

PROYECTO HORTICOLA PROVINCIAL 2002

CULTIVO: AJO (*Allium sativum* L).

1. CICLO DE CULTIVO EN DÍAS : 150 a 180

2. CANTIDAD DE COSECHAS AL AÑO: 1

3. CALENDARIO DE IMPLANTACION Y COSECHA

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Siembras							Valle de altura					
Cosecha						Estiba						

4. VARIEDADES

Rosado Paraguay	de menor calidad' mejor adaptado
Ajos Blanco	Mayor demanda

5. MANEJO DEL CULTIVO

Preparación del suelo. Las secuencias de labores indicadas son: 1° cincel, 2° melgas, 3° riego de pre - siembra, 4° rastrado, 5° Surcado - platabandas, 6° siembra directa, 8° herbicida preemergente.

El marco de plantación es de 0.7 m entre surcos y 1 hilera por surco, para obtener una densidad final de 250 a 300 mil dientes / ha. lo que significa alrededor de 1000 a 1200 kg. de ajo semilla por ha.

Cuadro síntesis de manejo de cultivo.

Labor	Indicación	Recomendación
Riegos	1 a 2 riego presiembra mojando aprox. 1m de prof. Riego por surco, frecuencia media de 7 a 10 días.	momento crítico: Plantación é inicio de bulbificación. Se riega hasta 20 días antes de cosecha.
Fertilización	Nitrogenada: Urea y Sulfato de amonio Fosforada: 18 – 46 – 00	Urea: 100 Kg. /ha. 100 % al 1° aporque. Sulfato de amonio: 150 kg. fraccionado al 2° y 3° aporque. 18-46-00 : 50 Kg. /ha 100 % al 1° aporque.
Malezas	Carpidas y aporques mecánicos en suelo húmedo.	Herbicidas: Prometrina 1 a 1.5 li /ha. ó herbadox , 3 li /ha / 400 litros de agua.
Enfermedades	Mildiu Virus, Roya Carbonilla y Fusariosis	Rotación. Semilla de calidad. Benomil, Ridomil. Mancozeb.
Plagas	Trips , ácaros y nematodos.	Incorporación de rastros, semilla de calidad. desinfección de semillas con nemacur. Otros: Carbofuran, Lorsban, Decis

Programa de promoción de las actividades Agrícolas Intensiva en la provincia de Catamarca. Agregado de Valor y Comercialización de Productos Hortícola

6. COSECHA Y POST-COSECHA

Se inicia cuando se observa la planta de color amarillento, de consistencia pajiza produciéndose el vuelco de la planta. Realizarla antes ó después incide negativamente en la producción. la misma se realiza en forma semimecanizada, descalsando a los bulbos con una reja tipo pie de pato, pasada próximo a la línea de plantación y luego se las recoge manualmente. Posteriormente se realiza el acordonado de las plantas de manera tal que las cabezas no queden expuesto a la acción del sol.

Posteriormente se realiza el "engavillado" que consiste en formar atados de plantas para luego llevarlo a caballetes para luego ser trasladado a galpón. Si no se dispone de galpón es posible conservarlo a campo mediante Pilas triangulares sobre caballon. Al igual que la cebolla, las hojas ó catafilas de los bulbillos se deshidratan para la protección de los dientes y cabezas y dura aprox. 20 días. En el galpón se procede al descole (eliminación de hojas) y al corte de raíces ó se procede a la formación de las 'ristras' de 50 a 100 cabezas previa selección por tamaño y aspecto, eliminando cabezas brotados, desformes, helados etc. Es posible obtener rendimientos de 10 a 15 ton / ha.

7. COMERCIALIZACIÓN

El ajo se comercializa normalmente en ristas , pero también se la efectúa en cajas de 10 kg. ó en bolsitas tipos mangas de hilo de polipropileno. Los canales de comercialización son: Institucional, supermercados, mercados concentradores locales ó nacionales, ferias municipales y puestos móviles.

8. OBSERVACIONES

Si no se dispone de galpón, el almacenaje se puede hacer:

En el campo, mediante pilas triangulares (1 m de base y 80 cm de alto) Se realizan sobre lomos, disponiendo a las hojas de manera que protejan las cabezas de la acción del sol y que finalmente son cubiertas por pajas. De igual manera pero con una estructura a base de polietileno, alambre y postes se realiza un almacenamiento apropiado.