

Hierba del Ajo (*Alliaria petiolata*)

Por Victoria Wallace, Alyssa Siegel-Miles y Klaudia Sowizral

Traducido por Ivette Lopez y Carla Caballero

Extensión de UConn

Características de Identificación:

- **INFORMACIÓN GENERAL:** Una planta **bienal**, vigorosa de tallos múltiples (dos años para madurar y producir semillas). Los estudios de laboratorio han encontrado que la hierba del ajo libera químicos que pueden inhibir el crecimiento de plantas vecinas). Una sola planta puede poblar o repoblar un sitio completo (Figura 1).
- **HOJAS: Primer año**, follaje en roseta basal está redondeado con **márgenes dentados** (Figura 2). Hasta 4 pulg. de diámetro. Las principales **nervaduras de las hojas surgen de un solo punto**. Follaje tiene **olor a ajo** cuando se tritura. Las rosetas basales permanecen verdes durante el otoño y el invierno. Las hojas de **Segundo año** en los tallos son triangulares, más pequeñas y **crecen alternamente**.
- **FLORES:** Aparecen flores blancas de cuatro pétalos de Mayo a Junio en tallos sobre el follaje (Figura 3). Tallos de flores emergen de la roseta basal a principios de la primavera del segundo año y la planta muere después de poner la semilla. Los tallos de las flores pueden crecer hasta una altura de 3 pies. sin embargo, las flores también pueden aparecer en tallos mucho más cortos. La hierba del ajo es comúnmente la única planta de bosque alta de hojas anchas y cuatro pétalos blancos que florece a principios de la primavera. Las flores son autopolinizadas o se da polinización cruzada por insectos.
- **SEMILLA/FRUTO:** Las vainas de semillas (silicuas) son largas, estrechas, de cuatro lados (Figura 4) y contienen filas de semillas pequeñas, negras y oblongas.
- **RAÍCES:** Raíz pivotante, blanca, tiene una curva en forma de S en la parte superior (Figura 5).
- **REPRODUCCIÓN:** Se reproduce solo por semilla. Una sola planta promedio produce entre 600 a 7500 semillas. La alteración del suelo ayuda a la germinación y el establecimiento de las semillas; las poblaciones son mayores en los sitios perturbados.

Hábitat:

La hierba del ajo puede prosperar en una variedad de climas y crece a pleno sol y a plena sombra. Puede sobrevivir en suelos relativamente secos o húmedos. La planta crece de manera más agresiva en áreas boscosas con suelo húmedo. Brota a principios de la primavera, lo que representa una amenaza particular para las flores silvestres efímeras de la primavera.



Desde arriba:
1) invasión de hierba del ajo en una zona boscosa;
2) roseta basal - etapa juvenil (Foto de Alyssa Siegel-Miles); 3) planta madura con flores; 4) vainas de semillas (silicuas); 5) roseta basal con raíz en S. Fotos de Donna Ellis excepto donde se indique.

Hierba del ajo (*Alliaria petiolata*)

Control:

CONTROL MECÁNICO: Se puede arrancar fácilmente a mano durante la temporada de crecimiento. **Una vez que las flores sean evidentes, coloque el material vegetal eliminado en bolsas y deséchelo en la basura.** Las plantas también se pueden cortar repetidamente a nivel de la tierra antes de la formación de semillas (antes de Mayo). La **reducción de un banco de semillas extenso requerirá al menos 5 años de esfuerzo constante** y los sitios deben ser monitoreados en los años siguientes.

CONTROL QUÍMICO: Siga las direcciones de la etiqueta cuando utilice un tratamiento químico. Para poblaciones grandes, se puede recomendar una aplicación foliar de un herbicida no selectivo (por ejemplo, glifosato). Las aplicaciones realizadas a principios de la primavera (Marzo-Abril), cuando la hierba del ajo es una de las pocas plantas en crecimiento activo, son menos probables a dañar el material vegetal nativo (esté atento al crecimiento de plantas nativas emergentes).

QUEMAS DIRIGIDAS: Los incendios prescritos se han considerado un medio de control; sin embargo, se ha encontrado que la efectividad varía. La quema es más efectiva en comunidades vegetales dependientes del fuego, donde las plantas nativas pueden germinar y restablecerse después de un incendio. Una sola quema dirigida no eliminará por sí sola una población establecida de hierba del ajo. Sin embargo, los incendios repetidos para suprimir la hierba del ajo pueden ser perjudiciales para las plantas nativas existentes o emergentes. El deshierbe con fuego se puede considerar como un primer paso en una estrategia de control, seguido por la extracción manual en los años siguientes.

CONTROL BIOLÓGICO: En Europa, las poblaciones de hierba del ajo son controladas por muchos enemigos biológicos nativos. Hasta la fecha, en los Estados Unidos, todavía se están evaluando opciones viables de control biológico.

Consulte [Gestión de plantas invasivas del CIPWG](#) [Calendario](#) para más información (cipwg.uconn.edu).

Distribución:

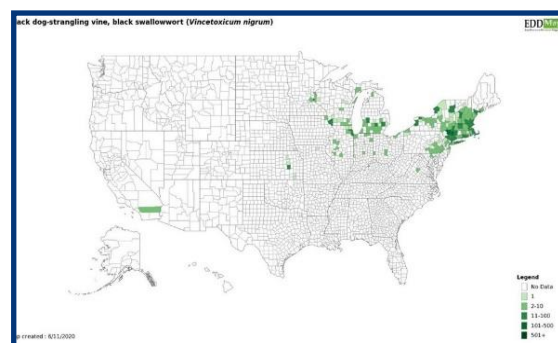
La hierba del ajo se encuentra comúnmente en el Noreste de EE. UU., Al sur de Georgia, y se encuentra esparcida por el Medio Oeste y las regiones del Noroeste del Pacífico.

Otros Datos:

La hierba del ajo es originaria de Europa y partes de Asia. Introducida originalmente desde Europa como fuente de alimento, la planta se registró por primera vez en América del Norte en Long Island, Nueva York en 1868. La hierba del ajo es comestible para los humanos, pero pocas especies nativas de insectos o animales la comen. La falta de depredación ha contribuido a su capacidad para apoderarse de muchas áreas boscosas en el Noreste.



De izquierda a derecha: roseta basal; flor. Fotos por [Victoria Nuzzo, Consultores de áreas naturales, Bugwood.org](#)



EDDMapS. 2020. Sistema de mapeo de distribución y detección temprana. La Universidad de Georgia -Centro de Especies Invasoras y Salud del Ecosistema. Disponible en línea en www.eddmaps.org.

UConn es un proveedor y empleador de programas de igualdad de oportunidades. © Extensión de UConn. Todos los derechos reservados. Actualizado en Abril de 2021.

Los fondos para apoyar la creación de este documento fueron proporcionados por el Programa de Implementación de Extensión de Protección de Cultivos y Manejo de Plagas [subvención no. 2017-70006-27201 / acceso al proyecto no. 1013777] del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura del USDA.