1366

La función Social del aceite de oliva

Rodriguez Ibañez, Yanina [1]; Torres, Mariela [2]

[1] Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar (IPAF) región Cuyo. [2]. Estación Experimental Agropecuaria San Juan, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, (CONICET), San Juan, Argentina.

RESUMEN

Esta experiencia se desarrolló en el marco del programa de Cambio Rural II del año 2015 en la Agencia de Extensión Rural ubicada en el departamento Sarmiento de la provincia de San Juan.

Los actores: Grupo de mujeres "Las dulceras de Doña Ana" – Escuela Agrotécnica Sarmiento - Cooperadora de la Escuela Agrotécnica Sarmiento - Productores Olivícolas del departamento de Sarmiento - Investigadores de INTA - CONICET de la EEA San Juan, Pocito y la Agencia de Extensión Rural Media Agua.

Palabras claves: Control Sanitario – Seguridad y Soberanía Alimentaria – Prácticas y Costumbres.

OBJETIVOS Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

Promover el valor agregado de la materia prima que se produce en la zona, utilizando las instalaciones de la fábrica de dulces y aceite de oliva de la Escuela Agrotécnica Sarmiento. Fortalecer la vinculación entre los grupos y la Escuela de manera organizativa y asociativa para elaborar, diseñar, registrar y comercializar los productos que se producen en la zona. Promover la seguridad y soberanía alimentaria de la localidad.

Este enfoque propone un análisis crítico sobre los conocimientos y percepciones que la comunidad educativa y los productores olivícolas del departamento de Media Agua-Sarmiento-San Juan poseen como alimento seguro para consumir y comercializar. Se pone en debate aquello que se legitima culturalmente como "costumbre" en el caso de los alimentos y, cómo juega lo simbólico de los alimentos locales por sobre la calidad nutricional y alimentaria del sistema productivo tradicional de aceite de oliva en la escuela Sarmiento.

Así mismo se analiza el rol social que tiene la producción de aceite de oliva en la organización de la comunidad con una fuerte tradición olivícola. Donde los sistemas de validación del saber hacer y el saber gustar responden a las costumbres y a las prácticas de elaboración tradicional. Esto le brinda identidad y validación socio-técnica a la comunidad.

En este sentido, es importante rescatar lo planteado por Traversa et al. (1999) en su trabajo sobre "Comer, beber, hablar" Semióticas culinarias:

lo que una cultura dice sobre alimentación le permite establecer los límites entre lo comestible y lo no comestible, delimita el campo de las formas de representabilidad de los alimentos y del acto de comer, asegura el aprendizaje social sobre las pautas propias y ajenas constituyendo, por ese camino, diferentes colectivos de identificación.

En función de esto realizamos un estudio exploratorio sobre los tipos de aceites de oliva que produce y comercializa la Escuela Agrotécnica Sarmiento, como así también analizamos la calidad sensorial del aceite de oliva de los mismos. Cabe mencionar, que previa a la intervención de este proyecto de Cambio Rural II, el establecimiento escolar no contaba con los registros y procedimientos que otorgan legitimidad y autorización comercial, a saber: Registro Nacional de Establecimiento (RNE), Registro Nacional de Producto Alimentario (RNPA) y Plan Operativo de Establecimiento Sanitario (POEs). Es decir, que las actividades desarrolladas de producción y comercialización por dicho establecimiento se realizaban de manera irregular.

En el marco del estudio exploratorio, se desarrolló una Jornada de capacitación en análisis sensorial de aceites de oliva destinada a los técnicos elaboradores, docentes, profesionales de planta y campo de la Institución. La misma tuvo distintos objetivos, a saber: a) lograr que los participantes adquieran o actualicen los conceptos básicos para la evaluación sensorial de los aceites de oliva según la normativa vigente, b) reconocer diferentes calidades y características de los aceites de oliva extra virgen; c) distinguir los atributos positivos y negativos del aceite, d) evaluar muestras de aceites producidos a nivel regional *vs* la producida por la propia escuela.

Esta experiencia se estructuró en dos instancias, indagándose en una primera fase sobre el sistema de producción y elaboración mediante la modalidad de entrevistas a los distintos actores del establecimiento escolar:

- Docentes: personal encargado del proceso de elaboración de aceite de oliva, y de actividades de capacitación. Generalmente, esto es desarrollado de manera conjunta con los estudiantes del último año de la secundaria.
- Técnicos de campo: recopilación de datos relativos a tiempo de cosecha, condiciones de recepción y almacenamiento de la materia prima, modalidad de transporte.

Posteriormente, se abordó la segunda fase convocando a participar a productores, alumnos/as y docentes encargados del proceso de elaboración de aceite de oliva a una Jornada de capacitación teórica-práctica en análisis sensorial de aceites de oliva, con modalidad participativa. La misma consistió de un breve marco teórico referido a aspectos cualitativos del producto y conocimientos generales sobre evaluación sensorial; luego se realizó un test triangular con la finalidad de reconocer el aceite de oliva frente a otros aceites vegetales comestibles como girasol o maíz. Posteriormente, se llevó a cabo un test de ordenación de distintos aceites de oliva locales, donde se incluyeron muestras producidas por la propia escuela. Posteriormente, se explicó de manera resumida la hoja de cata establecida por el Consejo Oleícola Internacional (COI), organismo mundial de regulación y comercialización de aceite y aceitunas de mesa para sus países miembros. Esta planilla permite puntuar tanto los atributos positivos como negativos del aceite de oliva.

Finalmente, se analizó las propiedades sensoriales de las muestras de aceite de oliva de la escuela, y los factores agronómicos y tecnológicos que afectan dicha calidad. Asimismo, se propuso alternativas tecnológicas tendientes a mejorar la calidad final del producto, y posibles de ser adoptadas por el establecimiento educativo.

Escenarios:

Productivo - Social

La escuela tiene un sistema tradicional de producción de aceite de oliva, donde emplea una prensa hidráulica, la cual fue donada por la provincia en el año 1972. El proceso de elaboración de aceite incluye las etapas que se describen en el siguiente diagrama:

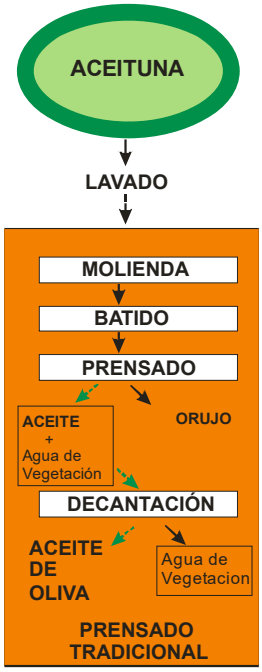

Figura 1. Diagrama de flujo de las distintas operaciones que se realizan en el proceso de extracción del aceite de oliva mediante prensado (Fuente: Torres et al., 2011).

La asociación cooperadora presta servicio desde 2001 a los pequeños productores olivícolas estableciendo un convenido denominado maquila. La escuela a cambio, les provee un alimento listo para consumo directo ("aceite de oliva"), quedándose como forma de pago un proporcional del aceite producido en relación a los kilos brindados por el productor (aproximadamente un 10 %). Finalmente, este aceite es comercializado por la propia Escuela, vía cooperadora, para solventar diversos gastos de la fábrica.

Esta actividad productiva y de servicio socio-técnico es una particularidad que ofrece el establecimiento educativo para los productores, cumpliendo un rol fundamental en el proceso de elaboración y agregado de valor de esta cadena productiva. Sin embargo, al momento de realizar este análisis exploratorio, este sistema de producción carecía de los controles y regulaciones necesarios para ofrecer un aceite inocuo apto para el consumo humano.

Es importante resaltar que el aceite de oliva cumple distintos roles sociales en la escuela, a saber:

- Funciona como una herramienta de enseñanza - aprendizaje para los alumnos/as,
- Constituye un producto para autoconsumo, satisfaciendo así las necesidades culinarias y nutricionales del hogar,
- Contribuye a la economía de la unidad productiva y doméstica,
- Promueve el funcionamiento del establecimiento fabril.

De esta manera, la producción y autoconsumo de aceite de oliva implican un entramado de fenómenos socio-productivos y socio-técnicos que contribuyen a la construcción de la cultura alimentaria y económica del establecimiento educativo y de los diversos hogares de la comunidad local.

Técnico y seguridad alimentaria

Según establece el Código Alimentario Argentino en el capítulo VII (Artículo 535) se entiende por

Aceite de oliva, el obtenido de los frutos de Olea europaea L. Se denominan aceites de oliva vírgenes a los obtenidos a partir del fruto del olivo exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificados solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolvente). El aceite obtenido por presión y sometido a proceso de refinación se designará como aceite de oliva refinado.

Se comercializarán según las denominaciones y definiciones siguientes:

Aceite de oliva virgen es el aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, y que no haya tenido más tratamientos que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

Se lo clasifica en los siguientes tipos de acuerdo a características físicas, químicas y organolépticas establecidas por esta normativa:

CATEGORÍA	Acidez (%)	Índice de peróxidos (meq/O_2/kg)	K_{232}	K_{270}	Test de panel organoléptico
Aceite de oliva virgen extra	M 1,0	M 20	M 2,40	M 0,20	> 6,5
Aceite de oliva virgen	M 2,0	M 20	M 2,50	M 0,25	> 5,5
Aceite de oliva virgen corriente	M 3,3	M 20	M 2,50	M 0,25	> 3,5
Aceite de oliva virgen lampante	> 3,3	> 20	M 3,70	> 0,25	< 3,5
Aceite de oliva refinado	M 0,5	M 10	M 3,40	M 1,2	--
Aceite de oliva	M 1,5	M 15	M 3,30	M 1,0	--

M: máximo; m: mínimo.

Esta normativa es fundamental para realizar la producción de aceite de oliva y comercialización en el territorio argentino, sentando así las bases para los controles pertinentes por parte de los entes gubernamentales. Asimismo, esto garantiza la seguridad alimentaria a los consumidores finales del producto.

RESULTADOS

Uno de los principales resultados de este trabajo exploratorio fue constatar que el establecimiento escolar no contaba con los registros pertinentes para elaborar y comercializar el aceite de oliva. Sin embargo, esto pudo ser gestionado ante los entes provinciales correspondientes, mediante la elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura, POEs y el registro RNE – RNPA de tres de los productos que elaboran, uno de ellos fue el aceite de oliva.

Por otra parte, a través de la Jornada de capacitación se pudo constatar que los aceites de oliva elaborados por la escuela se encontraban en la categoría de *aceite de oliva lampante*. Según la normativa nacional e internacional, esta categoría no es apta para consumo humano de forma directa. En dicha jornada, se relevó información con respecto a las condiciones de almacenamiento de la materia prima y de proceso en fábrica con la finalidad de comprender las razones de la baja calidad obtenida en los aceites, y asimismo plantear un plan de mejora a corto plazo para subsanar dichas falencias.

Uno de los puntos críticos relevados en el proceso de molienda, fue la calidad deteriorada de los capachos utilizados para prensar el aceite obtenido. Además, se propuso optimizar otras condiciones de proceso tales como la temperatura de batido, la cual resultaba excesiva (> 30° C) para obtener aceites de categoría extra-virgen. Considerando que la luz representa uno de los principales factores de deterioro del aceite en el tiempo, al promover la oxidación del mismo, se propuso al establecimiento escolar reemplazar el envase de vidrio transparente por uno oscuro (sin discernir material).

Finalmente, se corroboró que aceites de oliva de producción local que contaban con los correspondientes registros de comercialización tampoco correspondían a la categoría extra-virgen explicitada en la etiqueta.

CONCLUSIONES

Los sistemas productivos con un manejo tradicional, característicos de los agricultores que entregan su producción en la escuela, cumplen en gran medida, con los principios de la agroecología. Sin embargo, esto no puede capitalizarse en el producto final si el proceso industrial no preserva a su vez la calidad original del mismo. Si no se cuenta con los controles físico-químicos y técnicos a lo largo de todo el proceso de elaboración del aceite de oliva, éste puede presentar alteraciones y defectos. Aún así, si éste proviniera de un sistema agroecológico.

Frente a este escenario, resulta inminente contar con políticas públicas industriales integrales, que aseguren la participación responsable de todos los actores productivos y sociales de la cadena olivícola. Estas acciones permitirán brindar un servicio técnico que acompañe y oriente sobre como producir sano, preservando a su vez las economías locales y regionales que representan un símbolo de identidad cultural y alimentaria de las sociedades de consumo.