

Para conservar las propiedades aromáticas de la rosa jamaica, coloración de cálices y evitar la contaminación con materias extrañas del producto, es recomendable el uso de secadores solares o bien secado con auxilio de una fuente de calor.



Previo al empaque, es aconsejable realizar selección del producto, para eliminar semillas, restos de bellotas y ramillas.



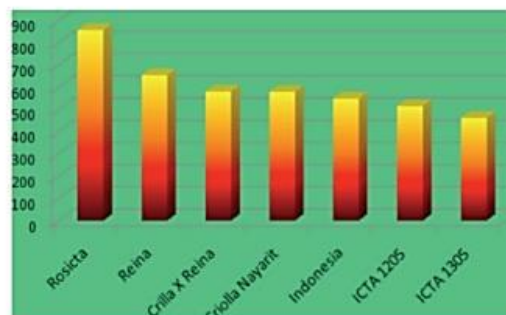
El peso de la presentación puede variar entre 100 y 175 gramos, dependiendo del mercado. El producto debe contener la información mínima requerida del mercado.

Los cálices de rosa jamaica pueden ser empacados al 12 % de humedad. Presentando una consistencia suave, al tacto. Con los cálices deshidratados de 'Rosicta', se elabora una infusión color vino tinto intenso con valor rojo 4/8 determinado en la tabla de tonalidad de colores de Munsell. Un 14% de ácidos en base al ácido cítrico. Un pH de 2.5 y 6% en sólidos solubles.

ICTA, promueve el aprovechamiento agroindustrial de rosa jamaica 'Rosicta'. En el Centro de Agroindustria, ubicada en La Alameda, Chimaltenango. Donde se elabora concentrado líquido, jalea, mermelada y té.



'Rosicta' a una densidad de 10 mil plantas por hectárea en Huehuetenango y Baja Verapaz. Ha obtenido rendimientos por arriba de 800 kilogramos de cálices secos. Superando en rendimiento a otros cultivares.



Mayor Información
Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas
 Km. 21.5 carretera hacia el Pacífico, Bárcenas Villa Nueva, Guatemala. Tel. (502) 66305702.
 E-mail: ictahuehue@gob.gt Tel. 77627637.
shidalgo@icta.gob.gt
sergiohidalgo_1@hotmail.com

ICTA, Entidad estatal descentralizada autónoma, responsable de generar y promover el uso de la ciencia y tecnología agrícola.

I

Festival de Rosa de Jamaica

Cultivo de Rosa de Jamaica

Hibiscus sabdariffa L.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

GOBIERNO DE ALVARO COLON GUATEMALA

TIEMPO DE SOLIDARIDAD

Rosa de Jamaica

El Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación –MAGA- con la cooperación de La Junta de Andalucía, España y la municipalidad de Granados Baja Verapaz. Se complacen en promocionar el cultivo de rosa jamaica en Guatemala.

La rosa jamaica fue introducida a Baja Verapaz, en la época colonial, por los esclavos provenientes de la república de Jamaica, por lo cual se le conoce en nuestro país como rosa de jamaica. Los esclavos que trabajaban el primer ingenio azucarero de Centro América, fundado por los frailes Dominicos en 1569 (hoy Museo Regional del Trapiche), la cultivaban a inmediaciones del Valle de San Jerónimo, para producir una bebida refrescante. Del cultivo de rosa jamaica dependen 10 mil productores, perteneciendo el 40 % a Baja Verapaz, (Granados y El Chol), 30% de Huehuetenango y el resto del país. Beneficiando además, a 3800 productores indirectos que participan en la cadena productiva de rosa jamaica.

Según reporte del censo agropecuario 2003 Baja Verapaz produce el 63% de la producción (160 toneladas); seguido por el departamento de Huehuetenango con un 29%. Siendo la producción nacional de 255 toneladas. El 40% se consume en Guatemala y el resto se exporta a Centroamérica, Estados Unidos, Alemania, Holanda y Canadá.

El Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas –ICTA- ha generado tecnología en el cultivo de rosa jamaica. Aportando la variedad ‘Rosicta’ en el año 2008. Con ‘Rosicta’ los agricultores han elevado sus rendimientos de 0.40 quintales a 1.00 quintales por cuerda 441 metros cuadrados. Incrementando en 45% la producción nacional.

‘Rosicta’ produce un cáliz de tamaño grande de color rojo-morado intenso comparado con el de variedades criollas del agricultor que produce un cáliz pequeño de color rojo claro.

Para cultivar rosa jamaica ‘Rosicta’ las mejores áreas son las que presentan pendientes moderadas, baja precipitación pluvial, suelos poco fértiles y zonas por debajo de los mil metros de altitud sobre el nivel del mar, con temperaturas mayores a 25 oC. Para un buen desarrollo vegetativo y productivo se debe sembrar durante el mes de junio al 15 de julio. Fuera de estas fechas no alcanza su mejor desarrollo. Ya que su floración inicia cuando los días son más cortos y las noches más largas, lo cual se da a partir del mes de octubre.

Para la siembra, se depositan cuatro semillas por postura a un distanciamiento de 0.80 a 1.00 metros entre surcos y posturas. Dos deshierbes a tiempo, después de la siembra son suficientes para asegurar un buen cultivo. 75 días después de la siembra, es aconse-

jable dejar una sola planta por postura y realizar poda de despunte, eliminando el cogollo de la rama principal. La planta es obligada a desarrollar más las ramas bajas, con más brotes y más flores. Para obtener una buena producción la planta no debe quedar con más de 10 ramas, así el diámetro de la planta alcanzará más de un metro y una altura mayor a 1.5 metros, con un mínimo de 100 flores.

La rosa jamaica es poco exigente en fertilización. Los requerimientos totales del cultivo, se cubren con 3 quintales de 13-0-46 más 45 libras de 10-50-0 más 2.80 quintales de urea, para una manzana de siembra. Se mezclan las cantidades y se aplica 13 gramos a los 45 días después de la siembra y otros 13 gramos cuando la plantación inicie la floración. Si no desea fertilizar al suelo y de todos modos quiere estimular el desarrollo vegetativo y productivo de las plantas puede hacer uso de fertilizante foliar 18-46-12 (Poly Feed) a cada 15 días. Hasta inicio de floración. Y dos aplicaciones hasta término de la floración con 12-05-40 (Poly Feed) Cuatro medidas Bayer por aspersora de mochila. En cuanto a insectos, el zompopo puede causar daños al cultivo en los primeros 60 días de establecida la plantación. Se pueden combatir con una mezcla de agua y jabón en polvo o cebos. Plantaciones establecidas en suelos planos, de mayor fertilidad, poco drenaje y presencia de tormentas tropicales. Son susceptibles a daños asociados a enfermedades fungosas en la raíz. Los hongos se multiplican en suelos de mucha humedad, afectando seriamente las plantaciones de rosa jamaica.

Un indicador para realizar la cosecha es cuando la planta ha votado sus hojas en un 90% o defoliado completamente. Así todos los cálices terminan su madurez y se tendrá mejor calidad del producto final. Por lo general la cosecha se hace en forma manual. Separando los cálices de las bellotas que contienen las semillas.

