

## Conjunto Tecnológico para la Producción de Melón “Cantaloupe” y “Honeydew”<sup>1</sup>

### INTRODUCCIÓN<sup>2</sup>

*Prof. Sonia L. Martínez*<sup>3</sup>

En Puerto Rico se cultivan comercialmente dos tipos de melón de la especie *Cucumis melo* L., el “cantaloupe” o “muskmelon” y el “honeydew”. Estos melones son hortalizas de la familia de las Cucurbitáceas cuyas frutas dulces se consumen principalmente como postre, al igual que ocurre con la mayoría de los frutales. Por tal razón y de acuerdo a su uso, en ocasiones algunas personas los consideran como parte del grupo de los frutales. La sandía, patilla o melón de agua, pertenece a otro género y especie [*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum & Nakai], por lo que no se incluye en esta publicación. Para información sobre este cultivo puede consultar el Conjunto Tecnológico para la Producción de Sandía (Publicación 159 de la E.E.A.).

La producción de melones en Puerto Rico se concentra en la costa sur. Entre los dos tipos de melón el de mayor importancia económica es el “cantaloupe,” del cual se vendieron en la finca 1,018 quintales para el año fiscal 1998-1999, a un precio de \$20.00 el quintal. El valor de la producción del mismo fue de \$20,000. En segundo lugar está el “honeydew,” del cual, para el mismo año, se produjeron 619 quintales que se vendieron en la finca a un precio de \$20.00 el quintal, para un valor de producción de \$12,000. En los últimos años se ha observado un descenso considerable en la producción de melones en Puerto Rico. Por ejemplo, durante la década de los años 80 se registraron las mayores producciones de melones en la isla, siendo el año 1983-1984 el de mayor producción, con una producción combinada de 333,912 quintales de ambos tipos de melones. En aquel momento casi toda la producción era del tipo “honeydew” y gran parte de la misma se exportaba hacia los Estados Unidos. En el año 1998 la producción local de “cantaloupe” representó el 15.1% de lo disponible para consumo, y el 31.4% en el caso de “honeydew”. Para suplir la demanda local para el consumo fresco de estos melones, en ese año fiscal se importaron 4,799 quintales de “cantaloupe” y 743 quintales de “honeydew”. El consumo per cápita para el mismo año fue de 0.15 lb y 0.03 lb, respectivamente.

Esta publicación presenta un conjunto de prácticas tecnológicas e información desarrollada y recopilada por el programa de investigación de la Estación Experimental Agrícola, así como prácticas realizadas por los agricultores. Las recomendaciones y prácticas que se señalan promueven la conservación de nuestros recursos naturales con el objetivo de mantener en armonía el desarrollo agrícola y el medio ambiente. Para información relacionada con los costos e ingresos correspondientes a una siembra comercial de melón y los plaguicidas con permiso de uso puede consultar la versión más reciente del Suplemento de este conjunto tecnológico.

---

<sup>1</sup> Derechos Reservados. La Estación Experimental Agrícola de la Universidad de Puerto Rico retiene todos los derechos sobre este documento. Se permite el uso o la reproducción parcial del mismo para usos educativos, siempre y cuando se dé crédito total a la EEA/UPR, citando la publicación, la fuente, la fecha de publicación y el autor del capítulo utilizado.

<sup>2</sup> Este documento es uno de los capítulos que componen el *Conjunto Tecnológico para la Producción de Melón “Cantaloupe” y “Honeydew”* (Publicación 161. Diciembre 2001).

<sup>3</sup> Investigadora Asociada, Departamento de Horticultura, Estación Experimental Agrícola, Colegio de Ciencias Agrícolas, Recinto Universitario de Mayagüez, Universidad de Puerto Rico.