

# ESTUDIO DE FACTIBILIDAD TECNICA Y DESARROLLO DEL CULTIVO DE OREGANO, EN EL ALTO VALLE DE RIO NEGRO

Ing. Agr. MARIA LAURA BERZINS

## INFORME FINAL (AGOSTO 2005)

### Objetivos generales propuestos:

- Promover el desarrollo del sector productivo de las plantas aromáticas en la región (inicialmente orégano).
- Favorecer las actividades de producción y comercialización del orégano en la región.
- Estimular el agrupamiento de productores en asociaciones, a fin de favorecer el trabajo en conjunto, el intercambio de experiencias, incrementar los volúmenes de producto para la comercialización a escala comercial regional, nacional e internacional.



Foto 1: Producción de orégano en Cinco Saltos.

### Finalidad del presente estudio:

El acompañamiento de los productores para realizar el cultivo del orégano, abarcando las distintas etapas del presente momento productivo (según las necesidades de cada establecimiento): preparación del terreno, compra de plantines, multiplicación de plantas madres, cosecha, acondicionamiento del producto, procesamiento y mecanización, comercialización.

### Objetivos propuestos para el presente estudio:

- Organizar y planificar actividades de cosecha, procesamiento y acondicionamiento, con buenas prácticas de manejo.
- Realizar el seguimiento de las actividades, y favorecer el registro de datos por parte de los productores, a fin de ir armando con ellos costos de producción.
- Capacitar a los productores sobre las actividades de cosecha, procesamiento, y acondicionamiento del producto.
- Orientar y asesorar al grupo de productores en la obtención y/o compra de las maquinarias necesarias para realizar las actividades de cosecha y procesamiento del orégano.



Foto 2: Producción de plantines a campo (Fernández Oro).

### Resultados obtenidos:

- **Aumento de la superficie cultivada por cada productor:** cada productor se encuentra en diferente etapa productiva (algunos comenzando, otros ya produciendo); en la presente temporada, una productora completa 2ha de producción (Ana Maria Cardellino), tres productores completarán 1 ha (Benito Van Cauwenberghe, Javier Martin y Pedro Medina), y el resto se encuentra entre  $\frac{1}{4}$  y  $\frac{1}{2}$  ha de producción de orégano, ampliándose poco a poco. Tengamos en cuenta que la ampliación no solo implica aumentar la superficie, sino también aumentar la infraestructura de procesado (galpon de secado, camas de secado, lugar de almacenado, procesado, mano de obra, agroquímicos, etc).
- **Se obtuvo un producto de óptima calidad, uniforme en variedad y características organolépticas y sanitarias:** la uniformidad del producto obtenido se viene trabajando con los productores desde el primer día, en relación con la variedad cultivada, el uso de agroquímicos, momento de cosecha, etc. Se ha logrado uniformidad en el producto obtenido, en color, limpieza, sanidad, aroma, de óptima calidad comercial.
- **Se logro establecer el estado de situación del rubro, en el Alto Valle de Rio Negro, en relación con el trabajo realizado con los productores de la Asociación Aromáticas Alto Valle:** se ha iniciado el cultivo del orégano en la región, como alternativa productiva de diversificación para productores (en general) con pocas has (1 a 10) que buscan otra opción a la fruticultura. Se está comenzando a trabajar experimentando con otras especies aromáticas (laurel, romero, estragón francés y tomillo). Se ha comenzado a realizar actividades de comercialización del producto obtenido, a mayoristas regionales y comercios mayoristas locales, en forma individual y/o asociada para tal fin.

### Actividades realizadas:

#### **Tarea 1**

#### **Recorrida a las chacras, actividad de reconocimiento de sectores productivos**

Realicé visitas a todos los establecimientos para reconocer los sectores productivos que se encuentran trabajando (orégano en primer plano, luego otras aromáticas). Este es el primer año que se realiza una cosecha en la cual se obtendrá un volumen comercializable (solo de orégano). Se está comenzando a trabajar con otras especies aromáticas, pero por el momento sólo en etapa experimental (melisa, romero, tomillo) y un proyecto a nivel de la Asociación para promocionar el cultivo del laurel.

Todas las actividades realizadas, las indicaciones y las propuestas de trabajo, quedan registradas en un cuaderno de campo, que cada productor va completando.

## **Tarea 2**

### **Elaboración de un plan de trabajo individual para cada productor**

Esta actividad se viene realizando con los productores. Se realizan actualizaciones periódicas del plan de trabajo a medida que avanzan los cultivos y que se van presentando las distintas situaciones.

Se trabajaron sobre los siguientes temas: desmalezado manual/químico (se realizaron ensayos y distintas propuestas para el uso de herbicidas); cosecha, desecado, acondicionamiento del producto, procesado.



Foto 3: Producción de orégano a campo (Cipolletti).

## **Tarea 3**

### **Asesoramiento relacionado con la producción de plantines**

Esta actividad se realiza con los productores desde el inicio de la actividad (2003) pero en distintas escalas productivas y con distintos objetivos: inicialmente para producir sus propios plantines y aumentar la superficie en producción (productores que recién se hincan) y luego con objetivo de comercializarlos. Realicé actividades sobre este punto con 6 productores, los cuales comenzaron a preparar sus propios plantines, tanto para poder comercializarlos a terceros como para ellos mismos para ampliar su superficie productiva. Trabajamos sobre la calidad de los plantines producidos, y la sanidad de los mismos (problemas de roya y mosaico).

## **Tarea 4**

### **Reunión mensual**

Se vienen realizando las reuniones en forma mensual con todos los productores del grupo y de la Asociación. En los meses de primavera verano se realizaron en las chacras, a fin de intercambiar opiniones y experiencias sobre lo que se está produciendo.

En estas reuniones tratamos temas técnicos, comerciales, operativos, etc..

Asimismo, realizamos reuniones quincenales con algunos de los productores, a fin de organizar las actividades que luego lleva adelante la Asociación Aromáticas Alto Valle. Cabe recordar que todos los productores que participan del presente proyecto, son socios de la Asociación Aromáticas Alto Valle.

En las reuniones se distribuye un Boletín Informativo interno elaborado por una de las productoras, con aportes de varios socios, a fin de realizar difusión y favorecer la comunicación.

#### **Tarea 5**

##### **Seguimiento técnico de tareas a campo, que se proponen en el plan de trabajo.**

El seguimiento lo fui realizando en cada establecimiento, con cada productor, según las necesidades y las actividades previamente planificadas.

En cada visita a la chacra, trabajamos con el cuaderno de campo, revisando lo escrito la visita anterior, las anotaciones hechas por cada uno y las actividades propuestas para seguir trabajando.

Durante los meses de febrero/ marzo realicé el seguimiento de las actividades de cosecha y desecado del orégano, planillas de registro de uso de agroquímicos, planillas de registro de cosecha y secado.

También trabajamos con la producción de plantines a partir de estacas, para marzo 2005.

Planificamos las actividades de plantación para aumento de superficie de cada productor, la cual se está realizando en estos momentos en varios de ellos ( 5 productores).

En los meses de abril, mayo, junio y julio trabajamos sobre temas de calidad del producto, procesado, almacenamiento y luego comenzamos a tratar temas específicos de comercialización.



Foto 4: Producto final (orégano "criollo")

## **Tarea 6**

### **Visitas coordinadas a cada chacra**

Las visitas fueron coordinadas de antemano con cada productor. Las he ido realizando en relación con las actividades propuestas de cosecha, secado, embolsado y acondicionamiento, procesado del producto; y de seguimiento del cultivo

Los productores fueron llevando registros de las actividades, los gastos en que incurren, datos meteorológicos, etc..

Se continúa con el trabajo de evaluación del proceso de cosecha, secado del producto, a fin de determinar datos para nuestra zona sobre producción y calidad obtenida.

## **Tarea 7**

### **Planificación de actividades**

La planificación de actividades la fui realizando primero en forma general; luego la discutimos con cada productor y la adaptamos a la realidad de cada uno.

Todo ha quedado registrado en el cuaderno de campo de cada productor, y luego fui realizando el seguimiento técnico.

Durante febrero/ marzo planificamos las actividades de cosecha, secado y procesado del producto a obtener en la 3ª cosecha del orégano, y la producción de plantines.

Durante enero, se trabajó en planificar las actividades para la ampliación de superficie la cual se está realizando en marzo 2005.

Y ya en el otoño realizamos actividades de evaluación de las actividades y planificación de la temporada siguiente.

## **Tarea 8**

### **Evaluación sanitaria del cultivo**

Se fue realizando en forma permanente y en cada visita al productor.

Han aparecido problemas de roya, antracnosis, botrytis y mosaico de la alfalfa. Se ha ido trabajando puntualmente con cada productor y en cada caso en particular. Se presentan problemas de control de enfermedades, debido a la falta de productos específicos adaptados y probados para las especies aromáticas.

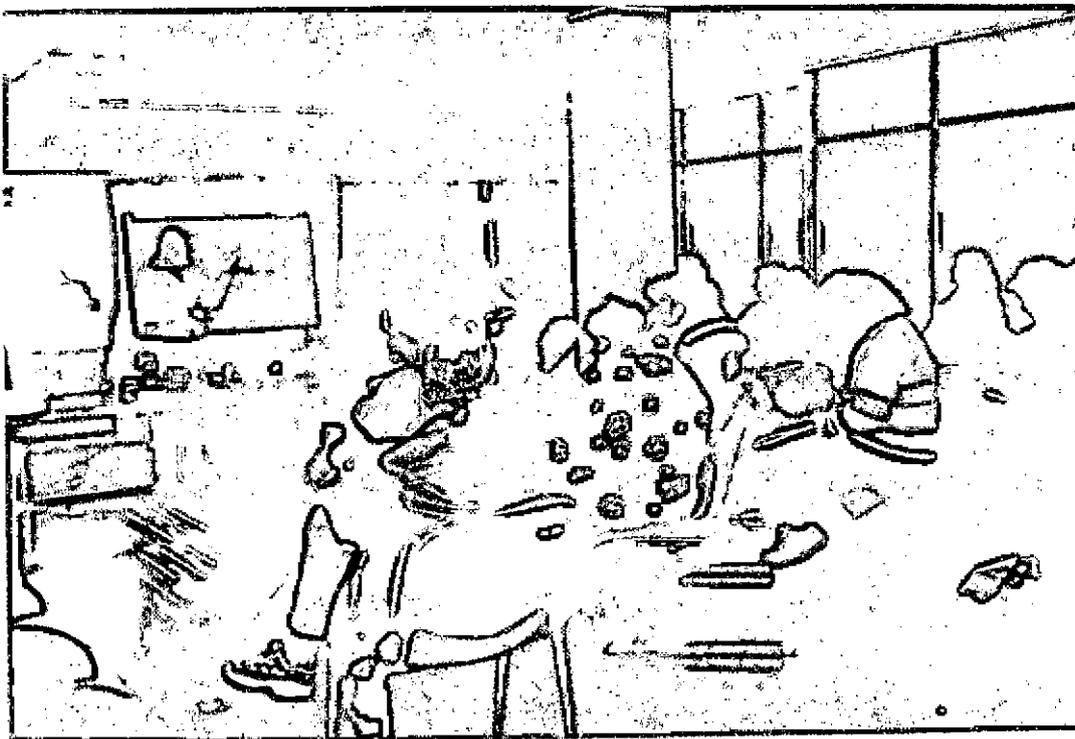
## **Tarea 9**

### **Capacitaciones específicas**

Se trabajó en el área de :

- producción de plantines a partir de estacas;
- uso adecuado de agroquímicos;
- cosecha de orégano;
- desecado del orégano;
- calidad del producto a obtener;
- división de matas;
- producción de plantines de otras especies aromáticas;
- cultivo del laurel.

Se realizó la 3ª Jornada de Divulgación Técnica del cultivo del Orégano, organizada por la Asociación Aromáticas Alto Valle, auspiciada por ADECO CREAR y la Municipalidad de Cipolletti. La misma fue el 26 de junio, con 30 participantes. El objetivo de la misma fue la difusión de la actividad en la región.



Fotos 5 y 6: 3º Jornada de Divulgación Técnica del cultivo del Orégano.

### Tarea 10

#### Asesoramiento en relación con máquinas de procesado

Este tema se fue trabajando durante todo el año, tanto desde los aspectos de obtención de las máquinas (despalilladora y zaranda), sino también en los aspectos organizativos del uso de las mismas.

Las máquinas ya se encuentran en funcionamiento, y se van realizando aún adaptaciones y/o modificaciones, en función de los requerimientos que se observan en la práctica.

Las máquinas se instalaron en el galpón de uno de los socios (Javier Martín) y en él se encuentran funcionando. Preparamos un cuaderno especial para el registro de la actividad, a fin de ir recolectando datos productivos de trabajo en la zona.

Se preparò un Reglamento de Uso de la Maquinaria, el cual fue aprobado por los socios.

El galpón se acondicionò para el uso del procesado del orégano

Se continúa con la tramitación de la habilitación de Bromatología municipal.

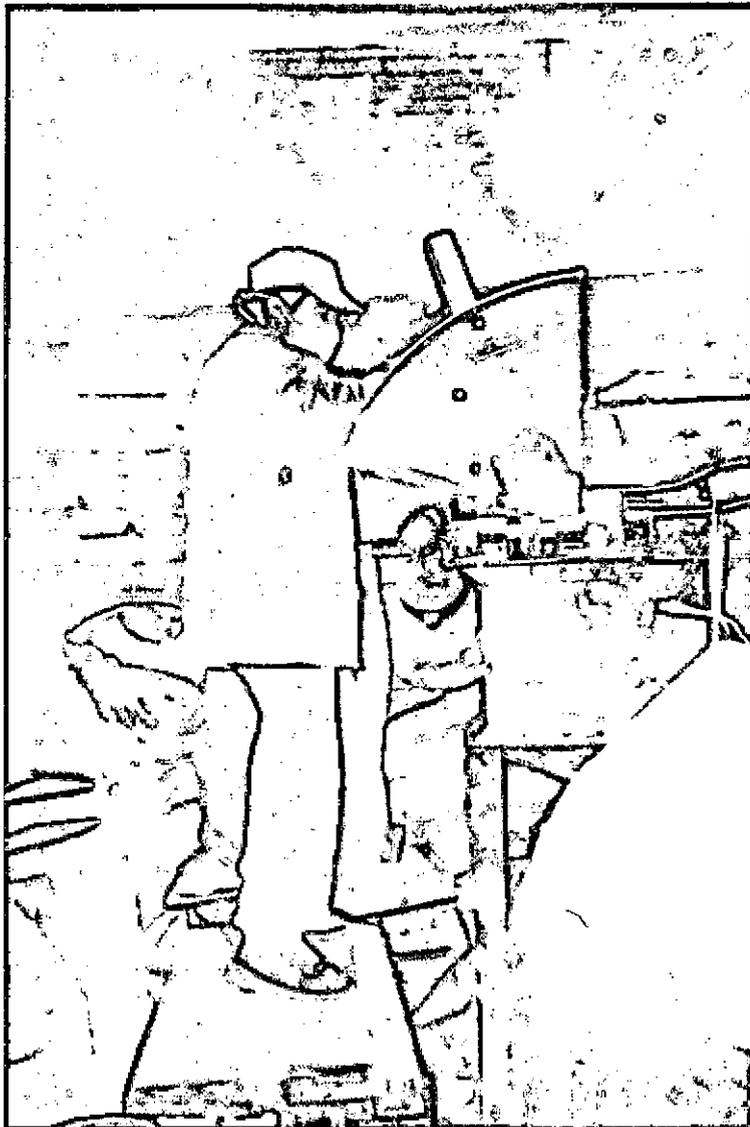


Foto 7: Despalilladora. Procesado de orégano en el galpón de procesado de aromáticas de la Asociación Aromáticas Alto Valle (Cipolletti).

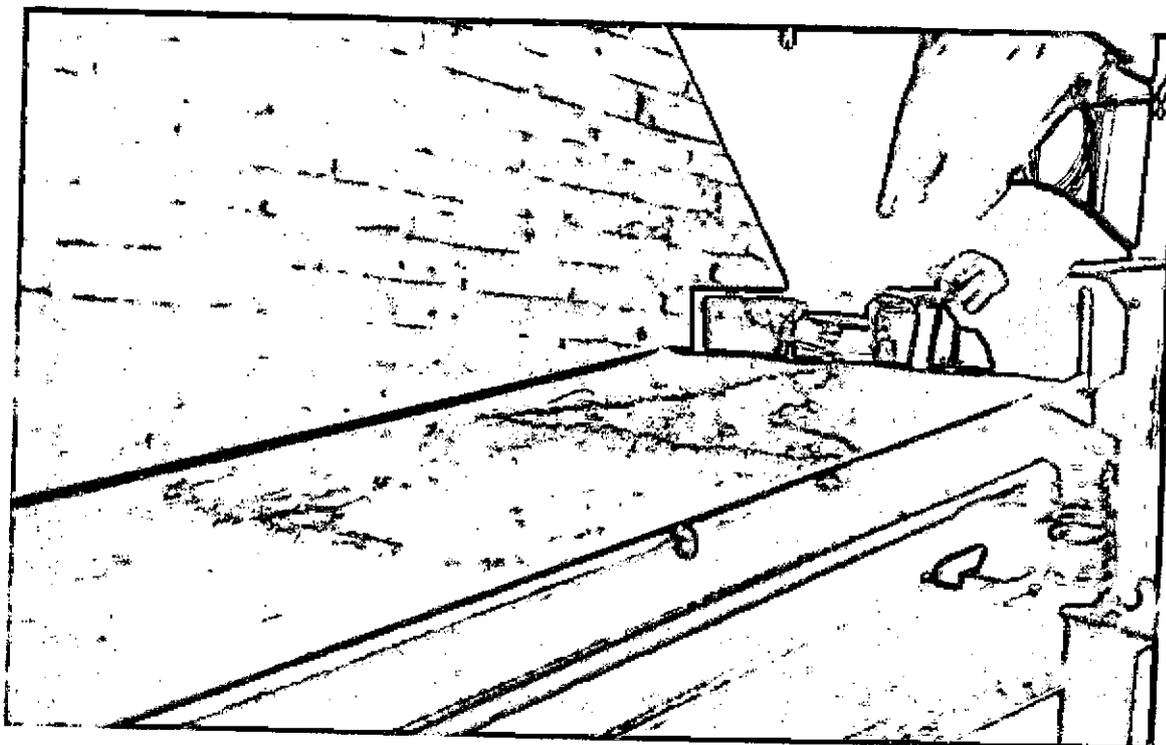


Foto 9: Zaranda de la Asociación Aromáticas Alto Valle. Galpón de procesado (Cipolletti).

### **Comercialización**

Se continúa trabajando con tres productores en el proceso de comercialización del orégano (Ma. Fernanda Carro, Ana María Cardellino y Javier Martín).

Hicimos visitas a posibles compradores regionales: mayoristas, chasinadores, fraccionadores. Y con los mismos se iniciaron tratativas comerciales.

Trabajamos sobre el costo de producción de su orégano, a fin de poder determinar el precio de venta, el mismo se está revisando con los datos de la presente temporada, junto con técnicos del INTA Alto Valle.

Se realizaron las primeras ventas en conjunto (mayo/julio 2005).

Al finalizar la temporada comercial, podremos evaluar los resultados obtenidos y la experiencia a fin de ir planificando acciones para el próximo año.

### **Asesoramiento a personas interesadas e instituciones**

Se realizó un trabajo de asesoramiento a personas que tienen interés en iniciarse en la actividad, una vez por semana, en las instalaciones del CREAMAR Cipolletti. Asimismo, se asesoró a Municipalidades regionales y Cámaras de Productores sobre los mismos temas, a fin de detectar personas interesadas y/o acompañarlos y asesorarlos en proyectos productivos relacionados con las aromáticas.