

SENATI
FORMACION ABIERTA Y A DISTANCIA

HUERTA CASERA



EL CULTIVO
DE LA ZANAHORIA

2

MODULO

17
MANUAL
TECNICO

UNIDAD





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

HUERTA CASERA

EL CULTIVO DE LA ZANAHORIA

Especialidad: HUERTA CASERA

Módulo No. 2: MANTENGAMOS NUESTRA HUERTA

Unidad No. 17: MANUAL TECNICO

GRUPO DE TRABAJO

Contenido:	Luz Dary Giraldo N. Regional Quindío José Ramiro Henao S. Regional Quindío
Asesores Nacionales:	Arnobio Mays B. División FAD Alonso Velez V. Regional Quindío Gonzalo Velez V. Regional Quindío
Asesor Coordinador:	
Adecuación Pedagógica:	Arley Atehortua Regional Quindío
Dibujo:	César González M. Regional Quindío

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

Bogotá, Marzo de 1986

CONTENIDO

INTRODUCCION	5
DESARROLLO	7
1. ASPECTO GENERAL DE LA PLANTA	7
2. CLIMA	8
3. SUELOS	8
4. VARIEDADES	9
5. PRACTICAS DE CULTIVO	10
a. Preparación del Terreno	10
b. Siembra	10
c. Fertilización	12
d. Aporone	13
e. Riego	14
f. Las plagas de la zanahoria y su control	14
g. Enfermedades de la Zanahoria y su control	14
h. Desórdenes Fisiológicos	14
6. COSECHA	15
BIBLIOGRAFIA	17

INTRODUCCION

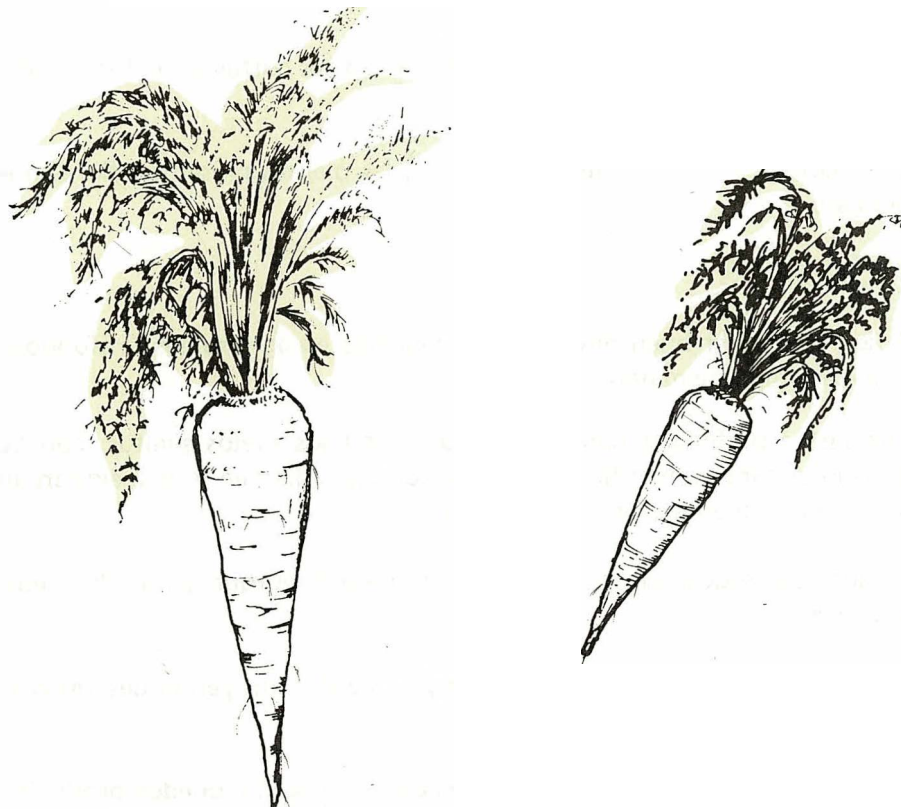
Para obtener cosechas de zanahoria de altos rendimientos, hay necesidad de tener en cuenta el clima y el agua para riego ya que este cultivo es bastante exigente en agua y en especial recién sembrado.

Recuerde que para obtener plantas de buen tamaño debemos dejarlas a una distancia adecuada. Finalmente para que el producto tenga buen precio en el mercado, se debe hacer una buena selección de él antes de sacarlo y empacarlo en la forma que menos sufra.

DESARROLLO

1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANTA

La zanahoria es una planta relativamente fácil de cultivar, de gran consumo y de un alto valor nutricional, especialmente calcio y vitamina A.



La parte comestible es la raíz, la cual tiene múltiples formas de preparación culinaria, sea cruda ó cocida.

La zanahoria se mercadea en forma de manojos con ramas y hojas ó sin ellas; también se vende por kilos, sin ramas y hojas pero muy bien lavada.

En cuanto al tamaño y forma de la raíz, hay bastantes diferencias según la variedad.

Hay zanahorias de varios colores: blanco, amarillo, rojo claro, violeta, anaranjado, rojo oscuro.

Las flores se agrupan formando una especie de paraguas.

2. CLIMA

La zanahoria produce mejor y es de color más atractivo en zona de clima medio, aunque se da bien en los tres climas de Colombia.

Si se cultiva en climas cálidos, se producen ápices cortas, de color pálido y de baja calidad.

Si se cultiva en climas demasiado fríos, las plantas presentan florecimiento prematuro.

3. SUELOS

Si se desea tener buen rendimiento, debemos escoger suelos profundos, con alto contenido de materia orgánica.

Los suelos preferidos para la zanahoria, son los suelos sueltos, con buena capacidad para retener humedad pero con buen drenaje. Los suelos arcillosos no son convenientes para la zanahoria.

En suelos pesados ocurre una mala germinación, porque la semilla queda floja y seca.

Los suelos tampoco deben ser ácidos porque disminuyen el desarrollo y los rendimientos de la planta.

Cuando hay cambios bruscos de humedad en el suelo, pueden producirse rajamiento en las zanahorias; éstas también pueden salir deformes cuando se abona el suelo con estiércol fresco.

4. VARIEDADES

Existen variedades de excelentes características para el mercadeo, o para el consumo Fresco y directo.

a. VARIEDADES RECOMENDADAS

1) Variedades Chantenay y Cantenay corazón rojo

Estas variedades se consideran como las de mayor aceptación y de mejor calidad.

Se caracterizan por su corta longitud, tienen aproximadamente 12 centímetros de largo, son lisas y de forma cónica.

Las zanahorias son de color anaranjado oscuro por fuera.

Dichas variedades son de clima frío y producen alrededor de 17 toneladas por hectárea y se cosechan a los 125 días.

2) Nantes

Es una variedad de muy buena calidad; su forma es cilíndrica y de punta roma, puede llegar a producir hasta 20 toneladas por hectárea.

Las zanahorias son de color anaranjado brillante.

Se cosecha a los 110 días y se recomienda para clima medio.

3) Emperador

Es una variedad muy delgada y larga; puede llegar a producir unas 15 toneladas por hectárea, se cosecha a los 75 u 80 días.

Esta variedad requiere suelos sueltos y con alto contenido en materia orgánica; es de color naranja y puede llegar a alcanzar de 20 a 25 centímetros de larga.

Sus raíces son gruesas, cortas y redondas. A veces se utiliza para alimentar ganado.

4) Corazón de Buey

Es la variedad más gruesa y más corta de todas las que se conocen. Por su forma especial se puede sembrar en suelos pesados, donde otras variedades no se desarrollan bien.

5. PRACTICAS DE CULTIVO

a. PREPARACION DEL TERRENO

La preparación del suelo, es de suma importancia, para que la germinación de la semilla sea uniforme.



Es necesario picar y desterronar el suelo para que quede bien molido ó suelto y así evitar capas de suelo duro en la zona donde crecen las raíces.

Es también importante que la preparación del suelo se haga con suficiente anticipación a la siembra, así la capa movida se logra asentar superficialmente.

b. SIEMBRA

Recuerde la preparación del suelo como se lo indicamos anteriormente, para que pueda obtener buenos rendimientos.

Para realizar la siembra de zanahoria, debe construir eras de 1.20 mts. de ancho.

En caso de que en la preparación del suelo usted note la presencia de plagas, se recomienda que utilice algún desinfectante, puede ser un polvo ó líquido.

Si va a utilizar algún polvo puede utilizar el pedrún ó el sevín, espolvoreandolos sobre el terreno preparado antes de la siembra.

La profundidad de los surcos debe ser de 2 cms. aproximadamente.

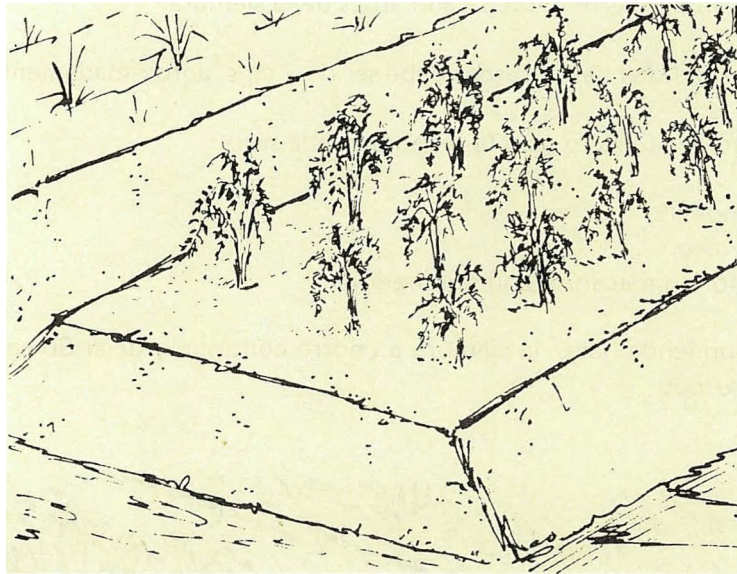
El método utilizado para la siembra puede ser:

- A chorrillo
- Al voleo
- En forma mecánica con sembradora

Se recomienda hacer la siembra a chorro continuo y dejar 30 centímetros entre surcos.



Raleo: cuando las plantitas tengan unos 5 centímetros de altura se hace el raleo procurando dejar 5 a 8 centímetros de distancia entre plantas.



Desyerbas: debe hacerse dos desyerbas al cultivo; la primera, de los 35 a 45 días cuando las plantitas tengan de 4 a 5 hojitas y la segunda a los 3 meses después de la siembra.

Las desyerbas se hacen a mano. Tenga en cuenta que la zanahoria es exigente en limpieza como todas las hortalizas.

c. FERTILIZACION

La cantidad y forma de fertilizante para la zanahoria depende del estado actual de fertilidad del suelo.

La zanahoria responde bien cuando los abonos orgánicos son aplicados con anticipación y en forma muy descompuesta.

La zanahoria requiere buena cantidad de potasio y magnesio.

Un fertilizante que puede ser utilizado es el 10-30-10 aplicado en banda al momento de la siembra ó del raleo.



d. APORONE

Esta labor es muy importante para evitar que le de el sol a la parte superior de la raíz.

Cuando no se hace el aporone, la planta toma un color verde (hombros verdes), lo que afecta la presentación y calidad.

La zanahoria se debe aporcar, en el momento de hacer el raleo, es decir a los 30 ó 45 días después de la siembra.



e. RIEGO

Los riegos deben ser moderados; la zanahoria no soporta la sequía.

f. LAS PLAGAS DE LA ZANAHORIA Y SU CONTROL

Las principales plagas que se presentan en un cultivo de zanahoria son;

1. Afidos

Lo más comunes son los de color negro y verde que atacan el tallo y las hojas.

Su control se hace con aplicación de Malathión.

2. Lorito Verde

Son insectos de color verde pálido, se conocen también con los nombres de periquito, chicharrita. Vive en el envés de las hojas; saltan con mucha habilidad.

Las hojas de las plantas atacadas se encocan y se arrugan y los bordes se tornan amarillos y luego de color café. El crecimiento de la planta se retarda.

Su control se hace con aplicación de Malathión, Roxión.

g. ENFERMEDADES DE LA ZANAHORIA Y SU CONTROL

La única enfermedad que es frecuente en la zanahoria se conoce con el nombre de alternaria, la alternaria es producida por un hongo que causa quemazón en las hojas.

Su control se hace con aplicaciones de Manzate, ditapne M-45.

h. DESORDENES FISIOLÓGICOS

1. Bifurcaciones o dedos en la raíz

Es un problema que puede deberse a:

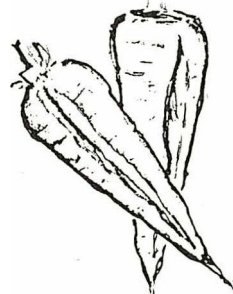
- Factores Hereditarios
- Heridas en las raíces jóvenes
- Suelos mal preparados
- Uso de Materia orgánica fresca

2. Rajamiento de raíces

Cuando la zanahoria resiste sequía por largo tiempo y luego le cae un aguacero fuerte, ó se le hace un buen riego, se raja perdiendo gran parte de su valor.

3. Hombros verdes

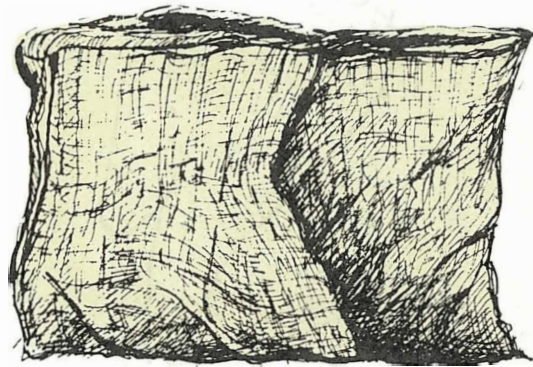
Son coloraciones que se presentan en la parte superior de la raíz, pero que se pueden evitar, aporcando las matas oportunamente.



6. COSECHA

La cosecha se efectúa a los 5 ó 6 meses después de la siembra, según el clima y la variedad.

La cosecha se hace a mano, aflojando primero la tierra para no dañar la raíz y no quebrar las hojas; se arranca la planta, se le cortan las hojas y se lavan bien las raíces. Luego se empaca o transporta en costales.



BIBLIOGRAFIA

- VASQUEZ, F. Y OTROS. **"Zanahoria"** Horticultura. Sección de Administración Rural. Fundación Manuel Mejía. Mimeografiado Chinchiná, 1982 pp. 30-31.
- SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA". **"Cultivo de Zanahoria"** Unidades Autoformativas. Hortalizas. No. 13. 26 p.
- "Cultivo de Zanahoria II"**. Unidades Autoformativas. Hortalizas No. 14. p.38
- "Cultivo Comercial de Zanahoria"**. Serie Hortalizas. No. 11. Convenio SENA Holanda. 38p.
- MEJIA, V.E. Y LOBO, M. **"Producción de Zanahoria"**. Curso sobre Hortalizas. Regional de Medellín. 1977. pp. 107 - 130.
- CAICEDO, L.A. **"Zanahoria"**. Curso de Horticultura. 3a. ed. Palmira, 1972. pp. 212 - 218.
- HIGUITA, F. **"Zanahoria"**. La Horticultura en Colombia. Bogotá, 1976. pp. 29 - 34.

CARTILLAS DEL MODULO
Manual Técnico

El cultivo de: El Repollo
La Coliflor
Las Coles
La Lechuga
La Acelga
La Zanahoria
La Remolacha
La Cebolla de Rama
La Cebolla Cabezona
El Tomate
El Fríjol
La Habichuela
El Apio
El Perejil
El Cilantro
La Espinaca
La Berenjena
El Pimentón
El Pepino Cohombro
La Ahuyama
El Rábano