

1. **Código :**
2. **Nombre de la Tecnología:** Caldo Sulfocálcico
3. **Recopilado por:** Carlos Manuel Oviedo Zamora **Correo:** ing_oza07@yahoo.es
4. **Desarrollada por:** FUNICA/CENTA
5. **Ámbito de la tecnología:** Control de plagas
6. **Descripción de la Tecnología:**

Clase: Fungicida Acaricida.

Ingrediente Activo: Sulfuro de Calcio.

Formulación: Modo de acción: El caldo sulfocálcico es un producto que se usa en la agricultura orgánica, dando buenos resultados a los productores. Se obtiene mezclando azufre, cal y agua. Sirve para prevenir o controlar hongos y como abono foliar, correr algunos insectos y matar ácaros (arañitas rojas).

En el manejo de cultivos de hortalizas y frutales, las plagas limitan la producción e incrementan los costos; para lo cual existen alternativas de bajo costo, de fácil preparación. Una alternativa es el caldo sulfocálcico, este es un fungicida acaricida, preventivo de uso permisible en agricultura orgánica, elaborado a base de minerales como azufre y cal.

Estos minerales en forma separada tiene acción fungicida, muy conocida desde hace mucho años. El Caldo Sulfo-calcico es un producto muy útil en la prevención y control de enfermedades causadas por hongos como mildiu, cenicilla y botritis; además, por su contenido de azufre controla ácaros y trips.

¿QUÉ ES EL CALDO SULFOCÁLCICO?

La lechada de cal $\text{Ca}(\text{OH})_2$, reacciona con el azufre elemental "S", para dar un "cal de azufre" que se ha utilizado como insecticida. El ingrediente activo es Sulfuro de Calcio, cuya fórmula química es: CaSx (Según análisis 243 año 2011, de laboratorio de Química Agrícola de CENTA).

7. Como Aplicar la Tecnología:

Cómo aplicarlo:

Para enfermedades causadas por hongos en cebolla, frijol, pitahaya, tomate, chiltoma, eche medio litro de caldo sulfocálcico en 20 litros de agua.

Para ácaros en frutales, eche dos litros de caldo por 20 litros de agua. • Para piojillo (trips) en cebolla y ajo, diluya tres cuartos de litro (750 cc) del caldo en 20 litros de agua. • Para cabeza negra en repollo, ponga un litro del caldo por 20 litros de agua.

El producto se puede fumigar tres veces en el mismo cultivo con bomba de mochila, cada 15 Días. No lo use en frijol ni en otras plantas parecidas cuando estén en flor porque bota las flores. Nunca lo use en ayote, pipián, pepino, melón y sandía porque quema este tipo de plantas. La pasta o sedimento que queda al fondo del recipiente se puede utilizar como cubre corte después de efectuar podas en árboles frutales.

8. Beneficios de su empleo:

Económico: Es un producto de bajo costo. Permisible en agricultura orgánica.

Social: Las familias productoras adquieren conocimientos en fabricación de pesticidas para aplicarlos en agricultura orgánica.

Ambiental: No contamina el medio ambiente.

9. Si requiere equipos (presentar diseños o fotografías)



10. Si el productor va a preparar la tecnología, dar las instrucciones

Qué necesitamos para preparar 50 litros de caldo?

- 22 libras de azufre en polvo
- 11 libras de cal para construcción
- 50 litros de agua
- Un fuego de leña
- Un balde metálico
- Un palo para revolver
- Aceite de cocinar
- Pichingas plásticas o de vidrio

Cómo prepararlo?

1. Poner el agua a hervir.
2. Cuando el agua esté hirviendo, échele el azufre y la cal juntos.
3. Mantenga bien encendido el fuego y revuelva la mezcla por una hora hasta que se ponga rojizo como tejas o ladrillos.
4. Cuando el caldo esté frío, échelo en envases oscuros y agregue dos cucharadas de aceite de cocinar antes de taparlo. Lo puede guardar hasta por tres meses.