

01
00364
1991



CULTIVO DE CEBOLLA JUNCA

MINISTERIO DE
TRABAJO Y
SEGURIDAD SOCIAL



Servicio Nacional
de Aprendizaje

SUBDIRECCION
DE FORMACION
PROFESIONAL Y
DESARROLLO
SOCIAL



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

SENA

**SUBDIRECCION DE FORMACION PROFESIONAL
Y DESARROLLO SOCIAL**

División Sector Primario y Extractivo

***CULTIVO
DE CEBOLLA
JUNCA***

REGIONAL NORTE DE SANTANDER
BOGOTA, ABRIL 1991

GRUPO DE TRABAJO:

Elaborado por: **ANTONIO ANTOLINEZ VERA**
JESUS LAUREANO VILLAMIZAR
JESUS ESPINOSA
Instructores de Agricultura
Reg. Norte de Santander.

Asesoría Técnica y Pedagógica: **GUSTAVO MARCUCCI**
Ingeniero Agrónomo -
Asesor División Agropecuaria

Diseño y Diagramación: **JULIO CESAR RIVERA**
Auxiliar de Comunicación
División Agropecuaria

Fotografías: **ANTONIO ANTOLINEZ VERA**
Regional Norte de Santander

CONTENIDO

PRESENTACION	5
1. GENERALIDADES	7
• Importancia	7
• Zonas productoras	7
• Ecología del Cultivo	9
• Propagación	
• Preparación de la semilla	10
• Desinfección de la semilla	11
2. SIEMBRA	13
• Preparación del Terreno	13
• Trazado y ahoyado	14
3. MANEJO DEL CULTIVO	17
• Fertilización	17
• Control de Malezas	20
• El riego	23
• Plagas y enfermedades	23
• Cosecha	25
• Mercadeo	27

PRESENTACION

Se quiere con este documento, presentar las recomendaciones básicas para el establecimiento y manejo del cultivo de la Cebolla Junca "criolla" partiendo de la revisión y validación de la tecnología encontrada en el medio que puede ser adaptada por los agricultores y como material didáctico de consulta para Instructores del SENA y personal técnico particular o de otras entidades.

El contenido general del documento se refiere en su primera parte a las generalidades del cultivo, es decir, su importancia, distribución y aspectos ecológicos.

Luego se describe el establecimiento, la cosecha y el mercadeo de la cebolla.

1. GENERALIDADES

IMPORTANCIA

Hasta hace unos 5 años el cultivo de la cebolla de rama no pasaba de la extensión de la huerta casera; sin embargo en estos últimos años el cultivo se ha convertido en la principal fuente de entrada de muchos pequeños productores.

En las zonas frías viven numerosas familias que obtienen su sustento del cultivo de la cebolla junca, siendo este cultivo toda una tradición centenaria, aparte de que cubre una extensa área y genera importante mano de obra.

En la alimentación esta hortaliza que sirve para condimentar las comidas, proporciona fósforo, calcio y vitaminas.

ZONAS PRODUCTORAS

En nuestro país las mejores cebollas de rama se cultivan en los páramos y zonas frías que rodean la laguna de Tota en Boyacá.

En Nariño se cultiva en el Valle de Atriz, el área de La Cocha y los municipios de Túquerres e Ipiales.

En Santander en la región de Berlín, Tona y Betas.

En el Departamento Norte de Santander en los municipios de Pamplona, Pamplonita, Silos, Mutiscua y Chitagá.

En estas zonas se cultivan las cebollas zanconas, cebolletas y la cebolla Junca o "criolla". Esta última es de mayor aceptación por los consumidores y por lo tanto es mejor su mercadeo.

EN LAS ZONAS DE MINIFUNDIO ESTE CULTIVO ES MUY IMPORTANTE PORQUE SE APROVECHA LA MANO DE OBRA SOBRANTE DE OTRAS EXPLOTACIONES.



ECOLOGIA DEL CULTIVO

Toda planta requiere de unas condiciones de clima y suelo. Esta relación es la que llamamos Ecología del cultivo.

Clima

La cebolla junca se desarrolla bien desde las zonas cálidas hasta climas fríos, con temperaturas que van desde los 20 a los 10 grados centígrados, según la variedad, obteniéndose una mayor producción y calidad en zona media y fría, es decir, entre 1.500 y 3.000 metros sobre el nivel del mar, con temperatura promedio de 12 a 20 grados centígrados.

El requerimiento de agua para el cultivo es de 1.000 a 1.600 milímetros distribuidos durante todo el año.

Suelo

Los mejores suelos para cultivar la cebolla junca son los francos y de buena profundidad que retengan una adecuada humedad, aunque se da también en suelos pesados cuando se les agrega buena cantidad de materia orgánica.

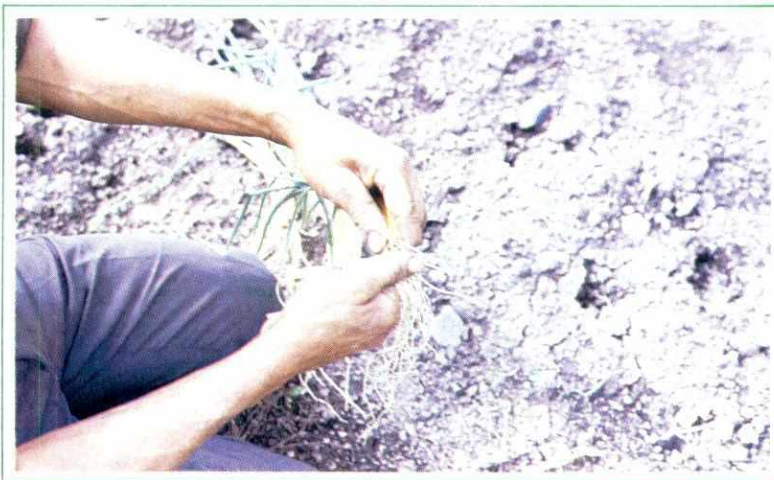
El pH que requiere es de 5.0 a 6.0

Al incorporar materia orgánica al suelo, este mejora sus condiciones y se rebajan los costos al evitar la compra de fertilizantes químicos.

PREPARACION DE LA SEMILLA

PARA SEMILLAS ESCOJA PLANTAS SANAS Y VIGOROSAS

Ojalá que las plantas seleccionadas hayan dado buenas producciones, y que los hijos o hijuelos sean gruesos.



Luego realice el "descalcetado", es decir, quíteles las calcetas y partes secas que cubren el tallo.

Seguidamente haga el "desñigüe", es decir, quítele la uña o callo donde nacen las raíces.

También corte las raicillas, dejándoles de 3 a 4 cms. de largo para que prendan más fácilmente.



GUARDE LA SEMILLA EN UN LUGAR SOMBREADO DURANTE UNO A TRES DIAS SOLAMENTE.

DESINFECCION DE LA SEMILLA

Para evitar el ataque de plagas y enfermedades, desinfecte la semilla. Utilice para ello los productos Dipterex (Insecticida) y Benlate (fungicida) en dosis recomendadas en la etiqueta.

Durante 2 ó 3 minutos, introduzca la semilla en la solución preparada; luego déjela escurrir. Observe la figura.



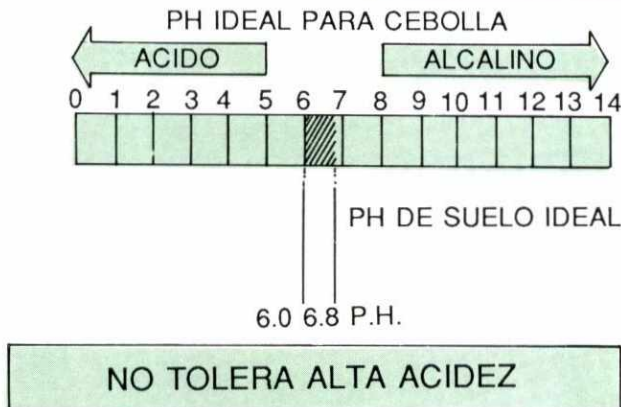
EVITE ACCIDENTES - MANEJE CON CUIDADO
LOS FUNGICIDAS E INSECTICIDAS, SON PRODUCTOS
VENENOSOS.

2. LA SIEMBRA

PREPARACION DEL TERRENO:

Se recomienda establecer el cultivo donde se haya cultivado papa u hortalizas, realizando una arada profunda de unos 20 cms. y desterronando bien, buscando que el suelo quede bien mullido.

Es conveniente realizar un análisis del suelo con anticipación para determinar su fertilidad y el pH.



Si se hace necesario realizar la corrección, mediante la aplicación de cal o Calfos, se recomienda hacerlo en el momento de realizar la arada, con el objeto de que quede bien incorporada al suelo.

Después se hace una rastrillada para que quede uniforme el terreno y facilite un desarrollo parejo de las plantas.

TRAZADO Y AHORRADO

Ya rastrillado el suelo trace los surcos, utilizando como guía una cabuya. El trazo debe hacerse a través de la pendiente. Así previene la erosión en su finca.



La distancia entre surcos debe ser de 60 centímetros y entre plantas (hoyos) la distancia es de 40 cms.

**EN TERRENOS HUMEDOS O ENCHARCABLES,
CONSTRUYA DESAGÜES**

**EL SUELO ES FUENTE DE RIQUEZA.
EVITEMOS LA EROSION:**

- Con siembras a través de la pendiente.
- Con manejo adecuado de los **suelos**.

Los hoyos se deben hacer de 10 centímetros de ancho por 10 de profundidad. Utilice un escardillo.

Hechos los hoyos y aplicado el abono o Fertilizante, siempre la cebolla, colocando por sitio 4 tallos vigorosos, libres de plagas y enfermedades. Luego acerque tierra apretándola para que haya contacto con la semilla.

**Entre surco 60 cms.
entre plantas 40 cms.**



Procure que las raíces no queden dobladas.

Al sembrar vea que queden 5 ó 10 centímetros de tallo por fuera del suelo. Así evitamos que la planta se ahogue.

Coloque los "Gajos" de tal manera que queden separados. Observe la figura.



**EN TIEMPO LLUVIOSO NO ENTIERRE DEMASIADO
LA SEMILLA PARA EVITAR PUDRICIONES.**

"Semilla necesaria para una hectárea: 30 cargas"

3. MANEJO DEL CULTIVO

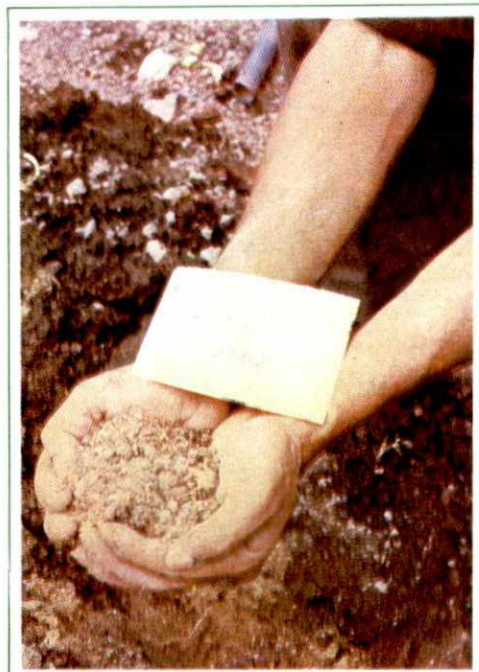
FERTILIZACION

Las plantas para su buen crecimiento y desarrollo, necesitan de elementos esenciales tales como NITROGENO, FOSFORO y POTASIO. Estos son llamados

NUTRIENTES

Estos elementos se encuentran en el suelo y son tomados por la planta y cada uno cumple una función especial.

Recuerde amigo Agricultor: Cada vez que se obtiene una cosecha, el suelo se va empobreciendo. Por lo tanto es necesario que se devuelvan estos elementos esenciales al suelo mediante la FERTILIZACION.



El ABONO ORGANICO (Gallinaza) devuelve al suelo parte de los elementos que la cebolla toma del suelo. Además, la materia orgánica hace que el suelo sea más suelto.

LOS SUELOS SE AGOTAN. CON LOS FERTILIZANTES
LES DEVOLVEMOS LOS NUTRIENTES ESENCIALES
PARA LAS PLANTAS.

¡FERTILICEMOS!

Aplicación del fertilizante

Al realizar la siembra, APLIQUE:

Para la primera cosecha: 7 toneladas por hectárea de materia orgánica, o sea 168 gramos en cada hoyo y revuélvala bien con la tierra.

Si es la segunda cosecha o sucesivas: APLIQUE 3, 5 toneladas por hectárea, o sea unos 84 gramos por planta.



CUIDADO: Evite que las raíces hagan contacto con los FERTILIZANTES. PUEDE CAUSARLES DAÑO



SI NO DISPONE DE ABONO ORGANICO, APLIQUE FERTILIZANTE.

Aplique de 50 a 80 gramos de 14-14-14 ó 15-15-15

Es necesaria la reabonada

Haga la reabonada inmediatamente haya cosechado los tallos, o aprovechando los aportes que usted haga al cultivo.

APLIQUE 85 GRAMOS DE GALLINAZA O MATERIA ORGANICA POR CADA PLANTA.

Aplique el abono o fertilizante en corona o en banda sin que haga contacto con la planta.

"Tape la materia orgánica con tierra".



CONTROL DE MALEZAS

El control de malezas es necesario realizarlo a los 30 días después de la siembra. Luego repítalo cada vez que lo considere necesario.

HAGA CONTROL QUIMICO DE MALEZAS ENTRE COSECHA Y COSECHA.

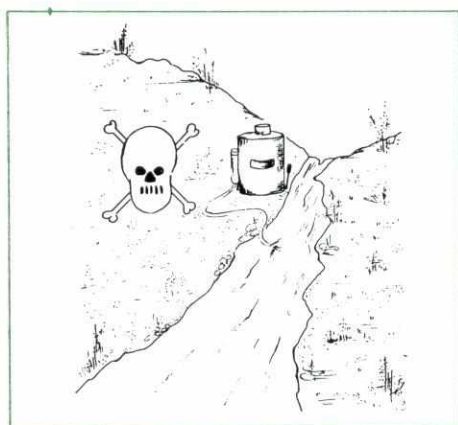
Para que obtenga tallos más largos efectúe los aporques uno a los 30 días y el otro a los 60 días después del primer aporque aproximadamente; los aporques se deben hacer más ajustados a las necesidades del cultivo que a fechas pre-establecidas.

El aporque es la labor de arrimar tierra junto al tallo, para facilitar el macollamiento y el engrosamiento de estos.

Primer aporque



¡PELIGRO!



En los aporques haga una limpieza a las plantas; quítele las hojas enfermas y secas.

**NO BOTE LOS RESIDUOS
O EMPAQUES DE FUNGICIDAS
E INSECTICIDAS A LAS
FUENTES DE AGUA**

Si su cultivo está muy invadido por malezas, aplique un herbicida.

Los herbicidas se deben aplicar de acuerdo a la clase de maleza que exista en el cultivo, ya que hay herbicidas para MALEZAS DE HOJA ANCHA Y HERBICIDAS PARA MALEZAS DE HOJA ANGOSTA.

Aplique estos herbicidas según las recomendaciones dadas en el producto.

Las malezas que más atacan los cultivos de cebolla son:

- Hierba dulce: Maleza de hoja ancha
- Nabo: Maleza de hoja angosta
- Cadillo: Maleza de hoja angosta
- Bledo: Maleza de hoja ancha
- Verdolaga: Maleza de hoja ancha
- Barbasco: Maleza de hoja ancha



USE Y MANEJE CORRECTAMENTE LOS HERBICIDAS.
SON VENENOSOS.
USE EQUIPO DE SEGURIDAD

EL RIEGO

A la cebolla, como a cualquier cultivo, le es indispensable el agua.

APROVECHE las corrientes de agua cercanas al cultivo.

El que más se utiliza es el riego por ASPERSION, o sea el que se aplica en forma de lluvia.



EVITE LOS ENCHARCAMIENTOS
CONSTRUYENDO DRENAJES

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Enfermedades

La cebolla es susceptible al ataque de hongos. Las enfermedades más comunes son las manchas de las hojas (*Alternaria porri*, *Heterosporium alii*, y *Peronospora destructor*) que los agricultores llaman "gota".

Controle esta enfermedad realizando aplicaciones cada ocho a quince días con un fungicida, incluir producto y dosis.

Como síntomas, se observan quemazones, amarillamiento de las hojas y algunas veces manchas de diferentes formas y tamaños.



Hojas enfermas

Plagas

Las que más atacan el cultivo son los Trips, los trozadores y las babo-sas.

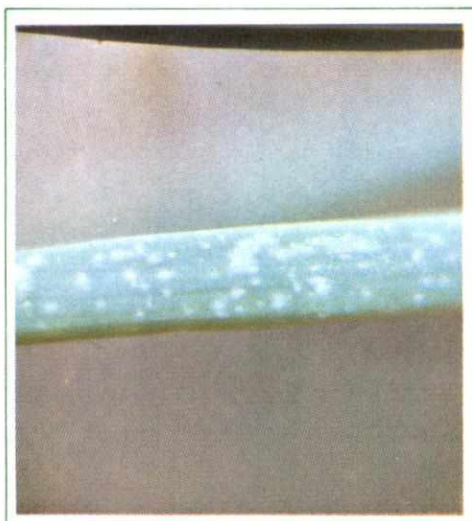
UTILICE LOS INSECTICIDAS EN LAS DOSIS QUE
TRAE EL PRODUCTO EN SU ETIQUETA.

LOS TRIPS (trips tabaci): Son insectos muy pequeños, alargados de color amarillo o café oscuro, que raspan las hojas y se alimentan de la savia.

Atacan especialmente las hojas jóvenes, las cuales se amarillan, deforman, retuercen, se secan y caen.

LOS TROZADORES DE LA HOJA: (*Agrotis*): Larvas de color café, marrón o gris que cortan los tallos, las hojas y viven dentro de ellas, lo cual hace difícil su control.

LAS BABOSAS (*Milax, Deroceras*): animales de cuerpo blando, mucoso, ápodas y con un par de antenas, atacan cualquier parte de la planta.



APLIQUE CORRECTAMENTE LOS FUNGICIDAS E INSECTICIDAS. NO AUMENTE EL TAMAÑO DE LOS HUECOS DE LAS BOQUILLAS DE SU FUMIGADORA.

COSECHA

En cultivos nuevos cosechamos a los 4 a 6 meses.

Después hágalo cada 3 a 4 meses, según el precio del mercado.

Una práctica importante es la cosecha escalonada, es decir, sacar Cebolla para el mercado en forma continua por lotes.



Al cosechar la Cebolla proceda así: AFLOJE la tierra alrededor de la planta y con una mano detenga los tallos que va a dejar. Así se evitará que se desgarrren las raíces. Con la otra mano arranque los tallos que va a cosechar.



DEJE LOS CUATRO MEJORES

No deje levantar los tallos, porque en las cosechas siguientes obtendrá tallos más cortos y de menor valor comercial.

PROCURE QUE LOS TALLOS QUEDEN EN EL MISMO SITIO PARA CONSERVAR LA UNIFORMIDAD DE LOS SURCOS.



MERCADEO

El Instituto Colombiano de Normas Técnicas (INCONTEC) da algunas observaciones y recomendaciones relacionadas con la conservación y buen manejo de la cebolla.

La cebolla es una hortaliza que se descompone y pudre con relativa facilidad si se le descuida en las etapas del cultivo, en la clasificación, empaque, transporte, almacenamiento y finalmente en el consumo. Sin embargo para que todos esos cuidados tengan un sentido práctico se hace necesario CLASIFICAR este producto por CALIDADES empleando una normalización técnica, cuyo objetivo es sencillamente: "Evitar que se mezclen cebollas en mal estado o de menor calidad con aquellas que están en mejores condiciones de sanidad, calidad y tamaño".

Clasificación:

Según normas colombianas ICONTEC No. 1222.

La cebolla Junca se clasifican en tres tamaños de acuerdo con el largo del tallo (hasta la bifurcación de las hojas y por su diámetro o grosor tomado en la parte media, así:

CEBOLLA EXTRA: Largo mayor de 25 cm. y diámetro mayor de 2 cm.

CEBOLLA LARGA: Largo de 15 a 15 cm. y diámetro entre 1,5 a 2 cms.

CEBOLLA CORRIENTE: Largo de 10 a 15 cms. y un diámetro entre 1 cm. a 1,5 cms.

EVITEMOS EL PAQUETEO EN LA CEBOLLA, ASI
MEJORARA LAS CONDICIONES DE MERCADEO DE
ESTA.

Las Cebollas así clasificadas deben estar enteras, sanas, limpias, sin roturas ni ataques de plagas o enfermedades, no presentar pudriciones o magulladuras ni daños mecánicos y otros.

En estas tres clasificaciones pueden haber cebollas de calidad primera y cebollas de calidad segunda.

La calidad PRIMERA tolera máximo hasta 15% de defectos como hojas amarillas o secas, tallos rotos y magulladuras.

La calidad SEGUNDA tolera hasta 25% de los defectos anotados anteriormente.

Empaque:

- Para darle mejor presentación al producto ya manojado se le hace un corte de $1/3$ ó $2/3$ partes de la hoja.

- Según las exigencias de las zonas, ha predominado el empaque de fique ralo, con capacidad para 100 manojos, cada uno con un peso de una libra.



El cultivo de la Cebolla Junca con un buen manejo, puede durar hasta cinco años y **SER ALTAMENTE RENTABLE**.

Renueve totalmente su cultivo a los 4 ó 5 años, esta práctica le permitirá:

- Mejorar la sanidad del cultivo
- Darle una uniformidad y
- Mejorar la calidad del cultivo.

**GUIA PARA LLEVAR LOS COSTOS DEL CULTIVO
DE CEBOLLA JUNCA EN UNA
HECTAREA**

	CONCEPTO	DETALLE
ESTABLECIMIENTO	A. Preparación terreno 1. Arada y desterronada B. Mano de obra 1. Labores Cult y manipuleo C. Insumos 1. Semilla 2. Abono Orgánico 3. Fungicidas y Pesticidas D. Riego 1. Mano de obra 2. Manguera y surtidores E. Empaque v/r cada uno a: SUB-TOTAL: (Costos directos) F. Alquiler de terreno G. Intereses (semestral) TOTAL (Costos totales de establec)	 190 jornales 30 Cargas 6 a 7 Ton. - 8 jornales - 120 empaques \$ _____ según zona \$ _____
SOSTENIMIENTO	A. Mantenimiento del terreno B. Mano de obra C. Insumos 1. Abono orgánico 2. Pesticidas y Fungicidas D. Riego. 1. Mano de obra x semestre 2. Manguera y surtidores E. Empaque SUB-TOTAL (Costos Directos) F. Alquiler del terreno e intereses.	 180 jornales 7 Toneladas - 8 Jornales - \$ _____

BIBLIOGRAFIA:

- Publicación ICA-DRI Pasto 1981
- Paquete Tecnológico ICA-DRI Distrito de Pamplona 1984.
- Revista ESSO Agrícola No. 4-1975
- Revista ESSO Agrícola No. 1-1976
- Revista ESSO Agrícola No. 2-1976
- Revista ESSO Agrícola No. 2-1982

