

PROYECTO HORTICOLA PROVINCIAL 2002

CULTIVO: ZAPALLO CRIOLLO PLOMO (*Cucúrbita maxima* L.)

I. CICLO DE CULTIVO EN DÍAS : 120 – 130

II. CANTIDAD DE CULTIVOS AL AÑO: 1 - 2

III. CALENDARIO DE SIEMBRA Y COSECHA POR ZONA

	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	sept.	octubre	nov.	diciembre
Siembra	Ultimicia						Primicia		Estación			
Cosecha		Estación		Ultimicia		Estiba					Primicia	

Zona de primicia y Ultimicia: Valle Central de Catamarca, Este de la Provincia.

Zona de estación: Dpto Ambato, Paclín.

IV. VARIEDADES

Único tipo, con diferentes selecciones ó ecotipos regionales

V. MANEJO DEL CULTIVO

Preparación del suelo. Las secuencias de labores indicadas son: 1° cincel, 2° melgas, 3° riego de pre - plantación, 4° rastrado, 5° surcado y 6° siembra ó transplante .

Cuadro síntesis de manejo de cultivo.

Labor	Indicación	Recomendación
Riegos	Por surco, frecuencia media de 10 días	Momentos críticos: riego de presiembra y los de floración – cuaje- crecimiento de frutos
Fertilización	Distribuida en 3 momentos. A la semana, luego cada 15 días. 80-100 u. De Nitrógeno, 40- 50 u. de fósforo, 120 u. De potasio.	Nitrógeno: Urea – Nitrato de amonio- Sulfato de Amonio Fósforo: 18 -46 – 00, MAP. Potasio: Sulfato y Nitrato de Potasio
Malezas	Carpidas y aporques mecánicos entre surcos. Escardillado manual entre planta	Herbicidas: pre emergente .Dual, 2 litro/ ha. en 400 lt. de agua.
Enfermedades	Marchitamiento por Hongos de Suelo Oídios ó peste ceniza Virosis	Desinfección de semillas. Suelos nivelados. Azufre, Benomil. Semillas sanas. Control de insectos.
Plagas	Pulgones y trips. Vaquita de San Antonio	Dimetoato, Cypermetrinás, Endosulfan

Programa de promoción de las actividades Agrícolas Intensiva en la provincia de Catamarca. Agregado de Valor y Comercialización de Productos Hortícola

VI. COSECHA Y POST-COSECHA

El índice de cosecha, en la practica, se realiza mediante el “ uñado” para determinar la dureza de la cáscara y por lo tanto, la madurez del fruto. Se recomienda cosecharlo de manera cuidadosa; evitando heridas, golpes, magulladuras a fin de prolongar la vida útil de los mismos.

Para los cultivos de ultimicia, regularmente se usa la modalidad de hacer “parvas” o “montones” de frutos en grupos pequeños y taparlo con pasto, a fin de una mayor conservación para su posterior comercialización con mejores precios.

VII. COMERCIALIZACIÓN

Se realiza normalmente a granel. Se debe hacer una clasificación de frutos por tamaño y estado de madurez. Los canales de comercialización son: Institucional, supermercados, mercados concentradores locales ó nacionales, ferias municipales y puestos móviles. Los frutos cosechados como primicia ó ultimicia tienen mayor probabilidad de obtener mejores precios.

VIII. OBSERVACIONES

Las técnicas disponibles ó accesibles para adelantar aún más la producción con respecto a lo de estación son: Construcción de tapaderas y el empleo de plantines con pilón (speedling).

Últimamente se está extrapolando la utilización de tecnicas de forzaduras del cultivo de melón como el Mulching y microtunel de polietileno.
