

PROGRAMA DE FORMACION  
Recepcionado 13-6-03  
Nº Ingreso 141

## MATERIAL AUDIO-VISUAL

### PASANTIA

**“CAPACITACIÓN Y NOCIONES EN  
FORMAS Y SISTEMAS DE COSECHA  
PARA AUMENTAR LA EFICIENCIA Y  
RENTABILIDAD DEL CULTIVO DE LA  
ACEITUNA PARA ACEITE DE OLIVA Y  
CAPACITACIÓN Y ESPECIALIZACIÓN  
EN CATA (II PARTE)”**

**PROPUESTA: FIA-FP-V-2002-1-A-65**



Olivas Chile



# PASANTIA



## Actividad de difusión de Pasantía

**Capacitación y nociones en formas y sistemas de cosecha para aumentar la eficiencia y rentabilidad del cultivo de aceituna para aceite de oliva y capacitación y especialización en cata (II parte)**

### OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

- **Aumentar el conocimiento de los procesos vinculados a la cosecha.**
- **Capacitar a nuestra mano de obra para hacerla más eficiente para así bajar los costos de mano de obra y aumentar la calidad del aceite**
- **Adquirir conocimientos en nuevas tecnologías y adaptarlas a nuestra realidad y por que no diseñar tecnología propia.**



- **Aumentar el conocimiento de las características organolépticas de los aceites y sus posibles composiciones para poder entrar a los mercados en forma más eficiente.**

## **Lugares donde se realizaron las actividades**

### **España e Italia**

- España; curso de cata (II parte) ,CIFA Venta del Llano (Mengíbar), Estación de olivicultura y elaiotecnia de Jaén dirigido por Marino Uceda Ojeda. Y capacitación y nociones de sistemas de cosecha. Capacitación y nociones de sistemas de cosecha y maquinaria para proceso de aceituna para producir aceite de oliva.
- Italia; capacitación y nociones de sistemas de cosecha y maquinaria para proceso de aceitunas para producir aceite de oliva.

## NOCIONES EN FORMAS Y SISTEMAS DE COSECHA

- Bareo



# Soplador de suelo





# Mallas de recolección



# Carros con mallas de recolección



# Mallas con estructura



# Bins de 200 kg.aprox



# Bareador personal





# Vibrador multidireccional montado en tractor



# Motorizado Buggi

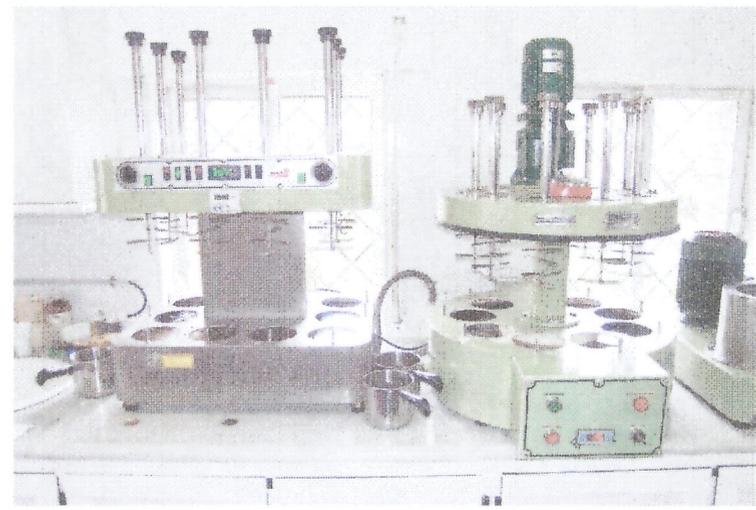


# Industrias









# **INTRODUCCIÓN A LA CATA DE ACEITE DE OLIVA**



- **Evaluación sensorial de aceites de Oliva Virgen**
- **Vocabulario Específico para el aceite de oliva virgen a efectos de aplicación del metodo**
- **Norma Chilena Oficial (clasificaciones por calidad)**
- **Atributos**
- **Hoja de perfil**



## **CURSO DE CATA (II PARTE)**

- Umbral de percepción del grupo de catadores del primer atributo
- Reconocimiento de defectos
- Umbral de percepción del grupo de catadores del segundo atributo
- Técnica de la cata
- Influencia de la maduración en los caracteres sensoriales
- Selección por intensidad con el primer atributo
- Reconocimiento de atributos





- Criterios de escala. Perfiles hipotéticos
- Analisis de las hojas de perfil, sistema U.E y C.O.I. Y valoración de los resultados.
- Selección por intensidad con el segundo atributo
- Análisis de los resultados obtenidos en las catas de selección por intensidad con el segundo atributo
- Perfiles U.E. Y C.O.I. Con aceites en cata cerrada.
- Catas cerradas con aceites



# Foto del grupo





