

## PROYECTO HORTICOLA PROVINCIAL 2002

### CULTIVO: ANQUITO (Cucúrbita moschata L.)

1. CICLO DE CULTIVO EN DÍAS : 90 - 130

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												
Cosecha							Estiba					

4. VARIEDADES

6.1. Paquito INTA. 130 días.

6.2. Walt Butternut: 90 días.

6.3. Frontera INTA. 90 días

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.

El marco de plantación es de 2 m. entre surcos y 2 planta por metro lo que determina una densidad de 10000 plantas / ha

#### Cuadro síntesis de manejo de cultivo.

Labor	Indicación	Recomendación
Riegos	Por surco, frecuencia media de 7 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. 90 u. De Nitrógeno, 50 unidades de fósforo, 110 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 Oidio ó peste ceniza Virosis	Desinfec. De semillas. Suelos nivelados. Azufre, benomil. Semillas sanas. Control de insectos.
Plagas	Pulgones y trips. Vaquita de San Antonio	Dimetoato, Cypermetrinas, Endosulfan

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

## PROYECTO HORTICOLA PROVINCIAL 2002

---

### 6. COSECHA y POST-COSECHA

La cosecha se realiza cuando los frutos cambian de coloración de verde, verde - claro a amarillo naranja. La misma se realiza en forma manual, con tijera de podar, dejando parte del pedúnculo.

Se recomienda cosecharlo de manera cuidadosa; evitando heridas, golpes, magulladuras a fin de prolongar la vida útil de los mismos. Los frutos pueden ser conservados directamente tapando en campo con pastos secos, haciendo "ballenas" de 1,5 m. De ancho por 1,2 m. de alto. De esta manera pueden permanecer entre 30 a 60 días, con la finalidad de salir al mercado con mejores precio durante la época invernal. Se utiliza cal viva en espolvoreo entre capa y capa para prevenir pudriciones prematuras.

### 7. COMERCIALIZACIÓN

La comercialización es a granel y en bolsas de 20 a 25 Kg. La misma se realiza en cajones y también a granel. Se debe hacer una clasificación de frutos tamaño, color y 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 microtúnel, Mulching de polietileno de 30 a 50 u. y el empleo de plantines con pión (speedling) ya sea en forma integral ó individualmente acrecentando el riesgo en ese orden, cuando más anticipado sea la implantación del cultivo.

Como ultimicia, tal como se indico en el punto 6. se recurre a empleo del estivaje de los frutos a los efectos de entrar al mercado con posibilidades de mejores precios.

---