

Plagas

No se observan problemas serios de insectos y enfermedades. Debe cultivarse sin aplicar agroquímicos, es decir haciendo un manejo orgánico.

Labores culturales

Antes de la primera cosecha, es necesario realizar 2 limpias con azadón, la primera a los 15-30 días después del trasplante y la segunda 30 días después de la primera, donde se aprovecha para realizar un aporque de las plantas para evitar el volcamiento. Lo mismo deberá repetirse en los cortes subsiguientes.

Cosecha y procesado

Para fines medicinales debe recolectarse en estado de floración, como condimento en cualquier época. El primer corte se realiza 3 meses después de la siembra y si se cuenta con riego pueden obtenerse 4 cortes en el año. Para la cosecha se recomienda ir cortando las ramas inferiores a 5 cm del tallo principal, dejando 2 ó 3 de las más jóvenes para permitir una buena rebrotación. 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 el follaje que se va a deshidratar para eliminar tierra y materiales extraños. 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. El siguiente paso consiste en colocar uniformemente el material en bandejas de malla plástica dentro de un secador solar tipo

rústico con circulación de aire, el tiempo de secado dependerá de las condiciones ambientales, variando de 3 días cuando hay sol y 5 días cuando está nublado. Posteriormente se separa las hojas y las flores del tallo pasando la mano a lo largo de las ramas y se almacenan en bolsas de papel multicapas o en barriles plásticos para evitar la rehidratación del producto seco y mantener sus cualidades sensoriales.

Rendimiento

El primer año se obtienen dos cortes. A partir del segundo año, si se cuenta con riego pueden obtenerse hasta 4 cortes. El rendimiento medio en el primer corte es de 10900 kg de materia verde por hectárea (incluye tallos, hojas y flores). Esto equivale a 1540 kg de materia seca ya procesada (hojas y flores), con una relación peso verde a peso seco de materia prima útil de 7:1.

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



LA INVESTIGACION, BASE DEL DESARROLLO



MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERIA Y ALIMENTACION

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

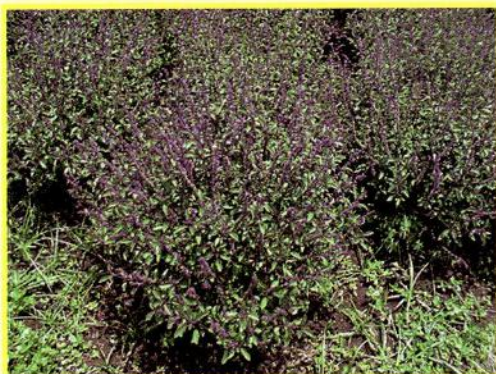
Cultivo de la **ALBAHACA**



LA INVESTIGACION, BASE DEL DESARROLLO

Descripción

La albahaca (*Ocimum basilicum* L.), es una planta medicinal de la familia Lamiaceae, se emplea también como condimento. Es una planta perenne, con abundantes ramas, hasta de 1.00 m de altura, hojas largamente pecioladas, ovaladas, de borde entero a ligeramente dentado, las flores pueden ser de color blanco, rosa o morado, con gran efecto atrayente para las abejas.



Potencial económico

Asociación Gremial de Exportadores de Productos No Tradicionales la ha seleccionado entre las especies medicinales y aromáticas para la diversificación de cultivos. Se comercializa en los mercados populares en manojos verdes, el material seco tiene demanda en la industria de alimentos, toda la planta pero principalmente las flores producen aceite esencial que tiene potencial para el mercado alimenticio y aromático.

Ecología

Originaria probablemente de la India, cultivada normalmente en huertos y jardines en casi todo el país, en lugares con climas cálidos, templados y fríos, aunque no soporta las heladas. Se adapta a distintos tipos de suelo pero prefiere los francos con bastante contenido de materia orgánica.

Usos y propiedades

Las hojas y las flores se usan para cicatrizar heridas, llagas y golpes sangrantes, molestias digestivas, se recomienda en el tratamiento de la ictericia y otras afecciones del hígado, aplicada como gargarismo alivia la irritación de la garganta, se utiliza para sacar los parásitos intestinales. Tiene propiedades astringentes, colagogas, galactogogas y vermífugas. Es utilizada como condimento en salsas, ensaladas y otros platillos. Es especialmente adecuada para el pescado cocido ó asado. Se consideran platos exquisitos todas las sopas de verdura a las que poco antes de servir se les añaden sus hojas bien picadas y las ensaladas frescas aderezadas con ella.

Propagación

Se propaga por semillas y por estacas, en nuestro medio lo más práctico es poner a enraizar estacas de la parte apical o intermedia de las ramas, lo cual se hace en cámaras rústicas de enraizamiento que pueden fabricarse con madera y nylon. El sustrato debe ser una mezcla de broza y arena blanca (pómez). El tamaño de las estacas debe ser de 3 nudos, sembrándolas en forma inclinada, dejando un nudo dentro del

suelo. Se deja una distancia de una pulgada al cuadro entre estacas. Estarán listas para su traslado al campo a los 25-30 días después de la siembra.



Distanciamiento y época de siembra

Se recomiendan distancias de 60 cm entre surcos y 50 cm entre plantas. La época de siembra mas adecuada, es al inicio de las lluvias. Para la siembra debe hacerse un picado profundo y mullido del suelo.

Fertilización

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. En los años sucesivos aplicar media libra de abono orgánico por planta.

ALBAHACA