

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

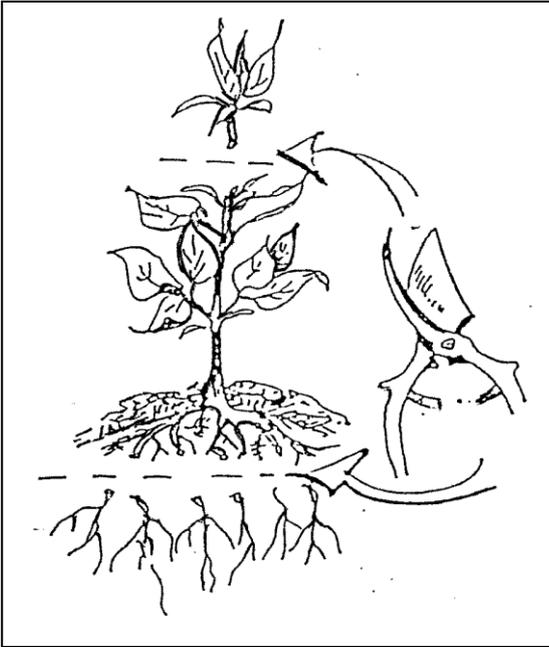
Cuando son adultas, algunas plantas están compuestas por plántulas unidas por la raíz que se denominan matas. Es el caso del lemmongrass, mil hojas, piretro, orégano, estragón y ajeno entre otras.

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.

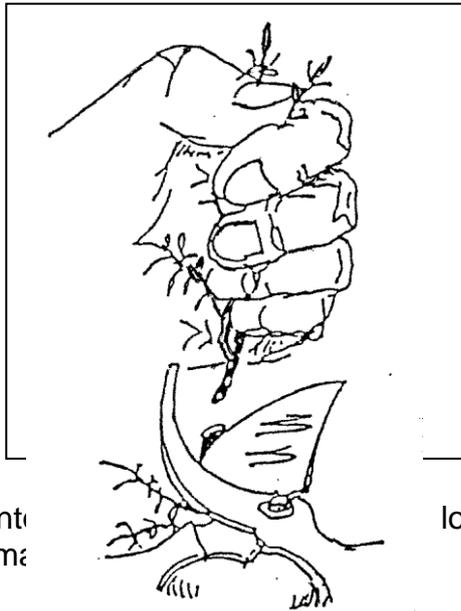
Dentro de la multiplicación por estacas se pueden distinguir tres tipos según la especie:

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.



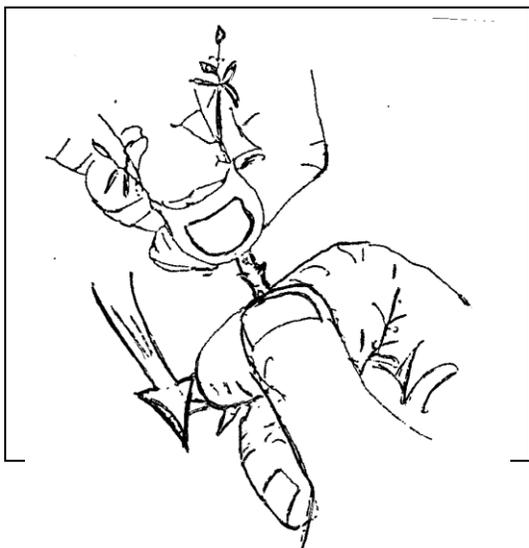
Tanto
sema

los semileñosos, desarrollan raíces en cuatro a seis

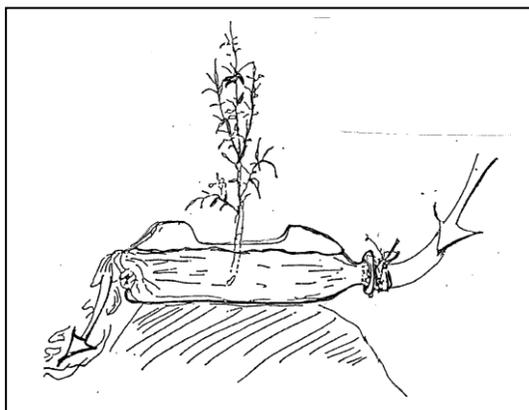
Estas labores se realizan tanto en otoño como al inicio de la primavera. En ambientes controlados es posible realizar la multiplicación durante todo el año.

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

| Espece | 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</i> Mill.) | perenne | semillas | May a sep | Feb a jun | fruto (semillas) | Carminativo Eupéptico Espasmolítico Galactógeno Expectorante | Condimento |
| Hisopo (<i>Hyssopus officinalis</i> L.) | 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</i> Ross.) | anual | rizomas | Sep a oct | Jun a jul | rizomas | Carminativo Estimulante Gárgaras (anginas) | Condimento |
| Lavanda (<i>Lavandula officinalis</i> Chaix ex Villares) | perenne | estaquillas | Mar a sep | Nov a may | flores | Antiespasmódico Antiséptico Diurético Analgésico Parasítico | Antipolilla |
| Lemon grass (<i>Cymbopogon citratos</i> Staff) | perenne | div. de matas | Mar a oct | Nov a abr | hojas | Estomacal Carminativo | Cosmética Perfumería |
| Malva rosa (<i>Pelargonium graveolens</i> L. Herit) | perenne | estacas semillas | Mar a jun | Oct a nov | hojas y ramas | Astringente Tónico Antiséptico Antidiabético | Perfumería |
| Manzanilla (<i>Chamomilla</i> L.) | 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 brasiliensis</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.