

Producción y comercialización de ajos diferenciados

Burba, J.L.

Estación Experimental Agropecuaria La Consulta
2014



PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE AJOS DIFERENCIADOS

Burba, J.L.
burba.joseluis@inta.gob.ar

Introducción

Argentina es el segundo exportador mundial de ajos, sin embargo la inmensa mayoría de nuestras ventas al exterior son ajos "a granel" en envases de madera, plástico o cartón.

La producción de ajos se extiende en 14 provincias, sin embargo hay una fuerte concentración (cerca al 90 %), en **Cuyo** (Mendoza y San Juan), dedicadas fundamentalmente a ajos de exportación, aunque también proveen buena parte del mercado interno.

En todo el territorio nacional hay aún una pequeña proporción de ajos comunes (en las provincias del Centro y con menor importancia en el NEA), siendo el resto productores de ajos nobles, según las definiciones de las Normas IRAM/INTA 155.003.

Son áreas productoras de ajos regionales el **NOA** (Jujuy, Salta, Tucumán, Santiago del Estero, Catamarca y La Rioja); el **Centro** (San Luis y Córdoba) y la Patagonia (Neuquén, Río Negro, Chubut y Santa Cruz).

Las producciones regionales, si bien podrían alcanzar volúmenes y estándares de exportación, por lo general abastecen los mercados locales, con escaso o nulo valor agregado.

El Proyecto Ajo/INTA viene experimentando y promoviendo la producción de "**ajos nobles, diferenciados, de guarda**" en todo el territorio nacional a través de sus cultivares inscriptos, con la intención de lograr una fuerte referencia AJO / REGION, y de esa manera diseñar y organizar un sistema de producción, empaque y comercialización de ajos regionales, **vinculados también al agroturismo**.

Se trata de seleccionar artesanalmente los mejores bulbos de determinadas variedades, producidas con o sin antibrotantes y conservadas ya sea a temperatura ambiente o en cámaras frigoríficas.

La combinación de estas tres variables (variedad / dosis de antibrotante / tiempo de conservación frigorífica), brinda la posibilidad de comercializar ajos "todo el año como si recién estuviesen cosechados".

A modo de ejemplo la Figura 1 muestra el efecto de la conservación frigorífica en ajos Colorados y Castaños en el mes de noviembre, luego de 12 meses desde la cosecha.

El ajo, como varias otras hortalizas, admite agregado de valor a los fines de atender los mercados más exigentes. Una de las alternativas para ajos destinados al consumo es empacarlos en envases pequeños y medianos teniendo en cuenta el consumo de este condimento.

Diseño guardas y envases

Para ello se han diseñado tres modelos en envases a nivel de usuario, y un modelo de caja mayorista/minorista que los contenga.

Estos envases han sido diseñados con identidad regional (guardas nativas *kollas*, *huarpes* y *tehuelches*), complementadas con un sistema de símbolos que indiquen procedencia local. Por ejemplo "Ajos de la Quebrada" (Jujuy), "Ajos de las Sierras (Córdoba, San Luis)", "Ajos de los glaciares" (Santa Cruz), "Ajos de la montaña", "Ajos del desierto", etc. La Figura 2 muestra los diseños.

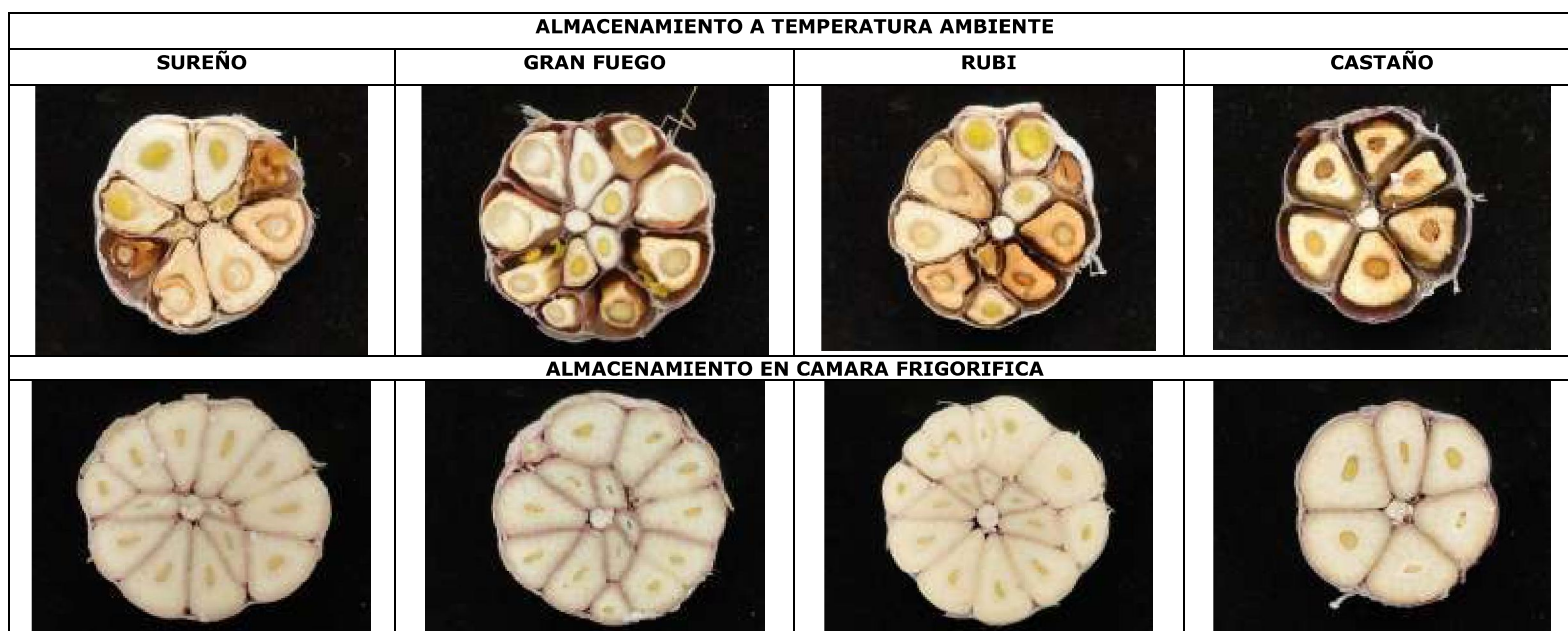


Figura 1 -Efecto de la conservación frigorífica para cuatro variedades, Corte transversal de bulbos luego de 12 meses desde la cosecha

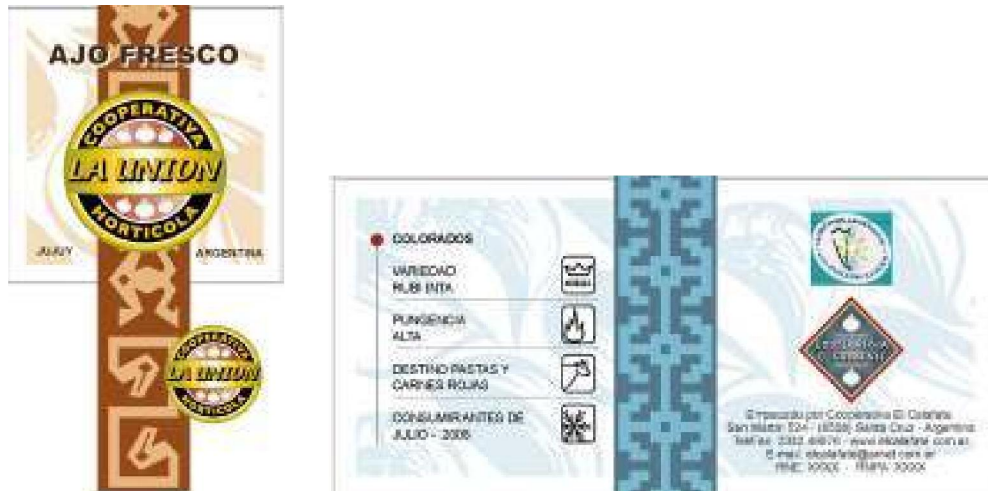


Figura 2 – Diseño de guardas con identidad regional. Izquierda guarda Diaguita. Derecha guarda Tehuelche

Los envases primarios se podrán enmarcar en el sistema Alimentos Argentinos Diferenciados (tipo *Premium*), con información nutracéutica (pungencia y contenido de Alicina, Selenio, Inulina, Minerales, Fibras, Grasas, etc.), y de destino gastronómico (carnes rojas, carnes blancas, pescados y mariscos, pastas y panes, ensaladas), declarando la variedad, la forma en que ha sido conservado y el fin de la vida útil (Figura 3).

| MORADOS | BLANCOS | COLORADOS | CASTAÑOS |
|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| VARIEDAD MORADO INTA | VARIEDAD NIEVE INTA | VARIEDAD RUBI INTA | VARIEDAD CASTAÑO INTA |
| PUNGENCIA BAJA | PUNGENCIA MEDIA | PUNGENCIA ALTA | PUNGENCIA MUY ALTA |
| DESTINO ENSALADAS | DESTINO PESCADOS Y CARNES BLANCAS | DESTINO PASTAS Y CARNES ROJAS | DESTINO PANES Y CARNES ROJAS |
| CONSUMIR ANTES DE MARZO - 2008 | CONSUMIR ANTES DE MAYO - 2008 | CONSUMIR ANTES DE JULIO - 2008 | CONSUMIR ANTES DE SETIEMBRE - 2008 |

Figura 3 – Simbología utilizada en los envases

Los envases tendrán además el rotulado de la composición nutricional, el código de barra y las coordenadas de la empresa responsable del empaque (Figura 4).



Figura 4 – Rotulado con información nutricional y código de barras

Los envases propuestos son:

- **DISPLAY x 2:** Caja de 13 x 6 x 7 con solo un tipo comercial, 2 bulbos calibre 7, aproximadamente 100 gramos en total (Figura 5).
- **AJERO:** Caja tipo *display* vertical para colgar, con ranura de 18 x 6 x 6, con solo un tipo comercial, 4 bulbos calibre 7, aproximadamente 200 gramos en total (Figura 6).
- **ENVASE COLECCIÓN:** Caja de aproximadamente 18 x 28 x 6 que contenga celdas para colocar 12 bulbos de 4 tipos comerciales (morados, blancos, colorados y castaños), calibre 6, aproximadamente 600 gramos en total (Figura 7).

Todos estos envases son sub múltiplos de una caja mayorista 40 x 30 x 20 (Figuras 8 y 9), factible de ser paletizada en europalets 100 x 120. La caja mayorista admitirá: 45 *display* x 2; 30 *display* x 4 y 6 envases colección.

Organización para el empaque

Una pequeña empresa o un micro emprendimiento pueden encarar esta propuesta de presentar en el comercio "ajos diferenciados de guarda" de forma artesanal. Esta actividad se puede tomar individualmente o con la ayuda de otros grupos afines y complementarios.

Bajo el supuesto que un grupo o productor independiente puede aportar unos 25.000 kg de ajo de primera calidad de calibres 6 y 7 de las cultivares definidas por el INTA, los debe dejar secar perfectamente (por lo menos 20 días), seleccionarlos, cortarles la rama y calibrarlos (sin pelar).

Hacen falta unos 30 jornales por semana para el trabajo "grueso" (corte, calibrado) y unos 100 jornales por semana para el trabajo "fino" (pelado, selección, armado de cajas, llenado de cajas, paletizado).

Se podrá trabajar bajo el supuesto del **despacho semanal** de 4 palets (aproximadamente 1.800 kg de bulbos envasados), siguiendo el esquema de la Figura 10.

Para ello se requiere la concurrencia de 20/25 personas no entrenadas para cumplir con los 130 jornales necesarios. En la primera etapa se trabajará solo con envases que contienen, 2 bulbos como ilustran las fotografías adjuntas.

El sistema empaqueta semanalmente los dos tipos de envases primarios (para público), en un envase secundario a nivel minorista cuyas características se consignan en el Cuadro 1.

El grupo debe disponer del personal y su infraestructura de producción y empaque, ajustándose a las normas de calidad propuestas, establecidas por la Norma IRAM/INTA 155.003 para la Primera Calidad o Calidad Premium.



Figura 5 –Caja *display* x 2 bulbos (1 variedad)



Figura 6 – Caja *display* x 4 bulbos (1 variedad)



Figura 7 – Envase colección x 12 (4 variedades)



Figura 8 – Caja mayorista (izquierda)

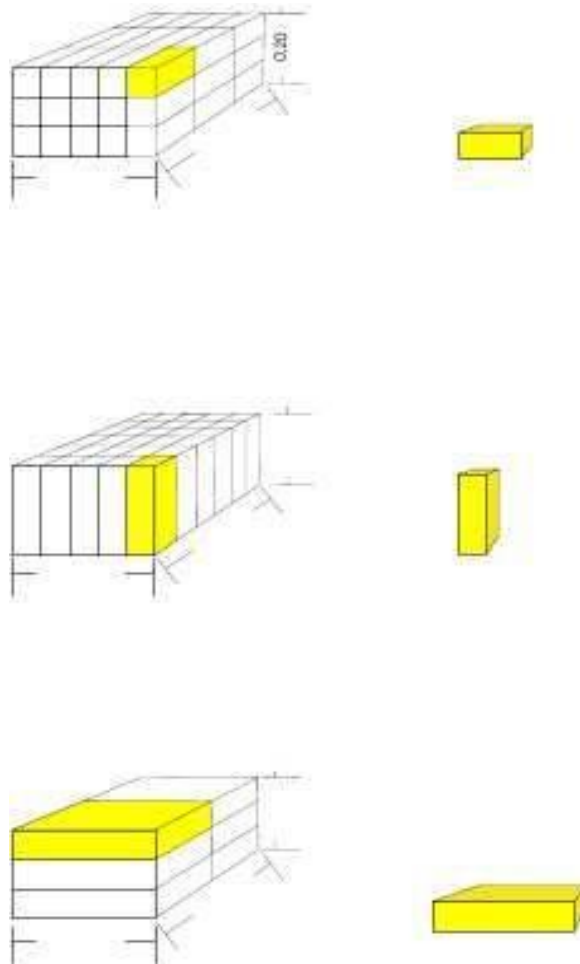


Figura 9 – Capacidad de contenido de caja mayorista 40 x 30 x 20.
Superior cajas x 2 – Medio cajas x 4 – Inferior Cajas x 12

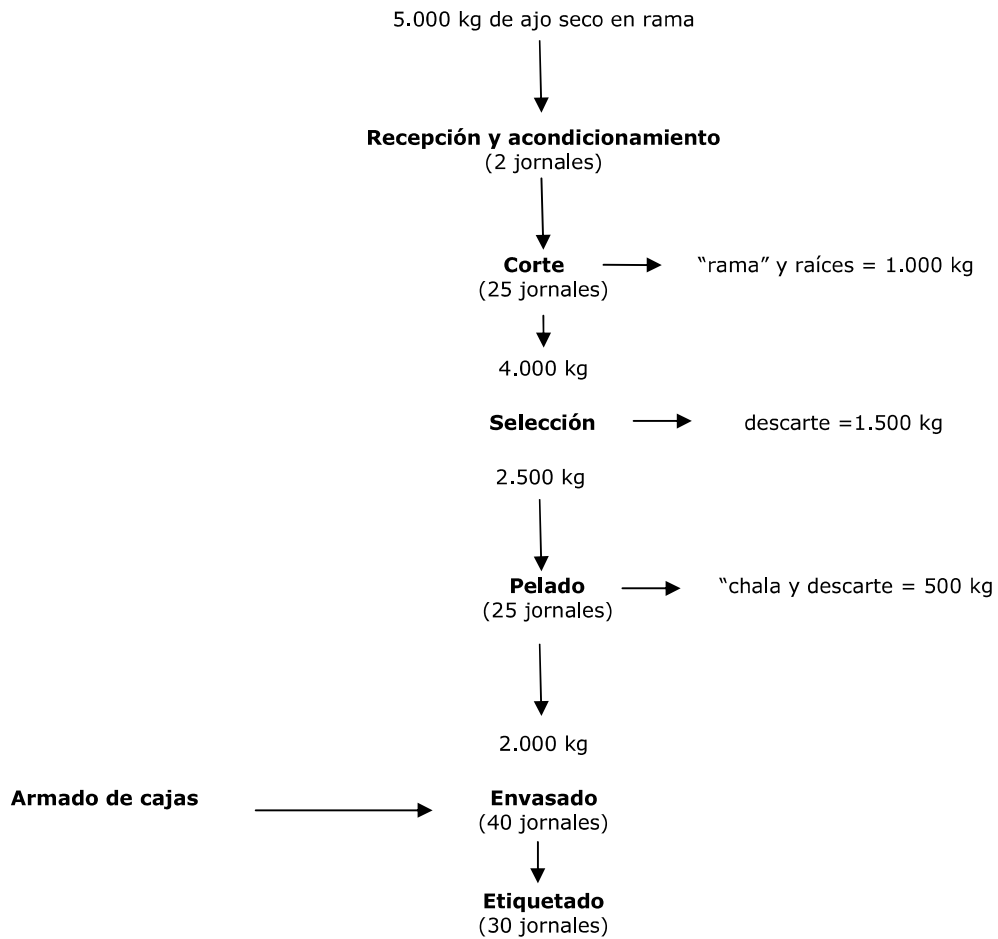


Figura 10 – Programa tentativo **semanal** de etapas y utilización de mano de obra

Cuadro 1 – Módulo semanal de empaque para *display* x 2

| ENVASE PRIMARIO | | ENVASE SECUNDARIO | | | PALET x 100 cajas (kg) | Módulo semanal | | | | |
|-----------------|----------------|-------------------|-----------------|------------------|------------------------|----------------|--------|-----------|----------------------|-----------------|
| Tipo | Peso Aprox (g) | Nº envases /caja | Nº bulbos /caja | Peso Aprox. (kg) | | Palet | Bulbos | Peso (kg) | Cajitas de 2 cabezas | Cajas mayorista |
| Caja x 2 | 100 | 45 | 90 | 4,5 | 450 | 4 | 36.000 | 1.800 | 18.000 | 400 |

EN RESUMEN:

El grupo (o productor independiente, o asociado con otros), debe disponer anualmente de:

- Aproximadamente 25.000 kg de bulbos de ajo secos y limpios para trabajar durante 3 meses (Diciembre-Enero-Febrero) en caso de trabajar solo con producto no tratado con antibrotantes ni frigorificado.
- Mano de obra suficiente para empacar 4 palet por semana durante 3 meses, o sean 48 palet. Eso implica aproximadamente 1.600 jornales.

Bibliografía

BURBA, J.L. RED PROCAR. PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE AJOS REGIONALES. Informe Proyecto Ajo 2012. INTA.

PACACCIO, C. 2013. Sistema de envases para ajos regionales diferenciados. En 100 Temas sobre producción de ajo. Burba, J.L. (Edit.) Vol. 4, P 133-146. Ediciones INTA. Argentina.

ROMAN, L. y PACACCIO, C. 2013. Sistemas de signos de identificación de atributos para ajos diferenciados. En 100 Temas sobre producción de ajo. Burba, J.L. (Edit.) Vol. 4, P 129-131. Ediciones INTA. Argentina.