

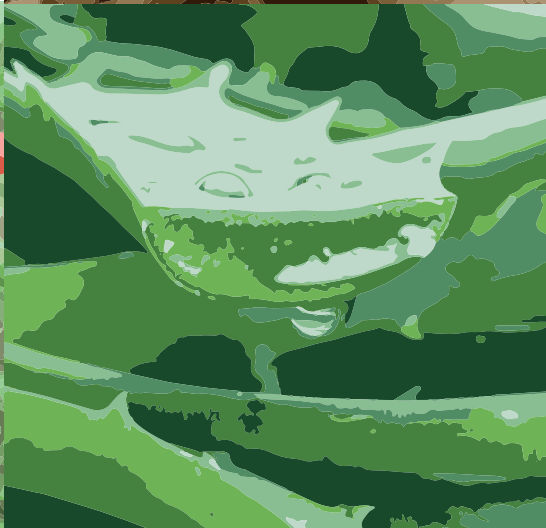
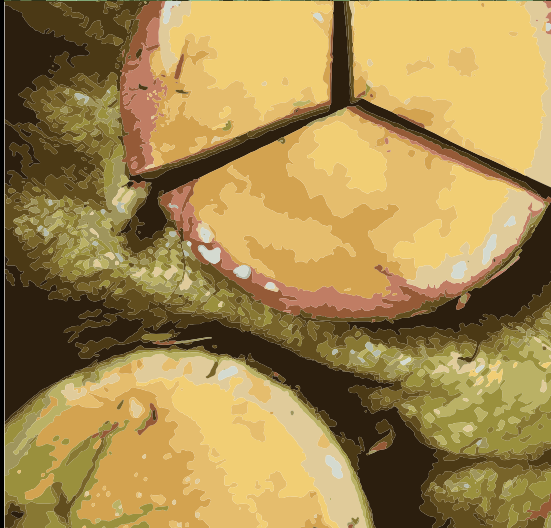
FIDELA PARDO CARRASCO

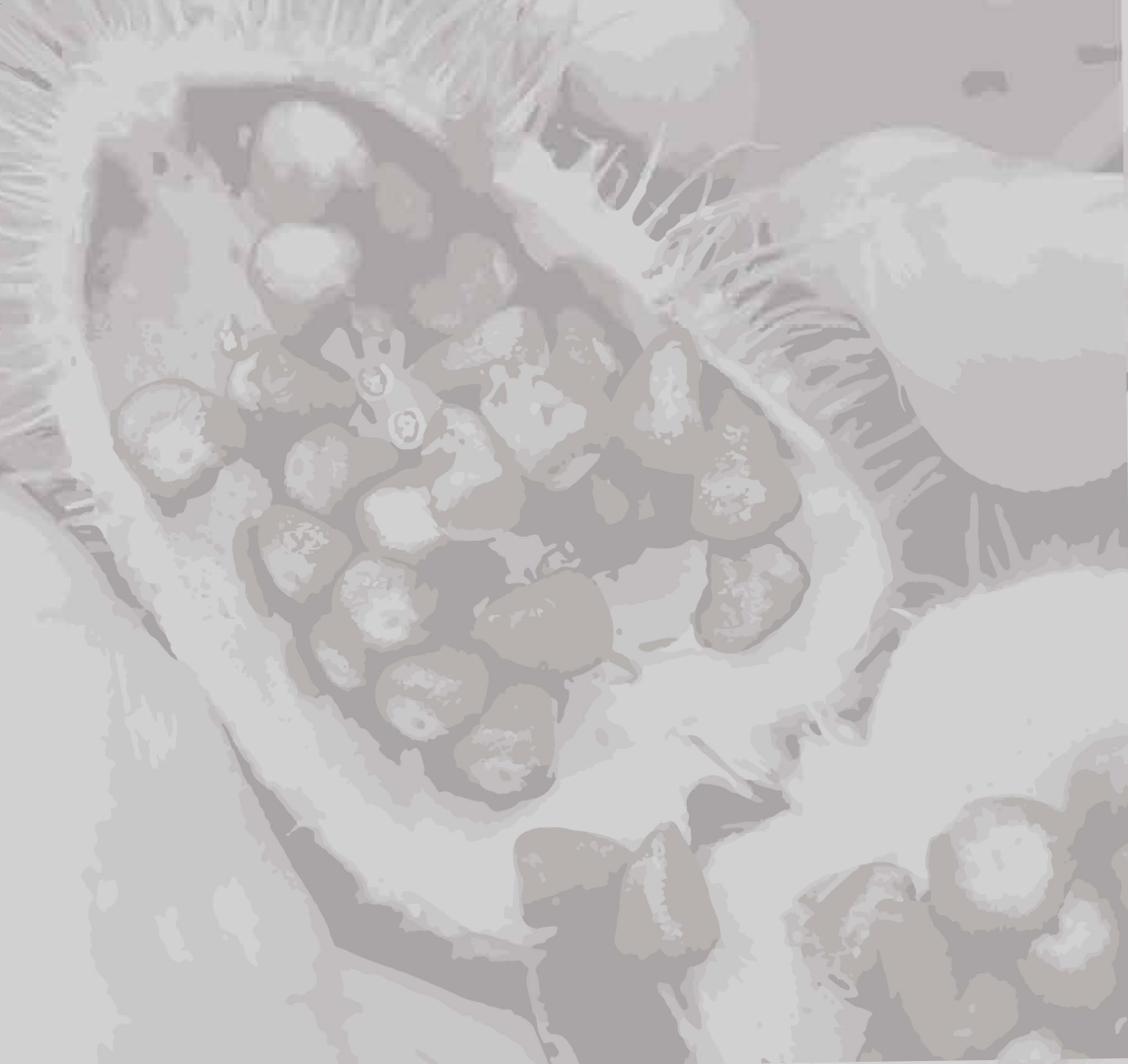
# Mi jardín cálido

DE AROMÁTICAS,  
MEDICINALES  
Y CONDIMENTARIAS



Editorial  
Unillanos









*Mi  
jardín  
cálido*

DE AROMÁTICAS,  
MEDICINALES  
Y CONDIMENTARIAS



*Mi  
jardín  
cálido*

DE AROMÁTICAS,  
MEDICINALES  
Y CONDIMENTARIAS

Fidela Patricia Pardo Carrasco

EDITORIAL UNILLANOS  
2023

Mi jardín cálido de aromáticas, medicinales y condimentaria / Pardo Carrasco, Fidela Patricia.  
Villavicencio, Meta : Editorial Universidad de los Llanos, 2023.

Primera edición (120 p.) : imágenes a color.  
Incluye referencias bibliográficas (115-118 pp.)  
ISBN: 978-958-8927-53-4 ISBN digital: 978-958-8927-96-1

1. Plantas medicinales – 2. Cosecha y aprovechamiento – 3. Plantas aromáticas – 4. plantas condimentarias – 5. Selección de semillas – 6. Cultivos.

CDD 641.303 ed. 21  
Catalogación en la publicación – Universidad de los Llanos, Biblioteca Jorge Boshell Manrique.

### **Primera edición, 2023**

Mi jardín cálido de aromáticas, medicinales y condimentarias. Cultivo y aprovechamiento

© **Fidela Patricia Pardo Carrasco**

 <https://orcid.org/0000-0002-1535-7534>

© **Universidad de los Llanos**

ISBN: 978-958-8927-53-4 ISBN digital: 978-958-8927-96-1

**Coordinación editorial:** Ana María Lombana Gracia

**Diseño de cubierta y diagramación editorial:** Johannes Duque Castañeda

**Corrección de estilo:** Andrés Mantilla Meluk

### **Editorial Unillanos, 2023**

Calle 37 # 41-02 Barzal - Sede San Antonio

Email: [editorialunillanos@unillanos.edu.co](mailto:editorialunillanos@unillanos.edu.co)

<https://editorial.unillanos.edu.co>

Villavicencio, Meta

Descargo de responsabilidad: la información contenida en este libro es producto del autor y por consiguiente no compromete la posición de la Universidad de los Llanos.

Prohibida la reproducción total o parcial, en cualquier medio, formato o propósito, sin la autorización escrita de la Editorial Unillanos.







## Contenido

- |   |   |
|---|---|
| 10. <b>PRÓLOGO</b>  | 75. <b>JENGIBRE</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento              |
| 11. <b>PRESENTACIÓN</b>   |   |
| 13. <b>ACHIOTE</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento         | 81. <b>LIMONARIA Y CITRONELA</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento |
| 21. <b>AJÍ</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento             | 89. <b>MORINGA</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento               |
| 29. <b>ALBAHACA</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento        | 95. <b>PRONTO ALIVIO</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento         |
| 39. <b>BORE</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento            | 101. <b>ROMERO</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento               |
| 45. <b>COCA</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento            | 107. <b>SÁBILA</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento               |
| 53. <b>CÚRCUMA</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento         | 114. <b>GLOSARIO DE TÉRMINOS</b>  |
| 65. <b>FLOR DE JAMAICA</b><br>Generalidades<br>Propagación y establecimiento<br>Cosecha y aprovechamiento | 115. <b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>  |

# Mi jardín cálido

---

## Prólogo

Enhorabuena para la Universidad de los Llanos y específicamente para el programa de Ingeniería Agronómica, se presenta el libro *Mi jardín cálido* de aromáticas, medicinales y condimentarias, cultivo y aprovechamiento, primero en su género en la Orinoquia colombiana y resultado de la recopilación de la experiencia académica de la ingeniera agrónoma Fidela Pardo durante su vinculación como docente del programa de Agronomía.

Se presentan y se describen 14 especies vegetales usadas como condimento o medicina, de una manera sencilla. Para cada especie se entrega información del nombre común, la familia botánica y el nombre científico. El libro involucra todos los aspectos relacionados con uso, selección de semillas, métodos de propagación, cosecha y procedimientos para la transformación y el aprovechamiento, junto con fotografías que ilustran y acompañan la información dada para cada especie; además, incluye un glosario de términos.

La temática abordada de manera completa, refleja la experiencia de la autora y logra compilar cuidadosamente la información propia y bibliográfica del tema.

Este libro es una obra para el público en general y está escrito en un lenguaje técnico, pero sencillo, que seguramente se convertirá en una guía para pequeños productores y gente amante de la buena mesa y del uso de las plantas como medicina.

Felicito a la profesora Fidela Pardo por haber logrado cristalizar este sueño. Agradezco a la Universidad de los Llanos el apoyo institucional brindado a la docente y resalto la importancia que tiene promover e incentivar el sembrado de estas plantas (medicinales y condimentarias) como cultivos no convencionales, que contribuirán al mejoramiento de la calidad de vida de pequeños productores y gente emprendedora.

**Luz Mila Quiñones Méndez**  
**Bióloga M.Sc.**

## Presentación

Este es un texto divulgativo dirigido a todo público en general y a aquellos que, por una u otra razón, tienen algún interés personal en una de las especies vegetales que aquí se tratan. Es principalmente para quienes las conocen o quieren hacerlo y desean poder producirlas y aprovecharlas.

Este escrito es el resultado de la experiencia obtenida como docente en la Universidad de los Llanos (Unillanos), en los cursos de Producción y Transformación de Plantas Aromáticas, Medicinales y Condimentarias (PAMC) impartidos en el Programa de Ingeniería Agronómica. Se ofrece un conocimiento técnico en siembra y transformación básica, resultado de un proceso de enseñanza y aprendizaje con carácter didáctico, que fue realizado en la granja de la Unillanos, en su sede Barcelona, y que consta de muchas y variadas fotos propias tomadas durante estos años de ensayo y error en la academia.

Teniendo en cuenta el trabajo realizado durante estos años, se escogieron 14 especies vegetales que hacen parte del grupo de las plantas que más se han trabajado en la granja de la Unillanos. Algunas son reconocidas por el sabor que transmiten a los alimentos; otras, porque calman algún malestar; y otras, simplemente porque encantan con su aroma. Entre ellas están: flor de Jamaica, cúrcuma, jengibre, pronto alivio, romero, albahaca, coca, limonaria, citronella, ají, achiotte, bore, sábila y moringa.

La mayoría de estas especies no recibe la importancia agrícola que debería tener. Aún falta abrir mucho más el mercado y las alternativas para ellas, a diferencia de gran parte de las especies de aromáticas de clima medio-frío, como son la hierbabuena, el laurel, el cebollín, la salvia, el orégano, la caléndula, la manzanilla y muchas otras más, que sí disfrutan de un mercado y de un mayor reconocimiento.

Las especies seleccionadas tienen en común, además, que todas se pueden sembrar en las condiciones

agroclimáticas de clima cálido y húmedo propias de la región de los llanos, más exactamente del departamento del Meta, municipio de Villavicencio, donde se encuentra ubicada la Unillanos. Con una altura de 467 metros sobre el nivel del mar (msnm), la temperatura oscila entre los 28 y los 32 °C, con una media de 25,5 °C, 4383 mm/año de precipitaciones y una humedad relativa del aire que varía entre el 67 % y el 83 %. Según el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (s. f.), se cuenta con un régimen monomodal, con ocho a nueve meses lluviosos.

Aun con esto en común, cada una de estas especies posee individualidades que las hacen interesantes y peculiares. Si alguna de estas especies le interesa, ¡no lo dude!, este libro le aclarará muchos de los interrogantes que tiene y, seguramente, muchos que no sabía que tenía. El documento está organizado por especies vegetales, de las que se abordarán tres aspectos de importancia: generalidades, propagación y establecimiento y cosecha y aprovechamiento.

Dentro de las generalidades, se resalta la importancia de conocer el nombre científico de cada una de las especies vegetales incluidas en este libro. De esta forma, se garantiza la obtención de información de una manera más acertada, debido a que los nombres comunes de estas especies cambian de una región a otra. El origen y la familia a la que estas especies pertenecen nos brinda información sobre sus características morfológicas y hábitos de crecimiento; esto es clave para reconocer el mejor sitio donde ubicarla. Identificar su forma de propagación y establecimiento en el campo le garantizará la producción sostenible de cada una de las especies. Por último, cómo realizar la cosecha y el aprovechamiento le permitirá al lector disfrutar del esfuerzo realizado. Qué podemos hacer con nuestra producción, cómo consumirla, cómo darle valor agregado y cómo conservarla en el tiempo son aspectos clave.

