

## El Arte de Cultivar Sandías en Pencahue

«Diario Maule Hoy» quiso conocer en terreno cómo se extraen las sandías de la temporada veraniega, por lo que acudimos a una grata invitación a Pencahue. Allí entrevistamos a Luis Avaca Orellana, agricultor y propietario de uno de los cultivos de sandías más prósperos de la vecina comuna.

En medio de los fuertes cambios de temperatura y de los intensos calores del verano, en la mañana muy temprano en la comuna de Pencahue, el agricultor **Luis Avaca Orellana** prepara sus cuadras para la extracción de una de las frutas más apetitosas y preferidas de la mesa tradicional chilena.

**«Diario Maule Hoy»** quiso conocer en terreno cómo se cultiva la sandía (*citrullus lanatus*), que proviene de una planta trepadora y rastrera similar a una enredadera y que pertenece a la familia de las cucurbitáceas. Este fruto grande, jugoso y comestible, del que existen más de mil variedades a lo largo del mundo, contiene más del 93 % de agua, que la convierte en un diurético natural.

Entrevistamos en medio de la cosecha, al conocido agricultor de la zona,



quien gentilmente nos respondió todas nuestras inquietudes.

¿ Hace cuánto tiempo que estás dedicado a la Agricultura?

«Toda mi vida y siempre en Pencahue. Llegamos a este fundo en 1976. Cuando el patrón decidió vender a los mismos trabajadores, ahí mi papá postuló y se quedó con una parcela, que es de 25 hectáreas».

¿ Cuándo comenzaron sembrando la sandía?

«Nosotros empezamos la plantación el 10 de septiembre. La sandía natural sin injerto es de 75 días y con injerto, es de 90 días. Cuando la sandía comienza a cuajar en for-

ma de una manzana, de ahí son 35 días lo que se demora para estar buena para la cosecha».

¿ Cómo riegan estos cultivos en el lugar?

«Aquí regamos con el sistema de goteo. Se hace con cinta, colocamos nylon y por detrás de este, va una cinta de goteo, de 10, que da el agua entre 1,2 y 1,5 por hora. Una sandía en etapa de crecimiento, requiere entre dos horas y dos horas y media de riego diario. Cuando la planta tiene frutos del tamaño de una pelota de ping pong, hay que subirla a cuatro o cinco horas de riego diario. Riego doce horas, pero lo normal en las sandías es de cinco a seis horas diarias».

¿ Cuando está lista la sandía para ser calada y servida en la mesa?

«Cuando la fruta, cambia de color. Las rayas amarillas se extienden cuando empieza madurar y llega a aclarar sobre el verde tradicional. Para estar más seguro que ha madurado, nosotros vemos una guía, que es como un pezón y que tiene una especie de cucharita, que deberían estar secas. Eso indica que la sandía está madura para ser cultivada».

¿ Cuántas hectáreas tienes sembradas de sandías este año?

«Tengo 10 hectáreas».

¿ Cuántas unidades de sandías obtienes de esta cosecha?

«Es muy relativo. En cada camionada saco alrededor de 1.800 unidades. Tengo para cultivar sandías todo el mes de enero y febrero».

¿ A quién les vendes este apetitoso producto?

«El 80 % lo vendo aquí en el potro, ya que los compradores vienen directamente al terreno. Y el 20 % lo dirijo al Parque Industrial en Talca».

¿ Conviene económicamente tener plantaciones de sandías o no ?

«Antiguamente convenía más que ahora, porque las tierras están infectadas con hongos, por lo tanto, se requiere de injertos con



¿ Es más rápido cultivar melones que sandías?

«Es más rápido y más económico. Tengo tres hectáreas sembradas de melones, porque es más fácil y tiene un menor costo. La diferencia es que las tierras están muy infectadas con hongos. El melón se cae a veces antes de llegar a producción y se pierde irremediablemente».

¿ Cómo vislumbras el cultivo de la sandía hoy en comparación al año pasado?

«Esta mejor que el año pasado. El año pasado fue un desastre, en cuanto a precio y producción. Ahora la temperatura varía un poco, pero está mejor en cuanto a precio y rendimiento », aseveró.

zapallo. Solo una planta nos cuesta 920 pesos, y ahora tengo 30.000 plantas. A eso, sumale el nylon, la cinta, los abonos, el trabajo. Una sandía en promedio sube a \$1.500. Entonces, una sandía para que sea rentable, debe costar de \$2.500 para arriba».



Somos un colegio comprometido con la excelencia académica, formación valórica católica y el desarrollo integral de nuestros estudiantes.

Valoramos la colaboración, la creatividad y un ambiente de aprendizaje positivo.

Buscamos docentes de todas las áreas, profesoras de educación diferencial y educadoras de párpidos:

Lo que Buscamos:

- \* Título universitario.
- \* Experiencia mínima de 3 años.
- \* Excelentes habilidades comunicativas y de manejo de grupo.
- \* Dominio de herramientas tecnológicas para la educación.

Postula enviando tu CV y carta de motivación a correo [trabajo@postulacion25@gmail.com](mailto:trabajo@postulacion25@gmail.com)