

## PROYECTO HORTICOLA PROVINCIAL 2002

### CULTIVO: PEPINO (*Cucumis sativus* 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

Dasher. Resistente a multivirus
Centurión.

#### 5. MANEJO DEL CULTIVO

Preparación del suelo. Las secuencias de labores indicadas son: 1° cincel, 2° melgas, 3° riego de pre - siembra, 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 pre siembra 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 Virosis	Desinfec. 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

**6. COSECHA Y POST-COSECHA**

La cosecha se inicia cuando los frutos alcanzan mediano desarrollo cuidando de que no pierda el 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.

Es posible rendimiento de 20 ton. Por ha.

**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 cajones normalmente empleado tienen una capacidad de 16 kg. 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 pilón (speedling) ya sea en forma integral ó individualmente.

-----