

EL CULTIVO DE AJO EN LA HUERTA FAMILIAR



Que es el Ajo?

El ajo (*Allium sativum* L.) es una planta herbácea, de clima templado, resistente al frío y las heladas.

Pertenece a la familia de las liliáceas, (cebolla, puerro, chalota, espárrago) y es una planta cultivada desde la antigüedad, cuyo origen se encuentra en de Asia, Irán, Afganistán.

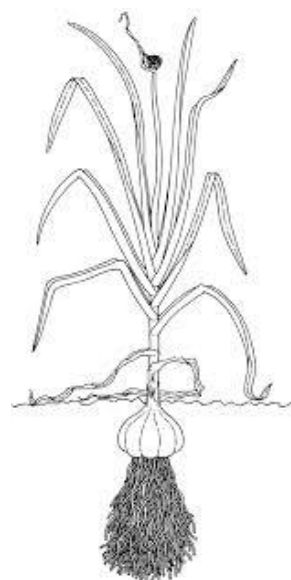
Su uso puede ser culinario, medicinal, industrial y como control de plagas en la huerta.

En la Argentina el consumo medio por habitante es de 2 Kg. por año.

Al el ciclo de crecimiento es otoño-invierno-primaveral, produciendo al final del ciclo de crecimiento un bulbo compuesto llamado "cabeza", del cual consumimos los pequeños bulbillos llamados "dientes".

Un metro cuadrado de cultivo rinde entre 1,5 y 2kg de ajos o 10/12 cabezas por metro lineal.

Durante su crecimiento necesita acumular horas de frío, entre 7 y 10 °c, para que se desencadene la bulbificación, y luego días largos y más cálidos de primavera de 18 a 20 °c para el crecimiento de los bulbos.



Como Cultivarlo

Suelo.

Necesitamos para su cultivo un suelo suelto, bien drenado (que no se encharque) medianamente arenoso, con buen contenido de abono maduro. Evitando guanos frescos en el momento de plantación.

Preparación del suelo y abonado.

Antes de la plantación remover el cantero con la pala hasta los 30 cm. de profundidad..

El abonado se puede realizar con compost, mezclando en el suelo una capa de 2 a 3 cm. unos días antes de la plantación. Con Guanos: 3 o 4 meses antes de la plantación mezclar en el suelo una capa 3 cm.

Desmenuzar con azada y rastrillar dejando el terreno nivelado

Selección del ajo semilla.

A mayor tamaño del bulbo madre y del diente plantado mayor será el tamaño del bulbo y dientes cosechados.

Para plantar seleccionar cabezas de mas de 5 cm. de diámetro.

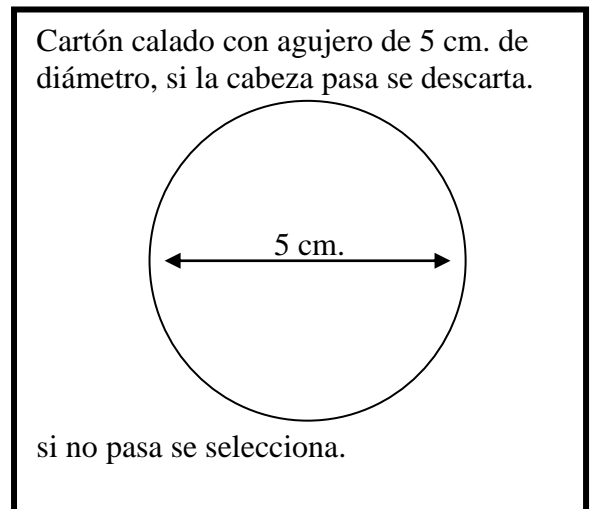
Es importante seleccionar cabezas y dientes sanos.

Descartar cabezas con manchas de hongos, podredumbres, presencia de alguna plaga o sistema radicular incompleto.

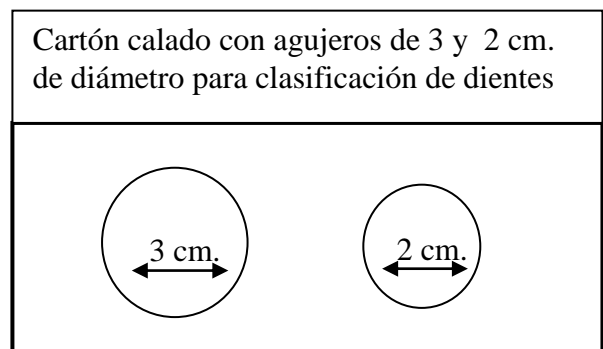
Una vez seleccionadas las cabezas se desgranar los dientes de las mismas 3 a 10 antes de la plantación. No antes por problemas de deshidratación, brotado prematuro, o plagas.

Selección de dientes.

Para lograr una plantación uniforme se conviene clasificar los dientes y sembrar los más grandes y/o medianos por separados el peso mínimo de cada diente para plantar es de 4 o 5 gramos (optimo 8grs), o si no se puede seleccionar por tamaño:



Tamaño de diente	Clasificación	Uso
Mayor a 3 cm.	Grande	plantar
Entre 3 y 2 cm.	Mediano	Plantar
Menor a 2 cm.	Chico	Destinar para consumo

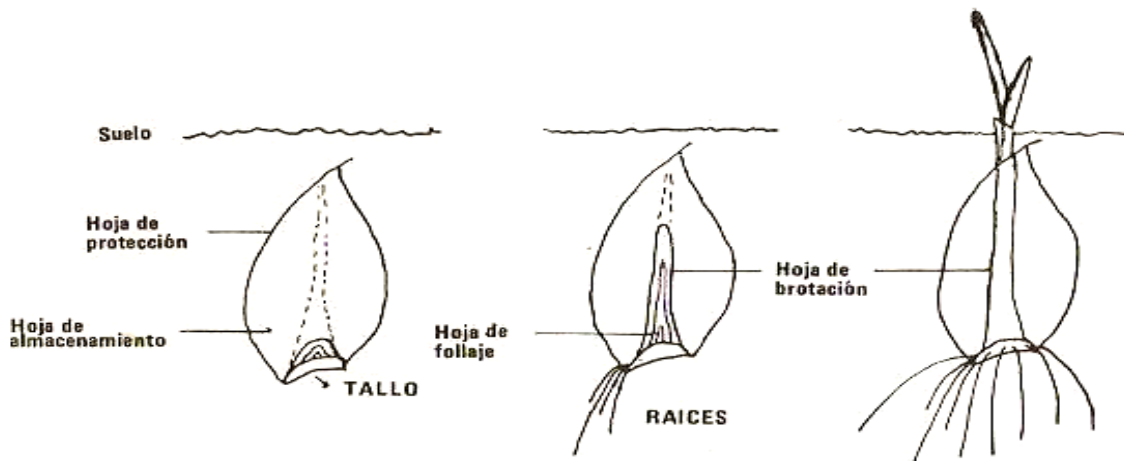


Si el diente no pasa por el agujero de 3 cm. se considera grande, si pasa por el de 3cm y no por el de 2 cm. se considera mediano, si pasa por el de 2cm. no se usa para plantar.

Época de plantación.

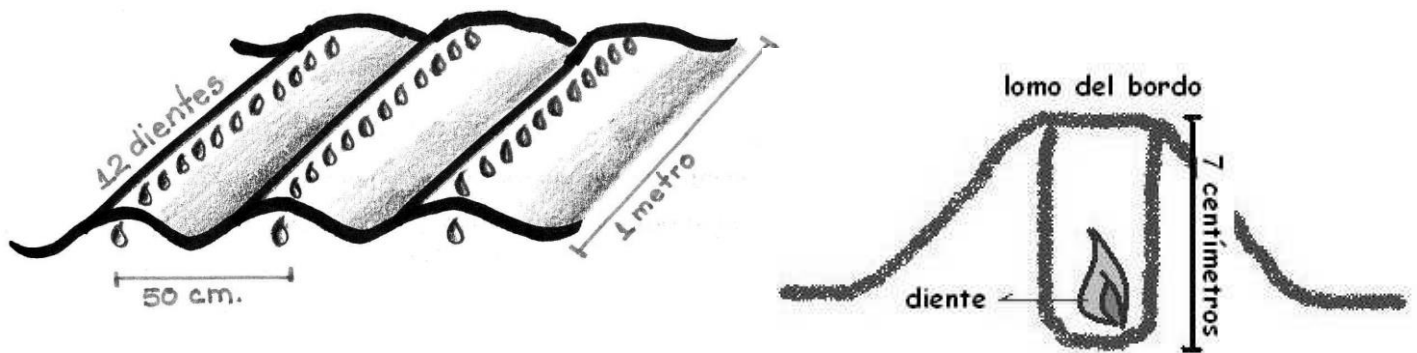
Puede plantarse en **abril a mayo**, o en agosto (según variedades). La siembra temprana (luna menguante de abril) permite logra un largo periodo de crecimiento y mejores rendimientos.

La emergencia ocurre entre los 7 y 10 días. Es importante plantar el diente en forma vertical con la disco basal hacia abajo (otras posiciones disminuyen el rendimiento)



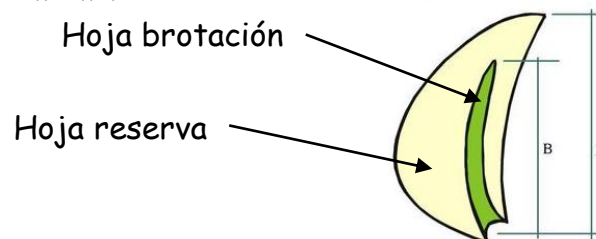
Forma de plantación

La plantación es forma directa, en surcos o canteros de 10 cm. de altura, líneas separadas a 40 o 50 cm., con dientes en posición vertical, distanciados de 7 a 10 cm. y con una profundidad que varían entre 5 a 8 cm. para dientes medianos o grandes respectivamente.



No se recomienda sembrar dientes brotados.

Es necesario plantar lo más temprano, con dientes lo más despiertos, "no dormidos". Esto se ve al cortar un diente a lo largo y observar que la hoja de brotación tenga un tamaño igual a la mitad del diente o más, pero sin brotar fuera del mismo.



Riego.

Luego de la plantación hacer un riego abundante. Esto favorece la brotación.

Durante el cultivo conviene regar sin mojar la planta.

En suelos arenosos son necesarios riegos frecuentes y cortos, que mantengan húmedo los primeros 30 a 40 cm. del suelo.

La frecuencia de riego depende de la época del año, el estado del cultivo el tipo de suelo.

Los riegos serán más ocasionales en otoño/invierno, y con frecuencia semanal en primavera/verano.

Lo importante es mantener el suelo húmedo, pero sin encharcar, debido a la sensibilidad a las podredumbres.

El riego se suspende cuando las plantas empiezan a amarillear o 15 días antes de la cosecha.

Asociaciones.

Se puede asociar con papas, tomate, repollos, lechugas, escarola, acelga.

No conviene asociar liliáceas (cebolla, puerro), poroto y arveja.

Tener en cuenta que no tenga exceso de sombra.

Control de malezas:

Por su lento crecimiento el ajo compite mal con las malezas.

Por esto es importante hacer un buen control de las mismas.

Desde antes de la plantación y durante la misma, eliminar los yuyos lo más tempranamente posible.

EL mantillo o mulching es una práctica que nos ayuda a controlar malezas y mantener la humedad.



Corte de vara floral o tola

Cuando aparece esta vara conviene cortarla, para lograr una mejor formación del bulbo.

Cosecha y acondicionamiento post cosecha.

Es importante determinar bien el momento y labores de cosecha para asegurar una buena calidad y conservación del ajo cosechado.

Cosecha temprana	Cosecha tardía
Menor rendimiento	Perdidas en cosecha
Cabezas muy húmedas pudrición	Perdida de hojas protectoras, desgrane de dientes

Momento de cosecha

Cuando el porcentaje de hojas secas es de **60 %**, (una hoja se considera seca cuando tiene más del 50% de la superficie amarilla) con dos o tres hojas verdes.

Para guardar ajo para semilla es mejor dejar secar totalmente la planta y después cosechar.

Arrancado

Cortar raíces 5 cm. por debajo del bulbo.

No golpear los bulbos para sacar la tierra, porque esto deteriora los dientes y facilita la aparición de enfermedades.

Dejar las plantas 1o 2 días expuestas al sol, para que pierdan el exceso de humedad, acordonando las mismas y quedando los bulbos tapados por el follaje.

Secado

Secar a la sombra colgando las plantas de alambres en lugar ventilado y protegido de la lluvia, duración una semana.

Conservación.

El ajo para consumo se almacenan a 0-2 °c. Para semilla se almacenan a 15 -20 °c.

Resumen

- plantar temprano, (mengunte de abril) dientes sanos, de buen tamaño y parejos.
- preparar el suelo con anticipación logrando un buen desmenuzado y control de malezas.
- plantar con hoja de brotación ocupando $\frac{3}{4}$ del diente.
- controlar las malezas.
- cortar el riego cuando el cultivo esta finalizando el ciclo.
- en la cosecha no golpear las cabezas para sacarle la tierra.

Utilidad del ajo en el control orgánico de plagas de la huerta

La planta repele pulgones y orugas.

Los dientes se pueden utilizar para realizar el siguiente preparado.

Alcohol de ajo	4dientes de ajo, 1/2 l agua, 1/2 l alcohol, ralladura de jabón.	Licuar, filtrar y guardar en lugar fresco o heladera	Diluir 1/1 en agua, pulverizar plantas y suelo. Aplicar semanalmente	Controla. Ácaros, pulgones, gusanos, mosca blanca, gorgojos, hongos, bacterias, nematodos.
-----------------------	---	--	--	--

Ing. Agr. Roberto Lacarpia
ProHuerta - INTA-AER San Martín de los Andes
te. 02972- 427-767

Bibliografía:

- Comunicación técnica N° 208. Cultivo del ajo. Laura Borelli; María Victoria Cremona. 2005. INTA EEA Bariloche.
- VIII Curso Taller de ajo sobre producción, comercialización e industrialización de ajo. INTA EEA La Consulta. J.L Burba. , 2003
- Información Técnica n° 17, Ajo en el Valle Inferior, guía práctica para su cultivo, EEA Valle inferior del Río Negro. INTA mayo de 2000.
- Manual de horticultura. M.I.Vigliola, edit. Hemisferio Sur
- Cultivo de ajo en la huerta familiar. INTA Cruz del Eje

Fotos: Sr. Juan, Huerta Colegio Ceferino Namuncurá y Sr. Luis, Huerta Nehuen Che, Junín de los Andes, Neuquén, 2009.

Marzo 2021