

INFORME TÉCNICO

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS

“Capacitación y nociones en máxima calidad: Obtención de aceite de oliva en dos fases y cata”

Código: **FR-V-2002-1-A-004.**

AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL VALLE ARRIBA S.A.

2002

CONTENIDO DEL INFORME TÉCNICO

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS

1. Antecedentes Generales de la Propuesta

Nombre: ***“Capacitación y nociones en máxima calidad: Obtención de aceite de oliva en dos fases y cata”***

Código: ***FR-V-2002-1-A-004.***

Entidad Responsable: ***AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL VALLE ARRIBA S.A.***

Coordinador: ***DANIEL PELLIZZON***

Lugar donde se realizó la actividad (País, Región, Ciudad, Localidad): ***CHILE – VI Región – MALLOA – PELEQUÉN.***

Fecha de realización: ***22 abril al 25 de abril del 2002.***

Equipo docente:

Nombre	Institución/Empresa	Cargo/Actividad
<i>MARINO UCEDA OJEDA</i>	<i>CIFA (Estación de Olivicultura y Elaiotecnía) Venta del Llano – Mengíbar – Jaén – ESPAÑA</i>	<i>INVESTIGADOR y DOCENTE</i>

Problema a Resolver: ***Conocer paso a paso el proceso de obtención de aceite de oliva en dos fases, para lograr aceites de máxima calidad y por medio de la cata identificar nuestros aceites y lograr las composiciones que los distintos mercados, nacional e internacional, prefieren.***

Objetivos de la Propuesta: ***Los objetivos propuestos fueron cumplidos satisfactoriamente.***

2. Antecedentes Generales:

Por los comentarios de los asistentes a las charlas, estos se mostraron conforme con la temática e incluso mencionaron una segunda parte del curso.

3. Resultados Obtenidos:

La temática propuesta para el curso fue: Almazara, donde se vieron los componentes de la misma y el funcionamiento óptimo que deberían tener. Pasos y/o buenas prácticas para la obtención de aceites de oliva de calidad y las distintas calidades que el mundo consume. En mercado se conocieron los distintos tipos de aceites y consumos de los distintos países importadores.

En las visitas a terreno el profesor hizo sus comentarios sobre nuestros sistemas de plantación, con respecto a la densidad y formación en eje central.

En la cata, la propuesta era conocer las primeras nociones. Se reconocen los atributos de los aceites de oliva y los defectos, y con ejercicios de degustación la mayor parte de los asistentes al curso los reconoce con facilidad y por medio de un test final, el profesor, evaluó a los asistentes que en un 80% no tuvieron falta alguna y el resto se equivocó en uno o dos puntos de doce a evaluar aproximadamente.

4. Aplicabilidad:

En nuestra región; Sexta Región, estamos con plantaciones de 3 años la más antigua y en programa de nuevas plantaciones, además del inicio de cosecha y las primeras producciones de aceites de oliva. Por tales razones los conocimientos adquiridos en este curso nos da una ayuda significativa y valiosa para encaminarnos en la verticalidad del negocio, evitando grandes tras pies que nos costaría muchos recursos y tiempo. La mayor parte de las empresas que invierten en el rubro, por lo menos en la región, lo hacen con capitales genuinos y no con subvenciones.

Los conocimientos que ahora poseen los asistentes al curso le servirán a futuro para comprar la almazara más conveniente a su realidad y solicitarla con las especificaciones técnicas que corresponda, para un funcionamiento óptimo, y no quedar a espensas del proveedor de maquinaria que por vender vende cualquier cosa a altos costos. En cuanto al análisis analítico del aceite, Cata, es fundamental para lograr la composición de los aceites que requeriremos para los distintos mercados, en el país no existe ningún panel de cata, por lo que será el paso más importante a corto plazo a resolver. En este punto es donde se necesitará el apoyo de las instituciones, por ejemplo Universidades, institutos y el financiamiento, para la formación de un panel analítico, capacitación que se da en el extranjero, España, Italia y otros.

5. Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar:

Como lo mencionaba en el punto anterior falta un panel analítico, para clasificar nuestros aceites y lograr la combinación más adecuada de caracteres sensoriales, de los aceites que queremos posesionar en el mercado y/o lograr el aceite más requerido por el gusto en los países de mayor consumo. Falta en el país un laboratorio completo y accesible a los productores de aceite, el que puede ser de una universidad o privado. Este curso hay que repetirlo a todos los productores e institutos de investigación para que conozcan la realidad del rubro al conocer los parámetros reales de producción y calidad, que deben conocer para lograr ser exitosos en su gestión de negocio.

6. Resultados adicionales:

De las personas que asistieron al curso y que pertenecen a la sexta y séptima región quedaron comprometidos a juntarse para conversar y planificar la formación de una cooperativa o agrupación de producción y comercialización de aceites de oliva, quizás a trabajar en la denominación de origen centro - sur.

7. Aspectos Administrativos

7.1. Organización previa a la actividad

a. Apoyo de la Entidad Responsable

☒ bueno ☐ regular ☐ malo

Gracias al apoyo del FIA se pudo realizar el curso, quien se encargó de la gestión de traer al consultor al país (pasajes y otros).

b. Información entregada durante la actividad

☐ amplia y detallada ☒ aceptable ☐ deficiente

c. Trámites de viaje (visa, pasajes, otros) (en caso que existan)

☐ bueno ☐ regular ☐ malo

d. Recomendaciones (señalar aquellas recomendaciones que puedan aportar a mejorar los aspectos administrativos antes indicados)

7.2. Organización durante la actividad (indicar con cruces)

Ítem	Bueno	Regular	Malo
Nº Asistentes		x	
Aspectos logísticos	X		
Calidad de la actividad	X		
Cumplimiento del programa y horarios	X		

La cercanía de la confirmación del curso a la fecha de realización del mismo, no permitió la asistencia de otros participantes, se invitaron a casi treinta para que asistieran a lo menos veinte.

8. Participantes en la actividad

Nombre	Actividad Principal	Institución o Empresa	Teléfono Fax e-mail	Firma
CORREA MUZARD SANTIAGO	PRODUCTOR Y AGROINDUSTRIAL (Bodega de vino)	Particular	09 – 3233204 072 – 571087	
CORBELLA JOSE	VENTA DE MAQUINAS Y MOTORES	Westfalia Separator Chile S.A.		
DIAZ JUAN CARLOS	VIVERO Y PRODUCTOR	D G Ltda.	072-713181 San Fernando empresasdg@terra.com	
ESPINOZA GARATE OMAR	CONSULTOR y ASESOR TECNICO DE PEQUEÑOS OLIVICULTORES	Consultoría Curi-Rayén	075-532852 Curicó crayen@mi.terra.cl	
FABRES JUAN PEDRO	PRODUCTOR AGRICOLA	Agrícola y Ganadera Siglo XX Ltda.	09-2707215 Fax 02-7790673 Santiago	
GARCIA IGNACIO	PRODUCTOR AGRICOLA Y AGROINDUSTRIAL (Almazara)	Agrícola Gayba S.A.	09-8879650	
HUERTA SALAS JOSE	PRODUCTOR AGRICOLA MIEMBRO DEL GRUPO DE OLIVICULTORES RENGÓ - VI Región		072-512959 Rengo	
LLORENTE DANIEL	PRODUCTOR AGRICOLA AGROINDUSTRIA	Sociedad Agroindustrial Valle del Huasco S.A.	051-614103 Fax 051-614123 09-4456464 llorrente@llorrenteindustrial.cl	
NAVARRO MARCO	AGROINDUSTRIA	Sociedad Agroindustrial Valle del Huasco S.A.	051-614103 Fax 051-614123 llorrente@llorrenteindustrial.cl	



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

PELLIZZON DANIEL	VIVERO , PRODUCTOR AGRICOLA Y AGROINDUSTRIA	Agroindustrial y Comercial Valle Arriba S.A.	09-4526634	
			02-2190080 Fax 02-2185515	
			daniel@vallearriba.cl	
SARMIENTO JOSE MIGUEL	PRODUCTOR AGRICOLA	Diez González e Hijos Ltda.	02-2707215 Santiago	
			Fax 02-7790673	
TORRES OMAR	PRODUCTOR AGRICOLA	PARTICULAR	09 – 8720540 Curicó	
VIÑAMBRE RODRIGO	PRODUCTOR AGRICOLA	Sociedad Constructora e Inversiones Ltda.	075-220218 Talca	
			09-8876402	
			conequip@entelchile.net	
ZAVALA JOSE	PRODUCTOR AGRICOLA y VIVERO	Sociedad Agrícola Zavala Hermanos Ltda.	072-384196 Malloa	
			viverolimahue@entelchile.net	

9. Conclusiones Finales

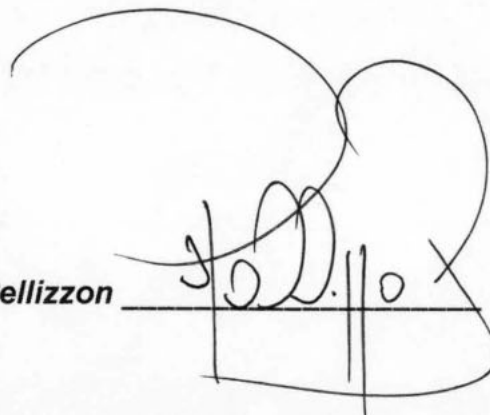
El curso cumplió con nuestras expectativas y satisfizo nuestra necesidad de información, en cuanto a la composición analítica de los aceites y la comprobación del funcionamiento óptimo de nuestra almazara. En cuanto a los otros asistentes, nos hicieron conocer su conformidad con el curso y nos preguntaron cuando se realizaba la segunda parte, a algunos le sirvió para conocer que características organolépticas obtendrían de las variedades que tienen plantadas y determinar las variedades que plantarían a futuro, otros entendieron el funcionamiento de una almazara y los componentes necesarios para obtener aceites de calidad. Al grupo en general le agrado el ir conociendo los parámetros básicos de la Cata y confirmar que detrás de la misma hay conocimiento científico y no un cuento y lo importante de contar con dicha información para acceder a distintos mercados internacionales.

Con la gente de la zona sur confirmamos seguir en conversaciones para conformar alguna agrupación que nos permitiera estandarizar producciones y a lo mejor trabajar en la denominación de origen de la zona, pero para tal motivo necesitamos un laboratorio moderno y completo, apoyado por un panel de cata medianamente entrenado. Si no contáramos con estos deberían enviar muestras al extranjero haciendo más lento el trámite y costoso. El profesor UCEDA dejó conforme a los asistentes por su profesionalidad, su sabiduría y experiencia en la materia, además que él también es productor olivícola.

Este tipo de curso debería ser dictado en las distintas zonas productoras de aceitunas para aceite de oliva de otras regiones, realmente ayuda.

Fecha: **12 de junio del 2002**

Nombre y Firma coordinador de la ejecución: **Daniel Pellizzon**



AÑO 2002



CONTENIDO DEL INFORME FINANCIERO

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

1. Antecedentes Generales de la Propuesta

Nombre: *"Capacitación y nociones en máxima calidad: Obtención de aceite de oliva en dos fases y cata"*

Código: *FR-V-2002-1-A-004*

Entidad Responsable o Postulante Individual: *AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL VALLE ARRIBA S.A.*

Coordinador: *Daniel Pellizzon*

Lugar de Formación (País, Región, Ciudad, Localidad): *CHILE - VI Región - Malloa - Pelequén*

Tipo o modalidad de Formación: *Apoyo a la Realización de Actividades de Formación*

Fecha de realización: *22 al 25 de Abril del 2002.*

Fecha: *12 de Junio del 2002.*

Nombre y Firma coordinador de la ejecución: *Daniel Pellizzon*