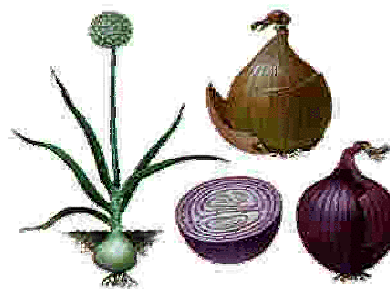


CEBOLLA



CALIBRES

Calibre	Diámetro(mm)	Peso (gramos)
Extra grande	más de 80	más de 260
Grande	70 - 80	180 - 260
Mediana	50 - 70	80 - 180
Chica	menos de 50	menos de 80

Fuente: UIC-CAMM



→ Diámetro ecuatorial.

TABLA DE COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO (para 100 gr.)

Tipo	Humedad (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa total (g)	Fibra dietética (g)	Carbohidrato (g)
Cebolla blanca	92.2	31	1.4	0.2	.	5.8

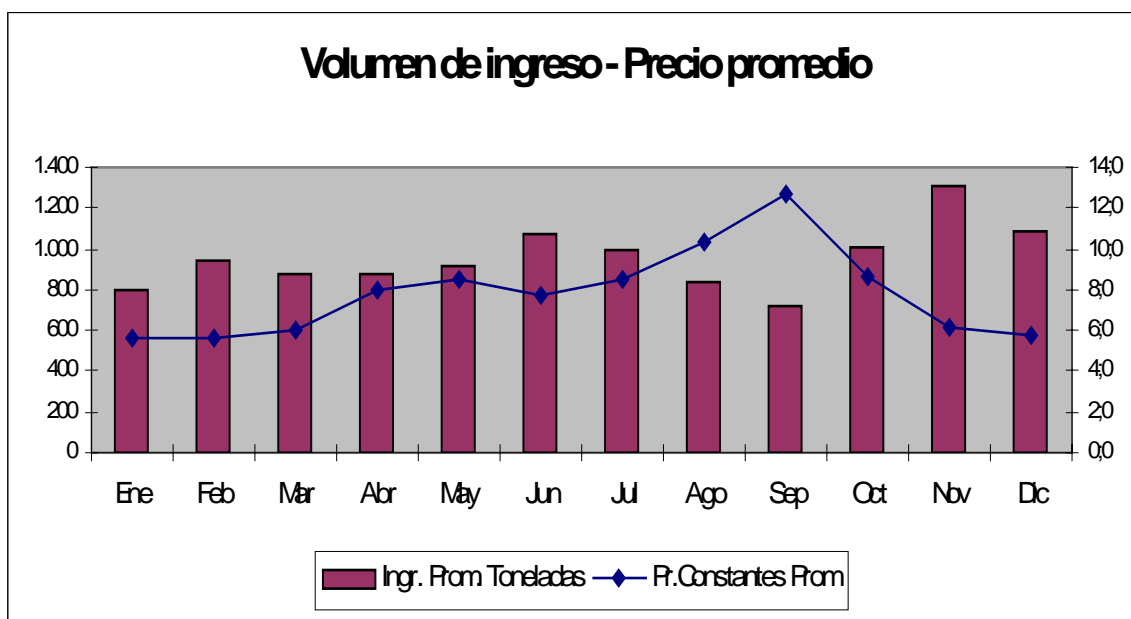
Fuente: Tabla de Composición de Alimentos de Uruguay. M.T.S.S - Universidad de la República- Fac. Química

CONSUMO PER-CÁPITA

Montevideo	Interior
0.70	0.84

Fuente: INE. Dato en Kg/persona/mes.

ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIETADES

El cultivo de Cebolla se realiza una vez al año, básicamente en dos departamentos del país: Canelones y Salto.

Salto

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Canelones

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Período con oferta

Los diferentes tipos de cebolla comercializadas, básicamente se pueden agrupar en cebollas denominadas "tempranas", de poca cáscara y baja conservación, cultivadas principalmente en la zona norte; y cebollas de estación, con buen poder de conservación que se cultivan fundamentalmente en el sur del país.

Los factores que inciden en la época de cosecha son: la zona de producción (litoral norte o sur del país); y la variedad empleada (ciclos corto, medio y largo). Dependiendo de estas variables la cosecha se produce entre los meses de octubre y marzo.

Las variedades tempranas (de ciclo corto) corresponden al 100 por ciento de la superficie de cultivo del litoral norte del país y a una parte minoritaria de la producción del sur. Este tipo de cebollas presentan una conservación corta (dos meses). Las variedades de ciclo intermedio y largo, que se cosechan entre diciembre y marzo tiene una conservación que puede llegar a los 7 meses. El producto es conservado en general en galpones o zarzos, aunque en los últimos años se ha vuelto más usual la conservación en cámaras de frío. En algunos años, entre los meses de agosto y octubre ingresa producto importado generalmente, de los países de la región.

La cebolla “dulce” es un tipo de cebolla temprana que se caracteriza por su baja pungencia (sabor suave).

DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Inmadurez: caracterizado por cuello muy grueso, pocas catáfilas y alto contenido de agua	En cebollas tempranas a partir del mes de agosto hasta noviembre
Brotado: asociado con flaccidez y la aparición de podredumbres	A partir del mes de agosto hasta noviembre en cebollas de guarda

NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Allium cepa</i>	CEBOLLA	CEBOLA	SEVOI ´A	ONION