

PROYECTO HORTICOLA PROVINCIAL 2002

CULTIVO: MELON (*Cucumis melo* L.)

1. CICLO DE CULTIVO EN DÍAS : 90 – 120

2. CANTIDAD DE CULTIVOS AL AÑO: 1 – 2

3. CALENDARIO DE SIEMBRA Y COSECHA POR ZONA

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Siembras	Ultimicia						Primicia		Estación			
Cosecha		Estación		Ultimicia							Primicia	

4. VARIEDADES

Primo: Tipo escrito. Variedad
Honey Dew: Tipo Roció de Miel. Variedad
Jaune Canary: Tendral Amarillo. Variedad
HD N°1 Takii: Tipo Roció de Miel. Híbrido

5. 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 7 días	Momentos críticos: riego de presembrado y los de floración – cuaje- crecimiento de frutos
Fertilización	Distribuida en 3 momentos. A la semana, luego cada 15 días. 100 u. De Nitrógeno, 50 unidades de fósforo, 120 unidades 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. 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 Virus	Desinfec. De semillas. Suelos nivelados. Azufre, benomil. Semillas sanas. Control de insectos.
Plagas	Pulgones y trips. Vaquita de San Antonio	Dimetoato, Cypermethrinas, Endosulfan

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

6. COSECHA Y POST-COSECHA

El índice de cosecha varía según el tipo de Melón. Para el tipo roció de Miel se caracteriza por el viraje del color del blanco al blanco –amarillento. Para el tipo escrito es el cambio de coloración de fondo que se vuelve de verde a color amarillo - naranja en la practica, además se de intensificarse el perfume. Tendral Amarillo se caracterizan por su perfume y viraje del color.

Se recomienda cosecharlo de manera cuidadosa; evitando heridas, golpes, magulladuras a fin de prolongar la vida útil de los mismos. Es recomendable el empleo de cámaras de frío para prolongar esta etapa y por lo consiguiente el período de Comercialización

7. COMERCIALIZACIÓN

La misma se realiza en cajones y también a granel. Se debe hacer una clasificación de frutos por tipos, tamaño, estado de madurez, presentación. 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.

8. OBSERVACIONES

Las técnicas disponibles ó accesibles para adelantar aún más la producción con respecto a lo de estación son: Construcción de microtunel, Mulching de polietileno de 30 a 50 u. y el empleo de plantines con pilón (speedling) ya sea en forma integral ó individualmente.
