

# HOJA INFORMATIVA N°5

Julio de 2020  
Publicación irregular  
ISSN en trámite

## Recomendaciones generales para cultivar hortalizas, temporada otoño/invierno

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.  
AER Chilecito - EEA Chilecito

## ZANAHORIA (*Daucus carota* L.)

Es una especie de la cual se consume la raíz, cruda o cocida en diversas preparaciones. Contiene fibra, vitamina K, potasio, ácido fólico, manganeso, fósforo, magnesio, vitamina E y zinc; es una importante fuente de vitamina A.

Se destina a consumo en fresco y también a industria, envasándose en una amplia variedad de productos no sólo comestibles sino también para uso medicinal. El consumo por persona y por año se estima en aproximadamente 6 kg.

Es un cultivo resistente al frío y al calor moderado, extrae cantidades importantes de potasio del suelo por lo que se lo considera como “esquilmente”, se recomienda fertilizar con productos que lo contengan.

Requiere muy buena preparación del suelo, se recomienda trabajar con subsolador o con arado cincel.

**Siembra:** en forma directa puede realizarse a chorrillo; para un buen desarrollo de la raíz los suelos deben estar bien preparados, sueltos. Distanciamiento final: 5 cm entre plantas por 30 cm entre hileras.

**Labores Culturales:** esta especie, en siembra directa exige *raleos*. Generalmente se pasa el *carpidor* una vez y luego se *aporca* y *ralea* simultáneamente. En el caso de plantines trasplantados se deben trabajar *escardillando* el suelo para eliminar malezas y desmenuzar la tierra. Si el suelo es suelto y bien preparado no conviene distanciar tanto las plantas, porque se generan raíces muy gruesas que no son bien valorizadas comercialmente

En cuanto a los riegos, evitar encharcamientos porque provocan enfermedades, o que las raíces se agrieten y pudran.

**Plagas y enfermedades:** en general puede ser afectada por “Tizón bacteriano” (*Xantomonas* sp.), “Podredumbre blanda” (*Sclerotium* sp.) y hongos como el de la “Mancha de la hoja” (*Alternaria* sp.); por lo que se recomienda realizar tratamientos preventivos.

**Tiempo estimado hasta la cosecha:** se estima entre 60 a 100 días, si alcanzaron entre 3 a 5 cm de diámetro en el cuello, que es lo que se considera adecuado para su comercialización; se suele utilizar el arado para la cosecha de las zanahorias en línea.



Comenzando con la estación que transitamos (otoño), y en adelante, se dan algunas breves recomendaciones generales de las labores que deberemos realizar:

## Zanahoria

M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F
	Sd Tr Ca	F Es	F Co	Co							

### Referencias:

<b>Sd</b>	Siembra directa
<b>Sa</b>	Siembra para almácigos
<b>Tr</b>	Trasplante
<b>Fer</b>	Fertilización
<b>Es</b>	Escardillado
<b>Ra</b>	Raleo
<b>Ap</b>	Aporque
<b>Ca</b>	Carpida
<b>Co</b>	Cosecha
<b>De</b>	Desmalezado
<b>Her</b>	Aplicación de Herbicidas

- ✓ La germinación óptima se da con 28°C de temperatura.
- ✓ El trasplante realizarlo con plántulas que tengan al menos 2 hojas verdaderas.
- ✓ Se recomienda fertilización nitrogenada (N) y a base de potasio (K).
- ✓ Escardillado entre líneas para desmalezar.

✓ La cosecha se realiza si se alcanzó el tamaño adecuado (3 a 5 cm de diámetro a la altura del cuello de la planta).

✓ Para almacenamiento, en depósitos con temperaturas de 0°C y 95% de humedad ambiente, pueden conservarse hasta seis (6) meses.



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

inta.gov.ar | Redes sociales



Consultános también por INTA Agencia Virtual

DISPONIBLE EN  
Google Play

