

MANUAL TÉCNICO DE DISEÑO Y EVALUACIÓN ECONÓMICA DE SECADORES AMBIENTALES PARA HIERBAS AROMÁTICAS



Ing. Antonio S. García Velásquez
EDICIONES EL TALLER

MANUAL TÉCNICO DE
DISEÑO Y EVALUACIÓN ECONÓMICA DE SECADORES
AMBIENTALES PARA HIERBAS AROMÁTICAS

Ing. Antonio S. García Velásquez

El Taller Asociación de Promoción y Desarrollo

MANUAL TÉCNICO DE DISEÑO Y EVALUACIÓN ECONÓMICA DE SECADORES AMBIENTALES
PARA HIERBAS AROMÁTICAS

Arequipa, Perú

El Taller Asociación de Promoción y Desarrollo

2009. 36 páginas

Agricultura / Agroecología / Educación Técnica / Tecnología

Tiraje: 500 ejemplares. Primera Edición

Autor: Ing. Antonio S. García Velásquez

Producción: Giancarlo Salazar Meza

Edición: Nilo Cruz Cuentas

Diseño y Diagramación: Paul Ricardo Chávez Valdivia

Fotografías: Banco de Imágenes de El Taller Asociación de Promoción y Desarrollo

Editor: El Taller Asociación de Promoción y Desarrollo

Urb. Cabaña María J-5 - II Etapa, Cercado, Arequipa - Perú

051-54-201363 / 051-54-201507

www.eltaller.org.pe / eltaller@eltaller.org.pe

Impreso por: POLIKOLOR IMPRESORES E.I.R.L.

Cal.Pizarro Nro. 306 Int. 210 Edif.Gal.Com.Pizarro, Arequipa - Perú

Mayo 2009

Hecho el Depósito Legal

en la Biblioteca Nacional del Perú

Nro

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

Impreso en el Perú - Printed in Peru.

Indice

● PRESENTACIÓN	05
● INTRODUCCIÓN	07
● I. GENERALIDADES	05
CARACTERES BOTÁNICOS	06
1.Botánica	06
2.Ecología	06
3.Descripción Morfológica	07
4.Variedades	09
SUELO Y CLIMA	10
1.Suelo	10
2.Clima	11
● II. PROPAGACIÓN Y CULTIVO	13
PROPAGACIÓN	14
1.Acodo	14
2.División de pies	14
3.Esquejes	15
CULTIVO	17
1.Labores Preparatorias	17
2.Marcos de Plantación	21
● III. PLAGAS Y ENFERMEDADES	35
1. Plagas	35
2. Enfermedades	37
● IV. COSECHA Y POST COSECHA	45
COSECHA	45
MANEJO POST COSECHA	47
● V. USOS Y COMPOSICIÓN QUÍMICA	51
USOS DEL ORÉGANO	51
COMPOSICIÓN	53
● VI. COSTOS DE PRODUCCION Y ANÁLISIS DE RENTABILIDAD	56



Presentación

Las plantas aromáticas pueden ser comercializadas frescas, enteras (como hortalizas por ejemplo, o en macetas) o cortadas. Pero en la mayoría de los casos sobre todo cuando se desea reducir los costos de traslado, prolongar su tiempo de vida con una adecuada conservación de los principios activos, se las somete a un proceso de secado, dado que esta operación representa una de las mejores alternativas para lograr la estabilización del material vegetal. Una vez desecado, existen otros procesos comunes como el troceado, despalillado o limpieza, molienda, selección de calidades, descontaminación o estabilización, fraccionamiento y envasado.

El secado es una de las operaciones claves y más onerosas de todo el proceso productivo, de ésta operación depende en gran medida el éxito o fracaso económico del emprendimiento micro empresariales dedicado a la producción y comercialización de hierbas aromáticas, de la forma como se realice el secado depende la calidad del producto final, los cambios que se producen en el material vegetal durante la deshidratación son de carácter irreversible. Una mala práctica de secado puede originar la pérdida total o parcial de la cosecha con la consiguiente pérdida económica para el microempresario.

En el presente documento se presenta una serie de conceptos, métodos de cálculo, ideas y recomendaciones basados en años de experiencia, que son de mucha ayuda para los emprendedores en el negocio de las hierbas aromáticas, en el encontrarán algunas respuestas a muchas de las interrogantes que se plantea el emprendedor en el tema de secado y una solución práctica para el diseño y construcción de secadoras de bajo costo para las hierbas aromáticas.

Ing. Antonio S. García Velásquez

I. CONCEPTOS, CRITERIOS DE SELECCIÓN Y METODO DE CÁLCULO DE LAS DIMENSIONES DE SECADORES PARA HIERBAS AROMÁTICAS

SECADO

Los principales objetivos del desecado son:

- Inhibir la destrucción enzimática, fenómeno que puede alterar sustancialmente la calidad del material por destrucción o descomposición de sus componentes. Se debe tener en cuenta que el desecado inhibe el proceso enzimático pero no lo destruye, es decir que si el material se rehidrata el proceso enzimático se revierte.
- Estabilizar el color, el olor, el sabor, la textura, y/o la composición química. En este sentido el proceso más crítico es la melanosis o amarronamiento de las partes verdes, provocada por la destrucción de la clorofila y numerosas reacciones de oxidación generadas por las enzimas (fenol-oxidasas) presentes en las plantas.
- Reducir fletes para el traslado de los productos desde los campos de producción hasta los lugares de venta al consumidor final, costos de embalaje y almacenaje.
- Reducir tiempos y costos de destilación, cuando el material va a ser empleado para producir aceites esenciales.

Para conservar las plantas, es indispensable reducir su actividad enzimática,

una humedad entre 5 y 10 % según cada caso. En la cosecha, normalmente los materiales aromáticos presentan humedades superiores al 70 %, por lo que es necesario encontrar medios eficientes de secado, que no perjudiquen la calidad del vegetal ni reduzcan el contenido de componentes volátiles presentes en el mismo.

También es conveniente elegir el momento óptimo de cosecha, cuando la calidad del producto sea la óptima, con el fin de aprovechar el momento de menor contenido hídrico en los tejidos celulares, o días de baja humedad relativa ambiente.

La elección del método de secado depende fundamentalmente de la calidad de producto que se quiere lograr, de los medios económicos disponibles, y de las condiciones climatológicas predominantes en los periodos de cosecha. Aunque existen numerosas técnicas de secado, varias de ellas solamente se justifican para el procesamiento de productos con alto valor agregado, o de demandas reducidas. Entre las técnicas tradicionales, cuanto mejor y más sofisticado es el sistema, más oneroso resulta su implementación. Pero por otro lado no siempre es mejor invertir en grandes instalaciones de secado, pues en climas secos o cuando se procesan materiales suficientemente estables, con una mínima infraestructura se alcanzan niveles de calidad aceptables desde el punto de vista comercial.

El oreado a campo, el secado en galpones o depósitos con pisos adecuados y ventilación controlada puede ser una alternativa viable si las condiciones atmosféricas son favorables (baja humedad relativa ambiente y temperatura diurna media alta). Cuando esto no es posible, se requiere de sistemas de secado artificiales, donde el proceso se acelera mediante movimiento de aire forzado y previamente calentado.

1. Parámetros a considerar en el diseño de secadores para hierbas aromáticas

En general, los parámetros más importantes a tener en cuenta para diseñar y optimizar un sistema de secado son:

• Tipo de producto:

Raíces y semillas, estos materiales tienen mucho menor contenido de humedad (50 a 75%) que las flores o frutas (75 a 85%), y su estabilidad suele ser mucho mayor.

? Materiales de hojas anchas (albahaca, estragón, cedrón y menta) el secado puede ser muy crítico, pues además de contener altos porcentajes de humedad, la amplia superficie foliar pone en evidencia cualquier cambio de color.

Flores y hojas pequeñas (orégano, mejorana, manzanilla, tomillo, flores de manzanilla y romero), estos materiales por lo general se secan muy bien en ambientes bien ventilados, manteniendo la humedad relativa del aire por debajo del 60% y la temperatura por debajo de 50°C.

• Tamaño y cantidad del material vegetal:

Cuando las partes del material vegetal a desecar son muy pequeñas (flores de manzanilla por ejemplo) deberán emplearse sistemas que otorguen una gran superficie de evaporación y a su vez el producto deberá dispersarse sobre una capa mucho más fina, para facilitar el secado de los estratos inferiores; de preferencia se recomienda utilizar catres o tarimas de malla de nylon suspendidas en una estructura de metal o madera; se suele utilizar tarimas de varios

niveles colocadas unas encima de las otras, con una separación de 40 cm. como mínimo, para permitir una mayor superficie de evaporación tanto por la parte superior como inferior.

- Grado de homogeneidad en dimensión y calidad (distintas durezas, composiciones, etc.):

En algunos casos, como en plantas con tallos gruesos y hojas caedizas, durante la manipulación previa al secado del material vegetal se puede producir una separación de partes más pesadas, dejando en los niveles inferiores las partes de menor tamaño. Al quedar los tallos sobre la superficie, pueden restringir el paso de aire seco o caliente, retardando el proceso de secado. En estos casos puede ser apropiado hacer primero un zarandeo del material, y secar las distintas partes por separado.

- Estabilidad de los principios activos:

Cuando el material posee una esencia muy volátil (esencia de eucalipto ó menta por ejemplo) el proceso se hace muy crítico, y para llegar a la humedad final requerida, puede ser mejor prolongar el proceso, pero usando aire menos caliente. En otros casos, como ocurre con la menta y la albahaca se puede apreciar una variación en la calidad de la esencia en materiales desecados, posiblemente debido a una descomposición de los terpenos oxigenados, originalmente presentes en la planta bajo la forma de *glicósidos*.

- Influencia de la luz en la estabilidad del vegetal:

Normalmente para lograr un buen producto es necesario trabajar en ambientes de baja luminosidad, para eliminar el factor lumínico

amarillamiento de las hojas por exposición a la luz directa del sol.

- Higiene del secadero o lugar a utilizar:

Esto se hace muy crítico cuando las instalaciones van a ser utilizadas para el desecado de distintos productos. Es necesario evitar una contaminación cruzada entre los distintos materiales a desecar. Se debe recordar que los aceites esenciales son sustancias muy volátiles y fácilmente se impregnan en otros materiales que también contienen esencias, modificando sus propiedades aromáticas en forma considerable.

- Costo de instalación:

Este parámetro es el que generalmente determina el tipo de instalación a utilizar, el costo de la instalación está en función de las dimensiones, de la tecnología elegida, los materiales de construcción, y de la infraestructura aprovechable disponible, la fuente de energía a utilizar (disponibilidad de leña, gas, sistemas de transporte, etc.), además de las características particulares de cada zona descritas anteriormente.

2. Las variables que regulan el proceso de secado son:

- Circuito del aire desecante:

En sistema de secado por desorción natural (secado espontaneo que se produce cuando el material se deja expuesto al medio ambiente en contacto con una atmosfera de baja humedad relativa), las instalaciones se proyectan para que el aire se movilice por acción del viento o por convección natural, en forma transversal y haciendo el de las instalaciones y no hayan flujos de retorno.

menor recorrido posible por entre el material a secar; se recomienda que el aire cargado de humedad salga lo más pronto posible de las instalaciones y no hayan flujos de retorno.

En sistemas de secado con aire caliente lo más común es hacer que el aire caliente circule de abajo hacia arriba, por donde sale. Esto se hace para aprovechar el movimiento de convección natural que se genera por la menor densidad del aire caliente respecto del aire frío.

- Manejo del flujo desecante:

El aire puede circular espontáneamente en razón de su distinta temperatura (o sea distinta densidad), o puede forzarse y orientarse con ventiladores y toberas ubicados en forma adecuada, permitiendo incluso invertir el flujo normal del aire; es conveniente que los ventiladores impulsen el aire y no que lo extraigan, pues así el sistema es más eficiente porque hay más recambio de aire. Para lograr esto, ayuda que las aspas de los ventiladores estén curvadas en el sentido contrario al giro. El aire desecante puede introducirse o fluir en forma laminar o turbulenta, mediante el uso de baffles o deflectores de corriente, para facilitar el íntimo contacto con todas las partes del material a desecar. En climas secos se diseñan las instalaciones adecuadamente para aprovechar las corrientes del viento.

- Temperatura de secado:

Aunque experimentalmente se ha determinado que aumentando la temperatura del aire desecante unos 10°C, el tiempo de secado se reduce considerablemente, normalmente la temperatura usada es menor a 50° C, por razones de mantener la calidad y estabilidad del producto. En sistemas de secado con aire caliente, puede trabajarse

en un sistema isotérmico o programado (30 a 50° C). Para el control de la temperatura pueden utilizarse desde mecanismos automáticos hasta un simple control con un vaso con parafina o algún material que funde cuando se sobrepasa cierta temperatura límite estipulada.

- Flujo másico o caudal de aire:

El flujo másico o caudal del aire desecante se determina en función a la velocidad de evaporación del agua que contiene el material a las condiciones de secado, es necesario mantener en todo momento la humedad relativa en el interior del secadero por debajo de 60%, humedades superiores pueden activar y acelerar la acción enzimática, propiciando el pardeamiento o amarronamiento del material generando un grave daño a la calidad del producto final.

- Humedad y temperatura del aire desecante:

Para tener una idea de la importancia de estos factores, basta saber que 1 kg de aire con un 50% de humedad relativa y a 30°C puede remover 14g de agua, mientras que la misma cantidad de aire, a 50°C y con una humedad relativa del 15% puede remover hasta 74 g de agua.

- Ubicación del material a secar:

Es fundamental el espesor de capa del material. Conviene también separar partes gruesas (raíces o tallos) de finas (flores) si es posible. Experimentalmente se ha determinado que para materiales de hojas medianas y pequeñas, se debe esparcir el material en capas delgadas a razón de 3 ó 4 kg de material vegetal fresco por metro cuadrado.

- Rotación del material a secar:

Aunque no siempre es posible o económicamente viable, el movimiento del material a secar en contracorriente con el aire desecante acelera en forma notable todo el proceso. El objetivo es transportar el material de una zona más húmeda a otra más seca, o a una zona más caliente. Esta rotación puede realizarse en forma sencilla, revolviendo manualmente o automáticamente el material en una bandeja o cama de secado, por desplazamiento de los carretones portadores del material, por recambio de las bandejas ubicadas en las zonas más húmedas o inferiores a las más secas o superiores, o por traspaso del material de un sistema primario a un segundo sistema de mayor eficiencia desecante.

- Tiempo de secado:

Un valor promedio es de 3 a 12 hs con aire forzado y de 3 a 6 días en secaderos que operan por desorsión natural a condiciones ambientales.

- Humedad final exigida:

Depende de cada material e incluso del destino del mismo. Para los materiales comercializados secos el valor promedio es de 8 a 10% de humedad residual.

- Humedad ambiente.

Esta variable es muy importante, porque una vez desecado el material la humedad final será determinada por la humedad del ambiente en que el producto queda almacenado, para ambientes húmedos (con humedad relativa superior al 60%), se recomienda

almacenar el producto en envases herméticamente sellados. Si para el secado se ha utilizado un secadero con aire caliente es fundamental enfriar el material a la temperatura ambiente antes de sacarlo del secadero, para evitar la absorción de humedad en forma instantánea.

3. Criterios de selección del tipo de secadero que se requiere instalar

Los principales aspectos que se deben tener en cuenta para la elección del tipo de secadero que se debe instalar para optimizar un proceso de producción de hierbas aromáticas deshidratadas son los siguientes:

Las exigencias del mercado de destino: Algunos mercados pueden poner como condición que el material haya sido deshidratado en condiciones naturales, a bajas temperaturas y en forma lenta, porque así se conserva mejor las cualidades aromáticas de los materiales. Otros mercados en cambio aprecian otros factores como la limpieza del producto, para lo cual los materiales deben ser previamente lavados y secados con aire caliente en el menor tiempo posible para evitar la acción enzimática por efectos de la alta humedad en la superficie de las hojas.

Las condiciones ambientales del territorio en el que se proyecta instalar el sistema de secado; para zonas geográficas con humedad relativa promedio predominante por debajo del 40%, con altos niveles de radiación solar y temperaturas ambientales promedio entre 20 y 40 °C y cuando no se dispone de capital para invertir en sistemas de secado muy sofisticados, se recomienda utilizar sistemas de secado a condiciones ambientales protegiendo el producto de la acción directa de los rayos solares, para evitar el daño en la calidad del producto. Éste tipo de sistemas son usualmente utilizados en zonas de producción ubicados en zonas áridas del sur del Perú y el

norte de Chile; su diseño se basa en datos experimentales obtenidos mediante pruebas preliminares en la zona donde se desea desarrollar el proyecto.

FENÓMENO DE ABSORCIÓN - DESORCIÓN

El fenómeno de absorción - desorción es aquel mediante el cual un material vegetal expuesto a las condiciones ambientales naturales o artificiales, puede ceder agua al aire que lo rodea o absorber agua del aire que lo rodea. Todo material vegetal puesto en contacto con el aire tiende a alcanzar un contenido de humedad en equilibrio con las condiciones del medio que lo rodea; si el material contiene una mayor cantidad de agua en relación a la que le corresponde como humedad de equilibrio con las condiciones ambientales, el agua que se encuentra en exceso pasará al medio ambiente en forma espontánea; si el sólido contiene una menor cantidad de agua en relación a la que le corresponde a las condiciones de equilibrio con el medio que lo rodea, el material absorberá del medio ambiente y en forma espontánea la cantidad de agua necesaria para obtener la humedad de equilibrio. Este fenómeno es el que en realidad gobierna el proceso de secado; la velocidad con que el agua sale o entra en el material vegetal depende de la cantidad de agua que contiene en exceso o defecto, mientras mayor sea la diferencia entre el contenido de humedad actual y la humedad de equilibrio con las condiciones del aire que rodea el material, mayor será la velocidad de ganancia o pérdida de humedad.

La humedad de equilibrio de los materiales vegetales con el aire que los rodea depende de las propiedades físicas y químicas del mismo, si las condiciones ambientales cambian también cambiará el valor de la humedad de equilibrio. En la Fig.01, se puede apreciar la variabilidad de la humedad de equilibrio para el orégano y la mejorana en función a las variables ambientales

humedad relativa y temperatura del aire; el diagrama de la fig.01 se conoce como la curva de desorción, este diagrama es una herramienta muy útil para seleccionar y diseñar sistemas de secado.

Figura 01



Fuente: Resultados experimentales "El Taller 1997"

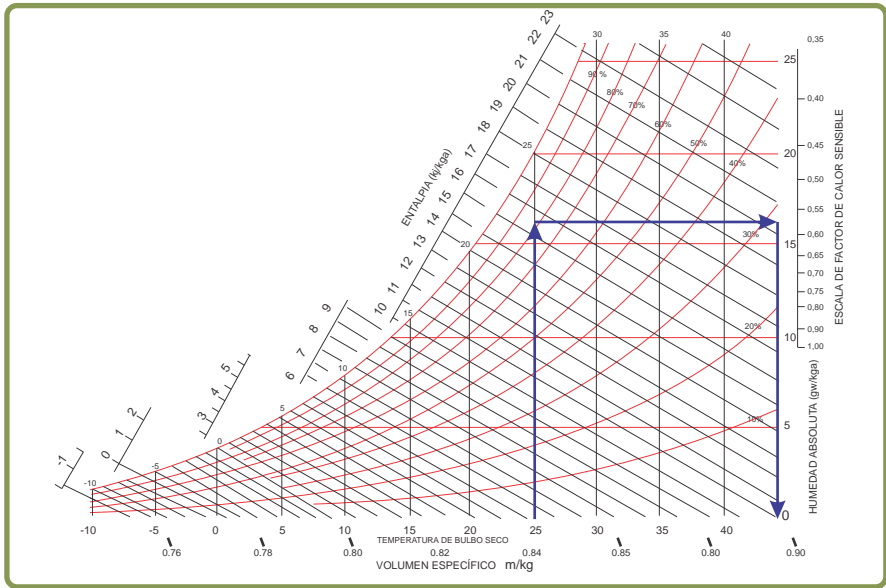
La forma de cómo se opera con el gráfico de la fig. 01, es la siguiente: se realiza la medición de la temperatura y humedad relativa del aire utilizando un termo-hidrómetro, en el gráfico se ubica en el eje de las "X" el valor de la humedad relativa ejemplo 30%; luego se hace verticalmente hasta ubicar la curva de temperatura que más se acerca al valor medio con el termohidrómetro, si el valor medido está por debajo de 25 °C, se ubicará un

punto ligeramente por encima de la línea azul, Luego desde éste punto se traza una línea horizontal hacia el eje de las “Y”, para ubicar el valor de la humedad de equilibrio que alcanzará el sólido luego de permanecer en contacto con el aire por un tiempo prolongado; el valor que corresponde es de 0.0865 gramos de agua por gramo de material sólido ó en porcentaje 8.65%; es decir el material sólido después del secado retendrá 8.65 % de agua.

Si el contenido de humedad del aire es alta, por ejemplo 80% y la temperatura del aire es 25 °C, la humedad final de equilibrio será de 20%; éste contenido de humedad es muy alto para dar por concluido el proceso de secado y almacenar el producto, porque se produciría la descomposición del mismo y el desarrollo de mohos y levaduras. Para realizar el secado en condiciones de alta humedad ambiental, se requiere modificar las condiciones del aire, por ejemplo si se calienta el aire con 80% de humedad relativa hasta una temperatura de 45 °C, su humedad relativa se modifica a 30% (datos extraídos de la gráfica psicrométrica), con lo que estaríamos en posibilidad de lograr una humedad final de equilibrio igual a 6.5% ó 0.065 gr. de agua / gr. de producto. Este método es muy útil para definir las condiciones de operación de los secadores, en función de las condiciones del aire atmosférico.

Secadores

Manual Técnico de Diseño y Evaluación Económica de Secadores Ambientales para Hierbas Aromáticas

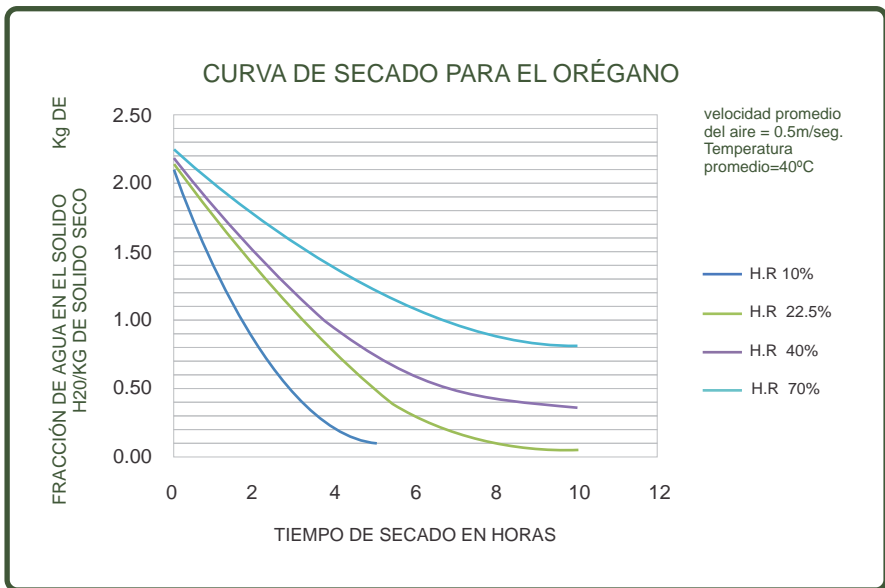


DATOS EXPERIMENTALES INDISPENSABLES PARA EL DISEÑO DE SECADORES PARA HIERBAS AROMÁTICAS.

Para el diseño de secadores por lo general los modelos matemáticos no son muy útiles por enorme variabilidad de las propiedades y características de las materias primas y por las diferentes condiciones atmosféricas imperantes en un territorio accidentado como el peruano. Por ello antes de decidir por la construcción o adquisición de un sistema de secado, se deben realizar pruebas experimentales tratando de reproducir las condiciones a las que funcionará el sistema, los resultados obtenidos nos brindarán valiosa información para el cálculo de las dimensiones del secadero, definir las condiciones de operación (T° , Flujo másico del aire, Tiempo de secado y capacidad de carga), y el tipo de tecnología que se requiere implementar. A

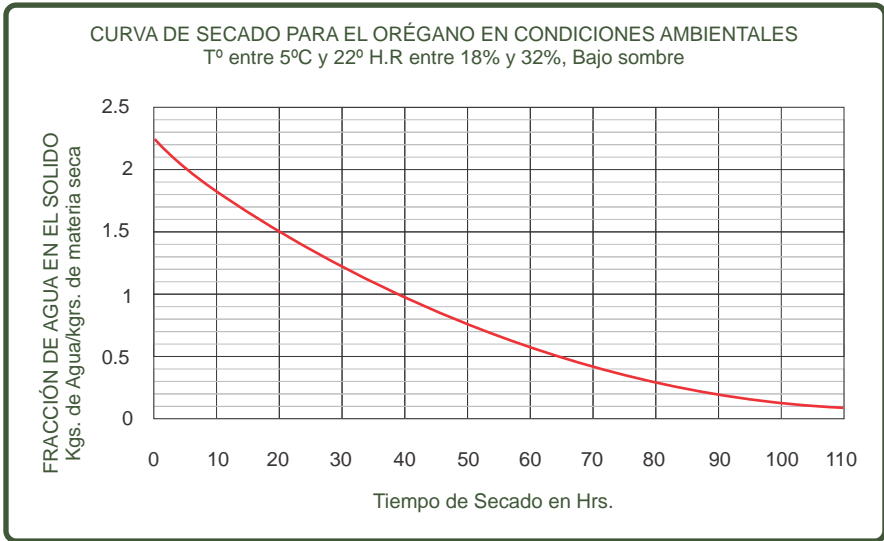
continuación se presenta en el grafico de la fig.03, los resultados de pruebas experimentales realizadas para el secado del orégano en condiciones de aire caliente con circulación forzada. Y en el grafico de la fig. 04, los resultados experimentales para el secado de orégano en condiciones ambientes y por simple fenómeno de desorción.

Ambas graficas nos permiten predecir en forma aproximada el tiempo de secado del orégano a diferentes condiciones, como una ayuda para seleccionar el tipo de secador más adecuado, para el proyecto de producción de hierbas aromáticas deshidratadas en proceso de implementación.



Fuente: Resultados experimentales "El Taller 1997"

El experimento se realizo en secador tipo cabina y bandejas estacionario con calefactor de resistencias eléctricas y sistema de ventilación forzada



Fuente: Resultados experimentales "El Taller 1997"

El experimento se realizó disponiendo el material en catres de malla de nylon dispuestos en forma de anaqueles uno encima de otro, con una separación de 40 cm. entre catres. Se dispuso el material muy desparramado a razón de 4 ó 5 kg/ m² de malla.

Las características de calidad del material hojas de orégano deshidratado, se encuentran dentro de los parámetros de calidad más exigentes del mercado de la Unión Europea, siendo considerado como de primera calidad, por su apariencia, color, aroma y contenido de aceites esenciales.

SELECCIÓN DEL TIPO DE SECADOR ADECUADO A LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS Y SOCIOECONÓMICAS DEL EJE SUR ORIENTAL DE AREQUIPA, DISTRITO DE YARABAMBA

Los criterios más importantes a tomar en cuenta son:

- La capacidad de inversión de los microempresarios agricultores de la región: En el Eje sur oriental de Arequipa operan predominantemente agricultores de micro parcelas con escasa capacidad de inversión en equipamiento de sistemas de secado considerados de tecnología dura (sistemas con aire caliente), por lo que se recomienda utilizar sistemas de secado de bajo costo.

- Las condiciones climáticas: En el eje sur oriental de Arequipa predomina el clima seco (Humedad relativa promedio durante las estaciones secas es inferior a 30%, la temperatura promedio oscila entre los 23 °C y los 0 °C esta última durante la noche en la estación de invierno) por ello los secadores ambientales pueden operar sin ningún problema durante las estaciones secas que van de mayo a diciembre, Para operar en los meses de enero a abril se puede utilizar el mismo sistema pero instalado en una zona seca, se recomienda elegir un lugar ubicado en la pampa de La Joya o Vitor. Este puede ser un emprendimiento rentable para algún pequeño empresario, Considerando que el consumo de combustible para el secado es más costoso que el transporte del material fresco hacia la zona de la Joya o Vitor.

CÁLCULO DE LAS DIMENSIONES DE SECADORES DE HIERBAS AROMÁTICAS POR DESHIDRATACIÓN NATURAL A CONDICIONES AMBIENTALES BAJO SOMBRA

Para el cálculo de las dimensiones de un secador que opera en condiciones ambientales, se debe considerar los siguientes datos:

- El área de cultivo a instalar en hectáreas. (A)
- La productividad por cosecha en kg de materia fresca/hectárea (P)
- Tiempo estimado para realizar la cosecha
- El tiempo máximo que se estima para realizar la cosecha del total del área cultivada.
- Condiciones ambientales imperantes en la localidad (T° y H.R.).
- La carga de material húmedo recomendado por m² de catre. (W)
- Relación masa húmeda total/ masa de hojas secas (MF/MH Secas)
- Eficiencia del sistema de secado

Datos de Diseño

Variable	Unidades	Cantidad
Área de cultivo (A)	ha	1.00
Productividad	kg/ha	7500
Tiempo estimado para realizar la cosecha	días	15
Tiempo de secado estimado	hrs	120 (5días)
Tº media	ºC	15
H.R. media	%	30
Carga /m2	kgr	5
Relación MF/MH Secas	kg/kg	5/1
Eficiencia	%	80

1. Cálculo de la capacidad de carga del secador

- Determinación del numero de cargas que se realizaran durante el periodo de cosecha:
Sí 5 días de secado + 1 carga /descarga=6 días
Entonces la capacidad del secador será = $15/6 = 2.5 \sim 2$ cargas
- Determinación de la carga del secador: $7500 \text{ kg}/2 = 3750 \text{ kg/carga}$

2. Cálculo de la superficie de mallas que se requiere instalar:

$$3750\text{kg} / 5\text{kg}/\text{m}^2 = 750 \text{ m}^2 \text{ de malla.}$$

3. Calculo de la superficie techada para el secador:

- Cálculo del área de malla que corresponde a cada unidad de área techada Asumiendo anaqueles de 2 metros de ancho por 12 metros de largo con pasadizos intermedios de 1 metro de ancho y cuatro niveles superpuestos, se tiene que para 3m² de superficie techada corresponde una área de malla igual

a $8\text{m}^2 / 3\text{m}^2$ de techo = 2.66 metros de malla/ m^2 de techo.

- Cálculo del área techada: $750/2.66 = 281.32\text{ m}^2$ de techo
 282 m^2

4. Cálculo de las dimensiones teóricas del secador

- Ancho: $12 + 2\text{ m}$ de pasadizo = 14 m .
- Largo: $282/12 = 23 + 1 = 24\text{ m}$. de largo
- Lo que corresponde a 8 anaqueles de 2 metros de ancho por 12 metros de largo (teórico).

5. Cálculo de las dimensiones reales el secador:

- Número de anaqueles teóricos/eficiencia = $8/0.8 = 10$
- Las dimensiones del secador serán: 14 metros de ancho por 31 metros de largo. Con una superficie techada de 434 m^2 .

CÁLCULO DE LOS COSTOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE SECADORES DE HIERBAS AROMÁTICAS

En el cuadro siguiente se muestran los costos para la construcción de un secador ambiental que funciona por simple fenómeno de desorción natural. El modelo de secador elegido es el tipo galpón con anaqueles de malla de nylon, construido a base de una estructura de madera rolliza de eucalipto y techo de calamina, sobre una plataforma de concreto.

PRESUPUESTO DE COSTOS PARA CONSTRUCCIÓN
DE SECADOR TIPO GALPÓN CON ANAQUELES
DE MALLA DE CUATRO NIVELES Y UNA CAPACIDAD DE
SECADO DE 3750 KG DE M.F. Ó 750 KG DE PRODUCTO SECO
(SOLO HOJAS) POR CARGA.

Secadores

Manual Técnico de Diseño y Evaluación Económica de Secadores Ambientales para Hierbas Aromáticas

1.Materiales	Unidad	Cantidad	Costo Unit. S/.	Costo Total S/.
Puntales de 5 metros	Unidades	80	14	1120
Palos delgados de eucalipto (Chacllas)	Unidades	400	6	2400
Cintas de madera de 3 m x 2"x1"	Unidades	145	5	175
Calaminas de 3,6x0,8 (*)	Unidades	166	26	4316
Malla de pescador de 3/8"	Kg	240	15	3600
Clavos	Kg	10	6	60
Cemento	Bolsas	80	22,5	1800
Esteras de carrizo	Unidades	45	30	1350
Agro fil	ml	90	5	450
Agregados	m3	8	100	800
Transporte de materiales	servicios	2	750	1500
Subtotal materiales S/.				18121,00
2. Mano de obra directa				
Jornales habilitación de madera	Jornal	15	30	450
Jornales nivelación y trazado de terreno	Jornal	10	30	300
Jornales escavado de hoyos para plantado de palos	Jornal	5	30	150
Jornales plantado de palos	Jornal	10	30	300
Jornales techado	Jornal	10	30	300
Jornales vaciado de piso	Jornal	10	30	300
Jornales colocación de mallas	Jornal	10	30	300
Jornales colocación de cerco de esteras	Jornal	5	30	150
Subtotal mano de obra directa S/.				2250,00
3. Supervisión, administración y logística				
Jornales plantado de palos	servicios	1	1500	1500
Jornales techado	servicios	1	1000	1000
Jornales vaciado de piso	servicios	1	500	500
Subtotal Supervisión, administración y logística S/.		266667	800000	3000.00
Total presupuesto secador S/.				23371,00

Secadores

Manual Técnico de Diseño y Evaluación Económica de Secadores Ambientales para Hierbas Aromáticas

Nota: no se incluye el costo del terreno

() Las calaminas se pueden sustituir por otro material de cubierta impermeable más económico.*

En las siguientes figuras se ilustran los detalles de la construcción

Fig. 05: vista isométrica del secador

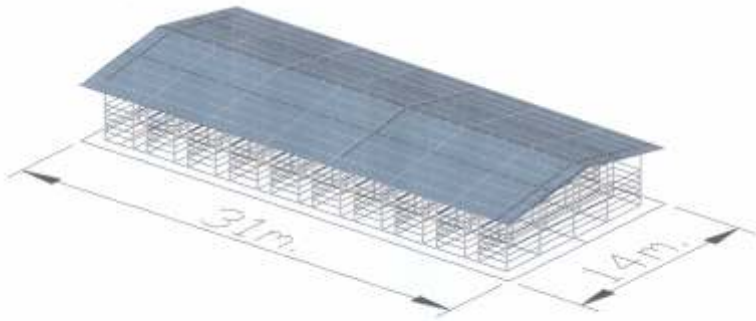


Fig. 06 vista frontal

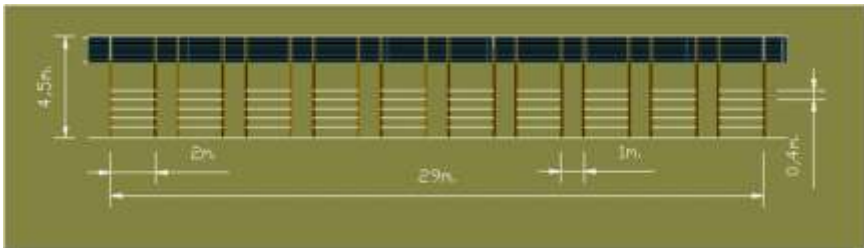


Fig. 07 Vista lateral

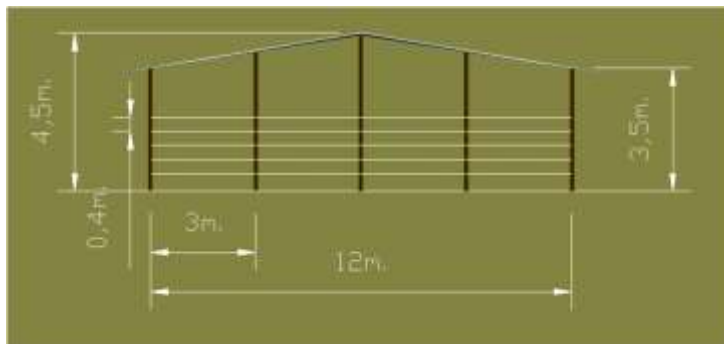
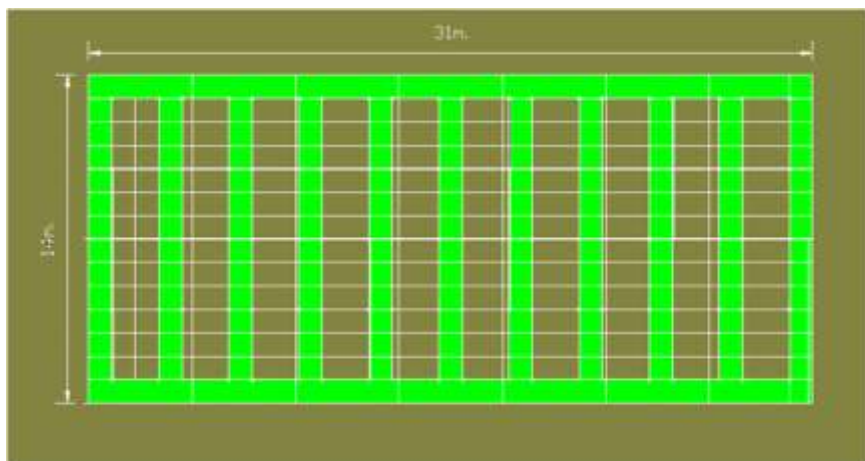


Fig. 08 Vista superior o de planta



Los planos detallados se pueden solicitar a:

ONG El Taller

Urb. Cabaña María J-5 II Etapa Cercado Arequipa

Tel: 054 201507

Cel. 054 959390165

Dirección electrónica antonio_garcia100@yahoo.es

ANÁLISIS DE COSTO BENEFICIO PARA MYPE DESHIDRATADORA DE HIERBAS ORGÁNICAS Capacidad de secadero al 100% a partir del segundo año

INVERSIÓN FIJA

1. Inversión tangible

Terrenos y Edificaciones CONCEPTO	UM	CANTIDAD	P.U. S/.	Total S/.
Terreno planta de secado y procesamiento primario (no se incluye)	m2	0	30.00	0.00
Secador tipo galpón	secador	1	23371.00	23371.00
Imprevistos 5%				1168.65
Sub Total				24539.55
Muebles y Enceres CONCEPTO	UM	CANTIDAD	P.U. S/.	Total S/.
Escritorio	U	0	120.00	0.00
Sillas	U	0	40.00	0.00
Archivador Metálico A-4	U	0	120.00	0.00
Extintidor 14kg	U	0	350.00	0.00
Botiquín	U	0	100.00	0.00
Otros 10%				0
Sub Total				0.00
Maquinaria y Equipo CONCEPTO	UM	CANTIDAD	P.U. S/.	Total S/.
Tamices de clasificación 3 niveles	U	1	2500.00	2500.00
Sistema de selección neumática	U	0	6000.00	0.00
Máquina trituradora para reducción de tamaño	U	0	3500.00	0.00
Balanza electrónica	U	1	1500.00	1500.00
Cosedora sacos semiautomática Fishbish	U	1	900.00	900.00
Otros 5%				245.00
Sub Total				5145.00

Secadores

Manual Técnico de Diseño y Evaluación Económica de Secadores Ambientales para Hierbas Aromáticas

2. Inversión intangible

Terrenos y Edificaciones CONCEPTO	UM	CANTIDAD	P.U. S/.	Total S/.
Licencias	Licencias	1	350.00	350.00
Capacitación del personal	Capacitación	0	300.00	0.00
Transporte e instalación de equipos	Transporte	1	1500.00	1500.00
Ingeniería de edificaciones	Estudio	0	3500.00	0.00
Otros 10%				185.00
Sub Total				2035,00

Resumen de Inversión Total CONCEPTO	Total S/.
Inversión tangible	29684,55
Terrenos y Edificaciones	24539,55
Muebles enceres	0.00
Maquinaria y Equipo	5145,00
Inversión Intangible	2035,00
INVERSIÓN TOTAL S/.	31719,55

II. CAPITAL DE TRABAJO

COSTOS DE PRODUCCIÓN

1. Costos directos (mes)

Terrenos y Edificaciones CONCEPTO	UM	CANTIDAD	P.U. S/.	Total S/.	Total Año
Insumo Orégano fresco	Kg	15000	1.00	15000.00	60000.00
Insumo mejorana fresca	Kg	15000	1.00	15000.00	45000.00
Insumo tomillo fresco	Kg	15000	1.00	15000.00	30000.00
Supervisor de planta	mes	1	1000.00	1000.00	6000.00
Mano de obra semicalificada	mes	24	30.00	720.00	4320.00
Mano de obra no calificada (estibadores)	jornales	5	30.00	150.00	900.00
Sacos de Polopropileno	millar	1	1500.00	1500.00	1500.00
Hilos	canutos	3	3.00	9.00	54.00
Etiquetas				0.00	0.00
Otros 5%				0.00	0.00
TOTAL S/.				48379.00	147774.00

Secadores

Manual Técnico de Diseño y Evaluación Económica de Secadores Ambientales para Hierbas Aromáticas

2. Costos indirectos (s/. año)

CONCEPTO	UM	CANTIDAD	P.U. S/.	Total S/.
Agua	meses	12	20.00	240.00
Electricidad	meses	0	45.00	0.00
Telefax	meses	0	30.00	0.00
Alquiler de local planta y almacén	meses	8	250.00	2000.00
Mantenimiento de equipos	meses	0	65.00	448.00
Otros 20%				
TOTAL S/.				2668.00

3. Depreciación (s/. año)

CONCEPTO	Total
Edificios	1226.98
Muebles/enceres	0.00
Maquinario y equipo	514.50
TOTAL S/.	1741.48

COSTOS OPERATIVOS

1. Costos administrativos

CONCEPTO	Mes S/.	Año S/.
Remuneración: administracion/contador	2000.00	16000.00
Personal eventual	100.00	800.00
Material de escritorio	30.00	240.00
Servicios	100.00	800.00
Otros	50.00	400.00
TOTAL S/.	2280.00	18240.00

2. Costos de comercialización y publicidad

CONCEPTO	Mes S/.	Año S/.
Remuneración: gerencia	0.00	0.00
Gastos Comercialización Promoción y Difusión	300.00	3600.00
Otros	0.00	0.00
TOTAL S/.	300.00	3600.00

3. Resumen de capital de trabajo

CONCEPTO	Mes S/.	Año S/.
Costos de producción	0.00	150462.00
Costos de operación	0.00	18240.00
TOTAL S/.	0.00	168702.00

4. Resumen total de la inversión

CONCEPTO	Año S/.
Inversión Tangible	29684.55
Inversión Intangible	2035.00
INVERSIÓN FIJA	31719.55
Costos de Producción	150462.00
Costos Operativos	18240.00
CAPITAL DE TRABAJO	16870.20
TOTAL S/.	48589.75

FINANCIAMIENTO

Estructura del financiamiento

CONCEPTO	Mes S/.	Año S/.
Aporte de Financiera	29153,85	60.00
Aporte Propio	19435,90	40.00
TOTAL S/.	48589,75	100.00

SERVICIO DE LA DEUDA

CONCEPTO	Año S/.
Monto de crédito S/.	19435.90
Plazo	03 años
Periodo de gracia	02 trimestres
Tasa de interés internacional (livor) 9,6% trimestral	0.096

Periodo (Trimestral)	Saldo	Amortización	Interes	Total
1	29153.85		2798.77	1513.08
2	29153.85		2798.77	1513.08
3	26238.47	2915.39	2518.89	5434.28
4	23323.08	2915.39	2239.02	5154.40
5	20407.70	2915.39	1959.14	4874.52
6	17492.31	2915.39	1679.26	4594.65
7	14576.93	2915.39	1399.38	4314.77
8	11661.54	2915.39	1119.51	4034.89
9	8746.16	2915.39	839.63	3755.02
10	5830.77	2915.39	559.75	3475.14
11	2915.39	2915.39	279.88	3195.26
12	0.00	2915.39	0,00	2915.39
TOTAL S/.		29153.85	18192.00	44774.48

Año	Interés	Automatización	Total
1	10355.45	5830.77	16186.22
2	6157.29	11661.54	17818.83
3	1679.26	11661.54	13340.80
TOTAL S/.	18192.00	29153.85	47345.85

PRESUPUESTO DE INGRESOS Y EGRESOS DEL PROYECTO

1. Ingresos proyectados

Orégano orgánico

Orégano	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Volumen procesado (kilos de M.P.)	9000	9000	11250	11250	11250
Precio /kilo	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
Ingreso bruto S/.	72000.00	72000.00	90000.00	90000.00	90000.00

Mejorana orgánica

Mejorana	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Volumen procesado (kilos de M.P.)	9000	9000	11250	11250	11250
Precio /kilo	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50
Ingreso bruto S/.	58500,00	58500,00	73125.00	73125.00	73125.00

Tomillo orgánico

Tomillo	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Volumen procesado (kilos de M.P.)	8182	8182	10227	10227	10227
Precio /kilo	8.50	8.50	8.50	8.50	8.50
Ingreso bruto S/.	69545.45	69545.45	86931.82	89931.82	89931.82

(**) El precio de venta / kg. considerado en la presente evaluación, corresponde a un producto con un contenido de impurezas menor o igual a 2.5%

Secadores

Manual Técnico de Diseño y Evaluación Económica de Secadores Ambientales para Hierbas Aromáticas

2. Ingresos y egresos del proyecto

Concepto	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Venta de Productos	200045.45	200045.45	250056.82	250056.82	250056.82
INGRESOS S/.	200045.45	200045.45	250056.82	250056.82	250056.82
Costos de Producción	150462.00	150462.00	188077.5	188077.5	188077.5
Costos Administrativos	18240.00	18240.00	19699.20	19699.20	19699.20
Costos de Comercialización	3600.00	3888.00	4199.04	4534.96	4897.76
Costos Financieros (interés)	10355.45	6157.29	1679.26	0	0,00
EGRESOS S/.	182657.45	178747.29	213655.00	212311.66	212674.46
UTILIDAD BRUTA S/.	17388.019	21298.16	36401.82	37745.15	37382.36

3. Estado de perdidas y ganancias

Concepto	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Ingreso venta de productos	200045.45	200045.45	250056.82	250056.82	250056.82
Costos de producción	150462.00	150462.00	188077.50	188077.50	188077.50
UTILIDAD BRUTA S/.	49583.45	49583.45	61979.32	61979.32	61979.32
Costos de administración	18240.00	18240.00	19699.20	21275.14	22977.15
Costos de Comercialización	3600.00	3888.00	4199.04	4534.96	4897.76
UTILIDAD BRUTA OPERATIVA S/.	27743.45	27455.45	38081.08	36169.22	34104.41
Depreciación	1741.48	1741.48	1741.48	1741.48	1741.48
Costos Financieros (interés)	10355.45	6157.29	1679.26	0,00	0,00

Secadores

Manual Técnico de Diseño y Evaluación Económica de Secadores Ambientales para Hierbas Aromáticas

UTILIDAD IMPONIBLE S/.	15646.53	15358.53	30182.31	32748.48	32362.93
Impuesto a la Renta	4694.0	4607.6	9054.7	9824.5	9708.9
UTILIDAD NETA S/.	10952.57	10750.97	21127.62	22923.94	22654.05

4. Flujo de caja del proyecto

Concepto	Año Cero	Año 01	Año 02	Año 03	Año 04	Año 05
Financiera Internacional	29153.85					
Aporte propio	19435.90					
INVERSIÓN	48589.75					
Venta de productos		200045.45	200045.45	250056.82	250056.82	250056.82
INGRESOS		200045.45	200045.45	250056.82	250056.82	250056.82
Costos de producción		150462.00	150462.00	188077.50	188077.50	188077.50
Costos administrativos		18240,00	18240,00	19699.20	21275.14	22977.15
Costos comercialización		3600.00	3888.00	4199.04	4534.96	4897.76
Depreciación		1741,48	1741,48	1741,48	1741,48	9708.88
Impuesto a la renta		4693.96	4607.56	9054.69	9824.54	9708.88
Saldo operativo		21308.02	21106.42	27284.91	24603.20	22654.05
FLUJO ECONÓMICO	-48589.75	21308.02	21106.42	27284.91	24603.20	22654.05
Costos financieros(interés)		1123.60	668,09	182,21	0,00	0,00
Amortización		5830.77	11661.54	11661.54	0,00	0,00
FLUJO FINANCIERO	-48589.75	14353.65	14607.56	15441.16	12941.66	22654.05

VANE(20.76%) S/. 68.002,23
TIRE 38%

VANF (20.76%) S/. 45.577,93
TIRF 18%

PUNTO DE EQUILIBRIO

$CF / (1 - CV/Y)$

CONCEPTO	CF	CV	TOTAL
Costo de producción	2.688,00	147.774,00	
Gastos Administrativos	18240,00		
Gastos comerciales	3600		
Depreciación	1741,48		
Gastos financieros	1123,60		
Total S/.	27.393,08	147.774,00	175.167,08

Punto de equilibrio	104.834,66	Nuevos Soles por año
----------------------------	-------------------	-----------------------------

