



Decima segunda Reunión del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies

ACTA

El día viernes 15 de octubre del corriente año, se llevó a cabo en el Cine La Casona de Chilecito, Departamento de San Carlos, provincia de Mendoza la 12º Reunión del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies.

La misma contó con la presencia de 25 asistentes, entre los que se encontraban productores de aromáticas, profesionales y representantes de instituciones públicas (MINAGRI, INTA (MENDOZA, NEUQUEN, SALTA Y TUCUMAN), CREA Río Negro, Ministerio de la Producción de La Pampa, Cooperativa Aromet de Córdoba y Ministerio de la Producción de Entre Ríos.

La apertura del evento estuvo a cargo de la Tec. Gimena Cameroni ofreciendo la bienvenida a los asistentes y agradeciendo la colaboración a INTA LA CONSULTA, por la co-organización del foro.

Acto seguido, comenzaron las disertaciones de la mañana:

Cultivo, producción y comercialización del coriandro

Disertantes: Tec. Gimena Cameroni (MINAGRI) y Tec. Liliana Huss (productora)

En la presentación se expuso en formato de ficha técnica las características que representa el coriandro.

- Origen
- Formas de suelo
- Formas de Limpieza
- Formas de venta
- Plagas y enfermedades
- Producción
- Costos
- Utilización del cultivo
- Propiedades del Aceite esencial del coriandro
- Comercio exterior



Datos estadísticos de la exportación e importación de las HA y E durante los primeros siete meses del año 2010

Disertante: Tec. Gimena Cameroni (MINAGRI)

Se presentaron los volúmenes y valores de exportación e importación acumulados durante el año 2010, los mismos provienen de las fuentes INDEC y ADUANA.

Luego se confecciono un análisis sobre valores y volúmenes del cultivo –orégano- teniendo en cuenta que la zona de reunión es la principal zona productora de Argentina.

Situación Sectorial de la Provincia de Entre Ríos

Disertantes: Ing. Otto Brutti e Ing. Graciela Farías.

Los técnicos representantes de Entre Ríos, expusieron sobre las actividades que viene llevando a cabo desde hace varios años, en el marco de un proyecto conjunto entre varias instituciones donde se formó un Banco de Germoplasma de especies Medicinales, Aromáticas y Nutracéuticas.

El mismo tiene por objetivo mejorar la calidad del orégano, realizando clonación de la semilla. En ese marco ingresan materiales genéticos, donde los caracterizan (morfológica y químicamente), registrando sus fases fenológicas y de adaptación, para luego conservarlo a campo o en frío según corresponda. Dichos materiales se conocen localmente con los nombres: “clon 27-09”, “clon peruano” y “clon criollo”, taxonómicamente identificados como híbridos de *Origanum x majoricum* Cambess y un cuarto material, llamado “clon verde español”, perteneciente a la especie *Origanum vulgare* L. ssp. *viridulum* (Martrin-Donos) Nyman .

Recientemente han publicado un trabajo sobre clones de oréganos, en la Revista Industrial Crops and Products.



Secaderos Solares en Salta para el Pimiento para Pimentón

*Disertante: Ing. Adrian Acevedo, Subsecretaria de Agricultura Familiar delegación Salta
(Productor, cooperativa San Carlos)*

En la presentación se explicó los inicios de un secadero solar a través de la cooperativa San Carlos de la Provincia de Salta.

Dicha cooperativa está compuesta por 42 productores de la zona. Con motivo de la frecuente adulteración del Pimiento para Pimentón comenzaron un proyecto para lograr un Producto Premium a través de este tipo de secado innovador, con un valor inicial de \$150.000, generando costos operativos bajos.

El mismo está compuesto por paneles solares fijos en el suelo de forma tal que se aprovecha la luz del sol durante todo el día. Esto genera la energía necesaria para producir una corriente de aire dentro de un túnel, en las cuales estaban colocados carros que contenían bandejas con el pimiento a secar. Cabe resaltar que el funcionamiento de este secadero solar es sumamente superior al secado tradicional ya que el primero en dos días secaba una hectárea de pimentón contra 18 días del segundo.



**Conclusiones de la 12° Reunión del
Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies
15 de octubre, Chilecito, provincia de Mendoza**

- ✓ **Se propuso organizar un censo aromático con la colaboración de distintas provincias – donde se encuentre el mayor volumen de productores especieros y aromáticos-.**
- ✓ **Se señaló la conveniencia de avanzar en la Indicación Geográfica del Pimiento para Pimentón de la región del Noroeste Argentino.**
- ✓ **Se comenzará a investigar las potenciales causas que conllevan a la disminución de la materia prima dentro del sector, y las variables que conlleven a obtener un mejor rendimiento kg/ha.**
- ✓ **Se estableció reorganizar nuevas comisiones de trabajo en grupo con temas que surjan como prioridad en el sector.**
- ✓ **Se proyectó realizar reuniones del Foro en provincias y ciudades que no lo hayan hospedado para lograr una mejor difusión del foro federal y del sector aromático.**
- ✓ **Se señaló la importancia de estudiar la incorporación del Sello Alimentos Argentinos para la utilización de los productores.**

Tec. Gimena Cameroni

Tec. María Paula Naso