

## INFORME TECNICO

### 1.- Antecedentes Generales

<b>Código del Proyecto</b>	208-6899
<b>Línea de Financiamiento</b>	Consultoría Especializada
<b>Título del Proyecto</b>	Consultoría Especializada para el entrenamiento de un grupo de expertos en el análisis órgano-sensorial de Aceite de oliva Extravirgen
<b>Nombre de la Empresa</b>	Chileoliva Asesorías S.A.
<b>Informe del proyecto</b>	Informe Técnico
<b>Fecha de Desarrollo de las Actividades</b>	25/06/07 – 14/12/08
<b>Fecha del Informe</b>	03/03/09
<b>Nombre Ejecutivo</b>	Marcelo Dentone Salgado

### 1.- Introducción

El proyecto consiste en la traída de un experto para el desarrollo de un panel de cata bajo el protocolo IOOC (International Olive Oil Council) que apoye a la industria en el establecimiento de estándares de calidad del aceite de oliva.

Los paneles de cata son homologables a “un factor de producción” en la industria olivícola de un país y según la Universidad de California es la única herramienta conocida que puede con precisión detectar, identificar y cuantificar los atributos positivos y negativos del aceite de oliva...”.

### 2.- Actividades Presupuestadas y Realizadas

El proyecto consideraba realizar durante el año 2007 tres visitas del experto italiano Marino Giorgetti (formador de paneles IOOC) para preparar muestras y entrenar al panel.

Item	Programada	Ejecutada
1ra visita	Junio 25 - 29	Junio 25 – 29 (100%)
2da visita	Septiembre 24-28	Septiembre 24-28 (100%)
3ra visita	Diciembre 10 - 14	Diciembre 10 - 14 (100%)
Actividades de Soporte y Desarrollo en Italia	Todo el Período	100%



GOBIERNO DE CHILE  
CORFO

### 3.- Resultados y conclusiones

Se conformó un grupo panel de 20 personas y al finalizar el proyecto el número de participantes llegó a hacer 22, de los cuales el 80 % representa a empresas productivas.

El experto Marino Giorgetti viajó tres veces a Chile y abordó distintas materias. Entre las más importantes de mencionar como logros están:

- Se aprendieron y entendieron el funcionamiento de los sentidos y los diferentes tipos de sensibilidad.
- Se determinó los umbrales de sensibilidad gustativa de los participantes como el amargo, dulce, picante y salado.
- Se aprendieron a reconocer y memorizar diferentes estímulos olfativos con diferentes intensidades
- Se establecieron las formas de evaluación de la calidad de los alimentos (tipos de escala) y los test asociados que se utilizan en análisis sensorial para establecer diferencias entre las muestras.
- Se enseñó a cuantificar y describir los parámetros (descriptores) utilizados en el aceite, entre otros.
- Se degustaron aceites de diferentes procedencia y una gama de variedades y marcas nacionales.

Es importante destacar:

- Cumplimiento del programa de diseñado para el primer año de trabajo
- Alto porcentaje de asistencia (sobre el 90%).
- Incorporación de nuevos integrantes (10%)
- Participación de un 30% de los integrantes del panel cata en la Guía del vino 2007, degustando aceites de oliva.
- Adicionalmente, se ha conformado un grupo integrado, cohesionado, motivado para continuar con el aprendizaje.

El nivel de cumplimiento de actividad y los resultados obtenidos se consideran positivos por lo que se recomienda la aprobación del Informe Final

---

**MARCELO DENTONE SALGADO**  
**EJECUTIVO DE PROYECTOS**  
**INNOVA CHILE**