

Impulsan producción del aceite de oliva más austral de Chile

EN LA ARAUCANÍA. La iniciativa, liderada por FIA e Inia Carillanca, beneficiará a 26 agricultores del secano interior de Malleco, fortaleciendo la competitividad y diversificación productiva regional.

El Austral
 cronica@australtemuco.cl

En la comuna de Los Sauces, provincia de Malleco, se realizó el seminario de inicio del proyecto “Aceite de Oliva Austral: paquete tecnológico para la obtención de un producto de alta calidad, en La Araucanía”, una iniciativa de tres años impulsada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y ejecutada por el Centro de Investigación Inia Carillanca.

El programa beneficiará directamente a 26 agricultores, de los cuales el 80 % corresponde a pequeños productores pertenecientes a la comunidad Toledo Cheguan Antipi II, además de cuatro agricultores de Los Sauces, Lumaco y Angol.

PAQUETE TECNOLÓGICO

El proyecto busca desarrollar un paquete tecnológico que permita producir aceite de oliva de alta calidad en el secano interior de Malleco.

Estudios previos desarrollados por Inia y FIA han evidenciado el alto potencial del aceite de oliva producido en esta zona, destacando su elevado contenido de ácido oleico –superior al 75 %– y sus favorables características organolépticas. Sin embargo, estas ventajas no han sido plenamente aprovechadas debido a brechas en el manejo



EL PROYECTO APUNTA A VALIDAR SOLUCIONES EN CONDICIONES REALES CON AGRICULTORES DE LA AGRICULTURA FAMILIAR CAMPESINA, FORTALECIENDO SU COMPETITIVIDAD Y GENERANDO VALOR AGREGADO.

agronómico, procesamiento y almacenamiento, impactando en su calidad final y competitividad.

El subsecretario de Agricultura, Francesco Venezian, valoró el alcance de la iniciativa, señalando que “se espera que este proyecto fortalezca la competitividad del sector, impulse la

sostenibilidad productiva y posicione al aceite de oliva del sur de Chile en mercados de alimentos saludables”.

TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

El proyecto contempla el diseño e implementación de un paquete tecnológico integral que in-

cluye protocolos de manejo olivícola y oleícola adaptados a las condiciones locales. Esto considera la optimización de prácticas agrícolas como riego, poda y manejo del cultivo, junto con mejoras en los procesos de producción y conservación del aceite. Además, se trabajará en la selección y caracterización de

CEDIDA

“La producción de aceite de oliva en Malleco presenta características únicas, con un alto contenido de ácido oleico y un gran potencial para obtener aceites extra virgen de calidad excepcional”.

Dr. Fernando Ortega,
 director Inia Carillanca

variedades de olivo, promoviendo la elaboración de aceites monovarietales y blends que cumplan con altos estándares de calidad química y sensorial, incorporando también etiquetado nutricional.

El director regional de Inia Carillanca, Dr. Fernando Ortega, destacó el potencial del territorio: “La producción de aceite de oliva en Malleco presenta características únicas, con un alto contenido de ácido oleico y un gran potencial para obtener aceites extra virgen de calidad excepcional”. Agregó que en la zona se han identificado al menos 13 variedades de olivo.

Pese a este escenario favorable, persisten brechas técnicas que limitan su desarrollo. Por ello, el proyecto apunta a validar soluciones en condiciones reales con agricultores de la Agricultura Familiar Campesina. 