

El Ajo en el Huerto

Dan Drost, Especialista en Vegetales
Traducción y Edición por *Celina G. Wille*

Resumen

El ajo es una planta perene resistente que crece mejor expuesta al sol todo el día y en tierra bien drenada. Incorpore al suelo suficiente materia orgánica y fertilizante completo antes de sembrar. Siembre el ajo a finales de septiembre hasta noviembre. Siembre los dientes de ajo de 2 a 3 pulgadas de profundidad, en hileras con 6 a 10 pulgadas de separación, y con 3 a 4 pulgadas de separación entre sí en la hilera. Agregue nitrógeno en mayo alrededor de la planta para asegurar buen crecimiento y buen rendimiento. Mantenga el suelo mojado y use coberturas para conservar el agua, proveer nutrientes adicionales, y reducir la cantidad de trabajo deshierbando. Coseche el ajo cuando las parte de arriba de las plantas estén amarillas, pero antes de que se sequen. Investigue con viveros locales y catálogos de venta de semillas para ver la disponibilidad de las variedades.

Variedades

Hay dos tipos de ajo que se producen comúnmente en los huertos de casa; el de cuello duro y el de cuello suave, ajos de tipo (*Allium sativum*) y ajo elefante (*Allium ampeloprasum*). Los de cuello duro tienen una vida de almacenamiento más corta, y un tallo largo que crece en el bulbo, mientras que los de cuello suave se almacenan muy bien y son preferidos para trenzas. El ajo elefante tiene un sabor muy suave, no se preserva muy bien, y es más relacionado con el puerro que el ajo. Investigue con viveros locales y catálogos de venta de semillas para ver la disponibilidad de las variedades.



Producción

La tierra: El ajo crece bien en todo tipo de suelo, si es que son ricos en materia orgánica, bien drenados, húmedos, y fértiles.

Preparación de la tierra: Antes de plantar, incorpore de 2 a 3 pulgadas de materia orgánica bien abonada y 1 a 2 libras de fertilizante de todo propósito (16-16-8) por cada 100 pies cuadrados. Incorpore el abono y el fertilizante bien dentro del suelo a profundidades de 6 a 8 pulgadas.

Plantas: El ajo se puede sembrar de mediados de septiembre hasta principios de noviembre. Los

bulbos no crecen bien y el rendimiento es bajo si se planta en la primavera. Durante el otoño y el invierno, el sistema de raíces se desarrolla, aunque no haya mucho crecimiento en la parte superior de las plantas. La parte superior de las plantas crece rápido la siguiente primavera. Se requiere que la parte superior de las plantas sean grandes para que produzcan bulbos grandes. El ajo crece de bulbos que son limpios, sin enfermedades, y bien desarrollados. Cuidadosamente separe los bulbos en dientes de ajo individuales. Siembre los dientes más grandes de ajo sin pelar con el lado de punta aguda hacia arriba de 2 a 3 pulgadas de profundidad. Si crece un tallo floreciente durante el año, se puede cortar la flor para dirigir más energía al bulbo.

Siembra y Espaciamento: Los dientes de ajo deben estar separados de 3 a 4 pulgadas en una hilera, con hileras de 6 a 10 pulgadas de separación. Al sembrar con alta densidad reducirá el tamaño del bulbo, a menos que se riegue y nutra adecuadamente.

Agua: El ajo requiere agua regularmente para mejor crecimiento y producción. Moje el suelo completamente a una profundidad de 12 pulgadas y use riego por goteo si es posible. La necesidad del agua es crítica, ya que la profundidad de la raíz del ajo no es profunda. El estrés causado por la sequía durante el tiempo de crecimiento reduce

el rendimiento y el tamaño del bulbo. Pare de regar cuando maduren las hojas (se vuelven amarillas). El exceso de agua mientras que la cosecha madura, retarda la cura o el secamiento, lo cual causa problemas de almacenamiento.

Fertilización: Además del fertilizante que se usa al sembrar, el ajo necesita fertilizante adicional con nitrógeno para producir óptimo rendimiento. Coloque ½ libra de fertilizante con nitrógeno (21-0-0) por cada 100 pies cuadrados a finales de abril o a principios de mayo.

Coberturas: Las coberturas orgánicas pueden ayudar a conservar el agua, proveer nutrientes y reducir el tiempo para quitar la maleza. Las coberturas también se usan para proteger el ajo durante el invierno.

PROBLEMAS:

La Maleza: Controle la maleza cultivando regularmente la superficie del suelo, pero evite daños a las raíces porque detienen el crecimiento de la planta. El control de la maleza es particularmente importante durante los primeros 2 meses de crecimiento cuando las plantas están creciendo lentamente. Las coberturas de abono, de recortes de césped o de hojas sofocarán la maleza.

Insectos y Enfermedades de Plantas: Para información adicional sobre los insectos y enfermedades, visite el sitio web Utah Pests (www.utahpests.usu.edu).

Insecto	Identificación	Control
Thrips	Insectos miniatura y delgados que se comen las hojas. Las hojas se vuelven color plata o gris, pueden torcerse y morir. Los thrips se esconden cerca del lugar donde la hoja y el bulbo se unen.	Los Thrips se controlan mejor con prácticas culturales y control biológico natural. Agregue abono, use coberturas o aplique un rocío fuerte de agua para lavar los thrips de las plantas.
Gusano de Cebolla	Lombriz blanca que se come las semillas, las raíces o los bulbos.	Use la rotación de cultivo, evite grandes cantidades de materia orgánica y aplique insecticida cuando siembre, si los gusanos han sido un problema previo. Destruya las plantas afectadas.
Enfermedad	Síntoma	Control
Putrefacción de Cuello	Enfermedad fúngica que ocurre durante el almacenamiento. Pudrición aguada dentro del bulbo.	Evite el exceso de agua durante el tiempo cercano a la cosecha. Cure o seque los bulbos antes de almacenarlos.

Cosecha y Almacenamiento

Coseche el ajo cuando la parte superior de la planta se torne amarilla o comience a caerse, pero antes de que se seque completamente. Cuidadosamente levante los bulbos con una pala o un rastrillo de mano. Los bulbos que están muy maduros y se abren no se preservan bien. Coloque la planta entera en un lugar con temperatura tibia y con sombra para secarlo por 1 a 2 semanas. Cuando se cure o seque completamente la cáscara del ajo estará como papel y las raíces estarán secas. Cuidadosamente quite el exceso de tierra pegada a las raíces y los bulbos. Los bulbos maduros pueden ser trenzados en cuerdas de ajo o almacenados en sacos ventilados. Para almacenar bulbos, corte las hojas de 1 a 2 pulgadas arriba del bulbo. Guarde el ajo en condiciones frescas (32° a 40°F) y secas. Evite congelar. Los bulbos más grandes y más saludables se pueden usar para la próxima siembra.

Productividad

Cada diente de ajo plantado producirá un bulbo.
Cada bulbo debe rendir de 10 a 15 dientes de ajo en la cosecha.

Nutrición

:El ajo es muy bajo en grasa saturada, colesterol y sodio. También es una buena fuente de Calcio y Fósforo, y una muy buena fuente de Vitamina C y Vitamina B6.

Preguntas Frecuentes

¿Se puede plantar ajo en la primavera? Si. Aunque se prefiere plantar en el otoño, usted puede tener buenos resultados al plantar en la primavera. En Utah, lo que se siembra en la primavera generalmente produce bulbos pequeños. Siembre los dientes de ajo lo más pronto que se pueda cultivar la tierra en la primavera.

¿Cómo puedo quitar el olor del ajo de mi aliento? La manera más fácil de manejar el aliento a ajo es de asegurarse que todos estén comiendo ajo. De otra forma, mastique un perejil fresco. Esto esconde el aliento a ajo y además es bueno para usted.

Este proyecto está financiado en parte por la Agencia de Administración de Riesgos del USDA y por la Subvención para Cultivos de Especialidades del Departamento de Agricultura y Alimentos de Utah (SCBG 161039) en virtud de un acuerdo de cooperación. La información refleja los puntos de vista del autor (es) y no los del USDA-RMA o UDAF.

La Universidad Estatal de Utah (Utah State University o USU) está comprometida a proveer un ambiente libre de acoso y otras formas de discriminación ilegal con base a raza, color, religión, sexo, nacionalidad, edad (40 o mayor), discapacidad, y estado veterano. La política de la Universidad Estatal de Utah también prohíbe la discriminación basada en la orientación sexual, con relación a prácticas académicas y decisiones de empleo. Ni los empleados ni los estudiantes de la Universidad Estatal de Utah, por razón de raza, color, religión, sexo, nacionalidad, edad, discapacidad o estado veterano pueden rehusarse a emplear; desempear; promover; bajar de puesto, despedir, discriminar en la compensación; o discriminar en cuanto a términos, privilegios, o condiciones de empleo, contra cualquier persona que es de otra manera calificada. Los empleados y estudiantes tampoco pueden discriminar en el salón de clase, residencias estudiantiles, dentro o fuera del campo universitario, ni en actividades o eventos patrocinados por USU. Esta publicación se emite para promover el trabajo Cooperativo de Extensión promulgado bajo las actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Kenneth L. White, Vice Presidente del Programa de Extensión y Agricultura en la Universidad Estatal de Utah.

