

ANÁLISIS PRODUCTIVO-ECONÓMICO DEL CULTIVO DE AZAFRÁN EN LA ZONA DE VILLA MARÍA

Autores: Federico Giusti⁽¹⁾, Guillermo Eduardo Vionnet⁽²⁾

Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Villa María.

Avenida de la Universidad 450 (5900) Villa María. Provincia de Córdoba. ARGENTINA. Tel. (0353) 4537500/4537501. <http://www.frvn.utn.edu.ar/>

⁽¹⁾: fedegiusti@hotmail.com ; ⁽²⁾: guille_40@hotmail.com

RESUMEN

Si bien, el cultivo, comercio y usos del azafrán, son cuestiones que datan de más de dos milenios en algunas regiones del mundo, resultan muy recientes y novedosas en nuestro país y por supuesto en la zona de Villa María, que serán objeto de nuestra investigación. Hay un cúmulo de información que circula por diversos medios en el cual se exponen un conjunto de datos que, para esta región en particular, no han sido analizados pero que encuadran a la especie dentro de un marco favorable para su producción y comercialización. Tampoco existen registros acerca de las condiciones en las cuales se produce en la zona, ni de las cuestiones comerciales y de mercado ligadas al producto que se obtiene a partir de la desecación de los estigmas de la flor del *crocus sativus*. Una investigación cualitativa ligada a los aspectos mencionados, permitirá obtener resultados para determinar, en forma posterior a su análisis, la realidad productiva y económica en torno al azafrán en la zona.

INTRODUCCIÓN

La causa principal que motivó la investigación, fue la información que circulaba por los medios y que definía al cultivo de azafrán como un negocio muy atractivo en especial para nuestra provincia, porque en Córdoba, aparentemente, el cultivo del azafrán se presentaba como una excelente oportunidad de negocio para aquellos que contaban con una pequeña superficie de tierra cultivable. Según los datos que se manejaban, una superficie mínima de 5000 metros cuadrados (media hectárea) resultaría suficiente para lograr un cultivo rentable [1].

Desde el punto de vista técnico aún no se ha llegado a establecer con precisión cuál es el manejo más adecuado para el éxito en el cultivo aunque ya existen, desde hace algunos años en el país, grupos que investigan sobre cuestiones técnicas vinculadas al azafrán con el objetivo de lograr una producción lo más eficiente posible [2]. Pese a esto se puede notar que, en el país, muchos productores desconocen cuestiones básicas de manejo. Es decir que ya existe información disponible y hay registros basados en experimentaciones llevadas a cabo en diferentes lugares del mundo, que indudablemente sirven como guía para avanzar sobre los requerimientos esenciales del cultivo en regiones encuadradas dentro del territorio Argentino.

El azafrán es un cultivo que por milenios ha sido producido por culturas y países típicamente de latitudes medias, que en algunos casos llegaron a identificarse como sinónimos de calidad del mismo. En el caso de Villa María y sus alrededores, podemos decir que está catalogada como una zona con un régimen de temperaturas y lluvias bastante distinto al que las personas más experimentadas en el cultivo a nivel nacional estiman como adecuado para la producción ya que, entre otras cosas, cuenta con un verano lluvioso y un invierno seco [3].

Otro aspecto a considerar es que es muy exigente en mano de obra, especialmente para la cosecha de flores y extracción de hebras (estigmas), el cultivo de azafrán perdura hoy en dos escenarios productivos bien distintos: el tradicional, basado en prácticas ancestrales y en el empleo de mano de obra familiar, y el de países “desarrollados”, en los que el cultivo está en franca retracción [4]. Para continuar e incrementar la producción en este segundo escenario se hace necesario proponer tecnologías alternativas que logren el aprovechamiento más intensivo de los recursos productivos. Una serie de importantes estudios de la fisiología de la floración de esta

especie, principalmente desarrollados en España, abren hoy la posibilidad de plantear soluciones a esta situación mediante la implementación de un sistema más intensificado.

Para las condiciones de cultivo de la Región Central Cordillerana-Serrana de Argentina, este planteo de producción intensiva deberá aún ser validado y adaptado, evaluando su factibilidad técnica y económica. No obstante, las experiencias locales (Mendoza) recientes y los avances ya disponibles en el conocimiento de la fisiología de la especie, muestran que el azafrán puede constituirse en una interesante alternativa productiva, para pequeñas empresas de base tecnológica [2].

En relación a los recursos humanos, y teniendo en cuenta su exigencia en este punto, podemos agregar que, se estima según INTA, que la demanda de mano de obra para la recolección y monda de 150.000 flores que representarían un kilogramo de azafrán especia y se encuentran distribuidas en una superficie aproximada de 500 m² (a razón de que se cuente 150 cormos por m²) es de cincuenta jornales, ósea que para dar una idea de la magnitud de la mano de obra necesaria, deberíamos contar con cincuenta personas trabajando ocho horas diarias durante un día en el azafranal para realizar las tareas correspondientes. Esto, obviamente, es dicho a los fines de dar un ejemplo ya que la floración se daría en un lapso de entre quince y veinte días pero sirve para fijar un equivalente que represente las mismas horas durante la época de cosecha y monda. Aunque no terminaría aquí la cuestión, ya que, los recursos humanos deberían estar calificados para realizar un trabajo acorde a lo requerido [2],[4].

Si hablamos del consumo y el mercado real y potencial de la especia; los productores e investigadores a nivel provincial y nacional ya citados (y que poseen mayor experiencia en el tema) sostienen que en nuestra cultura gastronómica no estaría instalado el consumo habitual de azafrán por lo que resultaría una tarea sencilla engañar a los consumidores ya que estamos frente a un producto que se presta para ser adulterado debido al elevado precio con el cual cotiza en los mercados. Suele adicionársele estigmas de otras plantas, azafrán bastardo (*Carthamus tinctorius*), caléndula, cúrcuma, entre otras con el objeto de aumentar su volumen [2].

Por todas estas cuestiones mencionadas y ,mediante la compilación de información primaria y secundaria en base a cuestiones técnicas y comerciales del azafrán que se sucedan principalmente en la zona de Villa María, pudiendo incluir también información de otras regiones relacionadas con el tema, pretendemos: obtener resultados y analizarlos a los fines de cumplir con los siguientes objetivos:

- 1) Describir la situación actual del cultivo en relación a aspectos productivos y de mercado, en una zona comprendida en un radio aproximado de quince kilómetros sobre la ciudad de Villa María, Córdoba.
- 2) Analizar las perspectivas a futuro.
- 3) Dejar sentada por escrito una base de información útil para aquellos que se encuentren interesados en producir y/o comercializar la especia a nivel local y regional, ó simplemente deseen informarse acerca de ella.

METODOLOGÍA

Cabe aclarar que el presente trabajo de investigación se encuadra dentro de las denominadas ciencias sociales, en las cuales la metodología aplicada es de carácter cualitativo, y el método utilizado debe adecuarse al objeto para luego comprender e interpretar la realidad.

A diferencia de la investigación cuantitativa, la investigación cualitativa busca explicar las razones de los diferentes aspectos del comportamiento.

A través de la recolección y análisis de la información obtenida de dos grupos imprescindibles para el cultivo a la hora de su producción y comercialización (productores y la mano de obra

requerida/disponible) pudimos determinar bajo que condiciones se produce el azafrán en la zona y cuales son las perspectivas de aquellas personas vinculadas a la actividad.

Una variable sumamente importante, imprescindible diríamos para la producción del azafrán en cantidad y calidad, es tener conocimiento de los requerimientos del cultivo y de las técnicas de producción más reconocidas y aplicadas en relación a, entre otras cosas el manejo que debe realizarse y las condiciones favorables para el desarrollo del cultivo.

Esta última variable es, tal vez, una de las más críticas a la hora de optar por la producción de la especia en esta región ya que, si bien la Provincia de Córdoba está en la denominada zona mediterránea, posee una enorme variabilidad geográfica y en algunas permite llevar a cabo una producción bajo mejores condiciones que en otras sin olvidar que, Villa María cuenta con un invierno seco y un verano lluvioso [3].

Como primera medida de acercamiento e interacción con los productores comenzamos averiguando quienes eran las personas que en la zona de Villa María se dedicaban a producir la especia y posteriormente nos pusimos en contacto con ellos tratando, obviamente, de englobar a la mayoría que poseen bulbos y realizan la actividad.

Luego de haber hecho contacto con ellos, nuestro segundo paso fue recabar datos básicos sobre su producción y además tener una idea acerca del conocimiento que poseían sobre los principales aspectos técnicos del cultivo y sus requerimientos, para obtener resultados en relación a estos.

Es por ello que diseñamos y repartimos una encuesta a los productores, quienes no componen el 100% de la población que produce azafrán en la zona, por lo que se trató de una encuesta por muestreo, donde tuvimos acceso a solo una parte de la población, la cual estimamos como representativa de la población total y en donde el marco muestral que utilizamos son las cantidades de bulbos T3 y T4 que poseía, debiendo ser esta mayor a 200 por el simple hecho de que todos los contactados poseían como mínimo esta cantidad.

Catalogamos la encuesta como un “sondeo de opinión”, que es una medición no estadística tomada a partir de encuestas y se utiliza solo para recolectar datos sobre lo que piensa o hace un número de individuos de un determinado grupo y sobre un determinado tema.

Otra acción que realizamos posteriormente fue mantener el contacto con estos productores y además trabajar con otros sujetos vinculados con la producción y comercialización de azafrán en la zona para obtener resultados útiles al momento de describir la mano de obra, el mercado y todo lo relacionado al comercio de la especia en la zona. Mediante el relevamiento de comercios, restaurantes y tiendas de *delicatessen*, entre otras, pudimos determinar qué azafrán se vende en la zona, su presentación, precio y destinos.

RESULTADOS

Teniendo en cuenta la encuesta realizada en torno a cuestiones técnicas de la especia, los resultados fueron los siguientes:

- El 90% de los productores utiliza el método de producción a campo.
- El sustrato utilizado no tiene semejanzas entre los productores, en cuanto a su composición.
- El promedio de cormos adultos es de 350 por productor.
- La cantidad de cormillos promedio obtenida por corno adulto es de 3,61.
- El porcentaje de floración es del 0,0013469%.
- Ningún productor conoce o aplica los métodos de producción informados en la encuesta (recomendados por INTA, según sus experiencias) [2].
- Con respecto a la mano de obra y, luego de dialogar con UATRE (la principal entidad proveedora de recursos humanos para tareas rurales), determinamos que, en la zona, no

existe mano de obra experimentada y/o capacitada para realizar las tareas demandas por la especia posteriores a su floración.

- Si nos referimos al mercado local, la oferta de azafrán en la zona de Villa María está compuesta por el que se puede comprar en comercios tales como: supermercados, almacenes, tiendas de *delicatessen* y además si uno lo desea puede adquirir la especia por medio de sitios web en internet y recibirla en su propio hogar.
El precio al que se puede comprar una cápsula de azafrán molido de 2dg. Oscila entre los nueve y los dieciséis pesos argentinos, dependiendo de la marca. Si trasladamos estos valores para un kilogramo de la especia, estaríamos hablando de un valor que va desde \$45.000 a \$80.000 por kg. Y si nos referimos al azafrán en hebras, el precio es de sesenta pesos para 3,5dg, es decir unos \$171.428 por kg.

ANALISIS DE LOS RESULTADOS

Una vez que contamos con la totalidad de las encuestas completas y de haber realizado los relevamientos correspondientes para analizar la mano de obra y el mercado, nos dedicamos a procesar los datos recolectados para concluir, por un lado, nuestro sondeo de opinión y elaborar información que nos ayude a determinar bajo que condiciones se produciría el azafrán en la zona de Villa María, Córdoba y además describir los dos aspectos restantes.

Los resultados obtenidos demostraron un manejo poco apropiado ya que, entre otras cosas se pudo determinar lo siguiente:

- El método de producción más utilizado resultó ser el de cajones, debido a que era recomendado por la mayoría de los vendedores de bulbos de azafrán. Una ventaja que presentaría es la de permitir la flexibilidad de la producción permitiendo mover los cajones hacia condiciones meteorológicas más favorables y fundamentalmente para disminuir el requerimiento de la mano de obra ya que se estaría trabajando en mejores condiciones y de manera mas rápida que con un cultivo a campo.
- La composición del sustrato en el cual los productores colocan sus bulbos es motivo de discrepancia entre los encuestados. Esta singular combinación se debería principalmente a los ensayos que vienen realizando los productores a partir de sus experiencias y/o conocimientos, eligiendo aquel que según ellos les proporciona un mejor resultado.
- la cantidad de cormillos producidos por cormo adulto/año es relativamente buena en en comparación con la producción de flores de la zona y esto afecta negativamente la producción ya que mucha gente se inicia en la producción azafrán comprando bulbos o cormos de cualquier tamaño y calidad alentados por un negocio que resulta atractivo teniendo en cuenta el elevado precio de la especia pero tienen numerosas dificultades para lograr que el cormo produzca la flor, que debería ser en definitiva lo que al productor le interese. Esto, sumado a que la producción de azafrán aquí es una cuestión muy reciente, da lugar a ciertas particularidades que atentan contra la producción y la rentabilidad que son: la buena cantidad de cormillos producidos por año (pero la gran escasez de cormos T3 y T4) y algo muy usual, según expresaron algunos productores, la venta de los cormillos acompañados de un mal asesoramiento. Motivo por el cual muchos productores se sienten satisfechos por tener una buena producción de cormillos pero ignoran la posibilidad de que gran parte de sus cormos ya podrían haber florecido y además la pérdida de estos por un mal manejo.
- El porcentaje de floración es del 0,0013469% (0,66/490 flores teoricas según INTA, [2]) si consideramos que según los datos obtenidos cada productor logró en promedio 0,66 flores (menos de 1) de las 490 que debería haber producido teniendo en cuenta que, según las encuestas, poseían un promedio de 350 cormos en condiciones de producir 1,4 flores. En ese caso el porcentaje de flores producido por cormo sería de 0,0018% (0,66 flores/350 cormos promedio de cada productor). Si bien hay que tener en cuenta que podría deberse a las limitaciones agroclimáticas [3], la escasa producción de flores estaría ligada a problemas relacionados con el manejo y la falta de conocimientos sobre los requerimientos del azafrán y las

técnicas que se deberían aplicar a la producción si se pretende hacer de este un cultivo viable desde el punto de vista técnico.

- Que ningún encuestado de Villa María conozca ni aplique estrictamente las técnicas de manejo tendientes a cubrir los requerimientos adecuados del cultivo no es un detalle menor ya que, si lo que uno pretende con este cultivo es obtener un retorno adecuado sobre el capital invertido, debería contar con la mayor cantidad de información técnica posible referente al emprendimiento y aplicarla en pos de obtener resultados que justifiquen la inversión realizada.
- La producción local obtenida hasta el momento es significativamente baja y se lleva a cabo en un marco de pocas certezas que da como resultado una escasa cosecha de flores.
- Las características agroclimáticas de la zona de Villa María no se presentan como las ideales para el cultivo, o por lo menos muestran diferencias con las zonas de mayor producción mundial, en las que predomina el clima árido.

- En la zona no existe mano de obra calificada para las tareas de post-floración. Resulta una tarea compleja poder contar con una cantidad de empleados calificados en el tiempo solicitado.

Una alternativa inmediata para poder llevar adelante las actividades posteriores a la floración sería la de poder contar con los recursos humanos proveídos por la Unión Argentina de Trabajadores Rurales y Estibadores (UATRE), cuya delegación local posee actualmente treinta trabajadores con posibilidades de ampliarse. Debe trabajarse capacitando a las personas para que puedan realizar un buen trabajo en las tareas posteriores a la floración pero no hay gente experimentada en dicha cuestión.

- Si nos referimos al comercio, estamos frente a un mercado muy pequeño y selecto de consumidores que, directamente, demandan la especia principalmente por sus propiedades gastronómicas. Pero, la mayoría no posee conocimientos acerca de las múltiples propiedades que posee la especia, además de las gastronómicas, y que la catalogan como la más cara del mundo. Además, la mayor parte de los consumidores son del tipo indirectos ya que demandan productos (generalmente bebidas) que contienen azafrán en su composición.

Desde el punto de vista comercial, no se han realizado acciones para insertar la producción de la zona y la totalidad del azafrán que puede comprarse para consumo es importado. La calidad del azafrán ofrecido no es un factor muy tenido en cuenta en el perfil del consumidor local, ya que es un producto que no se encuentra instalado en nuestra cultura gastronómica.

CONCLUSIÓN FINAL

Hoy en día la realidad es que el negocio principal es la venta de cormos, alentada por la información que circula y que define al cultivo como una excelente oportunidad de negocio y además el alto precio que posee la especia a nivel mundial.

Muchos se inician en la actividad comprando cormos de cualquier tamaño, calidad y precio sin siquiera conocer determinada información básica que lleva luego a que no se obtengan los resultados deseados y algo que es peor aún: la pérdida de esos cormos por un mal manejo. Es por ello que deben realizarse acciones para remediar la falta de información, la y la escasez de cormos.

Si bien en la actualidad el negocio es vender cormos, no debemos perder de vista que lo principal debe ser la producción de azafrán, motivo por el cual se debería trabajar para, en el futuro, lograr que de manera definitiva se trabaje con de revertir la actual situación y se pueda contar con una adecuada cantidad y calidad de cormos, además del respaldo técnico para alcanzar el éxito en la producción de la especia. Es decir que se debe proyectar buscando el negocio del azafrán propiamente dicho en vez del “negocio de los cormos” que se desarrolla hoy. Para ello creemos

que se requiere más experimentación e investigación. Se debería comenzar primero a buscar resultados productivos satisfactorios y luego trabajar en las cuestiones comerciales para determinar si es posible una buena rentabilidad en el cultivo. Para ello deberá reemplazarse el actual perfil de *hobby* que posee la actividad en la zona, por uno más profesional desde todo punto vista, avalado por personal idóneo en el tema.

REFERENCIAS

- [1] <http://www.infoagro.com/aromaticas/azafran.htm>. Junio de 2010.
- [2] Poggi, L. M. (2009). Problemáticas y nuevas perspectivas tecnológicas para la producción de azafrán. Horticultura Argentina, v. 28, no. 65.
- [3] Pronóstico Climático de las llluvias en la Región Central de Córdoba. Periodo 1955 - 2009. INTA UEE Manfredi – Año 2010.
- [4] Alonso Díaz, M. (2006). Azafrán en Europa. Problemas y estrategias para valorizar la calidad y mejorar la competitividad. 2da. Ed. Nuove Grafiche Puddu, Italia.