

**“AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA
INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS
BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO”**



TEMA:

EL ORÉGANO, PLANTA AROMÁTICA

CARRERA:

AGROPECUARIA

ALUMNO:

ELVIR TIRADO CARHUAJULCA

CICLO:

V

ILO – MOQUEGUA

2024

DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo a Dios por darnos un día más de vida, a nuestros padres que nos han permitido la existencia y a nuestro docente por apoyarnos para lograr ser un profesional con éxito que me da, y en ella la capacidad por superarnos. Este trabajo es fruto de nuestro esfuerzo y constante, el deseo de triunfar y superarnos.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a dios por permitir darme la oportunidad de seguir viviendo a mis padres por su apoyo incondicional. A mis amigos por hacer que mi vida sea distinta, también agradezco a mi docente por haberme orientado y corregido mi labor académica con interés. Agradezco a todas las personas han influido en mi vida.

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTO.....	3
INTRODUCCIÓN	3
MARCO TEÓRICO.....	4
1 HISTORIA Y ORIGEN DEL ORÉGANO.....	4
1.1 Origen etimológico.....	4
1.2 Definición del orégano	5
1.3 Características del orégano	5
1.4 Descripción del producto	5
1.4.1 Taxonomía.....	5
1.4.2 Descripción morfológica	6
1.5 Historia y distribución geográfica.....	6
1.5.1 Historia	6
1.5.2 Distribución	7
2 PROCESAMIENTO.....	9
2.1 Determinar tu método de cultivo.....	9
2.1.1 Elige entre semillas o esquejes	9
2.2 Selecciona el lugar donde vas a plantar	10
2.3 Planea espacio adicional para varias plantas.....	11
2.4 Planta temprano para una ventaja inicial.....	11
3 PLANTAR Y CUIDAR EL ORÉGANO.....	11
3.1 Planta el orégano.....	11
3.2 Riega el orégano con moderación	12
3.3 Corta el orégano para fomentar un crecimiento más denso.....	13
3.4 Retira las plantas más viejas	13
3.5 Arranca la maleza que rodea las plantas.....	14
4 USOS DEL PRODUCTO.....	14
4.1 En la alimentación	14
4.2 Nivel industrial	15
4.3 En medicina.....	15
CONCLUSIONES.....	16
RECOMENDACIONES	17
BIBLIOGRAFÍA	18

INDICE DE IMÁGENES

Figuras 1	El orégano	4
Figuras 2	Taxonomía.....	5
Figuras 3	Descripción Morfológica	6
Figuras 4	El orégano en las antiguas religiones.....	6
Figuras 5	Orégano Pizza Bistro.....	8
Figuras 6	El orégano	9
Figuras 7	Elegir entre semillas o esquejes	10
Figuras 8	Seleccionar el lugar donde vas a plantar.....	10
Figuras 9	Producción y exportación de orégano de la Región de Tacna	12
Figuras 10	Riego del orégano	12
Figuras 11	Retira las plantas más viejas	13
Figuras 12	Pollo asado al orégano.....	14
Figuras 13	Aceite esencial de orégano orgánico.....	15
Figuras 14	Aceite de Orégano Puro	15

INTRODUCCIÓN

El orégano, es conocido por su notable presencia en la cocina y la medicina tradicional. Originario de las montañas del Mediterráneo, el orégano ha sido valorado desde tiempos antiguos por sus propiedades culinarias y terapéuticas. Su nombre proviene de las palabras griegas “oros” (montaña) y “ganos” (ornamento), lo que significa "la belleza de las montañas". Esta etimología refleja no solo su hábitat natural, sino también el aprecio cultural que le han otorgado diversas civilizaciones a lo largo de la historia.

A lo largo de los siglos, el orégano ha tenido un papel importante en la vida diaria de muchas culturas. En la antigua Grecia y Roma, era utilizado no solo como condimento, sino también en rituales religiosos y como remedio medicinal. Con el tiempo, su uso se extendió por Europa, Asia, América y otras partes del mundo, adaptándose a diferentes climas y suelos. Esta difusión ha llevado al desarrollo de diversas variedades locales, cada una con características específicas que se ajustan a su entorno particular.

Esta monografía tiene como objetivo proporcionar una visión exhaustiva del orégano, explorando su historia, distribución geográfica, características botánicas y métodos de cultivo. Además, se examinarán sus diversos usos en la alimentación, la industria y la medicina, subrayando su importancia multifacética. A través de este análisis, se pretende destacar el valor perdurable del orégano y su contribución continua a la cultura y la salud humanas.

MARCO TEÓRICO

1 HISTORIA Y ORIGEN DEL ORÉGANO

1.1 Origen etimológico

Según Flores Mego (2021) señala que el orégano deriva de las palabras griegas "Oros" (montaña o colina) y "Ganos" (ornamento) lo cual significa **la belleza de las montañas.**

Figuras 1 El orégano



Autor: Kintzios S. 2012.

Los antiguos griegos y romanos valoraban el orégano no solo por su uso culinario, sino también por sus propiedades medicinales y simbólicas. En la mitología griega, se decía que Afrodita, la diosa del amor, había creado el orégano como símbolo de felicidad. Por esta razón, las parejas recién casadas a menudo llevaban coronas de orégano como símbolo de buena fortuna (Kukso, 2019).

El uso del orégano se extendió desde las culturas mediterráneas hacia otras partes del mundo a lo largo de los siglos, llevándose consigo su nombre y su legado cultural. A través de los años, el orégano ha mantenido su reputación tanto en la cocina como en la medicina tradicional, adaptándose y evolucionando en diferentes regiones y culturas.

1.2 Definición del orégano

Según Singletary, (2010) El orégano es una planta herbácea, oriunda de la región mediterránea cultivándose, por ello, en áreas templadas. *Origanum vulgare* L. el cual hace referencia, también, al tomillo español y mejorana silvestre miembro de la familia de las Lamiaceae, es generalmente la variedad de especias que se comercializa como orégano en Europa y los Estados Unidos.

1.3 Características del orégano

- **Aspecto:** Hojas ovaladas, enteras y picadas o molidas.
- **Color:** Verde claro o verde parduzco.
- **Olor:** Aromático característico.
- **Sabor:** Característico.

1.4 Descripción del producto

1.4.1 Taxonomía

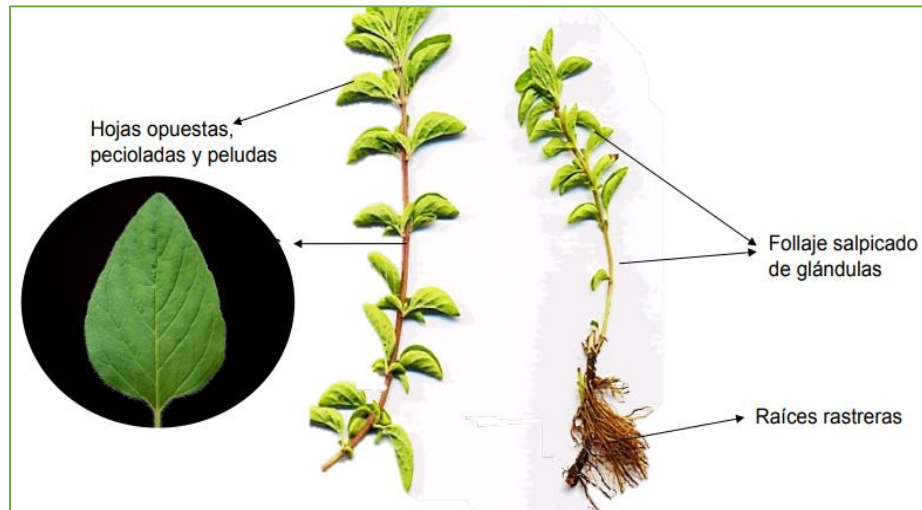
Figuras 2 Taxonomía

Origanum Vulgare	
Dominio	<i>Eukaryota</i>
Reino	<i>Plantae</i>
Filo	<i>Espermatofitas</i>
Subfilo	<i>Angioespermas</i>
Clase	<i>Dicotiledóneas</i>
Orden	<i>Lamiales</i>
Familia	<i>Lamiaceae</i>
Género	<i>Origanum</i>

Autor: Ortega – Ramírez, I, 2016

1.4.2 Descripción morfológica

Figuras 3 Descripción Morfológica



Autor: Kintzios, S, E. 2012

1.5 Historia y distribución geográfica

1.5.1 Historia

a) Antigüedad

Para Cameroni (2012), los primeros registros del uso del orégano se encuentran en la antigua Grecia y Roma. Los griegos utilizaban el orégano no solo como una hierba culinaria, sino también en rituales religiosos y como símbolo de felicidad y amor.

Figuras 4 El orégano en las antiguas religiones



Autor: Atar, 2020

Los romanos adoptaron el uso del orégano de los griegos y lo difundieron por todo su imperio, lo que llevó a la planta a otras partes de Europa. Plinio el Viejo, un autor romano, escribió sobre las aplicaciones medicinales del orégano, subrayando su uso para aliviar el dolor y las picaduras de insectos.

b) Edad Media

Durante la Edad Media, el orégano continuó siendo una hierba apreciada en Europa. Los monjes en los monasterios cultivaban orégano en sus jardines de hierbas medicinales y lo utilizaban en la preparación de remedios caseros. Además, el orégano se convirtió en un ingrediente común en la cocina medieval (Guamán Chisaguano, 2016).

c) Renacimiento

Con la llegada del Renacimiento y la expansión de los horizontes culinarios y medicinales, el orégano ganó aún más popularidad. Los exploradores europeos llevaron el orégano a las Américas durante sus viajes, introduciendo la planta a nuevas tierras y culturas.

1.5.2 Distribución

a) Europa

El orégano es nativo de las regiones montañosas del Mediterráneo, incluyendo países como Grecia, Italia, España y Turquía (Laínez Bucarat, 2022). Desde estos lugares, su cultivo y uso se extendieron por toda Europa. En Italia, *por ejemplo, el orégano se convirtió en un ingrediente esencial en la cocina, especialmente en platos como la pizza y la pasta.*

Es decir, el orégano tiene una presencia notable en la cultura popular europea. Es mencionado en textos literarios y canciones folclóricas, simbolizando salud y felicidad. Su uso en la cocina y la medicina ha perdurado a lo largo de los siglos, consolidando su lugar como una de las hierbas más queridas y utilizadas en Europa.

Figuras 5 Orégano Pizza Bistro



Autor: italiana, Piza, Grill

b) Asia

El orégano también se ha cultivado en Asia, particularmente en regiones como el Cáucaso y Asia Central. En estos lugares, se han desarrollado variedades locales de orégano con características específicas adaptadas a los climas y suelos de la región.

c) América

Con la colonización europea, el orégano fue introducido en América del Norte y del Sur. *Por ejemplo, en la región de Arequipa,*

d) África y Medio Oriente

En África y el Medio Oriente, el orégano también se ha adaptado bien. Es común en la cocina del Medio Oriente, donde se utiliza para sazonar carnes, guisos y ensaladas. En Marruecos.

En el Perú pequeños productores cultivan orégano principalmente en las regiones de Tacna, Arequipa y Moquegua, principalmente; cuentan con rendimientos superiores a las 4 mil tn por hectárea, con dos cortes al año normalmente. Esta planta herbácea es resistente al frío, pero temperaturas menores de 5 C° afectan al cultivo retrasando su

crecimiento y quemando los bordes de las hojas. Se adapta a cualquier tipo de suelo no salino ($dS/m < 2$) y los mejores rendimientos se obtienen en suelos franco-arenosos y francos; sin embargo, resiste altitudes y temperaturas. El mayor porcentaje de aceites esenciales se logran en zonas de temperaturas frías principalmente (Tonconi, 2017)

Figuras 6 El orégano



Autor: Ministerio de Agricultura y Riesgo

e) Oceanía

En Australia y Nueva Zelanda, el orégano fue introducido por colonos europeos y se ha convertido en una hierba común tanto en jardines domésticos como en la producción comercial.

2 PROCESAMIENTO

2.1 Determinar tu método de cultivo

2.1.1 Elige entre semillas o esquejes

Puedes cultivar orégano a partir de semillas o esquejes, así que, si ya tienes algunas plantas de orégano, usa esquejes en vez de comprar semillas nuevas. Si usas semillas, ten en cuenta que aproximadamente $1/4$ de ellas no crecerán. Por lo tanto, tendrás que plantar varias. Solo debes tomar los esquejes de plantas establecidas. Debes esperar hasta que las raíces de las plantas estén bien desarrolladas y que empiece a aparecer el nuevo crecimiento antes de tomar los esquejes.

Figuras 7 Elegir entre semillas o esquejes



Autor: desconocido

2.2 Selecciona el lugar donde vas a plantar

El orégano es una planta a la que le encanta la luz del sol y un suelo con buen drenaje, así que debes elegir un lugar de plantación con ambas características. Si vives en una parte más fría del mundo, empieza a plantar al interior y luego traslada la planta al exterior cuando el clima se caliente. El orégano crece mejor en un suelo moderadamente fertilizado.

Figuras 8 Seleccionar el lugar donde vas a plantar



Autor: Agricultores foto: ANDINA / archivo

2.3 Planea espacio adicional para varias plantas

Una planta de orégano completamente desarrollada alcanzará 0,5 a 0,75 m de altura (2 a 2 1/2 pies) y 0,5 m (2 pies) de ancho. Para mejores resultados en tu jardín, debes darle al orégano 25 cm (10 pulgadas) de espacio entre cada planta.

Si planeas cultivar orégano al interior, elige una maceta de 30 cm (1 pie) de diámetro. De este modo, tu planta tendrá un espacio adecuado para crecer.

2.4 Planta temprano para una ventaja inicial

Puedes plantar el orégano entre 6 y 10 semanas antes de la última helada prevista de primavera. Sin embargo, en las regiones más frías o durante una ola de frío, debes proteger las plantas con una capa de heno.

- En vez del heno, también puedes usar sábanas, mantas o láminas de plástico. Para evitar dañar las plantas nacientes, puedes usar tutores para apoyar tu cubierta.
- Una vez que salga el sol y el aire se caliente, debes quitar la cubierta de las plantas. Si usas heno, debes retirarlo después de la última helada.

3 PLANTAR Y CUIDAR EL ORÉGANO

3.1 Planta el orégano

Entierra las semillas o los esquejes a 0,5 cm (1/4 de pulgada) de profundidad del suelo. Debes tener paciencia mientras esperas a que las plantas emerjan del suelo, puesto que las semillas tienden a brotar más lentamente. Aunque las semillas podrían brotar en menos tiempo si las has plantado al interior.

- Por lo general, las plantas tardan entre 5 y 10 días en brotar de la tierra. Sin embargo, tu orégano podría tardar más o menos tiempo dependiendo de factores como la calidad del suelo, la luz solar y la frecuencia de riego.

Figuras 9 Producción y exportación de orégano de la Región de Tacna



Autor: Dirección regional Agricultura- Tacna. 2016

3.2 Riega el orégano con moderación

A diferencia de muchas otras hierbas, el orégano no requiere mucha agua para florecer. Verifica si tu planta necesita agua tocando la tierra que la rodea. Si la sientes seca, debes regar por completo la zona.

Figuras 10 Riego del orégano



Autor: desconocido

3.3 Corta el orégano para fomentar un crecimiento más denso

Al cortar o quitar las hojas y las puntas de la planta, estimulas el crecimiento de hojas más densas. Espera hasta que la planta alcance 10 cm (4 pulgadas) de altura y usa un par de tijeras de podar para entresacar ligeramente el crecimiento exterior.

- El corte también ayuda a evitar el crecimiento excesivo del tallo en tu planta. A esta condición se le llama planta larguirucha, lo que reduce la producción del cultivo.
- El lugar en donde cortas la planta, debes notar que dicho punto se divide en ramas cuando continúe creciendo. A su vez, dichas ramas producirán más hojas, lo que significa que habrá más orégano para ti.

3.4 Retira las plantas más viejas

Las plantas enfermas o delgadas pueden arrimar a las más sanas y robar sus recursos, lo que afecta de forma negativa el potencial de estas últimas. Las plantas de orégano de tres o cuatro años de edad se encuentran al final del ciclo de vida y serán menos productivas, lo que las convierte en las principales candidatas para su eliminación.

Figuras 11 Retira las plantas más viejas



Autor: Desconocido

3.5 Arranca la maleza que rodea las plantas

La maleza puede robar nutrientes valiosos del orégano o bloquear el sol que tanto necesita. Trata de sacar la maleza cuando aún es joven, debido a que será más fácil de arrancar en dicho momento. Agárrala firmemente en su base con una presión firme y constante y trata de arrancar la mayor cantidad posible de las raíces.

- Existen muchas herramientas de jardín que podrías usar para ayudarte a eliminar la maleza. Por ejemplo, una pala o un arrancador de raíces pueden hacer que este trabajo sea menos tedioso.

4 USOS DEL PRODUCTO

4.1 En la alimentación

El orégano es un condimento muy popular para sazonar comidas y ensaladas, se usa en la elaboración de pizzas, en la preparación de bolsas y guisos especialmente a base de tomate, se le usa también como sazonador para mejorar el sabor de las comidas a base de carnes, como los embutidos y chorizos. En la cocina el orégano es parcialmente llamado la hierba de la pizza, también usado ampliamente con tomate, queso, frijoles, pescado, mariscos, salsas, carne de res y carne de pollo.

Figuras 12 Pollo asado al orégano



Autor: Vitalísima, 2020

4.2 Nivel industrial

Se obtiene el aceite esencial para resaltar y fijar aromas, se usa en perfumería, en la elaboración de jabones perfumados y productos de tocador.

Figuras 13 Aceite esencial de orégano orgánico



Autor: Ecolution Perú

4.3 En medicina

Se utiliza para calmar el dolor de oído, debido a la acción ligeramente anestésica que posee el aceite esencial que contiene, también en cataplasmas para calmar cólicos intestinales y en baños calientes para los dolores musculares y reumáticos.

Figuras 14 Aceite de Orégano Puro



Autor: Kaesay health

CONCLUSIONES

1. A lo largo de la historia, el orégano ha sido una planta de gran importancia tanto en la cocina como en la medicina. Desde la antigüedad, culturas como la griega y la romana han valorado sus propiedades culinarias y medicinales, utilizándolo en rituales religiosos y tratamientos médicos.
2. Originario de las montañas del Mediterráneo, el orégano ha demostrado una notable capacidad de adaptación a diferentes climas y suelos, lo que ha facilitado su cultivo en diversas regiones del mundo. Su introducción en Asia, América, África y Oceanía por medio de exploradores y colonizadores ha llevado a la creación de variedades locales, consolidando su presencia global y su versatilidad como planta herbácea.
3. El orégano es ampliamente utilizado en la gastronomía global, especialmente en la cocina mediterránea, italiana, griega y peruana. Sus hojas secas y su aceite esencial son ingredientes clave en una variedad de platos, desde pizzas y pastas hasta guisos y ensaladas. Además, el orégano tiene aplicaciones industriales en la perfumería y en la elaboración de productos de tocador, destacando su valor multifacético más allá de la cocina.
4. Las propiedades medicinales del orégano han sido reconocidas y utilizadas desde la antigüedad. Sus beneficios incluyen efectos antimicrobianos, antioxidantes y antiinflamatorios, lo que lo convierte en un remedio natural para una variedad de dolencias, como infecciones, problemas digestivos y dolores musculares.

RECOMENDACIONES

1. Es importante fomentar la preservación de las variedades locales de orégano en diferentes regiones del mundo, ya que estas pueden ofrecer características únicas y adaptaciones específicas al medio ambiente local. Esto podría lograrse mediante programas de conservación de la biodiversidad agrícola y la promoción de la agricultura sostenible.
2. Se recomienda realizar más investigaciones científicas sobre las propiedades medicinales del orégano, especialmente en lo que respecta a su potencial para tratar enfermedades infecciosas, gastrointestinales y otras afecciones de salud. Estudios adicionales podrían ayudar a validar y ampliar el conocimiento tradicional sobre los usos medicinales del orégano y desarrollar tratamientos más efectivos.
3. Dada la creciente demanda de productos orgánicos y sostenibles, se sugiere promover prácticas agrícolas que minimicen el uso de pesticidas y fertilizantes químicos en el cultivo de orégano. Esto no solo beneficiaría al medio ambiente y la salud humana, sino que también podría mejorar la calidad y el valor nutricional del producto final.
4. Es fundamental proporcionar información y capacitación a agricultores, consumidores y profesionales de la salud sobre el uso y el cultivo adecuados del orégano. Esto podría incluir talleres sobre técnicas de cultivo orgánico, seminarios sobre los beneficios para la salud del orégano y programas de divulgación comunitaria para promover su consumo responsable y consciente.

BIBLIOGRAFÍA

- Cameroni, M. (2012). *Historia de las hierbas aromáticas especias y aceites esenciales*.
Obtenido de <http://www.alimentosargentinos.gob>.
- Flores Mego, T. Y. (2021). *Identificación de insectos fitófagos y controladores biológicos asociados al cultivo de orégano (Origanum vulgare L.) en la zona del Valle de Tacna, sector La Yarada, periodo 2019*. Tacna: Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann.
- Guamán Chisaguano, S. O. (2016). *Evaluación de los parámetros productivos con la adición de hierbabuena y orégano en la alimentación de conejos en el barrio Sigchocalle en el cantón Salcedo (Bachelor's thesis, LATACUNGA/UTC/2016)*. Latacunga: UTC.
- Kukso, F. (2019). *Odorama: historia cultural del olor*. Lima.
- Laínez Bucarat, A. L. (2022). *La botánica en la dieta mediterránea*. Sevilla: Universidad de Sevilla.
- Singleton, K. (2010). Oregano: Overview of the Literature on Health Benefits. *Nutrition Today - Food Science*, 45(3), 129-138.
- Tonconi, J. (2017). *Las exportaciones de orégano (Origanum vulgare L.) y sus determinantes de la región de Tacna hacia Brasil, periodo 1993-2015*. Lima: Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann,.