

HUERTA CASERA

Analisis y con r. (O. l. m. t. - 3. 2. 1. 6)

EL CULTIVO DEL PEREJIL

Especialidad:	HUERTA CASERA
Módulo No. 2:	MANTENGAMOS NUESTRA HUERTA
Unidad No. 17:	MANUAL TECNICO

CONTENIDO

INTRODUCCION	5
1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANTA	7
Variedades del Perejil	9
2. CULTIVO	11
A. Siembra	11
B. Abonamiento	12
C. Control de Malezas	12
D. Riegos	12
3. COSECHA	13
BIBLIOGRAFIA	15

GRUPO DE TRABAJO

Contenido Técnico:	Luz Dary Giraldo, Regional Quindío; J. Flaminio Henao S., Regional Quindío
Asesoría Técnico Pedagógica:	Alonso Duque V., División Agropecuaria Amóbio Mays B., División FAD
Adecuación Pedagógica:	Alicia Niño T., División FAD Gonzalo Gómez Z., División FAD
Ilustraciones:	Dora Sánchez H., División FAD

Derechos reservados a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje
SENA

Bogotá, Marzo de 1986

INTRODUCCION

El perejil es un cultivo que se conoce desde las épocas antiguas.

El perejil se cultiva por sus hojas, empleadas como verduras, en la preparación de ensaladas y como condimento de sopas y distintos platos para la buena mesa.

1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANTA

El perejil de hoja es el cultivado corrientemente en las Huertas Caseras y de mercado local.

El perejil de raíz es el que se cultiva por sus raíces carnosas que, como la zanahoria, pueden alcanzar longitudes de 15 a 20 centímetros. La carne es blanca y el sabor es muy parecido al del apio.

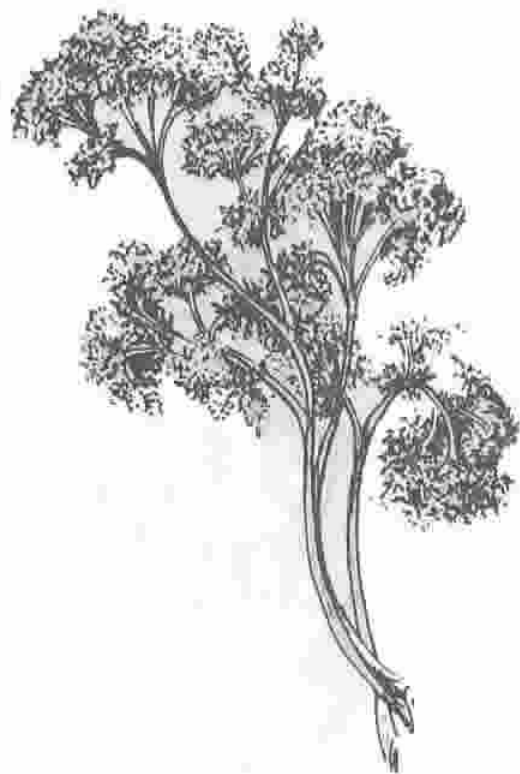
Es una planta muy resistente a las plagas y enfermedades. Si se hace rotación de cultivo nunca se tendrán problemas de este tipo.

El perejil produce bien en todos los climas.

Los suelos más adecuados para el perejil son los suelos sueltos, ricos en materia orgánica, bien drenados y con pH de 6.0 a 8.0.



2. **Extra Tripled Curled:** La planta es compacta, con hojas de color oscuro y rizadas. Se usa para dar sabor a las comidas y como adorno en las ensaladas.



3. **Hamburgo:** Esta variedad por ser raíces de 20 a 25 centímetros de largo puntiagudas.

Se usan para sazonar.



VARIETADES

Las variedades del perejil común se clasifican en dos grupos:

- De hojas lisas
- De hojas tipo musgo o crespa.

Las principales variedades comerciales son las siguientes:

1. **Plain or Single:** Es una variedad de hoja lisa. Sus hojas son de color verde oscuro. Su sabor es más fuerte que las variedades de hoja rizada.



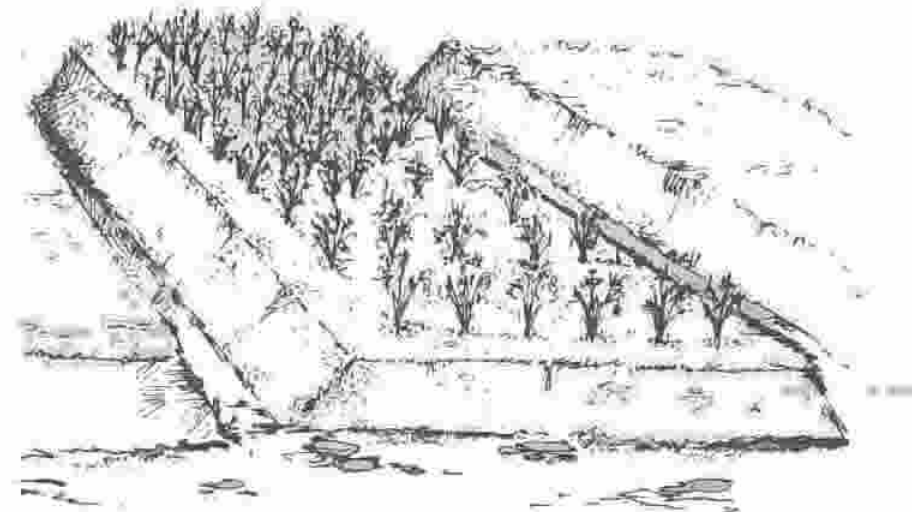
A. SIEMBRA

El perejil se propaga por semillas. La siembra se hace directa o de asiento.

Con el fin de apresurar la germinación de la semilla, debe remojarse por unas 12 horas antes de la siembra.

La germinación de la semilla de perejil es muy lenta; de 15 a 21 días.

La siembra de perejil se hace en eras de 1,20 metros de ancho por 10 a 12 metros de largo, el suelo debe quedar bien suelto.



Las distancias de siembra recomendadas son las siguientes:

Entre surcos 20 centímetros para el perejil liso y 30 centímetros para el perejil crespo.

Entre matas de 10 a 15 centímetros; la semilla se riega en surquitos de 1 centímetro de profundidad, a chorrillo ralo y a lo largo de la era.

Cuando las plantas tengan 6 centímetros de altura se entresacan dejando una planta cada 10 o 15 centímetros.

B. ABONAMIENTO

El suelo para siembra debe abonarse con estiércol descompuesto o compost, a razón de dos libras por metro cuadrado.

C. CONTROL DE MALEZAS

Es importante mantener el cultivo libre de malezas.

Las desyerbas se hacen a mano y con herramientas adecuadas como escardillos.

D. RIEGOS

Los riegos para el cultivo de perejil deben ser diarios, antes de la germinación y en épocas secas.

Una vez germinada la semilla, los riegos deben hacerse dos veces por semana en forma abundante.

El suelo debe conservarse húmedo, pero no empapado.

El perejil está listo para cosechar de los 60 a 90 días más, y cuando las hojas tienen una longitud de 10 a 20 centímetros, según la variedad.



La cosecha se hace arrancando las plantas o bien cortándolas a ras del suelo por medio de cuchillos bien afilados.

Se lavan las matas con agua limpia y se forman manojos que se amarran bien.

También puede cosecharse por hojas. La cosecha se hace en las horas de la tarde o en las primeras horas de la mañana.

BIBLIOGRAFIA

CAICEDO, L.A. 1972 "Perejil". Curso de horticultura. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Tercera Edición. Palmira Pag. 200-202.

VASQUEZ, F. 1982 "Cilantro y Perejil". Horticultura; Sección de Administración Rural. Fundación Manuel Mejía. Miemógrafo Chinchiná, Pag. 16-17.