



INNOVA CHILE

Corporación de Fomento de la Producción
CHILE

INNOVA CHILE

207-6111

CONSULTORIA ESPECIALIZADA PARA EL
ENTRENAMIENTO DE UN GRUPO DE EXPERTOS
EN EL ANALISIS ORGANO-SENSORIAL DE
ACEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEN- 2007

Empresa gestora: ChileOлива Asesoría S.A.

18 DE ENERO 2008

1. 1Fecha en que se realizó la Consultoría.

Durante el año 2007, La Consultoría especializada para el entrenamiento de un grupo de expertos en el análisis órgano-sensorial de aceite de oliva extravirgen se realizó en tres etapas.

Las fechas de las consultorías fueron las siguientes.

Item	Período
1ra Consultoría	Junio (Lunes 25- Viernes 29)
2da Consultoría	Septiembre (Lunes 24- Viernes 28)
3ra Consultoría	Diciembre (Lunes 10- Viernes 14)

1

1.2 Identificación de las empresas beneficiarias

N°	Razón Social	RUT	Año Const	N° Em pi	Vtas. Nac. MM\$	Expor t M US\$	Ppales. Productos	Socios Mayoritarios	
								Nombre	% Participac.
1	ChileOliva Asesorías S.A.	76.647.880-8	2006	3	0	0	Asesorías en producción y comercializado de Aceite de Oliva	Agrícola olivos de Huaquén S.A./ Agrícola Valle Grande Ltda./ Agrícola Valle Quilimarí Ltda./ Agroindustrial y Comercial Valle Arriba S.A./ Agroindustrias Fray Jorge Ltda/ Comercial Industrial Soho S.A./ Olivares de Quepu S.A./ Terramater S.A./ Valle de Olivos S.A.	11,1% Cada una de ellas
2	Comercial e Industrial Soho S.A	96858420-0	1998	11	200	5	Aceite de Oliva	Inversiones Holding FD S.A Juan Carlos Fabres R	99% 1%
3	El Cerrito S.A.	96962.250-5	2001	11	108	12	Aceite de Oliva Extra Virgen	Botalcura Inversiones Inversiones Alfa S.A.	50% 50%
4	Agrícola Olivos de Huaquén SA	99531000-7	2003	30	4	8	Aceite de Oliva Extra Virgen Orgánico	Inversiones Monte Canini Uda Inversiones Los Lagares Ltda Agrícola Los	45% 35%

INNOVA CHILE- CORFO

								Hornos de Huaquén Ltda	20%
5	Valle Quilimari Ltda	78.11550-k	1991	4	14	0	Aceite de Oliva Extravirgen Orgánico	Inmobiliaria e Inv. Lo Curro Ltda. Augusto Giangrandi	99% 1%
6	Agroindustrial y Comercial Valle Arriba SA.	86.790.600-2	1980	101	1400	378	Aceite de Oliva extra Virgen Aceta Balsámico Plantas	Jorge Cardemil de Rurange Gastón Cardemil Quezada Sonia Quezada Murua Paula Cardemil Quezada Carolina Cardemil Quezada	1881% 81,002% 0,094% 0,047% 0,047%
7	Agrícola Enebro Ltda.	76303.560-3	2005	24	0	0	Aceite de Oliva Extravirgen	Inversiones Metahue S.A. Inversiones ICOM Ltda..	99% 1%
8	Agroindustrial Razeto Ltda	77.712.200-2	2002	5	80	40	Aceite de Oliva Extravirgen	Antonio Razeto Francisca Ferreti	99 % 1%
9	Alfredo Rosst y Asoc. Ltda..	77.935.780-5	2003	1	0	0	Aceite de Oliva Extravirgen	Alfredo Rossi Bernardita Echeverria	50% 50%
10	Terramater S.A.	78.173420-9	1996	500	1.080	162	Aceite de Oliva extravirgen, Vino y Fruta	Tirreno S.A. Olivos centenarios Ltda.	998% 0,2%

(* Se debe mencionar que la empresa Agroindustrial Razeto Ltda, desistió a finales de marzo (posterior a la entrega del proyecto a INNOVA-CORFO) de participar en el Proyecto Panel Cata .

1.3 Grado de cumplimiento del programa de la Consultoría especializada (si es distinto al 100°/o programado, explicar motivos)

El grado de cumplimiento del programa de actividades programadas para la Fase I del proyecto Consultoría Especializada Panel Cata fue cumplido en un 100 %, e incluso supero lo inicialmente establecido.

Se dio cumplimiento al programa de entrenamiento del panel cata en el plazo establecido en las bases de Innova Chile (10 meses)

Los períodos de trabajo con el experto italiano se realizaron en las fechas estipuladas.

INNOVA CHILE- CORFO

Item	Período
1ra visita	Junio 25-29
2da visita	Septiembre 24-28
3ra visita	Diciembre 10 -14

Durante esta Consultoría Especializada se adquirieron los conocimientos generales sobre el análisis sensorial de los alimentos y en particular sobre el aceite de oliva, por lo que esta etapa lse trabajó fundamentalmente con los sentidos.

Esta tarea implico reunirse con el grupo panelistas en sesiones prácticas en los periodos de ausencia del consultor para la memorización de los atributos del aceite de oliva y para la formación de la memoria olfativa/gustativa que es fundamental para ser un catador de aceite de oliva.

Fecha	Ciudad	Actividades Programadas	Actividades Realizadas	% Cumplimiento
25/07	Santiago	Reuniones y conformación del panel	Presentación de los integrantes, Explicación de la forma de trabajo e implicancia de la importancia de asistir a las reuniones	100%
26/07	Santiago	Aspecto de la evaluación sensorial de los alimentos	Clase teórica de la importancia del catador y el rol de los sentidos en la evaluación de los alimentos	100%
27/07	Santiago	Antecedentes relevantes del análisis sensorial del aceite de oliva extravirgen	Tema: Los sentidos y el aceite de oliva extravirgen (teoría)	100%
28/07	Santiago	Lenguaje y nomenclatura,	Teoría y práctica. Lenguaje utilizado por un catador y práctica de sustancias con distintos niveles de azúcar	100%
29/07	Santiago	Testeos iniciales de productos, catas con otros productos	Teórica y práctica. análisis de diferentes líquidos con distintos grados de azúcar y cuerpo.	100%
24/09	Santiago	Cualidades y defectos de los aceites	Diferentes sistema de evaluación para los alimentos, tipos de sensibilidades y detalle de órganos y receptores utilizados en la cata de acde de oliva	30%
25/09	Santiago	Ficha de valoración sensorial. Ejercicios de cata. Análisis de casos	Teoría y práctica. Distintas tipos de escala y fichas para la valoración organoléptica del aceite de oliva. La reglamentación del COI en la ficha. Análisis de casos y práctica con los diferentes fichas existentes	100%
26/09	Santiago	Factores de calidad en el aceite de oliva. Catas de prueba	Práctica y teórica. Conceptos de sabor, aroma y flavor. Características específicas en aceite de oliva. Práctica: detectar aromas de diferentes aceites de oliva	100%
27/09	Santiago	Características de la sala de cata	Determinación de atributos positivos (nasal y gustativa). Determinación de umbrales. Características de sala de cata	100%
28/09	Santiago	Conservación de los aceites, Catas de prueba. Cultivo del	Teoría y práctica, Incidencia del cultivo en la presencia de atributos en el aceite de oliva y su	

INNOVA CHILE- CORFO

Fecha	Ciudad	Actividades Programadas	Actividades Realizadas	% Cumplimiento
		olivo	mantención en el tiempo. Cata de aceite de aceites italianos y esoañoles	100%
10/12	Santiago	Sistema de extracción de aceite. Análisis químico de los aceites de oliva	Teórica. Composición química del aceite de oliva. Distintos análisis químicos existentes y su importancia.	50%
11/12	Santiago	Comparación de aceites comestibles, catas de prueba. Análisis de casos	Teórica y práctica. Análisis de la composición de los aceites comestibles (semillas y vegetales). Mezclas y fraudes. Cata de aceite de oliva	100%
12/12	Santiago	Normas legislativas internacionales	Reglamento de la Consejo Oleícola Internacional en la producción de aceite de oliva. Categorías comerciales de aceite de oliva, de acuerdo a la normativa europea	100%
13/12	Santiago	Defectos de los aceites de oliva. Catas de prueba	Práctica de cata de aceite de oliva monovarietales de origen nacional y extranjero. Explicación teórica de defectos y su detección	100%
14/12	Santiago	Catas de prueba. Evaluación práctica y teórica del panel	Evaluación teórica y práctica de cada uno de los integrantes del panel	100%

- Comentario.

Con respecto a las dos actividades que no se cumplieron en un 100%, se debieron a que el consultor prefirió darle un mayor énfasis a ambos temas, por lo que los dejó para el segundo año de entrenamiento, pues son temas fundamentales que el catador debe dominar perfectamente. Sin embargo, se le dio un mayor énfasis a otros temas de igual importancia que en el programa inicial no estaban mencionados

Antecedentes generales.

Proyección del panel cata e importancia para la Industria local

En Chile no hay un lugar especializado para aprender a catar el aceite de oliva. Los expertos en esta materia que existen en nuestro país tienen en común haber realizado cursos técnicos en el extranjero para luego entregar sus conocimientos en el mercado nacional, y que principalmente son somelier de oficio (expertos en catar vinos y recomendar la mejor cepa según la ocasión, además, se encargan de las compras de los vinos y su almacenaje).

La industria nacional ya ha manifestado en reiteradas oportunidades la necesidad de generar un panel cata que considere a todo el país y que tenga reconocimiento internacional, sobretodo considerando que en los principales países productores como España e Italia están funcionando varios paneles, incluso en países emergentes como Argentina están en operación tres paneles, que son los primeros a nivel de América Latina.

Esto ha sido tomado por parte de algunas instituciones llegando a existir en la actualidad dos proyectos en nuestro país que pretenden formar un panel test oficial, uno a cargo de la Universidad de Chile y otro de la U. de La Serena.

No obstante lo anterior, este panel cata será el primero que considerará su proyección a la industria nacional y no solamente su aplicación restringida a

un ámbito regional, ya que se desarrollará de acuerdo a la metodología internacional, específicamente adaptada para la valoración organoléptica de los aceites de oliva, que se utiliza a partir de Mayo 2002, desarrollada por el COI (Consejo Oleícola Internacional).

En el mediano plazo se pretende que el panel cata a formar se constituya en un **órgano técnico oficial** responsable de verificar las características organolépticas de los aceites vírgenes producidos y/o comercializados en el país y en los mercados internacionales.

Consideraciones

El mercado chileno está en un momento de desarrollo y expansión. Por un lado la producción nacional ha adquirido cierta relevancia, por otro lado el consumidor está empezando a valorar el aceite de oliva escogiéndolo por encima de otros aceites.

En definitiva, se está en una etapa de surgimiento de una nueva industria que puede lograr posicionarse en los mercados internacionales, sobre todo en mercados nicho de precios altos. Esto siempre que se mantenga una buena imagen del país, el clima y las condiciones fitosanitarias adecuadas para la producción de aceituna, la adopción de técnicas de cultivo y tecnologías modernas, la formación adecuada de las empresas del sector y el esfuerzo por potenciar la calidad del producto, vinculado a la **conformación de un panel cata de reconocimiento y homologación internacional** son razones por las que el aceite chileno puede llegar a ser reconocido por el consumidor internacional.

Por ello se postula este proyecto para la formación técnica y entrenamiento de un grupo de expertos en el análisis órgano-sensorial de Aceite de oliva Extravirgen, debido a que es el tipo de aceite que Chile

1.4.- Logros destacables del proyecto de Consultoría Especializada

En la etapa I(2007) se conformó un grupo panel de 20 personas y al finalizar el proyecto el número de participantes llegó a ser 22, de los cuales sobre el 90 % están vinculados o relacionados con la Industria Olivícola Nacional.

**INTEGRANTES PANEL CATA CHILEOLIVA
FASE 1-Año 2007**

INTEGRANTES	Empresa
1.- Arturo Leiva Dimter	Agro negocios y Alimentos del Sur
2.- Patricia Bottger	Agrícola Valle Quilimarí
3.- Bernardita Echeverria	Alfredo Rossi y Asoc.
4.- Jose Mingo	Neo-Oils
5.- María Soledad Iturbe	Somelier
6.- Carolina Dümmer	Agrosuper
7.- Juan Carlos Fabres	Comercial SoHo
8.- Fernando Soto	Comercial SoHo
9.- Isabel Mestre	Valle Arriba
10.- Felipe Arriagada	Agríc.y for. San Jorge de Munilque
11.- Pia Waidele	Las Doscientas
12.- Patricia Guzman	Ing. Agr. Mención Enología
13.- María Paz Bardón	Ing. Comercial
14- Alfredo Azancot	Agroindustrial Huaquén
15.- Juan Pablo Lopez	Enebro
16.- Tomas Eguiguren	Olisur
17.- joaquin Roa Melita	Viveros Calabría
18.- Alvaro Rodríguez	Periodista
19.- Alvaro Riveros	Neo-Oils
20.- Michela Cuomo	OMT
21.- Constanza Pastene	Vogaris
22.- ..81ica...JdmWv<a-----Cih_,i,_le;Giva-----'	

Entre los más importantes logros del primer año de entrenamiento cabe destacar:

- + 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.

1.5. Resultados, Conclusiones y Comentarios.

- + Se logró un cabal cumplimiento del programa diseñado para el primer año de trabajo.
- + En todas las jornadas se logró un alto porcentaje de asistencia (sobre el 90%).
- + Durante este año no hubo 0% de deserción de participantes. Más aún durante el desarrollo de la Consultoría se incorporaron otros dos participantes fortaleciendo el trabajo grupal.
- + Con respecto a la difusión del proyecto, se realizó un reportaje en la Revista del Campo, en el mes de junio del Panel Cata ChileOliva, incluso se entrevistó a Marino Giorgetti y algunos panelistas. (Se adjunta reportaje).
- + Complementando las actividades de difusión, una extensión de las actividades del grupo, fue la participación de un 30% de los integrantes del panel cata en la Guia del vino 2007, degustando aceites de oliva.
- + Adicionalmente, se ha conformado un grupo integrado, cohesionado, apasionado por el aceite, con gran entusiasmo para continuar con el aprendizaje, tal como se ha logrado hasta la fecha.

Conclusión

Si bien es cierto que este ha sido un año muy productivo, es importante destacar que es el inicio de un proceso de aprendizaje, por lo tanto, es necesario continuar en este camino que la experiencia indica que son cuatro años.

Por lo anterior, es fundamental contar con los recursos que INNOVA- CORFO aporta para este tipo de iniciativas.

Como conclusión se puede mencionar que el trabajo en este primer año de entrenamiento ha permitido a este grupo de personas a tomar la real importancia de ser un catador y la labor dentro del panel cata.

INNOVA CHILE - CORFO



Algunas fotos de la Consultoría Especializada
PANEL CATA 2007

