

HOJA INFORMATIVA N° 29

Abril 2021

COSECHA Y POS COSECHA DE COMINO Y ANÍS



Centro Regional Catamarca-La Rioja



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

COSECHA Y POS COSECHA DE COMINO (*Cuminum cyminum* L.) Y ANÍS (*Pimpinella anisum* L.)

López, Luz; Zamboni, Maximiliano; Romero, Diego; Sánchez, Héctor Hugo; Pérez, Orlando; Herrera, Juan; Alemanno, Gabriela; Dávila Cruz, Gustavo; Jotayan, Lorenzo; Oviedo, Héctor Javier

En el cultivo de estas aromáticas, siguiendo las labores culturales recomendadas para la obtención de un alto potencial rendimiento de estos cultivos, se llega al momento óptimo de cosecha siguiendo y monitoreando el avance de la maduración fisiológica de la planta y el grano semilla.

Entendemos por *cosecha* a la labor de recolección de los granos maduros fisiológicamente. También se recolecta, las partes útiles de la planta que pueden ser empleadas como subproducto.

La *pos cosecha* es la operación de acondicionamiento y clasificado del grano semilla para poder ser destinado a su consumo, comercialización y/o almacenamiento para su utilización como semilla.

El anís y el comino, en las zonas de producción tradicional se cosecha totalmente a mano. Otra variante de cosecha en el cultivo de comino es usando machetes modificados bien afilados que barren hojas para realizar los parvines. En la actualidad con algunas variantes, se emplean para cortar y cosechar, moto guadañas en estrella en anís y cortacerco o moto guadañas en espada para comino, en campos de productores de la AF. En lotes de mayor producción y superficie, se realiza cosecha mecánica con cosechadoras autopropulsadas desarrolladas para otros cultivos extensivos.

El momento de cosecha, es cuando el grano se encuentra de color pajizo, en el anís se da entre los meses de noviembre – diciembre y en comino entre los meses de octubre – noviembre, dependiendo de la zona de producción.

Es importante tener en cuenta la fecha de cosecha, ya que una cosecha tardía puede ocasionar la pérdida de grano tornándolo de color oscuro, además cosechando oportunamente se reduce el riesgo de una lluvia eventual de primavera-verano.



Acondicionamiento y acopio

El corte y engavillado se realiza normalmente por la mañana temprano, con la mayor humedad relativa ambiente posible, para evitar el desgrane. Luego se lo traslada a depósito transitorio, galpón o canchón donde se realiza la parva, acomodando el material de diferente manera si se trata de comino y anís, se tapa por 1 a 3 meses para lograr una maduración pareja de las umbelas que contiene los granos semillas, luego se realiza la trilla, limpieza y clasificación en dichos lugares.

La trilla se realiza de diferentes formas; desde lo más simple, mediante golpes (con ramas secas) y pisoteo (con animales, tractor o vehículos evitando el daño mecánico), con limpieza pasando por zaranda fina expuesta a la acción del viento (1 o 2 amereadas), hasta la mecánica (maquinarias artesanales o industrializadas). Lo ideal, es contar con una trilladora autopropulsada para realizar esta tarea (cosecha, trilla y limpieza).

También es importante, destacar que técnicos de INTA IPAF NOA y una empresa metalúrgica, están trabajando en el desarrollo de una maquina trilladora, limpiadora – clasificadora para aromáticas (comino, anís, mostaza, entre otras)

En la actualidad, se está trabajando en zonas tradicionalmente no comineras en producciones totalmente mecanizadas y a mayor escala con respecto a las tradicionales.

Dependiendo de la zona y cumpliendo con todos los requerimientos esenciales para estos cultivos se puede lograr un rendimiento de 1.000 – 1.100 kg/ha en anís y de 600 – 1.000 kg/ha en comino.



Prototipo de trilladora, limpiadora y clasificadora de aromáticas

BIBLIOGRAFÍA

SANCHEZ H.H. 2012. EL CULTIVO DE COMINO: Aspectos a considerar para la producción de comino.

SANCHEZ H.H. 2013. EL CULTIVO DE ANÍS: Aspectos a considerar para la producción de anís.

<https://inta.gob.ar/noticias/evaluacion-de-maquinas-trilladora-y-limpiadora-de-granos-de-comino-en-santa-maria>

Responsable general: López, Luz María (lopez.luz@inta.gob.ar); Herrera, Juan (herrera.juan@inta.gob.ar)
Responsable editorial: José Luis Corton

Contenidos: Zamboni, Maximiliano; Romero, Diego; Sánchez, Hector Hugo; Pérez, Orlando; Alemanno, Gabriela; Cruz, Gustavo Dávila; Jotayán, Lorenzo; Oviedo, Héctor Javier