

PROYECTO HORTICOLA PROVINCIAL 2002

CULTIVO: MAIZ DULCE - CHOCLO- (*Zea mays* l)

1. CICLO DE CULTIVO EN DÍAS : 70 - 120

2. CANTIDAD DE CULTIVOS AL AÑO: 2

3. CALENDARIO DE SIEMBRA Y COSECHA

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

Zonas de Primicia y Ultimicia: Valle Central de Catamarca, zonas de pedemonte.

Zona de Estación: Valles de altura, superior 800 msnm .

4. VARIEDADES

Aconcagua – maizon híbrido - blanco
Prime plus – Híbrido crema.
San Martín- choclo variedad - crema
Aztec. Choclo – híbrido . crema

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° Siembra plano.

El marco de plantación es de 0,7 m entre surcos y 5 a 6 semillas por metro para obtener una densidad final de 57 mil plantas /ha. lo que significa entre 12 a 18 kg/ha de semillas.

Los tipos comerciales se denominan azucarados, dulces y superdulces.

Cuadro síntesis de manejo de cultivo.

Labor	Indicación	Recomendación
Riegos	Por surco, frecuencia media de 7 días	Momentos críticos: germinación, floración y llenado de grano.
Fertilización	Distribuida en 1 a 2 momentos. A la 1ª carpida y antes del aporque y luego a 2° a inicio de floración	Urea 150 kg /ha. dividido en 2 aplicaciones. 18-46-00 el 100 % junto con la 1ª aplicación de urea.
Malezas	Carpidas y aporques mecánicos. Manual entre planta	Herbicidas: Simazina y 2 – 4 D.
Enfermedades	Carbones y Roya	No significativo.
Plagas	Gusanos Cortadores, Isoca defoliadora y gusanos cogollero.	Lannate, Lorsban, cypermetrinas

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 del choclo se inicia cuando el grano se encuentra en el estado de lechoso. Un indicador usado es el cambio de la coloración de las "barbas" de la espiga que se vuelven negras. Realizar preferentemente en horas de la mañana ó última horas. Se utilizan cajones cosecheros, ó bolsas tipo arpilleras. Requiere preenfriado a 3 °C y luego mantener en cámara de frío entre 2 a 5 °C, con alta HR. En cámara no conviene almacenar junto al tomate, melón ya que estos liberan cantidades suficiente de etileno.

7. COMERCIALIZACIÓN

La misma se realiza en cajones de madera tipo torito, también en jaulas y en bandejas de telgopor de 3 unidades, cubierto con film de polietileno, previamente seleccionado por tamaño y presentación. Los canales de comercialización son: Institucional, supermercados, mercados concentradores locales ó nacionales, ferias municipales y puestos móviles.

8. OBSERVACIONES

Las variedades exclusiva para choclo otorgan un amplio margen de tiempo para su comercialización contrariamente a variedades de maíz para grano seco. Se recomienda siembras escalonadas a los efectos de mejor flexibilidad durante la cosecha. Los materiales superdulce son muy apetecidos por los gusanos cogolleros que es la plaga más importante de este cultivo.