



## Trabajo Práctico

De

## Comercio Exterior

**Profesora:** Ayelen Climent

**Integrantes:** Naim Tapia, Matías Castro

**7º "A"**

**Introducción:** En este trabajo vamos a explicar las ofertas exportables de las aceitunas, explicando los procesos, datos llamativos y destinos de exportación

**Desarrollo:** En este trabajo vamos a explicar las ofertas exportables de las aceitunas, explicando los procesos y datos llamativos

**Webgrafia:** [://www.aceitunastorrent.com/es/elaboracion-de-la-aceituna-verde/](http://www.aceitunastorrent.com/es/elaboracion-de-la-aceituna-verde/)

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/revistas/nota.php?id=208>

[https://www.cfi.org.ar/uploads/2021/06/1624046625arch\\_38\\_1.pdf](https://www.cfi.org.ar/uploads/2021/06/1624046625arch_38_1.pdf)

### **Proceso Productivo de las Aceitunas:**

La cocción es el principal paso en el proceso de elaboración para hacer que las aceitunas sean comestibles y pierdan su amargor. Para ello, debemos preparar una disolución de hidróxido sódico y ajustar la concentración de lejía alcalina según la madurez de la aceituna y la temperatura exterior.

La variedad o características de la aceituna marcarán el número de horas de cocción que se necesitan. Mientras una hojiblanca deberá estar entre 6 y 7 horas en la disolución, la gordal demanda entre 10 y 12 horas. Si el cocido es más corto o largo de lo indicado aparecerán diferentes problemas en la aceituna. Pueden aparecer coloraciones anormales o que resulten blandas y se rompan en el deshuese.

Tras el cocido, se cubren las aceitunas con agua, siendo recomendable realizar varios lavados, uno más corto y otro más largo para eliminar todo rastro interno y externo de la lejía. Tras esto retiramos el agua y colocamos las aceitunas en salmuera.

La colocación en salmuera tiene lugar durante las fases de fermentación y conservación, son disoluciones de sal en agua potable. Deberán tener una temperatura adecuada de unos 22 a 25 grados durante al menos 30 días.

Después de la fermentación, se clasifican y agrupan las aceitunas según tamaño y color, excluyendo aquellas que hayan sufridos desperfectos durante los procesos de elaboración. Ya solo queda decidir antes del envasado si se mantienen enteras, o pasan a deshuesado, deshuesado y rodajado, o relleno.

### **Destinos de exportación:**

Las provincias beneficiadas con esta expansión fueron Catamarca, La Rioja y San Juan, que se sumaron a las producciones de Córdoba, Mendoza y Buenos Aires

Si analizamos los destinos de las exportaciones de la provincia de San Juan del año 2019, vemos una alta concentración en los tres primeros destinos, Canadá es el principal comprador con el 31% de participación sobre el total, le sigue de cerca Suiza con el 28% de las exportaciones, por último India con el 14%.

Si bien durante el año 2019 la provincia de San Juan exportó a 59 países, los cuatro destinos concentran el 80% de los destinos de exportación, el resto se reparte en montos relativamente pequeños entre países de distintos continentes.

### **DESTINOS DE EXPORTACIONES Y IMPORTACIONES**

Los principales destinos de importación de la aceituna son Brasil, Estados Unidos, Chile, Uruguay y Paraguay. La presencia de un gran exportador como España dentro del mercado europeo obliga a Argentina a concentrarse en el mercado americano

### **DATOS LLAMATIVOS**

En los últimos tres años Brasil incremento en forma notable sus importaciones de aceitunas desde el país africano y eso preocupa a la Argentina ya que el 100% de todo lo que exporto la rioja fue a Brasil, además señala que la participación de Argentina en la compra del mercado Brasileño ha caído en forma muy pronunciada en el primer semestre del año

### **DATOS DE TRIANGULACION DE EXPORTACION**

Podría ser factible hacer una triangulación del producto para abaratar gastos de la exportación, todo depende de las cantidades (kilos y toneladas) y de ver los beneficios de este tipo de comercialización para cada comprador y vendedor

**Conclusión:** concluimos las aceitunas sanjuaninas son lo mejor del país