

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE AGRONOMIA



**“ASOCIACIÓN DE OLIVICULTORES EN EL VALLE CHÁPARRA-
AREQUIPA: COMO MEJORAR LOS INGRESOS DE LOS
ASOCIADOS”**

Presentado por:

CARLOS CALLE DE LA TORRE

Trabajo Profesional para optar el Título de:

INGENIERO AGRONOMO

Lima – Perú

2015

INDICE

Resumen.....	2
1. Introducción.....	4
2. Objetivos.....	5
3. Valle Cháparra.....	5
4. Producción Olivícola.....	9
5. Asociación de olivicultores en el valle Cháparra.....	17
6. Frutos del Sur.....	24
7. Fuentes de financiamiento.....	35
8. Asociación de productores.....	37
9. Comercialización.....	38
10. Conclusiones.....	43
11. Recomendaciones.....	44
12. Bibliografía.....	46

INDICE DE FOTOS

Foto 1: Aceituna criolla.....	12
Foto 2: Aceituna verde embolsada.....	26
Foto 3: Aceitunas y aceite de oliva Frutos de Olivar.....	34

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Porcentaje de Principales frutales.....	6
Cuadro 2: Hectáreas de los principales cultivos.....	8
Cuadro 3: Precio promedio mensual en chacra de aceitunas.....	14
Cuadro 4: Producción mensual de aceitunas.....	15
Cuadro 5: Producción, superficie y rendimiento de aceitunas.....	16
Cuadro 6: Categorías de la clasificación de aceitunas.....	21-23
Cuadro 7: Relación de olivicultores del valle Cháparra.....	27
Cuadro 8: Partidas arancelarias de las aceitunas.....	41

RESUM

El presente trabajo presenta cómo una asociación de olivicultores puede lograr mejores ingresos en el valle de Cháparra, localidad ubicada en la provincia de Caravelí, departamento de Arequipa.

En la zona del valle Cháparra existe un proyecto de asociación de productores de olivo como resultado de la actividad conjunta fitosanitaria sobre la erradicación de la mosca blanca entre el Ministerio de Agricultura y SENASA. El trabajo plantea cómo esta asociación puede insertar la producción de aceitunas a una empresa procesadora y mejorar la comercialización de la producción y por ende los ingresos. Se muestra la manera de producir, procesar y conservar aceitunas de la empresa Frutos del Sur E.I.R.L. la cual comercializa lo producido con aceitunas con la marca Frutos del Olivar.

Se plantean como posibles mercados a las cadenas de supermercados Cencosud (Wong y Metro), Supermercados Peruanos (Plaza Veá y Vivanda) y Tottus. También se toman en cuenta los países importadores de aceitunas, siendo Brasil y Chile dos de los países a quienes se les vende la mayoría del volumen exportado.

Los principales competidores según publicaciones de MINCETUR (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo) son Agroindustrias Nobex y Agroindustria y Comercializadora Guive, los cuales son los proveedores de todas las cadenas de supermercados antes mencionadas, además de ser las empresas que exportan los mayores volúmenes a nivel nacional.

Se mencionan posibles fuentes de financiamiento, teniendo entre ellas al Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) con su programa Agro Ideas y a Desco, ONG que trabaja en la zona desde el año 2000 promoviendo el trabajo en asociaciones, buscando donaciones para financiar los proyectos.

Se mencionan otras asociaciones constituidas en zonas cercanas, iniciadas bajo el apoyo de la ONG Desco y de Ayuda en Acción, y que ahora funcionan independientemente.

El objetivo del presente trabajo profesional fue mostrar toda la experiencia en producción y comercialización de aceitunas de la zona del valle del Cháparra, describiendo la realidad de los productores de aceitunas en la zona, el nivel de asociatividad e indicando como pueden lograr una mejor comercialización de las aceitunas para obtener mejores ingresos.

I. INTRODUCCION

El olivo (*Olea europea*) es un cultivo milenario utilizado tanto para la elaboración de aceite como aceitunas de mesa y su origen se puede situar dentro del área mediterránea y otras zonas cercanas. Con el descubrimiento de América, fue traído por los colonizadores españoles durante los siglos XVI y XVII (Asoliva, 1997), encontrando condiciones ideales para su desarrollo, desde Trujillo hasta Tacna, principalmente en los valles de Lima, Yauca, Camaná e Ilo, donde existen plantaciones centenarias (De La Rocha, 1991).

La producción de aceitunas ha estado ligada a la empresa “Frutos del Sur” por generaciones, produciendo en Arequipa, en el valle de Cháparra y comercializando la producción en Lima. Por muchos años, se acopió la producción de aceitunas de otras chacras del mismo valle para poder abastecer a una cartera de clientes formada a través del tiempo. Con los años las cosas fueron cambiando y la competencia se hizo más dura. Hoy en día existen los supermercados y tienen exigencias que para muchos productores son difíciles de cumplir, pero no imposibles. En el valle de Cháparra la mayoría de agricultores continúa vendiendo en chacra, un poco por falta de recursos económicos, también por que viven allí mismo; sólo unos cuantos creen en la asociatividad como una manera de obtener mejores ingresos.

El presente trabajo comenzó con la finalidad de constituir una asociación de olivicultores en el valle de Cháparra, aprovechando la experiencia laboral conseguida con los años en la empresa “Frutos del Sur”, pero dado que tal asociación ya existe, nos enfocamos en entender las formas de trabajo de los olivicultores de la zona, para que dicha asociación pueda congregarse a más olivicultores y luego pueda competir con las grandes empresas, obteniendo finalmente mejores precios por sus productos.

2. OBJETIVOS

Los objetivos del presente trabajo como resultado de las experiencias adquiridas en la zona son:

- Describir la realidad de la producción de los olivicultores del valle de Cháparra.
- Analizar la forma de mejorar los ingresos de los socios olivicultores del valle de Cháparra.
- Proponer una alternativa para mejorar la comercialización que contribuya a una mejora en los ingresos de los productores de aceitunas del Valle de Cháparra.

3. VALLE DE CHAPARRA

El distrito de Cháparra está ubicado en la provincia de Caravelí, la superficie comprendida es de 1,473.19 Km² de extensión territorial, la cual representa el 11.21% de superficie de la provincia de Caravelí y el 2.32% de superficie de la región Arequipa. El distrito posee una población de 4,823 habitantes (www.munichaparra.gob.pe).

El territorio ocupado por el distrito es mayormente desértico y las principales poblaciones se asientan a lo largo del río del mismo nombre, que origina una angosta faja de terrenos agrícolas. Limita por el Norte con el distrito de Huanuahuano; por el Este, con el distrito de Quicacha; por el Sur, con el distrito de Atico; por el Oeste, con el Océano Pacífico; y por el Noroeste, con el distrito de Chala.

Cháparra está situado en la parte baja de la provincia, con un relieve plano a ligeramente ondulado. Se encuentra por debajo de los 1000 msnm. El Valle es largo y encajonado, ubicado en la llanura de la Costa del Océano Pacífico, pero lejos de la orilla del mar y de las estratificaciones de los Andes, siguiendo la forma del río.

La capital es el pueblo de Achanizo, ubicado a orillas del río Cháparra y a una altura aproximada de 600 m.s.n.m. Está conectado por una vía afirmada de 30 kilómetros de longitud a la carretera Panamericana Sur, la principal del país, uniéndose a la altura del kilómetro 623. Las distancias desde Achanizo a las ciudades de Lima y Arequipa, los destinos más importantes para su producción, son de 653 y 412 kilómetros respectivamente (Arata, 2010).

Las principales actividades económicas del distrito de Cháparra según el orden de importancia son la actividad minera (informal), el sector agropecuario y el comercio.

El clima en Cháparra es muy caluroso por la estrechez y profundidad del valle. Las temperaturas medias anuales oscilan entre los 15 ° y los 24 °C. Las lluvias del invierno llegan solo a los extremos del valle y son únicamente esporádicas lloviznas.

Los principales frutales cultivados en la zona son palta, olivo, perales y vid (Cuadro 1).

Cuadro 1.-Porcentaje de los principales frutales del Valle Cháparra - Arequipa

Cultivo	Superficie (ha)	Porcentaje
Peral	66.270	18.47%
Olivo	166.500	46.42%
Palto	68.350	19.05%
Vid	23.160	6.45%
Otros	34.44	9.60%

Fuente www.munichaparra.gob.pe

En el valle de Cháparra existen numerosos centros poblados los cuales son:4 Horas, Achanizo, Alto De La Luna, Arasqui, Azocaya, Cali, Cangallo, Caramba, Casa Grande, Cháparra, Chaparral, El Convento, Españolita, Huancalpa, Huarancarache, Jaboncillo, La Banda, La Bodega, La Chimba, La Chirgua, La Estrella, Los Sausales, Pampa Redonda, Poroja, Puerto Viejo, San Agustín, San Andrés, San Francisco, Victoria, Viña Grande. De todos estos sectores, solo Achanizo, Huancalpa y la Sierpe producen aceitunas y es en los dos últimos sectores donde las chacras están sembradas básicamente con olivos y la calidad de la aceituna es mejor. En Achanizo las chacras están sembradas de olivos y perales a la vez, aunque muchos agricultores están cortando los perales y quedándose solo con los olivos por un tema de rentabilidad.

En el Valle de Cháparra existen 166 500 hectáreas dedicadas al cultivo del olivo, y un total de 16 535 árboles (Cuadro 2), pero no existe un registro de la producción, la cual es muy variable entre sectores y entre agricultores. Este valle sufre de escasez de agua desde hace varios años y al igual que varios valles del sector ha sido declarado en emergencia en el presente año, por esa razón los agricultores normalmente riegan con agua de pozo teniendo así que cubrir el gasto del combustible del motor y el mantenimiento del mismo.

En el año 2014, el municipio ayudò a los agricultores facilitando una máquina retroexcavadora para hacer sangraderas en el río y así obtener algo más de agua.

Cuadro 2. Superficie (hectáreas) de los principales cultivos en el valle de Cháparra

Nro.	SECTOR	Cultivo									
		duraznero	higuera	limón sutil	lúcumo	membrillero	manzano	olivo	peral	palto	vid
1	LA SIERPE	0.364	0.670	0.030	0.010	0.060	0.100	53.130	1.036	0.096	0.115
2	ACHANIZO	1.379	0.190	0.070	0.180	0.790	0.390	112.200	20.520	1.901	2.681
3	CARAMBA	7.074	0.540	0.050	0.680	0.730	2.900	0.880	30.360	14.490	18.030
4	CHÁPARRA	6.836	1.380	0.200	2.430	0.860	0.860	0.290	14.370	28.920	2.289
5	LA VICTORIA - ARASQUI	1.062	0.640	0.210	3.440	0.030	0.240	0.020	0	22.940	0.039
	TOTAL	16.710	3.420	0.560	6.730	2.470	4.490	166.500	66.270	68.350	23.160

Elaboración: Cristofer Narrea

Técnico Olivicultura y Elaiotecnía

Fuente: Programa de erradicación de mosca blanca de SENASA (2014)

Existen algunas organizaciones de carácter económico que funcionan en Cháparra, aún con muchas limitantes; pero que tratan de mejorar el desempeño de forma cada vez más eficiente y organizada. La mayor parte de las organizaciones se constituyen alrededor de un producto o sector determinado, con características gremiales. Destacan entre ellas, la Asociación de Productores de Palta del Valle de Cháparra (APROVACH), la Empresa Chaparrino Tomavino S.A.C., Asociación de Productores de Palta de Caramba, y el Comité de Olivicultores de Achanizo, entre otras (Arata, 2010).

4. PRODUCCION OLIVICOLA

La aceituna, pertenece a la familia Oleácea, el nombre científico es *Olea europea* y es de origen mediterráneo. Según datos del Ministerio de Agricultura (1996), se estima que en el Perú existen unas 7,500 ha. cultivadas de olivo que dan una producción aproximada de 26,500Tm. de aceituna. Las plantaciones en crecimiento representan un 23.2% y las que se encuentran en producción un 76.8%. Las principales zonas olivícolas de la costa peruana son : Paiján y Casma en el norte; Lurín, Chilca, Huaura, Huaral, Huacho y Barranca en Lima; Chíncha, San Andrés, Paracas, Pisco en Ica; Bella Unión, Acarí, Yauca, Jaquí, Tambo, Cháparra, Atiquipa, Atico y Camaná en Arequipa; Ilo, Pacocha y El Algarrobal en Moquegua; La Yarada, Magollo, Los Palos y Esperanza en Tacna.

Según el Codex Alimentarius y el Consejo Oleico Internacional (1995), se denomina "aceituna de mesa" al fruto de determinadas variedades de olivo cultivado (*Olea europea sativa*). El fruto sano, cosechado en

estado de madurez óptimo y de calidad tal que, sometido a preparaciones adecuadas, es destinado como un producto de consumo y de buena conservación. Estas preparaciones pueden, eventualmente, incluir la adición de ingredientes facultativos, incluidos los aromatizantes (Codex alimentario y Consejo Oleico internacional, 1995).

4.1. Características y composición del fruto

Las características generales, así como la composición del fruto del olivo, dependen de la variedad, estado de desarrollo, madurez del fruto y calidad del suelo.

La aceituna es una drupa carnosa, más o menos alargada según la variedad, de color verde que cambia a morado o negro cuando está madura alcanzando un peso medio entre 1.5 a 12g aproximadamente. Las dimensiones oscilan de 2 a 3 cm de longitud y de 1 a 2 cm de diámetro transversal. El porcentaje de la pulpa varía del 70 al 88% y el hueso del 12 al 30%. La semilla es el 20% del peso total del fruto.

La pulpa está constituida principalmente por agua y aceite, además de azúcares (2 – 5%) y polialcoholes (glicerina y manitol). El contenido de fibra en la pulpa es de 3 a 4% y la fracción proteica es de 1.5 a 5%; contiene también componentes fenólicos (ácido caféico, glucósido amargo oleuropeína, colorantes antocianicos) y ácidos grasos en pequeñas cantidades. Entre los principales elementos químicos predominan el potasio, fósforo, calcio magnesio y sodio (Garrido, 1991).

4.2. Tipos de aceitunas

Según el grado de madurez del fruto, las normas Codex/ COI, distinguen los siguientes tipos:

- Aceitunas verdes: son los frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero* y cuando tienen un tamaño normal. La coloración varía del verde al amarillo paja.
- Aceitunas de color cambiante: obtenidas de frutos de color rosado, rosa vino o castaño, recogidos en el envero y antes de su completa madurez.
- Aceitunas negras: son los frutos recogidos en plena madurez o poco antes, con piel y pulpa de color negro rojizo, negro violacio, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.

4.3. Variedad Sevillana o Criolla

Sólo se describe la variedad sevillana por que es la predominante en la mayoría de olivares. La variedad sevillana es propia del Perú, descendiente de la variedad Gordal de Sevilla (De la Rocha, 1991) y más conocida como "criolla" de Yauca o "yauquina". Es la mejor variedad para la preparación de aceitunas botija, machacada y seca por todos los métodos criollos. Estos tipos de conservas de aceitunas son las de mayor demanda en el mercado nacional. Arequipa y Tacna representan el 90% de la producción nacional de esta variedad de aceitunas (Foto 1).

* envero: Color que toman las frutas cuando empiezan a madurar



Foto 1. Aceituna criolla en estado de fructificación

Fuente: www.vivesur.com

4.4. Producción

Según el Ministerio de Agricultura y Riego, la producción nacional de aceitunas en el Perú está concentrada básicamente en los departamentos de Tacna y Arequipa. La sumatoria de la producción en estos dos departamentos da aproximadamente el 90% de la producción nacional total (Figura1).

En el año 2012 el precio promedio en chacra fue de S/.1 60 (cuadro 3) y la producción nacional fue de 92 527 Tm para una extensión de terreno de 13 288 ha (Cuadro 4).

En Arequipa la producción total fue de 25 916 Tm para una extensión de terreno de 3 815 ha. (cuadro 5) siendo la provincia de Caravelí la más importante del departamento con sus valles de Acarí, Bella Unión, Yauca, Jaquí, Chala, Cháparra y Atico.

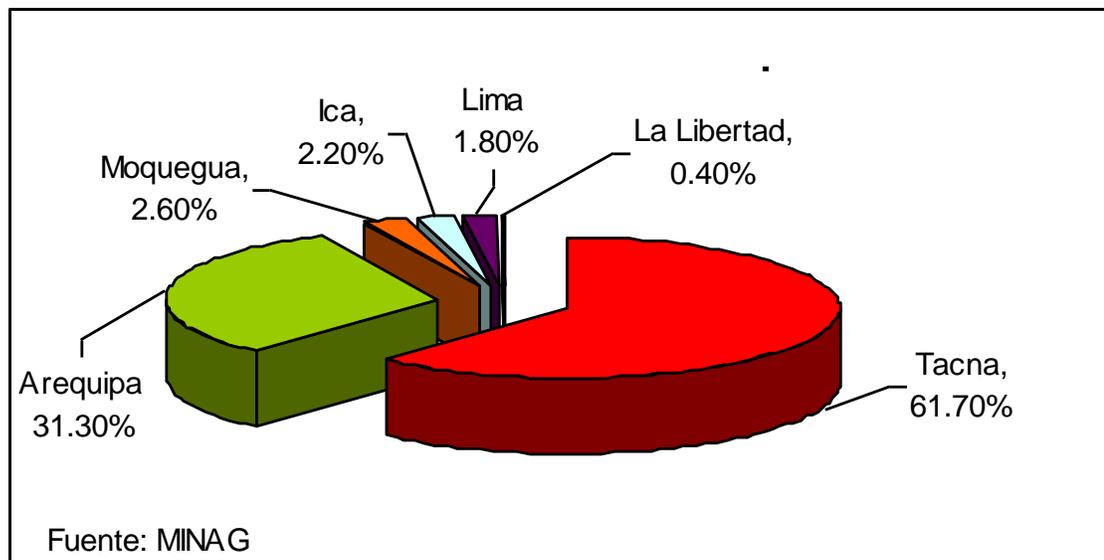


Figura 1. Distribución porcentual de la producción de aceitunas en el Perú Año 2011

4.5. Cosecha

La cosecha es una de las labores más delicadas a realizar en un olivar puesto que la manipulación brusca del fruto puede dañar la aceituna que debe ser procesada inmediatamente porque no puede ser almacenada y por la gran cantidad de personas que intervienen en esta actividad.

La madurez de la aceituna verde se determina por el color del fruto y por la facilidad con que se desprende la pulpa de la pepa y la madurez de la aceituna negra por el color de la epidermis, el cual debe ser negro por lo menos hasta la mitad del fruto. La cosecha de la aceituna verde es en los meses de marzo, abril y mayo y de la aceituna negra en julio, agosto y setiembre, aproximadamente.

Cuadro 3. Precio promedio mensual en chacra de aceituna, según región o subregión. 2012 (S/. por Kg)

Región/ Subregión	Promedio	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	set	oct	nov	dic
Nacional	1,70			1,37	1,42	1,76	2,01	2,11	2,26	3,51	3,50		
La Libertad	3,58					3,60	3,50		3,60	3,60			
Lima	2,02			2,60	2,14	2,01	2,01	2,01	1,80				
Lima Metropolitana	3,13					3,2	3,05	3,50					
Ica	2,63					1,08	1,23	2,61	3,00	3,38	3,50		
Arequipa	1,35	1,50	1,32	1,25	1,56	1,92							
Moquegua	3,31				3,50	3,31	3,09						
Tacna	1,80			1,30	1,48	1,88	2,08	2,00	2,00				

Fuente: Gerencias, Direcciones Regionales de Agricultura - Sub Gerencia de Estadística / Dirección de Información Agraria, Evaluación Mensual de la Dinámica Agropecuaria (EMDA).

Elaboración: Ministerio de Agricultura y Riego Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos Unidad de Estadística.

Cuadro 4. Producción mensual de aceituna según región o subregión. 2012 (t)

Región/ Subregión	Promedio	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	set	oct	nov	dic
Nacional	92 527			5 314	33 273	27 570	17 139	5 391	3 781	44	15		
La Libertad						28	26		56	26			
Lima	1 416			2	218	490	471	200	35				
Lima Metropolitana	367					180	179	8					
Ica	2 174					130	104	1 018	889 00	17	15		
Arequipa	25 916			1 832	16 047	5 598	1 854	585					
Moquegua	559				152	291	116						
Tacna	61 959			3 480	16 856	20 853	14 390	3 580	2 800				

Fuente: Gerencias, Direcciones Regionales de Agricultura - Sub Gerencia de Estadística / Dirección de Información Agraria, Evaluación Mensual de la Dinámica Agropecuaria (EMDA).

Elaboración: Ministerio de Agricultura y Riego Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos Unidad de Estadística

Cuadro 5. Producción, superficie cosechada y rendimiento de aceituna, según región o subregión. 2012

Región/ Subregión	Producción (t)	Superficie (ha)	Rendimiento (kg/ha)	Precio en Chacra (S/ .kg)
Nacional	92 527	13 288	6 963	1,70
La Libertad	137	82	1 672	3,58
Lima	1 416	174	8 138	2,02
Lima Metropolitana	367	70	5 240	3,13
Ica	2 174	634	3 430	2,63
Arequipa	25 916	3 815	6 793	1,35
Moquegua	559	284	1 968	3,31
Tacna	61 959	8 229	7 529	1,80

Fuente: Gerencias, Direcciones Regionales de Agricultura - Sub Gerencia de Estadística / Dirección de Información Agraria, Evaluación Mensual de la Dinámica Agropecuaria (EMDA).

Elaboración: Ministerio de Agricultura y Riego Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos Unidad de Estadística

La cosecha se realiza por lo general en una sola operación cuando la mayor parte de los frutos están maduros. La actividad requiere de un gran número de cosechadores con experiencia que utilizan por lo general jabas de plástico con una capacidad aproximada de 22 kg. de aceituna verde y 25 kg. de aceituna negra. Se usan escaleras de madera o de bambú de alturas entre 3 y 20 metros, dependiendo del tamaño de los árboles.

La forma más común de pago a los cosechadores es a destajo o por jaba cosechada y este valor puede oscilar entre los S/.12.00 y S/.15.00 por jaba, el monto depende de la abundancia o escasez de aceitunas en el árbol.

La aceituna recolectada es transportada por tractores con trailers o camionetas a las zonas de procesamientos. La selección o clasificación de las aceitunas por tamaño y calidad puede realizarse antes de ser procesadas, lo cual permite una fermentación homogénea, pero en algunos casos también puede realizarse posteriormente.

5. Asociación de Olivicultores del valle de Cháparra

El proyecto de la asociación de olivicultores del valle de Cháparra está en pleno desarrollo. Se inició con el programa de erradicación de la mosca blanca, el cual puso en práctica el Ministerio de Agricultura a través de SENASA, en ese momento los agricultores de la zona decidieron asociarse para poder trabajar mejor. Inicialmente la asociación contaba con alrededor de 35 socios, pero en la actualidad solo cuenta con 14 miembros activos los cuales están tratando de implementar una planta procesadora de aceite de olivo.

La idea es poder envasar y comercializar el producto con marca propia, para ello cuentan con ciertos avances en la infraestructura, tales como: el piso,

paredes y techo aligerado del lugar, así como una máquina procesadora de aceite de oliva. El terreno y los planos de construcción fueron otorgados por el municipio local y parte del material de construcción fue donado por mineras que funcionan en zonas cercanas. Quedan pendientes la construcción de la zona de almacenamiento y las divisiones dentro de la misma planta de producción.

El plan de trabajo de este primer año contempla que cada socio procese 25 jabas de aceituna (cada jaba contiene alrededor de 25 kg y el rendimiento por jaba es de 5 litros aproximadamente). Si bien es cierto que el proyecto presenta retrasos, la idea de los asociados es poder mostrarle a los demás agricultores la viabilidad del mismo y luego puedan sumarse nuevos miembros a la asociación (pero con nuevas condiciones). El personal de Desco comenta que la desconfianza de los pobladores locales es una de las mayores dificultades que enfrentan en cada etapa de su trabajo.

El presidente de la asociación informa que entre sus metas también tienen conseguir una máquina seleccionadora de aceituna para, además del aceite, poder acopiar aceituna negra y venderse a acopiadores mayores.

En un principio la idea de la asociación era trabajar con aceituna para lo cual Desco había elaborado un proyecto con el cual buscaría financiamiento para una máquina seleccionadora de aceituna, luego los asociados cambiaron de parecer y prefirieron orientar la asociación a la elaboración de aceite de oliva, fase en la que se encuentra actualmente.

Mientras se termina de construir la planta se está procesando aceite y prestando servicio para la elaboración de aceite de oliva extra virgen de manera provicional, cobrando a los agricultores que no son parte de la asociación la tarifa de S/ 2.00 x litro de aceite de oliva producido.

Esta asociación una vez que logre la infraestructura requerida es la llamada a concentrar la producción de sus asociados y colocar sus diversos productos a base de sus aceitunas producidas en empresas tipo Frutos del Sur E.I.R.L. u otras similares cumpliendo con uno de los objetivos de la asociatividad en lograr mejores precios a su producción además de insertarlos en la actividad procesadora de alimentos.

5.1. Características de los olivicultores del valle Cháparra

Para conocer la realidad de los agricultores olivicultores del valle de Cháparra se diseñó una encuesta que se muestra en el Anexo 1.

Los resultados de las encuestas mostraron que el promedio de edad de los agricultores estaba entre los 60 y 70 años. Los hijos, muchas veces, fueron enviados a la ciudad para estudiar y no retornaron, es por ello que existe una brecha generacional muy grande en este valle.

La propiedad está bastante parcelada (Cuadro 6) y muchas veces no está a nombre del agricultor sino que es una sucesión. Ningún productor tiene un registro escrito de su producción y la productividad es bastante variable, promediando el rendimiento es de 2 Tm /ha.

El 95% de los agricultores venden el 90% de su cosecha en rama a un intermediario, el cual luego vende todo junto a una empresa exportadora. El 10% restante es destinado de la siguiente manera: el 5 % para la elaboración de aceite de oliva y el otro 5 % es macerado para aceituna de mesa. El 5% de los agricultores que no venden la aceituna en rama, la maceran para enviarla a Lima y comercializarla ellos mismos.

El año 2014, los compradores de aceituna pagaron dos nuevos soles (S/.2.00) por kilogramo de aceituna puesta en jaba. El agricultor tiene que encargarse de

la cosecha, la cual suele tener un costo de S/. 0.50 soles. La forma de pago es 50% al inicio de la cosecha y el otro 50% se paga un mes después. El precio mínimo esperado por los agricultores es de S/. 2.50 por kilo libre de todo costo.

La asociación de olivicultores del valle de Cháparra agrupa a 14 agricultores de un total de 90 (Cuadro 6), es decir, solo el 15% de los agricultores participa en dicha asociación. Las principales razones por las cuales no participan más agricultores son las siguientes:

- Los agricultores siempre esperan donativos.
- Incumplen los acuerdos.
- Realizan muchas reuniones intrascendentes
- Ocultan la verdad, inconscientes
- Carecen de dinero para la cuota de participación.
- Faltan líderes que guíen a los agricultores a participar en proyectos de asociatividad.
- No creen en el trabajo de una ONG, argumentando que los trabajadores de una ONG no se plantean metas retadoras para no ver peligrar sus puestos de trabajo.

Basado en estos resultados puede mencionarse que algunas de las fortalezas de los olivicultores del valle Cháparra son:

- Tienen una asociación constituida legalmente y registrada en SUNARP
- Tienen infraestructura y maquinaria propia (prensa y filtro para aceite)
- Tienen experiencia previa para el trabajo asociado, como el adquirido en la asociación para procesar licores, en el mismo valle.

Cuadro 6. Relación de olivicultores del Valle de Cháparra

número	Usuario	Ha
1	Maruja de la Torre	17.30
2	Spagnol Neyra	8.00
3	Calle Carlos	8.00
4	López Farfán Graciela	3.50
5	Cárcamo Neyra José	3.20
6	Calle Crispulo	3.00
7	Castañeda Olivia	3.00
8	San Miguel Felipe	3.00
9	Calle Aurelio	3.00
10	Neyra Cesar	3.00
11	Cueto Andrés	3.00
12	Montoya Eufrasio	2.50
13	Chirinos Felipe	2.50
14	Román Arsenio	2.25
15	Román Leandro	2.20
16	Cárcamo Otilia	2.00
17	Cárcamo Carlos	2.00
18	Cárcamo Camilo	2.00
19	Cárcamo Oscar	2.00
20	Cárcamo Julio	2.00
21	Cárcamo Angel	1.90
22	Cárcamo Carlos	1.85
23	Gallegos Sabino	1.70
24	Rojas Lino	1.50
25	Cárcamo Rosa	1.50
26	Cárcamo Orlando	1.50
27	Cárcamo Simeón	1.50
28	Cárcamo Ana	1.40
29	Cárcamo Rosa	1.25
30	Neyra Néstor	1.20

Cuadro 6. RELACIÓN DE OLIVICULTORES (continuación)

31	Cárcamo Roberto	1.17
32	santos Julio	1.26
33	Viña Cirilo	1.25
34	Quispe Teresa	1.00
35	Gutiérrez Pascual	1.00
36	Chirinos Francisco	1.00
37	Huaita Antonio	1.00
38	Huarcaya Pablo	1.00
39	Ramos Marcelino	1.00
40	Sánchez Clemente	1.00
41	Medina Celestino	0.94
42	Viña Susana	0.80
43	Castillo Eufevia	0.80
44	Gutiérrez Adrián	0.80
45	Silva Carlos	0.80
46	Molina Juan	0.75
47	Calle Aurelio	0.70
48	Gutiérrez José	0.70
49	Cárcamo Graciela	0.70
50	Barrios Rufino	0.65
51	Román Irma	0.60
52	Cárcamo Luis	0.60
53	Cárcamo Consuelo	0.60
54	Neyra Toribio	0.60
55	Montoya Pedro	0.55
56	Castillo Milena	0.50
57	Araujo Demetrio	0.50
58	Román Mariano	0.50
59	Cárcamo Simeón	0.50
60	Román Leandro	0.50
61	Castillo Claudio	0.50

Cuadro 6. RELACIÓN DE OLIVICULTORES (continuación)

62	Román Ester	0.45
63	Gutiérrez Juan	0.40
64	Cárcamo Angel	0.40
65	Cárcamo Luis	0.40
66	Candia Justina	0.35
67	Gutiérrez Jhony	0.30
68	Cárcamo Roberto	0.30
69	Cárcamo Graciela	0.30
70	Chura Anastasio	0.30
71	Quispe Abraham	0.30
72	Espinoza Jaime	0.30
73	Cárcamo Orlando	0.25
74	Cárcamo Otilia	0.25
75	Guisquieta Eloy	0.25
76	Román Luisa	0.25
77	Román Rebeca	0.25
78	Loa Nicolás	0.25
79	De La Torre Afordi	0.25
80	Neyra Armando	0.20
81	Barrios Amadeo	0.20
82	Cárcamo Consuelo	0.20
83	Neyra Rafael	0.15
84	Salazar Grumel	0.10
85	Pareapuma Candia	0.10
86	Canales Epifania	0.10
87	Gutiérrez Ricardo	0.10
88	De la Torre Miguel	0.10
89	Román Ester	0.10
90	Román Erminia	0.10

6. Frutos del Sur E. I.R.L.

Frutos del sur es una empresa constituida legalmente en el año 2005. Esta empresa produce y comercializa aceitunas (verdes y de botija) y aceite de olivo extra virgen. La producción es obtenida en un fundo de 10 hectáreas, cultivadas únicamente con olivos, ubicadas en el sector de Huancalpa dentro del valle de Cháparra y la comercialización se realiza en el departamento de Lima.

La producción de aceitunas varia entre las 30 y 60 Tm por año. De ese total, el 5% se destina para aceitunas verdes procesadas las cuales se comercializan rellenas (Foto 2) y otro 5% (aproximado) para la elaboración de aceite, el cual se elabora de las aceitunas manchadas y de las que no alcanzaron la maduración, estas aceitunas son separadas y destinadas a molienda inmediatamente después de realizada la cosecha, lo cual permite obtener un aceite de buena calidad y una fermentación más homogénea de la aceituna que luego será destinada para mesa, así como también un menor porcentaje de aceitunas manchadas y mulatas luego de la maceración.

Para la elaboración del aceite se contrata los servicios de una planta procesadora de aceite ubicada en Acarí, luego se deja decantar por tres meses aproximadamente en tanques con capacidad para 800 litros aproximadamente cada uno, pasados los tres meses de decantación, el aceite se envía a Lima donde es filtrado y envasado para su posterior comercialización.

La aceituna se cosecha manualmente por el sistema de ordeño, los operarios las arrancan manualmente para luego depositarlas en alforjas (recipientes acolchados) que cada cosechador lleva colgada al hombro para poder subir mediante escaleras de bambú a los árboles que tienen entre 10 y 20 metros de

altura, luego depositan las aceitunas en jabas plásticas diseñadas especialmente para que permanezcan bien aireadas, la capacidad de cada jaba es de 25 kg aproximadamente; mientras los cosechadores hacen su trabajo, otras personas se encargan de separar las aceitunas deformes y de color claro.

Una vez hecha la cosecha y selección, se hace el traslado al centro de almacenamiento y se deposita en tanques de fibra de vidrio de 1000 kg, Luego se deja macerar en salmuera a 8° Baumé* por tres meses. Pasados los tres meses, la aceituna está lista para consumo y se envía a Lima, donde se hace la selección final (por color y calibre) y posterior embolsado (Foto 2).

Esta selección final se hace separando inicialmente las aceitunas manchadas y las que no llegaron a madurar en la planta, conocidas comúnmente como aceitunas mulatas, para la empresa Frutos del Sur, el parámetro que se tiene en cuenta es de acuerdo al tamaño y según el número de unidades que componen 1kg:

- Categoría A (de 80 a 120)
- Categoría B (de 121 a 160)
- Categoría C (de 161 a 200)
- Categoría D (de 201 a 240)
- Categoría E (de 241 a 280)
- Categoría F (de más de 280)

*Baumé: escala usada en la medida de las concentraciones de ciertas soluciones



Foto 2. Aceituna verde en envases de 150 gramos

Y, que de acuerdo a los defectos (Cuadro 7) se clasifican en:

- Calidad extra (hasta 8%de defectos)
- Calidad I (hasta 12%)
- Calidad II (hasta 30%)
- Calidad III (hasta 40%)

Están considerados como defectos las manchas pequeñas o puntuaciones superficiales y los frutos mates o con manchas más o menos oscuras.

El indicador usado para determinar el momento apropiado de cosecha es el color de la aceituna, teniendo que ser negro al menos en un 50% de la pulpa del fruto; cuando se hace la primera selección (en el momento de la cosecha)

se separan las aceitunas deformes y las más claras, luego de la fermentación, las aceitunas negras tomarán un color morado y las que fueron cosechadas moradas tomarán un color rosado a verde, en este cambio de color es cuando pueden aparecer algunas aceitunas manchadas, las cuales tienen un valor muy bajo en el mercado (Frutos del Sur, 2014).

El porcentaje de aceitunas manchadas obtenido en el valle de Cháparra es alto, llegando en muchos casos a ser del 50%, pese a haber hecho la separación de aceitunas manchadas antes de la fermentación, este alto porcentaje de aceituna manchada evidentemente hace que los márgenes de ganancia no sean los esperados.

Cuando se determina el momento de cosecha, se asume la pérdida de toda la aceituna que no ha madurado y que tendrá poco valor en el mercado, pero es necesario hacer la cosecha para empezar a preparar el árbol para el siguiente año. Si la cosecha es abundante se obtendrá una gran cantidad de aceitunas mulatas, en consecuencia, más aceite del esperado.

Cuadro 7. Categorías de clasificación de aceitunas

Categoría	Unidades x kg	% de aceitunas defectuosas	Calidad
A	80-120	8	extra
B	121-160	12	primera
C	161-200	30	segunda
D	201-240	40	tercera
E	241-280		cuarta
F	Más de 280		quinta

**Fuente: Frutos del Sur E.I.R.L.
Elaborado por Frutos del Sur**

6.1. Proceso de las aceitunas verdes en salmuera

Este proceso consta de varias etapas, las cuales se resumen en la Figura 2.

Para la empresa Frutos del Sur, el proceso consta de las siguientes etapas:

Etapas 1: Recolección

La recolección de las aceitunas verdes se hace cuando estas adquieren el mayor tamaño y cuando la coloración externa sea verde amarillo (Marzo-Abril). Si se recolectaran antes, la fermentación se desarrollaría con dificultad, resultarían duras y de sabor poco agradable. Si fuera tardía el producto resultaría blando y se conservaría mal.

Etapas 2: Clasificación y transporte

La clasificación se realiza basándose en la sanidad del fruto, defectos ocasionados por plagas, piel sana o rota, etc. Una vez hecha la selección se hace el transporte de las jabas llenas de aceitunas en una camioneta acondicionada para transportar 40 jabas. Cada jaba puede contener hasta 25kg de aceitunas.

Etapas 3: Almacenamiento

Una vez en el almacén se procederá a depositar las aceitunas en tanques de fibra de vidrio con capacidad para 1000 kg. Cada tanque mide aproximadamente 1.60 m. de altura y 2.5 m. de diámetro.



Figura2. Flujo del manejo post cosecha de las aceitunas verdes en la empresa Frutos del Sur E.I.R.L.

Etapa 4: Procesamiento de la aceituna

Esta etapa busca eliminar el amargo del fruto ocasionado por el glucósido llamado oleuropeina, para ello se sumerge la aceituna en soda cáustica al 3 o 4.5° Baumé (Be), en donde permanece por un lapso de 12 horas aproximadamente, hasta que la cocción penetre hasta los 2/3 de la aceituna; el tiempo y concentración varían de acuerdo al grado de madurez de la aceituna. El agua con soda cáustica se debe preparar un día antes de ser usada, pues la soda caustica tiene una reacción exotérmica y podría ocasionar quemados en la piel de la aceituna de ser usada en el mismo día.

Etapa 5: Lavado

Luego del proceso de cocido se procede a lavar la aceituna realizando inicialmente un lavado cada 4 horas, luego cada 12 y se finaliza esta fase cuando el agua deja de ser viscosa y la espuma superficial desaparece.

Etapa 6: Colocación en salmuera y fermentación

Una vez terminado el lavado, las aceitunas quedan en una salmuera de 11° Bé y pH 4, a base de ácido acético y ácido cítrico, durante 45 días. Se hacen controles periódicos de los niveles de sal y ácido de la salmuera.

Etapa 7: Conservación

Pasados los 45 días de fermentación se procede a regular la salmuera a 6° Bé y con la misma acidez de pH 4, quedando apta para comercialización.

Etapa 8: Selección, deshuesado, relleno y envasado

Para poder comercializar la aceituna se hace una selección por tamaño, luego se deshuesan las más grandes para posteriormente rellenarlas con rocoto o

pimiento y poder envasarlas en bolsas de 150 gr. 500 gr. y 1 Kg, respectivamente. Para el envasado final se usa una salmuera que contiene sorbato de potasio al 0.1%, cloruro de calcio al 0.1%.

6.2. Proceso de las aceitunas Negras

Los diferentes pasos para el proceso de aceitunas negras se resumen en la Figura 3. En el proceso para la obtención de aceitunas negras, la empresa Frutos del Sur sigue los mismos pasos iniciales que para la obtención de la aceituna verde procesada, pero no se realiza la cocción mediante la soda cáustica, ni tampoco se usan el ácido acético, ni el ácido cítrico en la salmuera. La aceituna se coloca también en tanques de fibra de vidrio para 1000kg de capacidad, en ellos se vierte salmuera a 11° Bé y se deja macerar por un periodo de 3 meses, durante los cuales se controlan los niveles de salinidad. Luego de transcurrido este periodo se cambia a una salmuera de 8° Be y la aceituna queda lista para comercializar.

La aceituna se cosecha cuando presenta un color negro intenso y este alcanza los 2/3 de la pulpa, toda aquella aceituna que no presente estas condiciones se volverá de un color rosado, esta es denominada aceituna mulata. Este tipo de aceituna tiene un precio menor en el mercado, es por esta razón que se destina para hacer aceite, pero para obtener un aceite extra virgen, la aceituna debe estar recién cosechada, el aceite de oliva que se obtiene de la aceituna mulata será un aceite de oliva virgen en el mejor de los casos, o uno lampante (impropio para consumo humano) el cual tiene que pasar por un proceso de refinado para poder ser consumido, en ambos casos, el valor de venta es menor que el de un aceite de oliva extra virgen, así como también sus cualidades físico-químicas.



Figura 3. Flujo del manejo post cosecha de la aceituna negra en la empresa Frutos Del Sur E.I.R.L.

6.3. Productos de la empresa Frutos del Sur E.I.R.L.

Frutos del Sur E.I.R.L.comercializa sus productos con la marca “FRUTOS DEL OLIVAR”, en distintos mercados, cafés, panaderías, casas naturistas y con distribuidores independientes. La marca fue patentada en INDECOPI el año 2010 y aunque se tuvo una protesta de la empresa PROENSA la cual maneja la marca “EL OLIVAR” argumentando demasiada similitud con su marca, finalmente INDECOPI decidió otorgar el derecho de uso de marca explicando que el uso de la palabra olivar no puede ser exclusivo de una empresa, pues hace referencia al cultivo.

Los productos comercializados por la empresa Frutos del Sur E.I.R.L. son: aceitunas negras enteras, aceitunas negras deshuesadas, aceitunas verdes enteras, aceitunas verdes deshuesadas, aceitunas verdes rellenas con rocoto y aceitunas rellenas con pimiento en presentaciones de 250 gr, 500 gr y 1 kg. Aceite extra virgen en presentaciones de 200 ml. 500 ml. y 1 litro. Algunas de estas presentaciones se muestran en la Foto 3.



Foto 3. Aceitunas y aceite de oliva de la empresa Frutos del Sur E.I.R.L. en presentaciones de 1 Kg en bolsa y 500 ml en botella de vidrio.

7. Fuentes de financiamiento

En la propuesta se han identificado dos posibles fuentes de financiamiento para el logro de los objetivos, las cuales se mencionan a continuación.

7.1 Agroideas

Es un programa del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) que otorga recursos no reembolsables hasta por tres años a las organizaciones que estén constituidas legalmente, presenten un plan de negocios viable y puedan financiar parte del proyecto. Agroideas financia entre el 60 y el 80% de los proyectos aprobados.

El monto máximo de aporte del Programa por productor asociado es de 4 UIT (S/. 14,600 el año 2014), hasta un tope de 300 UIT por organización (S/. 1'100,000 para el 2014).

Los casos en los que Agroideas financia proyectos son:

1. La constitución de la organización, en caso aún no haya sido inscrita en Registros Públicos.
2. La gestión de un negocio, y
3. La mejora tecnológica de la producción.

Una condición importante es que la asociación solicitante de financiamiento tenga como mínimo el manejo de 20 hectáreas de cultivo entre los asociados (www.agroideas.gob.pe).

7.2. Desco

Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo, es una organización no gubernamental de desarrollo que se ubica en la sociedad civil peruana. La ONG tiene 49 años de trabajo al servicio de la promoción del desarrollo social y del fortalecimiento de las capacidades de los sectores excluidos del Perú (www.desco.org.pe).

En el año 2001, Arata presentó un proyecto a Desco, el cual manifiesta la necesidad de ayudar a los agricultores productores de pera en el valle de Cháparra, dado el bajo valor de venta de las cosechas, el cual muchas veces no alcanzaba para cubrir los costos.

En el proyecto planteó la construcción de una planta procesadora de peras para la obtención de aguardiente y licores afines. Dicha planta se construyó hace 7 años y hoy opera de manera autosuficiente. De esta manera Desco inició una serie de proyectos en distintos pueblos de la provincia de Caravelí. Entre los proyectos más importantes están la planta de acopio de paltas en Quicacha, planta procesadora de vino en Caravelí, planta procesadora de licores en Tocota, planta de acopio de aceitunas en Yauca, Asociación de Olivicultores en el valle de Cháparra y la mencionada planta de producción de licores de pera en Cháparra.

El proyecto Desco cuenta con tres componentes (Farfán, 2014): La primera fase (concluida) estuvo dirigida al campo, a trabajar con los agricultores buscando capacitarlos para obtener una mejor producción, realizando una campaña sanitaria, en esa fase se trató además de implementar parcelas piloto con riego tecnificado. La segunda fase consiste en darle valor agregado a los frutos que producen, es así que se empezaron a construir las plantas de procesamiento de licores, como las de Tocota, Caravelí, Acaville y Cháparra, todas actualmente en funcionamiento. La tercera fase contiene dos partes, la

primera consiste en hacer el seguimiento de las plantas procesadoras construidas guiando técnicamente a los agricultores para un funcionamiento correcto; la segunda está orientada a la comercialización, participando en ferias y presentando el producto final a clientes potenciales.

La manera de trabajar de Desco es la siguiente, primero ven la necesidad de la gente, les plantean que se organicen formando una asociación constituida legalmente y que participen económicamente con una parte del proyecto, luego ellos armarán el proyecto para buscar los recursos y así poder financiar la otra parte del proyecto. Farfán (2014) comenta que ante la crisis europea es bastante difícil conseguir los fondos, es por ello que en la actualidad están viendo como alternativa presentar los proyectos a Agroideas, entidad del Ministerio de Agricultura.

8. Asociación de Agricultores Ecológicos Bella Unión-Acarí (AEBA)

Moreno (2014) informa que en Bella Unión existe una planta de acopio AEBA implementada con la ONG “Ayuda en Acción” con Cooperación Española. En esta planta de acopio están asociados 80 agricultores de olivo que son los que acopian la aceituna, y cada uno de ellos paga una cantidad mínima que sirve para el mantenimiento de la misma. Cuentan también con una máquina seleccionadora, infraestructura y maquinaria para la fabricación de aceite de oliva.

Esta asociación es un ejemplo que la asociatividad es viable siempre que se cuente con un apoyo institucional y una capacitación a los asociados relacionada al trabajo en conjunto.

9. Comercialización

La comercialización de aceitunas de mesa se realiza bajo las siguientes modalidades:

- En árbol
- Cruda al peso o balanza
- Cosechada y procesada por los mismos agricultores

9.1.Posibles Mercados

En el mercado local existen tres cadenas de supermercados, las cuales son: Cencosud, Supermercados Peruanos e Hipermercados Tottus. En cuanto al mercado externo, Brasil y Chile reciben el mayor porcentaje de las exportaciones de aceitunas.

9.1.1. Hipermercados Tottus

Tottus es la cadena de hipermercados y supermercados del grupo de capitales chilenos Falabella, con presencia en Perú con 34 locales, de los cuales 26 están en Lima.

En cuanto al consumo de aceituna, Hipermercados Tottus tiene dos proveedores de aceituna a granel: Agroindustrias Nobex y Agroindustria y Comercializadora Guive.

Según Mincetur, Agroindustrias Nobex y Agroindustria y Comercializadora Guive son los máximos exportadores de aceitunas a granel en el Perú.

A Hipermercados Tottus les proveen de 14 Tm de aceituna al mes, pero no existe ninguna exclusividad en cuanto a la relación proveedor-cliente, por lo cual Hipermercados Tottus podría aceptar un tercer proveedor con la única condición de que cumplan con las mismas condiciones que los proveedores actuales.

Las condiciones actuales son las siguientes:

- La aceituna se entrega en bolsas de 5 Kg. peso drenado.
- El pago se realiza 60 días después de recibido el pedido, en caso exista la necesidad de un pago adelantado, Hipermercados Tottus descontará el 1% de valor de la factura.
- Se exige la contratación de una persona que se encargue de ordenar la mercadería en los anaqueles (mercaderista).
- Existe un pago adicional de \$20 mensuales para entrar a un sistema digital por el cual se reciben los pedidos (CEN).
- Toda vez que Hipermercados Tottus inaugure un nuevo local, cada proveedor hace un aporte de S/1000.00.
- El proveedor puede contratar los servicios de la empresa Logística RANSA para la distribución de la mercadería a todos los Hipermercados de la cadena, por este servicio el proveedor pagará el 3% de su factura.
- El proveedor pagará el 8% de sus facturas por concepto de ofertas y encartes que se realizan.
- Hipermercados Tottus no acepta incrementos de precio, razón por la cual el precio pactado inicialmente será el que se mantendrá a lo largo del tiempo.
- El segmento del aceite de oliva es muy distinto pues se vende con marca y cada una de las marcas tiene un público ganado para sus distintos tipos de aceite (extra virgen, virgen, refinado), distintos tamaños y presentaciones.

- Para que una empresa o asociación pueda calificar como proveedor de Hipermercados Tottus debe cumplir ciertos requisitos como presentar una ficha técnica del producto, copias de informes de inspecciones sanitarias, copia de la licencia municipal, etc.

9.1.2. Exportación

El Cuadro 8 muestra las tres partidas arancelarias que usa la SUNAT para la exportación de aceitunas.

Cuadro 8. Partidas Arancelarias de las aceitunas

PARTIDA	DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA
2005700000	ACEITUNAS PREPARADAS O CONSERVADAS, SIN CONGELAR
0711200000	ACEITUNAS CONSERVADAS PROVISIONALMENTE, TODAVIA IMPROPIAS EL CONSUMO INMEDIATO
2001901000	ACEITUNAS PREPARADOS O CONSERVADOS EN VINAGRE O ACIDO ACETICO

Fuente: SUNAT (2014)

De las tres partidas arancelarias, las que corresponden a las aceitunas preparadas o conservadas, sin congelar y las conservadas provisionalmente, todavía impropias para el consumo inmediato son las que se exportan en mayor cantidad, como en la Figura 4.

Brasil importa el 68.10% de las aceitunas preparadas o conservadas sin congelar (Figura 5) y Chile importa el 77.75% de las aceitunas conservadas

provisionalmente (Figura 6). En los registros publicados por la SUNAT en año 2011, el mayor porcentaje de nuestras exportaciones de aceitunas se hacen a países limítrofes, lo cual otorga facilidades para la exportación.

En cuanto a los requisitos documentarios es necesario contar con la siguiente documentación:

- Factura comercial
- Packing list
- Certificado de origen
- Registro sanitario (para productos procesados)
- Certificado fitosanitario (para productos en su estado natural)



Figura 4. Exportaciones de Aceitunas según Partidas - 2011

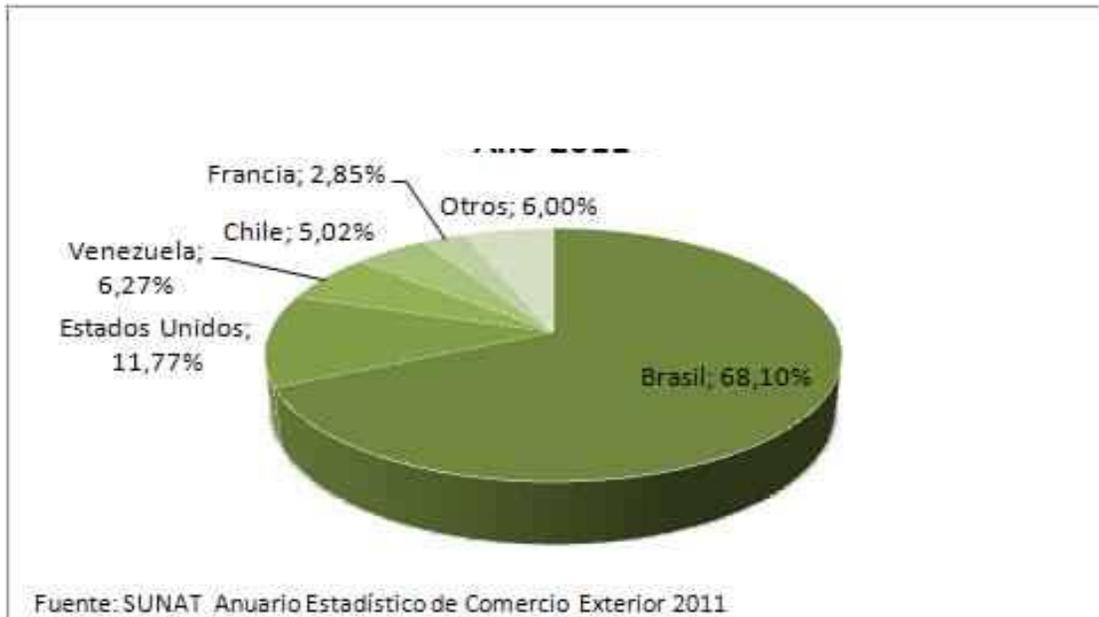


Figura 5. Principales destinos de las Exportaciones Peruanas de Aceitunas Preparadas o conservadas sin congelar – 2011

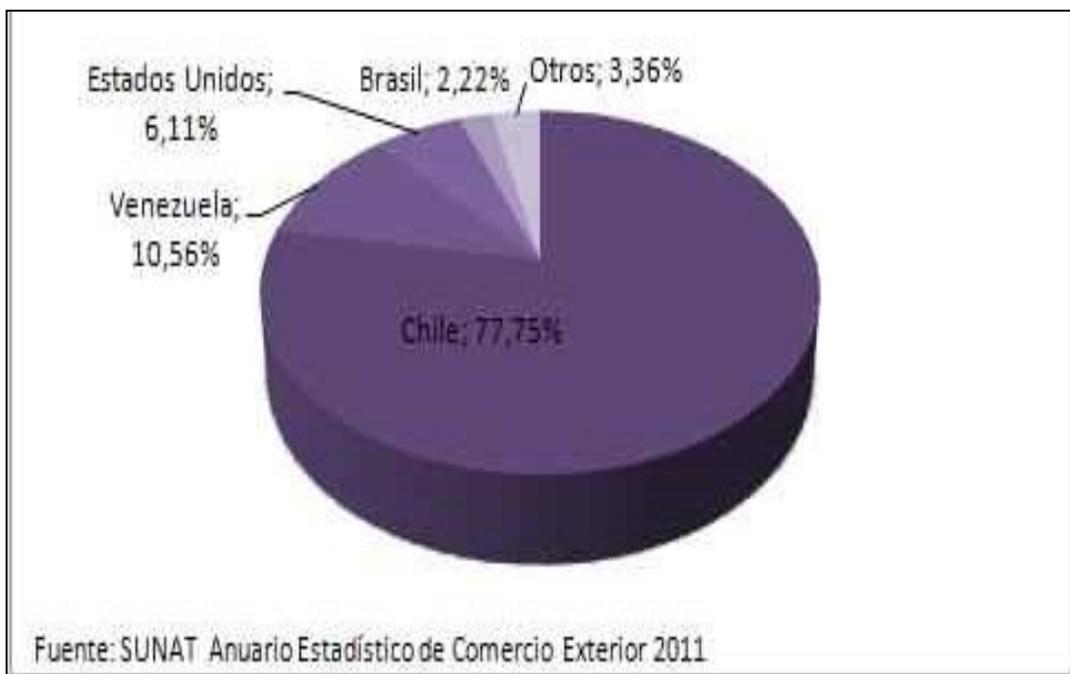


Figura 6. Principales Destinos de las Exportaciones Peruanas de Aceitunas Conservadas Provisionalmente – Año 2011

10. Conclusiones

Como resultado de esta experiencia en el valle de Cháparra se llegó a las siguientes conclusiones:

- Los rendimientos de aceituna del Valle de Cháparra están por debajo del promedio nacional, lo cual denota la falta de capacitación técnica en el manejo del cultivo.
- La gran mayoría de productores olivicultores del Valle de Cháparra no selecciona las aceitunas antes de la maceración, obteniendo así un alto porcentaje de aceitunas manchadas.
- Los olivicultores del valle de Cháparra comercializan las aceitunas en chacra (en rama).
- El mayorista /acopiador fija los precios a su antojo debido a una falta de organización de los productores.
- Se observa resistencia a la asociatividad por un alto grado de desconfianza entre los olivicultores miembros en relación al posible éxito a lograrse como producto de la asociación.
- Falta de visión empresarial y una limitada gestión empresarial por limitado conocimiento por parte de los socios olivicultores.
- Los olivicultores no cuentan con documentación saneada de las propiedades.
- Faltan cadenas de producción a la cual puedan eslabonarse los olivicultores del valle de Cháparra.

- Los agricultores desconocen cómo elaborar proyectos para presentar a fondos no reembolsables a diversas entidades que atienden este rubro.

11. Recomendaciones

- Fortalecer la organización de olivicultores con capacitación y trazarse metas retadoras en corto, mediano y largo plazo para enfrentar a los acopiadores y competir con los mayoristas de Lima y con las grandes empresas.
- Debido a que el 95% de la producción es destinada para aceituna de mesa y tan solo el 5% para aceite de oliva, sería importante y necesario instalar una planta para acopio de aceituna de mesa.
- Conseguir un fondo (Agroideas) con el fin de comprar aceitunas en tiempo de cosecha y así evitar que los productores tengan la necesidad de vender a un acopiador por falta de recursos económicos.

12. Bibliografía

- De la Rocha G. G. (1991). Olivicultura Peruana. Cultivo y procesamiento de aceitunas. Ediciones Centro de desarrollo Profesional en Ingeniería CIP-Perú.
- Garrido, A. (1991). Elaboración de aceitunas de mesa. Instituto de la grasa. Boletín de Servicios Agrícolas de la FAO- Roma.
- Huarcaya, G. (1993). Procesamiento Industrial de aceitunas de mesa. INIA, Serie manual No. 3-93 Lima.
- Codex Alimentarius (1995). Norma Codex para las Aceitunas de Mesa. Elaborado en el Consejo Oléico Internacional Vol 5.
- Desco (2010) Experiencias Sistematisadas en el valle de Cháparra, Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo. Programa descosur.
- Diaz R., A. (1998) Diagnóstico de la Producción de Aceitunas de Mesa en el Perú.
- SENASA – MINAGRI (2014) Programa de erradicación de la “mosca blanca”.

Paginas web consultadas:

www.munichaparra.gob.pe

www.desco.org.pe

www.agroideas.gob.pe

www.sunat.gob.pe