

# EL OREGÁNO OREJA DE ELEFANTE

Mejor orégano, mejores ingresos



Candarave, Tacna , Perú  
El Taller Asociación de Promoción y Desarrollo  
Mes, 2016 (19 páginas)

Tecnología/Sostenibilidad/Comercialización

Autor:

Ing. Willy Vilca Yaulli.

Fotografías: Banco de imágenes del Taller Asociación de Promoción y Desarrollo

El Taller Asociación de Promoción y Desarrollo  
Urb. Cabaña María J-5 II Etapa, Arequipa - Perú  
+51 - 54 - 201363  
[www.eltaller.org.pe](http://www.eltaller.org.pe)  
[eltaller@eltaller.org.pe](mailto:eltaller@eltaller.org.pe)

Esta publicación ha sido realizada en el marco de ejecutado por El Taller Asociación de Promoción y Desarrollo con el apoyo del Fondo Nacional de Capacitación Laboral y Promoción del Empleo FONDOEMPLEO; donde se describe el proceso de cambio e innovación en una familia productora de oregano de la localidad de Talaca en provincia de Candarave, región Tacna.

Se autoriza su reproducción total o parcial siempre que se haga referencia a la fuente y se remita un ejemplar.

# CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	03
ANTECEDENTES	04
INICIO DEL PROCESO	06
La innovación productiva	06
La innovación en post cosecha	09
La innovación en la comercialización	10
CONCLUSIONES	13

# 1. INTRODUCCIÓN

El proceso de innovación puede ser analizado a través de los eventos importantes que han ocurrido a lo largo de su historia. En cada uno de ellos, hubo diferentes actores que cumplieron roles fundamentales. Para entender cómo es que una innovación se genera, perfecciona y disemina, es necesario comprender cómo los actores involucrados individuos, organizaciones y colectividades interactúan e intercambian valores, conocimientos, etcétera. Es necesario también analizar el contexto en el que se desarrolló este proceso y los cambios históricos ocurridos.

El presente documento plantea el análisis del proceso de innovación desarrollado en torno a la introducción de un nuevo ecotipo de orégano en los valles interandinos de Candarave; el relato posterior es específico de la introducción del ecotipo “Oreja de Elefante” en la localidad de Talaca anexo de Candarave, y se refiere a la descripción de una serie de innovaciones vinculadas con su producción y comercialización. Así mismo, se analizan los roles de los actores involucrados y cómo es que éstos han variado a lo largo del proceso. Se plantea reconstruir el proceso de innovación de manera general para viabilizar la identificación y sucesión de eventos y factores de contexto que hayan influido en el desarrollo y sostenibilidad de la experiencia.

Este proceso de innovación es relevante, en gran medida, porque actualmente existen más de 150 familias de agricultores en la provincia de Candarave, que han incrementado sus ingresos económicos anuales en más de 100% como consecuencia de la introducción del cultivo. Además, cada año más de 50 toneladas de esta producción de orégano de alta calidad se consumen en las mesas de todo el país y se exportan a Bolivia. Estas cifras dan una idea clara sobre la magnitud de la iniciativa, cuya historia será revisada y comentada a partir de la información disponible, la cual ha sido básicamente recopilada a través de entrevistas con los principales actores involucrados así como fuentes secundarias existentes sobre el proyecto. Por otro lado se resalta cómo es que a partir del cambio en el enfoque comercial muchas familias han

incrementado sus ingresos contando con la misma área de cultivo en sus unidades agrícolas.

## 2. ANTECEDENTES

En la provincia de Candarave desde el año 2011 la ONG El Taller con financiamiento del Fondo Nacional de Capacitación Laboral y Promoción del Empleo–FONDOEMPLO trabajó el proyecto “Fortalecimiento de la capacidad competitiva de los productores oreganeros de la provincia de Candarave y dentro de uno de sus componentes se encuentra la selección y masificación de ecotipos de orégano promisorios; es por lo que se trabajó en la diferenciación de los ecotipos o variedades en la zona ya que cuando se introdujo el cultivo desde Europa no se instaló solamente una variedad sino muchas y se fueron mezclando en los campos de cultivo, siendo ese factor uno de los tantos que reducían la calidad del producto obtenido.

Luego de un trabajo de selección y clasificación fenotípica además de ocho ecotipos. Se seleccionó al llamado orégano “oreja de elefante” por las siguientes características: Tiene hojas grandes y redondas de 4 cm de largo por 2.5 cm de ancho de color verde oscuro con pilosidades bien desarrolladas.

- ✓ Tallos gruesos, de color rojizos con abundante pilosidad de olor blanco, con una altura promedio de 57 cm.



- ✓ A un año y 9 meses de edad su corona llega a 60 u 80 ramas.
- ✓ Es una variedad de doble propósito: con capacidad de producir hoja y flor.
- ✓ La cosecha de hoja a los cinco meses y flor a los seis a siete meses, mucho dependerá del clima.
- ✓ El tamaño de la inflorescencia es de 2.5 cm de largo.
- ✓ Resistente y tolerante al ataque de oídio; una de las principales enfermedades y plaga clave en el cultivo, pero susceptible al contagio del virus del amarillento.

A cinco minutos de la provincia de Candarave se encuentra el anexo de Talaca; un pueblo que se caracteriza por albergar a gente emprendedora y sin dudarlo es allí donde se decide iniciar este trabajo de introducción de una nueva variedad de orégano.

En esta localidad se tienen once familias que han sido beneficiadas con la instalación de este nuevo ecotipo promisorio haciendo un total de 1.7 has instaladas.

Dentro de estas familias se encuentra una liderada por don Francisco Paco Conde un agricultor progresista y que se atrevió al igual que los demás; hoy describiremos su experiencia y el camino que siguió para incrementar los ingresos de su familia en un 100% y la importancia que tiene la participación de toda la familia en el proceso de innovación.

Don Francisco y su familia por muchos años fueron agricultores tradicionales, es decirse dedicaban al cultivo de productos de pan llevar así como la cría de ganado, hace ya algunos años incursionaron en el cultivo de orégano; teniendo buenos resultados al inicio por que el kilo de esta aromática se cotizaba a muy buen precio, sin embargo en la última década estos precios han fluctuado demasiado haciendo que el cultivo de dicha aromática sea incierto y en ocasiones se abandonaba.

Don Francisco contaba con otra parcela que se encontraba en descanso no sabiendo qué cultivar en ella.



### 3.INICIO DEL PROCESO

#### a.La innovación productiva

El inicio de este proceso se remonta a inicios del año 2011 cuando personal del proyecto animan e involucran a la familia de Francisco quien como es de costumbre en estas localidades del sur del Perú se niega por temor a que no funcione; sin embargo se logra convencer al productor convirtiéndose en el primer beneficiario con esta nueva variedad de orégano.

El área a instalar fue de 0.33 has (un topo) para lo cual el proyecto solo aportó el material vegetal y la familia junto con don Francisco se encargó de realizar la limpieza del campo, el volteo de la tierra o cobado y todo el acondicionamiento necesario para la instalación del cultivo.

La asistencia técnica fue fundamental para obtener los resultados que se pueden ver ahora; principalmente sobre el sistema de conducción que cambio de ser en manta a ser en surco; con la finalidad de usar el agua adecuadamente y en las cantidades necesarias y fundamentalmente no erosionar el suelo como se muestra en la foto.



Por otro lado la incidencia de plagas dentro del cultivo es mucho menor pues el cultivo está limpio de malezas y al recibir mayor insolación el suelo es desafectado de cualquier tipo de hongo que podría atacar desde el suelo o el aire.

Esta forma de conducción también mejoró ostensiblemente la calidad del producto cosechado ya que se cosechó cada surco independientemente y se iba colocando el orégano sobre el surco en las matas de orégano con lo que se obtiene un producto con menos contenido de tierra y polvo del campo.

La utilización de productos orgánicos producidos por el mismo productor también hacen que el orégano desarrolle más y con hojas de mayor tamaño; don Francisco dedica gran parte de su tiempo en

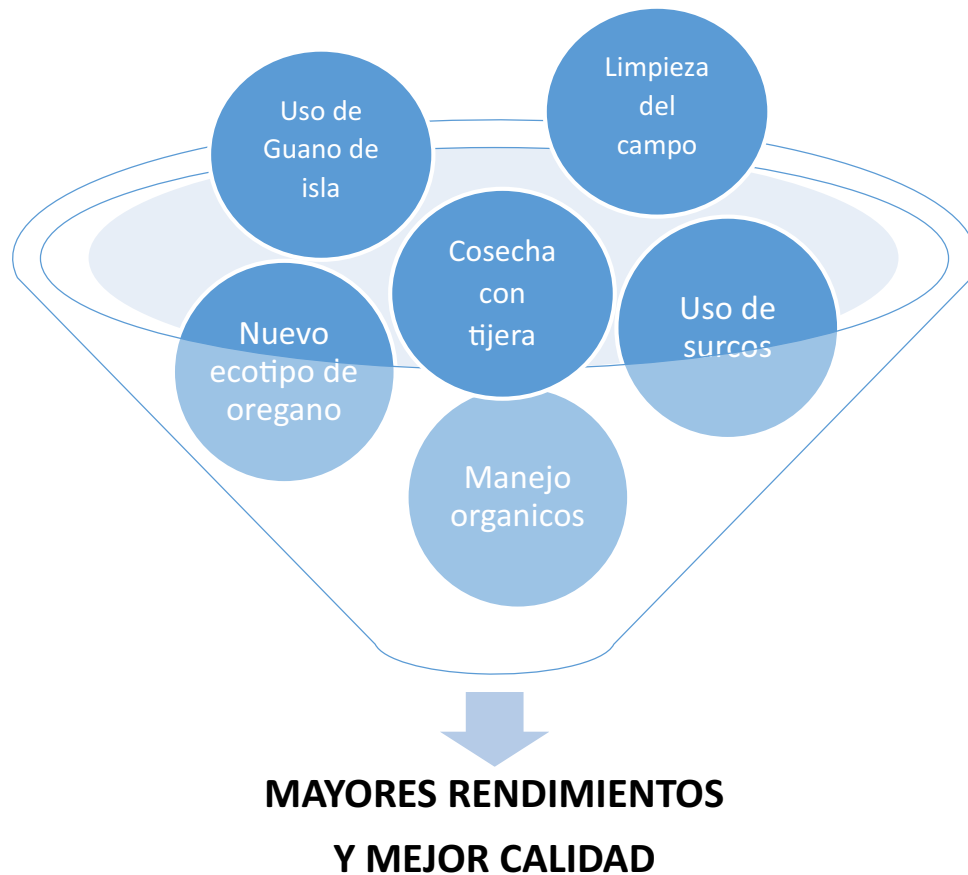


la elaboración de abonos orgánicos entre compost y biol además de realizar aplicaciones de foliares de productos comerciales a base de algas marinas para vitalizar el cultivo principalmente en épocas de frío.

*“Y es por eso mi producto está bien manejado y limpio, es orgánico por eso me piden más ---- quiero poner otro terreno con oreja de elefante y ya botar el común que hay --- para no fallar al mercado”.*

La certificación orgánica es otra arista que impulsara más a esta familia emprendedora; a la fecha solo les falta una visita para poder recibir la certificación de la empresa internacional IMO Control estamos seguros que lo lograrán y a decir verdad ellos ya lo lograron pues el cultivo es netamente orgánico.





## b. La innovación en post cosecha

Los productores que aún no se detienen a clasificar su producto cosechado no saben lo que Francisco descubrió cuando empezó a clasificar su orégano para vender. Observemos el siguiente cuadro:

CLASIFICACION	%
Extra	29
Primera	26
Segunda	45

La familia de Francisco realiza la cosecha del total de su parcela, utilizando tijeras de podar para no maltratar los macollos y mantas para obtener un producto más limpio; exponiendo el producto al solo tres días para no decolorar las hojas verdes y de esta forma lograr un mejor producto.

Cambiando los métodos tradicionales de deshoje Francisco y su familia lo realizan manualmente para obtener la clasificación **extra** y luego **primera**; cuando es hora de obtener la clasificación **segunda** se utiliza una vara en forma de arqueta para remover las hojas más pequeñas y separarlas de los tallos aún húmedos por el corto periodo de secado.



A pesar de ello las tres categorías no son uniformes y la presentación no es muy buena, por lo que utilizando una zaranda confeccionadas por ellos mismos a base palos de construcción sobrantes (un antiguo oficio de Francisco) y mallas de pescar de segundo uso se logra clasificar de mejor forma las hojas del orégano “Oreja de Elefante”.

La familia de Francisco como ya lo mencionamos se dedicó al orégano con una parcela también de un topo (0.33 has) por algunos años pero no les iba muy bien porque sentían que todo el trabajo arduo al final era recompensado por un bajo precio. Que los desalentaba en cada cosecha.

Sin embargo al instalar el nuevo eco tipo surgen nuevas oportunidades de mercado y hay una nueva esperanza para la familia.

*“.....Se va mejorar, mientras crece el orégano ; este orégano oreja de elefante es mejor que el común Nigra; con el nuevøréganose tienen hojas más grandes y se vende aun mejor preciøel zarandeo lo hago yo mismo en mallasque hice. Por eso digo que mi familia está contenta y tendrá más ingresos”.*

A continuación veamos la diferencia entre las parcelas que Francisco tiene en cuanto a rendimiento y calidad del producto.

	<b>Orégano Común Instalado en el 2009 Kg.</b>	<b>Orégano“oreja de elefante”instalado en el 2011Kg.</b>
<b>Rendimiento primer corte</b>	200	346
<b>Rendimiento I corte 2012</b>	320	480
<b>Rendimiento II corte 2012</b>	300	520
<b>Rendimiento I corte 2013</b>	350	540
<b>Rendimiento II corte 2013</b>	287	530
<b>Rendimiento I corte 2014</b>	320	580

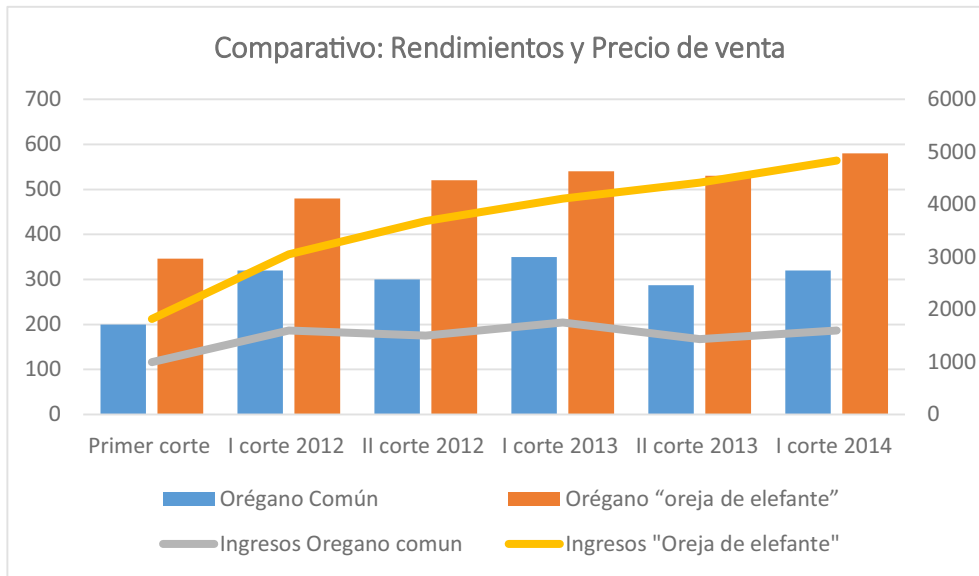
Ingresos obtenidos en la última cosecha de orégano cultivado por la familia de Francisco.

	Clasificación	Rto	Precio	Total
Orégano común	Sin clasificación	320	5	1600
<b>TOTAL</b>				1600
Orégano "Oreja de Elefante"	Extra	168.2	12	2018.4
	Primera	150.8	10	1508
	Segunda	261	5	1305
<b>TOTAL</b>				4831.4

### c. La innovación en la comercialización

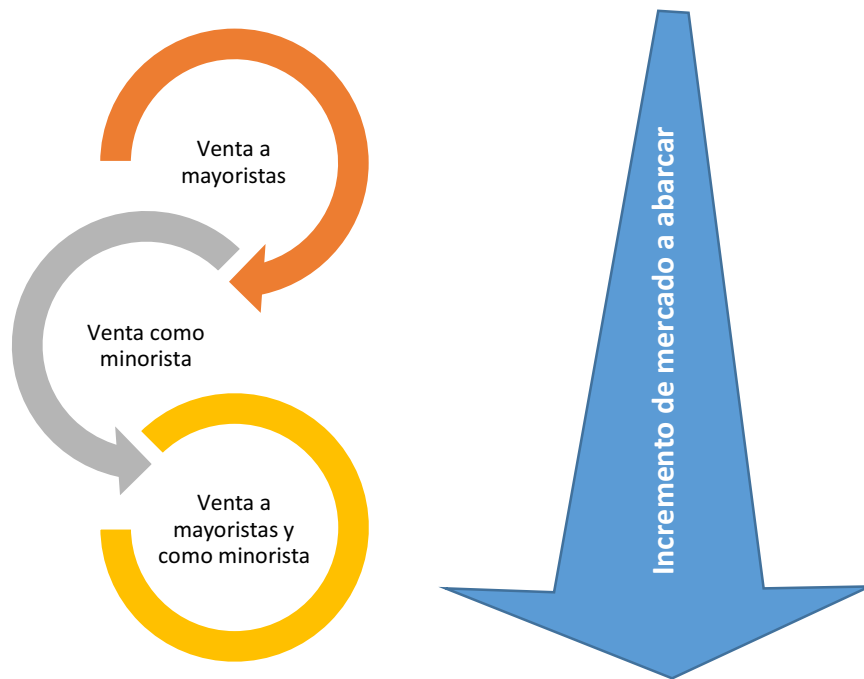
La familia de Francisco con ayuda del personal del proyecto es incentivada a comercializar orégano en Tacna directamente en los mercados mayoristas. En su primer viaje don Francisco y su esposa logran colocar el orégano que trajeron en las primeras horas de ofrecerlo. Viendo así la necesidad real que existía en el mercado Tacneño por orégano de calidad gourmet o de consumo directo.

	Orégano Común	Orégano "Oreja de Elefante"	Ingresos Orégano común	Ingresos "Oreja de Elefante"
Rendimiento primer corte	200	346	1000	1819.5
Rendimiento I corte 2012	320	480	1600	3050.1
Rendimiento II corte 2012	300	520	1500	3685.5
Rendimiento I corte 2013	350	540	1750	4110.8
Rendimiento II corte 2013	287	530	1435	4415.3
Rendimiento I corte 2014	320	580	1600	4831.8

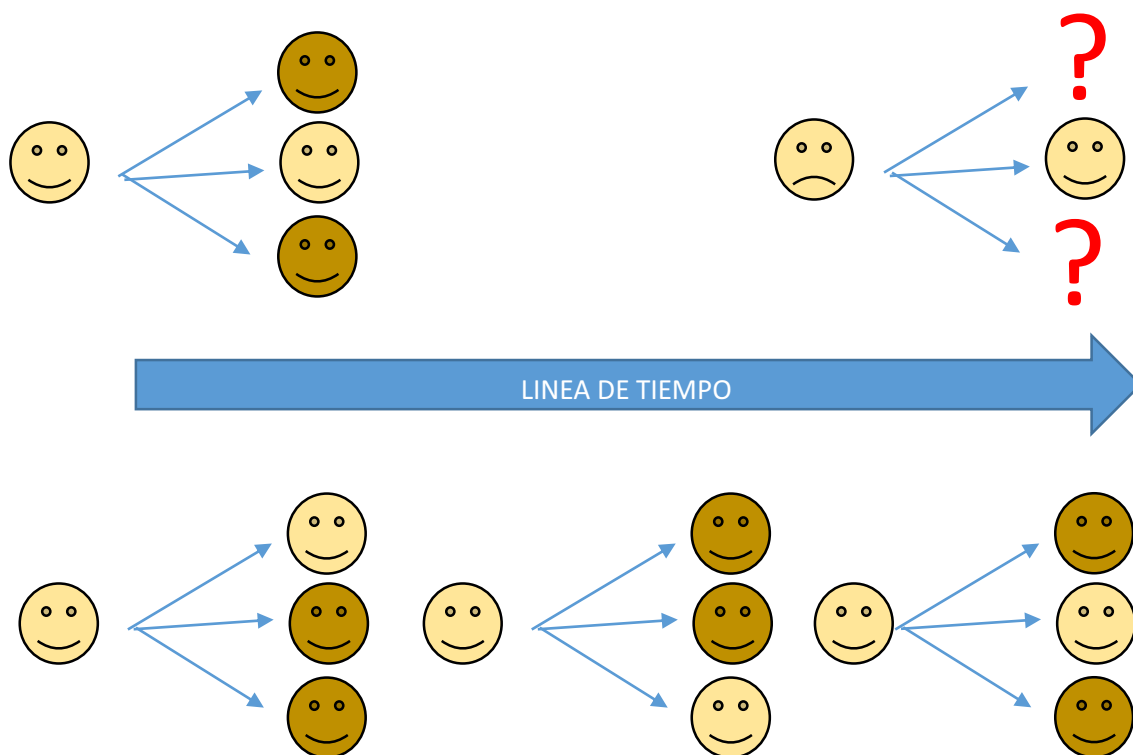


Se animan mucho más cuando obtienen pedidos de orégano para los siguientes meses. Con esta premisa regresan a la localidad de Talaca pensando cómo hacer para obtener más cosechas al año y poder abastecer el mercado exigente en cantidades pues la calidad ya la habían obtenido.

Entonces la familia de Francisco decide poner todos sus esfuerzos en obtener un producto cada vez más limpio y clasificarlo, pues la esposa podría ofrecerlo o venderlo al menudeo en los mercados de Tacna.



El siguiente proceso que realiza la familia de Francisco es muy innovador y es que al no poder abastecer a todos sus clientes continuamente con la consecuente pérdida de los mismos; deciden alternar los cortes y hacerlos secuenciales, para lo que dividen su parcela en tres partes y de esta forma cosecharían cada dos meses cada área; logrando de esta forma mantener a sus clientes satisfechos y obteniendo dinero en efectivo en menor tiempo pudiendo abastecer y suplir las necesidades de la familia más rápidamente.



Incluso la matriarca de la familia propone que la cosecha que realizan cada dos meses sea guardada y se comercialice cada semana obteniendo así flujo de dinero semanalmente; además ella puede llevar hacia Tacna, orégano de otros productores interesados en vender el producto de sus parcelas de orégano “Oreja de Elefante”.

Es así que se obtiene dinero en menor tiempo, supliendo las necesidades para los hijos que estudian en la universidad en Tacna y un hijo escolar que estudiaba en Talaca, además de realizar las compra de deverduras, carne y otros semanalmente; mejorando así la calidad de vida y manteniendo una mejor nutrición.



## 4. CONCLUSIONES

- ✓ A lo largo de los años de implementación de la iniciativa, los actores han sido diversos. La mayor parte ha sido cumplida por el proyecto con un rol de asistencia técnica, y transferencia de tecnología y capacidades dirigida a las familias de agricultores oreganeros que decidieron incursionar en el cultivo de este nuevo ecotipo “Oreja de Elefante”. Por lo que podríamos decir que el proceso de innovación se asemeja al modelo de transferencia de tecnología o Innovación Lineal; la que considera que las innovaciones se desarrollan a lo largo de un continuo que consta de las siguientes fases: investigación, difusión y adopción. En este esquema, el rol principal en la innovación recae en el sector de la investigación y, en consecuencia, el mecanismo principal para el cambio consisten en la adopción de la tecnología — producto de la investigación — por parte de los beneficiarios.
- ✓ Por otro lado, si bien los cambios se iniciaron con el cambio de la cédula agrícola reemplazando un ecotipo existente por otro de mejor performance además de la aplicación de nuevas tecnologías en el proceso del cultivo y la post cosecha en un ambiente colaborativo entre técnicos y agricultores para la aplicación de nuevas técnicas; a partir de este momento, se puede identificar claramente que de una innovación se derivan otras de diversa naturaleza que se complementan y potencian las unas a las otras. En ese sentido, se han dado varios procesos de innovaciones encadenadas. Por un lado, se dió la reconversión productiva de la especialización y tratamiento del cultivo de orégano, seguido de una serie de innovaciones comerciales, procesos que necesitaron ser trabajados para responder satisfactoriamente a la demanda de los clientes.
- ✓ Analizando estos procesos desde una perspectiva de sistemas, puede entenderse “la innovación como fenómeno resultante del encuentro entre una necesidad, que puede llegar a plantearse como demanda, y una oportunidad de resolverla”.

- ✓ Las distintas etapas para el logro de la introducción y expansión del cultivo de orégano “Oreja de Elefante” en la zona se han encadenado en función de las nuevas necesidades que iban apareciendo conforme se superaba el problema anterior. De esta forma, se generaron continuas necesidades o demandas, así como nuevas oportunidades para implementar otras innovaciones tecnológicas que permitan avanzar en la mejora del producto final.
  
- ✓ En cuanto a otros aspectos de la innovación, un elemento que destacar de esta experiencia es que la reconversión productiva no ha implicado un cambio en la base de producción, dado que no ha cambiado la tenencia de la tierra—mini fundios—. En ese sentido, la estructura productiva en el campo se ha mantenido estable. Sin embargo, lo particular de este caso es que el cambio en el producto que ahora ofrecen los agricultores sí ha motivado otro en la forma como los productores se relacionan con el mercado. Ello ha implicado una reorganización no de la tenencia de la tierra, pero sí de la organización social necesaria para cumplir adecuadamente las exigencias en términos de volumen y calidad de la producción ofrecida.

Los productores que aún no se detienen a clasificar su producto cosechado no saben lo que Francisco descubrió cuando empezó a clasificarlo, hoy es un modelo a seguir como un camino hacia la mejora de su economía familiar.

*“Mi campo con oreja de elefante anima a otros agricultores a que pongan más orégano de este tipo, sería bueno porque no se logra abastecer a los compradores.”*

