

HUERTA CASERA

EL CULTIVO DEL APIO

Especialidad: HUERTA CASERA

Módulo No. 2: MANTENGAMOS NUESTRA HUERTA

Unidad No. 17: MANUAL TECNICO

Comentarios: R. (Olivetto - 3906)

GRUPO DE TRABAJO

Contenido Técnico:	Luz Dary Giraldo, Regional Quindío José Ramiro Henao, Regional Quindío
Asesoría Técnico Pedagógica:	Alonso Duque V., División Agropecuaria Arnobio Maya B., División FAD
Adecuación Pedagógica y Corrección de Estilo:	Alicia Niño T., División FAD Gonzalo Gómez Z., División FAD
Ilustraciones:	César González

**Derechos reservados a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje
SENA**

CONTENIDO

INTRODUCCION	5
1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANTA	7
A. Clima	8
B. Suelo	8
C. Variedades	8
2. SIEMBRA	9
A. Transplante	9
B. Abonamiento	10
C. Control de malezas	10
D. El Blanqueo	11
3. PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL APIO Y SU CONTROL	13
A. Las plagas y su control	13
B. Las enfermedades y su control	13
4. COSECHA	15
BIBLIOGRAFIA	17

INTRODUCCION

El apio es una planta herbácea muy fácil de cultivar, de alto valor nutritivo por sus hojas y tallos blanqueados, que se emplean en la preparación de sopas, ensaladas, carnes y varios platos más. Las semillas se utilizan como condimento al ser pulverizadas.

1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANTA

El apio es una planta bianual porque en el primer año se desarrolla una roseta de hojas y en el segundo año florece, formándose los frutos y las semillas.

Al sembrar apio en una zona de clima muy frío puede haber mucha floración prematura debido a bajas sucesivas de temperatura.

Las variedades usadas para el blanqueo son más sensibles a la floración prematura que las variedades verdes.

La planta forma muchas raíces secundarias que penetran a bastante profundidad, pero la gran mayoría de raíces se encuentran bien ramificadas en los primeros 20 centímetros de suelo.



El follaje del apio es más bien recto, los peciolos son largos, anchos, lisos, con sólo hojas en la parte superior y cada hoja presenta entre 5 y 7 folíolos.

A. CLIMA

El apio es una planta suculenta, que requiere un clima fresco con buena cantidad de lluvia o riego para asegurar un crecimiento continuo. Las temperaturas medias deben oscilar entre 15 y 18°C, lo cual hace que el apio sea un cultivo para clima frío y clima templado. Es bueno tener presente que a temperaturas por debajo de 12 grados centígrados la planta produce tallo floral muy rápidamente, lo que da como resultado una mala cosecha.

B. SUELOS

El apio prefiere suelos livianos, francos, con buena capacidad de retención de agua y alto contenido de materia orgánica. Los suelos arcillosos pesados no son aptos para sembrar apio.

Es necesario que el suelo tenga muy buen drenaje y un PH entre 5,2 y 6,5.

C. VARIETADES DE APIO

Para alturas comprendidas entre 1.800 y 2.800 metros sobre el nivel del mar, que equivale a una temperatura entre los 15 y los 18 grados centígrados, se recomiendan las siguientes variedades:

Tall Utah 10-B: Son plantas que alcanzan de 65 a 70 centímetros, con hojas grandes de color oscuro. Las plantas son erectas y compactas, se cosechan a los 145 días después del trasplante.

Pacal Gigante: Son plantas de gran tamaño, muy vigorosas, hojas de color verde oscuro, atractivas; los tallos son anchos y sólidos. Esta variedad se cosecha a los 138 días después del trasplante.

Para alturas comprendidas entre 1.200 y 1.800 metros sobre el nivel del mar, que equivalen a temperaturas de 18 a 22 grados centígrados, se recomienda la variedad Tall Utah 52-70, que son plantas de 70 a 75 centímetros de altura a los 95 días después del trasplante.

2. SIEMBRA

El apio es una hortaliza que se propaga por medio de semillas. Para propagarlo es necesario hacer primero un semillero.

La semilla de apio es muy fina, de color marrón y puede variar notablemente de tamaño y forma según la variedad, tomando formas desde redonda hasta alargada.

La germinación es bastante lenta y la semilla mantiene el poder germinativo por varios años. A veces se prefiere la semilla de por lo menos dos años de edad porque germina mejor y más uniforme que la semilla nueva. El apio en general se puede cultivar durante todo el año.

Por tratarse de una semilla muy pequeña, el terreno del semillero debe quedar bien pulverizado, mezclado con compost y con abundancia de nutrientes para facilitar un crecimiento rápido de las pequeñas plantas.

Para preparar el semillero le recomendamos la lectura del plegable llamado "Prepare el Semillero y Trasplante las hortalizas", también puede practicar las recomendaciones dadas en la cartilla "Hagamos el Semillero para la Huerta Casera".

A. TRASPLANTE

El trasplante del apio se hace dos meses después de la siembra en el semillero, esto ocurre cuando las plantitas tengan unos 10 a 12 centímetros.

Para hacer el trasplante ya debe estar el suelo preparado.

Trasplante en horas de la tarde y humedezca el semillero antes de sacar las plantas, para así evitar el rompimiento de las raíces.



El apio debe crecer rápido, para eso las raíces deben estar apenas en el suelo y al trasplantar asegúrese que el cogollo de la planta esté por encima de la superficie del suelo.

Al trasplantar las maticas usted ya debe saber si lo va a blanquear y en qué forma.

Si quiere aporcar el apio para blanquearlo, se surca a 15 centímetros de profundidad para luego sembrar en el fondo del surco.

Si se desea apio verde o se van a usar cartones para el blanqueo no hay necesidad de hacer surcos tan profundos.

La distancia más apropiada para sembrar apio es dejando 20 centímetros entre plantas y 50 centímetros entre surcos.

B. ABONAMIENTO

El apio es una hortaliza muy exigente en nitrógeno. Usted debe incorporar materia orgánica al suelo antes de la siembra para aumentar los rendimientos y reducir la necesidad de aplicar abonos químicos. Como mínimo debe aplicarle al suelo un kilo de abono orgánico por cada metro cuadrado de era.

C. CONTROL DE MALEZAS

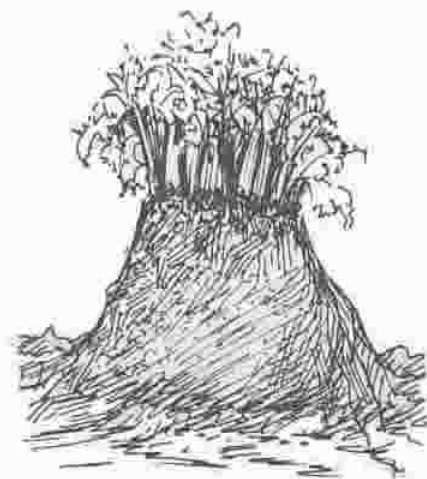
El apio inicialmente es muy lento en su crecimiento; por eso las desyerbas deben hacerse superficiales, manteniendo el cultivo libre de malas hierbas en las primeras etapas de desarrollo.

Esta labor de desyerba se debe aprovechar para aporcar a la vez las plantas si es el tiempo apropiado para realizar el blanqueo.

D. BLANQUEO

Los objetivos del blanqueo en el apio son:

- Obtener plantas con tallos blancos y pálidos.
- Obtener tallos más tiernos y menos fibrosos.
- Obtener un alargamiento de los tallos y hojas.
- Obtener un producto vistoso y de excelente presentación.



El blanqueo se hace 2 a 3 semanas antes de la cosecha, aporcando alto las matas o cubriendo los tallos con tablas, cartones u otro material que impida la entrada de la luz a los tallos, dejando siempre las partes altas del follaje al aire libre.

El aporque debe hacerse cuidando de no tapar el cogollo de la planta y a veces conviene amarrar las plantas con cabuya o con cauchos para que éstas sean más rectas.



3. PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL APIO

A. LAS PLAGAS Y SU CONTROL

Las plagas más frecuentes en el cultivo del apio son los áfidos que son insectos pequeños muy blandos, chupadores y viven en colonias por debajo de las hojas.

Otro insecto que se puede presentar en el apio es el minador de la hoja, son pequeñas larvas blancas pálidas que penetran las hojas dejando caminos transparentes.

Ambas plagas se pueden controlar con aplicaciones de Ekatín ó Roxión.

B. LAS ENFERMEDADES Y SU CONTROL

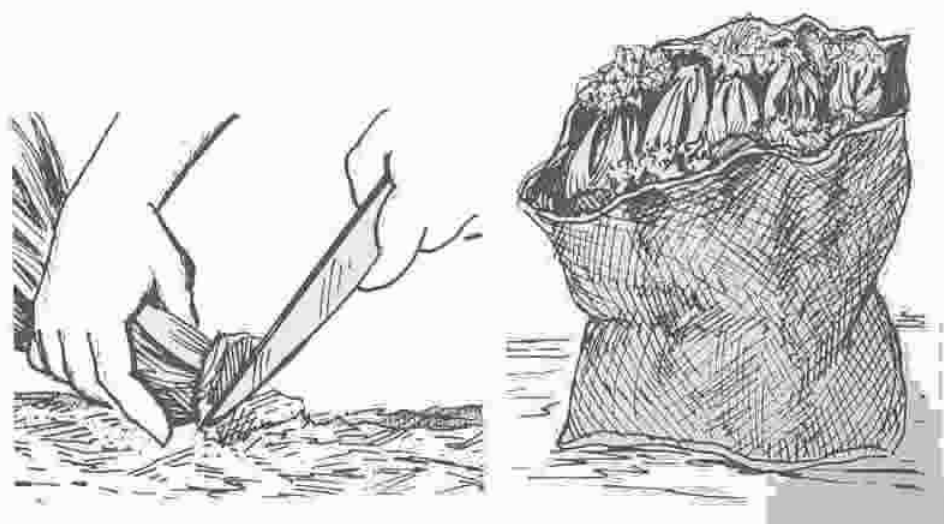
Las enfermedades más comunes en el apio son el "tizón temprano" causado por un hongo, el cual produce manchas circulares amarillentas en las hojas, tomando el centro de la mancha un color grisáceo; el "tizón tardío" causado también por un hongo que origina manchas pequeñas de color negro en el centro de las hojas.

Para controlar estas enfermedades se recomienda hacer aplicaciones con: Dithane M-45 ó Manzato, pero en forma preventiva, iniciando este control desde el semillero.

Se aconseja continuar aplicando fungicidas después del trasplante cuando las plantas han prendido y no esperar hasta que el ataque sea visible porque ya sería demasiado tarde.

4. COSECHA

No hay un estado definitivo de madurez, pero la cosecha se debe hacer antes de que salga el tallo floral. Las plantas se cortan por debajo de la superficie del suelo con un cuchillo bien afilado; después se les quitan las hojas enfermas y luego se lavan, colocándolas en un lugar sombreado para evitar el marchitamiento de las hojas.



El tamaño apropiado de la planta después del corte, es de 40 centímetros medidos a partir de la base de la corona. Se corta un poco del follaje terminal y se empaqueta en sacos de fidecos o en canastos, colocando las plantas en forma horizontal.

BIBLIOGRAFIA

- CAICEDO, L.A. 1972. Curso sobre horticultura, Tercera Edición, Universidad Nacional, Palmira, 286 pp.
- HIGUITA, F. y E. RODRIGUEZ. 1975, El Cultivo del Apio, Revista Esso Agrícola, 34 pp.
- INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO, ICA. 1977, Curso sobre Hortalizas, Compendio No. 21, Regional No. 4, 328 pp.
- SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, "SENA", 1976, Serie de Hortalizas No. 14, Cultivo Comercial de Apio, Convenio SENA - HOLANDA, 27 p.