

PROYECTO HORTICOLA PROVINCIAL 2002

CULTIVO: PUERRO (*Allium porrum L.*)

1. CICLO DE CULTIVO EN DÍAS : 150

2. CANTIDAD DE COSECHAS AL AÑO: 1

3. CALENDARIO DE IMPLANTACION Y COSECHA

	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	sept.	octubre	nov.	dici.
Siembra												
Cosecha												

4. VARIEDADES

Monstruoso de carentan

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 - platabandas, 6° siembra directa, 8° herbicida preemergente.

El marco de plantación es de 0.7 m entre surcos y 2 hilera por surco, para obtener una densidad final de 300 mil plantas / ha. lo que significa alrededor de 3.5 a 5 kg. de semilla por ha.

Cuadro síntesis de manejo de cultivo.

Labor	Indicación	Recomendación
Riegos	1 a 2 riego presiembra mojando aprox. 1m de prof. Riego por surco, frecuencia media de 7 a 10 días.	momento critico: Plantación é inicio de bulbificación. Se riega hasta 20 días antes de cosecha.
Fertilización	Nitrogenada: Urea y Sulfato de amonio Fosforada: 18 – 46 – 00	Urea: 100 Kg. /ha. 100 % al 1° aporque. Sulfato de amonio: 100 kg. fraccionado en 2° y 3° aporque. 18-46-00 : 75 Kg. /ha 100 % al 1° aporque.
Malezas	Carpidas y aporques mecánicos en suelo húmedo.	Herbicidas: Prometrina 1 a 1.5 li /ha. ó herbadox , 3 li /ha / 400 litros de agua.
Enfermedades	Mildeu Alta Humedad y Temp. bajas.	Rotación. Benomil, Ridomil. Mancozeb.
Plagas	Trips.	Incorporación de rastrojos, semilla de calidad. Lorsban, Decis.

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

Se cosecha la planta verde ,en rama en forma manual. Los Puerros se disponen en atados de una docena ó mas. Es recomendable el pre enfriado por ejemplo con hidro cooling a 3 °C. La temperatura de conservación varía entre 4 a 6 ° C.

Es posible rendimientos 40.000 Kg. /ha.

7. COMERCIALIZACIÓN

La misma se realiza en atados ó paquetes de 1 docenas que van acondicionados en jaulas con 18 a 20 unidades. También se la realiza en cajas de cartón y cajones tipo toritos.

Los canales de comercialización son: Institucional, supermercados, mercados concentradores locales ó nacionales, ferias municipales y puestos móviles.

8. OBSERVACIONES

Si se desea mejorar la calidad del producto mediante blanqueo, se debe cambiar el marco de plantación a fila simple, con aporque mas altos, superiores a 15 cm