

# 1ra. Cumbre Nacional de Productores de Orégano

Tomina, 2010

06 y 07 de mayo

Complejo Agroindustrial de Procesamiento de Especias y Condimentos (CAPEC)  
Unidad de Negocios, Especias y Condimentos (UNEC S.A)

---

Información y fotos: Silvia Mercado [smercado@fdta-valles.org](mailto:smercado@fdta-valles.org)

---

## Sobre la Cumbre

La Primera Cumbre Nacional de Productores de Orégano es un evento organizado por Fundación Valles, con el apoyo de SOCODEVI (Sociedad de Cooperación para el Desarrollo Internacional), y con el financiamiento de USAID/Bolivia y ACDI (Agencia Canadiense de Cooperación Internacional). Se trata de un esfuerzo coordinado con la UNEC S.A. (Unidad de Negocios de Especias y Condimentos), AGROCENTRAL y el Gobierno Municipal de Tomina.

## Meta

Difundir innovaciones tecnológicas y avances en el manejo integral del cultivo y el agronegocio del orégano.

## Propósitos

- ✓ Promover el intercambio de experiencias de los agricultores de orégano de las principales regiones productoras de Bolivia.
- ✓ Incentivar la producción e inversión en el cultivo del orégano en zonas agro ecológicas potenciales.
- ✓ Incentivar la vinculación de entidades público y/o privadas en el desarrollo de la industria del orégano en Bolivia.

## Protagonistas

150 productores de Chuquisaca, Cochabamba, Tarija y Potosí

Algunas entidades participantes: AGROCENTRAL, APROMI, PROAGRO, APROMBE, APAJIMPA, ASOHABA, APAFAN, SENACYT, APOT; Asociación de Productores de San Julián, Cooperativa Integral Agropecuaria Villa Serrano, Cooperativa Integral Agropecuaria de Padilla, Cooperativa de Yamparaez, Cooperativa de Omereque Cooperativa Integral Agropecuaria Redención Pampa, Cooperativa Integral Agropecuaria San Mauro de Tomina; Productores de Icla, Productores de Tomoyo, Productores de Presto; Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad San Francisco Xavier; Honorables Alcaldías de Tomina, Zudañez, Icla, Chaqui, Cotagaita.

## Actividades

- ✓ Charlas técnicas
- ✓ Recorridos por parcelas de capacitación y campos comerciales de productores de orégano
- ✓ Recorridos por el Complejo Agroindustrial de Procesamiento de Especias y Condimentos (CAPEC) en Tomina

## Orégano

en el Programa Especies

- **630**  
toneladas  
comercializadas
- **95%**  
producto de  
exportación
- **5%**  
producto para  
mercado interno
- **1.5 millones**  
de dólares en  
ventas
- **120**  
hectáreas  
establecidas
- **1.494**  
familias  
beneficiarias
- **95%**  
de adopción de  
tecnologías
- **45%**  
incremento de  
ingresos
- **14**  
municipios  
involucrados
- **10**  
proyectos

## Cronología y Actores

**1998** ➤ SOCODEVI, con financiamiento de ACDI, inicia las primeras investigaciones en cultivos alternativos para la cadena de especias. Luego de experimentar con diversos cultivos, determina que el orégano es un cultivo óptimo para generar ingresos y que, además, se puede adaptar a las condiciones existentes en esa región.

**2001** ➤ La Fundación Valles y SOCODEVI, con el apoyo de USAID/Bolivia y ACDI, implementan el Programa de Especies y otros productos alternativos en los valles de Chuquisaca, y concentran sus esfuerzos en el orégano.

**2002** ➤ La Fundación Valles y SOCODEVI empiezan con un primer Proyecto de Innovación Tecnológica Aplicada -PITA- cuyos demandantes son los agricultores asociados en cinco, de las doce cooperativas que conforman AGROCENTRAL<sup>1</sup>.

**2005** ➤ Se constituye como Sociedad Anónima la Unidad de Negocios de Especies y Condimentos (UNEC), que se hace cargo de la cadena productiva, es decir, producción, procesamiento y comercialización. Las instituciones que conforman esta sociedad anónima son Fundación Valles, SOCODEVI y AGROCENTRAL; esta última agrupa 5 cooperativas: Tomina, Padilla, Villa Serrano, Redención Pampa y Sopachuy.  
➤  
➤ con 1/3 de participación accionaria cada una.

**2010** ➤ Se realiza la Primera Cumbre de Productores de Orégano. UNEC S.A. cumple cinco años.

<sup>1</sup> Central de Cooperativas AGROCENTRAL

# La Cadena Productiva

La cadena productiva se inició con la producción de dos variedades de orégano: Maru y Kaliteri. Si bien se intentó introducir más de 50 variedades, éstas dos fueron las priorizadas.

## Proceso

- De los huertos madre se subdivide las plantas en esquejes<sup>2</sup>, éstos se colocan en multiceldas que contienen material vegetal. Este trabajo suele ser realizado por personas de género femenino, ya que se trata de una labor minuciosa y delicada.
- Finalmente, las multiceldas son colocadas en un invernadero donde -gracias al sofisticado control tecnológico- los plantines reciben una adecuada nutrición y manejo, tanto en la cantidad de agua, temperatura y la provisión de nutrientes.
- Luego son trasladadas a otro invernadero donde las condiciones climáticas son las más cercanas a las reales, allí se adecuan y se preparan para ser llevadas a las parcelas de los agricultores donde crecen hasta alcanzar la madurez necesaria para producir ramas.

## ¿Cómo se trabaja?

- Los agricultores se anotan en una lista de interés para iniciar su cultivo y en función a la extensión del terreno, se les entrega la cantidad de bandejas de plantines, se proporciona capacitación técnica para el trasplante y se cobra el costo de los plantines, que pagan cuando entregan su primera cosecha o en las sucesivas.
- Una vez que se procede al corte, se realiza el deshidratado en secadores artesanales o industriales. El proceso continúa con el despalillado<sup>3</sup>, zarandeo, selección, clasificación, preparación de la mezcla de orégano y finalmente se embolsa quedando listo el producto para la exportación.
- Este proceso es realizado en CAPEC -Complejo Agroindustrial de Procesamiento de Especies y Condimentos- ubicado en las localidades de Tomina en Chuquisaca y Santa Ana La Vieja en Tarija.

## Conformación de la UNEC S.A.

Gracias a la generación de una oferta suficiente de orégano, a la posibilidad de canales de comercialización y exportación, en 2005 Fundación Valles, SOCODEVI y AGROCENTRAL conformaron la UNEC -Unidad de Negocios de Especies y Condimentos S.A. Así se realizaron las mayores inversiones en infraestructura para la producción de plantines, para el procesamiento, deshidratado y para ampliar la superficie de cultivo con el trabajo de capacitación y asistencia técnica.

---

<sup>2</sup> Forma de propagación que consiste en sacar una parte de un tallo de planta madre y ponerlo en condiciones favorables para la formación de raíz y reconstituir una planta completa idéntica a la planta madre.

<sup>3</sup> Sacar la mayor cantidad de palo separando la hoja que es el producto comercial.

