

REFORESTACIÓN Y AGRICULTURA SANA Y SOSTENIBLE



La Prefectura del Azuay, liderada por Jota Lloret Valdivieso, impulsa el programa **“Un Millón de Árboles para el Azuay”** y una agricultura sana y sostenible en todo el territorio provincial.

Estas prácticas promueven la siembra de plantas nativas en los cantones y parroquias con el propósito de proteger el agua, la biodiversidad y la salud ciudadana mediante la reforestación y producción de cultivos como medidas de mitigación al cambio climático, al tiempo que se fortalece la sostenibilidad ambiental y la resiliencia comunitaria.

Jota
LLORET
PREFECTO DE AZUAY



1

**Busca un espacio
para tu plantita.**



**Acuesta tu plantita y
sácala de la funda
con cuidado.**

2



3

**Haz un hoyo en la tierra
de alrededor de 30cm x30cm
y colócala en el centro.**



**Cubre la plantita con tierra
y abono hasta la unión de la raíz
con el tallo.**

4



5

**Riégala con un
poco de agua.**



**Coloca la funda
en el basurero.**

6



Lugar adecuado:
Puede plantarse en macetas o directamente en el suelo.

Siembra:
Haz un hoyo pequeño, coloca la planta y cúbreala hasta la unión del tallo con la raíz.

Riego



Mantén la tierra constantemente húmeda luego del transplante.

Luz adecuada



Requiere 4 a 6 horas de luz solar directa al día, aunque tolera sombra parcial en climas cálidos. En interiores, ubícalo cerca de una ventana con buena iluminación.

Suelo



Debe tener buen drenaje, con un sustrato ligero y aireado. Mejora la calidad del suelo con compost o humus.

Poda

La poda estimula un crecimiento vigoroso y evita la floración prematura; además el cilantro puede alcanzar hasta 60 cm de altura. Corta las hojas externas primero y elimina las flores para prolongar su vida útil.



Fertilización



Aplica fertilizante orgánico (humus, biol, o compost) una vez al mes.

RECOMENDACIONES

Riego moderado: mantén la tierra húmeda, evitando el exceso de agua que puede causar pudrición de raíces.

Plagas y enfermedades: puede verse afectado por áfidos, mosca blanca o minadores de hojas. Usa jabón potásico como insecticida natural y mantén buena ventilación para prevenir hongos.

Cosecha: se recomienda hacerlo en la mañana para un sabor más intenso; corta solo lo necesario, sin arrancar toda la planta y reemplaza plantas viejas para mantener una producción continua.

Suelo adecuado:

Se adapta a distintos tipos, aunque prefiere los profundos, ricos en humus, sueltos, frescos y bien abonados.



Siembra:

Deja un espacio de 10 a 15 cm entre cada planta. Si lo haces por semilla, remójalas 24 horas y siembra a 1 cm de profundidad.

Riego



Necesita riego frecuente y en poca cantidad para mantener la humedad constante.

Clima



Resiste todo tipo de clima.

Cosecha



A partir de 2 o 3 meses, corta al ras del suelo. Hazlo en la mañana cuando los tallos tengan 5 a 10 cm de altura.

Usos y propiedades



Se utilizan raíces, tallos, hojas y semillas en sopas, pastas, ensaladas, pescados o decoraciones.



Plagas y enfermedades:

- **Septoriosis:** causada por hongos que manchan la planta con puntos marrones y negros. Usa cola de caballo como fungicida natural y evita mojar las hojas.
- **Pulgón:** aparece por exceso de riego o nitrógeno. Combátelo con jabón potásico disuelto en agua, un producto natural y no tóxico.

Beneficios:

- **Antioxidante:** rico en betacaroteno y vitamina C.
- **Diurético:** ayuda a eliminar líquidos y grasas.
- **Digestivo:** favorece la expulsión de gases y contiene fibra.
- **Afrodisíaco:** por su riqueza en fitoestrógenos, tonifica el útero.

Cultivo:

Se puede cultivar todo el año, siempre que tenga suficiente agua, luz y tierra fértil.



Siembra:

La distancia recomendada entre plantas es de 30 a 40 cm. Puedes cultivarla por semillas o esquejes, manteniendo un sustrato fértil y drenado.

Riego



Frecuente y moderado, sin encharcar.

Poda



Despunta los tallos y elimina las malas hierbas para un crecimiento saludable.

Maceta o jardín



Ambas opciones son adecuadas. Usa macetas de barro con buen drenaje y trasládalas al interior en épocas frías.

Propiedades



- Favorece la digestión.
- Es diurética.
- Alivia jaquecas.
- Suaviza la garganta.
- Es relajante muscular (en aceites).
- Fortalece el cabello (en champús).
- Estimula la producción de leche materna.



Usos:

- Aromatiza el hogar y mejora el ambiente.
- Da sabor a los platos (ensaladas, pastas, sopas).
- Es antimosquitos, repele la mosca blanca y los pulgones.
- Decora balcones, cocinas y jardines.

Cuidados:

- **Ubicación:** a pleno sol, evitando corrientes de aire y heladas.
- **Luz:** necesita al menos seis horas de luz directa.
- **Sustrato:** rico en materia orgánica (humus), siempre húmedo.

Cultivo en maceta:
Aunque puede cultivarse por semillas, es más rápido hacerlo con plantones o esquejes. Puede sembrarse todo el año.



Pasos:

1. Usa una maceta con drenaje de al menos 30 cm de diámetro.
2. Prepara un sustrato con compost arenoso, humus de lombriz, turba y fibra de coco, añadiendo vermiculita y perlita.
3. Entierra el plantón firmemente y riega sin encharcar.
4. Coloca la planta en un lugar soleado pero sin sol directo los primeros días.

Cultivo en tierra:

- Las raíces se extienden mucho; puede usarse una maceta grande enterrada o una variedad menos invasiva como menta piña.
- Requiere 6 horas de luz diaria y protección del sol intenso.
- Usa suelo rico en nutrientes y bien drenado, con compost o humus de lombriz.



Reproducción por esquejes



1. Coloca esquejes en un vaso con agua, dejando solo el tallo sumergido.



2. Mantén el vaso en un lugar soleado y cálido.



3. En pocos días aparecerán raíces blanquecinas.



4. Cuando tengan unos pocos centímetros, estarán listas para plantar.

