



Seminario cierre proyecto “Producción Sustentable de Azafrán de alta calidad en el Valle de Casablanca”

- 10:30 Saludo Autoridades
- 10:40 Experiencia en Casablanca
- 11:05 Azafrán del Desierto
- 11:30 Azafrán en la huerta colaborativa de Veramonte
- 11:50 Azafrán en comunidades de la Araucanía
- 12:10 Plan de negocios y estrategia de comercialización



A close-up photograph of two hands, one on the left and one on the right, gently holding a single purple saffron flower. The hands are positioned as if to carefully examine or work with the flower. The background is solid black, which makes the purple of the flower and the skin tones of the hands stand out. The text is overlaid on the image in white, centered horizontally.

Introducción del azafrán como alternativa de producción sostenible en la zona de casablanca

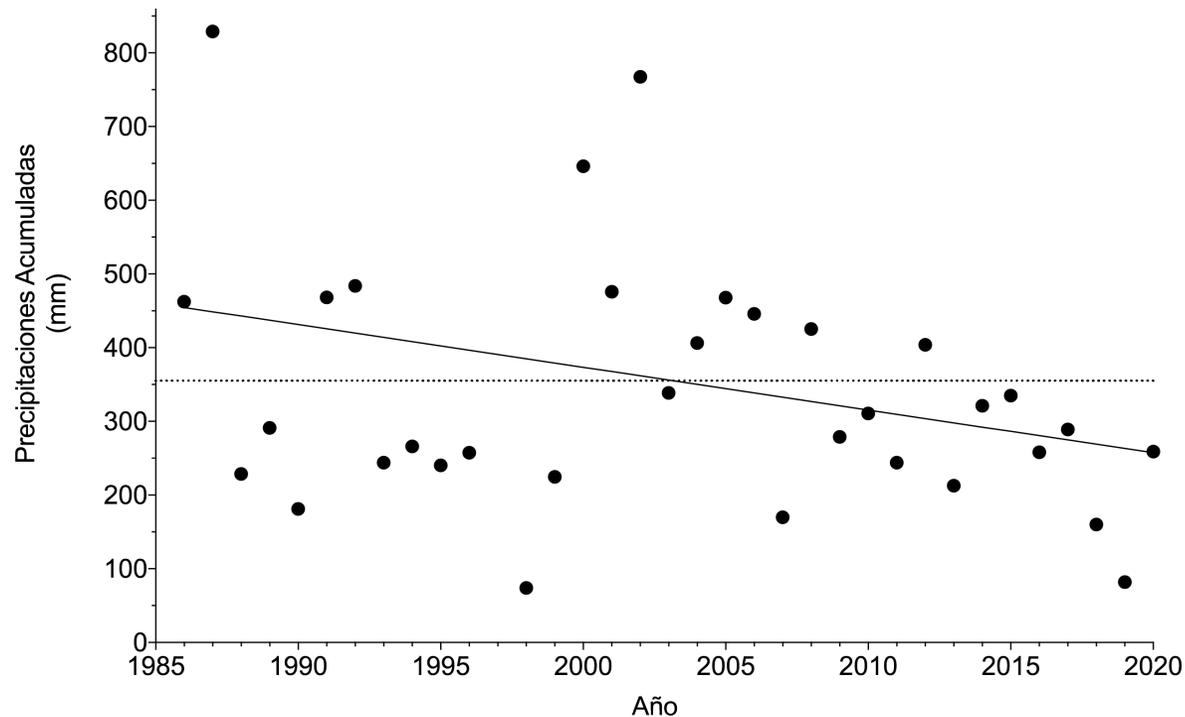
Seminario cierre proyecto

Lunes 28 de septiembre del 2020

Dr. Cristián Holzmann Illanes



Disminución de las precipitaciones



Serie historica de precipitacion anual de Casablanca. Periodo 1986 – 2020. Elaboración propia. Fuente: DMC.

- Disminución media de 5,8mm/año.
- Son en promedio 170mm menos en 35 años.
- Megasequía hace ocho años que no se alcanza el año normal.

Salimos a la busca un cultivo

- Adecuado al clima de la zona y resistente a las inclemencias climáticas.
- De alta rentabilidad por superficie, para hacer un uso más intensivo de los recursos.
- Capacidad movilidad en caso que el clima continúe cambiando.
(No frutal)
- Que tuviera un mercado consolidado



El Azafrán es la especia más cara del mundo

Conocido como el oro rojo

Cuesta mas de 2.000 USD el Kilo





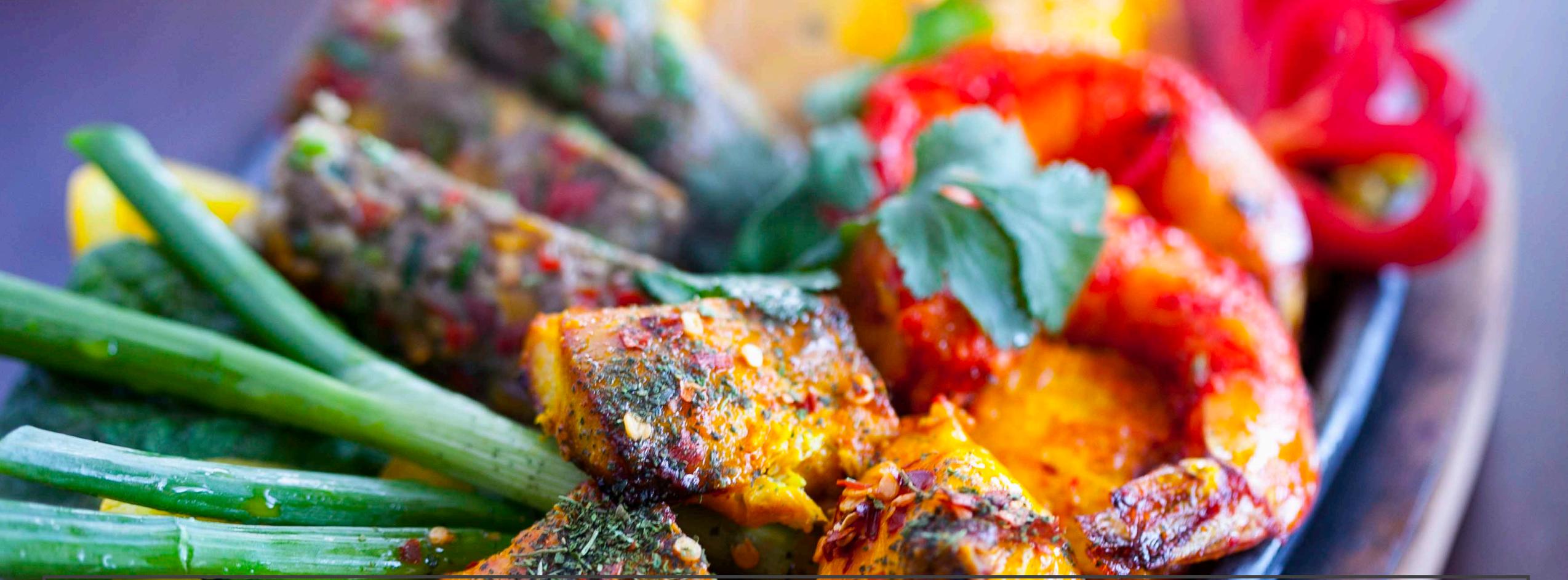
Pure Premium Saffron Extract



El azafrán tiene usos medicinales



El azafrán tiene usos cosméticos



Pero su principal uso es en la gastronomía mediterranea





Se ocupa para hacer bebidas alcohólicas



Queso con azafrán



En España se usa para la paella



En la comida árabe el azafrán muy usado.



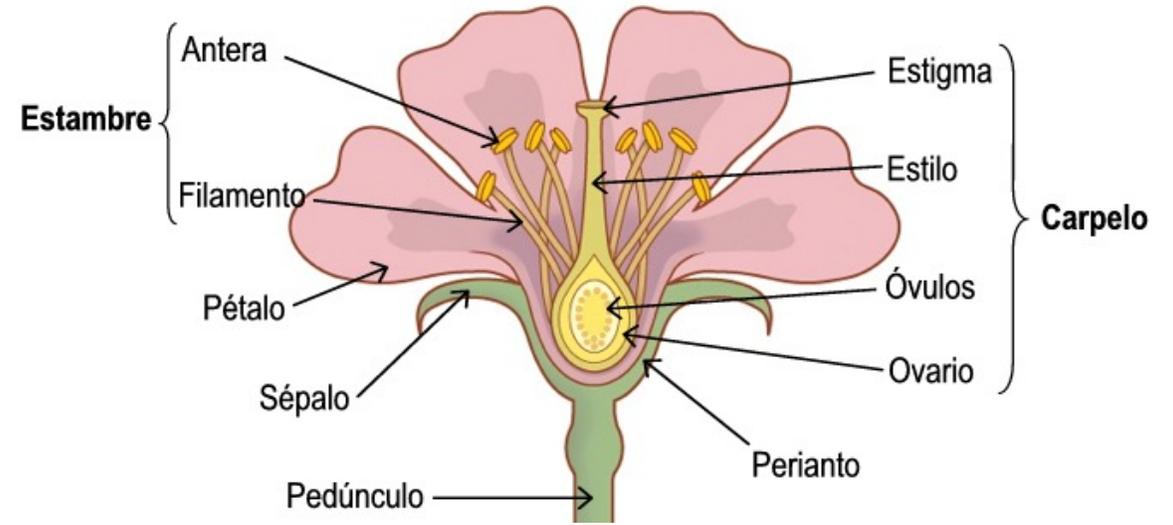
En Italia en el risotto siciliano



En la comida India el azafrán es un ingrediente esencial



Crocus Sativus L. produce el azafrán



Son los estigmas de la rosa del azafrán.

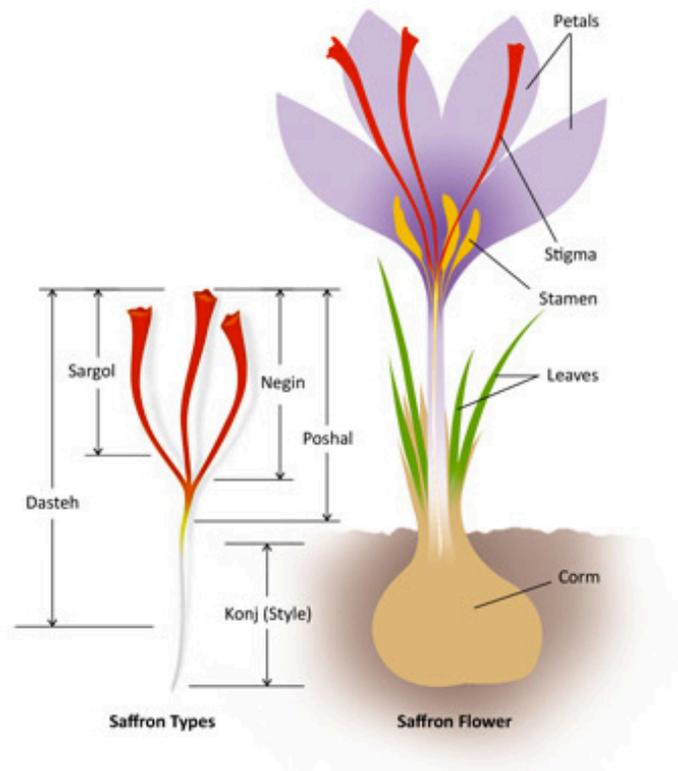




Al ser una planta estéril se propaga por cormos de forma vegetativa

Nos propusimos iniciar
el cultivo del azafrán en
la zona de Casablanca





¡Necesitabamos cormos de azafrán!



Fundación para la
Innovación Agraria

| MINISTERIO DE AGRICULTURA |



Calendario del cultivo de azafrán

Siembra

- La tierra debe ser bien drenada.
- La tierra debe estar lista durante el verano.
- Siembra bulbos se hace desde la entre febrero y marzo.
- Si quiere sembrar en ladera debe ser una de orientación norte

Riego

- Se riega cuando la Temperatura media diaria es menor a 14°C.
- Se riega aprox. desde la segunda quincena de marzo y se prolonga hasta mediados octubre.
- Si hay heladas durante el invierno no se debe regar.
- En zonas con precipitaciones anuales mayores a 700mm en general no se debe regar.

Cosecha

- La cosecha ocurre durante mediados de abril a mediados de mayo, pero puede variar según la ubicación del terreno y las condiciones de la temporada
- Se cosechan todas las flores durante la mañana.
- Se extraen los estigmas durante el día.
- Es periodo más intensivo en mano de obra.

Crecimiento

- Después de la floración hasta finales la primavera la planta desarrolla hojas.
- Es importante quitar las malezas para no quitar energía a la planta.
- Esta etapa es muy importante pues asegura el desarrollo de nuevos bulbos para la cosecha del próximo año.

Dormancia

- Mientras los cormos están en dormancia no hay mucho trabajo por hacer
- Una vez cada 4 años como máximo se deben levantar los cormos para volver a plantarlos.
- Después de ese periodo la tierra debe ser rotada cada vez que se levantan los bulbos.

Ene.

Feb.

Mar.

Abr.

May.

Jun.

Jul.

Ago.

Sep.

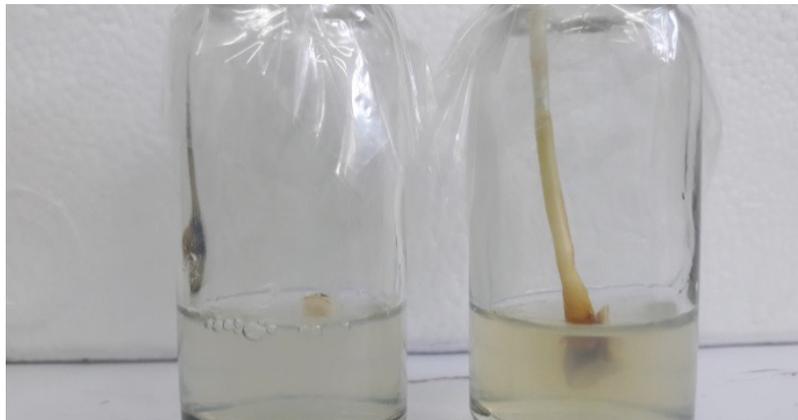
Oct.

Nov.

Dic.



Cormos de Nueva Zelanda



Cultivo in vitro de Crocus Sativus L.



Cultivo en campo en
octubre

Campo experimental tapihue

Ubicación: -33.2787299,-71.2454358,184

~10%
50.000 cormos

~30%
30.000 cormos

~40%
20.000 cormos

~95%
50.000 cormos





Azafrán en crecimiento vegetativo



Calendario del cultivo de azafrán

Siembra

- La tierra debe ser bien drenada.
- La tierra debe estar lista durante el verano.
- Siembra bulbos se hace desde la entre febrero y marzo.
- Si quiere sembrar en ladera debe ser una de orientación norte

Riego

- Se riega cuando la Temperatura media diaria es menor a 14°C.
- Se riega aprox. desde la segunda quincena de marzo y se prolonga hasta mediados octubre.
- Si hay heladas durante el invierno no se debe regar.
- En zonas con precipitaciones anuales mayores a 700mm en general no se debe regar.

Cosecha

- La cosecha ocurre durante mediados de abril a mediados de mayo, pero puede variar según la ubicación del terreno y las condiciones de la temporada
- Se cosechan todas las flores durante la mañana.
- Se extraen los estigmas durante el día.
- Es periodo más intensivo en mano de obra.

Crecimiento

- Después de la floración hasta finales la primavera la planta desarrolla hojas.
- Es importante quitar las malezas para no quitar energía a la planta.
- Esta etapa es muy importante pues asegura el desarrollo de nuevos bulbos para la cosecha del próximo año.

Dormancia

- Mientras los cormos están en dormancia no hay mucho trabajo por hacer
- Una vez cada 4 años como máximo se deben levantar los cormos para volver a plantarlos.
- Después de ese periodo la tierra debe ser rotada cada vez que se levantan los bulbos.

Ene.

Feb.

Mar.

Abr.

May.

Jun.

Jul.

Ago.

Sep.

Oct.

Nov.

Dic.



¡Al año siguiente
florecieron!

La cosecha





La monda



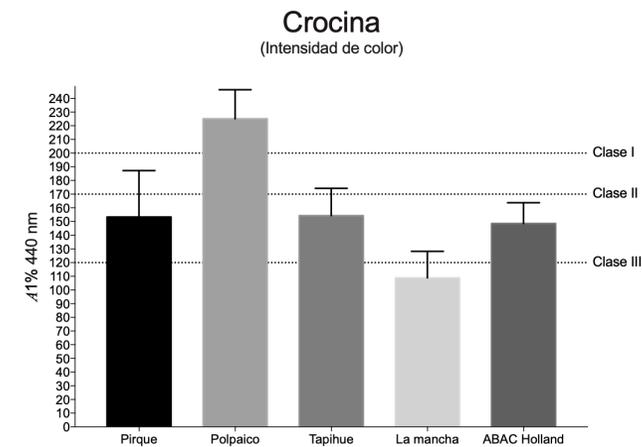
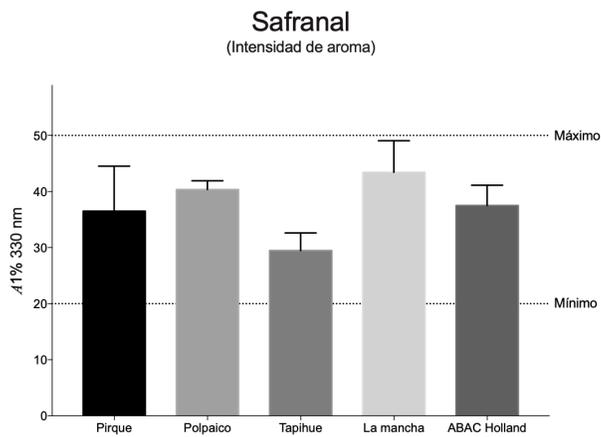
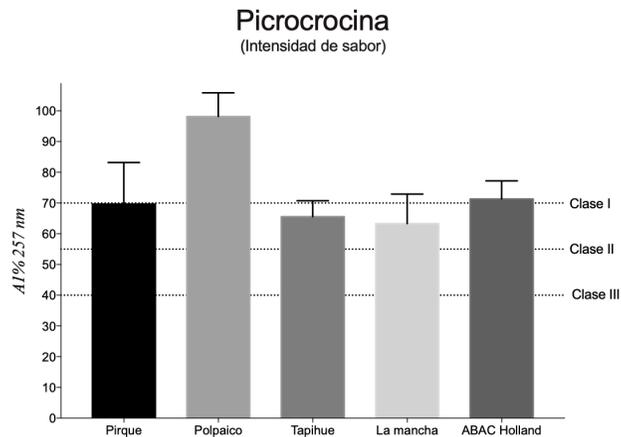
El secado



El azafrán



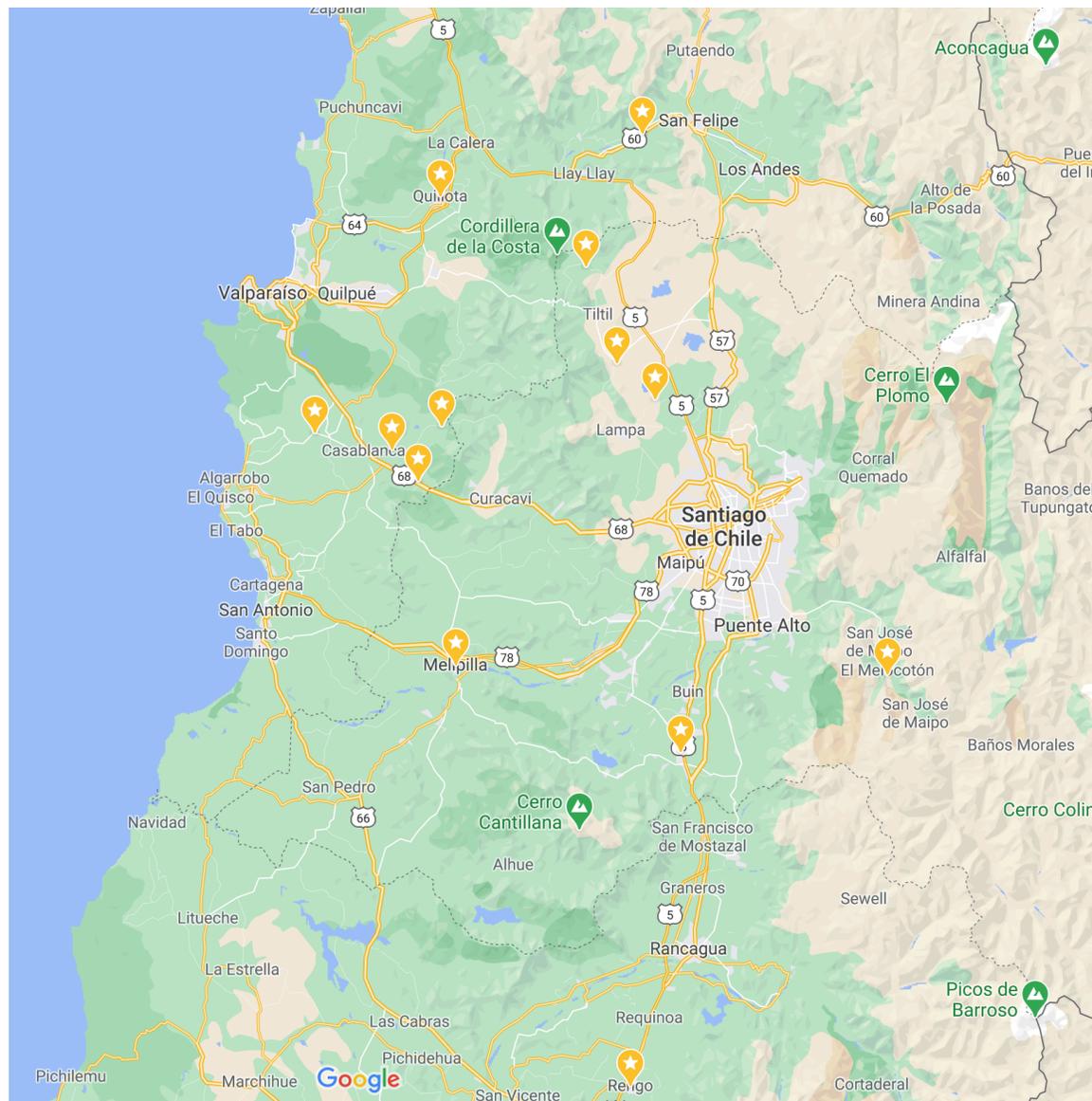
Otros productos derivados del azafrán



Parámetros de calidad del azafrán



Escalabilidad del proyecto.







Durante el siglo IX hubo se propago su cultivo en los países árabes.

El azafrán fue introducido a Andalus (España Islámica) por los musulmanes.

Posteriormente a Saqaliyah (Sicilia) en el período de expansión del islam.

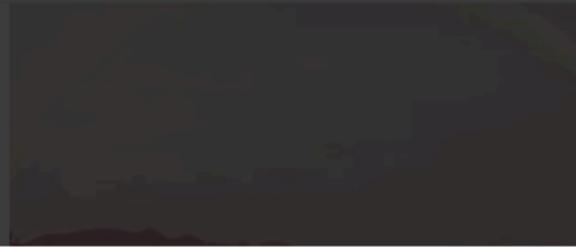
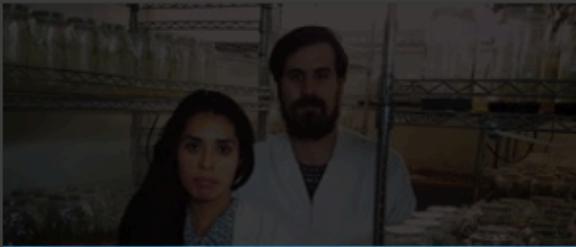
Se piensa que grupos de arabes migraron a la India (500–600 dC) introdujeron el azafrán en Cachemira en el subcontinente indio





Un cultivo muy resistente al frío





kelumilla

Valparaíso Region

kelumilla cosechando con los productores de prodesal #casablanca #saffon #azafrán #azafran #gourmet

valledecasablancachile Que buenos productores locales de @kelumilla

kelumilla @valledecasablancachile son a todo ritmo!!! ;)

nattalysalas51 @kelumilla , Hola, me interesa unirme al cultivo de este producto, intenté una vez comunicarme con uds y no pude. Espero me puedan orientar.saludos



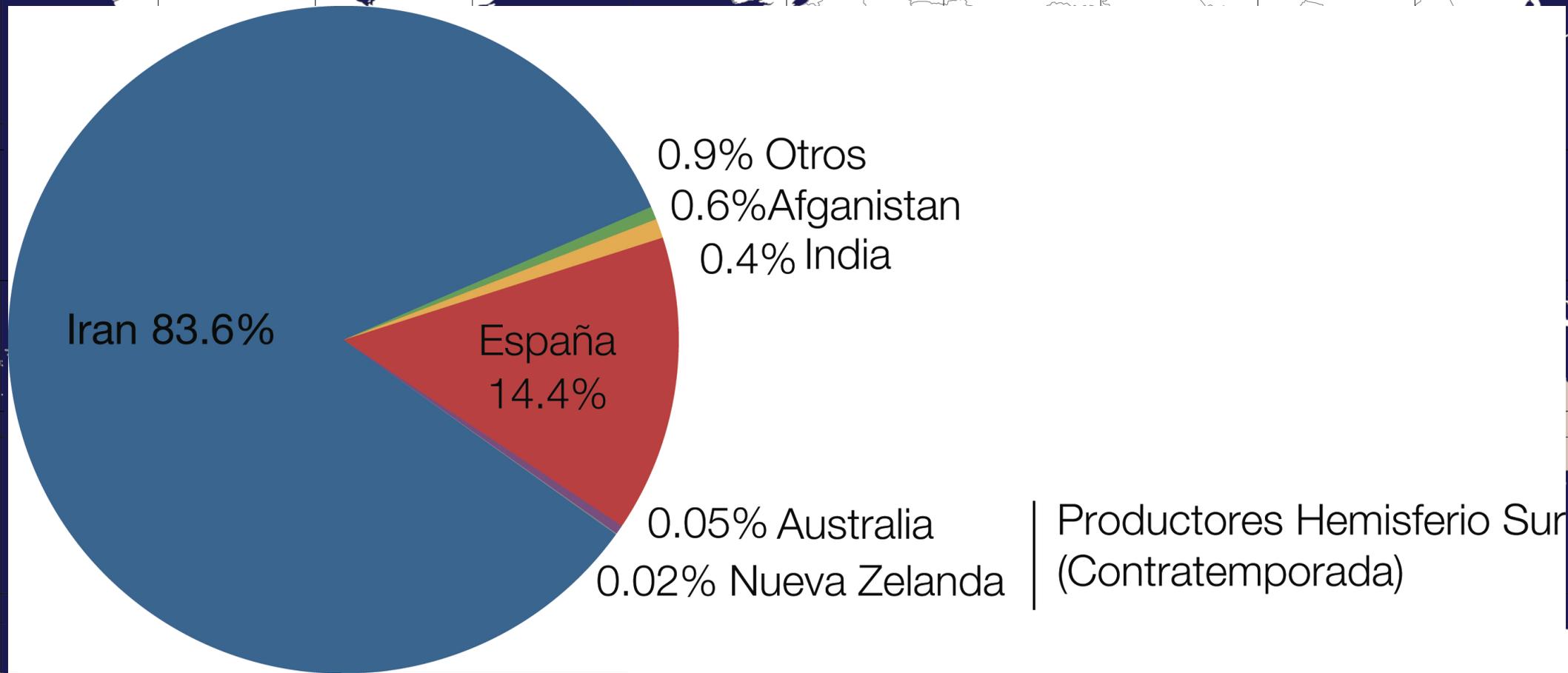
164 Me gusta

14 DE JUNIO

Agrega un comentario...



Irán es el mayor productor mundial



USA y EU son mayores consumidores.

