

**ANTECEDENTES COMPLEMENTARIOS  
INFORME TECNICO PROPUESTA F01-1-PL-007**



**CARLOS ZAMBRANO FERNANDEZ  
COORDINADOR PROPUESTA**

**30 DE NOVIEMBRE DE 2001**

**ANTECEDENTES COMPLEMENTARIOS INFORME TECNICO PROYECTO  
Capacitación en el Manejo Postcosecha y Control de Calidad de  
Plantas medicinales y Aromáticas.  
(F01-I – PI – 007)**

- **Información solicitada:** Indicar la forma de contactar a los profesionales que dictaron el curso y de los cuales se adjuntan las presentaciones.

Profesional	Forma de Contacto
Ing. Agr. Amanda Di Fabio	INTA LA CONSULTA (54-02622-470304) UNIVERSIDAD J.A. MAZA (54-0261-4317036) e-mail : <a href="mailto:feder@lanet.com.ar">feder@lanet.com.ar</a>
Ing. Agr. (MSc) Victor M. Lipinski	INTA LA CONSULTA (54-02622-470304)
Ing. Agr. (MSc) Ricardo J. Piccolo	INTA LA CONSULTA (54-02622-470304) e-mail : <a href="mailto:rpiccolo@inta.gov.ar">rpiccolo@inta.gov.ar</a>
Ing. Agr. Silvio Lanati	INTA LA CONSULTA (54-02622-470304)

- **Información solicitada:** Indicar cuales son los aspectos que Chile y principalmente MACHI S.A. debe abordar para elevar nuestros estándares al nivel de lo que hace Argentina, haciendo para ello un análisis detallado y con ejemplos de casos.

**Situación en Argentina:**

El cultivo de especies medicinales y aromáticas es un rubro poco explotado en Argentina. Aunque dispone, comparativamente, de una gran superficie bajo cultivo de hierbas medicinales. De acuerdo a los datos suministrados por la SAGPyA, se estima para el año 2000 una superficie de 60.060 ha dedicada a estos cultivos. Sobre este total, 40.000 ha ubicadas en Tucumán, están destinadas a la producción de aceite esencial de limón, las restantes 20.060 ha se encuentran distribuidas en todo el país dedicadas al cultivo de diferentes especies aromáticas y medicinales. De éstas, 11.250 ha corresponden a manzanilla, ubicadas en la zona de Buenos Aires y Santa Fe.

Las exportaciones de este rubro muestran una fuerte concentración en los ingresos de divisas en unos pocos productos. El aceite de limón representa el 68% y posiciona a Argentina como el primer exportador mundial. El segundo lugar, con el 13%, es para la manzanilla, facturada como droga cruda. El 19% restante se

encuentra repartido entre 60 diferentes productos. Estos porcentajes se han mantenido constantes desde el año 1994.

La estructura de comercio y los canales de comercialización son los mismos para las especies aromáticas y las medicinales.

Los grandes y medianos productores exportan sus productos directamente a los usuarios, ya molidos o envasados, debido al alto costo que tiene esto en Europa.

Los pequeños productores (menos de 10 ha de cultivo) deben entregar a intermediarios y presentan graves problemas de productividad y calidad debido a su imposibilidad de alcanzar tecnología de punta para el cultivo, riego y post-cosecha.

La calidad del material producido está determinada por la escala de producción y el clima. Los grandes productores (sobre 100 ha de cultivo) y los medianos productores (entre 10 a 100 ha de cultivo) asociados éstos en cooperativas, tienen acceso a tecnología de punta para el riego, cultivo y post-cosecha. Este segmento productivo abarca los rubros limón y manzanilla principalmente y logra una buena calidad de producto.

Los pequeños productores, no cuentan con un servicio de apoyo técnico ni crediticio, lo que los imposibilita a acceder a tecnología adecuada, la calidad obtenida por este segmento es de regular a mala.

La buena calidad obtenida por los grandes y medianos productores está apoyada por el desarrollo de empresas nacionales y locales especializadas en el diseño y fabricación de maquinarias de cultivo y post-cosecha que apuntan a la obtención de un deshidratado homogéneo, limpio y sin contaminación microbiológica. De igual forma hay empresas que se han especializado en el diseño y fabricación de maquinaria e instrumentos para la obtención de esencias y extractos.

Es interesante el desarrollo, por parte del INTA, de variedades locales y nacionales de algunas especies, como por ejemplo el orégano mendocino, que les permite superar su problema de calidad producto de la baja presencia de aroma en el orégano común.

### **Situación comparativa en Chile y MACHI S.A.:**

Al igual que en Argentina el rubro de especies medicinales y condimentarias es un rubro secundario, poco explotado. La superficie estimada en Chile es de 2.700 a 3.000 ha, las que incluyen principalmente al orégano y pimentón de páprika con 1.500 ha. Los cultivos de hipérico, menta, manzanilla, cedrón y otros se distribuyen la superficie restante.

Existe poca experiencia pública y de empresas que se dediquen al rubro, de éstas, contadas empresas presentan resultados económicos satisfactorios y se

encuentran en expansión. La baja calidad de la producción imposibilita tener un resultado económico conveniente.

Chile, presenta ventajas competitivas en producción del rubro, por la alta eficiencia productiva en cultivos relacionados y costos relativamente bajos. Los rendimientos alcanzados en Chile para el orégano llegan a las 4 tn/ha, que está muy por encima de las 2 tn/ha obtenidas en la mejor de las situaciones en Argentina.

Por la diversidad de climas y suelos, se está en condiciones de producir una gran variedad de especies con un excelente potencial de calidad. La marcada diferencia entre las temperaturas diurna y nocturna en la temporada estival posibilita la formación de aromas e ingredientes activos deseados en buena cantidad.

**Conclusión:** Para alcanzar los estándares de calidad logrados en Argentina, se debe desarrollar una tecnología de cosecha y post-cosecha adecuada a nuestra escala productiva, marcadamente menor que en el vecino país.

Aumentar o incluir el control de calidad desde el cultivo, homogenizar variedades, ecotipos, paquetes tecnológicos y disminuir o, idealmente, eliminar de nuestras partidas el material proveniente de recolección silvestre.

Con relación a la tecnología de post-cosecha, se hace necesario incluir lavadoras, centrifugas, acondicionadoras y seleccionadoras del material vegetal, como única forma de asegurar la limpieza física y microbiológica de nuestros productos.