

1. ORIGEN

El ajo, procedente del centro y sur de Asia desde donde se propagó al área mediterránea y de ahí al resto del mundo, se cultiva desde hace miles de años. Unos 3.000 años a. C., ya se consumía en la India y en Egipto.

A finales del siglo XV los españoles introdujeron el ajo en el continente americano.

2. TAXONOMÍA Y MORFOLOGÍA

-Familia: *Liliaceae*, subfam. *Allioideae*.

-Nombre científico: *Allium sativum* L.

-Planta: bulbosa, vivaz y rústica.

-Sistema radicular: raíz bulbosa, compuesta de 6 a 12 bulbillos ("dientes de ajo"), reunidos en su base por medio de una película delgada, formando lo que se conoce como "cabeza de ajos". Cada bulbillo se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. De la parte superior del bulbo nacen las partes fibrosas, que se introducen en la tierra para alimentar y anclar la planta.

-Tallos: son fuertes, de crecimiento determinado cuando se trata de tallos rastreros que dan a la planta un porte abierto, o de crecimiento indeterminado cuando son erguidos y erectos, pudiendo alcanzar hasta 2-3 metros de altura. Dependiendo del marco de plantación, se suelen dejar de 2 a 4 tallos por planta. Los tallos secundarios brotan de las axilas de las hojas.

-Hoja: radicales, largas, alternas, comprimidas y sin nervios aparentes.

-Tallo: asoma por el centro de las hojas. Es hueco, muy rollizo y lampiño y crece desde 40 cm a más de 55, terminando por las flores.

-Flores: se encuentran contenidas en una espata membranosa que se abre longitudinalmente en el momento de la floración y permanece marchita debajo de las flores. Se agrupan en umbelas. Cada flor presenta 6 pétalos blancos, 6 estambres y un pistilo.

Aunque se han identificado clones fértiles, los bajos porcentajes de germinación de las semillas y las plántulas de bajo vigor hacen que el ajo se haya definido como un apomítico obligado, término que se refiere a su capacidad para producir embriones sin existir fecundación previa.



3. IMPORTANCIA ECONÓMICA Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

El ajo además de ser un condimento indispensable en la cocina popular, constituye la base de determinadas especialidades culinarias, que cada día tiene más adeptos.

El ajo se aprovecha fundamentalmente de las siguientes formas:

- Consumo de bulbos semisecos o secos.
- Consumo en forma de ajo deshidratado.
- En especialidades farmacéuticas.
- Consumo en verde (ajetes).
- Otros usos (encurtidos, ornamentales, etc.).

A nivel mundial hay un incremento tanto en superficie como en producción, derivada de la divulgación de las excelentes cualidades del ajo para la salud.

Países	Producción ajos año 2002 (toneladas)
China	8.694.066
India	496.800
Estados Unidos	256.280
Egipto	215.420
Federación de Rusia	198.000
España	177.000
Ucrania	135.000
Argentina	126.178
Tailandia	126.000
Brasil	113.459
Turquía	110.000
Rep. Pop. Dem. Corea	85.000
Myanmar	82.187
Rumania	75.000
Rep. Islámica de Irán	70.000
Perú	62.936
Pakistán	56.500
Indonesia	56.000
Bangladesh	41.000
Argelia	33.500
Italia	32.018
Francia	31.058

Bulgaria	30.000
Serbia y Montenegro	28.902
Siria, República Árabe	26.707
Uzbekistán	25.000
Chile	22.000

Fuente: F.A.O.

4. REQUERIMIENTOS EDAFOCLIMÁTICOS

No es una planta muy exigente en clima, aunque adquiere un sabor más picante en climas fríos. El cero vegetativo del ajo corresponde a 0°C. A partir de esta temperatura se inicia el desarrollo vegetativo de la planta. Hasta que la planta tiene 2-3 hojas soporta bien las bajas temperaturas. Para conseguir un desarrollo vegetativo vigoroso es necesario que las temperaturas nocturnas permanezcan por debajo de 16°C.

En pleno desarrollo vegetativo tolera altas temperaturas (por encima de 40°C) siempre que tenga suficiente humedad en el suelo.

Los suelos deben tener un buen drenaje. Una humedad en el suelo un poco por debajo de la capacidad de campo es óptima para el desarrollo del cultivo.

El ajo se adapta muy bien a la mayoría de suelos donde se cultivan cereales. Prefiere los suelos francos o algo arcillosos, con contenidos moderados de cal, ricos en potasa.

5. MATERIAL VEGETAL

Existen fundamentalmente dos grupos varietales de ajos:

Ajos blancos: son rústicos, de buena productividad y conservación. Suelen consumirse secos.

Ajos rosados: poseen las túnicas envolventes de color rojizo. No se conservan muy bien. Son más precoces que los blancos.

La casi exclusiva multiplicación por bulbillos confiere al ajo una gran estabilidad de caracteres, lo cual explica el número limitado de variedades botánicas cultivadas, siendo la Blanca o común la que prevalece en todos los países. El ajo blanco es tardío, rústico, de buena productividad y excelente sabor.

El ecotipo chino, que se introdujo en 1990, ha desplazado en un elevado porcentaje al rosado.

6. PARTICULARIDADES DEL CULTIVO

En ningún caso deben plantarse ajos detrás de ajos, cebollas o cualquier especie perteneciente a la familia Liliaceae. Tampoco es recomendable cultivar ajos después de remolacha, alfalfa, guisantes, judías, habas, espinacas, ni después de arrancar una viña o una plantación de frutales. Los cultivos precedentes al ajo que se consideran más adecuados son: trigo, cebada, colza, patata, lechuga, col y pimiento.



6.1. Preparación del terreno

Las labores deben comenzar unos seis meses antes de la plantación, éstas deben dejar el terreno mullido y esponjoso en profundidad. Consistirán en una labor de arado profunda (30-35 cm) seguida de 2 ó 3 rastreadas cruzadas. Con esta primera labor se enterrarán los abonos orgánicos.

6.2. Plantación de bulbillos

Se suele realizar en octubre o noviembre, aunque a veces se realizan plantaciones tardías a finales de diciembre y principio de enero. Se lleva a cabo en platabandas o en caballones.

Platabandas: Este método es apropiado para grandes cultivos y para aquellas zonas donde existan dificultades para practicar riegos (zonas de secano). Se realizan con una anchura de 2-3 m y una separación de 0,7-1 m. La plantación se lleva a cabo en hoyos abiertos, dejando 30 cm entre líneas y 20-25 cm entre plantas de una misma línea.

Caballones: es el sistema más empleado y el más adecuado para cultivar ajos en lugares con problemas de suministro de agua. Los caballones pueden construirse con arados de vertedera alta o con azadones. El ancho de los surcos será de 50 cm y los bulbillos se plantarán a 20 cm entre sí y a 20-25 cm entre líneas. La profundidad a la que se planten dependerá del tamaño del bulbillito, aunque suele ser de 2-3 cm ó 4 a lo sumo.

También puede cultivarse en arrietes, bordeando los cuadros de cultivos hortícolas, colocados en filas distanciados a 12 cm.

6.3. Escardas

El ajo es un cultivo que por sus características morfológicas cubre poco el terreno y, por tanto ofrece cierta facilidad al desarrollo de malas hierbas y la evaporación. Es de suma importancia mantener el cultivo limpio de malas hierbas, mediante las escardas oportunas. Se realiza la escarda manual o se aplican uno o varios herbicidas.

Contra malas hierbas anuales:

Materia activa	Dosis	Presentación del producto
Butralina 48%	4-5 l/ha	Concentrado emulsionable

Oxifluorfen 24%	1-2 l/ha	Concentrado emulsionable
Pendimetalina 33%	4-6 l/ha	Concentrado emulsionable
Trifluralina 48%	1.20-2.40 l/ha	Concentrado emulsionable

Contra dicotiledoneas anuales:

Materia activa	Dosis	Presentación del producto
Aclonifen 60%	2.50 l/ha	Suspensión concentrada
Benfluralina 18%	6.50-9.50 l/ha	Concentrado emulsionable
Clortal Ester Dimetílico 35% + Propacloro 35%	10-12 l/ha	Polvo mojable
Ioxinil 22.5%	1.50-2.50 l/ha	Concentrado emulsionable
Metabenzotiazuron 70%	2-3 l/ha	Polvo mojable

Contra Dicotiledóneas:

- Isoxaben 50%, presentado como suspensión concentrada con dosis de 0.20-0.50%.,

Contra Gramíneas:

- Metabenzotiazuron 70%, presentado como polvo mojable, con dosis de 2-3 l/ha.

Contra Digitaria y/o Setaria:

- Aclonifen 60%, presentado como suspensión concentrada, con dosis de 2.50 l/ha.

Contra gramíneas vivaces:

- Cletodim 24%, presentado como concentrado emulsionable, con dosis de 0.40-0.80%.

Contra Gramíneas anuales:

Materia activa	Dosis	Presentación del producto
Cletodim 24%	0.40-0.80%	Concentrado emulsionable
Clortal Ester Dimetílico 35% + Propacloro 35%	10-12 l/ha	Polvo mojable
Haloxifop-R 10.4%	0.50-0.75 l/ha	Concentrado emulsionable
Propaquizofop 10%	1-1.50 l/ha	Concentrado emulsionable
Quizalofop 10%	1.25-1.75 l/ha	Concentrado emulsionable

Contra monocotiledóneas anuales:

- Benfluralina 18%, concentrado emulsionable, con dosis de 6.50-9.50 l/ha.

6.4. Abonado

Como término medio, para obtener 1.000 kg de planta las necesidades de nitrógeno, P₂O₅ y K₂O son de 2,33%, 1,42% y 2,50%, respectivamente, aunque teniendo en cuenta la fertilidad del suelo pueden disminuirse las proporciones anotadas. Los abonos orgánicos maduros deben ser incorporados uniformemente en el terreno algún tiempo antes de la siembra. Los nitrogenados nítricos se fraccionan en 1-2 veces durante el ciclo vegetativo, pues de lo contrario induce un desarrollo excesivo de las hojas en detrimento de los bulbos. El abono fosfórico favorece la conservación del producto.

El cultivo del ajo agradece la incorporación de materia orgánica muy descompuesta. El ajo puede resultar sensible a las carencias de boro y molibdeno.

6.5. Riego

El riego no es necesario y en la mayoría de los casos puede considerarse perjudicial, salvo en inviernos y primaveras muy secas y terrenos muy sueltos.

Los riegos suelen realizarse por aspersión o por gravedad. Las necesidades desde la brotación hasta el inicio de la bulbificación son las menores y suelen estar suficientemente cubiertas por las lluvias. Las necesidades más importantes de agua se producen durante la formación del bulbo. Durante el periodo de maduración el bulbo, las necesidades de agua van decreciendo, hasta que dos semanas antes de la recolección se hacen nulas.

Niel y Zunino (1974) establecieron las necesidades hídricas del ajo en diferentes zonas de Francia, estableciendo las necesidades globales en unos 2.600 m³/ha, a las que hay que descontar las precipitaciones.

7. PLAGAS Y ENFERMEDADES

7.1. Plagas

-Mosca de la cebolla (*Phorbia antiqua* Meig)

Cultivos a los que ataca

Ajo, cebolla, puerro.

Descripción de las larvas

6-8 mm. Color gris-amarillento y con 5 líneas oscuras sobre el tórax. Alas amarillentas. Patas y antenas negras. Avivan a los 20-25 días. Ponen unos 150 huevos.

Ciclo biológico

Inverna en el suelo en estado pupario. La primera generación se detecta a mediados de marzo o primeros de abril. La ovoposición comienza a los 15-20 días después de su aparición. Hacen sus puestas aisladas o en conjunto de unos 20 huevos cerca del cuello de la planta, en el suelo o bien en escamas. La coloración de los huevos es blanco mate. El período de incubación es de 2 a 7 días. El número de generaciones es de 4 a 5 desde abril a octubre.

Daños

Ataca a las flores y órganos verdes. El ápice de la hoja palidece y después muere.

Métodos de control

Desinfección de semillas. Por cada kilogramo de semillas deben emplearse 50 g de M.A. de heptacloro.

Lucha aérea.

Los tratamientos deben repetirse cada 8-10 días; pueden utilizarse los siguientes productos:

- Clorpirifos 5%, a 60 kg/Ha.
- Dimetoato 40% LE, a 100-125 cc/Hl.
- Lebaycid 50% LE, a 150-200 cc/Hl.
- Foxim 10%, a 50 kg/Ha.
- Diazinon 60% LE, a 100 cc/Hl.
- Fonofos 5%, a 40-50 kg/Ha.

-Tiña del ajo y de la cebolla (*Lita alliela*)

Cultivos a los que ataca

Ajo y cebolla.

Descripción

Las larvas presentan una longitud aproximada de 1 cm y color verde claro.

Los adultos son lepidópteros de color pardo, de aproximadamente 0,5 cm de longitud.

Ciclo biológico

Los adultos hacen su aparición en primavera. La ovoposición la efectúan sobre las plantas atacadas que avivan en función de la temperatura a los 10-12 días.

Daños

Abre galerías en bulbos y hojas. En principio suelen atacar a las hojas y después pasan a los bulbos. Las plantas atacadas amarillean y mueren.

Métodos de control

En los tratamientos químicos pueden emplearse las siguientes materias activas:

- Carbaril 50% PM, a 200-250 g/Hl.
- Endosulfán 35% LE, a 150-300 cc/Hl.
- Triclorfon 80% PM, a 250-300 g/Hl.
- Metil-azinfos 20% LE, a 150-250 cc/Hl.
- Etil-aparation 50% LE, a 150 cc/Hl.
- Fosmet 50% LE, a 250 cc/Hl.

-Polilla (*Laspeyresia nigricana* Steph)

Descripción

El insecto perfecto es una mariposa de 15 mm de envergadura. Sus alas anteriores son de color azul oliváceo más o menos oscuro y salpicadas de pequeñas escamas amarillo ocre; las alas posteriores son grisáceas. Las larvas son amarillas de cabeza parda, de 15 a 18 mm de largo.

Ciclo biológico

Las hembras ponen los huevos en hojas a finales de mayo. Tan pronto avivan las larvas penetran en el interior. Aproximadamente tres semanas después al suelo, donde pasan el invierno y realizan la metamorfosis en la primavera siguiente.

Daños

Causan daños al penetrar las orugas por el interior de las vainas de las hojas hasta el cogollo. Se para el desarrollo de las plantas, amarillean las hojas y puede terminar pudriéndose la planta.

Métodos de control

- Medios culturales. En las zonas donde este insecto tiene importancia económica, se recomienda

sembrar pronto.

· Lucha química. En zonas muy afectadas se repetirá el tratamiento a los 15 días. Sirven los tratamientos recomendados para gorgojo.

-Gorgojo del ajo (*Brachycerus algirus* F.)

Descripción

Mide de 4 a 5 mm de longitud, de color pardo negro, con pequeñas manchas blancas en los élitros.

Daños

Las larvas de color blanco destruyen los bulbos.

Métodos de control

Lucha química:

-Carbaril 50% PM, a 200-250 g/Hl.

-Endosulfan 35% LE, a 150-300 cc/Hl.

-Triclorfon 80% PM, a 250-300 g/Hl.

-Metil-azinfos 20% LE, a 150-250 cc/Hl.

-Fosmet 50% LE, a 250 cc/Hl.

-Nemátodos (*Ditylenchus dipsaci* Kuehn)

Cultivos a los que ataca

Tomate, patata, berenjena, ajo, etc.

Importancia

Es muy importante en toda la horticultura forzada o intensiva, ya que uno de los factores principales para que se detecte su presencia es la repetición de los cultivos. En casos de verdaderos ataques las producciones son nulas.

Descripción

Endoparásito migratorio que se alimenta en el tejido parenquimoso, en tallos y bulbos. Los machos y las hembras son vermiformes los adultos miden de 0.9 a 1.8 mm de largo.

Biología

Son necesarias temperaturas superiores a 14 °C para mostrarse activos. El número de huevos suele ser de 350-600. La incubación se realiza con rapidez. Con temperaturas adecuadas el ciclo suele durar entre 20 y 40 días. El número de generaciones suele estar sujeto a las condiciones ambientales, pudiendo decir que se encuentra entre 4 y 9 generaciones anuales. La reproducción puede ser por partenogénesis o sexual.

Daños

Escaso desarrollo de las plantas afectadas y en casos graves la muerte de las mismas. Algunas veces los ataques se localizan en principio a rodales que posteriormente se extienden a todo el cultivo. Forman "agallas" o "nódulos" en las raíces. Es imprescindible el análisis netológico y además antes del cultivo para poder realizar el tratamiento en condiciones favorables. Las cosechas se reducen mucho en rendimiento.

Métodos de control

· Rotación de cultivos, intercalando plantas no sensibles.

- Elección de variedades resistentes.
- Desinfección del suelo.
 - A base de dicloropropeno, a 400 litros/Ha.
 - A base de D.D. (dibromoetano).
 - Cloropicrina a 600 litros/Ha.

7.2. Enfermedades

-Mildiu (*Phytophthora infestans*)

Importancia

Es de consideración tanto al aire libre como en horticultura en invernadero. En la primera forma es más fácil de controlar que en invernadero. El desarrollo del hongo se ve favorecido por temperaturas comprendidas entre 11 °C y 30 °C, acompañadas de humedad ambiental elevada.

Daños

Manchas en hojas, tallos y frutos (en el caso de plantas cultivadas para la obtención de frutos, como tomate, pimiento, etc.). Dichas manchas son de color pardo oscuro (necróticas) de forma irregular, pero por lo general redondeadas. Aparecen en el envés de la hoja. Si las condiciones ambientales le son favorables (humedad-temperatura), su desarrollo es vertiginoso, acabando en numerosas ocasiones con la planta.

Métodos de control

Es muy conveniente el empleo de fungicidas como medida preventiva o bien al comienzo de los primeros síntomas de la enfermedad. La frecuencia de los tratamientos debe ser en condiciones normales de 12-15 días. Si durante el intervalo que va de tratamiento a tratamiento lloviese, debe aplicarse otra pulverización inmediatamente después de la lluvia.

Materia activa	Dosis	Presentación del producto
Clortalonil 15% + Maneb 64%	0.25-0.30%	Polvo mojable
Clortalonil 15% + Oxicloruro de cobre 30%	0.25-0.45%	Polvo mojable
Clortalonil 37% + Óxido cuproso 25%	0.15-0.20%	Polvo mojable
Clortalonil 50%	0.25-0.30%	Suspensión concentrada
Mancozeb 10% + Oxicloruro de cobre 30%	0.30%	Polvo mojable
Mancozeb 12% + Oxicloruro de cobre 8.6% + Sulfato de cobre 2.5% + Carbonato básico de cobre 2.8%	0.40-0.60%	Polvo mojable
Mancozeb 48% + Sulfato de cobre 11%	0.30%	Polvo mojable
Mancozeb 8% + Sulfato cuprocálcico 20%	0.40-0.60%	Polvo mojable
Maneb 10%	20 kg/ha	Polvo para espolvoreo

Maneb 10% + Oxicloruro de cobre 30%	0.30-0.50%	Polvo mojable
Maneb 7.5% + Oxicloruro de cobre 10% + Sulfato cuprocálcico 11% + Zineb 7.5%	0.30-0.40%	Polvo mojable
Oxicloruro de cobre 37.5% + Zineb 15%	0.40%	Polvo mojable
Zineb 10%	20 kg/ha	Polvo para espolvoreo

-Roya (*Puccinia allii*, *P. porri*)

Cultivos a los que ataca

Ajo, puerro, cebollino, etc. El más sensible de todos es el ajo.

Importancia

Suele ser bastante sensible y por tanto en la mayoría de las ocasiones suele ser grave cuando se repite mucho el cultivo.

Daños

Frecuentemente aparecen los primeros síntomas a principios de mayo. Origina manchas pardo-rojizas que después toman coloración violácea. Las hojas se secan prematuramente como consecuencia del ataque.

Métodos de control

Las materias activas que pueden emplearse en la lucha química son:

Materia activa	Dosis	Presentación del producto
Difenoconazol 25%	300-500 cc/ha	Concentrado emulsionable
Tebuconazol 25%	2 l/ha	Emulsión de aceite en agua

-Peronospora schaleideni

Daños

Vellosidad blanquecina en hoja, que amarillea y muere rápidamente. Como consecuencia de ella suele aparecer el mildiu.

-Podredumbre blanca interior "Boixat" (*Sclerotium cepivorum*)

Cultivos a los que ataca

Ajo, cebolla y puerro.

Importancia

Cuando se observa su presencia es indispensable tomar medidas.

Ciclo biológico

Permanece en el suelo largo tiempo (entre 3 y 8 años). La temperatura óptima para su desarrollo se encuentra entre los 18°C y los 20°C, aunque puede comenzar la reproducción a partir de los 2°C. El desarrollo decrece al aumentar la temperatura sobre los 20°C.

Daños

Pueden producirse inmediatamente después del trasplante.

- Dificulta la germinación.
- Las hojas adquieren color amarillento que puede comenzar por la unión con el tallo.
- Podredumbre blanca interior de las plantas afectadas.
- Las plantas afectadas carecen casi por completo de raíces.
- Teniendo presente las condiciones para su desarrollo, los ataques más graves suelen presentarse al final del ciclo vegetativo.

Métodos de control

En la lucha química se pueden emplear las siguientes materias activas:

- Dicyclidina 50% PM, a 100-150 g/Hl.
- Diclofluanida 50% PM, a 300 g/Hl.
- Metil-tiofanato 70% PM, a 100 g/Hl.

-Peronospora herbarum

Biología

Es una forma imperfecta de las alternarias.

Daños

Produce manchas necróticas más o menos circulares en tallos, hojas y frutos. En hojas hay veces que se rodea de una aureola amarilla.

Métodos de control

- Empleo de semillas con garantía.
- Previa desinfección de semilleros y terrenos definitivos.
- Utilización de variedades resistentes.
- Rotación de cultivos.
- En la lucha química las materias activas a emplear son:

Materia activa	Dosis	Presentación del producto
Clortalonil 15% + Oxicloruro de cobre 30%	0.25-0.45%	Polvo mojable
Difenoconazol 25%	300-500 cc/ha	Concentrado emulsionable

-Botrytis o moho gris (*Botrytis cinerea*)

Cultivos a los que ataca

Tomate, pimiento, ajo y otros.

Importancia

Es muy importante en invernaderos debido a las condiciones ambientales favorables a la reproducción del hongo.

Biología

Normalmente vive sobre órganos secos. La infección puede producirse a partir de una poda.

Daños

Ataca a tallos, hojas y algunas veces al fruto por la zona peduncular.

Métodos de control

- Ventilación en invernaderos.
- Separación al máximo de los riegos con el fin de disminuir la humedad ambiental.
- Tratamientos con fungicidas:

Materia activa	Dosis	Presentación del producto
Clortalonil 15% + Maneb 64%	0.25-0.30%	Polvo mojable
Clortalonil 37% + Óxido cuproso 25%	0.15-0.20%	Polvo mojable
Clortalonil 5%	20 kg/ha	Polvo para espolvoreo
Procimidona 3%	20-30 kg/ha	Polvo para espolvoreo
Tebuconazol 25%	2 l/ha	Emulsión de aceite en agua
Vinclozolina 505	0.10-0.15%	Polvo mojable

8. RECOLECCIÓN

En las plantaciones de otoño son necesarios 8 meses para llegar a la cosecha y 4 meses o 4 meses y medio en las plantaciones de primavera. La humedad del terreno en contacto con las cabezas ya maduras provocan en las túnicas externas ennegrecimientos y podredumbres, ocasionados por la acción de hongos saprófitos, que en ocasiones deterioran la calidad de la cosecha.

El momento justo de la cosecha corresponde a la completa desecación de las hojas, realizando el arranque de las cabezas con buen tiempo. Adelantar en exceso el momento de la recolección produce disminución de la cosecha y pérdida de calidad.

En terrenos sueltos los bulbos se desenterrarán tirando de las hojas, mientras que en terrenos compactos es conveniente usar palas de punta o legones. Actualmente se cosecha de forma mecánica con cosechadoras atadoras de manojos.

Las plantas arrancadas se dejarán en el terreno durante 4-5 días (siempre que el clima lo permita) y posteriormente se trasladan en carretillas a los almacenes de clasificación y enristrado. A medida que se vayan recogiendo los bulbos se deberá limpiar la tierra que tengan adherida.

Si la recolección se destina para la semilla, la recolección se realiza con la planta totalmente madura. Después de la recolección y durante el período de selección, se irán apartando los bulbos mejor conformados, sanos y aquellos que respondan totalmente a las características de la variedad cultivada. A continuación se enristrarán y las ristras se colocarán bajo techo, en lugar bien seco y ventilado. Para sembrar una hectárea se necesitan alrededor de 700 kg de bulbillos.

9. COMERCIALIZACIÓN

Una vez que los bulbos están limpios se seleccionan y se clasifican por calibres. Después se envasan en cajas de madera o de cartón de 10 kg o bien en bolsas o sacos de malla (desde 0.5 a 20 kg según los gustos del cliente) y finalmente se etiquetan de acuerdo con la normativa vigente.

El enristrado se realiza una vez que los ajos están secos y limpios de tierra. Se arrancan las hojas más exteriores, y con auxilio de las hojas restantes se trenzan las cabezas en cadena para facilitar su suspensión en un local seco y ventilado, donde acabarán por perder la humedad que aún pudieran alojar.



10. VALOR NUTRICIONAL

Valor nutricional del ajo en 100 g de producto comestible	
Calorías (cal)	98-139
Agua (g)	61
Proteínas (g)	4-6.4
Lípidos (g)	0.5
Glúcidos (g)	20
Vitamina B1 (mg)	0.2
Vitamina B2 (mg)	0.11
Niacina (mg)	0.7
Vitamina C (mg)	9-18
Calcio (mg)	10-24
Hierro (mg)	1.7-2.3
Fósforo (mg)	40-195
Potasio (mg)	540