

ACEITE DE OLIVA



Luz Macias – Luciana Velasco

COMERCIO EXTERIOR

Introducción:

La provincia de San Juan está ubicada en el noroeste de la región de Cuyo y más exactamente el Cuyo. El territorio de esta provincia abarca 89 651 km², en donde prima un relieve montañoso intercalado por valles y travesías bajo un clima, predominante, templado seco, con una marcada escasez de cursos hídricos superficiales.

División territorial: El territorio de la provincia de San Juan se divide políticamente en 19 departamentos. Entre ellos, el que posee mayor superficie territorial es Calingasta, mientras que el más pequeño es Capital. Cada departamento tiene una villa cabecera o ciudad donde residen las autoridades municipales.

Por último, hay que mencionar que en San Juan es importante el número de plantaciones frutales (durazno, membrillo, manzana, uva, melón, sandía, etc.) con importantes plantaciones de cebolla en el Valle de Jáchal y ajo en el Valle de Calingasta, también se destaca el espárrago, el zapallo entre otros.



- **Oferta exportable san juan: olivicultura**

En la provincia de San Juan también sobresale el cultivo del olivo. Actualmente, se estima que la provincia posee 18.000 hectáreas con olivo concentradas principalmente en los departamentos de Sarmiento (37%), 25 de mayo (19%), Pocito (10%) y Rawson (9%). Aproximadamente el 60% de la superficie olivícola de la provincia posee variedades aceiteras y el 20% variedades doble propósito (con destino aceite o conserva). Sin embargo, la Cámara Olivícola de San Juan informa 15.000 hectáreas productivas con una orientación aceitera del 90%. La industria se localiza en las zonas de producción. La provincia es principalmente aceitera. Cuenta con 21 establecimientos elaboradores de aceite y 12 con producción de ambos productos. Por su parte, 7 son los establecimientos que solo elaboran aceitunas en conserva. En épocas de buena cosecha, la capacidad local se utiliza plenamente, estimándose un excedente del 38% de la materia prima que se envía a procesar a las provincias de La Rioja y Mendoza.

- **Producto/servicio**

El aceite de oliva es un producto que se obtiene de la mezcla de aceite de oliva refinando y de aceites de oliva vírgenes. Para ello se somete a la aceituna (fruto del olivo al que

también se le conoce como oliva) a una serie de procesos que incluyen la presión, decantación y filtrado de. Su gama de tonalidades varía del amarillo pajizo al dorado verdoso.

Los aceites de oliva se pueden definir de la forma siguiente:

Aceite de Oliva Virgen: son aquellos aceites obtenidos exclusivamente por procedimientos físicos, y en unas condiciones de temperatura, que no impliquen la alteración del aceite. Es un producto natural que conserva el sabor, las aromas y las vitaminas de la fruta. Tiene la personalidad de la zona de donde procede. A su vez se clasifican:

Extra: de gusto absolutamente irreprochable y con acidez (expresada en ácido oleico), no superior a 1 grado
Virgen: de gusto irreprochable y con acidez no superior a 2º. (También reciben el nombre de fino en las fases de producción y comercio mayorista),

Corriente: de buen gusto y con acidez no superior a 3, 3º.

Lampante: de gusto defectuoso o cuya acidez sea superior a 3, 3º.

Aceite de Oliva Refinado: Es el obtenido por refinación de aceites de oliva vírgenes y con acidez no superior a 0, 5º (Habitualmente se utiliza aceite de Oliva virgen lampante reduciendo la acidez por medio de refino, así como neutralizando el sabor)

Aceite de Oliva: Mezcla de aceites de Olivas vírgenes distintos al lampante y de oliva refinado, con acidez no superior a 1, 5º. (Este es el producto más consumido en España).

- **Proceso/ productivo:**

El fruto del olivo es la aceituna (*Olea europea*) y de ella se extrae el aceite de oliva. La composición de este fruto en el momento de la recolección es muy variable, dependiendo de la variedad de aceitunas, del suelo, del clima y del cultivo. Por término medio, las olivas llevan en su composición:

aceite: 18-32%

agua de vegetación: 40-55%

hueso y tejidos vegetales: 23-35%.

Es fundamental para obtener un aceite de calidad recolectar la aceituna en su momento óptimo de maduración, cuando la mayoría está cambiando de color (envero), apenas quedan aceitunas verdes y algunas están completamente maduras. El método ideal de recolección es el ordeño, a mano o con rasquetas. Lo más importante es no dañar la aceituna y transportarla lo antes posible a la almazara, para que el fruto no se deteriore. La aceituna se debe molturar en el día de su recolección, ya que al ser un fruto con agua vegetal que fermenta y aceite que se oxida, el tiempo de almacenamiento deteriora la calidad del producto final. En las almazaras las aceitunas se limpian y se lavan, clasificándolas por calidades y/o variedades para obtener los mejores aceites. En el molino se realizan de forma mecánica los siguientes procesos: la molturación, el prensado y la decantación.

Molturación

Se realiza con trituradoras de martillo o muelas de piedra, que rompen los tejidos vegetales y liberan el aceite formando una pasta homogénea

Prensado

Este paste se somete a una presión en frío para sacar el aceite y el agua vegetal. El mejor aceite se extrae de la pasta en primera prensada en frío.

Decantación

Para separar el agua del aceite, Los restos de agua vegetal se separan del aceite por decantación natural

o mediante centrifugadoras verticales para evitar la alteración de las cualidades del aceite

El aceite de oliva virgen se analiza en los laboratorios de Control de Calidad, tanto a la recepción como en las siguientes fases del proceso. Además del análisis químico, para determinar su composición, se procede a la cata por parte de los maestros catadores.

Para conservar inalteradas las cualidades excepcionales del aceite de oliva virgen, se debe almacenar en depósitos de acero inoxidable o trujales vitrificados, a temperaturas suaves y constantes, en oscuridad y tranquilidad.

Los aceites de oliva que han sufrido algún quiebro en su calidad y no son aptos para su consumo directo, han de ser refinados. En la refinería disponemos de una línea exclusiva para el aceite de oliva, a fin de evitar cualquier contacto con aceites de otro origen. El proceso de refinado consta de:

Decoloración física

mediante la acción absorbente de las tierras decolorantes, que son un producto natural altamente purificado, y una filtración posterior, se retira el exceso de pigmentación

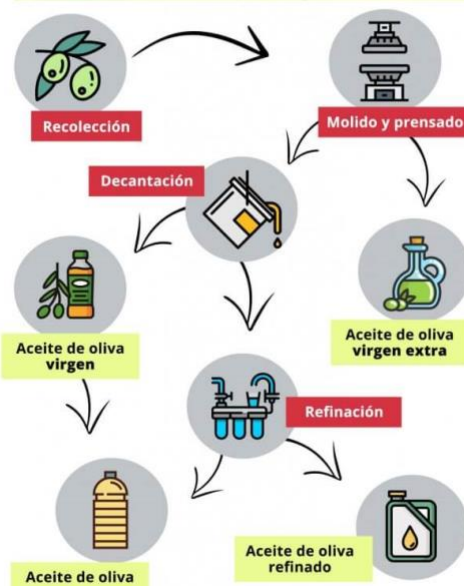
Desodorización

Los ácidos grasos libres que elevan la acidez del aceite y otros componentes que pueden darle mal sabor y olor, son el resultado de los procesos de alteración que ha sufrido la aceituna y/o el aceite. Mediante una destilación física con calentamiento al vacío, se consigue retirar estos compuestos, dejando el aceite neutralizado y corregido en su sabor.

La preparación del aceite de oliva consiste en añadir Aceite de Oliva Virgen Extra al aceite de oliva refinado para aportarle sabor y color, en una operación llamada 'encabezamiento', dirigida por el panel de catadores, que garantiza la calidad y las características constantes de nuestros aceites.

La temperatura de cata del aceite de oliva es de 28°C. Es la temperatura que permite la volatilidad de los compuestos aromáticos en un líquido denso y graso.

¿Cómo se extrae el aceite de oliva?



Habitualmente.com

- **Destino de exportación:**

El mercado de aceite de oliva es liderado por la Unión Europea (dentro de la UE, España) con 70% de las exportaciones mundiales. Argentina ocupa el 5° lugar como exportador a nivel mundial, con un 2% de las exportaciones mundiales. Más de un 77% de las exportaciones de aceite de oliva argentino (en toneladas) se realizan a granel a destinos como EEUU, España y Brasil. El aceite de oliva fraccionado, en cambio, representa menos de la cuarta parte de las exportaciones y se destina fundamentalmente al mercado brasileño. Argentina exporta actualmente aceite de oliva a 27 destinos diferentes. Es el principal país productor de América y tiene una reconocida trayectoria internacional. El principal país de destino del aceite de oliva es Estados Unidos, que compró 23,7 millones de dólares, lo que representó un crecimiento del 244% interanual.

| Exportaciones de aceite de oliva | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------------|
| Año | Cantidad exportada Peso Neto- KG | Monto FOB en Dólares | Precio promedio por Toneladas |
| 2015 | 30.823.738 | USD 112.711.781 | USD 3.657 |
| 2016 | 16.478.880 | USD 59.555.469 | USD 3.614 |
| 2017 | 37.224.230 | USD 146.916.131 | USD 3.947 |
| 2018 | 20.264.097 | USD 77.331.086 | USD 3.816 |
| 2019 | 23.275.960 | USD 70.810.287 | USD 3.042 |

- **¿Qué hacen con las exportaciones e importaciones de estos productos en su destino?**

Dentro de la categoría de países pequeños productores, destacan USA y Brasil. Donde USA es el mayor consumidor de aceite de oliva del mundo dentro de su categoría.

Estados Unidos es el mercado que demanda mayor cantidad de aceite y aceitunas de mesa del mundo. Dos terceras partes del aceite de oliva consumido se destina al consumo humano y el tercio restante a uso industrial. El consumo per cápita de aceites

de oliva es de un litro por persona y año, bastante superior a la media mundial, que se sitúa en 0,45 litros por persona y año.

No obstante, el consumo de aceite de oliva es inferior al consumo de aceite vegetal y al de canola. Los mercados donde el consumo de aceite de oliva es mayor son Boston, Nueva York y Miami.

Las familias de mediana edad con hijos son los que mayor cantidad de aceites de oliva consumen, representan el 28% del total de consumo frente a las parejas jóvenes sin hijos que consumen un 9%. El aceite de oliva para los estadounidenses es un producto gourmet, es por ello que el 67% del aceite de oliva consumido lo es en crudo y el restante 33% se utiliza para freír, asar o cocinar.

- **Datos llamativos:**

Los usos habituales en la cocina son los siguientes:

- Para aliñar y aderezar ensaladas y carnes.
- Como ingrediente para salsas, como la mayonesa y el alioli o las vinagretas.
- En los países mediterráneos se usa para freír alimentos: carnes, pescados, patatas, berenjenas, croquetas. (Consejos para freír con aceite de oliva, Ventajas de freír con aceite de oliva)
- El aceite de oliva se sirve a día de hoy en restaurantes de alto nivel con pan al inicio de la comida en sustitución de la mantequilla.

El aceite de oliva tiene muchos beneficios para salud, (y con cada estudio se descubren más)

- El aceite de oliva sirve, junto con una dieta equilibrada y un poco de ejercicio diario, para reducir el riesgo de padecer una enfermedad cardiovascular.
- El aceite de oliva sirve para reducir los niveles de colesterol total, y ayuda a reducir el colesterol malo (LDL) y a aumentar el bueno (HDL). (¿Cómo ayuda el aceite de oliva a reducir el colesterol?)
- El aceite de oliva virgen extra con altos niveles de polifenoles ayuda a evitar que los triglicéridos se oxiden en el torrente sanguíneo y provoquen lesiones en las paredes de los vasos sanguíneos.

El aceite de oliva en el campo de la belleza, la cosmética y la higiene.

- El aceite de oliva sirve desde tiempos históricos para fabricar **jabones**. Actualmente existen muchas cremas, geles y jabones cuya base es el aceite de oliva.
- En el mundo de la cosmética el aceite de oliva se ha usado mucho como hidratante de la piel. Esto es debido, entre otros compuestos, a la presencia de escualeno. Esto previene la formación de arrugas y mantener nuestra piel joven y suave.
- El aceite de oliva también sirve para hidratar y nutrir nuestros cabellos. Se suele aplicar desde la raíz hasta las puntas, se realiza un masaje suave y se cubre la cabeza con una toalla caliente. Se aclara a los cinco minutos.

El aceite de oliva tiene un gran protagonismo en el Antiguo y en el Nuevo Testamento:

- El profeta Samuel ungió a Saúl con aceite de oliva para que fuera rey de Israel. De igual forma sucedió con el resto de los reyes. De esta forma la palabra "Cristo" quiere decir ungido, en referencia a este ritual de bendición simbólica con aceite.
- El aceite de oliva sirve como base de los Santos Óleos, usado en el sacramento de la unción de enfermos, y del Crisma, usado en bautismo y en la confirmación.

- **Conclusión de mostrar datos de triangulación de exportaciones**

En la provincia de **San Juan** se cosechó un total de 98.000 toneladas, de las cuales 8.000 toneladas fueron aceitunas de mesa y doble propósito, y 90.000 de aceiteras.

En septiembre del 2020 el valor de la tonelada era de 2.630 dólares, este año -al mismo mes- alcanzó los 4.090 dólares, una suba del 55,51%, también hubo incrementos en los precios de las aceitunas de mesa cercano al 20%: pasó de 1.000 dólares la tonelada de aceituna entera (con carozo) a 1.200, este año.

A nivel nacional, en el período que va de enero a julio, se exportó aceite de oliva por un valor de U\$S 48.667.767, lo que significó un 65% más respecto a los 29.483.438 acumulados el año pasado. En cuanto a las aceitunas, en el periodo analizado se facturaron 3.077.341 de dólares, un salto del 460% sobre los 549.366 dólares del 2020.

Estados Unidos ocupa el puesto décimo octavo en superficie de olivar cultivado respecto al resto de países productores, que en la actualidad suman 66. Es el segundo país productor de América, precedido por Argentina. Representa el 0,75% de la superficie de olivar mundial, con 88.000 hectáreas ocupadas por dicho cultivo. El 99% del aceite de oliva se produce en el estado de California. Se produce en los valles de San Joaquín y Sacramento, son plantaciones muy densas y las más productivas. El 1% restante se produce en los estados de Texas, Georgia, Florida, Arizona y Hawái.

El tipo de olivar estadounidense es en su totalidad moderno, siendo olivar moderno en copa el 31,4% y el 67,6% olivar moderno en seto. Con el fin de abaratar los costes de mano de obra y agilizar los tiempos de recolección. El 63,5% de la superficie de olivar se destina a la producción de aceite, mientras que el 36,5% restante se destina a aceitunas de mesa. Del total de aceite de oliva producido, el 90% es aceite de oliva virgen y virgen extra, y el restante 10% aceite de oliva virgen lampante.

En el ámbito del consumo, Estados Unidos es el mercado que demanda mayor cantidad de aceite y aceitunas de mesa del mundo. Es el tercer mayor consumidor de aceites de oliva, precedido de Italia y España. Sus principales vendedores son España, Italia, Túnez, Turquía y Argentina, de los que importa 340 mil toneladas de aceites de oliva de media. Dos terceras partes del aceite de oliva consumido se destina al consumo humano y el tercio restante a uso industrial.

- **Bibliografía:**

<https://www.elclastro.edu.mx/clastronomia/index.php/investigacion/item/122-todo-lo-que-debes-saber-sobre-el-aceite-de-oliva>

<https://html.rincondelvago.com/aceite-de-oliva.html>

[file:///C:/Users/Usuario/Downloads/000009_Sector%20Oliv%C3%ADcola%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/000009_Sector%20Oliv%C3%ADcola%20(1).pdf)

<https://www.agronewscastillayleon.com/estados-unidos-el-mayor-consumidor-de-aceite-de-oliva-del-mundo>

<https://www.agronewscastillayleon.com/estados-unidos-el-mayor-consumidor-de-aceite-de-oliva-del-mundo>

<https://www.aceitedelasvaldesas.com/faq/varios/para-que-sirve-el-aceite-de-oliva/>

<https://camaraolivicola.com.ar/informe-olivicola/>

<https://www.revistainternos.com.ar/2021/09/san-juan-buenos-precios-para-el-aceite-de-oliva-y-las-aceitunas-de-mesa/>

<https://www.agronewscastillayleon.com/estados-unidos-el-mayor-consumidor-de-aceite-de-oliva-del-mundo#:~:text=El%2099%25%20del%20aceite%20de,%2C%20Florida%2C%20Arizona%20y%20Haw%C3%A1i>