

HUERTA CASERA

**EL CULTIVO DE
LA CEBOLLA CABEZONA**

Especialidad: HUERTA CASERA

Módulo No. 2: MANTENGAMOS NUESTRA HUERTA

Unidad No. 17: MANUAL TECNICO

Carabidos y sus h. (Olivetti - 3211)

GRUPO DE TRABAJO

Contenido Técnico:	Luz Dary Giratso N. Regional Quindío José Ramiro Henao S. Regional Quindío
Asesores Nacionales:	Alonso Duque V. Asesoría Agropecuaria Arnóbio Maya B. División FAD
Dibujo:	César A. González M. Regional Quindío
Diagramación:	Grupo de Apoyo FAD

Derechos reservados a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje

SENA

Bogotá, Marzo de 1986

CONTENIDO

INTRODUCCION	5
DESARROLLO	7
1. CLIMA	7
2. SUELOS	7
3. VARIEDADES	7
4. PROPAGACION DE LA CEBOLLA CABEZONA	8
5. SIEMBRA	8
6. DISTANCIAS DE SIEMBRA	9
7. TRANSPLANTE	9
8. ABONAMIENTO	10
9. CONTROL DE MALEZAS	10
10. PLAGAS DE LA CEBOLLA Y SU CONTROL	10
11. ENFERMEDADES DE LA CEBOLLA Y SU CONTROL	11
12. COSECHA	12
BIBLIOGRAFIA	15

INTRODUCCION

La Cebolla es una de las hortalizas más importantes de Colombia porque presta gran utilidad dando su alto valor comercial y por su alto valor alimenticio, pues contiene vitaminas A y B como también calcio y fósforo.

Hay diferentes tipos de cebollas como cebolla de rama, cebolla cabezona y cada una de ellas posee variedades diferentes para sembrar de acuerdo con el clima o con el gusto del mercado.

En Colombia se conocen dos grupos de cebollas cabezonas: las de propagación asexual como la cebolla Ocañera y las de propagación sexual como el híbrido Granex.

En este manual nos ocuparemos únicamente de la cebolla cabezona de propagación sexual.

La Cebolla cabezona se clasifica según el color en roja, blanca y amarilla.

Según la forma en globosas, globo alargado, en forma de trompo y achatadas.

Según el sabor en dulces y picantes.

* *

DESARROLLO

1. CLIMA

La cebolla cabezona produce bien en regiones con temperaturas entre los 12 y los 21 grados centígrados; claro está que se puede cultivar en todos los climas por cuanto existen variedades para cada uno de ellos.

2. SUELO

Los mejores suelos para cultivar cebollas, son los franco arenosos, con alto contenido de materia orgánica. También los suelos arcillosos son buenos desde que tengan buen drenaje.

3. VARIETADES

Las variedades de cebollas se pueden agrupar con base en el sabor, la forma, color y forma de propagación.

Según el sabor hay cebollas picantes y cebollas dulces. Según la forma hay globosas, globo alargado, en forma de trompo y achatadas. Encontramos cebollas rojas, amarillas y blancas y según la forma de propagación en sexual granex o asexual como la Ocañera.



Las siguientes variedades son conocidas en Colombia:

a. Híbrido granex

Es una variedad dulce, amarilla; hay también granex roja y granex altamente resistente al florecimiento prematuro. Esta variedad es dable desde los 1.200 hasta 2.800 metros sobre el nivel del mar o sea para climas fríos y medios, obteniéndose los mayores rendimientos en climas fríos y se cosecha a los 130 días.

b. Criolla roja (red creole)

Es una cebolla roja picante, se almacena fácilmente de forma globosa achatada. Está para cosechas más o menos a los 130 días después plantar y es un poco más resistente a enfermedades que el híbrido granex. Se cultiva en climas fríos y no es muy recomendable para climas muy fríos porque se puede florecer antes de que se forme el bulbo. Los mayores rendimientos se obtienen en climas con 18 grados centígrados.

c. Texas grano 502

Es una variedad amarilla, dulce, en forma de trompo, produce bien en climas templados y fríos.

Se puede cosechar en climas templados aproximadamente a los 130 días, en climas fríos a los 150 días.

d. San Joaquín

Son bulbos globosos, grandes, de color amarillo y sabor dulce; se cosecha a los 120 días después del trasplante. Es una variedad apta para climas medios.

4. PROPAGACION DE LA CEBOLLA CABEZONA

La Cebolla cabezona es una hortaliza que se puede propagar sexualmente como la híbrido granex o asexualmente como la cebolla Ocañera.

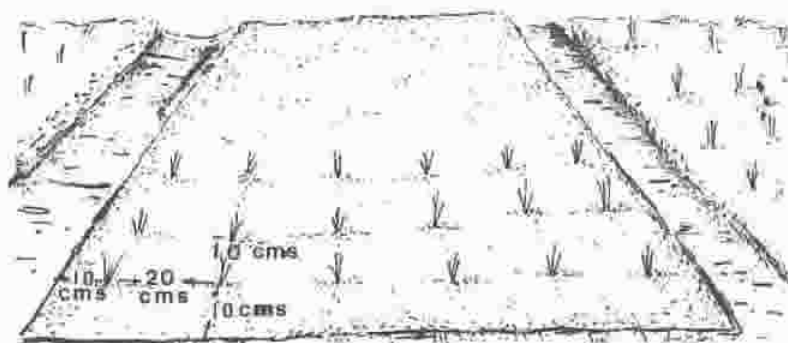
5. SIEMBRA

La cebolla necesita pasar primero por un semillero. Recuerde la cartilla: "Hagamos el semillero para la huerta", o el plegable llamado "Prepare el semille-

ro y trasplante las hortalizas". Ponga en práctica los conocimientos que allí se dan.

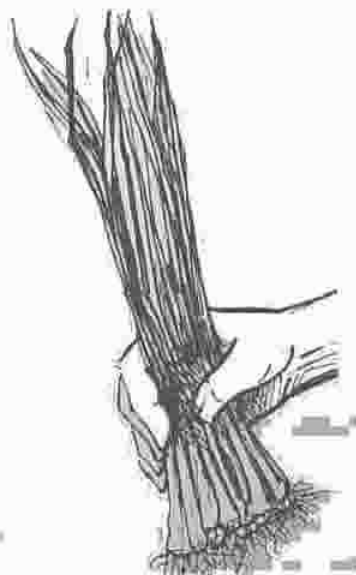
6. DISTANCIAS DE SIEMBRA

La distancia apropiada para trasplantar la cebolla cabezona es entre surcos 20 centímetros y 10 centímetros entre plantas.



7. TRANSPLANTE

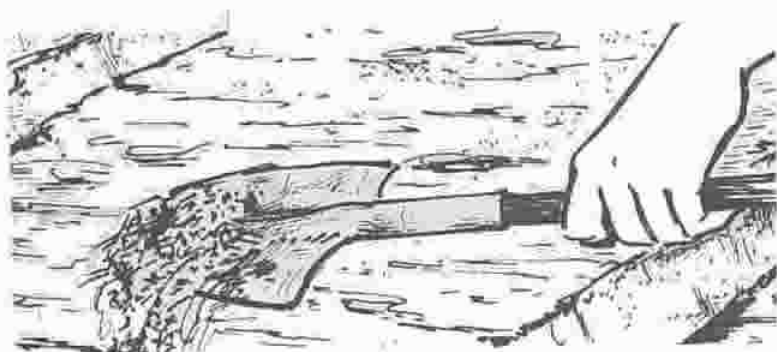
Para trasplantar la cebolla siga las recomendaciones dadas en el plegable. Haga el trasplante cuando las cebollas del semillero tengan 20 centímetros de altura y el grueso de un lápiz, esto ocurre aproximadamente a los 40 días de estar en el semillero.



8. ABONAMIENTO

La Cebolla es una de las plantas que requieren buena cantidad de abonos ya que su parte comestible son hojas modificadas. Por eso es conveniente aplicar al suelo en el momento de la siembra o antes de ella por lo menos un Kilo de compost o de estiércol bien descompuesto por cada metro cuadrado de era.

La necesidad o no de aplicar fertilizantes químicos se puede determinar mediante un análisis de suelos.



9. CONTROL DE MALEZAS

El cultivo de cebolla debe mantenerse limpio de malezas, procurando hacer esta labor superficialmente con un azadón pequeño y aprovechando a la vez para aplicar un poco de abono orgánico cada vez y dejar suelto el terreno para facilitar la aireación del suelo.

Recuerde que la cebolla no se debe aporcar porque los bulbos crecen muy superficialmente.

10. PLAGAS DE LA CEBOLLA Y SU CONTROL

Las plagas que atacan con mayor frecuencia el cultivo de la cebolla son las siguientes:

a. Grillos

Son insectos de hábitos nocturnos; el ataque lo hacen en la noche, comiendo y trozando las hojas de las plantitas recién sembradas; su control se hace con aldrín.

b. Piojito o trips

Es un insecto pequeño de color oscuro y se localiza en la base de las hojas.

El daño lo hacen raspando la superficie de la hoja y chupando la savia que brota de las heridas.

Al iniciar el ataque se pueden ver manchas platinadas que contrastan con el color normal de las hojas, y a medida que avanza el ataque, las hojas se tuercen y se secan.

Se controla aplicando Roxión o malathio.

c. Gusanos trozadores

Son gusanos de color gris, casi negros; permanecen en el suelo y por la noche cortan las plantas por el cuello.

Se controlan con un cebo envenenado regado al atardecer.

11. ENFERMEDADES Y SU CONTROL

Las enfermedades mas frecuentes que se presentan en la cebolla son:

a. Botrytis

Este hongo origina sobre las hojas manchas blancas ovaladas, y en estados avanzados, quema por completo el follaje.

Se controla haciendo aplicaciones con Dithane o con Manzate.

b. Alternaria

Las manchas producidas por este hongo son de tamaño mas grande que las de Botrytis; son ovaladas, hundidas, con el centro de color púrpura y un halo blanco en la parte externa. Cuando la enfermedad ha avanzado, las manchas se unen, dando un aspecto quemado a la planta con tono rojizo en los bordes.

Se controla aplicando Dithane o Manzate.

12. COSECHA

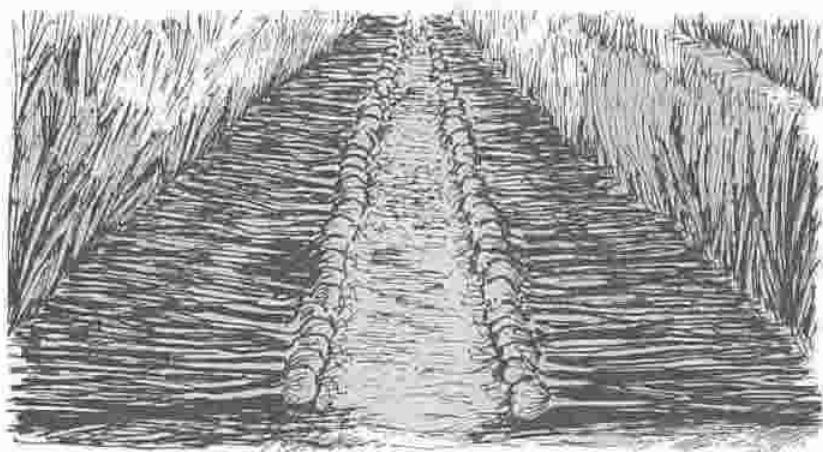
Para cosechar la cebolla cabezona se debe observar unas condiciones mínimas tales como:

- Se debe programar la siembra de manera que la cosecha coincida con el verano o con los meses secos del año.
- Se cosecha cuando las raíces mueren; las hojas o "nabos" se doblan y caen.
- La cosecha se hace amarrando las plantas a mano, halándolas por las hojas y colocando las cebollas de cada cuatro surcos a lo largo de uno de ellos para lograr su completo secamiento.

También se pueden dejar las plantas sin amarrar hasta lograr un secado completo.



- Después de arrancar las cebollas se dejan sobre el suelo durante tres días de sol para curar los bulbos; luego se cortan las raíces y las hojas y se procede a seleccionar y empacar.



Cebollas cosechadas sobre el Terreno



BIBLIOGRAFIA

CAICEDO, L.A. Curso de Horticultura. "Cebolla de Bulbo", Palmira, 1972.

HIGUITA, F. "La Horticultura en Colombia". 1976. 60 pp.

INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO. "Curso sobre Hortalizas".
Compendio No. 21. 375p.