

A close-up photograph of two hands with a warm, brownish-orange skin tone. The hands are gently holding a small, purple saffron flower (Crocus sativus) against a solid black background. The fingers are positioned to hold the petals and the central part of the flower. The lighting is soft, highlighting the texture of the skin and the delicate structure of the flower. The overall mood is one of care and precision.

Azafrán sustentable

Presentación PDTI, Los Sauces



kelümilla

Cristián Holzmann Ph.D
cristian@kelumilla.cl
+56987424403



**Fundación para la
Innovación Agraria**



| MINISTERIO DE AGRICULTURA |



El Azafrán es la especia más cara del mundo

Conocido como el oro rojo

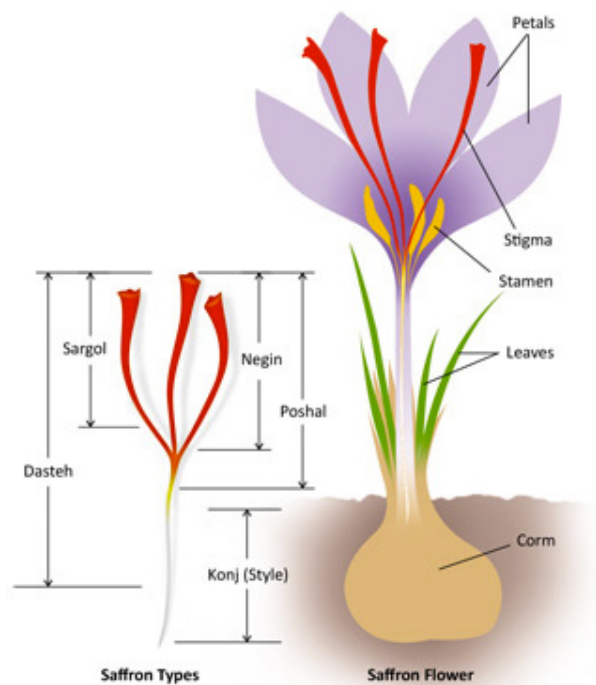
Cuesta mas de 2.000 USD el Kilo



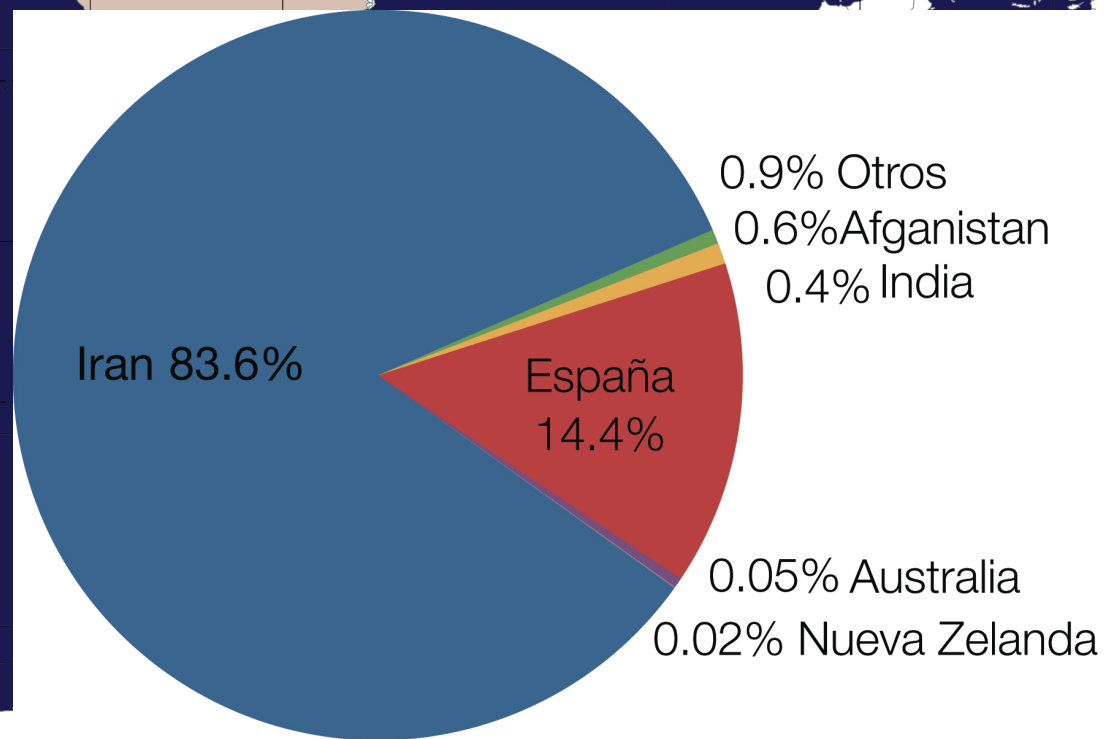
Se extrae de la flor del Croscus Sativus L.



El azafrán proviene del estigma de la flor



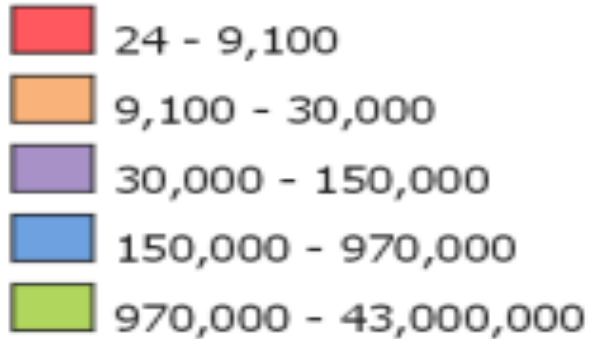
Irán es el mayor productor mundial



Productores Hemisferio Sur
(Contratemporada)

USA y EU son mayores consumidores.

Legend Location



1	EU-27	64,492,121.00
2	Spain	42,643,977.00
3	USA	14,714,972.00
4	France	8,649,938.00
5	Sweden	7,187,944.00
6	India	6,133,488.00
7	Switzerland	5,603,351.00
8	Argentina	5,519,188.00
9	Germany	5,233,139.00
10	United Kingdom	3,763,898.00
11	China, Hong Kong SAR	2,749,442.00
12	Japan	2,668,059.00
13	Canada	2,074,384.00
14	Other Asia, nes	1,826,248.00
15	Belgium	1,499,461.00
16	Australia	1,304,283.00
17	Oman	1,302,962.00

El azafrán tiene usos medicinales



Se ocupa para hacer bebidas alcohólicas



Pero su principal uso es en la comida



En España se usa para la paella



En la comida árabe el azafrán muy usado.



En Italia en el risotto



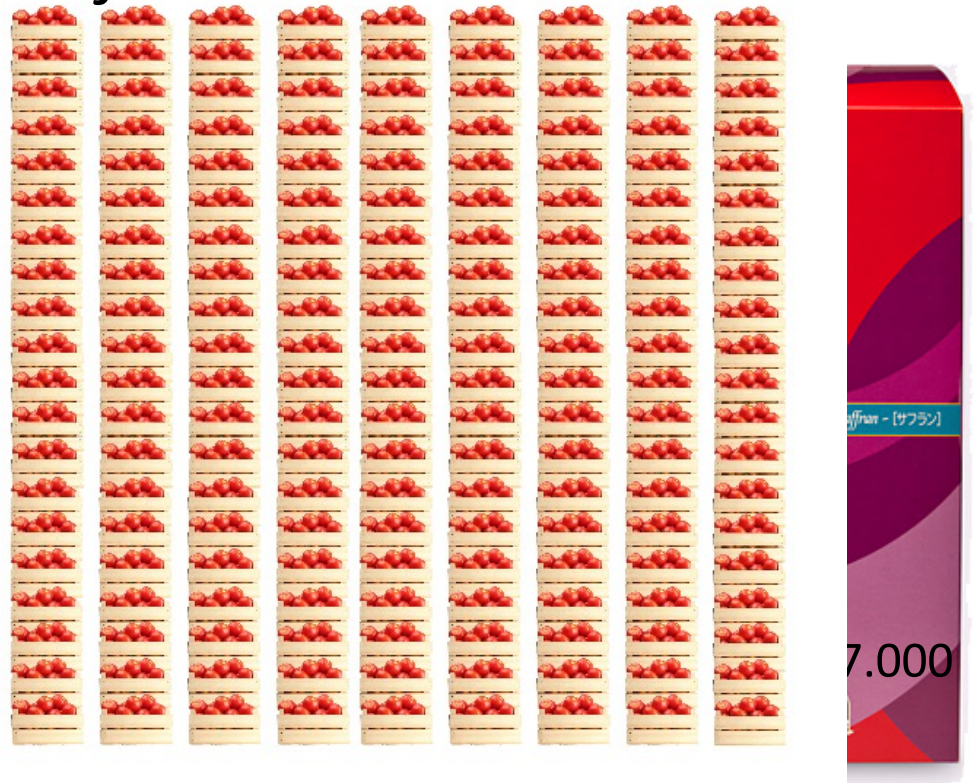
En la comida India el azafrán
es un ingrediente esencial



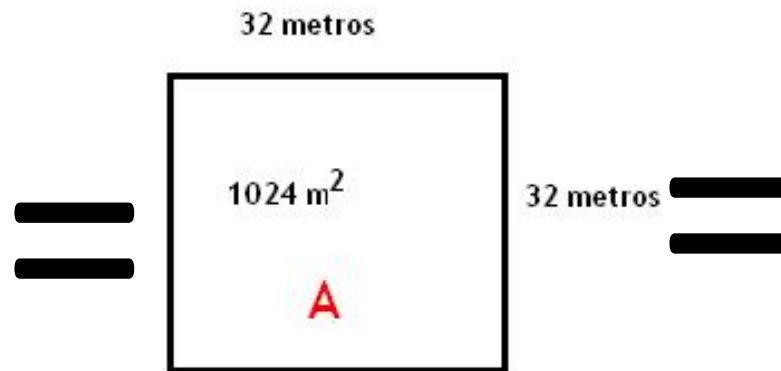
La venta de un Kilo de azafrán
equivale a 180 cajas de tomates

Un kilo de  vende a \$1

Un kilo de azafrán equivale
a 2.700 kilos de tomate



En 1000 m² se puede producir hasta 2 kilos



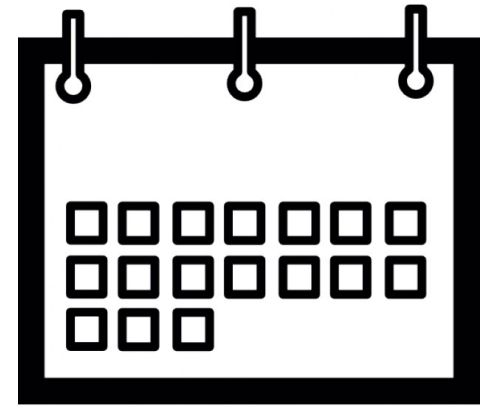
Costos asociados a la producción

- Preparación terreno (arado, cercado y riego).
- Adquisición bulbos, cormos o papas de azafrán.
- Siembra bulbos y desmalezado.
- **Cosecha y separación estigmas.**

Un Kilo de azafrán necesita 400 hrs de trabajo al año



= 400 hrs de
= trabajo al año = 2 meses y
una semana





¿Como es el cultivo?

¿Porqué es tan caro?

Selección del terreno

Los principales criterios para la elección de la parcela serían en relación al tipo de terreno es **elegir suelos de:**

- Textura media o ligera, no pesada.
- Suelos que no se encharquen
- Suelos fértiles y soleados.

El Cultivo del Azafrán no va bien en los siguientes tipos de terrenos:

- **Suelos pesados** y/o con problemas de encharcamiento. Son suelos que tendrán problemas de mecanización, sanitarios, de aireación, etc.
- **Suelos poco fértiles.** Es mejor evitarlos ya que el azafrán es un cultivo de alto valor económico.

Siembra del azafrán



La cosecha se hace en invierno



Recolección estigmas



Secado del azafrán



Se mantiene con hojas hasta la primavera



El cultivo del azafrán no requiere de trabajos mayores ni de riegos durante el verano.

Calendario del cultivo de azafrán



Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

Siembra

- La tierra debe prepararse antes de que empiece el verano.
- La tierra debe ser arenosa y con buen drenaje.
- La siembra de bulbos se hace desde la segunda quincena de febrero.

Riego

- Antes de comenzar el riego se debe verificar si salieron las raíces.
- El riego comienza la segunda quincena de marzo y se prolonga hasta finales de septiembre.
- Si hay heladas durante el invierno no se debe regar.

Cosecha

- La cosecha se lleva a cabo desde mediados de abril a mediados de mayo, pero puede variar según la ubicación del terreno y las condiciones climáticas.
- La cosecha de flores se realiza durante la mañana y en el mismo día se deben extraer los estigmas. Esto se repite todos los días mientras dure la cosecha.
- El período de cosecha es el más intensivo en mano de obra y es la principal consideración a tener.

Crecimiento

- Después de la floración hasta finales de la primavera, la planta desarrolla hojas.
- Esta etapa es importante para el desarrollo de nuevos bulbos.
- Es importante quitar las malezas para no quitar energía a la planta.

Dormancia

- Una vez que las hojas o zona vegetativa han muerto, comienza la dormancia. Mientras los bulbos están en dormancia no hay mucho trabajo por hacer.
- Una vez cada 4 ó 5 años se deben levantar los bulbos.
- La tierra debe ser rotada cada vez que se levantan los bulbos.



kelümilla

Cualquier duda o consulta comunicarse con: Cristián Holzmann, cristian@kelumilla.cl +56987424403





**Fundación para la
Innovación Agraria**



| MINISTERIO DE AGRICULTURA |





kelümilla

Cristián Holzmann Ph.D
cristian@kelumilla.cl
+56987424403