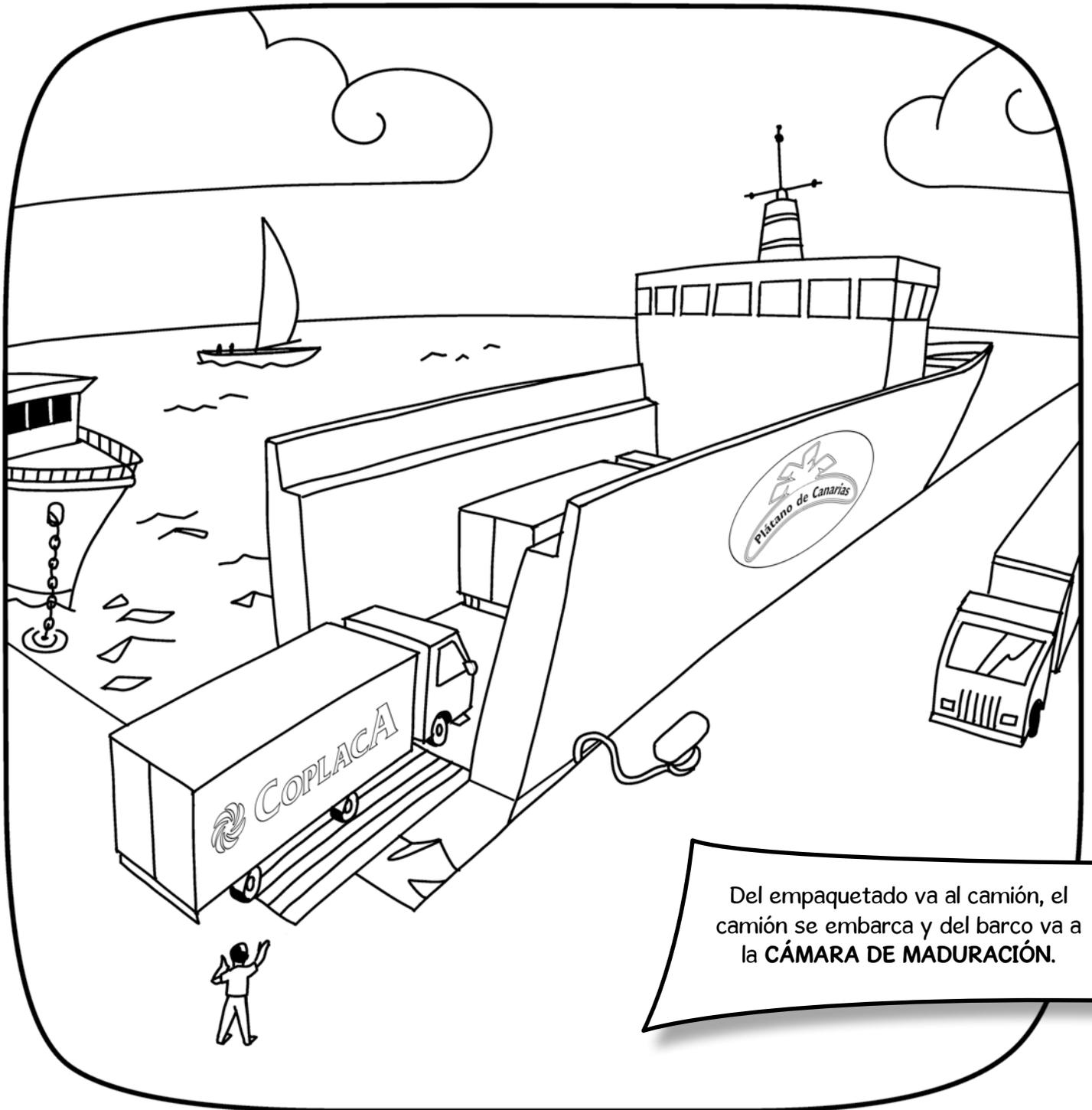
Terminadas las tareas de la finca, el camión lleva los racimos al **EMPAQUETADO**, donde se encargan de preparar la fruta para que llegue al mercado.



Lo primero que hacen es separar la piña (racimo) en **MANILLAS**, para posteriormente lavarlas.

Después se clasifican, pesan y acomodan las manillas en cajas, listas para su traslado.





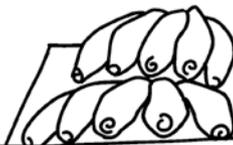
Del empaquetado va al camión, el camión se embarca y del barco va a la **CÁMARA DE MADURACIÓN**.

El plátano tiene que madurar hasta que esté apto para el consumo.

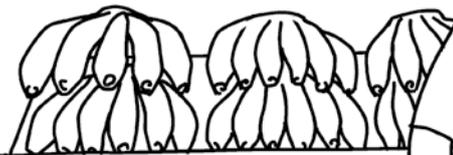
Grupo
arc
eurobanan
CÁMARAS DE MADURACIÓN

COPLACA

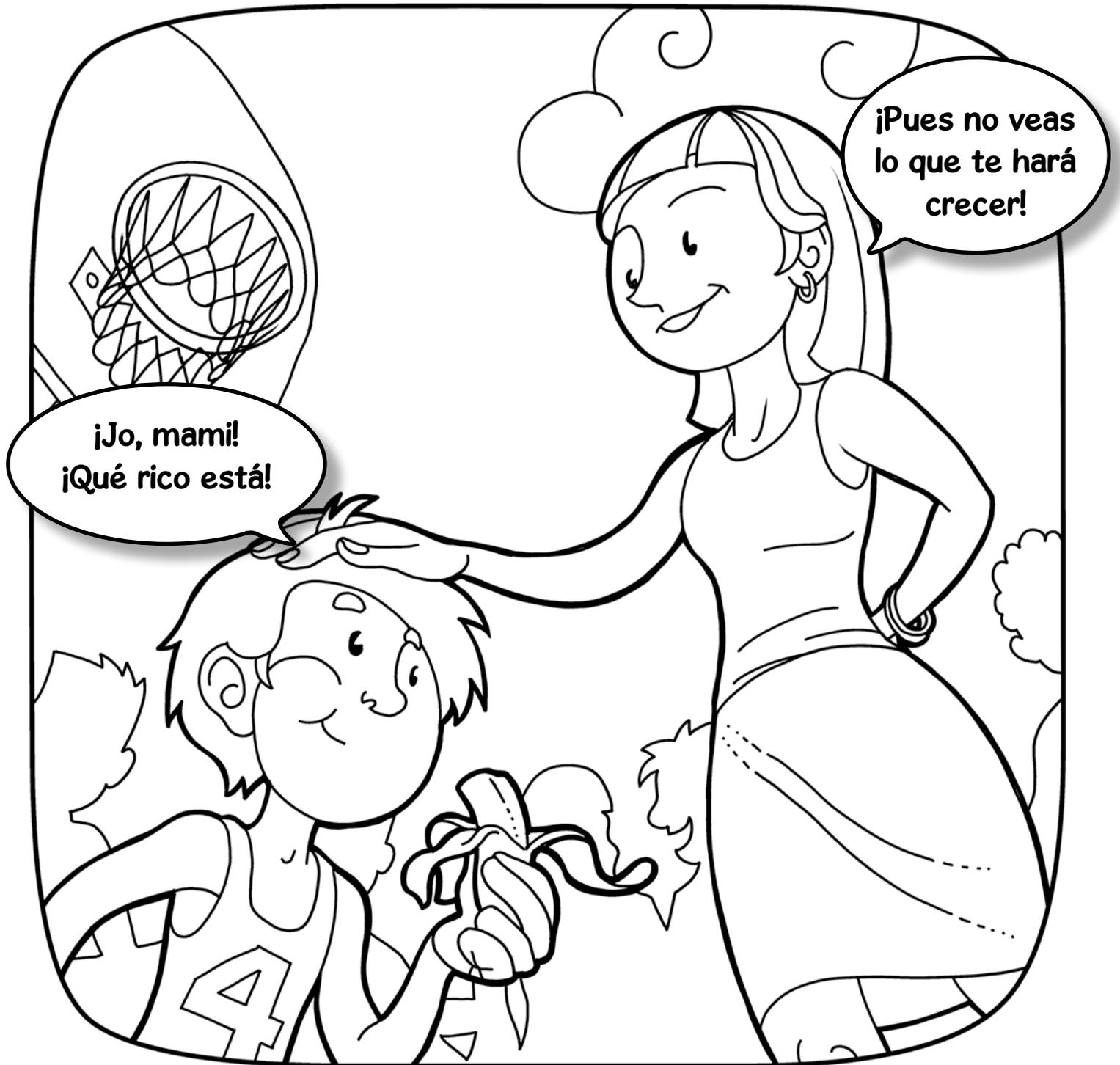
¡Y ya están en el Súper!
Dile a mami que vaya y
compre siempre
PLÁTANO DE CANARIAS.



M M M A M



M M M



¡Pues no veas
lo que te hará
crecer!

¡Jo, mami!
¡Qué rico está!

¿Qué tal una ayudita para **COLOREAR?**





Marcas que nos distinguen

