



## ACTA – Decima cuarta Reunión del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies

El día viernes 11 de noviembre del corriente año, se llevó a cabo en el Aula Magna de La Universidad Tecnológica Nacional –Facultad Regional Córdoba- la decima cuarta reunión del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies.

La misma contó con la asistencia de 97 personas, entre productores de aromáticas, profesionales abocados al área, y representantes de instituciones públicas y privadas como INTA, SENASA, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de Córdoba, CAEMPA y Universidades.

El evento comenzó con la apertura de la Coordinadora del Foro, la Técnica Gimena Cameroni, que ofreció la bienvenida al público presente, y agradeciendo la participación al mismo, como así también presentó a las autoridades que se hicieron presentes ese día y que también fueron organizadores del Foro y algunos disertantes también.

Mesa de Autoridades:

Ministerio de Agricultura y Alimentos de Córdoba, Director de la Dirección de Productos Agrícolas el Ing. Agr. Marcos Blanda.

Universidad Tecnológica Nacional –Facultad Regional Córdoba- Director del proyecto PID/UTN/9751 Ing. Químico Carlos Poncio.

INTA Villa Dolores, el Ing. Agr. Daniel Suarez.

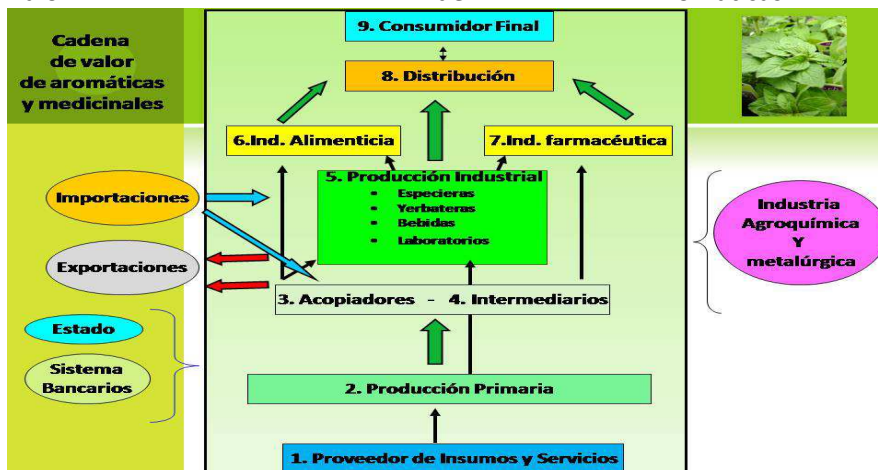
- Acto seguido comenzó el primer disertante que fue el **Ing. Agr. Daniel Suarez (INTA)** que comentó la Situación de las Hierbas Aromáticas y Especies en el Valle de Traslasierras, que está ubicado al oeste de la provincia de Córdoba, posee un clima ideal para el cultivo de plantas aromáticas y medicinales. También explicó que la producción de Orégano en Argentina se encuentra diseminada a lo largo y ancho del país, con variedades características en cada zona, de acuerdo con las condiciones edáficas, climáticas y culturales imperantes.

En el valle se encuentran estas estadísticas registradas:

- ✓ **3.587 fincas**
- ✓ **90 % de menos de 10 hectáreas**
- ✓ **Obligados a realizar producciones intensivas**
- ✓ **Hortalizas, Frutales, Aromáticas, y otras.**

A nivel Nacional, Córdoba ocupa el 2° lugar en importancia en cuanto a superficie cultivada con orégano luego de la provincia de Mendoza. Es decir 308 hectáreas contra 641 ha que tiene Mendoza.

A continuación dio una muy clara explicación de cómo está conformado mediante un cuadro la Cadena de Valor de Aromáticas y medicinales.





A posteriores detallo las características de los siguientes temas:

- BIENES E INSUMOS DE CAPITAL
- PRODUCCIÓN PRIMARIA
- EVOLUCIÓN DEL COMERCIO INTERNACIONAL DEL ORÉGANO ARGENTINO. PERIODO 2000-2010
- EVOLUCIÓN DE SUPERFICIES CULTIVADAS EN ORÉGANO Y TOTALES EN TRASLASIERRA
- TRANSPORTE, ACOPIO Y ACONDICIONAMIENTO
- PRODUCCIÓN INDUSTRIAL

La segunda disertación la realizó el Sr. Benjamín Bernaldez productor de Azafrán

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
- Amenazas

El tercer expositor quedó en manos del Ing. Agr. Miguel Lopez (SENASA) que disertó sobre las BPA Y BPM y su inserción a las Aromáticas. A continuación detallaré una breve síntesis con respecto a los temas anteriormente mencionados.

#### **BPM:**

Prácticas para el mejoramiento de los métodos convencionales de **poscosecha**, haciendo énfasis en la INOCUIDAD del producto, y que tengan el menor impacto posible sobre el ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

#### **BPH:**

Todas las prácticas tendientes a asegurar la inocuidad y aptitud del producto, en todas las fases de la cadena alimentaria, con énfasis en **peligros microbiológicos**.

Es un componente horizontal de las BPA y BPM.

## **Peligros \***

### ● **BIOLÓGICOS (Bacterias, virus, parásitos)**

- ALGUNAS CAUSAS:
  - Deficiente higiene personal.
  - Abonos sin tratar.
  - Agua contaminada.
  - Almacenamiento inadecuado
  - Condiciones que favorecen la reproducción de m.o.
  - Contaminación cruzada.

### ● **QUÍMICOS (Fitosanitarios, aditivos, etc.).**

- ALGUNAS CAUSAS:
  - Incorrectas pulverizaciones
  - Materiales susceptibles o enfermos
  - Envases contaminados.

### ● **FÍSICOS (Tierra, heces, pelos, vidrios, metales, etc.).**

- ALGUNAS CAUSAS:
  - Inadecuados procesos en la poscosecha.

\* Agente biológico, químico o físico o propiedad de un alimento que puede tener efectos adversos sobre la salud del consumidor



## Grupo de propiedades que gobiernan la Calidad de Vegetales Aromáticos

<b>INDUSTRIALES</b> <b>SALUD</b> <b>LEGISLACION</b> <b>MERCADO</b>	<b>Adecuación para los procesos</b>
	<b>Inocuidad, valor nutritivo, valor biológico</b>
	<b>Conformidad con las reglamentaciones</b>
	<b>Aceptación del cliente/comprador/consumidor</b>

### Indicadores Importantes de la Calidad

- GENUINIDAD
- PROPIEDADES VISUALES Y SENSORIALES
- PROPIEDADES TINTÓREAS
- COMPONENTES ACTIVOS (a. e.)
- HUMEDAD
- LIMPIEZA (partes extrañas y foráneas)
- GRANULOMETRÍA
- RESIDUOS DE FITOSANITARIOS
- METALES PESADOS
- CONTENIDO MICROBIOLÓGICO
- TRATAMIENTOS (IRRADIACIÓN)
- LUGAR DE ORIGEN
- FECHA DE RECOLECCIÓN/COSECHA

#### Normativa de Calidad:

La normalización fomenta la colaboración entre actores de la cadena, la supresión de obstáculos a los intercambios, permite diferenciar la calidad de los productos / bienes / servicios, garantiza protección a los consumidores.

Es el marco de referencia para el mejor funcionamiento de la producción, industria y comercio.

## Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas

Recomendaciones sobre Prácticas para obtener **productos de calidad** (materia prima, producto intermedio o producto final), **inocuos y saludables**, cuidando la **salud de los trabajadores y el ambiente**.

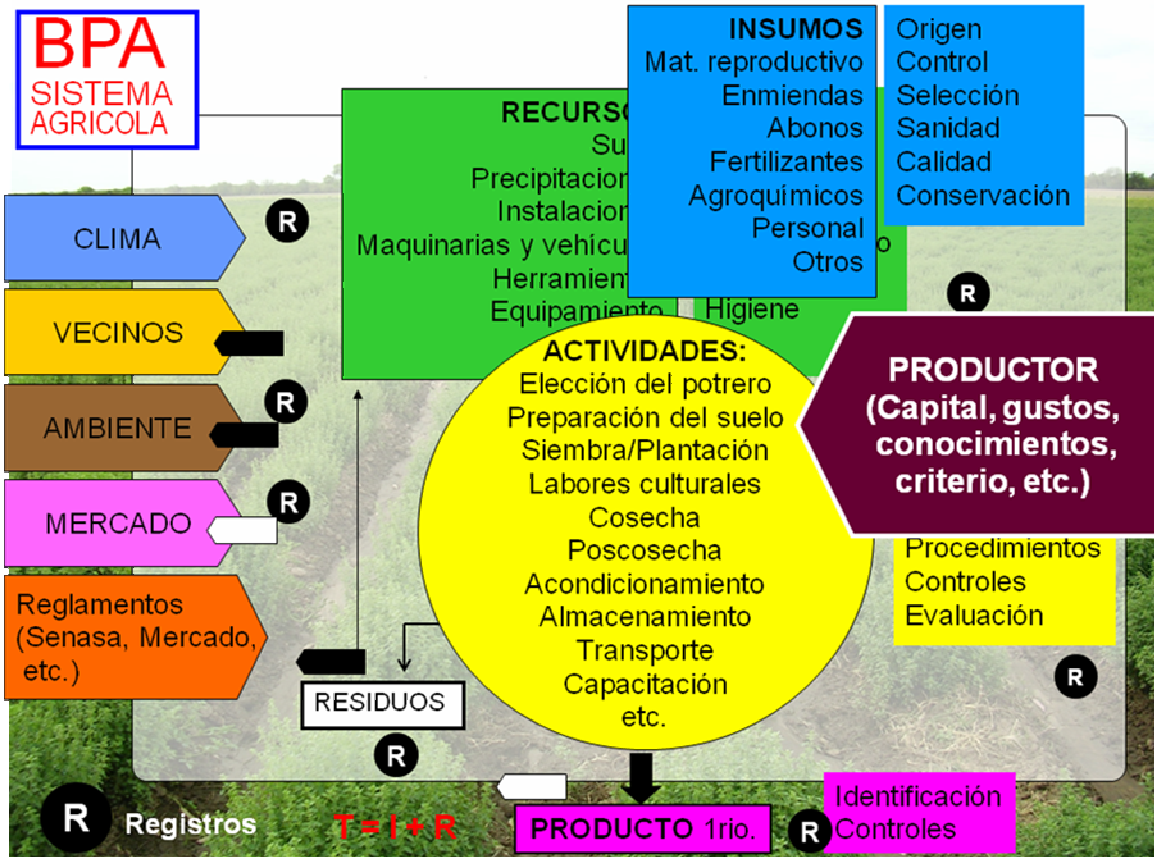
- Contemplan:
  - ▣ **Documentación (R)** en soportes para las circunstancias de cada productor;
  - ▣ **Capacitación** de toda la gente involucrada en la producción,
  - ▣ **Procedimientos e Instructivos**
  - ▣ **Trazabilidad (I + R)**
- Apuntan a ser verificables para comprobar que las BPHyA se están cumpliendo.
- Permiten mostrar los resultados para permitir la mejora de los procesos.

**Importante:** contar con un **procedimiento para contingencias** específicas. (ejemplos: por accidentes con agroquímicos, por contaminaciones posibles, etc.).

La disertación del Ing. Lopez continuo con los siguientes temas:

\*Post-cosecha (secado natural y secado mecanico)

\*BPA sistema agrícola



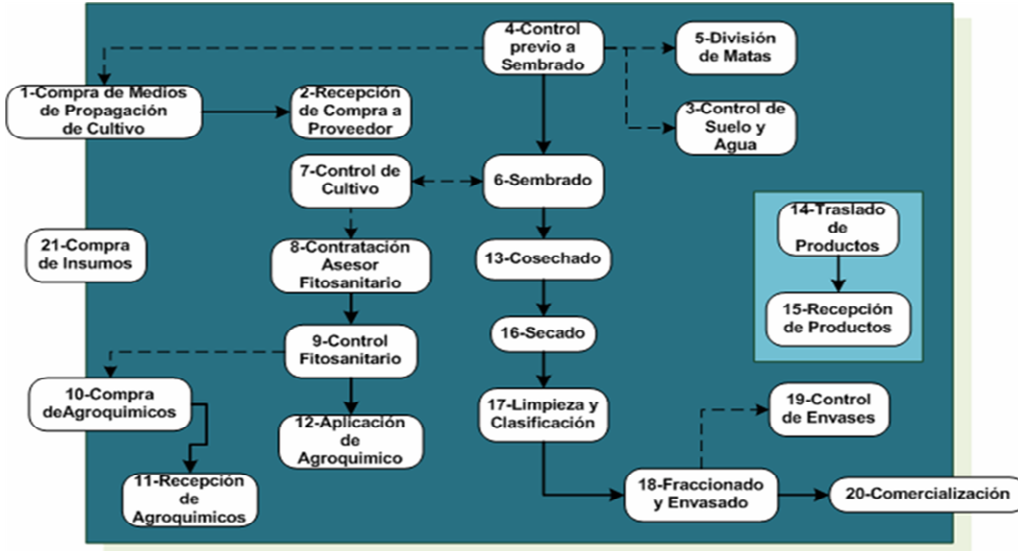
La cuarta disertación fue realizada por la Universidad Tecnológica Nacional –Facultad Regional Córdoba- Los mismos fueron:

Esp. Ing. Carlos Poncio y Esp. Ing. Rosa; Sergio, (hablo de Logística en las HA y E).

**“Análisis y mejora de la competitividad de los productos de Hierbas Aromáticas y Especies, enfocados en los procesos logísticos”**



## Procesos logísticos involucrados en la producción



Técnica: Benetti, Natalia, Comercio Internacional de las Hierbas Aromáticas

### Situación Internacional

- Tasa de crecimiento del sector de Hierbas Aromáticas y Especies del 4 al 6% interanual promedio.
- Producción Mundial: 4,5 millones de ton., 5,5 millones de has.
- Aproximadamente 80 a 85% del Volumen total de Hierbas Aromáticas y Especies se comercializa en forma pura y entera.

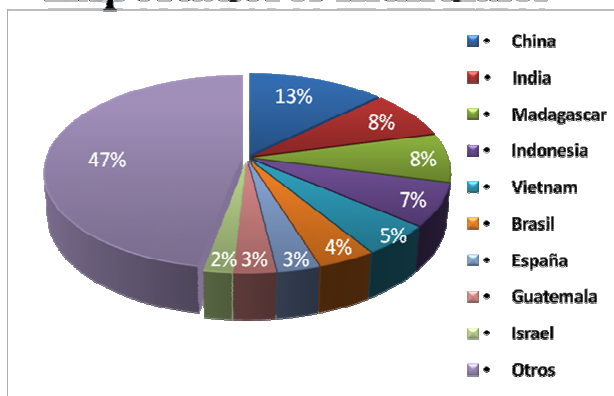
#### • Comercio Mundial Especies

Volumen	Valor
650.000 toneladas	2.500 millones de U\$S

#### • Comercio Mundial Hierbas

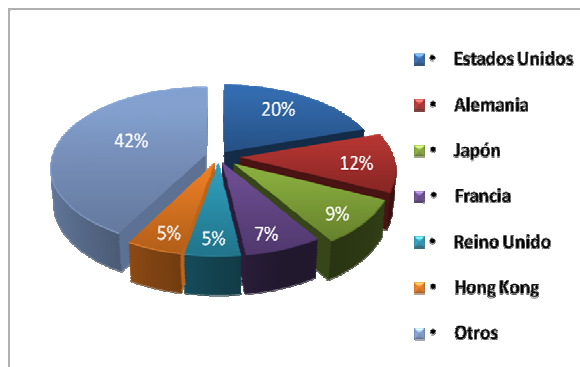
Volumen	Valor
310.000 toneladas	1.500 millones de U\$S

## Principales Productores y Exportadores mundiales





## Principales Compradores y Demandantes mundiales



## Situación Nacional Exportaciones

Año	Toneladas	Miles US\$ FOB
2005	3.152,0	4.884,2
2006	5.158,5	7.272,7
2007	4.433,6	9.021,2
2008	3.190,9	8.374,7
2009	1.993,3	5.271,4
2010	4.339,1	10.752,2
2011 (hasta Septiembre)	5.354,0	11.820,9
<b>Total general</b>	<b>27.621,4</b>	<b>57.397,3</b>

- En 2010 las exportaciones alcanzaron los 10.7 millones de US\$ FOB con 4.339 toneladas vendidas.
- Se nota un incremento del 37% en volumen exportado y un 120% en valor respecto del año 2005.
- Comparando los valores de 2010 con los del año inmediato anterior se aprecia un incremento del 118% y 104% en volumen y precio comercializado respectivamente.

Principales Hierbas	Principales Especies
Manzanilla	Coriandro
Menta	Pimienta Triturada Negra
Orégano	Comino
Conos de Lúpulo	

Berbotto; Beatriz
Aguilera; Elio
Alcalde Fransisco Miguel
Altamirano Andrea
Cameroni Gimena
Naso M. Paula
Alvarado Joaquin J
Arrieta María Egenia
Artura Gustavo
Baez; Jorge
Barrera Orlando R.
Belbruno Fernando
Bernaldez Benjamin
Bernaldez Omar Jorge



Blanda Marcos
Blejer Silvia
Brunetti, Paola
Cabanillas Carmen
Caffarena; Alejandro
Cardona; Silvana
Castelari Sergio Luis
Cejas Cecilia
Cesari Adriana Belén
Cipriani Marcial Santiago
Cuellas M. Eugenia
Davidenco Vanina
Deheza Gricelda
Diaz Viviana
Domingo José
Estela Adriana
Finzl Dana
Foruria,Diana
Gadda; Alicia
Garay; Efrain
Garay; Jose
Gil Patricia
Gil; Alejandra
Giuliano; Alejandra
Gonzales ; Matias
Gonzales Fabricio Osvaldo
Gritti Mario
Guerrero Norma Isabel
Hechem Yamil
Huss; Liliana
Lascano; Milagros
Lazcano Giusti Ezequiel
Leiva Marcelo Héctor
Lopensino Graciela
Lopez Celeste
Luchini; Agustina
Luque Sergio
Marenco Cynthia
Martinez Gustavo Marcelo
Medina; Diego
Nobile Maria Sol
Nuñez Selva
Ocaño; Sonia





Odorisio Patricia
Ojeda Marta
Paez Guadalupe
Pagnan Mariangeles
Poncio Francisco
Prosdócimo Federico
Ramirez Revigliono. Ezequiel
Ramirez, Noelia Noe
Regalado Alejandra
Revigliono, Maria Elvira
Rossini Eduardo
Rostagno Eduardo
Salvador Emiliano
Sanchez Juan Carlos
Scasso Axel
Seisdedos Lina
Shoijet Verónica
Sifon; Patricia
Sisso Gabriel Omar
Sosa Pedro
Spanos Julia
Suarez Daniel
Suarez Susana
Talbot Wright María Lorena
Tomaselli; Alberto
Videla; Domingo
Villalba, Franco
Vivas Raffin Alfredo A.
Wolcoff Maria
Zanoni Renata
Carlos Poncio
Adriana Revigliono
Daniela
Ariadna
Federico
Natalia
Juan Carlos
Sergio
Julieta