

Reg 1429Z

**HUERTA CASERA**

# EL CULTIVO DE LA REMOLACHA

Especialidad: HUERTA CASERA

Módulo No. 2: MANTENGAMOS NUESTRA HUERTA

Unidad No. 17: MANUAL TECNICO

*Cualificando y con tu (Olmeth - 3019)*

## GRUPO DE TRABAJO

<b>Contenido Técnico:</b>	Luz Dary Giraldo N. Regional Quindío José Ramiro Henao S. Regional Quindío
<b>Asesoría y Diseño Pedagógico:</b>	Alonso Duque V. Asesoría Agropecuaria Arnobio Maya B. - División FAD
<b>Adecuación Pedagógica:</b>	Alicia Niño T. - División FAD
<b>Dibujo:</b>	César González M. Regional Quindío

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

**Bogotá, Marzo de 1986**

# CONTENIDO

INTRODUCCION	5
1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANTA	7
A. Clima	8
B. Suelo	8
C. Variedades de Remolacha	8
2. SIEMBRA	9
A. Siembra Directa	
B. Abonamiento	11
B. Control de Malezas	11
3. PLAGAS DE LA REMOLACHA Y SU CONTROL	13
4. ENFERMEDADES DE LA REMOLACHA Y SU CONTROL	15
5. COSECHA	17
BIBLIOGRAFIA	19

# INTRODUCCION

La remolacha es otra de las hortalizas necesarias para nuestra alimentación. Hay diferentes variedades de remolachas, pero todas tienen igual valor nutritivo para usted y para su familia, además después de la siembra está lista para cosechar en muy corto tiempo.

Las remolachas pequeñas tienen más acogida en el mercado local, son utilizadas para el consumo fresco en ensaladas, jugos, dulces y es muy rica en fósforo y calcio.

Los departamentos productores de remolacha son: Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Nariño, Tolima y Caldas.

# 1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANTA

La remolacha posee raíces redondas o ligeramente aplanadas de color rojo oscuro y algunas variedades son más claras. Tiene igualmente anillos concéntricos bien delimitados.

El tallo permanece muy oscuro, formando lo que se llama la corona de la planta, de donde sale un grupo de hojas anchas que forman dicha corona, por lo general las hojas adquieren una coloración desde rojas hasta violetas cuando la planta está próxima a la madurez o se encuentra en malas condiciones.

Es una hortaliza bianual, florece y produce semillas en el segundo año.



## A. CLIMA

La remolacha se adapta a los diferentes climas del país, pero la temperatura óptima para obtener buena calidad se encuentra entre los tres y los dieciseis grados centígrados y tolera temperaturas máximas hasta de veinticuatro grados centígrados.

## B. SUELOS

La remolacha puede sembrarse en cualquier suelo pero los suelos profundos, francos, sueltos, con buen drenaje y buena cantidad de abono orgánico son los más adecuados para su cultivo. En suelos duros, las raíces son a menudo deformadas y pierden calidad para la venta en el mercado.

## C. VARIEDADES DE REMOLACHA

Las variedades de remolacha se clasifican por la forma de las raíces en: achatadas, globulares, redondas y largas.

Cnosby's Egyptian: se cosecha mas o menos a los tres meses y medio; las raíces son de color púrpura oscuro y de forma globosa y achatada; la planta es de tamaño mediano.

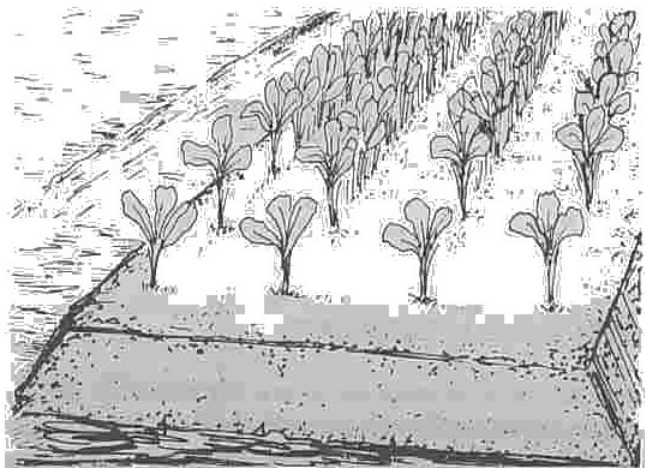
Detroit Dask Red: son raíces de forma globular, carne roja oscura con zonificaciones blanquecinas casi invisibles.

La remolacha se puede sembrar tanto por trasplante como por siembra directa, siendo este último sistema el más utilizado.

Para hacer la siembra por trasplante es necesario hacer primero un semillero. Las indicaciones para hacerlo aparecen en el plegable: “Prepare el semillero y trasplante las hortalizas” o en la cartilla “Hagamos el semillero de la Huerta”.

### A. SIEMBRA DIRECTA

Cuando haga la siembra directa es necesario ralear las plantitas, las cuales se pueden trasplantar después.



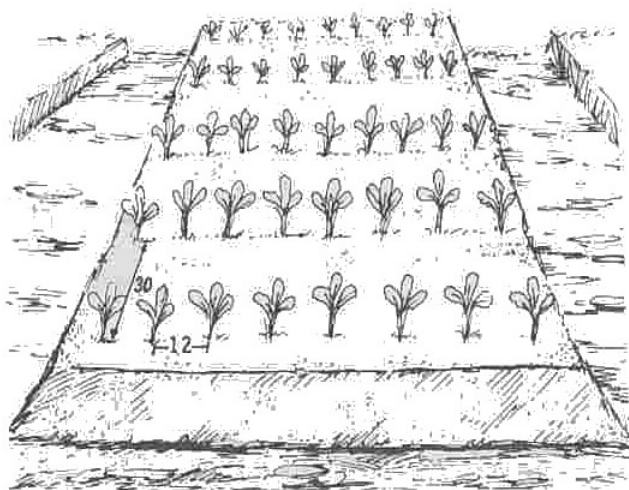
Existen varias modalidades para la siembra en eras como son:

### 1) Siembra en Surcos Transversales

Se tiene la era que se quiere sembrar y se hacen surcos transversales separados 30 centímetros. La semilla se debe depositar a 2 centímetros de profundidad. Después cuando las plantitas tengan 8 centímetros de altura se ralean con cuidado a una distancia de 12 centímetros.

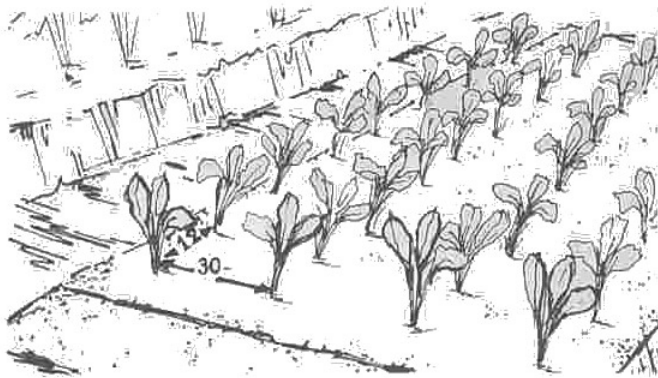
Las plantitas que resultan del raleo se pueden trasplantar, pero usted va a obtener la cosecha de esas plantas trasplantadas en época diferente de la que sembró directamente.

Era con siembra transversal: 30 entre surcos  
12 entre plantas



### 2) Siembra en Surcos Longitudinales

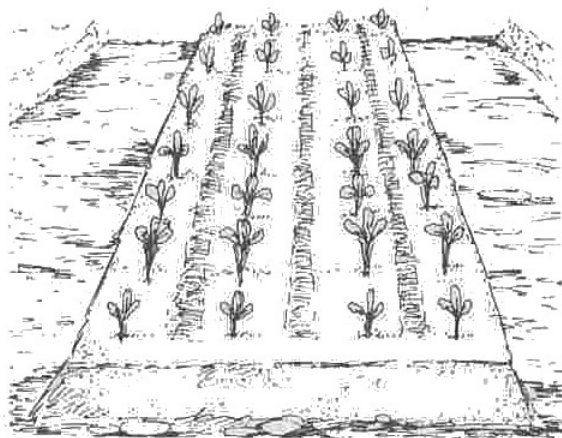
Se hacen surcos a lo largo de la era distanciados 30 centímetros. Se deposita la semilla a 2 cms. de profundidad, luego se practica el raleo dejando distancias entre plantas de 12 cms., también se pueden tras-



plantar las maticas que resultan del raleo utilizando las mismas distancias de siembra.

## B. ABONAMIENTO

La remolacha responde muy bien a los abonos orgánicos, la forma mas adecuada de aplicar los abonos a la remolacha es en bandas al lado de los surcos y en el momento de la siembra.



## C. CONTROL DE MALEZAS

Para cultivar buenas remolachas es necesario mantener libre de malezas el cultivo; el control se debe hacer en forma manual y superficialmente para evitar daños a las raíces:

No es necesario aporcar la remolacha, pero cuando hay trozadores el aporque protege en parte la raíz de su ataque.

### 3. PLAGAS DE LA REMOLACHA Y SU CONTROL

En términos generales se tienen pocas plagas en el cultivo de la remolacha pero las más dañinas son:

#### **a. Tierreros, Trozadores**

Las larvas trozan las plantas y raíces y pueden causar notable pérdida por eliminación de plantas y luego por deterioro de la calidad de las raíces.

Se previene y controla el ataque de éstos gusanos aplicando un cebo envenenado con Dipterex en los sitios de ataque, si el cultivo es grande, de lo contrario se controlan manualmente, escarbando alrededor de las plantas atacadas.

#### **b. Chupadores**

Entre los principales chupadores que atacan la remolacha están los áfidos y los loritos verdes. El daño que causan es contaminar con virus las plantas al chuparlas. Se controlan haciendo aplicaciones cada 2 semanas con Roxión o cualquier otro insecticida que los controle.

## 4. ENFERMEDADES DE LA REMOLACHA Y SU CONTROL

Son varias las enfermedades que pueden atacar la remolacha pero las principales son las siguientes:

### a. Mancha cercóspara de la hoja

Es la enfermedad más común y se presenta como manchas circulares gris, marrón con bordes pardo rojizo en las hojas. Cuando las manchas maduran, se tornan delgadas y quebradizas en el centro; el tejido delgado se desprende y deja un agujero; la enfermedad puede atacar todas las hojas.

El hongo es favorecido por la humedad y puede permanecer en las hojas viejas y en residuos en el suelo o en la semilla.

Se puede evitar la enfermedad haciendo rotación de cultivos y usando semilla certificada. También se puede hacer aplicaciones con fungicidas como manzate y dithane.

### b. Pudrición negra de la raíz

Se presenta en áreas saturadas de agua después de sembrar. La raíz se torna negra y la capa más externa de la raíz se desprende; las hojas se marchitan y se tornan amarillas. La enfermedad se puede prevenir sembrando en suelos bien drenados y haciendo rotación de cultivos.

## 5. COSECHA

Según la variedad, cantidad de plantas por metro cuadro, clima, fertilidad del suelo, tamaño de la raíz y otros factores, se cosecha la remolacha de los 90 a los 120 días. Las remolachas de mayor aceptación son las que tienen una raíz de 5 a 7 centímetros de diámetro.

Según sea el mercado se hacen manojos de 4 a 6 plantas cada uno. En este sistema de cosecha se practica el entresaque, esto puede durar de 3 a 5 semanas. Por causa del entresaque se aflojan muchas plantas que deben quedarse, entonces es importante dar un riego después de cada cosecha.



Otra forma de cosechar la remolacha es estando arrodillado delante de las plantas; con una mano se coge la planta del follaje, arrancándola y con la otra se tuerce las hojas girando la raíz, quitando así el follaje. Otra forma de quitar el follaje es cortándola con un cuchillo a ras de la raíz.

## BIBLIOGRAFIA

CAICEDO, L.A. Curso de Horticultura. Universidad Nacional. 3a. ed. Palmira. 287p.

INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO. La Horticultura en Colombia. 1979. 59p.

Curso sobre Hortalizas, Regional No. 4, Compendio No. 21. 1977. 375p.

JARDIN Y PRADERA. La Remolacha. No. 14. 1979. p.3-4.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE. Cultivo comercial de Remolacha. Convenio SENA-HOLANDA. 1976. 22p.