

Pampanis



1.-NOMBRE CIENTIFICO: *Tagetes pusilla* / *T. filifolia* / *T. dichotoma*.

2.-CLASIFICACION BOTANICA:

-**Familia:** Asteraceas.

-**Género:** Tagetes.

-**Especie:** pusilla






-**ALIVIA PROBLEMAS ESTOMACALES, DIURETICO, CARMINATIVO, COLICOS (Dolor de estomago), ALIVIA MALES INTESTINALES,, DIGESTIVO, ANTIHEMORRAGICO, ANTIINFLAMATORIO. DIURETICO.**

-Las partes aéreas se usan como saborizante alimenticio, y la infusión de sus partes aéreas como diurético, antiespasmódico, antiinflamatorio, antihemorrágico. Lucha contra las enterobacterias.

USOS: La infusión, es muy utilizada para el dolor de estomago, cólicos y empacho, se reposan las ramas y se toma el mate hasta sentir mejoría. También se puede hervir en licor juntamente con "culantro" seco, este preparado tomar al instante. También es muy usado en la sierra peruana para tratar la diarrea producida por frío, en ventosidad (mal del viento) y para el mal aliento mastican las hojas en ayunas.

3.-DESCRIPCION BOTANICA: Hierba de 10 a 30 cm., tiene olor a anís de ahí su nombre, siendo una especie muy diferente, se le encuentra en las lomas, pendientes medio húmedas, es conocida como el anís de la sierra, anís del campo.

4.-OTROS NOMBRES: Anisillo o anís serrano, Pampa anís, Tuna anís, anís de la sierra, anís-anís (Bolivia), anís de chucho (Guatemala).

	Inglés:
	Francés:
	Español: Anisillo o anís serrano.
	Italiano:
	Alemán:

5.-COMPONENTES ACTIVOS: Contiene taninos, flavonoides, aceites esenciales. De esta planta proviene la bebida alcohólica "Anisado".

6.-PARTES UTILES: Sus partes aéreas.

7.-DISTRIBUICION: Se desarrolla en los valles interandinos y ha sido reportada desde México hasta el noroeste de Argentina.

En el Peru: Sierra y Selva alta. Hasta 3,800 m.s.n.m. En Huanuco, Cusco, Puno, Huaraz-Caraz.

8.- LÍMITES MICROBIOLÓGICOS: (Solo válido para el producto esterilizado)
DIGESA – NORMA SANITARIA SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.

Artículo 7°. - Los métodos de análisis utilizados deberán estar estandarizados según las normas establecidas por la *Comisión del Codex Alimentarius*, o falta de ellas por las establecidas por los organismos internacionales competentes en materia de microbiología de los alimentos.

Artículo 10°. - Los microorganismos indicadores de higiene, son aquellos que no deben estar presentes en el alimento o bebida en límites superiores a los especificados en el cuadro adjunto.

Artículo 15°. El exceso de estos microorganismos indica que las condiciones de higiene en el procesamiento de los alimentos o bebidas son deficientes; estos productos deben ser rechazados, debiendo establecerse las medidas sanitarias que el caso amerite y disponerse de acuerdo al artículo 9° según corresponda. Son microorganismos indicadores de higiene:

- a) *Escherichia coli*
- b) *Staphylococcus aureus* coagulasa +
- c) *Bacillus cereus*
- d) *Clostridium perfringens*

Artículo 15°. - Los alimentos y bebidas deben cumplir con los siguientes criterios:

17.2 Té y Hierbas para infusiones						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesófilos	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Mohos y Levaduras	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella en 25g.	10	2	5	0	0
Echerichia coli.	10	2	5	0	0

9.-USOS:

Infusión de las partes aéreas:

- * Alivia problemas estomacales.
- * Diurético.
- * Carminativo.
- * Cólicos (Dolor de estómago).
- * Alivia males intestinales.
- * Antihemorrágico.
- * Antiinflamatorio.

10.-PREPARACION Y DOSIS:

-Micosis vaginal, *Infusión:* 3 brotes de las hojas en 250 mL, de agua hirviendo. Se dulcifica. Tres tazas al día. Por 7 días.

-Lactogena, *Baños:* 5 plantas en 5 litros de agua. Hacerse baños en los senos. Por 3 días.



11.-CUIDADOS Y PRECAUCIONES: Ninguna.

12.- EMBALAJE: De material apropiado que permita conservar en condiciones óptimas al producto. El rotulado con el nombre del producto que indique: Peso, fecha de producción y/o recolección, lote, proveedor.

13.- ALMACENAMIENTO: En lugar seco y fresco.

14.- VIDA ÚTIL: Doce meses bajo condiciones óptimas de almacenamiento.