

Censo de productores de hierbas aromáticas y medicinales 2006-07 Provincia de Mendoza

Durante la temporada 2006-07 se realizó en Mendoza el primer censo de productores de aromáticas de la provincia. En éste se visitaron 243 parcelas, ubicadas en los departamentos de San Carlos, San Rafael, Luján y Tunuyán. Aquí, se relevó información acerca de las especies aromáticas cultivadas, en cuanto a superficie, poscosecha y comercialización.

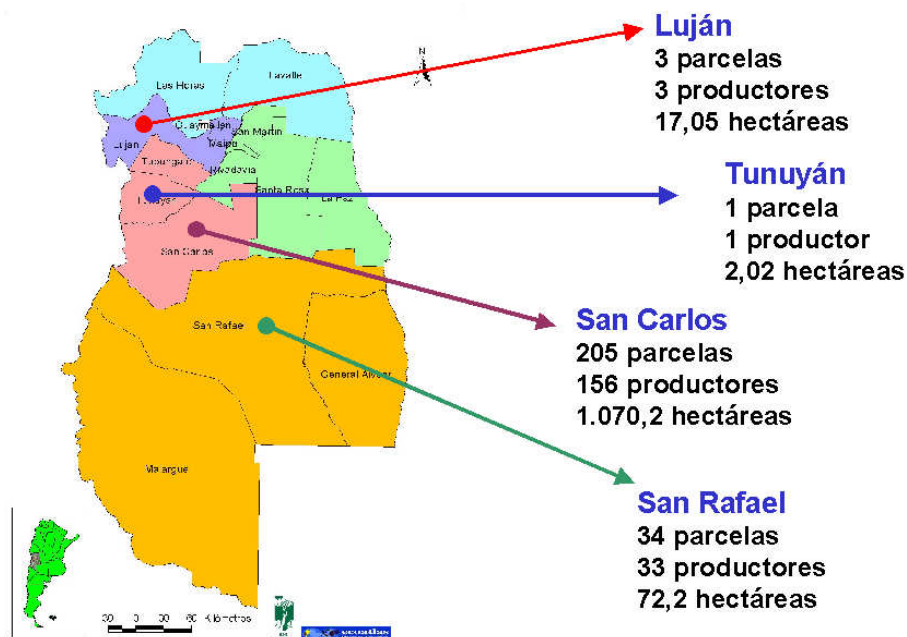
El orégano es la principal especie aromática cultivada en la Provincia de Mendoza. Ocupa el 8^{vo} lugar en cuanto a superficie, con 1.152 ha (3% del total cultivado con hortalizas), detrás del ajo, la papa, tomate para industria, zapallo, cebolla, zanahoria y maíz para choclo. Vale decir, que Mendoza es la principal productora de orégano de la Argentina.

Superficie con especies aromáticas en la provincia de Mendoza (ha) 2006-07

Producto	Superficie cultivada (hectáreas)
Ajedrea	0,0004
Albahaca	0,55
Estragón Francés	0,75
Lavanda	0,55
Manzanilla	2,00
Mejorana	1,00
Orégano	1.151,71
Romero	1,60
Salvia común	0,25
Tomillo	3,07
Total	1.161,48

Fuente: Sector Hortícola (IDR).

De acuerdo a los resultados del censo, la superficie con especies aromáticas y medicinales es de 1.161 hectáreas. El orégano ocupa el primer lugar, con el 99% del total.



Fuente: Sector Hortícola (IDR).

El censo registra un total de 193 productores. El 79% de éstos (156 productores) se encuentra en San Carlos. A ellos les pertenece el 92% de la superficie con aromáticas de la provincia (1070,6 hectáreas).

A su vez, 33 productores se encuentran en San Rafael, cultivando una superficie de 70,9 hectáreas. En tanto, en Luján existen 3 productores, con 17,05 hectáreas y en Tunuyán hay un productor, con 2 hectáreas.

Poscosecha en aromáticas

Infraestructura

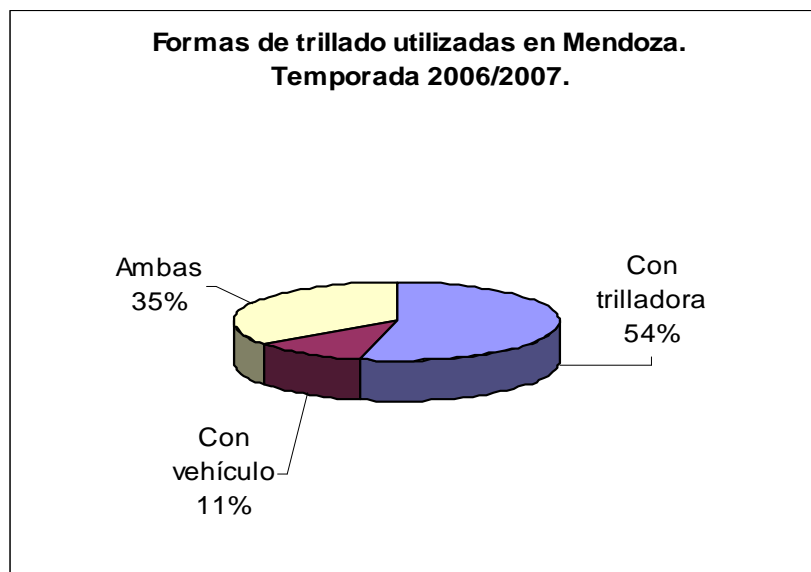
El registro también presenta resultados acerca de las estructuras de los productores y maquinaria utilizada en el proceso productivo.

Así, se conoce que cerca del 81% de los productores posee galpón de almacenamiento. De los 156 galpones de almacenamiento de aromáticas existentes en la Provincia, el 83% tiene piso pavimentado.

En tanto, del total de galpones existentes en la Provincia, solo el 52% posee pista pavimentada. Vale decir, que la pista es el lugar donde los productores colocan el orégano para su secado al sol. Aquí, se realiza el trillado. El resto de los productores, que no poseen pista pavimentada, utilizan el piso de tierra, hecho que atenta contra la calidad del producto.

Las dos formas que se utilizan para trillar son con trilladoras o con vehículos..

El estudio revela que el 54% de los productores utiliza trilladora, un 11% vehículos. El 35% trilla de ambas formas.



Fuente: Sector Hortícola (IDR).

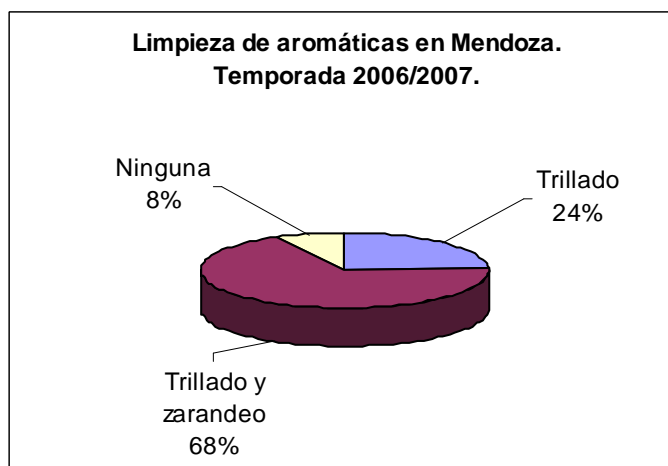
Almacenamiento

El censo muestra que el 85% de los productores almacena a granel en bolsas. El 5% no almacena ni trillado ni en parvas. Este último dato se refiere a productores de San Rafael, que se encuentran en el primer ciclo de cultivo, y no han realizado labores en post cosecha hasta el momento

Limpieza

Para limpiar el producto, primero debe trillarse. Luego, para poder comercializarlo, debe pasar por un proceso de zarandeado hasta dejarlo en condiciones para la venta.

El 68% de los productores manifestaron realizar trillado y zarandeado; otro 24% sólo realiza trillado. El 8%, por diversos motivos, no realiza limpieza alguna.



Fuente: Sector Hortícola (IDR).

Venta

Casi todos los productores manifestaron vender su producción a granel, lo que implica que no la venden al consumidor final, sino a intermediarios que luego realizan el fraccionado correspondiente. Sólo el 5% de los productores venden el orégano fraccionado. No existe una relación directa entre ser un productor que comercializa fraccionado el producto y el tamaño de la explotación. Los productores que fraccionan el producto tienen explotaciones que van desde las 0,8 hasta las 25 ha con tamaños de 1, 2 y 10 ha.



Fuente: Sector Hortícola (IDR).

Por las características del producto, aún vendiéndolo a granel, es necesario embolsarlo, las bolsas en general son de plástico, la medida de bolsa más común es la que contiene 10 kg de producto, ya que el 49% de los productores manifestaron usarlas en la venta.

Otros tamaños utilizados son los de 15 kg, usados por el 20% de los productores, y de 12 kg, que utilizan el 13% de los mismos. El resto de los productores usan bolsas de 5, 18 y 20 kg.

Los productores que venden el orégano fraccionado utilizan, generalmente, bolsas de 25 gr. El 60% de los mismos manifestaron usarlas.