



Diagnóstico SEO 190€

ACEITE / ALMAZARAS

ACEITE / ALMAZARAS ACTUALIDAD OPINIÓN PRODUCTOS TECNOLOGÍA ENTIDADES REVISTAS ▾

PATROCINADOR:

centrifugación alemana

www.centrifugacionalemana.com

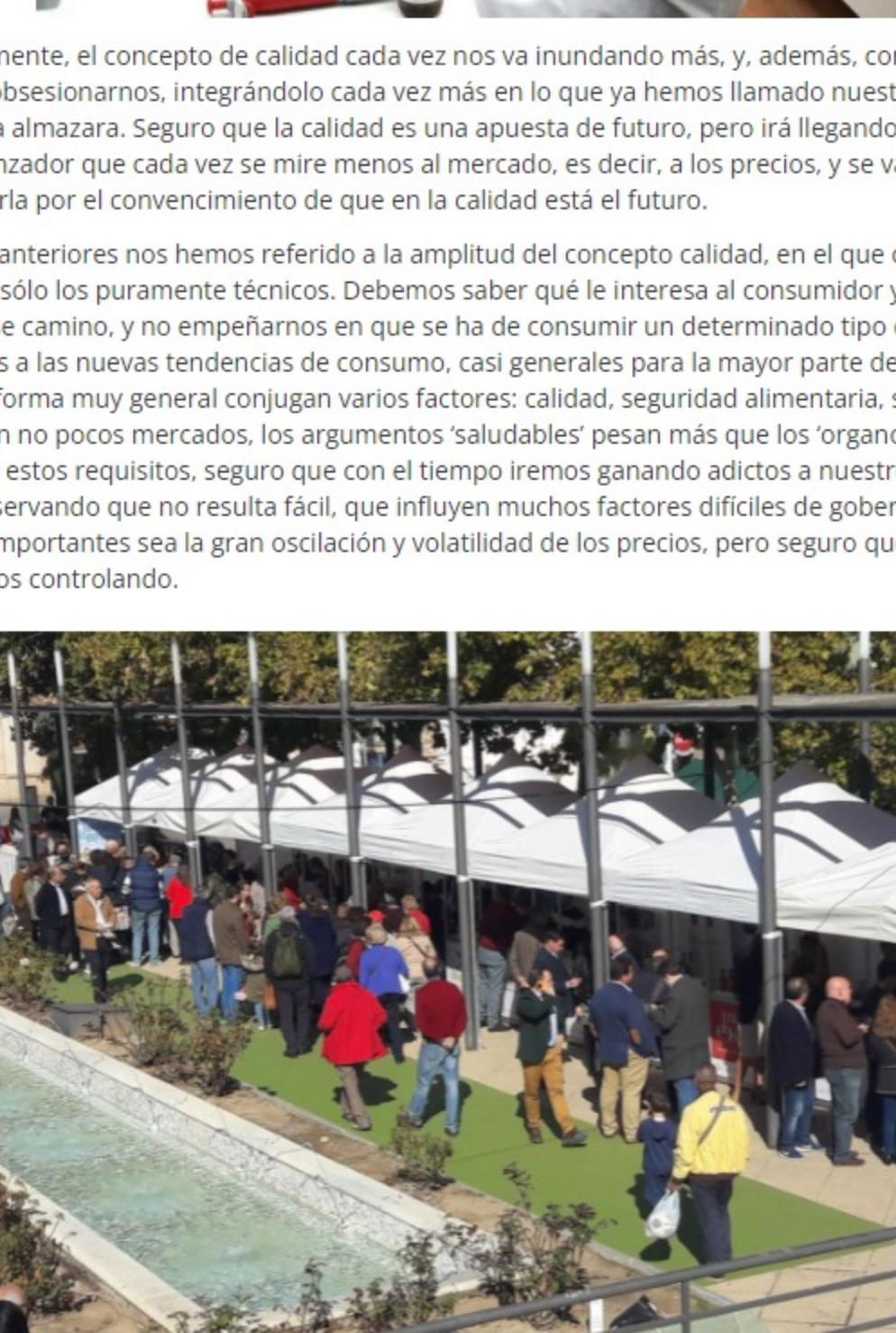
La calidad ha de marcar el paso de todas nuestras acciones

Planificar una nueva campaña

Juan Antonio Tello, Laboratorios J.A. Tello 11/12/2017



A estas alturas, y con la tendencia actual de adelantar la fecha de recolección, quizás este artículo en determinados comentarios pudiera llegar un poco tarde, pero vamos a repasar algunos asuntos. Con este ponemos punto y final a una serie de artículos que han pretendido durante 2017 exponer de una forma coloquial los aspectos más relevantes que como maestro de almazara debemos conocer. Seguramente, y tras su lectura, me hubiera gustado evidenciar lo que ha sido mi objetivo durante este periodo: convencer a los responsables de nuestras almazaras de la importancia de nuestros maestros y de su formación. El futuro vendrá lleno de oportunidades, pero también de exigencias en relación a los amplios conocimientos de muy diversas materias que debemos asumir, y el que no haga de la formación continua de sus maestros una rutina abandonará progresivamente ese camino.



Afortunadamente, el concepto de calidad cada vez nos va inundando más, y, además, como me gusta repetir, sin obsesionarnos, integrándolo cada vez más en lo que ya hemos llamado nuestro plan de negocio para nuestra almazara. Seguro que la calidad es una apuesta de futuro, pero irá llegando a su ritmo. Es muy esperanzador que cada vez se mire menos al mercado, es decir, a los precios, y se vayan dando pasos para mejorarla por el convencimiento de que la calidad es el futuro.

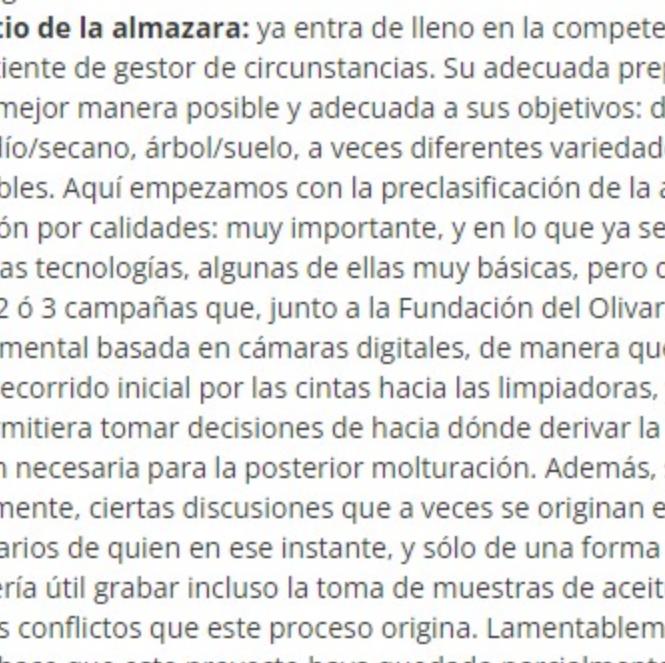
En artículos anteriores nos hemos referido a la amplitud del concepto calidad, en el que caben muchos factores, no sólo los puramente técnicos. Debemos saber qué le interesa al consumidor y dirigirnos siguiendo ese camino, y no empelarnos en lo que se ha de consumir un determinado tipo de AOV. Hemos de estar atentos a las nuevas tendencias de consumo, casi generalizadas para la mayor parte de los alimentos, y que de una forma muy general conjugan varios factores: calidad, seguridad alimentaria, salud y ausencia de fraude. En no pocos mercados, los argumentos "saludables" pecan más que los "organolepticos". Siendo honestos en estos requisitos, seguro que con el tiempo iremos ganando adeptos a nuestros AOV. Ya estamos observando que no resulta fácil, que influyen muchos factores difíciles de gobernar, y quizás uno de los más importantes sea la gran oscilación y volatilidad de los precios, pero seguro que también ese lo terminaremos controlando.



Imagen acogió con éxito la IV Fiesta del Primer Aceite de Jaén.

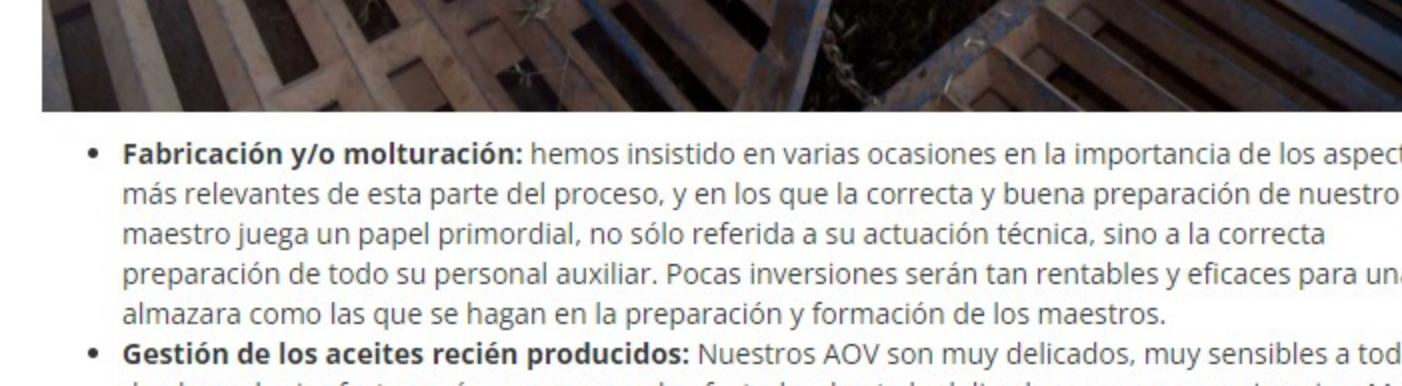
Es un enorme placer comprobar la riqueza y gran variedad de AOVE llamados 'Tempranos, Premium o Verdes' que el fin de semana del 18 y 19 de noviembre pudimos disfrutar en la Ciudad de Linares (Jaén). Estos son maestros de enología/aceite, estemos o no en ellas, podemos trascender con fuerza que en Jaén, con nuestra Picual, también podemos ocupar los principales roles en los certámenes nacionales e internacionales. Y no solo es en Jaén, en la mayor parte de las zonas productoras de otras provincias y regiones existen competiciones similares. Resulta sorprendente la que está cambiando el panorama general, y sobre todo, la grata sorpresa para los visitantes, consumidores o no, al degustar esos AOVE de alta gama. Pero ojo, de momento son solo una parte muy pequeña de nuestra producción, y aunque nos marquen un camino, hoy debemos diferenciar el concepto de calidad en todo lo que producimos.

Con esta breve introducción nos hemos metido en el medio del que debería ser nuestro objetivo para la nueva campaña: mejorar en la obtención de AOV de calidad, sin más. No quiero que se interprete como un objetivo que con ello sólo se mire hacia la obtención de extras. Tenemos varias categorías, todas necesarias, y en todas podemos mejorar, y por muy bien que lo hagamos, el extra será todavía sólo una parte de lo que producimos, que en el mejor de los casos, salvo honorosas excepciones, apenas llega a un 40% de nuestra producción.



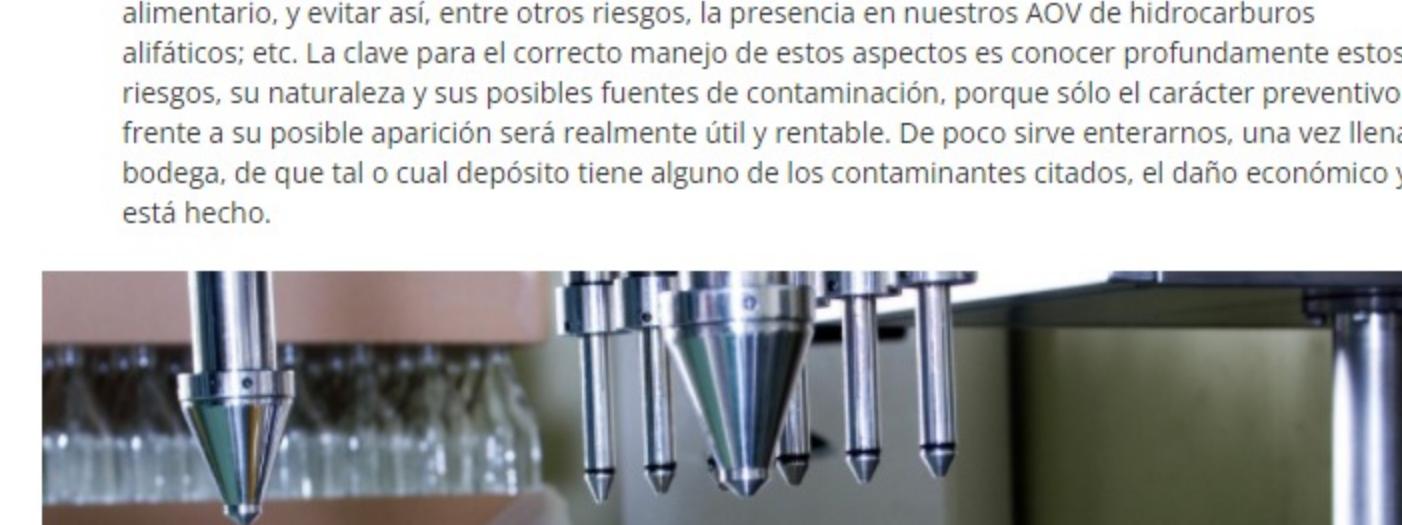
¿Qué factores deberían preocuparnos para mejorar la calidad?

- La calidad de la aceituna en el campo: sin un fruto de calidad, lo demás sobra. Se puede hacer mucho en este punto desde una cooperativa y/o almazara, pero lo más inminente y fácil de comprender es la educación de nuestros productores en la preservación del buen estado sanitario del fruto. Habrá acontecimientos que no podremos manejar, como pueden ser las condiciones climatológicas adversas (heladas tempranas, sequías o lluvias a destiempo), pero aún así nuestra vocación por la calidad nos permitirá gestionarlas de la mejor manera posible. Quizás nos impidan las obtención de grandes extras, pero, como ya se ha dicho, también existe la calidad en las otras categorías.



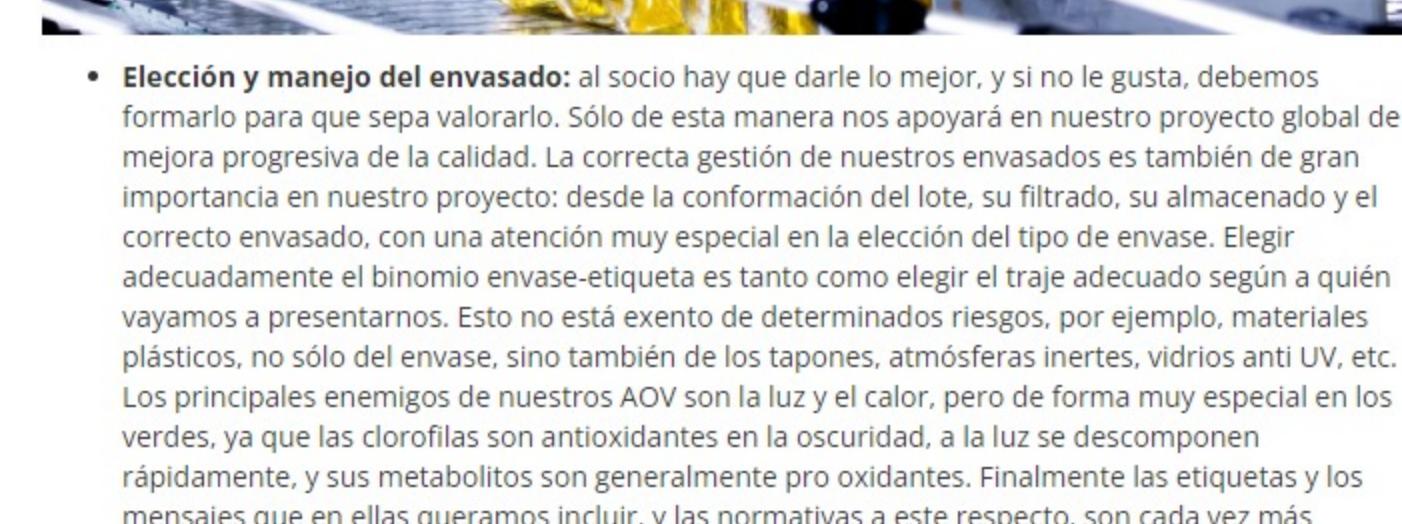
- La correcta manipulación del fruto desde la recogida hasta su descarga en la almazara: aquí si hay mucho en lo que avanzar, y aunque de momento los mercados no siempre nos ayuden a adoptar medidas concretas, debemos aprender a fijarnos a medio plazo y no en campañas puntuales; pero sin duda, que en caso necesario sepamos cómo actuar. La separación árbol-suelo, es un primer paso ya generalizado.

- La gestión del patio de la almazara: ya entra de lleno en la competencia de nuestro maestro, sobre todo desde su vertiente de gestor de circunstancias. Una adecuada preparación le permitirá gestionarlas de la mejor manera posible y adecuada a sus objetivos: diversos estados de maduración, regalo/secano, árbol/suelo, a veces diferentes variedades, y sobre todo, picos de entrada muy variables. Aquí empezamos con la preclasificación de la aceituna para su molturación, es decir, clasificación por calidades: muy importante, y en lo que ya se emplea a trabajar con la aplicación de nuevas tecnologías, algunas muy básicas, pero de enorme eficacia. En nuestro caso, hace ya casi 2 ó 3 campañas que, junto a la Fundación del Olivar, empezamos a desarrollar una aplicación muy elemental basada en cámaras digitales, de manera que desde el momento de la descarga, y en su recorrido inicial por las cintas hacia las limpiadoras, ya la visualización y/o grabación, nos permitirá tomar decisiones de hacia dónde derivar la aceituna para conseguir esa preclasificación tan necesaria para la posterior molturación. Además, su grabación nos permitirá resolver, elegantemente, ciertas discusiones que a veces se originan en los patios cuando el socio no acepta los comentarios que en ese instante, y sólo de una forma visual, intenta esa preclasificación. Sería útil grabar incluso la toma de muestras de aceitunas para su posterior análisis, y resolver no pocos conflictos que este proceso origina. Lamentablemente, la carga de trabajo que todos padecemos hace que este proyecto haya quedado parcialmente estancado, al menos por nuestra parte.



- La correcta manipulación del fruto desde la recogida hasta su descarga en la almazara: aquí si hay mucho en lo que avanzar, y aunque de momento los mercados no siempre nos ayuden a adoptar medidas concretas, debemos aprender a fijarnos a medio plazo y no en campañas puntuales; pero sin duda, que en caso necesario sepamos cómo actuar. La separación árbol-suelo, es un primer paso ya generalizado.

- Gestión de los aceites recién producidos: Nuestros AOV son muy delicados, muy sensibles a todo, desde cualquier factor exógeno que pueda afectarlos, hasta la delicadeza que su manejo exige. Me gustaría insistir en este apartado en el esmero y cuidado que debemos tener frente a cualquier contaminante que pueda afectarlos; los humos, por su potencial contenido en benzenoprenos; las cintas transportadoras, también por el mismo motivo: las aguas; los materiales plásticos y desengrasantes y disolventes como su posible contenido, entre otros, de derivados halogenados; el cuidado en el uso de aceites para uso alimentario, y evitar así, entre otros riesgos, la presencia en nuestros AOV hidrocarburos alifáticos; etc. La clave para el correcto manejo de estos aspectos es conocer profundamente estos riesgos, su naturaleza y sus posibles fuente de contaminación, porque sólo el carácter preventivo frente a su posible aparición será realmente útil y rentable. De poco sirve enterarnos, una vez llena la bodega, de que tal o cual depósito tiene alguno de los contaminantes citados, el daño económico ya está hecho.



- Elección y manejo del envaseado: al socio hay que darle lo mejor, y si no le gusta, debemos formularlo para que sea popular. Sólo de esta manera nos apoyará en nuestro proyecto global de mejora progresiva en nuestro proyecto: la correcta gestión de nuestros envaseados es también de gran importancia en nuestro proyecto; desde la conformación del lote, su filtrado, su almacenado y el correcto envasado, con una atención muy especial en la elección del tipo de envase. Elegir adecuadamente el binomio envase-etiqueta es tanto como elegir el traje adecuado según a quién vayamos a presentarnos. Esto no está exento de determinados riesgos, por ejemplo, materiales plásticos, no sólo del envase, sino también de los tapones, atmósferas inertes, vidrios anti UV, etc. Los principales enemigos de nuestros AOV son la luz y el calor, pero de forma muy especial en los verdes, ya que las clorofillas son antioxidantes en la oscuridad, a la luz se descomponen rápidamente, y sus metabolitos son generalmente pro-oxidantes. Finalmente las etiquetas y los mensajes que en ellas queremos incluir, y las normativas a este respecto, son cada vez más exigentes y complejas.

- Seguimiento de la calidad de nuestros AOV almacenados hasta su venta: la calidad conseguida en la fase de producción hay que saber conservarla en el tiempo, incluso en una primera fase, hasta mejorárla. Después, desafortunadamente, el tiempo irá en nuestra contra.

EMPRESAS O ENTIDADES RELACIONADAS

Laboratorio Juan Antonio Tello, S.L.

Solicitar información

Ver stand virtual

Suscríbase a nuestra Newsletter - Ver ejemplo

Escriba su e-mail

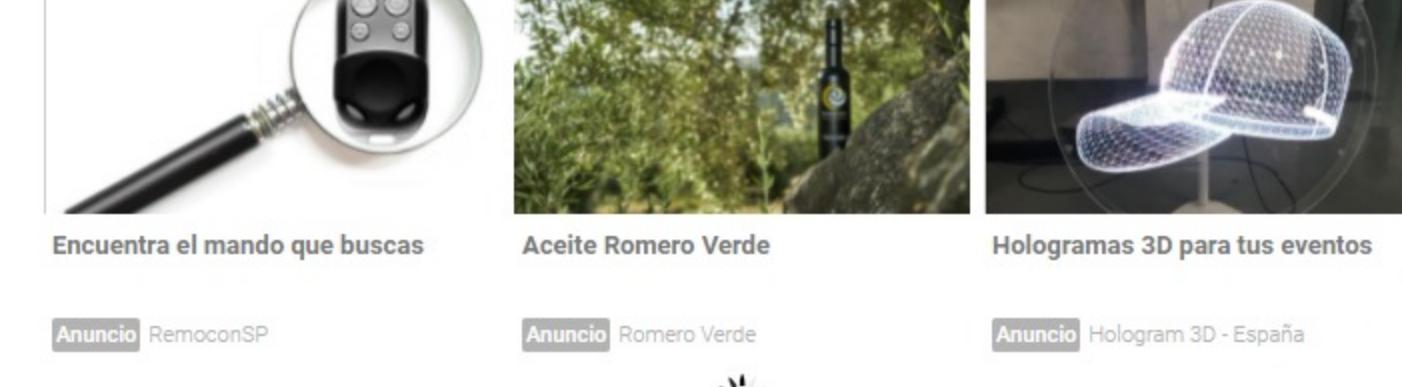
Marcar todos

Autorizo el envío de newsletters y avisos informativos personalizados de Interempresas.net

Autorizo el envío de comunicaciones de terceros via interempresas.net

He leído y acepto el [Aviso Legal](#) y la [Política de Protección de Datos](#)

Suscríbete gratis



Redacción Interempresas 16/03/2022



El Hospital de Santiago en Úbeda, monumento arquitectónico-nacional en 1917 y joya del Renacimiento, ha sido el marco escogido por Interempresas Media y AEMODA para celebrar el 30 de abril el IV Congreso de Maestros y Operarios de Almazaras. Las nuevas normativas que afectan directamente al trabajo de maestros y operarios es la forma en que las técnicas de cultivo afectan a la calidad en la producción marcan el contenido de un Congreso que será retransmitido en streaming para maestros y productores de todo el mundo.