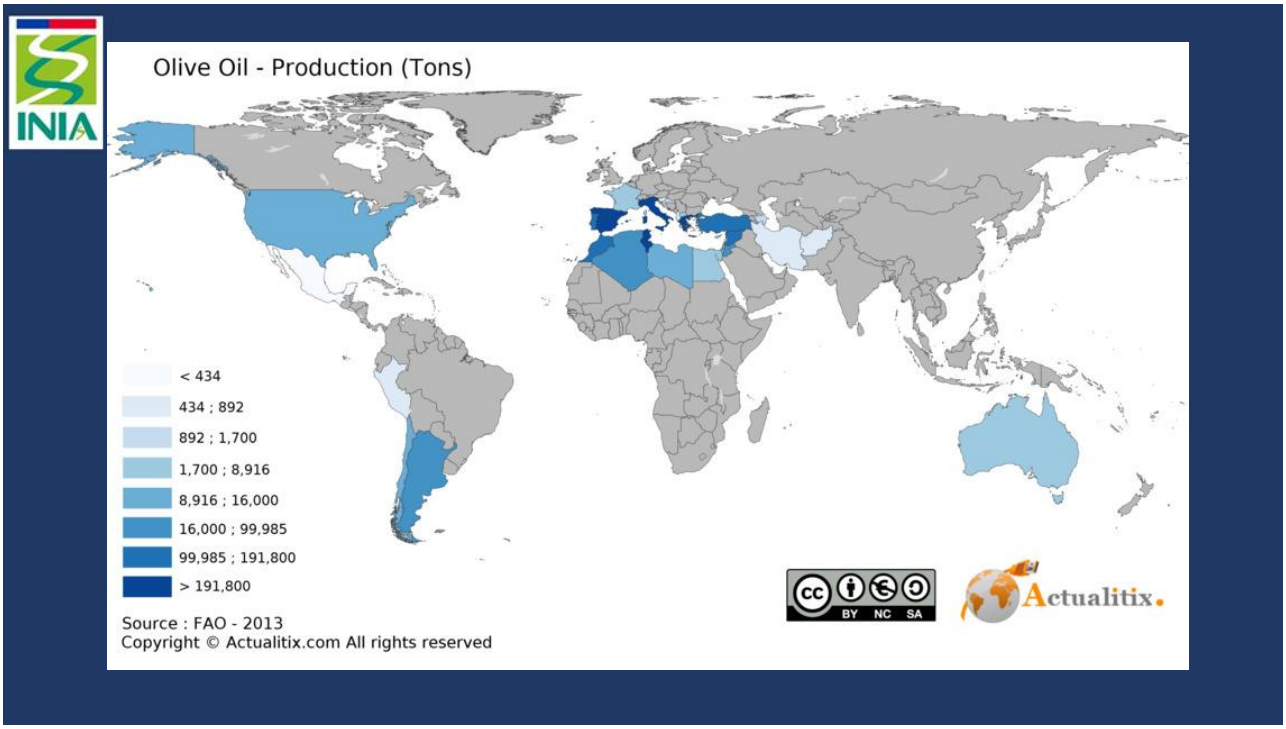
GIRA TECNOLOGICA FIA 2019

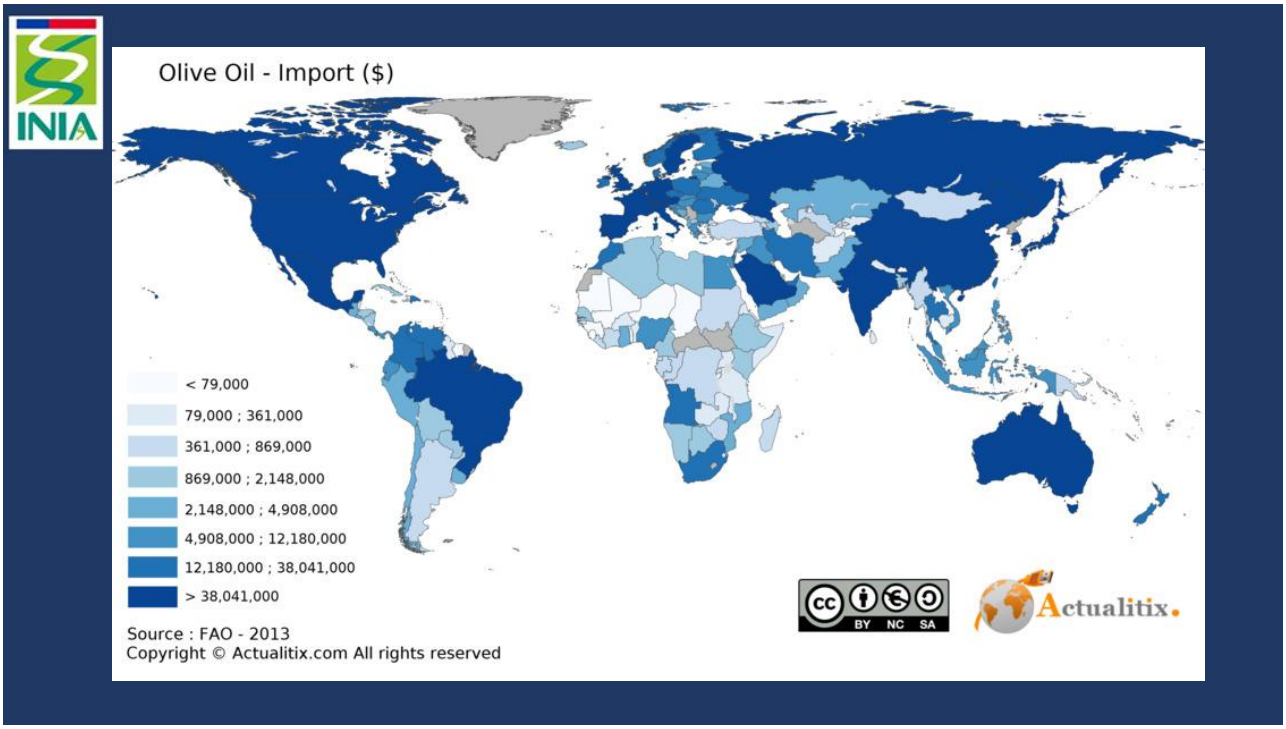
"Producción de aceite de oliva en las Regiones de Atacama y Coquimbo: una nueva mirada para potenciar la producción olivícola en la Comuna de Los Sauces, Provincia de Malleco, Región de La Araucanía".

INIA CARILLANCA – UNIDAD DE VINCULACION Y TRANSFERENCIA TECNOLOGICA (UVTT)
Manuel Vial Alarcón
Ing. Agrónomo Mg.Cs. agropecuarias

Introducción:

- Es ampliamente conocido que la dieta mediterránea tiene efectos benéficos en la salud donde el aceite de oliva es reconocido como un producto principal debido excelentes propiedades nutricionales.
- Con 1.777 almazaras, España concentra la mayor producción a nivel mundial, sin embargo, Italia registra la mayor cantidad de almazaras (6.200), con una producción atomizada y productores que no están asociados como ocurre en España.
- En este último país el modelo de producción presenta alta tecnología, alto nivel organizacional y grandes bodegas.
- En cambio, en Italia hay un número menor de cooperativas y la producción es artesanal, por lo general con maquinarias pequeñas ubicadas en predios de escasa superficie, de hasta 2 hectáreas.
- Esto muestra dos modelos de organización de las industrias, ambos exitosos a nivel mundial, tradicionales, pero con diferente estructura.

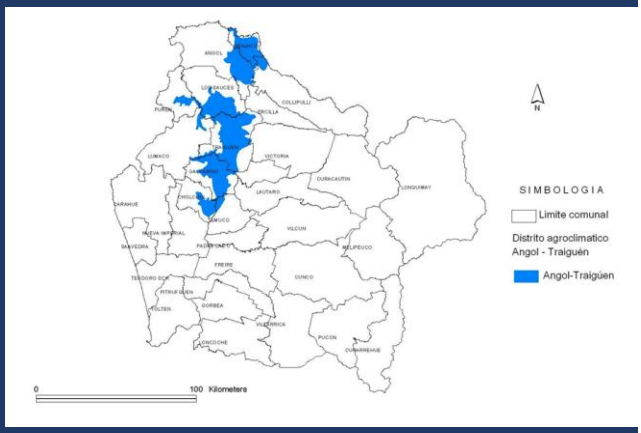

Olive Oil - Production (Tons)
< 434
434 ; 892
892 ; 1,700
1,700 ; 8,916
8,916 ; 16,000
16,000 ; 99,985
99,985 ; 191,800
> 191,800
Source : FAO - 2013
Copyright © Actualitix.com All rights reserved
Actualitix.


Olive Oil - Import ($)
< 79,000
79,000 ; 361,000
361,000 ; 869,000
869,000 ; 2,148,000
2,148,000 ; 4,908,000
4,908,000 ; 12,180,000
12,180,000 ; 38,041,000
> 38,041,000
Source : FAO - 2013
Copyright © Actualitix.com All rights reserved
Actualitix.

1. En Chile la producción en el país ha tenido un incremento de 33% desde el 2013 al 2018 alcanzando las 20 mil toneladas, esto con una superficie estable de aproximadamente 25.000 has.
2. 90% del consumo en Chile es de aceite de oliva nacional, versus 10% de aceites importados.
3. La producción nacional se ha caracterizado por producir aceites de oliva Premium con una acidez de 0,2-0,3%, lo que ha generado que Chile se posicione como productor de aceite de oliva de calidad 100% extra virgen.
4. Datos del 2017 señalan que se exportaron 14.054 toneladas -prácticamente un 75% de lo que se produjo en Chile- y sus ventas sumaron más de US$ 66 millones.
5. Del total exportado, un 80% corresponde a embarques destinados hacia el mercado brasileño, un 8% se dirige hacia Estados Unidos y el resto se distribuye en otros países. Del producto que se va al extranjero, 37% es aceite embotellado, mientras que 63% se exporta en formato a granel.
6. China se observa como un mercado emergente y atractivo para Chile, con una tendencia al alza en el consumo según Pro Chile.

https://www.chileoliva.cl/es/aceite-de-oliva-chileno/

Las comunas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco y Traiguén se encuentran en el distrito agroclimático "Angol" de una superficie de 1.911 km², junto con el distrito "Chillan" que con una superficie de 6.044 km², ambos clasificados como clima tipo templado cálido con régimen de humedad sub húmedo-seco cuyos indicadores de clima mediterráneo frío permiten el desarrollo de diversas especies frutícolas entre las cuales se encuentra el olivo.



Gira FIA

- **Con el fin de conocer los sistemas producción de aceite de oliva, nuevas tendencias en el establecimiento de huertos de alta densidad y súper alta densidad, almazaras móviles, variedades de olivas doble propósito y producción orgánica, se realizó la gira tecnológica "Producción de aceite de oliva en las Regiones de Atacama y Coquimbo: una nueva mirada para potenciar la producción olivícola en la Comuna de Los Sauces, Provincia de Malleco, Región de La Araucanía" ejecutado por INIA, y cofinanciado por FIA y agricultores de Los Sauces.**

DIA 1. LOS CHOROS (2) Y PUNTA COLORADA (1).

- En las localidades de Los Choros y Punta Colorada, comuna de La Higuera, se visitaron productores insertos en el proyecto “Almazaras móviles. Agregación de valor para pequeños agricultores de Elqui” que ejecuta INIA con el apoyo del Gobierno Regional de Coquimbo.
- El proyecto permite que productores procesen sus olivas para la obtención de aceite extra virgen mediante el uso en un contenedor móvil acondicionado para las distintas etapas de extracción del aceite: molienda, extracción, filtrado y envasado, con asesoría técnica permanente para el funcionamiento adecuado de la almazara.
- Además, se visitó la almazara “Camarajando”, empresa familiar que produce aceite extra virgen principalmente de las variedades Albosara y Manzanilla y blend (mezcla) Sevillano-Arbequina, este último premiado el 2016.

El proyecto permite que productores procesen sus olivas para la obtención de aceite extra virgen mediante el uso en un contenedor móvil acondicionado para las distintas etapas de extracción del aceite: molienda, extracción, filtrado y envasado, con asesoría técnica permanente para el funcionamiento adecuado de la almazara.

gold medal
SOL
D'ORO
INTERNATIONAL
COMPETITION
SOUTHERN HEM.
CHILE 2014

MORI - TEM S.r.l.
Tavarnelle Val di Pesa (FI) - Italy
MACCHINA FRANTOINO
MODELLO BIO
VOLT 220
FASI MF
HZ 60
W
CE
ANNO DI FABBRICAZIONE 2016
MATRICOLA N° 000021230

NBR
LIVERANI CE

ECLIPSE
2019
ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN
ELABORADO POR
PEQUEÑOS
AGRICULTORES DE
LA HIGUERA, LA SERENA,
COQUIMBO Y ANDACOLLO.
0,2 % ACIDEZ MÁXIMA
FECHA DE ELABORACIÓN
MAYO DE 2019
250 cc

D-110
© 2018 Google
Image © 2019 CNES / Airbus
82 m

ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN
CAMARAJANDO
LOS CHOROS
IV REGION - CHILE

Manzanilla
Arbequina
CAMARAJANDO
ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN
LOS CHOROS
IV REGION - CHILE

Medalla de Oro
Fiesta de la aceituna
Los Choros 2016
La Higuera - Chile
Medalla de Oro
A la fábrica de aceite de oliva extra virgen:
"Camarajando"
por su producto:
Blend Sevillano-Arbequina
Patricia Larraín S.
Directora regional
INIA-Intihuasi
DIRECTORA
Alirio Zamorano C.
Presidente Junta de Vecinos
Los Choros
Yerko Gallegullos C.
Alcalde
La Higuera
ALCALDE
Francisco Tapia C.
Presidente del Concurso
La Higuera 22 de julio de 2016
INIA

ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN
CAMARAJANDO
LOS CHOROS
NODO2015
COMUNA DE LA HIGUERA

PUNTA COLORADA
Familia Pasten
4 has Manzanilla de Sevilla
Marco 6 x 4
Rdto 6:1
© 2018 Google
Image © 2019 CNES / Airbus
139 m

DIA 2. HUASCO. ALMAZARA COMERCIAL, CENTRO INIA Y PRODUCCION ACEITUNAS.

- En Huasco, región de Atacama, fue visitada la empresa Aceite de oliva extra virgen Payantume (www.payantume.cl) de la familia González, cuya producción se basa principalmente en las variedades Sevillana y Manzanilla, con producciones destinadas al mercado nacional e internacional.

Payantume

https://youtu.be/YhIPk3lUac4
www.crfcostruzioni.it

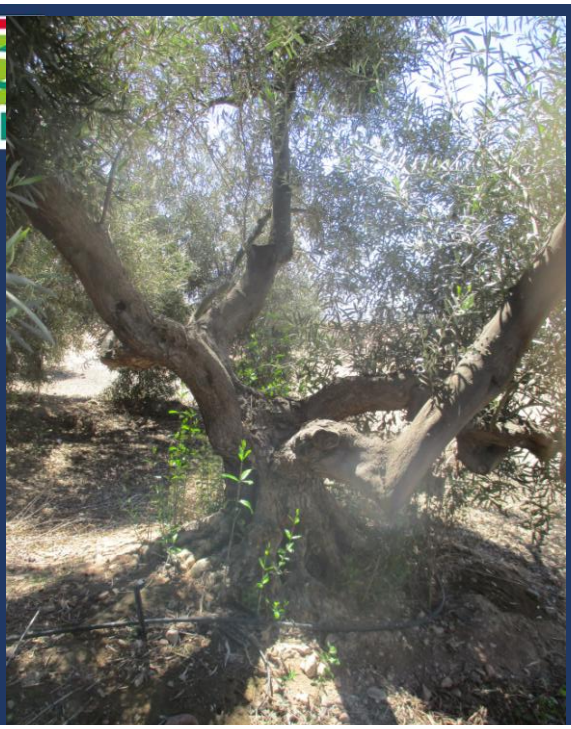
Botella 250ml $2.500
Botella 500ml $3.500
Bidón 2 Lts $10.500
Bidón 5 Lts $24.000
Extra Virgin
Olive Oil
SEVILLANA
Produced in Chile
ATACAMA CHILE
VALLE DEL HUASCO

CENTRO EXPERIMENTAL HUASCO
INIA Huasco
248 m
Image © 2019 Maxar Technologies
Google

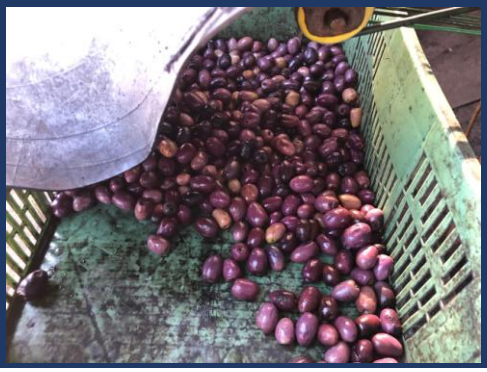
Posteriormente se visitó el Centro Experimental Huasco de INIA, cuya labor es atender las necesidades de mejoramiento tecnológico, productivo y de rentabilidad para el sector agropecuario, enfocado al rubro olivícola.

- En la oportunidad los investigadores de INIA Francisco Tapia y Lisette Bernier presentaron las características de distintas variedades existentes en el centro, aspectos de manejo de los huertos de diversas edades y densidades, como además de ensayos de investigación en optimizar el uso del agua en plantaciones de altas densidades.
- Cabe indicar que el Centro Experimental de Huasco cuenta con un laboratorio equipado con tecnología de punta para realizar análisis de compuestos de interés en alimentos desde el ámbito nutricional y funcional.

Empresa Familiar Manuel González
Quinta Mira Mar Huasco Bajo
117 m
Image © 2019 CNES / Airbus
© 2018 Google
Google

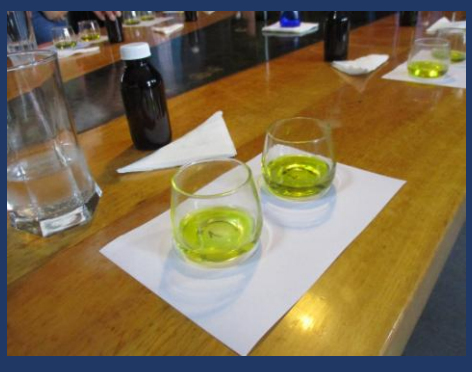


- **Posteriormente la delegación visitó producción de aceituna de mesa con olivas de la variedad Sevillana de huertos de baja densidad (600 plantas por hectárea) en 3,5 hectáreas perteneciente a la familia González de hace más de tres generaciones. La comercialización de aceituna de mesa se realiza todo el año.**

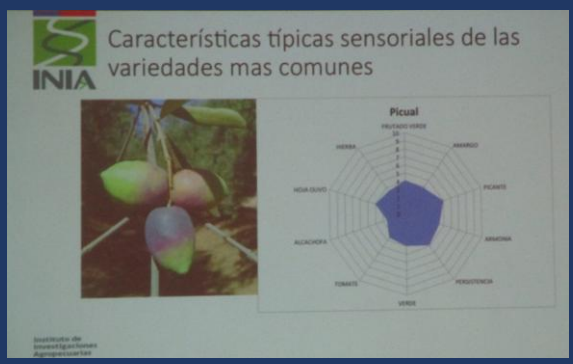


Día 3. Pan de azúcar e INIA Intihuasi. Región de Coquimbo.

- En la localidad de Pan de Azúcar (región de Coquimbo) se visitó la empresa Valle Grande que produce aceite de oliva extra virgen orgánico; cuenta con 438 hectáreas con plantaciones de alta densidad para manejo mecanizado y cuya conducción cumple con las normas de producción orgánica.
- Todos los subproductos del procesamiento de la oliva para la producción de compost y derivados orgánicos que se aplican continuamente al huerto.
- Cuenta con corredores biológicos al interior de los huertos que proveen de refugio a los enemigos naturales de las plagas presentes que se mantienen bajo el umbral de riesgo. En la actualidad la empresa enfoca su mercado al consumo nacional y exporta aceite principalmente a Europa y Norteamérica.



- En el Centro Regional de Investigación Intihuasi de INIA el investigador en olivicultura Francisco Tapia dictó una charla técnica respecto a las características de las variedades comerciales de oliva existentes en Chile, el procesamiento para la extracción de aceite y las características organolépticas existentes en el aceite otorgadas por la variedad y el manejo. Finalmente, la delegación realizó una cata de aceite de distintas variedades con el fin de valorar las cualidades mediante los sentidos.



Fracción saponificable
Fracción insaponificable

OLIO MAPU
Aceite puro de oliva
Extraído de forma artesanal de frutos cosechados a mano, de las variedades arbequina, arbosana y coratina.
Nuestros árboles crecen en uno de los huertos de olivos más australes de Chile, en la provincia de Malleco, en plena Araucanía.
El clima áspero y el suelo arcilloso le confiere a nuestro aceite un terroir diferente.
Producido y envasado en terrenos de la Familia Canalliers-Badilla.
Los Sauces, IX Región, Chile

Aceite de Oliva
Doña
Aída
Extra Virgen
100% ARTESANAL SIN ADITIVOS
PRENSADO EN FRIO
HUERTO DE OLIVOS
HECHO EN
COMUNIDAD MAPUCHE
TOLEDO CHEGUAN ANTIPI II
CELULAR : 45684779
COMUNA DE LOS SAUCES
REGIÓN DE LA ARAUCANÍA
Fecha Elaboración:
Contiene 250 cc

INIA
AGREGACIÓN DE VALOR PARA PEQUEÑOS OLIVICULTORES DE ELQUI
Teck

Conclusiones

- La gira permitió a los productores de la comuna de Los Sauces conocer esquemas de producción del rubro olivícola modernos y tradicionales aplicables en la comuna de Los Sauces.
- Lo visto con productores familiares es fruto de un trabajo de varias años de trabajo entre los agricultores, INIA, INDAP, el Gobierno Regional, FIA y un respaldo técnico permanente.

Muchas gracias

manuel.vial@inia.cl