

Plantas Aromáticas

Diferentes formas de multiplicación.

Lic. Rec. Nat. Ana María Forlin

Coordinación Pro Huerta Formosa.

ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGROPECUARIA EL COLORADO



▪ Ediciones

Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria

Publicaciones
Regionales



INFORME TÉCNICO
SERIE: EXTENSIÓN RURAL

PLANTAS AROMÁTICAS

Diferentes formas de multiplicación

(*) Lic. Ana María Forlín

2012

INTA – Estación Experimental Agropecuaria “El Colorado” – El Colorado- Formosa

(*) Referente en huerta orgánica del Proyecto Integrado Pro Huerta Coordinación Formosa
Estación Experimental Agropecuaria “El Colorado” – El Colorado – Formosa
E-mail: elcolo@correo.inta.gov.ar – aforlin@correo.inta.gov.ar

Estación Experimental Agropecuaria “El Colorado” del INTA.
INFORME TÉCNICO – SERIE: EXTENSIÓN RURAL

EEA: “EL Colorado” del INTA.
Av. Carlos Pellegrini Acceso Sur S/N
CP. 3603 – El Colorado – Formosa – República Argentina.
Teléfono: 03717 – 480005
e-mail: encolo@correo.inta.gov.ar
www.inta.gov.ar/elcolorado

Director:
Ing. Agr. Ms. Arturo David Carcaño

Coordinador del área de Desarrollo Rural:
Ing. Agr. Raúl Oscar Palaoro

Coordinador Provincial Proyecto Integrado Pro Huerta
Ing. Agr. Raúl Jaime Freixa

Corrección:
Agr. Nilo Alberto Schaller.
Lic. Diana Vanina Schaller.

Diseño de tapa e impresión:
Cristian Nuñez

Dibujos:
Porta, Juan. “Cartilla Aromática”, Pro Huerta.

1º Edición:
Marzo de 2012

La importancia de las aromáticas en la huerta orgánica

Para poder producir durante todo el año la huerta orgánica necesita de la rotación de cultivos, del manejo y control de insectos, de los abonos orgánicos y asociaciones de plantas entre las cuales se encuentran las aromáticas.

Las plantas aromáticas tienen una especial función en las asociaciones de plantas dentro de la huerta orgánica: producen olores generando un clima químico variado y diverso.

Con respecto a la interacción con otras especies animales, las plantas aromáticas tienen verdadero manejo de la situación entre los insectos consumidores primarios de vegetales. Es por esto que son tan importantes para mantener la biodiversidad de la huerta como estrategia de control.

Al diseñar nuestra huerta orgánica, como todo sistema orgánico que permite diversas asociaciones de plantas, deberemos considerar a las aromáticas como amortiguadoras de las poblaciones de insectos.

Además del mantenimiento de la diversidad, las aromáticas perfuman el ambiente con su esencia, creando un lugar agradable para el trabajo con la naturaleza a la vez que nos proveen del material necesario para realizar preparados naturales para el control de aquellos insectos que desequilibran nuestro sistema.

¿A que denominamos plantas aromáticas?

Denominamos plantas aromáticas a todas las especies vegetales cuya importancia radica en poseer un aroma y/o sabor que la hace útil. Esta propiedad está dada por componentes o fracciones volátiles que químicamente se denominan esencias o aceites esenciales. Los principios activos especificados anteriormente se pueden encontrar en: hojas, tallos, bulbos, rizomas, raíces, flores, semillas y frutos.

Multiplicación

Para todas las formas de multiplicación de las plantas aromáticas debemos elegir una planta con las mejores cualidades con relación al tamaño de las hojas, fragancia y resistencia a enfermedades y plagas.

Existen diversos tipos de multiplicación:

1. Multiplicación por semillas

La profundidad de siembra no debe sobrepasar el doble del diámetro mayor de la semilla. Es conveniente distribuir las más pequeñas superficialmente y taparlas con una fina capa de tierra suelta o mantillo bien desmenuzado; luego compactar con una tabla provista de un mango.

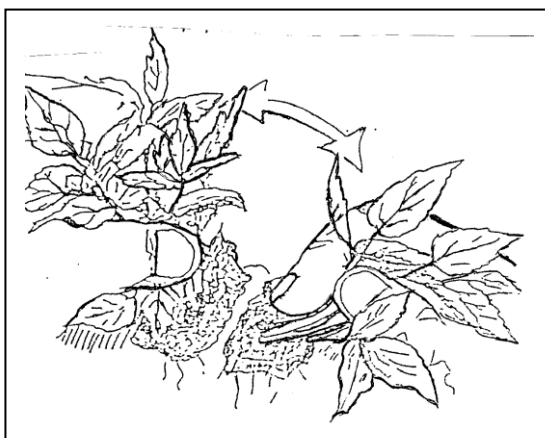
2. Multiplicación por división de matas

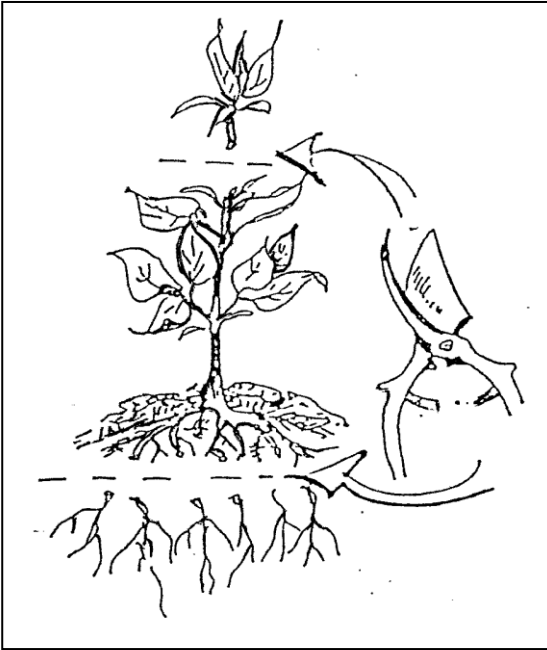
Cuando son adultas, algunas plantas están compuestas por plántulas unidas por la raíz que se denominan matas. Es el caso del lemongrass, mil hojas, piretro, orégano, estragón y ajeno entre otras.

Una vez seleccionada la planta debemos retirarla con el pan de tierra procediendo luego a retirar suavemente la tierra de las raíces a fin de favorecer la multiplicación.

El mejor momento para desenterrar las plantas es al comienzo de la primavera, cuando aún tienen poca savia en circulación.

Luego se eliminan tallos y flores viejas y se separan las plantas con cuidado en secciones con algunas raíces.





A cada plantita se le corta el extremo terminal, dejando sólo unos pocos centímetros con hojas. Las raíces también se cortan; de esta forma suavizamos el estrés que le produce la división.

Durante los primeros días es conveniente mantener alta la humedad en el suelo y si es posible humedecer con micro aspersor el follaje de las nuevas plantas.

3. Multiplicación por estacas

La plantación de estacas requiere de la protección de los rayos solares y de las bajas temperaturas. Es más conveniente un ambiente cálido con alta humedad ambiental para evitar la deshidratación prematura, sobre todo en el caso de hojas y brotes tiernos.

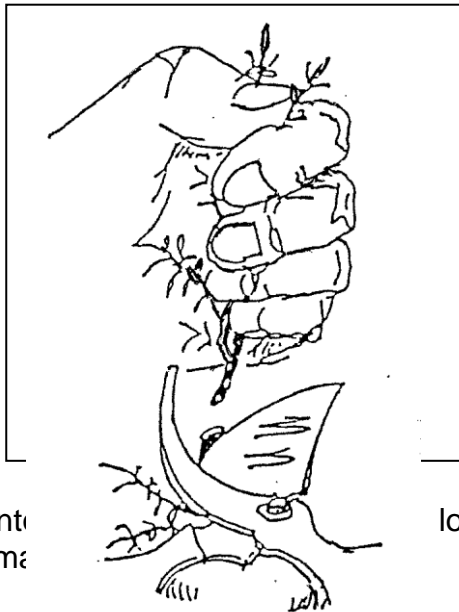
Dentro de la multiplicación por estacas se pueden distinguir tres tipos según la especie:

Gajos o esqueje: son los tallos de brotes nuevos y aún tiernos. Es el caso del ajenojo, albahaca, estragón, lavanda, orégano y salvia.

Lo principal es cortar gajos de unos 10 a 15 cm de largo y 4 a 5 milímetros de diámetro, a los que se les eliminan las hojas basales dejando sólo 2 a 3 terminales.

Estaquillas: son los tallos semileñosos que crecieron durante el invierno. Este es el caso de la lavanda, el orégano, romero y tomillo, entre otros.

Se cortan estaquillas de 12 a 15 cm., se eliminan las hojas basales en las 2/3 partes de la longitud. Esa parte se sumerge en agua durante 48 horas, para eliminar la hormona que evita el enraizamiento.

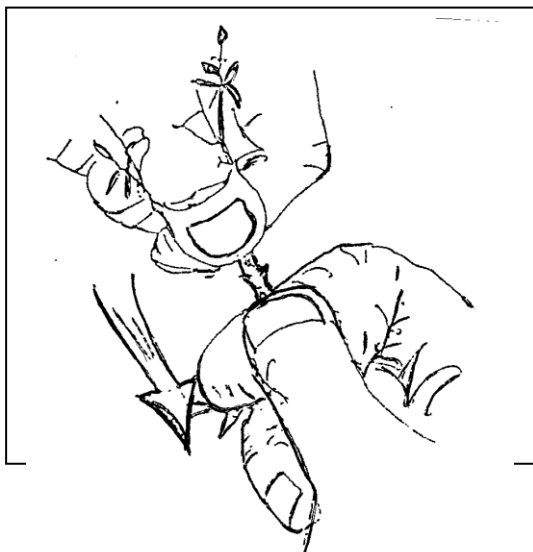


Tant
sem:

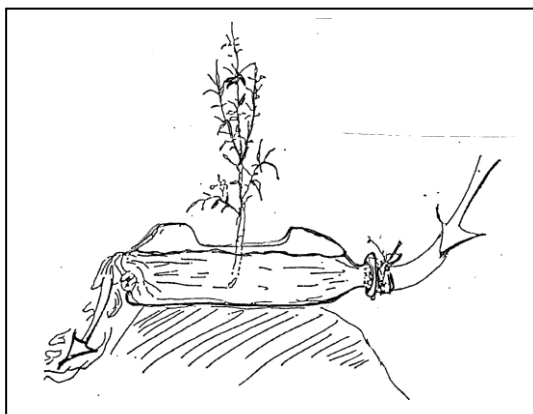
los semileñosos, desarrollan raíces en cuatro a seis

Estacas: las estacas se logran de fragmentos de tallos y ramas del año, de 15 a 40 cm de largo, que se cortan a fines de otoño luego de las primeras heladas. Echan raíces a lo largo del invierno y se transplantan al lugar definitivo al año siguiente.

Se corta el extremo terminal a 15 cm de altura. En lo posible, tiene que ser semi-leñoso, del año y sin flores.



La estaca se debe deshojar a contra hoja, para producir una herida en la corteza y de esta manera inducir la formación de un callo que luego dará raíces.



Se recomienda sumergir en agua corriente el tercio que irá bajo tierra durante 48 horas. Esto lavará la superficie donde estaban las hojas y arrastrará la hormona que evita el enraizamiento.

Las estacas deberán luego ser colocadas en las macetas de forma vertical.

4. Estolones.

Son tallos rastreros, superficiales, que emiten raíces y brotes, que cuando se trozan y se entierran dan lugar a nuevas plantas. Es el caso de las mentas y el estragón.

5. Bulbos

Los órganos subterráneos de las plantas bulbosas pueden ser de diferentes formas y reciben distintos nombres, como: bulbos, cormos, tubérculos, raíces tuberosas, rizomas y pseudo bulbos. Como ejemplos tenemos el azafrán y el jengibre.

La multiplicación se lleva a cabo por medio del incremento natural de nuevos bulbos a partir del inicial.

Algunas especies de aromáticas.

Ciclo, forma de multiplicación, época de siembra y recolección y partes utilizadas, principales usos

Especie	Ciclo	Forma de multiplicación	Siembra o plantación	Momento de cosecha	Parte útil	Acción Medicinal	Otros usos
Ajedrea (<i>Satureja hortensis</i>)	anual	semilla	Abr a may Ago a sep	Oct a feb	hojas y flores	Antidiarreico Estimulante Antiséptico Carminativo	Condimento (sopas, carnes envasadas, salchichas, etc.) Licorería
Ajenjo (<i>Artemisia absinthium L.</i>)	perenne	div. matas estaquillas	Mar-Jun Sep	Oct a abr	hojas y flores	Carminativo Antihelmíntico Antibiótico Emenagogo Tónico	Licorería (vinos amargos, vermouths)
Albahaca (<i>Oncium basilicum L.</i>)	anual	semilla	Sep. a oct.	Nov a may	hojas y flores	Aperitivo Digestivo Carminativo	Condimento
Anís (<i>Pimpinella anisum L.</i>)	anual	semilla	Mar a may Sep.	Oct a nov	semilla	Aperitivo Carminativo Digestivo Galagtógeno	Confitería
Comino (<i>Cuminum cyminum L.</i>)	anual	semilla	Mar a abr Ago a sep	Oct a nov	semilla	Estomacal Sudorífico Galactogogo	Condimento
Coriandro (<i>Coriandro sativum L.</i>)	anual	semilla	Mar a abr	Jul a nov	hojas hemillas	Estomático Carminativo Estimulante	Condimento
Eneldo (<i>Anethum graveolens L.</i>)	anual	semillas	junio	enero	frutos (semillas)	Eupéptico Carminativo Diurético Espasmolítico Lactogogo	Licorería Perfumería Condimento (chucrut, pickles)

Especie	Ciclo	Forma de multiplicación	Siembra o plantación	Momento de cosecha	Parte útil	Acción	Otros usos
Hinojo (<i>Foeniculum vulgare Mill.</i>)	perenne	semillas	May a sep	Feb a jun	fruto (semillas)	Carminativo Eupéptico Espasmolítico Galactógeno Expectorante	Condimento
Hisopo (<i>Hyssopus officinalis L.</i>)	perenne	semilla div matas estacas (antes de la floración)	Mar a may Jun a sep Sep a oct	Nov a dic	hojas y flores	Antiséptico Aperitivo Digestivo Carminativo	Licorería Perfumería Melífera
Jengibre (<i>Zingiber officinalis Ross.</i>)	anual	rizomas	Sep a oct	Jun a jul	rizomas	Carminativo Estimulante Gárgaras (anginas)	Condimento
Lavanda (<i>Lavandula officinalis Chaix ex Villares</i>)	perenne	estaquillas	Mar a sep	Nov a may	flores	Antiespasmódico Antiséptico Diurético Analgésico Parasítico	Antipolilla
Lemon grass (<i>Cymbopogon citratos Staff</i>)	perenne	div. de matas	Mar a oct	Nov a abr	hojas	Estomacal Carminativo	Cosmética Perfumería
Malva rosa (<i>Pelargonium graveolens L. Herit</i>)	perenne	estacas semillas	Mar a jun	Oct a nov	hojas y ramas	Astringente Tónico Antiséptico Antidiabético	Perfumería
Manzanilla (<i>Chamomilla L.</i>)	anual	semillas	Jun a sep	Oct a dic	flores	Antiinflamatorio Antimicrobiano Carminativo Espasmolítico Sedante	Tintura

Espece	Ciclo	Forma de multiplicación	Siembra o plantación	Momento de cosecha	Parte útil	Acción	Otros usos
Melisa o toronjil (<i>Melissa officinalis</i> L.)	perenne	semillas div. matas	Mar a abr	Oct a nov	hojas y flores	Aperitivo Digestivo Sedante Balsámico Cicatrizante	Licorería Perfumería Aromática
Menta inglesa (<i>Mentha piperita</i> L.)	perenne	estolones rizomas	Ago a sep Mar a set	Todo el año	hojas y flores	Antiséptico Analgésico Colerético Colagogo Carminativo	Licorería
Menta (<i>Mentha longifolia</i> L.) (<i>Huds.</i>)	perenne	rizomas plantines	Mar a set	Todo el año	hojas	Antibacteriano Antifúngico Cardiotónico	Confitería Licorería
Mil hojas o milenrama (<i>Achillea millefolium</i> L.)	perenne	div. matas rizomas	Mar a abr Mar a nov	Todo el año	hojas y flores	Antiinflamatorio Cicatrizante Antiespasmolítico Tónico Emenagogo	
Orégano (<i>Origanum vulgare</i> L.)	perenne	div matas	Mar a abr Mar a oct	Todo el año	hojas y flores	Tónico Antiséptico Expectorante Diurético	Condimento Aromatizante
Penicilina (<i>Alternanthera brasiliana</i>)	perenne	div. de matas acodo estacas		Todo el año	hojas y tallos	Antibiótico Quemaduras Heridas infectadas	Infusión Pomadas
Romero (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.)	perenne	estacas div. matas	Mar a jun Mar a oct	Todo el año	hojas	Colerético Colagogo Diurético	Condimento Conservante Alimentos Carnicol Aromatizante

Especie	Ciclo	Forma de multiplicación	Siembra o plantación	Momento de cosecha	Parte útil	Acción	Otros usos
Salvia (<i>Salvia officinalis</i> L.)	perenne	estaquillas div. matas	Jul a oct	Todo el año	hojas	Emenagogo Antiséptico Estrogénico Antitranspirante Digestivo	Condimento
Tomillo (<i>Thymus vulgaris</i> L.)	perenne	semillas estaquillas div. matas	Mar a sep Mar a sep Sep	Oct a mayo	hojas y flores	Bactericida Estimulante apetito Antihelmíntico Antifúngico	Condimento

Bibliografía:

Di Fabio, Amanda. “Jardín varietal de plantas aromáticas y medicinales factibles de cultivar en zonas áridas bajo riego”. La Consulta., Mendoza, 1997.

Porta, Juan. “Cartilla Aromática”. Pro Huerta INTA. La Consulta., Mendoza.

Collera, Antonio M., Negidio Storti. “Manual para el cultivo de plantas aromáticas”. 1971.

Lattuca, Antonio; Raúl Terrile; Lemos, Custodio; Mariano, Silvana. “Huertas Grupales Agroecológicas Productivas”.

Abdo, Guadalupe Rosa del Carmen; Riquelme, Antonio Hugo. “Las aromáticas en la huerta orgánica y su rol en el manejo de los insectos”. INTA 2008.

www.cuencarural.com/frutihorticultura/aromaticas

Fernandez Pola, J.; “Cultivo de plantas medicinales, aromáticas y condimenticias”. Ediciones Omega, S.A., Barcelona. 1996.