

Manual del cultivo de la cebolla

INTA

CENTRO REGIONAL CUYO

CEBOLLAS DE FOTOPERIODO CORTO

Antonio Acosta

Las cebollas de día corto se cultivan en nuestro país principalmente entre los 28 y 32 ° de latitud Sur, en una zona que comprende las provincias de Santiago del Estero, parte de Córdoba y San Juan. La superficie cultivada varía año a año, pero en promedio se implantan alrededor de 5.000 ha.

Áreas de cultivo

a) Centro-Norte

Corresponde especialmente a Santiago del Estero, donde se cultiva cebolla del tipo valencianita, en una superficie aproximada de 3.500 ha, siendo el origen de la semilla la provincia de San Juan.

La siembra en esta región se realiza en forma directa en abril y mayo, aprovechando las lluvias de febrero y marzo, razón por la cual los terrenos no se encuentran convenientemente preparados.

En general se cultiva en suelos recién desmontados, donde las malezas no constituyen un problema serio. Existen también pocas plagas y enfermedades, de manera que el cultivo no presenta mayores inconvenientes.

Se fertiliza muy poco y con dosis muy pequeñas. El riego es complementario y se aplica en momentos cercanos a la cosecha, que comienza a fines de agosto y se prolonga hasta octubre.

La venta se produce en forma inmediata. Por lo tanto, no se realiza conservación de los bulbos, que son cosechados, seleccionados y embolsados a campo, previo corte de hojas y raíces.

Los rendimientos son variables, pero el promedio puede estimarse en 800 bolsas de 25 kg/ha. La producción de la provincia es de 73.220 t y alcanza para cubrir las necesidades del país en esa época. En algunas ocasiones se llega a exportar al Brasil.

Las limitantes más importantes son los bajos rendimientos y las lluvias en el momento de la cosecha. Como ventaja se puede citar el bajo costo de producción y la época de ingreso a los mercados, en el momento que se termina la cebolla de días largos.

b) Noroeste

Abarca las provincias de Tucumán, Salta, Jujuy y Catamarca, con un total para la región de 1.012 ha implantadas.

Los cultivos se realizan en pequeñas superficies y lo cosechado suele consumirse localmente.

Se siembran cultivares tipo Valencianita y blancas. Según el tipo de comida preparada, se utilizan hasta las hojas (tamales y empanadas).

c) Noreste

Esta región comprende las provincias de Chaco, Formosa, Corrientes y Misiones, con una superficie de 453 ha. implantadas.

Los predios son pequeños y se utilizan cultivares seleccionadas en la zona, como Morotí INTA y Morada INTA.

d) Centro-Oeste

Comprende las provincias de San Juan, Mendoza y Córdoba.

Córdoba, con una superficie de 512 ha de cebolla, no logra abastecer el consumo local. Por otra parte, se usan cultivares de diferentes tipos, tanto de día corto como largo, y también para verdeo.

En San Juan se cultivan unas 800 ha de cebolla de día corto de los cultivares Angaco INTA, Tupungato y Valencianita, de esta última varias poblaciones seleccionadas por los agricultores.

Además hay pequeñas superficies con cebollas de color blanco, como Blanca Chata y Tontal INTA, para deshidratación y consumo en fresco. La producción anual es de alrededor de 37.000 t.

Los cultivos se realizan por trasplante, con almácigos sembrados en febrero y marzo para trasplantar en abril y mayo, o con siembras directas en el mes de mayo. Todos los cultivos se realizan bajo riego. El régimen de lluvias es de 90 mm por año.



Cultivar Angaco INTA.



Cultivar Blanca Chata INTA.

La cosecha puede comenzar a mediados de setiembre y se extiende hasta noviembre.

La planta indica su madurez volcándose a la altura del cuello, lo que vulgarmente se llama "entrega". Ese es el momento adecuado para arrancarla y se la coloca sobre el bordo, para que se produzca el curado, es decir que se termine la maduración.

Luego se vende o bien se conserva mediante cordones llamados ballenas o en tipo hornos.

Los cuidados culturales son mayores que los realizados en las zonas citadas anteriormente y los costos de producción se estiman en U\$S 1.800/ha, para una producción de 1.800 bolsas/ha.

Cabe destacar que esta zona posee un clima ideal para la obtención de semillas y por esa razón se producen más de 50.000 kg de semilla de cebolla, que se comercializan en todo el país.

Cultivares de día corto

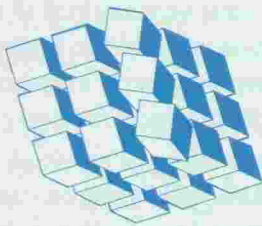
En general, se emplean selecciones de cebollas pertenecientes al grupo de las valencianitas.

Para consumo en fresco, uno de los cultivares más difundidos es Angaco INTA.

Otros cultivares disponibles son Blanca Chata INTA, Morada INTA, Morotí INTA y Tontal INTA.

El cultivar más usado por la industria del deshidratado es Ancasti INTA.

Tecnología en semillas de cebolla



La unión hace la fuerza

Grupo semillero "San Juan de la Frontera" - Tel.: (064) 330345 - Fax: (064) 232261