



SANDÍAS

— DE RIVERA —



SANDÍAS
— DE RIVERA —

Equipo de trabajo:

Alejandro Salmantón

Leandro Cánepa

Docente Referente:

Raisi Natalia Lenz

Agradecimientos:

Mag. Juan Ignacio Dos Santos | Coord. Proy. Sandías IDR

QF. Alejandro Bertón | IDR

Lic. Santiago Estéves | IDR

Agr. Gerardo Díaz | OPP

Pablo Pacheco | Mercado Modelo

Diego Romero | Mercado Modelo

Lic. Gabriela Glisenti | UAM

Fabián Capdevielle | UTEC - IDEI

Alvaro Pena | UTEC- PE

Luis García Bonsignore | UTEC

Dayhana Acosta | UTEC







La presente publicación ha sido elaborada con el fin de generar un aporte al desarrollo de la producción de sandías en la región.

En los últimos tiempos se ha venido registrando un cambio en el comercio de frutas y hortalizas, donde a las tradicionales exigencias de criterios de calidad hoy se suman criterios de trazabilidad y sustentabilidad que responden a un mercado que muestra potenciales vetas de crecimiento.

Este material pretende brindar las herramientas básicas para el registro de datos que permitan medir determinados parámetros en búsqueda de ir generando los primeros eslabones de la cadena de valor de las sandías; lograr la trazabilidad de las mismas y la mejora en la calidad del producto apuntando a cumplir con estándares de calidad internacionales; aparte de proporcionar un “piso” sobre el cual se puedan consolidar otras cadenas de valor del sector agropecuario de la región.



El Proyecto

El proyecto consta de 3 grandes ejes de trabajo.

1. El análisis de la cadena de suministros de la sandía, desde que sale del productor rural, hasta que llega al punto de venta, reuniendo tiempos de procesos, actores involucrados, documentación y trámites relacionados.

2. La mejora de la imagen de marca, generando una nueva identidad visual para “Sandías de Rivera”, a partir de la zafra 2019-2020 el proyecto exhibirá su nuevo logo, y a través del escaneo de los códigos QR estampados en cada sandía se podrá conocer al productor que plantó esa fruta, que especie de sandías planta y hasta que fertilizantes empleó.





3. Estudio de fuerzas y compresión como causantes de pérdidas en la producción.

Los resultados de este estudio se encuentran publicados en la página del proyecto "Sandías de Rivera", dentro del portal de la Intendencia de Rivera.

(Puede acceder a la misma escaneando el QR con la cámara de su Smartphone)



Sandía

Se consume su fruto maduro.

Muy apreciada por ser refrescante y rica en agua y sales.

Requiere temperaturas promedio mayores a 21 °C con una óptima de 35°C. Necesita 10 hs. de luz/día. Demanda suelos con buen drenaje, franco arenosos a francos son los mejores. Tolerancia a suelos ácidos y levemente alcalinos.

El fósforo es el mineral que más incide en el dulzor del fruto (presencia de azúcares).

Se siembra en Agosto-Octubre, según el lugar.

Se realizan carpadas durante el desarrollo del cultivo, hasta que se ramifiquen las guías.

El comienzo de cosecha se da aproximadamente entre los 90 y 100 días de la siembra según la variedad (45 a 50 días de la floración).

Nos damos cuenta que está madura porque al golpear el fruto con los nudillos suena sordo, además se secan los zarcillos y el fruto se cubre de un polvillo blanco. Al cortar debemos dejar una porción de 5 cm del pedúnculo para evitar que entren patógenos en la pulpa. El peso promedio es de 8 a 12 Kg cada fruto. (Goites, 2008, p.95)



Cuaderno de campo



SANDÍAS
— DE RIVERA —

Datos del Propietario

Apellidos

Nombres

C.I.

N° de productor

Dirección Postal

Localidad

Departamento

Sección Judicial

Teléfono

Sistema de Comercialización

Intermediario

Exportación

Mercado

Feria

Supermercado





Descripción del área de producción

N° de cuadro	Variedad	Superficie (há)	Distancia entre filas	Distancia entre plantas	Plantas por hectárea



Replantes

Fecha	N° de plantas





Teléfonos de interés

UTEC-ITR Norte

4622 2147

Bomberos Rivera

Teléfono: 4622 3130

Policía de Rivera

2da (Tranqueras): 0656 2004

6ta (Ruta 27): 0650 8134

Patrulla: 109

Intendencia de Rivera

Teléfono: 4623 1900

Desarrollo Rural

Teléfono: 4620 2260

Hospital (ASSE)

Teléfono: 4622 3307

Centro de Información y Asesoramiento Toxicológico (CIAT)

Teléfono: 21722



SANDÍAS

— DE RIVERA —