



Tarjeta 14 - Producción de tisana

Antes de manipularlo, las manos deben haberse lavado bien con jabón, el equipo y todos los utensilios deben estar limpios y secos. Cualquiera que manipule plantas debe usar una bata, máscara y guantes limpios y secos.

Véase la sección de [personal](#) e [instalaciones](#) de "Directrices de la OMS sobre buenas prácticas agrícolas y de recolección (GACP) para las plantas medicinales", para obtener más detalles sobre las normas de higiene y para el establecimiento de elaboración.

- Inspeccionar el cultivo seco para eliminar el material manchado, mohoso y dañado, así como las partículas de tierra, piedras y otras materias extrañas [1].

Hay una amplia variación en los colores del tallo (rojo, verde y marrón) y de las hojas (verde y marrón) que no son indicadores de calidad.

- Cortar las hojas y los tallos con un machete o un molino de martillos convencional con 16 o 24 martillos para obtener segmentos de 2 cm.
- **¡ADVERTENCIA!** es normal que las hojas se desmenucen en polvo al secarse, **pero ¡no corte la TISANA en segmentos de menos de 1 cm!** Se convierte entonces en un **POLVO** que se oxida muy rápidamente y **mantiene sus virtudes sólo 6 meses como máximo**. La tisana mantiene sus virtudes durante más de 3 años.

NB: Las partes de los tallos centrales que son demasiado grandes para ser molidas pueden ser usadas como palitos de incienso con propiedades antisépticas, purificadoras y anti-mosquitos.

- Guardar la tisana en **bolsas limpias y secas, preferiblemente nuevas** [1-2].
- Para matar los posibles huevos de insectos, la tisana puede ser almacenado suelto en grandes bolsas limpias, secas y a prueba de fugas en el congelador durante 3 días o más.
Tenga cuidado de usar bolsas bien selladas y herméticas para que la condensación sólo se produzca en el exterior y no vuelva a humedecer la Artemisia. Para descongelar, simplemente deje la bolsa fuera del congelador durante unas 24 horas hasta que la temperatura suba.

- Envasarlo en bolsas de papel o sobres de 40 g preimpresos con una etiqueta de regulación.

¡ADVERTENCIA de usar papel kraft aceptado para la higiene de los alimentos y sin plástico!

Este embalaje debe cumplir las normas de la OMS al ser no contaminante, limpio, seco, sin daños, resistente al desgarro y de acuerdo con las cualidades requeridas para la planta en cuestión [2].

Los materiales de embalaje reutilizables deben ser limpiados y secados a fondo antes de su reutilización. Almacenar en un lugar limpio, seco y libre de plagas que sea inaccesible para el ganado, los animales domésticos y otras fuentes de contaminación. [2]



Referencias bibliográficas:

1. World Health Organization. Directives OMS sur les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques de récolte (BPAR) relatives aux plantes médicinales. 2003.

Disponible en : <https://apps.who.int/iris/handle/10665/42869>

Directrices de la OMS sobre buenas prácticas agrícolas y de recolección (BPAR) de plantas medicinales. 2003.

Documento también disponible en español en : <https://apps.who.int/iris/handle/10665/42870>

2. World Health Organization. WHO monograph on good agricultural and collection practices (GACP) for Artemisia annua L. 2006.

Disponible en : <http://www.who.int/malaria/publications/atoz/9241594438/en/>