



El coriandro (*Coriandrum sativum* L.) pertenece a la familia de las Apiaceae (ex umbelíferas). Originario del mediterráneo europeo, norte de África y Asia.

Básicamente, existen dos tipos de coriandro: el tipo "marroquí", para cosecha de granos y el tipo "ruso", para la obtención del aceite esencial, de escaso desarrollo en Argentina.

El coriandro es junto con la manzanilla, el principal cultivo aromático de exportación argentino.



Foto: flores y frutos de coriandro

Recomendaciones básicas para el logro de altos rendimientos.

- 1) Elección del terreno:** elegir un suelo libre de malezas perennes; especialmente "limpios" son los que provienen de varios años de cultivo de soja. Evitar los suelos donde se acumule el agua.
- 2) Cultivares:** para cosecha de granos, en Argentina se usa mayoritariamente el tipo "marroquí", de grano más grande; también existen cultivares para obtención de aceite esencial, de grano más chico, tipo "ruso". Actualmente esta e proceso de inscripción en el INASE un cultivar desarrollado por el INTA San Pedro, de tipo "marroquí". También se cuenta con información del comportamiento de materiales importados.
- 3) Calidad de la semilla:** se deberá controlar el poder germinativo y la pureza de la semilla para ajustar la densidad de plantación. El peso de mil semillas es de 8-10 g.
- 4) Densidad de plantación:** la siembra se realiza en líneas distanciadas a 17,5 – 20 cm y se colocan entre 40 y 50 semillas por metro lineal. Aproximadamente 15-20 kg ha⁻¹ . Para la siembra se usa la misma maquinaria utilizada para el trigo.

5) Fecha de siembra: se aconsejan las siembras tempranas, entre el 15 de mayo y el 15 de junio.

6) Control de malezas: debe ser esmerado ya que en el coriandro las plantas permanecen en estado de roseta, pegadas al piso, entre 40-60 días (situación en que compite mal con las malezas), antes de iniciar la elongación de los tallos y el inicio de la etapa reproductiva.

Los herbicidas probados hasta el momento son:

Cultivo	Momento de aplicación	Principio activo
Coriandro	Presiembra	- Glifosato - Trifluralina
	Preemergente	- Flurocloridona - Linurón - Prometrina
	Posemergentes	- Linurón - Prometrina - Graminidas (varios p.a.)

7) Uso de agroquímicos: existen muy pocos productos inscriptos para las aromáticas en general. Esta limitante hay que tenerla en cuenta a la hora de exportar, cumpliendo los requerimientos del país de destino.

8) Plagas y enfermedades: en general es baja la incidencia. El manejo consiste en el monitoreo durante todo el ciclo para el diagnóstico, labores culturales, desinfección de semillas y aplicación de productos específicos durante la estación de crecimiento.

9) Fertilización: debe realizarse según análisis de suelo. Se obtienen aumentos en los rendimientos con fertilizaciones de nitrógeno entre 50-75 kg/ha, aunque la respuesta es de tipo lineal, al aporte de este elemento. Aplicaciones de fósforo como arrancador en dosis de aprox. 40 kg/ha.

10) Momento de cosecha y rendimientos: debe realizarse con aproximadamente 12 % de humedad, teniendo en cuenta la regulación de la trilladora, ya que se trata de cultivos con granos muy caedizos a la madurez. La fecha de cosecha es a fines de noviembre-diciembre, según la fecha de siembra utilizada.

Los rendimientos promedio a obtener, optimizando las variables de manejo, son de 1500-2000 kg/ha. Ensayos en parcelas experimentales demostraron el alto potencial de rendimiento de este cultivo.

**Rendimientos promedio obtenidos en parcelas experimentales de San Pedro,
Bs. As. - Campañas 2007 / 2011.**

Año	Cultivar	Rendimiento (kg . ha⁻¹)
2007	Selec. San Pedro	6000 ab
	GSN (Francia)	3870 c
	Leisure (USA)	5000 bc
2009	Selec. San Pedro	5920
2010	Selec. San Pedro	2179 a
	GSN (Francia)	2236 a
	Leisure (USA)	2802 a
2011	Selec. San Pedro	3638 a
	GSN (Francia)	1759 b
	Leisure (USA)	3212 a

Nota: letras iguales para cada año indica que no hay diferencias estadísticas significativas.



Foto: vista de ensayo comparativo de variedades de coriandro en San Pedro.

Mayor información de aromáticas para la región pampeana, está disponible en el boletín electrónico **Aromas Pampeanos**. Disponible en: <http://inta.gov.ar/documentos/boletines-digitales-desde-la-eea-san-pedro>

Contacto: ipaunero@correo.inta.gov.ar