

PROYECTO HORTICOLA PROVINCIAL 2002

CULTIVO: SANDIA (*Citrullus vulgaris* S.)

1. CICLO DE CULTIVO EN DÍAS : 100 – 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	Ultimicia						Primicia		Estación			
Cosecha		Estación		Ultimicia							Primicia	

4. VARIEDADES

- 8.1. Crimson Swuit. Variedad Rayada. Oval esferico.
- 8.2. Charleston Gray. Variedad. Verde claro.
- 8.3. Sangría. Híbrido.
- 8.4. Jubilee. Variedad. Rayada. Oblonga.

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 presiembra 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 Oidios 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

La modalidad de implantación generalizada es la siembra directa. También se incorpora la tecnología del plantín con pilón.

6. COSECHA Y POST-COSECHA

Para determinar el momento de cosecha se pueden seguir distintos indicadores.

- a) El zarcillo cercano al fruto esta seco.
- b) Zona de contacto del suelo cambia al color blanco amarillento.
- c) El tamaño propio del cultivar.
- d) Sonido "sordo" al golpear el fruto.
- e) El calado.
- f) Pérdida de brillo del fruto.

El fruto se corta con parte de pedúnculo y recordemos que el fruto cosechado inmaduro no aumenta al contenido de azúcar. Se recomienda cosecharlo de manera cuidadosa; evitando heridas, golpes, magulladuras a fin de prolongar la vida útil de los mismos.

7. COMERCIALIZACIÓN

En general se comercializa 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.

8. OBSERVACIONES

La producción como ultimicia no asegura un mayor precio como el caso del Melón.