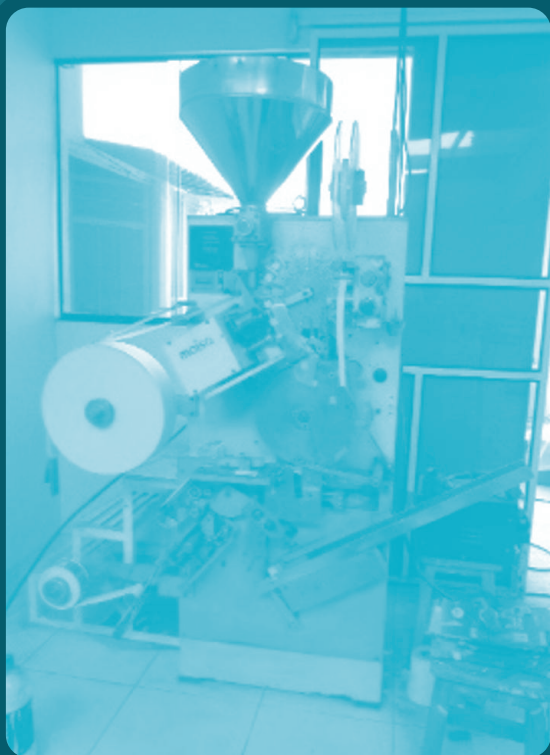




PRODUCCIÓN DE SAZONADORES Y FILTRANTES ORGÁNICOS

EN EL DISTRITO DE MOLLEBAYA-AREQUIPA

SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS:

PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS BAJO INVERNADEROS EN ZONAS URBANAS

Se autoriza el uso de este documento siempre que se cite adecuadamente la fuente.

Proyecto: "Consolidación del Modelo de Gestión del Desarrollo Económico Local con Enfoque de Cadenas Agrícolas en Arequipa, Moquegua y Puno"

Equipo técnico del Proyecto:

Coordinadora: Ing. María Abarca Mogrovejo

Responsable de Sistematización: Blgo. Cristian Martínez Heredia

Fotos y Gráficos: Banco de Imágenes El Taller

Taller Asociación de Promoción y Desarrollo

Urb. Cabaña María J-5 II Etapa Arequipa, Perú

Teléfono: (51) (54) 201363

Email: eltaller@eltaller.org.pe

Facebook: El Taller Asociación de Promoción y Desarrollo

Web: www.eltaller.org.pe

Primera Edición

Arequipa, Enero 2017.

1. INTRODUCCIÓN

La producción orgánica diversificada de hierbas y otros productos es comercializada en volúmenes para la exportación. Se evidencia una demanda potencial de hierbas aromáticas en el mercado local, entonces es necesario realizar un valor agregado de las hierbas. Una forma de presentación de las hierbas aromáticas es sazónadores y filtrantes de hierbas.

La producción de los sazónadores y filtrantes, generalmente proceden de una producción convencional, ocasionando que los sabores de la hierbas al consumirlas en las diferentes formas (carnes y mates) cambien su sabor y olor, permitiendo que no sean agradables.

El Perú tiene un creciente mercado gastronómico, con una diversidad de platillos a base de carnes, consumo de mates naturales. Entonces el uso de los condimentos y mates son una mezcla de especies orgánicas que pueden ser envasados en presentaciones de plástico, vidrio y otros, permitiendo a las familias peruanas el uso para su consumo.

La experiencia se realizó con un grupo emprendedores representantes de la Asociación de productores para la Agroexportación de Santa Ana y Mollebaya (ASPEASAM), con una diversidad de más de 10 hierbas aromáticas (tomillo, mejorana, romero, estragón, cedrón hinojo, otros) orgánicas permitiendo obtener propiedades diferentes (sabor, color y textura) en comparación de otras hierbas convencionales.

Con la institución El Taller, Asociación de Promoción y Desarrollo, y el proyecto Consolidación del modelo de gestión del desarrollo económico local con enfoque de cadenas agrícolas en Arequipa, Moquegua y Puno, financiado por Louvain Cooperation, Ensemble Fondation, se logró realizar la experiencia sostenible.

2. ASPECTOS GENERALES

Las condiciones ambientales, en la región Arequipa permite producir filtrantes y sazónadores orgánicos.

2.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA

El distrito de Mollebaya, se encuentran en la, Provincia de Arequipa, Región de Arequipa, $71^{\circ} 27' 59.88''$ S. $17^{\circ} 27' 59.88''$ O. a una altitud de 2515 m., con una distancia de 20 Km. desde la Plaza de Armas de Arequipa. Sus vías de comunicación, es a través de vías asfaltadas.

La producción de filtrantes y sazónadores se realizó en el centro de procesamiento, ubicado en el domicilio de la Sra. Hipólita Vilca.

3. DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

La producción de filtrantes y sazónadores con las agricultoras emprendedoras tiene las siguientes etapas. En todo el proceso de producción se implementan las buenas prácticas de Manufactura (BPM):

3.1 ABASTECIMIENTO DE MATERIA PRIMA

En el distrito de Mollebaya los productores realizan la producción de hierbas aromáticas y hortalizas orgánicas. El abastecimiento de la materia prima se realiza con mayor facilidad para realizar los sazónadores y filtrantes, permitiendo tener un valor agregado de la materia prima orgánica.

Los predios agrícolas con toda su producción, entre las hierbas aromáticas y hortalizas orgánicas son certificadas por una empresa de terceros denominada IMO control (certificadora internacional que realiza el proceso de verificación de los predios agrícolas).

3.2 SELECCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Se realiza una selección manual para obtener una pureza de 100% del producto. En una mesa limpia, se coloca las hierbas, secas, y una persona realiza la selección, que consiste en retirar todas las ramas pequeñas, hojas de otras especie y polvo si existieran.

3.3 MOLIENDA DE PRODUCTO

En la tolva de un Molino manual se coloca el producto seleccionado, después de cada molienda se limpia el molino para evitar las mezclas y contaminación de olores, texturas y otros.

3.4 ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO

El producto molido se almacena en recipientes de plástico transparentes con tapas herméticas para mantener el color, aroma, olor que son limpiados cada vez que se almacenan un nuevo producto, se etiqueta y se mantiene lugar seco y oscuro.

3.5 PREPARACIÓN DE SAZONADORES

Se han trabajado dos tipos de sazónadores, el primero para pollo y el segundo para cerdo, a continuación se detalla por tipo de sazónador:

Sazonador para Pollo	Ingredientes
	Romero (1/2 unidad), orégano (3 unidades), estragón (2 unidades), ajo (4 unidades), tomillo (1/2 unidad).
Sazonador para cerdo	Mejorana (4 unidades), orégano (2 unidad), Huacatay (1/2 unidad), ajo (3 unidad).
Peso: 20 gramos, conservación en lugar fresco y seco, no exponer a la luz directa., con una duración de 12 meses desde su producción	

La preparación de los sazónadores es solo mezclar las dosis indicadas de las hierbas y otros para obtener un tipo de sazónador.



Figura N° 1. Pesado y mezcla de las hierbas aromáticas para la elaboración de sazónadores.

Otros sazónadores que se producen y se envasan son hierbas solas y molidas, por ejemplo el orégano puro, tomillo, ajo y otros (Ver figura N° 2).



Figura N° 2. Sazonador de orégano.

PRESENTACIÓN

Para el envasado del producto se realiza en frasco de plástico de diferentes formas (casas, corazones, ver figura N° 3) con una capacidad de 20 gramos. Para identificar el tipo de sazonador.



Figura N° 3. Presentación de los sazonadores de hierbas aromáticas orgánicas

PREPARACIÓN DE FILTRANTES

El embolsado del filtrante se realiza por empresas especialistas en maquilar.

Por cada sobre se colocó un gramo del producto molido (Hierba aromática). Se produce filtrantes de cedrón, alcachofa y eucalipto.



Figura N° 4. Máquina para realizar la maquila de las hierbas aromáticas. Arequipa

PRESENTACIÓN

Se realiza un trabajo manual para realizar la presentación. Se envasa los filtrantes en cajas con capacidad de 25 filtrantes embolsados en papel filtrante y una sobre envoltura del filtrante de color blanco. Solo la caja es impresa con el nombre del filtrante, ubicación, otros (ver figura N°5).



Figura N° 5. Presentación de los filtrante orgánicos

COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO

Los sazónadores y filtrantes son producidos por un grupo de emprendedoras de la Asociación de productores para la Agroexportación de Santa Ana y Mollebaya (ASPEASAM), tienen la comercialización a nivel local y en la ferias Verdes Thani (Umacollo-Arequipa) que se realizan todos los días sábados. El precio de venta de la caja filtrante es S/. 5.00 (\$1.42) y los sazónadores de diferentes sabores/gustos es S/. 4 (\$1.14) el frasco.

4. ANÁLISIS

La necesidad de generar un mayor ingreso económico a las familias a través de una oferta de nuevos productos como los sazónadores y mates filtrantes orgánicos. Se demuestra con la producción de sazónadores que se realizaban de forma constante.

La organización ASPEASAM, promotora de emprendimientos a brindado todo su apoyo a las señoras Hipólita Vilca, Fausta Aquise, Hermosinda Bejarano que manejan exitosamente la producción y comercialización de sazónadores y filtrantes de hierbas aromáticas y hortalizas.

La aceptación y producción de sazónadores fue más difícil en comparación que los filtrantes. Los sazónadores de pollo y cerdo tuvieron que pasar por evaluaciones para mejorar la receta, realizando degustaciones de forma gratuita a todos los socios de ASPEASAM y familias de los socios, para lograr una buena aceptación, retirando de la mezcla de hierbas la sal. Por ende los condimentos que se producen no contienen sal.

El costo de los sazónadores difiere positivamente. El costo del sazónador de pollo es S/. 2.83, y para

el mercado tiene un precio de venta en la feria Verde Thani de S/. 4.00 teniendo una ganancia de S/ 1.18 y con rentabilidad de 41%. El costo del sazónador de cerdo tiene S/. 2.5 con un precio de venta de S/. 4.00, teniendo una ganancia por sazónador de S/. 1.5, teniendo una rentabilidad del 60 %. El costo del sazónador de orégano es S/. 2.1 con precio de venta al público de S/. 4.00, con una rentabilidad del 90.4% y una ganancia de S/. 1.9. De los tres sazónadores que se producen de hierbas aromáticas y hortalizas el más rentable es el de orégano con 90,4%, siendo el segundo más rentable el de cerdo y finalmente el de pollo. Los sazónadores permite realizar dar un valor agregado alto a las hierbas aromáticas, realizando la comparación de 1000 gramos de hierbas tiene un precio de venta de S/. 8.00 promedio, un sazónador de 20 gramos tiene un precio de S/. 4.00.

En cuanto los filtrantes tienen una alta rentabilidad superior al 100% que de S/. 2,26 (para Eucalipto), con un precio de venta al público es S/. 5.0, y una rentabilidad de 121.2% y una ganancia de S/. 2.75, el costo de producción puede variar de acuerdo a la variedad de la hierba aromática orgánica. El mercado de los mates filtrantes están creciendo siendo muy importante realizar una diversidad alta de filtrantes para la comercialización en las ferias orgánicas de Arequipa, Perú.

5. CONCLUSIÓN

Los productores emprendedores que han aprovechado la oportunidad de valor agregado de las hierbas aromáticas, ha permitido la generación de un ingreso económico para la familia.

La aceptación y aprendizaje al detalle de todo el proceso de la elaboración de los sazónadores y filtrantes, inclusive con evaluaciones, se ha logrado realizar una mezcla adecuada de las hierbas aromáticas y hortalizas para pollo y cerdo siendo aceptado en el mercado. La apropiación por parte de los productores permite el desarrollo y crecimiento del emprendimiento sostenible.

La producción, comercialización de sazónadores y filtrantes es actualmente fácil para las emprendedoras, permitiendo una presencia continua en el mercado.

6. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

- Chávez, Jorge (2006). Aprende de la experiencia, una metodología para la sistematización. Fundación ILEIA/Asociación ETC Andes.
- Informes trimestrales del Proyecto Consolidación del modelo de gestión del desarrollo económico local con enfoque de cadenas agrícolas en Arequipa, Moquegua y Puno

7. ANEXOS

Costo total y precio de venta de sazónador de pollo

Ítem	Insumo	Unidad	Costo	Total por insumo	
1	Romero	0.50	0.05	S/.	0.03
2	Estragón	2.00	0.11	S/.	0.22
3	Orégano	3.00	0.08	S/.	0.24
5	Tomillo	0.50	0.08	S/.	0.04
6	Ajo	4.00	0.2	S/.	0.80
7	Envase	1.00	1	S/.	1.00
8	Etiqueta	1.00	0.1	S/.	0.10
9	Mano de obra	1	0.4	S/.	0.40
Total por sazónador de pollo				S/.	2.83
Precio de venta del sazónador				S/.	4.00
Rentabilidad					41%
Ganancia				S/.	1.18

Costo total y precio de venta de sazónador de cerdo

Ítem	Insumo	Unidad	Costo	Total por insumo	
1	Mejorana	4.00	0.05	S/.	0.20
2	Orégano	2.00	0.08	S/.	0.16
3	Huacatay	0.50	0.08	S/.	0.04
4	Ajo	3.00	0.2	S/.	0.60
5	Envase	1.00	1	S/.	1.00
6	Etiqueta	1.00	0.1	S/.	0.10
7	Mano de obra	1	0.4	S/.	0.40
Total por sazónador de cerdo				S/.	2.50
Precio de venta del sazónador				S/.	4.00
Rentabilidad					60%
Ganancia				S/.	1.50

Costo total y precio de venta de sazónador de orégano

Ítem	Insumo	Unidad	Costo	Total por insumo	
1	Orégano	10.00	0.08	S/.	0.80
2	Envase	1.00	1	S/.	1.00
3	Etiqueta	1.00	0.1	S/.	0.10
4	Mano de obra	1	0.2	S/.	0.20
Total por sazónador de orégano				S/.	2.10
Precio de venta del sazónador				S/.	4.00
Rentabilidad					90.4%
Ganancia				S/.	1.90

Costo total y precio de venta de filtrantes

Ítem	Insumo	Unidad	Costo	Total por insumo	
1	Eucalipto	25.00	0.005	S/.	0.13
2	Maquilado	25.00	0.048	S/.	1.20
3	Caja para 25 unidades	1.00	0.6	S/.	0.60
4	Bolsa de plástico brillante	1	0.03	S/.	0.03
5	Mano de obra	1	0.3	S/.	0.30
Total por filtrante				S/.	2.26
Precio de venta del filtrante				S/.	5.00
Rentabilidad					121.2%
Ganancia				S/.	2.75



Figura N° 6. Prueba de evaluación de las hierbas para el maquilado



Figura N° 7. Maquila de los filtrantes



Figura N° 8. Selección manual de hierbas aromáticas orgánicas.

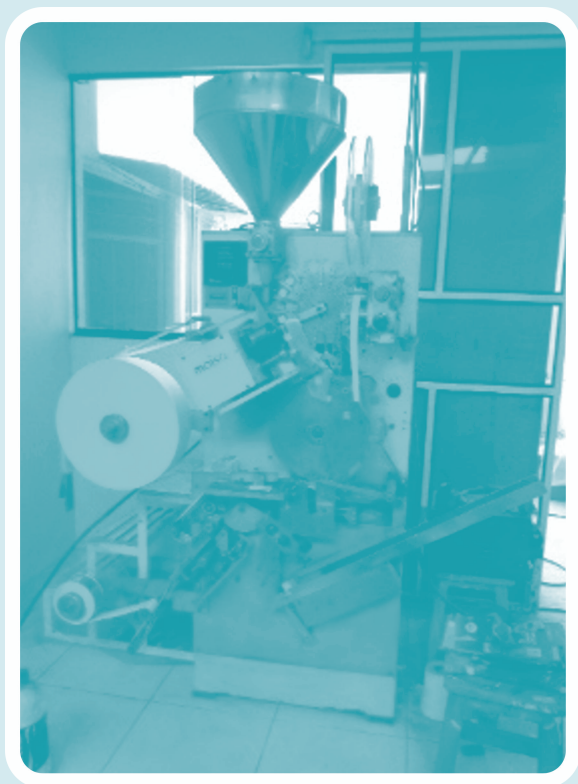


Figura N° 9. Molienda de las hierbas aromáticas orgánicas.



Figura N° 10. Presentación de los mates filtrantes.





PRODUCCIÓN DE SAZONADORES Y FILTRANTES ORGÁNICOS

EN EL DISTRITO DE MOLLEBAYA-AREQUIPA

