



FICHA TECNOLÓGICA

**PLANTAS AROMATICAS,
MEDICINALES Y
ORNAMENTALES**

1. **Nombres de la Tecnología:** **Plantas Aromáticas, Medicinales y Ornamentales.**

2. **Campo de Aplicación de la Tecnología:** Nivel productivo.

3. **Descripción de la Tecnología:** Son plantas cultivadas o silvestres apreciadas por sus propiedades de sabor, aroma, y conservante, así como por su uso medicinal. Requiere poco terreno y son bastante económicas. Con agua, luz y una selección de especies vegetales con propiedades benéficas para la salud se puede tener una verdadera "farmacia verde" que se integra fácilmente en una parte del huerto ya existente, dentro de la casa, en las ventanas y otros espacios con suficiente luz para el cultivo de hierbas en macetas.

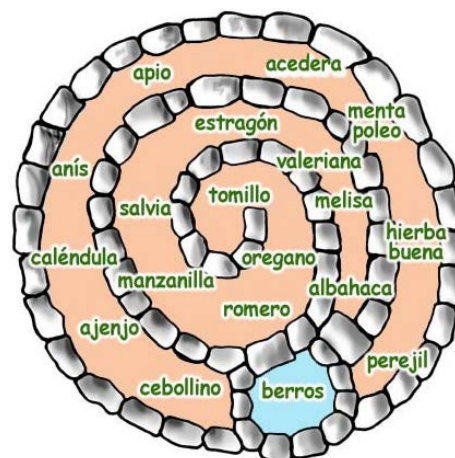


3.1 **Utilidad:** Se consume fresco, seco y molido; sirve para la alimentación directa, es medicinal y para la industria farmacéutica, alimentaria y cosmética (obteniéndose aceites esenciales). Presentan ventajas para su comercialización: se pueden almacenar por largos periodos, tienen pocos problemas de ataque de plagas –roedores y otros-, se obtienen mayores márgenes de precio por valor agregado.

3.2 **Principio de funcionamiento:** Cada planta posee principios activos que son sustancias que tienen acción farmacológica sobre determinadas dolencias mitigando sus efectos o resolviendo su curación. Es un producto orgánico derivado de la biosíntesis de la planta.

3.3 **Componentes:**

1. **Parcelas pequeñas** de formas circulares, semicirculares, surcos en diagonal y paralelos.
2. **Plántulas** de plantas aromáticas, medicinales y ornamentales: Plantas con propiedades para condimentos (gastronomía) y con propiedades curativas.
3. **Riego tecnificado:** Este puede ser por goteo o por aspersión según el diseño de la parcela.
4. **Semillas** de hierbas aromáticas, medicinales y ornamentales.
5. **Herramientas** (lampa, rastrillo, pico, regadera, trasplantador, tijera de podar, etc.)
6. **Abono natural:** Material cuya función es proporcionar elementos nutrientes a las plantas pero de forma natural. Entre los más comunes se encuentra el compost que es un abono producido por la descomposición de residuos orgánicos. Además se encuentra el humus de lombriz, que son las excretas de la lombriz luego de procesar un pre-compost.



4. **Rendimiento y usos:**

- **Cedrón:** para dolor de cabeza y relajante nervioso.
- **Orégano:** Para el dolor de estómago, trastorno menstrual, aromatizante y saborizante.
- **Muña:** Alivia los cólicos estomacales, es analgésico para afecciones respiratorias y antiséptico
- **Sábila:** Refuerzo de mucosas, piel y cabellos.
- **Ruda:** purificante y dolor de estómago
- **Perejil crespo:** dolor de estómago y como aromatizante de comidas.
- **Hierba Luisa:** Ayuda a digerir las grasas.
- **Menta:** Digestivo y anti flatulento.
- **Romero:** Aroma y sabor en comidas.
- **Tomillo:** Aroma y sabor en comidas.

Planta	No. cortes	Kg/ha/año
menta	6	7000
cedrón	3	4500
orégano	3	1800
romero	2	2000
tomillo	2	1000
ajeno	1	1000
manzanilla	2	2000
hinojo	Cosecha directa de bulbo	1200

5. **Ventajas:**

- Son una fuente viva de aromas y sabores, y una farmacia natural.
- La mayoría son de talla pequeña y requieren poco espacio para su cultivo.
- Un gran número de ellas son perennes, bienales o se cultivan como plantas perennes.
- No se necesitan grandes recursos, especialmente si se cultivan ecológicamente.
- Son ornamentales, ofrecen fragancias, colores, formas diferentes que alegran el habitat.
- Son magníficas plantas acompañantes de otros cultivos y algunas ejercen el control biológico de plagas y repelen insectos. Tienen usos múltiples.

6. **Condiciones para su implementación:**

1. **Tipo de siembra:**

Siembra Directa: En una planta crecida se puede obtener un esqueje haciendo división de mata, luego sembrar directamente en el terreno. Si la planta está en una bolsa negra, corta primero el fondo y luego la parte lateral para no dañarla.

Siembra Indirecta o almácigo: Se puede sembrar a través de semillas, haciendo almácigo que luego de 1 ó 2 meses, dependiendo de la especie y lugar, se trasplanta a terreno definitivo.

2. **Abonamiento:** Se debe abonar a la siembra, en el almácigo y al trasplante. Este debe ser con abonos naturales como compost o humus de lombriz.

3. **Riego:** Uso de riego tecnificado pudiendo usarse por goteo o aspersión.

4. **Cosecha:** Hacerlo con tijera de podar para no dañar a la planta. Las cosechas pueden ser en cualquier época del año dependiendo de la especie.

5. **Post-cosecha:** Se pueden deshidratar o consumirla en fresco y utilizarlas como condimentos en la gastronomía, en infusiones para uso medicinal, además se pueden obtener aceites esenciales y utilizarlas en aromaterapia o preparar ungüentos o preparados curativos.

7. **Mantenimiento:**

1. Riegos constantes y ligeros.
2. Podar ramas viejas y caducas.
3. Cosechar en su momento, sino las hojas pierden vitalidad, aroma y efecto medicinal, en caso requieran usarlas en fresco.
4. Utilizar secador solar para el deshidratado de las hierbas.
5. Combinar a la siembra especies ornamentales con aromáticas y con medicinales, para dar diversidad al huerto; al mismo tiempo que combaten las plagas.
6. Revisar constantemente las plantas para detectar la aparición de plagas y preventivamente aplicar concentrado de hinojo, ortiga y mastuerzo para combatirlas.
7. Aporcarlas (juntar tierra alrededor del cuello de la planta) en caso crezcan demasiado y pierdan estabilidad.