



**Curso de Huerta:
“CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
PARA LA REALIZACIÓN
DE LA HUERTA”**

Aromáticas en la Huerta

**Curso de Horticultura y
Floricultura**

9 de octubre de 2018



Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

Aromáticas

- **“Hierbas”**: se agrupan tanto las aromáticas para dar sabor, otras hierbas o plantas usadas con otros fines: medicinales, cosméticas o repelentes de insectos, e inclusive hortalizas
- **Hierbas aromáticas o especies o especias**, se definen a materiales vegetales que se utilizan principalmente para dar sabor
- **“Hierbas”** suelen ser partes verdes (por lo general hojas) y las **“especias”** suelen ser semillas, cortezas, tallos subterráneos, o frutos, distintas formas vegetales más resistentes que se pueden conservar y transportar. La palabra “especie” viene del latín medieval “tipo de mercancía”.

Principios activos del sabor y aroma

- Esta propiedad (el aroma y sabor) está dada por componentes o fracciones volátiles que químicamente se denominan esencias o aceites esenciales.
- Los principios activos especificados anteriormente se pueden encontrar en: hojas, tallos, bulbos, rizomas, raíces, flores, semillas y frutos.



Aromáticas

- Albahaca
- Cedrón
- Ciboulette
- Cilantro
- Eneldo
- Estragón (ruso y francés)
- Hierbabuena
- Lavanda
- Melisa
- Menta
- Orégano
- Perejil (liso y rizado)
- Romero
- Salvia
- Tomillo
- (Hinojo)
- (Anís)





Más aromáticas

- Chil chil
- Pimientos (ají)
- Jengibre
- Cúrcuma
- Curry
- Malva
- Epazote
- Mastuerzo
- Albahaquilla (guasca)
- Mostaza
- Menta de montaña
- Levístico
- Taco de reina
- Oxalis
- Mejorana



Aromáticas ciclo de vida

Anuales

- Albahaca, borraja, ajedrea de jardín

Bianuales

- Perejil
- Cilantro
- Eneldo

Perennes

- Orégano, cedrón, tomillo, romero, ajeno, ciboulette, estragón, mejorana, menta de montaña, menta, lemon grass



Aromáticas: reproducción

Por semilla



Por división
de matas



Por
esquejes

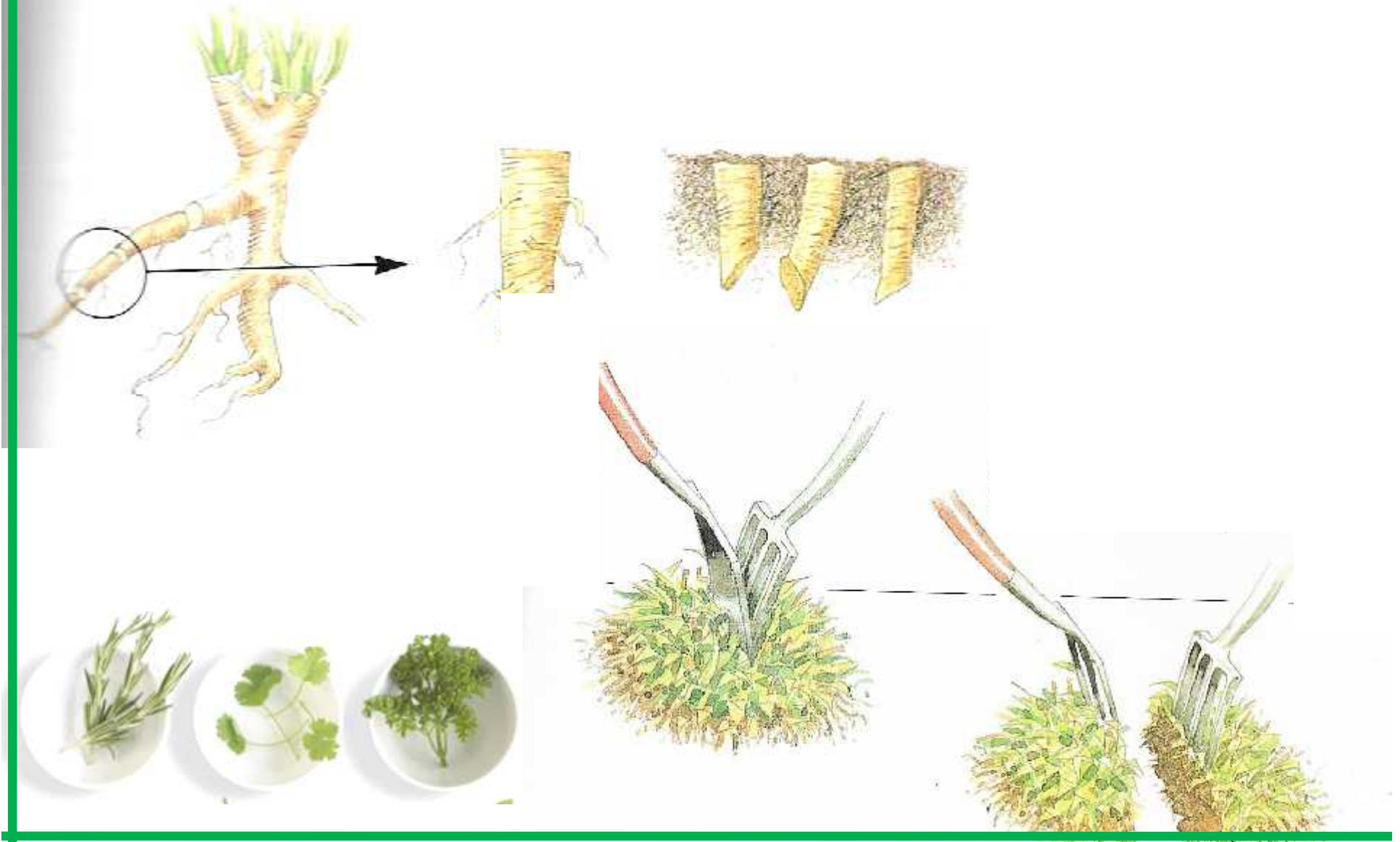




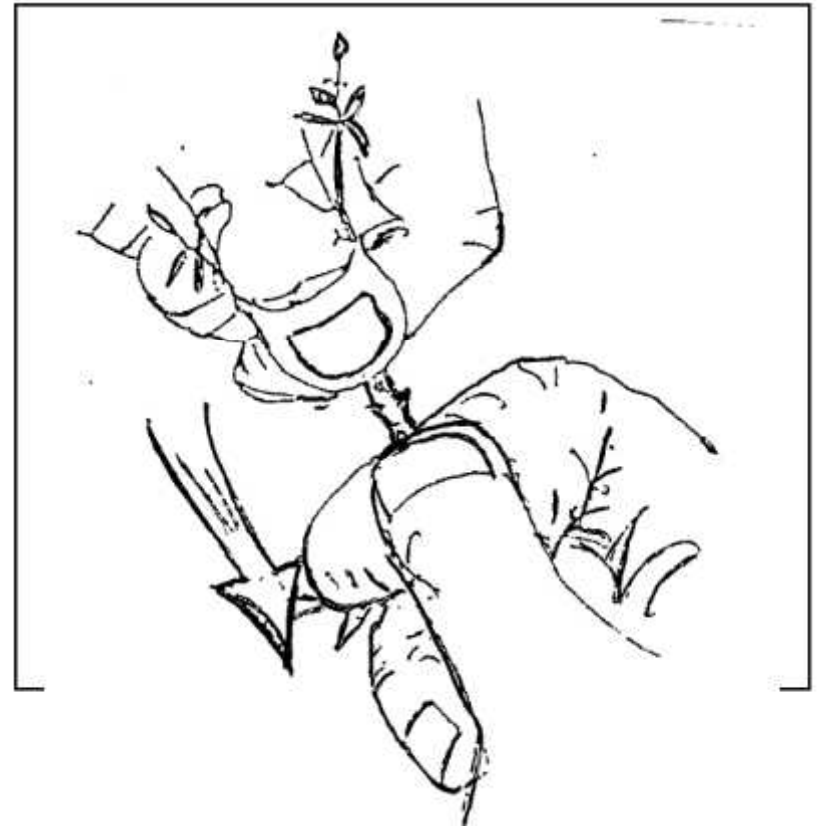
División de mata



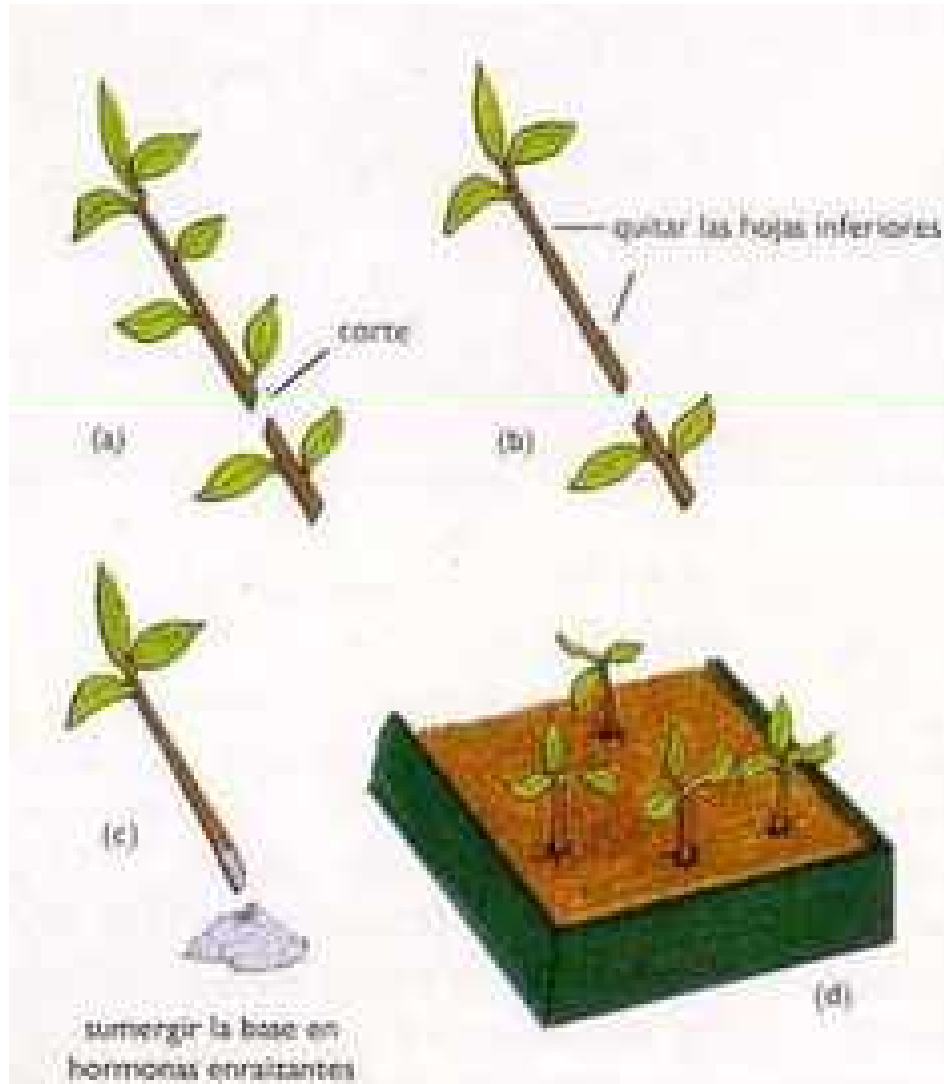
División de raíces y matas



Reproducción por estaca o esqueje



Reproducción por estaca o esqueje



Aromáticas: reproducción

Por semilla

- Albahaca, borraja (natural), ajedrea de jardín, perejil, cilantro, eneldo, salvia, mentas, ciboulette, estragón, mejorana, menta de montaña

Por división de matas

- Orégano, tomillo, ajenjo, ajedrea, ciboulette, estragón, mejorana, menta de montaña, menta

Por esquejes

- Orégano, cedrón, tomillo, romero, ajenjo, ajedrea, estragón, mejorana, menta de montaña, menta



Albahaca



- Origen tropical. Anual se inicia todos los años (después de las holadas) por semilla.
- Sabor alimonado, lima, canela, anís y alcanfor. Dominan las notas florales y de estragón, aunque las hay también picantes y con aromas a anís y al alcanfor, y a clavo de olor.

Perejil



- Cultivo Anual
- Iniciación por semilla (semilla pequeña, problemas para germinar con calor). Germinación lenta
- Todo el año (mejor fin del verano – inicio otoño)
- Tolera varios cortes (6 a más)

Cilantro



- Cultivo Anual
- Iniciación por semilla
- Todo el año (mejor fin del verano – inicio otoño)
- Alta tendencia a florecer. No tolera más de 2 cortes, porque florece.

Orégano



- Perenne
- Iniciación por división de mata o esqueje
- No hay semilla disponible
- El frío detiene mucho el crecimiento
- Florece a fin de verano



Mejorana



- Perenne
- Iniciación por división de mata o esqueje, o semilla
- Florece a fin de primavera y verano

Mentas y Hierbabuena



- Muchos tipos
- Perenne. Iniciación por semilla, pero más rápido por división de tallos que emergen de rizomas, o esquejes
- Necesita mucha agua
- El frío detiene mucho su crecimiento
- Muy invasiva
- Algunas florecen otras no

Hierbabuena







Ciboulette



Tomillo



Salvia



Romero



Melisa o toronjil



Curry



Lavandas



Estragón ruso



Estragón ruso



Tomillo



Mentas



Perejil liso



Taco de reina o berro inglés





Oxalis



