

SENA
FORMACION ABIERTA Y A DISTANCIA

HUERTA CASERA



EL CULTIVO DEL CILANTRO

2

MODULO

17
MANUAL
TECNICO

UNIDAD





Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-
NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

HUERTA CASERA

EL CULTIVO DEL CILANTRO

Especialidad: HUERTA CASERA

Módulo No. 2: MANTENGAMOS NUESTRA HUERTA

Unidad No. 17: MANUAL TECNICO

GRUPO DE TRABAJO

Contenido Técnico:	Luz Dary Giraldo V., Regional Quindío J. Darío Henao S., Regional Quindío
Asesoría Técnico-Pedagógica:	Alonso Duque V., División Agropecuaria Arnobio Maya B., División F.A.D.
Adecuación Pedagógica y Corrección de Estilo:	Gonzalo Gómez Z. Alicia Niño T.
Ilustración:	César González M.

**Derechos reservados a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje
SENA**

Bogotá, Marzo de 1986

CONTENIDO

INTRODUCCION	5
1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANTA	7
A. Clima y Suelo	8
B. Variedades de Cilantro	8
2. SIEMBRA	9
A. Abonamiento	9
B. Control de malezas	9
C. Cosecha	10
BIBLIOGRAFIA	11

INTRODUCCION

El cilantro es una planta conocida desde tiempos muy antiguos. Ha sido utilizada como planta medicinal y como condimento para dar sabor a las comidas; además se le atribuyen propiedades digestivas y desinfectantes del intestino.

Es una de las hortalizas más fáciles de cultivar, porque su cultivo es poco exigente, se propaga en todos los climas y se obtienen buenos rendimientos con muy poca inversión.

Además este cultivo tiene pocos enemigos de manera que ni las plagas ni las enfermedades limitan su producción.

1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANTA



El cilantro es una planta herbácea anual; alcanza aproximadamente un metro de altura; sus flores son blancas pequeñísimas y dan origen a las semillas redondas, muy ricas en aceites aromatizantes.

Se cultiva por sus hojas que se emplean como condimento en postres, sopas y en ensaladas.

A. CLIMA Y SUELO

El cilantro se da muy bien en los tres climas de Colombia y en casi todos los suelos, prefiriendo los ricos en materia orgánica, bien drenados y livianos.

B. VARIEDADES DE CILANTRO

La variedad más conocida hasta el momento es el cilantro de castilla. Existe una especie diferente conocida como cilantrón, culantro de sabana o cilantro cimarrón que es una planta de todo clima.

2. SIEMBRA

El cilantro se propaga por semillas, sembrándolas directamente en las eras.

La siembra debe hacerse cuando se haya preparado muy bien el terreno e incorporado suficiente abono orgánico.

La siembra se puede hacer a distancias de 25 centímetros entre surcos y 10 centímetros entre plantas. La germinación dura aproximadamente 10 días y para apresurarla es necesario regar constantemente el cultivo en los primeros días.

Después de germinadas las semillas se puede disminuir un poco el riego.

A. ABONAMIENTO

Para su buen desarrollo el cilantro necesita por lo menos 1 kilo de abono orgánico por m² de terreno sembrado, incorporado al suelo antes de la siembra.

B. CONTROL DE MALEZAS

Las malezas se deben controlar a mano, de manera que el cultivo permanezca libre de ellas, sobre todo en los primeros días después de la germinación.

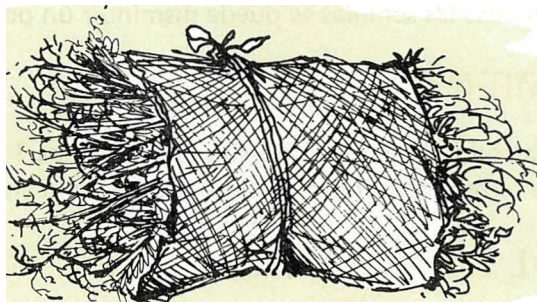
Como ya se dijo, el cilantro es una planta muy resistente al ataque de las plagas y enfermedades. por ello, el único cuidado importante para su control es la rotación de cultivos.

C. COSECHA



La cosecha se hace aproximadamente a los dos meses después de la siembra, antes de que florezca, arrancando la planta con la mano; antes de cosechar es aconsejable regar abundantemente para facilitar la labor.

Las matas después de las cosechas se preparan quitándoles las hojas secas o defectuosas, después se lavan con agua limpia y se hacen manojos o atados que se amarran con cabuya para llevarlos luego al mercado.



BIBLIOGRAFIA

CAICEDO, L.A. 1962. "Cilantro" curso de horticultura. Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Ciencias Agropecuarias. Tercera Edición, Palmira, 188-200.

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

CARTILLAS DEL MODULO
Manual Técnico

El cultivo de : El repollo
La coliflor
Las coles
La lechuga
La acelga
La zanahoria
La remolacha
La cebolla de rama
La cebolla cabezona
El tomate
El fríjol
La habichuela
El pepino cohombro
El apio
La ahuyama
El perejil
El cilantro
La espinaca
El rábano
La berenjena
El pimentón

