

Ficha de Valorización de Resultados

60

FRUTALES / FRUTALES DE NUEZ

Producción de Avellanas Chilenas como Recurso para Productores Rurales

Proyecto de Innovación en la VII Región del Maule

El objetivo general de este proyecto fue “estimar la producción potencial (oferta) de avellana chilena en propiedades de campesinos forestales de una localidad rural de la Región del Maule y desarrollar un modelo tecnológico de aprovechamiento económico de este fruto silvestre para obtener productos comestibles con calidad exportable”.

Los antecedentes recogidos del proyecto precursor y el análisis de los mismos no permiten pensar en un desarrollo comercial de la avellana chilena, al menos, como una alternativa que pudiera competir con otros frutales y que justificara las inversiones requeridas. Ello, porque a esta fecha el avellano europeo ha ido tomando importancia en términos de aumento de la superficie plantada y producción; fruto que apunta a un nicho de mercado similar al de la avellana chilena, pero con las ventajas de ser un cultivo conocido y demandado a nivel mundial. Por ello, la recolección a nivel de pequeños agricultores, con mejoras en sus procesos de acopio y venta, se ve como la mejor opción actual para la especie.

Si bien es cierto que las posibilidades de comercialización de este fruto no son tan evidentes, sí se dan a conocer las perspectivas de producción para una zona determinada de la Región del Maule. Conforme a la metodología empleada en el proyecto precursor, se puede extrapolar, al menos en términos macro, la potencialidad productiva del avellano chileno a otras áreas del país.



Esta ficha resume los resultados y lecciones aprendidas de este proyecto, expuestos en detalle en el libro correspondiente de la serie



Producción de Avellanas Chilenas como Recurso para Productores Rurales

Proyecto de Innovación en la VII Región del Maule

Origen	<p>Esta ficha fue elaborada a partir del Libro de Aprendizaje que sistematiza las experiencias y resultados obtenidos de la ejecución del proyecto “Estimación cuantitativa de la producción potencial de avellana chilena para una localidad rural del secano costero de la Región del Maule y desarrollo de un modelo tecnológico para incorporar calidad exportable a productos comestibles”. El proyecto fue ejecutado por la Fundación Patrimonio Natural y Biodiversidad Raíces, entre abril del año 1998 y abril del año 2000, en localidades rurales de la Región del Maule, con el financiamiento de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).</p> <p>Cabe indicar que de los resultados y experiencias obtenidas en el proyecto precursor no es posible generar un plan de negocio propiamente tal, a propósito de una serie de “Asuntos por resolver” que se describen en el capítulo correspondiente.</p>
Antecedentes de la Avellana Chilena	<p>El avellano chileno (<i>Gevuina avellana</i> Mol.) es una especie arbórea nativa, ampliamente conocida en el sur de Chile, tanto por su destacado valor ornamental, como por su semilla comestible. Es una especie emparentada con otras del género <i>Macadamia</i> de origen australiano, cultivado en países tropicales por la calidad de sus frutos en cuanto a la alta cantidad de aceite que contienen.</p> <p>La avellana chilena ha sido tradicionalmente consumida desde el periodo pre-hispánico, siendo su nombre original mapuche Gevuín o Gneufén. El avellano crece desde la provincia de Curicó (Región del Maule) hasta las Islas de las Guaitecas (Región de Aysén). La superficie donde abunda el avellano sería cercana a las 144.000 ha. (INFOR, 2003. Instituto Forestal de Chile)</p> <p>La actual producción de avellanas proviene del bosque nativo, pues no existen plantaciones o cultivos industriales de avellano chileno. Se estima la existencia de una masa productiva natural no explotada, cercana a las 300.000 ton. anuales, de las cuales al menos 100.000 ton. se consideran recolectables.</p> <p>La mayor parte de la producción de avellana se destina a la pequeña industria procesadora o procesos artesanales de producción, que transforman el fruto en varios productos: avellana tostada, avellana tostada salada, avellana tostada confitada, harina y aceite de avellana. Se estima que la demanda a nivel nacional es de alrededor de 30.000 toneladas de avellana al año. El mercado consumidor más importante en la venta de las avellanas es la Región Metropolitana, con un 50% de participación, siendo la avellana más consumida la tostada, con alrededor de un 80% del total (Yañez, L., 2004).</p> <p>En relación a los precios en el mercado interno, no se dispone de registros oficiales al respecto, sin embargo, la información recogida de estudios citados señala que estos pueden variar entre \$3.000 y \$7.000 el kilo en el comercio minorista, y entre \$5.500 y \$6.500, a nivel de supermercados.</p> <p>El mercado de la avellana es casi en su totalidad nacional; muy pocas empresas presentan registros oficiales de exportación y la mayor parte de ellos corresponde a subproductos de la especie. Un ejemplo de esto se verifica en el hecho de que las avellanas chilenas no cuentan con una glosa aduanera propia y se le asigna la misma de la avellana europea.</p>
Situación y perspectivas del rubro	<p>La producción de avellanas chilenas se puede resumir en los siguientes puntos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Está basada únicamente en la recolección de frutos silvestres de bosquetes naturales. 2. La comercialización principal de los frutos de la especie se realiza de manera local por pequeños recolectores que venden a acopiadores, quienes a su vez secan y tuestan. 3. Ha existido interés por la extracción de aceite de avellana chilena con miras a la exportación, pero estas experiencias son incipientes. <p>Es importante consignar que en la fecha de realización del proyecto, entre 1998 y 2000, la situación de la avellana europea en Chile era muy diferente a la actual. Al cierre del proyecto precursor, en nuestro país no existían más de 300 ha. de avellano europeo, sin embargo en la actualidad las cifras oficiales hablan de cerca de seis mil hectáreas, mientras que cifras de la industria hablan de cerca de diez mil hectáreas plantadas. El avellano europeo (<i>Corylus avellana</i>) no tiene relación filogenética con la avellana chilena (<i>Gevuina avellana</i> Mol.), sin embargo el segmento de mercado al que apuntan si tiene una estrecha relación.</p> <p>En este sentido, la idea original del proyecto de mejorar las condiciones de la explotación y producción de avellanas chilenas con miras a la exportación, se encuentra con la dificultad de competir con un producto de mayor calidad, una especie domesticada y cuyos manejos productivos están desarrollados, es ampliamente conocida en los mercados mundiales, y de cuyos productos también se pueden extraer subproductos como aceites y harinas. Chile tiene un enorme potencial en el segmento de fruta de alta calidad de avellana europea, mientras que Turquía lidera los subproductos como harinas y aceites.</p>

En este escenario, las posibilidades de desarrollo de la avellana chilena se ven fuertemente impactadas y da la impresión que sus perspectivas quedarán acotadas a la mera recolección de frutos silvestres para ser comercializados a nivel interno. Aún si así fuera, la irregularidad y dispersión del recurso demuestra que la producción natural disponible se considera insuficiente para atender las necesidades de este mercado, por lo que incluso el desarrollo de recolección a nivel local muestra “asuntos por resolver”.

Asuntos por resolver

La producción de avellanas chilenas como recurso para las comunidades rurales de la Región del Maule plantea numerosos desafíos, puesto que deben hacerse esfuerzos por mejorar, validar e implementar tecnologías de cultivo de la especie, de manera de establecer plantaciones comerciales capaces de abastecer a una potencial industria relacionada con avellanas que posean estándares de calidad y cantidad suficientes para el desarrollo y colocación de los productos como pasta o praliné, aceites y harinas, en los mercados. Junto con eso, se deben considerar los esfuerzos para promocionar y colocar los nuevos productos que se pudiesen obtener de las avellanas en el comercio.

- **Determinación de ciclos productivos:** La producción de frutos presenta una variación cíclica, por lo que deben determinarse los ciclos productivos buscando dilucidar si esta periodicidad se debe a factores de orden climático o de otra índole.
- **Estudio del comportamiento fisiológico y del ciclo biológico del avellano:** Escasa regeneración natural, por lo que se debe determinar la causa de la baja tasa de repoblación, además de estudiar el sistema de reproducción más adecuado para esta especie.
- **Mejoramiento genético:** Gran variabilidad en el calibre del fruto, encontrándose en el mismo sector árboles que producen frutos de distintos tamaños.
- **Análisis de variables productivas:** El proyecto sólo contempló la estimación de la producción potencial de frutos de avellana en función del tipo de árbol, desconociéndose el efecto de otros factores como son el suelo, la edad del árbol, la variabilidad genética, entre otros.
- **Implementación de sistema agroforestal:** Los árboles ubicados en cultivos y pasturas demostraron ser los más productivos. Por ello se recomienda estudiar la implementación de un sistema agroforestal que contemple la incorporación y el manejo de avellanos como árbol frutal en paralelo al manejo del bosque nativo, favoreciendo el desarrollo de los primeros.
- **Aseguramiento de los niveles de producción:** Deben asegurarse los volúmenes suficientes de materia prima para el desarrollo de productos agroindustriales a escala comercial.
- **Calidad de la materia prima:** La industria asociada debe abastecerse de materias primas de calidad que resistan los procesos de transformación a las que son sometidas, de forma tal de obtener productos de alta calidad.
- **Abastecimiento de materias primas:** Dada la dificultad de contar con materia prima suficiente para el desarrollo de productos a escala comercial y de manera estable en el tiempo, sería recomendable la creación de una red de proveedores de avellanas.
- **Experiencias comerciales:** El proyecto propiamente tal no obtuvo experiencias comerciales concretas que permitan diseñar un modelo productivo y económico validado. La avellana chilena no es conocida por el mercado internacional, por lo que se hace necesario impulsar una práctica comercial concreta que permita levantar una experiencia para este tipo de productos en atención a sus meritos organolépticos, nutraceuticos o cosméticos.

El valor del proyecto

A la luz de los resultados del proyecto, se pudo establecer la producción potencial de avellanas en las zonas rurales de la Región del Maule, lográndose determinar rendimientos y área potencial de extensión del cultivo.

La producción de avellanas chilenas plantea numerosos desafíos, ya que se deben mejorar, validar e implementar tecnologías de manejo del cultivo que permitan una explotación comercial del recurso, y que sea capaz de abastecer a una potencial industria relacionada con avellanas con la calidad requerida y en cantidades suficientes que permitan su utilización a gran escala.

La irrupción en Chile, en los últimos años, del avellano europeo hizo que la idea original del proyecto, de mejorar las condiciones de la explotación y producción de avellanas chilenas con miras a la exportación, se enfrente en este momento con la dificultad de competir con un producto de mayor calidad, una especie domesticada cuyo manejo productivo está desarrollado y es ampliamente conocida en los mercados mundiales, y de la cual además se pueden extraer los mismos subproductos.

En este escenario, el desarrollo del cultivo de la avellana chilena se ve impactado y se estima que sus perspectivas quedan acotadas a la recolección de frutos silvestres para comercialización a nivel local.

