

ZAPALLO

para
deshidratado y
congelado

Hortalizas
para
industria

ISSN 2718- 8795

N° 4 - 2021

Cultivares a elegir

Se prefieren los de alto contenido de sólidos totales y color de pulpa amarillo intenso o anaranjado. Varios del tipo Ancos o Butternut y algunos específicos para la industria del deshidratado tales como Zapuco INTA y Aconcagua INTA.

Zona	Fechas óptimas de siembra	Fechas óptimas de trasplante	Fechas óptimas de cosecha
Oasis Norte	Septiembre/Octubre	Septiembre/Octubre	Febrero/Marzo
Valle de Uco	Octubre/Noviembre	Octubre/Noviembre	Marzo/Abril
Zona Sur	Noviembre	Diciembre	Marzo/Abril
Zona Este	Octubre/Noviembre	Octubre/Noviembre	Marzo/Abril

Formas de siembra/trasplante

Directa y trasplante.

Distancia entre plantas para hilera a una cara 2,5 a 3 m

Distancia entre plantas 0,5 a 1 m

Distancia entre plantas para hilera a doble cara

1,2 m entre hileras y 4 m entre parejas de hileras.

Centro Regional Mendoza - San Juan
Estación Experimental Agropecuaria Mendoza
Agencia de Extensión Rural Guaymallén



Autores: -Pedro Della Gaspera - EEA La Consulta
(dellagaspera.pedro@inta.gov.ar)
-Laura Lafalla Manzano

Diseño y compaginación: Ignacio Sarmiento

Proyecto de
Encadenamiento Hortícola
Universidad y Desarrollo
Local 2017

Distancia entre plantas 0,5 a 1 m

Preparación del suelo

1 cincelado, 2 rastreadas y formación de camas de siembra.

Labores culturales requeridas

Con riego por surco: previo a cada riego, levantado de guías del surco. Dos operaciones de aporques de tierra formando alomado y alejado del surco de riego.
Con riego por goteo: se forma la cama de siembra bien alomada desde el comienzo del cultivo.

Plagas con mayor incidencia

Palomita transparente de las cucurbitáceas (*Diaphania hyalinata* y *D. nitidalis*) y Vaquita del zapallo (*Epilachna paenulata*).

Enfermedades más comunes

Hongos del suelo: Oídios (*Erysiphe cichoracearum* y *Sphaerotheca fuliginea*) y Tizón del zapallo (*Phytophthora capsici*).

Bacterias: Podredumbres blandas (*Erwinia carotovora*) y cancras (*Pseudomonas syringae* y *Xanthomonas campestris* pv *cucurbitae*).

Forma de cosecha

Manual.

Conservación

4 a 6 meses.

Acondicionamiento para transporte

A granel o en bins.

Particularidades a tener en cuenta y recomendaciones

Las industrias del deshidratado y congelado no aceptan productos con enfermedades, ni frutos en inicio de descomposición. En algunas ocasiones, se pueden aprovechar para tal fin, los zapallos que no cumplen con los parámetros de tamaño o peso.



Cv. Aconcagua INTA



Tipos Butternut