

Ficha del "Comino"

Cuminum cyminum L.

- **Familia:** Apiaceae (familia del perejil).
- **Origen:** Oeste de Asia, donde es cultivado desde tiempos bíblicos. Actualmente, los principales países productores son India, Irán, Indonesia, China y la parte sur del Mediterráneo. Crece silvestre en regiones montañosas, paraderas y pastizales, entre los 800 y los 2.000 metros de altura.
- **Calidad sensorial:** Fuertemente aromático.
- **Descripción botánica:** Es una planta anual, herbácea, que puede alcanzar de 40 a 60 cm hasta 120 cm de altura. Sus hojas glabras, ordenadas en roseta, son pinnadas o bipinnadas. Al segundo año se desarrollan 1 a 3 tallos carenados. Las flores, de 5 pétalos, son pequeñas y blancas agrupadas en umbelas compuestas. El fruto es un diaquenio, de 3 a 6 mm, levemente curvado, de color marrón y un olor característico.
- **Usos comerciales:** El comino empleado en la gastronomía tiene un sabor cálido, muy aromático, un poco amargo y picante, así como un olor penetrante y dulzón. Se puede usar entero, crudo, tostado, o molido para salsas curries.

El comino es usado para sazonar muchos platos, pues resalta la dulzura natural de los mismos. Es tradicionalmente añadido al falafel (Oriente Medio), gado gado (Indonesia), chile con carne (Texas y el Norte de México), enchiladas, tacos, nachos, couscous y salsa para darles un sabor extra. Puede ser usado para hacer infusiones (té) simplemente añadiendo agua caliente sobre las semillas y dejándoles reposar por 10 minutos. También se pueden hacer extractos con vino o vinagre. Le da un sabor agradable a los aderezos de

ensaladas y a los platos fritos, cuando se combina con limón. Se utiliza también en el ámbito medicinal, licorería y perfumería.

- **Usos comerciales que predominan en la Argentina:** La utilización del Comino en la gastronomía argentina no tiene la tradición ni difusión que se reconoce en otros mercados. En nuestro país, la utilización gastronómica más frecuente se encuentra en la **elaboración de empanadas y de pastas cocidas.. Suele tener más importancia** en el sector de bebidas **para la elaboración de licores**. De hecho existe el Licor de Comino, que también se fabrica con anís y canela, otras hierbas aromáticas y especias.

Pero sobre todas las ramas comerciales, el comino **es muy importante en el ámbito medicinal**, ya que es usado como diurético, aperitivo, eupéptico, carminativo, espasmolítico, estrogénico, galactógeno, antihelmíntico, ligeramente hipoglucemiante y sedante, entre otras propiedades.

MANEJO DEL CULTIVO

- **Requerimientos de clima y suelos:** Se desarrolla bien en climas templados, siendo sensible a las heladas solo cuando está emergido del suelo y posteriormente al efecto del viento fuerte y persistente. Es poco exigente en cuanto a la ubicación y crece en sitios soleados.

En cuanto a suelo, prefiere aquellos de tipo franco, profundo y calizo, descartándose aquellos con mal drenaje o baja retención de humedad. El PH debe estar entre 6.0 y 7.5.

- **Propagación:** El peso de 1.000 semillas fluctúa entre 1,9 y 3,5 gramos. Para la siembra directa se recomienda aplicar una dosis de 6 a 7 kg de semillas por hectárea, colocando la misma en surcos de 1 cm de profundidad. En la práctica es posible obtener plantas germinadas después de 12 o 15 días cuando la humedad es adecuada y la temperatura media es mayor a 20°C.

- **Fecha de siembra y/o plantación:** La fecha de siembra es a fines de invierno o en primavera, según las características climáticas de la zona. Cuando se siembra en otoño, la producción se cosecha en el verano siguiente.
- **Modo de plantación:** La siembra debe efectuarse en hileras a una distancia de 50 x 20 cm, lo que significa una densidad de aproximadamente 83.000 plantas/ha.
- **Preparación de suelo:** Se recomienda una aradura de 30 a 40 cm de profundidad y luego un rastraje con incorporación de los abonos, ya sean orgánicos o químicos. Es importante eliminar las malezas, en general, y especialmente las que tienen raíces persistentes.
- **Fertilización:** Se sugiere aplicar nitrógeno: 40 kg/ha en el momento de siembra, 60 a 70 kg/ha en verano y 40 a 50 kg/ha en la primavera del segundo año de cultivo. Esto puede variar de acuerdo a la fertilidad del suelo.
- **Riego:** Para las siembras de otoño, se requiere mantener siempre el cultivo con un adecuado suministro de agua, ya sea por goteo o pivote central. Con el fin de evitar enfermedades en las hojas, se sugiere mantener el cultivo lo más seco posible regando temprano por la mañana, de modo que las hojas se sequen rápidamente.
- **Control de malezas:** Es recomendable efectuar el control de malezas en forma manual evitando el uso de herbicidas. Es preciso tener presente que la falta de control oportuno de las malezas índice negativamente sobre la velocidad del crecimiento vegetativo y el tamaño de las plantas.
- **Plagas y enfermedades:** Suelen haber problemas con hongos, polilla del comino, pulgones y ácaro.

COSECHA

- **Procedimiento:** Se cortan las umbelas a mano con tijerón, guadaña o cuchillo o con una segadora trilladora, tan pronto como la umbela principal cambia de color verde a rojizo, las

hojas se ponen amarillas y los frutos comienzan a pardearse. Debido a la caída de frutos, se recomienda cosechar temprano por la mañana, una vez que se haya secado el rocío.

Se debe tener en cuenta que se trata de una especie bianual y para que pueda tener producción en el segundo año, es preciso que la planta tenga un diámetro de cuello de al menos 0,7 cm al iniciarse el receso de invierno del primer año.

- **Rendimientos:** Se obtienen rendimientos promedios de **1.500 kg/ha**, que pueden llegar hasta 2.000 kg/ha de semilla en casos excepcionales. **El rendimiento de aceite esencial de esta especie es de 100 Litros /Ha.**

POST- COSECHA

- **Proceso:** Las plantas se ponen a secar a una temperatura entre 35 y 40° C (o ventilación fría) hasta alcanzar un contenido de humedad del 12 a 13%. Los frutos comienzan a caerse cuando la humedad fluctúa entre 20 y 25%. Posteriormente, las plantas se golpean vigorosamente, de modo que se desprenda el pedicelo del fruto. La presencia de pedicelos en los frutos, o en parte de éstos, requiere de un proceso mecánico más acabado de limpiado, lo cual encarece los costos. El secado final puede hacerse al sol o con un secador a baja temperatura.

- **Productos finales:** Los productos comerciables son los frutos (semillas) y el aceite.

OFERTA y DEMANDA NACIONAL

Producción: Argentina cuenta con una **pequeña producción de comino en el NOA**, en las provincias de Catamarca, Salta y Tucumán.

NOA	Hectáreas
Salta	255
Catamarca	300
Tucumán	40
TOTAL	595

Fuente: INTA año 2010.

Considerando un rendimiento promedio de 1500 kilogramos por hectarea, se estima una producción nacional próxima a 900 toneladas, volumen que no alcanza al 50% de la demanda para consumo interno, de acuerdo a los datos de comercio exterior que se incluyen a continuación, con importaciones que registran una participación significativa en el abastecimiento doméstico.

COMERCIO EXTERIOR de ARGENTINA

Exportaciones		
Año	Toneladas	Miles U\$S FOB
2005	1,3	6,1
2006	3,1	16,1
2007	4,3	23,3
2008	1,8	13,5
2009	1,9	14,8
2010	1,6	11,6
2011	2,1	14,4
Total general	16,1	99,8

Fuente: Aduana

Destinos de las Exportaciones:

Destino	Toneladas	Miles U\$S FOB
Cuba	6,6	28,3
Paraguay	3,5	27,0
Uruguay	1,8	8,4
Honduras	0,6	4,6
Otros	3,6	31,5
Total general	16,1	99,8

Fuente: Aduana

Importaciones		
Año	Toneladas	Miles CIF U\$\$
2005	117,0	203,8
2006	181,5	317,7
2007	152,5	427,0
2008	204,3	565,7
2009	0,3	0,7
2010	153,5	395,4
2011	234,0	749,0
Total general	1.043,2	2.659,2

Fuente: Aduana.

Orígenes de las Importaciones:

Origen	Toneladas	Miles CIF U\$\$
India	472,8	1.238,9
Siria	385,6	879,9
China	104,0	330,0
Turquia	65,0	163,3
Iran	13,0	41,8
Otros	2,8	5,1
Total general	1.043,2	2.659,2

Fuente: Aduana.

COMERCIO MUNDIAL

Exportadores Mundiales	
País	Millones de U\$S
India	494
Siria	114
China	69
Turquía	57
Singapur	27
Otros	162

Fuente: Comtrade

Importadores Mundiales	
País	Millones de US\$
EEUU	112
Egipto	69
Reino Unido	51
Brasil	48
Japón	33
Otros	473

Fuente: Comtrade

Otras Fuentes Consultadas:www.food-info.net

Plantas medicinales y aromáticas evaluadas en Chile (FIA)

