



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Rescate de la aceituna centenaria sevillana y del proceso de curado con lejía de cenizas, de los pequeños productores de la comuna de Santa María, apuntando a su inserción comercial con mayor competitividad en nichos de mercado que valoran la tradición y la identidad local.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2014-0255
Ejecutor	Confederación Unidad Obrero Campesina de Chile (UOC)
Empresa/Persona beneficiaria	Agricultura familiar (AF) de la comuna de Santa María (Productores de aceitunas)
Fecha de inicio	01-12-2014
Fecha de término	31-05-2016
Costo total	\$ 78.758.160
Aporte FIA	\$ 59.145.680
Aporte contraparte	\$ 19.612.480
Región de ejecución	V
Región de impacto	V
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Frutales hoja persistente
Rubro/s	Olivos

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

VALPARAÍSO

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- **Valparaíso** ←
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Biobío
- La Araucanía
- Los Ríos
- Los Lagos
- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2014

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2014-0255



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

Rescate de la aceituna centenaria sevillana y del proceso de curado con lejía de cenizas, de los pequeños productores de la comuna de Santa María, apuntando a su inserción comercial con mayor competitividad en nichos de mercado que valoran la tradición y la identidad local.



Objetivo general

Rescatar, desarrollar y evaluar la comercialización de la aceituna de lejía con cenizas, desde el cultivo de aceituna sevillana de olivares centenarios en la comuna de Santa María, Región de Valparaíso.

Objetivos específicos

- 1 Mejorar y potenciar el proceso productivo, cosecha y postcosecha de los olivos centenarios.
- 2 Levantar información y definir el proceso de producción de aceitunas de lejía de cenizas.
- 3 Establecer protocolos de producción a nivel de laboratorio para la estandarización del proceso de curado de aceitunas con lejía de cenizas.
- 4 Caracterizar nutricional y microbiológicamente las aceitunas sevillanas bajo el proceso de curado con lejía de cenizas.
- 5 Implementar la planta piloto para los productores de la comuna de Santa María.
- 6 Evaluar la aceptabilidad del producto y sus aspectos comerciales en mercados especializados.
- 7 Desarrollar un modelo de negocio asociativo para el producto aceitunas de lejía con cenizas, que involucre asociatividad comercial y su vinculación con el mercado objetivo.

Resumen

En la comuna de Santa María, Región de Valparaíso, se desarrolla el cultivo de aceitunas sevillanas provenientes de olivos centenarios, que tienen su primer registro formal en 1834, por parte de Charles Darwin cuando realizó su recorrido por la zona. Según su relato, al llegar ya existían estas plantas y estaban en producción; actualmente están en manos de pequeños productores locales, que aún conservan el proceso tradicional de curado a base de lejía, que mantiene la calidad del producto y aporta un valor de origen. Los olivos en producción tienen más de 150 años de edad y otros datan de hace más de 200 años, de los cuales se han sacado injertos para su reproducción vegetativa.

A pesar de su valor histórico y productivo, esta aceituna y su sistema de procesamiento se están perdiendo, dado factores como el escaso desarrollo y potenciamiento que se les ha entregado a los agricultores de este rubro, la falta de investigaciones y estudios, y una comercialización no acorde a las necesidades de un producto de nicho, que presenta bajo desarrollo de marketing. Sin embargo, en Chile cada vez se ha ido consolidando más y fortaleciendo el segmento de consumidores de alimentos que privilegian calidades y características propias de origen y el rescate de tradiciones y costumbres campesinas.

Por ello, este proyecto pretende rescatar y potenciar el cultivo de esta aceituna proveniente de olivares centenarios, junto a su proceso tradicional de curado con lejía, para finalmente generar un desarrollo comercial que permita a los pequeños productores de la provincia de San Felipe, insertarse en mercados que valoran y demandan productos con alto valor local y tradicional, dentro de circuitos de comercialización cortos.

Por medio de esta iniciativa se busca alcanzar los siguientes resultados:

- obtener mejoramientos productivos del cultivo,
- estandarizar y perfeccionar el proceso de curado con lejía mediante generación de protocolos del proceso,
- desarrollar el producto final con creación de packaging acorde al mercado,
- implementar elementos estratégicos de marketing para su competitividad en el mercado.