



## XIIIº Reunión del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies

### - Acta -

El día jueves 11 de agosto del corriente año, se llevó a cabo en el salón OHASIS, en San Salvador de Jujuy, provincia de Jujuy, la decima tercera reunión del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies.

La misma contó con la asistencia de 60 personas, entre productores de aromáticas, profesionales abocados al área, y representantes de instituciones públicas (INTA, SENASA, Ministerio de Producción y Medio Ambiente de Jujuy, Secretaría de Asuntos Agrarios de Salta, Municipalidades provinciales y Universidades públicas) y privadas (Cooperativas y Asociaciones).

El evento comenzó con la apertura del Ing. Agr. Jorge Wallberg de la Dirección Provincial de Desarrollo Agrícola y Forestal del Ministerio de Producción de Jujuy, quién recaló la importancia de la cooperación nación-provincia con un mismo fin, y agradeció la oportunidad de celebrar la 13º reunión del Foro en la provincia de Jujuy.

Acto seguido la Técnica Gimena Cameroni, coordinadora del Foro, explicó el funcionamiento y la conformación del Foro. Luego, expuso la situación del Sector Aromático en Argentina mostrando estadísticas de índole de exportación sobre la Stevia producto de la zona, y luego continuó con los datos de comercio exterior de las restantes 48 posiciones arancelarias correspondientes al sector Aromático.

Posteriormente el Ing. Agr. Ernesto Isaac Pozo, nos explico en profundidad sobre la planta Stevia, detallando las variedades de dicho edulcorante, sus propiedades, características, producción, cosecha y post cosecha.

Resaltando que esta planta herbácea originaria de Paraguay que alcanza de 0,60m hasta 1m de altura, es perenne y produce hasta 6 a 7 años. Existen más de 300 variedades en la selva Paraguayo-Brasilera. El principal producto de esta planta es la hoja entera y seca, que es 15 veces más dulce que el azúcar común y tiene numerosas propiedades extremadamente favorable para la salud humana.

El responsable del sabor dulce de la planta es un glucósido que se encuentra en la hoja llamado esteviosido que aislado es 300 veces más dulce que la sacarosa, a partir de los cuales se elaboran numerosos productos entre ellos los edulcorantes naturales.

Es 100% natural es soluble en agua fría o caliente, sin calorías, se puede hornear, es estable a los 200 °C, por esto que la Stevia no se hace caramelo al calentarse ni se llega a cristalizar tal como el azúcar.

Como referencia se dan las siguientes equivalencias:

- 1 Kg. de azúcar endulza 25 litros de agua
- 1 Kg. de hoja seca y molida de Stevia endulza 180 litros de agua.
- 1 Kg. de steviosido aislado endulza 1800 litros de agua.

Durante la disertación el Ing. Pozo respondió las numerosas preguntas formuladas por los asistentes de la reunión.

Luego del intervalo, la Ing. Agr. Alejandra Giuliano productora de Orégano en Luyaba provincia de Córdoba, realizo un análisis sobre la cadena del Orégano.

La temática tratada en la disertación incluyó los siguientes ítems:

- Ubicación geográfica del Cultivo
- Producción Primaria
- Característica de los productores (tenencia de la tierra, distribución)
- Características del cultivo
- Problemática del Sector
- Tipo de secado y secaderos
- Producto
- Molinos
- Costos

Al igual que en la ponencia anterior, la Ing. Giuliano respondió durante la presentación las consultas realizadas por la audiencia.

Por la tarde, se prosiguió con la Cadena del Azafrán, donde la Dra. Diana Pertile, en conjunto con el productor Federico Paak, expusieron las distintas formas de comercialización del Azafrán, utilizando los cormos en su mayor parte para la industria cosmética y alimenticia.

El mismo también conto con estos temas:

- Ubicación geográfica del Cultivo
- Producción Primaria
- Características del cultivo
- Problemática del Sector
- Producto
- Cosecha
- Comercialización

Luego de un Intervalo retomamos con las últimas dos disertaciones.

La Ing. Agr. Adriana Reviglione de la UTN de Córdoba nos relato sobre la Diferenciación de los productos de hierbas aromáticas mediante la aplicación de trazabilidad y tecnologías innovadoras.

Los temas tratados fueron los siguientes:

- Producción Mundial
- Demanda
- Comercio Mundial
- Ciclo de valor
- Sistema de Trazabilidad de Hierbas Aromáticas
- Estado de Mercado del partido de San Javier, Córdoba
- Fortalezas
- Oportunidades
- Debilidades
- Amenazas

Por último desde la Universidad Nacional de Entre Ríos la Ing. Agr. Graciela FARIAS y el Ing. Agr. Otto Brutti de la Dirección Gral. De Rec. Naturales - Ministerio de la Producción 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 Nutraceuticas.

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.

Cerca de las 19 hrs se dio por finalizada la 13ª Reunión del Foro Federal de H. A y E.

### Asistentes

Aparico Basualdo Paúl.....	Estudiante	Brutti Otto .....	Disertante
Guanca Lorena Paola .....	Estudiante	Diaz Daniel.....	APRADI
Filomeni Beatriz.....	Ing. Agr C.R.U.A	Quesada Maria .....	APRADI
Samoluk Julio.....	Ing.Quimico	Amaya Ivana .....	Productor de Azafan
Lopez Mario Ricardo.....	Productor	Paak Federico C.....	Productor de Azafan
Rueda Victor Rafael .....	Ing. Agr Doc.	Pertile Diana .....	Productor de Azafan
Farfan Lidia del Carmen.....	Ing. Agr	Costas Otero Oscar.....	Areas. Desarrollo Agr.
Giuliano Alejandra .....	Ing. Agr	Orquera Ariel Jesus .....	Areas. Desarrollo Agr
Duran Rosana .....	Bromotologa	Rocha Nestor .....	Areas. Desarrollo Agr
Lopez Simon .....	Tec. Investigador	Wallberg Jorge.....	Director
Petrino Valeria.....	Senasa	Rios Claudia Elizabeth ...	Areas. Desarrollo Agr
Lopez Miguel Angel .....	Senasa	Pozo Ernesto .....	Ing. Agr.
Ortuño Ana Gladis .....	Artesana	Graciela Farías .....	Universidad de Entre Ríos
Alvarez Margarita .....	Artesana	Gimena Cameroni .....	.....Ministerio de Agricultura, de la Nación
Gonzales Ana Maria.....	Docente	María Paula Naso .....	.....Ministerio de Agricultura, de la Nación
Reviglione Adriana.....	Investigadora	Rodriguez Jorge .....	Estudiante
Estevez Eduardo .....	Carex	Saluzzo Luciana .....	Docente
Bartoletti Diego .....	Tec. Coop. Tabacalera	Chocovar Alicia .....	Ing. Agr.
Poma Maria Rosa.....	Docente	Zampini Silvia .....	Ing. Agr.
Almenar Federico .....	Agricultor	Astorgo Graciela.....	Secretaria de Adm.
Mayo Horacio Francisco .....	Estudiante	Casiano Valdez .....	Docente
Gonzalez Cecilia Alcira .....	Ing. Quimico	Guibergia Jose .....	Ganadero
Gimenez Leila .....	Estudiante	Quesada María .....	APRADI
Cabana Roxana del Carmen.....	Ing. Quimico	Guerra Ester .....	Estudiante
Apaza Adriana.....	Ing. Quimico		
Vituro Carmen Ines .....	Dra. Quimico		
Geronimo Griselda .....	Ing. Quimico		
Villa Walter Cosme .....	Ing. Quimico		
Flores Estela.....	Estudiante		
Blasco David .....	Ing.Quimico		