

HOJA INFORMATIVA N°16

Octubre de 2020
Publicación irregular
ISSN en trámite

Recomendaciones generales para cultivar hortalizas, temporada primavera/verano

Oasis bajo riego, provincias de La Rioja y Catamarca



Agencia de Extensión Rural Chilecito
Estación Experimental Agropecuaria Chilecito
Centro Regional Catamarca - La Rioja



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

Recomendaciones generales para cultivar hortalizas, temporada otoño/invierno

Oasis bajo riego, provincias de La Rioja y Catamarca

Gaitán, Jorge O. y Carrizo, José E.
Agencia de Extensión Rural Chilecito

Zapallo y Zapallito (*Cucurbita spp.*)

Se llama así al fruto de cinco especies de *Cucurbita* que se cultivan en nuestro país, *Cucurbita maxima*, *C. pepo*, *C. moschata*, *C. argyrosperma* (antes denominada *C. mixta*) y *C. ficifolia*, esta última si bien no es un zapallo y además es perenne, sus frutos se denominan “cayote o alcayota” y son utilizados para elaborar dulces.



Se consumen cocidos de diversas fornas, siendo una importante fuente de hidratos de carbono, aminoácidos esenciales y vitaminas A y C. Numerosos cultivares se destinan para industria, elaborándose una amplia variedad de productos deshidratados en polvo, escamas y cubeteados; se utilizan los *C. moschata* “Anco” o “Butternut” y otros específicos como Zapuco INTA y Aconcagua.

Es una planta anual, monoica, semierguida o trepadora (cultivada como rastrera); la polinización es entomófila, siendo la abeja la principal polinizadora, generalmente se producen altas tasas de fecundación cruzada. En cuanto al clima, prosperan en climas templados cálidos y prefiere los veranos soleados.

Zapallos y calabazas

Se cosechan maduros, cuando la cáscara está dura, la parte comestible de estos corresponde a la pulpa (mesocarpio) que se consume cocida en una amplia variedad de comidas; la parte externa (endocarpio) se incluye en diversas formas en la elaboración de dulces artesanales o industriales.



Se mencionan materiales obtenidos por INTA como: Coquena INTA (*C. moschata*) que es un



Zapuco INTA

material de excelente vigor y tamaño grande de los frutos, puede producir unas 35 toneladas por ha, con una pulpa de color anaranjado con alto contenido de azúcar, su ciclo es de 145 días.

Zapuco INTA (*C. maxima*) que presenta frutos con alto contenido de sólidos totales, color de pulpa amarillo naranja, muy apto para industrialización.

Pecas INTA (*C. maxima*) de polinización semilla más competidores cuya cara; su producción por planta con un kg y un ciclo de 120 siembra a cosecha, para suelos susceptible a enfermedades fúngicas.



Pecas INTA

maxima) es una variedad del tipo “delicioso” abierta lo que lo pone en ventaja por ser su económica con respecto a los híbridos semilla es más es de 4 a 7 frutos peso medio de 1,2 días desde no se recomienda arcillosos por ser



Paquito INTA

También se destacan Paquito INTA, Dorado INTA-MAPO, Frontera INTA, entre otros.

Entre las variedades tradicionales o criollas, *C. maxima* es una de las especies cultivadas con numerosas variedades locales y como ejemplo tenemos al “Criollo Plomo” con 6 a 15 kg de peso y al “Criollo Crespo” con frutos de 10 kg.



Zapallo criollo

El zapallo “Angola” (*C. pepo*) posee cáscara gruesa lo que le confiere la propiedad de soportar bien la intemperie, es común cortarlo con serrucho; se consumen en una variedad de preparados salados o dulces. Otro zapallo muy cultivado en el norte del país es el “Zipinka”; los frutos son pequeños, esféricos y de corteza verde clara, muy dura que permite conservarlos largo tiempo.

En la actualidad, uno de los materiales híbridos más conocido es el “Tetsukabuto”, un híbrido interespecífico entre *Cucurbita maxima* × *Cucurbita moschata*, que genera una planta muy vigorosa y con aptitud para el transporte a largas distancias y almacenaje por largos periodos, se distinguen por corteza de color verde oscuro con manchas naranjas, generando frutos de muy buena calidad con pesos de 1,5 a 2,0 kg por fruto.



Zapallo Tetsukabuto

En estos materiales también se ha trabajado en la incorporación de resistencias a distintas enfermedades como la peronospora.

Zapallitos

Son los frutos cosechados inmaduros, cuando la cáscara está todavía blanda y las semillas no endurecidas, consumiéndose enteros cocidos; es una planta sin zarcillos, con tallos de entrenudos cortos, con frutos de 10 a 15 cm de diámetro.



zapallito tipo alargado

Se mencionan materiales obtenidos por INTA como: NUTRI-C INTA (*C. moschata*) zapallito tipo “alargado o Zucchini” de excelentes condiciones de producción y calidad de frutos, de polinización abierta, ciclo de 43 días produciendo por planta entre 10 a 15 frutos con un peso de alrededor de los 300 gramos; otro es el “zapallito redondo de tronco” (*C. maxima* D. var. *zapallito*).



zapallito tipo redondo

Labores culturales

Requiere suelos sueltos con buen contenido de humedad; la siembra se realiza una vez pasado el peligro de las heladas, generalmente se hace la *siembra a golpes* de 1 a 2 semillas por *golpe* y a distancias de 2 m entre plantas x 3 m entre líneas, o también 2 m x 2 m. En “zapallito genovés” (o tipo “zucchini”) se siembra a 1,5 m x 1 m y en “zapallito redondo” (o “de tronco”) a 1 m x 0,7 m, requiriendo riegos frecuentes a fin de lograr un rápido crecimiento de los frutos y la terneza al momento de cosecha.

Cosecha

En el caso de los zapallos y calabazas, estos se cosechan una vez que las plantas se han secado y los frutos han completado su madurez; se pueden almacenar en diferentes lugares como galpones o al aire libre sobre tarimas y tapados con techos rústicos para evitar las lluvias, sobre todo en las épocas estivales. A pesar de la buena conservación, los zapallos van perdiendo peso a medida que transcurre el tiempo, debido a la pérdida de hidratos de carbono y humedad por deshidratación.



clasificado por tamaño

En los zapallitos, la cosecha se realiza de manera escalonada y conviene sembrar muy temprano a los efectos de obtener primicias en los mercados locales, como ocurre con los zapallitos tiernos del “tronco” y “genovés” o “zucchini”.



embolsado individual en cajón de madera

Plagas y Enfermedades

En cuanto a plagas se pueden presentar problemas con “Vaquita de las cucurbitáceas” (*Epilachna paenulata*), “Arañuela roja” (*Tetranychus urticae*) y diferentes especies de “Chinches”, entre otras.

Las enfermedades más comunes tienen que ver con la presencia de “Oidio” (*Erysiphe cichoracearum*), “Mildiu” o “Peronóspora” (*Pseudoperonospora cubensis*), “Antracnosis” (*Colletotrichum lagenarium*) y distintos hongos del suelo si se dan condiciones climáticas favorables.

Para más información, consultar en la Agencia de Extensión Rural más cercana a su domicilio o mediante Agencia Virtual

inta.gov.ar | Redes sociales    

Consultáanos también por INTA Agencia Virtual

DISPONIBLE EN
Google Play

