



En los años sucesivos las fertilizaciones deben realizarse después de cada corte aplicando el fertilizante a un lado de la hilera y taparlo con tierra.

Plagas

No se observan problemas serios de insectos y enfermedades. Debe cultivarse haciendo el menor uso posible de agroquímicos.

Labores culturales

Antes de la primera cosecha, es necesario realizar 2 limpiezas con azadón, la primera a los 15-30 días después del trasplante y la segunda 30 días después de la primera. El campo deberá mantenerse libre de malezas antes de los siguientes cortes. En la época seca requiere riegos frecuentes.

Cosecha y procesado

Con fines medicinales debe cosecharse en estado de floración. Como condimento, el primer corte se realiza 3 meses después de la siembra y si se cuenta con riego pueden obtenerse hasta 4 cortes en el año. Para la cosecha se recomienda cortar las plantas a 5 cm por encima del suelo para permitir una buena rebrotación. Debido a que posee un aceite esencial muy volátil, cuando se cultiva para ese fin, debe procesarse en fresco y a la sombra. La forma de preparar el material consiste en efectuar una selección para eliminar el follaje de otras especies y el follaje manchado o deteriorado por microorganismos u otros

agentes, luego se lava con agua potable. Para ello se sumerge el material en recipientes que contienen soluciones clorinadas o de otro tipo con el fin de reducir poblaciones microbianas y luego se escurre el material colocándolo en canastas plásticas caladas, para que escurra el agua que se absorbe durante el lavado.

Rendimiento

El rendimiento medio en el primer corte es de 5000 kg de materia verde (incluye tallos, hojas y flores) por hectárea. Esto equivale a 2000 kg de materia seca ya procesada, con una relación peso verde a peso seco de 2.5:1. En una plantación de tres años se obtienen rendimientos promedio de 8500 kg de producto fresco/ha.

Para mayor información:

Ing. Alvaro Dionel Orellana Polanco
Investigador de Recursos Genéticos
Km 21.5 Carretera hacia Amatitlán, Bárcenas,
Villa Nueva, Guatemala.

Telefax: 636 9983. Email: icta@micro.com.gt
Ing. Rony Dax Guerra García
Tels.: 839 1813 Fax: 839 1811 Chimaltenango



INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA AGRICOLAS
AREA DE RECURSOS NATURALES RENOVABLES
SUBAREA DE RECURSOS GENETICOS

**MINISTERIO DE AGRICULTURA
GANADERIA Y ALIMENTACION**
INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA AGRICOLAS
AREA DE RECURSOS NATURALES RENOVABLES
SUBAREA DE RECURSOS GENETICOS

Cultivo del

TOMILLO



TOMILLO

TOMILLO



LA INVESTIGACION, BASE DEL DESARROLLO



Descripción

El tomillo (*Thymus vulgaris* L.), es una planta medicinal de la familia Lamiaceae y se emplea también con fines culinarios. Toda la planta desprende un intenso aroma. Es una pequeña mata que alcanza una altura de 10 a 40 cm. Sus tallos son cuadrados y erguidos, cubiertos de pelos cortos. Hojas de 4 a 10 mm de largo, sentadas, elípticas, pecíolo muy corto, lisas por el haz y tomentosas por el envés, bordes enrollados hacia abajo. Las flores en espigas son de color rojizo.

Potencial económico

Se comercializa en los mercados populares en manojos verdes ó secos. Un extracto de la planta es un elemento eficaz de muchos elixiris y tinturas, jugos y gotas contra la tos. Contiene un aceite esencial muy volátil.



Ecología

Originaria del Mediterráneo europeo, en Guatemala se encuentra distribuida en el altiplano del país, cultivada en huertos y áreas pequeñas, especialmente en el departamento de Sololá, se desarrolla en climas templados y fríos, en alturas de 1000 a 2500 msnm, con temperaturas promedio de 15 a 20 °C y precipitaciones de 1000 a 1500 mm anuales. Se adapta a distintos tipos de suelo pero prefiere los francos con suficiente contenido de materia orgánica.

Usos y propiedades

Con fines medicinales se usa en estado fresco, se emplea por sus propiedades tónicas, respiratorias y digestivas. El principio activo más importante es el aceite esencial que le confiere a la planta su acción espasmolítica y desinfectante. Se recomienda para tratar las infecciones respiratorias, ayuda a la digestión cuando es lenta y difícil, provoca la salida de los gases, desinfecta llagas y heridas, en lavados vaginales elimina la leucorrea o flujo blanco, en gargarismos se usa contra el dolor de garganta y la ronquera, desinfecta la boca y la garganta, quita el mal aliento y evita las infecciones. Se le han demostrado propiedades antisépticas, digestivas, expectorantes y febrífugas. Es muy utilizada para condimentar comidas y salsas, estimula el apetito y hace que se digieran mejor las comidas.

Propagación

Se propaga por semillas y por división de mata. En nuestro medio lo más fácil es poner a enraizar partes basales que se obtienen por división de matas, lo cual se hace en cámaras de enraizamiento que pueden fabricarse con madera rústica y nylon transparente ó en camas de enraizamiento al aire libre en un sombreadero, donde se mantiene una humedad constante. El sustrato debe ser una mezcla de broza y arena blanca (pómez). El tamaño de las matas debe ser de 10 cm, con 3-4 tallos, estarán listas para su traslado al campo a los 30 días después de la siembra. Si se desea mejorar el enraizamiento deberá aplicarse un producto comercial a base de Ácido Indolbutírico al 2%. Cuando se trasplanta al campo sin poner a enraizar se obtiene un porcentaje bajo de pague.

Distanciamiento y época de siembra

Se recomiendan distancias de 40 cm entre surcos y 30 cm entre plantas. La época de siembra mas adecuada, es al inicio de las lluvias.

Fertilización

Al igual que con todas las plantas medicinales se procurará hacer un manejo orgánico del cultivo. El primer año deben aplicarse por lo menos 4500 kg de abono orgánico por hectárea, divididos en cada corte. Al momento del trasplante, se coloca en el fondo del hoyo de siembra y se cubre con una capa de tierra antes de colocar la plántula.

