



Cultivo de canela



ÍNDICE

I. GENERALIDADES	2
II. BONDADES DE LA CANELA	3
III. PROPAGACIÓN	4
IV. REQUERIMIENTOS EDAFOCLIMÁTICOS DEL CULTIVO	5
V. ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO	5
VI. LABORES CULTURALES	6
VII. PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES QUE AFECTAN AL CULTIVO	7
VIII. COSECHA DE LA CANELA	7
IX. POSCOSECHA Y CONSUMO DE LA CANELA	8
X. PROCESAMIENTO DE CANELA	10
XI. TIPOS DE EMPAQUE	12
XII. COMERCIO DE LA CANELA	12
XIII. LA ORGANIZACIÓN COMO MECANISMO EFECTIVO PARA TRASCENDER	14
XIV. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	15





I. GENERALIDADES

La canela (*Cinnamomum verum*) es una de las especias más comercializadas en el mundo, es originaria del oriente y procede de Sri Lanka (antes Ceilán); actualmente se cultiva en varios países tropicales.

Se trata de un árbol siempre verde que llega a crecer hasta 13 metros, cuya corteza tiene un sabor dulce, picante y agradable.

Las hojas miden de 7 a 25 cm de largo, y de 3 a 8 cm de ancho; son ovaladas, puntiagudas y de color verde brillante en la cara superior. Sus flores son muy pequeñas pues miden 5 mm de diámetro y son de color blanco o amarillo verdoso. El fruto es una baya alargada, similar a una bellota de unos 12.5 mm, de color muy oscuro, azulado-negro, con una única semilla en su interior.

Es de resaltar que el cultivo de canela es uno de los más rentables que existen para producir en ambientes tropicales, ya



que prácticamente carece de enemigos naturales; por ello su mercado además de ser económicamente estable desde la antigüedad, actualmente se muestra atractivo para los productores de las regiones tropicales del mundo.

En Nicaragua la canela es cultivada de forma artesanal en Carazo, Nueva Guinea, en algunas zonas de Matagalpa, Río San Juan y El Rama, produciendo solamente el 10% del consumo nacional, mientras tanto el otro 90% del consumo es importado de otros países de la región Centroamericana.





II. BONDADES DE LA CANELA

La canela tiene infinidad de usos. Por ejemplo, la corteza molida se utiliza para dar sabor a postres, pasteles y dulces. En cambio, la corteza no molida se usa en infusión (el té de canela) para tratar la gripe y mitigar los malestares durante los resfriados.

En medicina se han utilizado extractos de canela para:



Tratar problemas gastrointestinales.



Combatir la diarrea y las náuseas matutinas.



Previene el sangrado en las hemorragias nasales o en menstruaciones abundantes.



Es un remedio tradicional para el dolor muscular.



En las zonas rurales es utilizada para inducir sueño a los niños.



III. PROPAGACIÓN

La propagación de canela puede realizarse por semilla, estacas o acodos.

a) Reproducción por semilla: Es la más usada y la más sencilla. La semilla debe proceder de árboles sanos y vigorosos y en su completa madurez y de frutos color violáceo.

Para extraer la semilla, el fruto se fermenta para eliminarle la pulpa y la semilla se lava y se pone a secar en sombra.

b) Por estaca: Se cortan las estacas eligiendo las ramas mejor formadas, de unos 40 centímetros de largo y por lo menos con 4 yemas. Las estacas se deben de humedecer antes de ser plantadas en hileras en el vivero y al año cuando hayan desarrollado, se lleva al



lugar definitivo. Las estacas en el vivero se separan entre sí de 25 a 30 centímetros y 60 centímetros entre hileras.

c) Por acodo: La reproducción por acodos es para pequeñas explotaciones, generalmente del tipo familiar y una vez que crecieron las raíces, se cortan las ramas acodadas y se plantan en el terreno previamente preparado.



IV. REQUERIMIENTOS EDAFOCLIMÁTICOS DEL CULTIVO

1. Clima y Suelos: Esta planta requiere de un clima caliente y húmedo, con temperatura media anual entre 24 y 30°C y una precipitación entre 2,000 y 4,000 mm anuales, bien distribuida durante todo el año, condiciones que se encuentran en altitudes entre 0 y 600 msnm.

Las mejores plantaciones crecen en suelos aluviales, de textura arenosa arcilloso y arcilloso-arenoso, profundos, con alto contenido de materia orgánica y excelente drenaje. Los suelos arcillosos limitan el crecimiento de la planta y producen una corteza de baja calidad.

V. ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO

1. Preparación del suelo: Inicialmente debe realizarse la limpieza del terreno ya sea con chapea o con herbicidas. Luego se hacen huecos de siembra de 30 cm de largo, ancho y profundidad en cuyo fondo se coloca materia orgánica.

2. Siembra: Puede sembrarse la semilla en bolsa, o primero en almácigo y después trasplantarse.

a) Siembra en semillero: El semillero puede hacerse directamente en el suelo con buena preparación, en lugares sombreados y en suelos con textura franca o arenosa, se hacen eras de 1.20 metros de ancho. La semilla se distribuye en líneas separadas de 10 o 15 cm entre semilla y se cubre con una capa delgada de suelo. La germinación ocurre entre dos y tres semanas después de la siembra.



b) Siembra en bolsa: Un mes después de su germinación en el semillero las plántulas se trasplantan a bolsas de polietileno negro.

A las plantitas de canela debe suministrárseles sombra, ya sea por medio de sarán o bajo la sombra de una plantación establecida y riego suficiente. La etapa en el vivero dura aproximadamente de 10 o 12 meses, período en el que la plantita alcanza aproximadamente 30 cm de alto y puede ser trasplantada al terreno definitivo.

c) Trasplante: Al trasplantar se debe tener bastante cuidado para que el cuello de la raíz se sitúe a la misma altura que tenía en el semillero.

Las plantas se siembran a una distancia entre árboles desde 4 x 4 m, 3 x 3 m, 3 x 2.5 m. Para el manejo comercial, se puede considerar una distancia de 2.5 m entre hileras y 2 m entre plantas.

Después del trasplante, las plantas requieren sombra, ya que el sol causa quemaduras en las hojas jóvenes; se recomienda poner una pequeña cobertura con hojas de palmera o banano, a una altura conveniente y sustituirla cuando sea necesario.



Durante el período de crecimiento, puede sembrarse maíz, frijol u otro cultivo en asocio, con el propósito de proporcionar sombra, contribuir con el combate de malezas y disminuir los costos de producción.

VI. LABORES CULTURALES

1. Control de maleza: Se recomienda realizar entre tres y cuatro deshierbas durante el primer año y solamente dos o tres en años posteriores.

Los métodos para el control de la maleza son:

- **Manual:** Usando herramientas como machetes y azadón.
- **Mecánica:** A través de equipos como arados, gradas y cultivadoras.
- **Químico:** Con herbicidas, como última opción. Se recomienda el uso de productos con banda de color verde que son menor riesgo con el medio ambiente y la salud humana.

2. Fertilización: Es una planta que no es exigente en la fertilización y con una aplicación al año de materia orgánica como el estiércol será suficiente.



VII. PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES QUE AFECTAN AL CULTIVO

La canela es afectada por pocas plagas y enfermedades, además posee un potencial para controlar plagas, ya que es utilizada como repelente en la agricultura.



1. Plagas.

- **Barrenador de tallos y ramas:** La larva de este gorgojo perfora las ramas y puede producir la muerte de ellas.

Control: Lo más recomendable es podar las ramas afectadas y sellar los cortes con una mezcla de fungicida e insecticida. Las ramas afectadas deben quemarse o enterrarse.



2. Enfermedades.

- **Fitóftora:** Es una enfermedad causada por un hongo, la cual afecta el tronco y las ramas de los árboles jóvenes, ocasionando manchas negras o marrones en la corteza y en los tallos de los árboles, que luego se convierten en parches grandes y el árbol puede sufrir una enfermedad de corteza áspera. Esto se da cuando el suelo tiene mal drenaje.

Control: El combate se inicia con la siembra en terrenos cuyo suelo tiene excelente drenaje. Si el suelo tiene alta retención de humedad, se debe proveer de un buen drenaje.

VIII. COSECHA DE LA CANELA

La primera cosecha se hace a los tres o cuatro años y luego cada dos años, dos veces al año, entre los meses de mayo, junio, y en octubre.

El color del árbol y en particular de las ramas, han cambiado a violáceo, significando que está madura y en esta etapa se puede separar fácilmente la corteza de la madera.

Las ramas que se cosechan son aquellas que han alcanzado una altura entre 1.2 - 3 m, promedio de 3 cm de diámetro, y se cortan a 5 cm del tronco principal, el cual seguirá produciendo los nuevos brotes para las próximas cosechas.





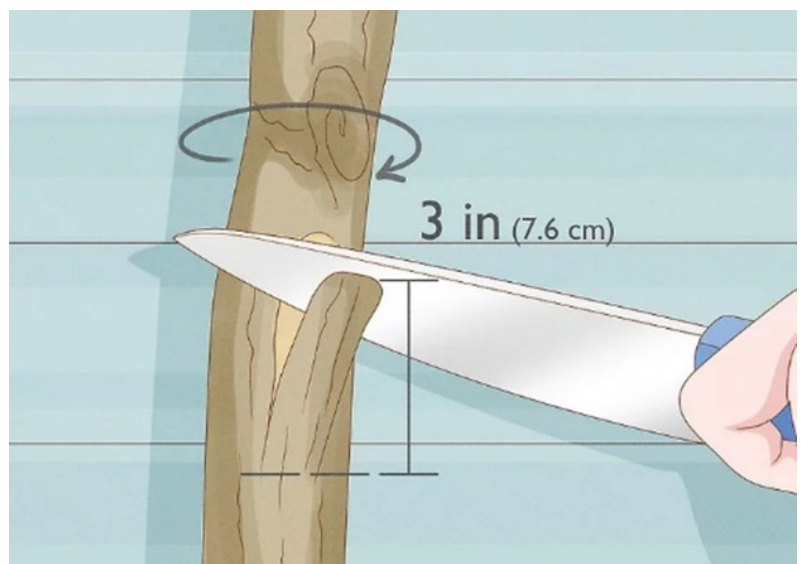
IX. POSCOSECHA Y CONSUMO DE LA CANELA

Las ramas del árbol pueden cortarse con una sierra de mano o una motosierra, dependiendo del tamaño del árbol y sus ramas. Cortar con cuidado algunas ramas para cosechar una cantidad menor de canela, o usar una motosierra para cortar todo el árbol, siempre y cuando sea sustituido plantando uno nuevo. Se puede cortar todo el árbol, ya que el tocón se regenerará y crecerá un árbol aún más completo en unos pocos años.

Una vez cortada las ramas, se eliminan las hojas y la parte rugosa de la corteza; se llevan a la planta de procesamiento donde se extraerá la corteza. Este proceso es importante realizarlo ya que contamina el producto final y si cuenta con algún residuo verde, lo haría amargo.

Corte de capa de la canela: Se hace en secciones de 7.6 cm (3 pulgadas) a lo largo de la rama. Esto hará que sea más fácil trabajar con la canela. Usar un cuchillo para cortar cuidadosamente alrededor del diámetro de la rama.

Tener cuidado de no cortar toda la rama; solo se debe marcar la canela para que se desprenda fácilmente.



Raspado: Esto se realiza para quitar la parte rugosa de la superficie de las ramas, ya que esto le da un sabor amargo a la canela, para este proceso se debe de comenzar en un extremo de la línea marcada, raspando hacia arriba para eliminar la canela de color marrón rojizo, se debe de realizar poco a poco usando una espátula metálica filosa o navaja, intentando extraer la canela en láminas sólidas.

Si la canela se desmorona mientras se extrae, también está bien ya que puede comercializarse en otro tipo de presentación.

Debajo de la corteza se encuentra el cambium (capa fina entre la corteza y la madera) a este se le hace unos cortes verticales para poder descascarar rectángulos de cambium, estos se enrollan en sí mismos, dándoles forma de la canela entera que se conoce.



Limpieza de la canela para eliminar el núcleo interno del árbol: Cuando se raspa la canela, es posible que aún se tenga la parte del núcleo interno adherido. Usar con cuidado un cuchillo o una espátula para raspar el núcleo interno.

El núcleo interno del árbol no es comestible, por lo que debe eliminarse; es de color más claro que el canela y muy fácil de distinguir.

Secado: Dejar que la canela se seque en un ambiente limpio y cálido. Extender cada trozo de canela sobre bandejas con malla sarán o una superficie similar para que se deshidrate. Se recomienda dejar secar la canela en una sola capa.

Esperar de 4 a 5 días para que la canela se deshidrate totalmente. A medida que se va secando, esta se enroscará/enrollará en pequeñas formas parecidas o envolventes. Si aún no está seca, se debe esperar al menos 5 días adicionales para el completamiento del proceso.

Empacado: Este proceso se desarrolla en dos formas, una como canela en raja o astillas y dos como canela molida, al igual del subproducto como leña.



X. PROCESAMIENTO DE CANELA



1. Canela en polvo

Ingredientes:

- Rajas de canela

Procedimiento:

Las rajas de canela previamente secas se colocan en un molino para pulverizar por completo, posterior se tamizan para obtener partículas uniformes, luego se empaican en material deseable.

Almacenar el producto obtenido en un lugar seco y fresco lejos de ambientes calientes y húmedos. La canela se envasa en frasco de vidrio, plástico o bolsas grado alimenticio para preservar su aroma y sabor.

La canela durará entre 2 y 3 años si se almacena en un contenedor cerrado, aunque es posible que pierda su fuerte sabor y aroma a medida en que pase el tiempo.





2. Infusión de canela

Ingredientes:

- 2 rajas de canela
- 1 taza de agua

Procedimiento:

Para hacer la infusión de canela poner a hervir el contenido de una taza de agua a fuego medio. Cuando el agua alcance el punto de ebullición, añadir las rajas de canela y dejar hervir durante 2 minutos.

Apagar el fuego, tapar y dejar reposar durante 5 minutos para que el sabor se concentre mucho más. Una vez transcurrido este tiempo destapar, colar y disfrutar de una deliciosa infusión de canela.



XI. TIPOS DE EMPAQUE



Saco de polipropileno con bolsa de polietileno interna.



Bolsas grado alimenticios.



Envases plásticos y vidrios.



Bolsas laminadas.



XII. COMERCIO DE LA CANELA

El comercio de canela representa 0.0052% del total de comercio mundial. En 2020, la canela fue el producto número 920 más comercializado en el mundo, con exportaciones de 14.6%, obteniéndose ingresos por un total de \$872 millones de dólares.

Principales países exportadores de canela.

Sri Lanka, India, Seychelles, Brasil, Birmania e Indonesia, así como en islas del océano Pacífico.

Principales países importadores de canela.

El mercado de la canela está segmentado por geografía en América del Norte, Europa, Asia Pacífico, América del Sur y África.

Los principales países que importan canela de Sri Lanka son México, Estados Unidos, Perú, Colombia y Ecuador, entre otros. La demanda de canela de Ceilán está aumentando en países como México, Estados Unidos, Perú, Bolivia, Chile y Guatemala.

La canela en Nicaragua.

De forma artesanal se cultiva la canela en Masaya, Carazo, Nueva Guinea, Matagalpa, Río San Juan y El Rama.

Precio internacional de la canela.

En Europa se cotiza en 83,33 €/Kg. En los mercados se cotiza a 1,25 € por 15 gr de canela en raja, en polvo se cotiza a 170€/300 gr.

En Estados Unidos se cotiza en \$ 57 dólares por kilo en polvo, en rama se cotiza en \$33.90 dólares por kg.

Precio de la canela en Nicaragua.

En los mercados se cotiza en rama a un precio entre C\$ 360.00 – C\$ 380.00 córdobas, según la calidad, en polvo se encuentra entre C\$ 400.00 – C\$ 450.00 córdobas.

En los supermercados la canela en polvo en frascos de 110 gramos tiene un costo de C\$ 183.00 córdobas.

Trámites nacionales para la exportación.

Para certificar productos para la exportación la instancia encargada es el Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), quien facilita el proceso de comercio exterior mediante la inspección y certificación de productos y subproductos vegetales, en cumplimiento de los requisitos fitosanitarios solicitados por los países destino, basado en normas nacionales e internacionales.

Este proceso requiere de la verificación y cumplimiento de requisitos fitosanitarios solicitados por el país importador, garantizando las condiciones fitosanitarias de los productos que se exportan, con el fin

de evitar la diseminación de plagas.

Trámite para el registro como exportador.

En Nicaragua la instancia encargada es el Centro de Trámite para las Exportaciones (CETREX), por su función principal de centralizar la ejecución de las funciones específicas de trámites relacionados con las exportaciones.

Personas Naturales.

1. Fotocopia del Registro Único del Contribuyente (RUC).
2. Fotocopia de Cédula de Identidad del exportador.
3. Fotocopia de Pasaporte o Cédula de Residencia, para extranjeros.
4. Llenar Formato de Solicitud de Inscripción, firmado por el exportador.

Si el exportador delega la inscripción, la persona a realizar el trámite deberá presentar Poder original o fotocopia Certificada de Poder Especial de Representación. Adjuntar documentos de Identificación respectivos.





XIII. LA ORGANIZACIÓN COMO MECANISMO EFECTIVO PARA TRASCENDER

La organización entre productores se ha convertido en la sociedad moderna el actor principal para la complementación y consolidación en toda la cadena productiva, permitiendo lograr o cumplir de forma ordenada los objetivos.

El trabajo en colectivo permite que la carga sea menos pesada, eso quiere decir que los procesos pueden ser más fáciles de llevar y los costos productivos pueden ser más bajos al trabajar de forma organizada.

Las fortalezas de un grupo de productores organizados son muchas y estas se pueden potencializar para trascender, mejorar y avanzar de forma rápida.

Los beneficios que podrían obtener los productores de canela a través de la organización pueden ser innumerables. Entre esos beneficios podemos mencionar la competitividad como enfoque integral, por ejemplo:



Da el primer paso: Atrévete y prueba, emprender como equipo es mucho mejor.



Cómo organizarnos: En la actualidad el modelo que impulsa la economía familiar, comunitaria, cooperativa y asociativa, tiene presencia directa en todo el país. Reconociendo que la organización siempre será de vital importancia para establecer rutas de trabajo en nuestros municipios, comunidades para mejorar nuestra producción.



XIV. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

https://revivemx.org/Recursos/Fichas_propagacion/FichaPropagacion_F2_Cinnamomum_verum.pdf

<http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/F01-0658canela.pdf>

<https://www.sembrar100.com/arboles/canela/>



