BIBLIOTECA AGROPECUARIA
DE COLOMBIA

24575

BIBLIOTECA AGROPECUARIA DE COLOMBIA 14 JUN. 2012

PROGRAMA DE ASISTENCIA TECNICA PARA LA AGRICULTURA DEL VALLE DEL CAUCA

(CONVENIO ATN/MH-6755-CO)

Col/2349

ASOCIACION COLOMBO JAPONESA

CONVENIO CON EL

BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO

BOLETIN TECNICO No. 9

C.I.P. Col 00091

CILANTRO

(*Coriandrum sativum*)

" GRANJA AGRICOLA DEMOSTRATIVA LA ESMERALDA "
UNIDAD AGRICOLA ASOCIATIVA (U.A.A)

BOLO SAN ISIDRO - LA TROCHA -PALMIRA – VALLE – COLOMBIA

1. INTRODUCCIÓN

El cilantro es una planta que se adapta muy bien a las condiciones climáticas de Colombia y es ampliamente cultivada en el Valle del Cauca. Cuando la producción es destinada para consumo en fresco se puede sembrar durante cualquier época del año. En la producción de semilla, se debe tener en cuenta que la época de floración y formación del fruto coincida con la época seca, para evitar problemas fitosanitarios y de dehiscencia. Es una especie utilizada en la condimentación de platos típicos de la región; además tiene propiedades como: estimulante general y en particular de las funciones digestivas; desinfectante del intestino y sudorífico.

2. CLASIFICACIÓN BOTANICA

Reino	Vegetal
Clase	Dicotiledóneas
Orden	Umbeliflorales
Familia:	UMBELIFERACEAE
Genero:	Coriandrum
Especie:	*Coriandrum sativum*.

Nombre común:cilantro(español), coentro(Portugués), coriander (Ingles), koendoro(japones).

3. ORIGEN

Es originario del Asia menor, abunda en toda la región mediterránea y se cultiva en Alemania, Inglaterra, Francia, Holanda y Rusia. En América se encuentra en Estados Unidos, Paraguay, Cuba, Brasil y Colombia. También es cultivado en el norte de la India. Fue usado por médicos griegos con propósitos medicinales. Los romanos lo introdujeron a Inglaterra como condimento y desde entonces se ha considerado como una hortaliza valiosa para dar sabor a las comidas.

4. BOTANICA

El cilantro es una planta anual, sub herbacea, de 60 a 70 cm. de altura, llegando a alcanzar los 140 cm. en la floración. Su germinación es epígea. Los brotes que salen del tallo principal terminan en inflorescencias. El tallo es de color verde y algunas veces se torna a rojo ó violeta durante el periodo de floración. Las flores son de color rosado pálido o blanco, dispuestas en una umbela compuesta y formada de 3 a 5 radios. Los insectos son importantes en la polinización del cilantro; bajo condiciones óptimas y de acuerdo a la ubicación del lugar los insectos visitan el cultivo en horas de la mañana y comenzando la tarde. Los frutos son globulares, (diaquenios) con 10 costillas y muy ricos en aceites aromaticos.

24573 BIBLIOTECA AGROPECUARIA 30 ABR. 2012 6606
ra la Agricultura del Valle del Cauca

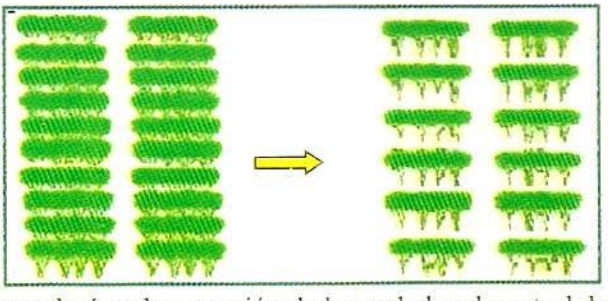
5. RECOMENDACIONES AGRÓNOMICAS

5.1 CLIMA Y SUELOS

El cilantro como cultivo prefiere suelos francos, bien drenados, con buena retención de humedad, ricos en materia orgánica y con un pH entre 5.0 y 7.5. Crece bien en todos los climas, destacándose en alturas entre 1.000 y 1.500 m.s.n.m.
Dependiendo del sistema de siembra que se adopte, la preparación puede ser manual o mecánica si el cultivo es extensivo.

5.2 SIEMBRA

Se realiza directa en el sitio definitivo del cultivo. Dependiendo del área puede ser manual o mecánica. Las distancias de siembra varian entre 15 -30cm entre surcos, con una distribución de 50 a 70 semillas por metro lineal, según el objetivo final; es decir, para consumo en fresco o para producción de semilla.
Cuando la producción es de doble proposito, se siembra a distancias de 15cm entre surcos y pasados los 35 días se cosecha surco de por medio para producción de follaje, dejando al final surcos a 30cm de distancia para producción de semilla.



La cantidad de semilla para siembra varia de 1.5 a 2.5 g/m^2 o 15 a 25 kg/ha. La semilla debe distribuirse uniformemente con una profundidad no mayor a dos centímetros (2.0 cm). Es aconsejable tapar la semilla con una fuente orgánica de fácil acceso al agricultor, la cual ayudará en la retención de humedad y el control de arvenses.

5.3 RIEGO

El cultivo del cilantro requiere un suministro de agua constante. Después de la siembra hasta la germinación, sus necesidades hídricas son de aproximadamente 40 mm /ha distribuidos en los primeros 6 días, con dos riegos diarios, para hacer un mejor aprovechamiento del agua. En la etapa de establecimiento que va desde el día 7 hasta el dia 18 o 25, requiere de unos 100 mm /ha; y de la anterior hasta cosecha de unos 60mm; Si el cilantro es para producción de semilla en la etapa de floración se deben hacer riegos semanales para el llenado de los frutos.

5.4 FERTILIZACIÓN

El cilantro es un cultivo que responde muy bien a la fertilización con productos orgánicos. La cantidad a incorporar en el suelo depende de las condiciones y los contenidos de nutrientes presentes en el mismo. Por ejemplo, si se va a fertilizar con gallinaza, se ha encontrado que aplicaciones de 2000 2500 kg./ha, han dado buenos resultados en algunos municipios del Valle del Cauca.

Cuando la fuente es de síntesis química se puede escoger entre una fertilización foliar y una edáfica o una mezcla de ambas; teniendo en cuenta que una aplicación tardía puede afectar el producto en post-cosecha. En suelos ricos en materia orgánica no se acostumbra realizar fertilizaciones.

5.5 CONTROL DE ARVENSES

Este control es vital durante las dos primeras semanas de establecimiento del cultivo (mientras este cierra), por ser el periodo de mayor competencia. Los métodos de control que se adopten dependerán del sistema que se tenga; si es un lote pequeño, tipo artesanal, se pueden usar coberturas muertas a manera de mulch, siempre y cuando estén disponibles al agricultor sin representar un incremento en los costos de producción, ayudando además en la retención de humedad.

Si es un lote comercial el control puede ser realizado con herbicidas selectivos disponibles en el mercado.

5.6 CONTROL DE PLAGAS

En los inicios del cultivo si aparecen gusanos tierreros, estos pueden ser manejados con solarización de las camas. El gusano alambre puede ser controlado con insecticidas líquidos aplicados en presiembra o al cuello de la planta, si su población así lo amerita.

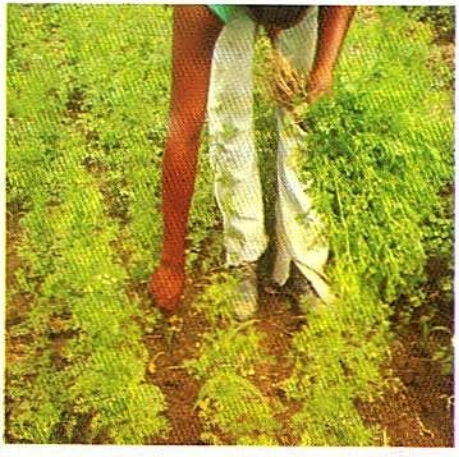
Otros insectos que pueden aparecer después son: comedores de follaje, chupadores y minadores. Para el control de éstos se emplean Microorganismos entomopatogenos, como Bacillus thuringiensis, Bauveria bassiana entre otros, algunos productos organicos como aceites vegetales o algunos químicos de baja categoría toxicologica.

Cuando el cultivo esta destinado a la producción de semilla, Aunque pueden aparecer insectos que ocasionan daños a los frutos se debe tener cuidado con el control de las plagas, ya que son los insectos, las abejas principalmente los encargados de la polinización, garantizando una mayor producción de semilla.

5.7 CONTROL DE ENFERMEDADES

En la región no es común encontrar problemas fitosanitarios limitantes en la producción de cilantro, pero pueden aparecer algunas enfermedades tales como: Marchitamiento y pudrición de plantas, ocasionado por un complejo de hongos del suelo; Fusarium sp, pythium sp Rizoctonia sp y Esclerotium sp. Daños ocasionados en las hojas causados por hongos como alternaria sp y Cercospora sp. Estos pueden ser manejados con prácticas culturales como rotación permanente de lotes y cultivos, drenajes, densidades de siembras adecuadas, uso de hongos antagónicos como trichoderma sp y aplicación de fungicidas protectantes a la semilla, al suelo y al cultivo.

5.8 COSECHA PARA PRODUCCIÓN DE FOLLAJE



El tiempo de cosecha cambia de acuerdo al tipo de cilantro que se siembre: Si es una variedad precoz, es a los 35 días. Si la variedad es común o "patí morado" va de 50 a 60 días. Una guía visual para la cosecha es el momento en el cual la planta empieza a emitir el tallo floral. Se recomienda disminuir la frecuencia del riego en la semana de la cosecha y suspenderlo uno o dos días antes, para facilitar las labores de arranque y no comprometer la presentación del producto.

Es aconsejable iniciar la labor de cosecha en horas de la mañana y almacenarlo a la sombra pero con buena luz, para evitar cambios en la coloración de las hojas

BIBLIOTECA AGROPECUARIA

5.9 PRODUCCIÓN DE SEMILLA

Cercado del cilantro

Para producción de semilla, la planta se deja en el campo hasta que cumple su ciclo biológico e inicia su secado natural; esto es, cuando la planta se torna de una coloración café uniforme. En algunos casos se hace necesario realizar un tutorado para evitar el volcamiento de la planta y a su vez el contacto de la semilla con el suelo

5.9.1 RECOLECCIÓN DE SEMILLA

Se procede a realizar el arranque manual formando grandes montones en el campo, que luego serán desplazados a un sitio donde pueda terminar su secado o realizarse el beneficio de la semilla, Se debe tener cuidado en el momento del arranque y en el de desplazamiento de las plantas para evitar grandes perdidas de semilla.

Cosecha de semilla en campo

5.9.2 BENEFICIO DE LA SEMILLA

5.9.2.1 Trilla por Garroteo

Es una labor de tipo artesanal. El sitio de beneficio de la semilla, debe ser un lugar limpio para minimizar la contaminación. El garroteo se realiza con el fin de desprender las semillas; este proceso se facilita si el cilantro esta "caliente", es decir, cuando ha recibido sol durante un tiempo previo al garroteo.

5.9.2.2 Trilla mecanizada

Realizada utilizando cosechadoras especializadas para esta labor.

5.9.2.3 Tamizado o Zarandeo

Se realiza pasando las semillas a través de una zaranda o tamiz, con el fin de separarla de pedazos de tallos, hojas, tierra u otros contaminantes.

5.9.2.4 Clasificación

Puede ser manual, aprovechando el viento para separar las semillas vanas y las basuras. La selección mecánica se realiza con la ayuda de maquinas venteadoras.

5.9.2.5 Tratamiento

Para evitar daños futuros en la semilla principalmente durante su almacenamiento; se hace un tratamiento con insecticidas o fungicidas en polvo. Los productos utilizados pueden ser químicos como los que se encuentran el mercado tal es el caso del vitavax o productos biológicos como el Trichoderma.

5.9.2.5 Empaque

Después de tratada la semilla, se empaca en bolsas plásticas en presentaciones de libra o kilo y en tarros plásticos, para garantizar una mejor conservación y presentación del producto.

BIBLIOTECA AGROPECUARIA

SI NECESITA MAYOR INFORMACION PUEDE DIRIGIRSE A:

GRANJA AGRICOLA DEMOSTRATIVA LA ESMERALDA

BOLO SAN ISIDRO - LA TROCHA
PALMIRA - VALLE - COLOMBIA
TELEFONO: 315 - 528 0715

Ó

ACJ

ASOCIACION COLOMBO JAPONESA

E-MAIL : asojaponesa @ telesat.com.co.

CALLE 14 NORTE No 9N – 72
TELS. 660 4504 - 660 4505
FAX : 660 4506
SANTIAGO DE CALI - VALLE – COLOMBIA

SERVIIMPRESOS TELEFONO 884 26 62 CALI