

Cítricos: ficha y poda de formación

Curso de poda de árboles frutales · Tema 6: Cítricos, higuera, olivo y vid · Clase 1

En 3 ideas

1. Los cítricos incluyen muchas especies, como el naranjo, el naranjo amargo, el limonero, el limero, el cidro, el pomelo, el mandarino o el kumquat.
2. En España los cítricos se cultivan directamente en el suelo en todo el litoral mediterráneo, en Andalucía, en Canarias y en los valles templados.
3. La poda de formación crea el esqueleto del árbol: un número de ramas principales necesarias para levantar una forma precisa y provocar el nacimiento de ramas fructíferas.

Puntos clave de la clase

1. **Cómo son.** Son árboles pequeños de follaje perenne, de 4 a 9 m de altura, con las ramas jóvenes cubiertas de espinas que con el tiempo desaparecen.
2. **Clima y suelo.** En las zonas frías del interior y del norte se cultivan en cajas de madera o en macetones, que se resguardan cuando llega el frío y se sacan al aire libre desde mayo hasta finales de octubre.
3. **Los tipos de poda.** La poda de fructificación mantiene productivas las ramas fructíferas conservando la forma inicial, y se hace todos los años.
4. **Medio tallo y tallo bajo: primer año.** Después de plantar el vástago en marzo, se corta a seis hojas por encima de la altura deseada: a 1 m del suelo en el medio tallo y a 50 cm en el tallo bajo.
5. **Segundo año.** En febrero o marzo se seleccionan seis ramas principales escalonadas, a unos 10 cm unas de otras.
6. **Tercer año y siguientes.** Se cortan de nuevo las prolongaciones de las ramas principales para que se dividan una tercera vez, dejando más cortas las ramas inferiores para que no compitan con las prolongaciones.

Cuándo hacerlo



En verde, los meses o estaciones que cita la clase. Después de plantar el vástago en marzo, se corta a seis hojas por encima de la altura deseada: a 1 m del suelo en el medio tallo y a 50 cm en el tallo bajo.

**cursosdejardineria.com**

Escanea el código para ver esta clase completa y escuchar su podcast.

<https://cursosdejardineria.com/curso/frutales/tema/6/clase/1>

© Academia de Jardinería