

**ESCUELA AGROTÉCNICA EJÉRCITO ARGENTINO
CULTIVOS INDUSTRIALES - 5° AÑO 2° DIV.**

ESCUELA AGROTÉCNICA EJÉRCITO ARGENTINO

GUÍA N° 10

- **DIRECTOR:** Carlos Mercado
- **DOCENTES:** Omar Cuenca – Nicolás Páez
- **AÑO/CURSO:** 5° año 2° división
- **Turno:** Mañana
- **ESPACIO CURRICULAR:** Cultivos industriales

CONTENIDOS: Cosecha de Aceitunas.

ACTIVIDADES:

- Luego de leer la bibliografía de consulta, responda las siguientes preguntas.
1. ¿Cómo se determina el momento óptimo para la cosecha de aceitunas destinadas a producir aceite?
 2. ¿Qué se debe tener en cuenta para identificar el momento adecuado de cosecha de las aceitunas de mesa?
 3. Represente en el siguiente cuadro, los distintos métodos de cosecha.

Método	Descripción
Ordeño	
Vareo	
Vareo mecánico	
Vibradores mecánicos	
Mano de olivo	
Malla fina	

4. Mencione los factores que ocasionaron el avance de la cosecha mecánica.

CÓMO SABER EL MOMENTO OPORTUNO PARA LA COSECHA DE ACEITUNAS

La fecha de cosecha de las aceitunas influye notablemente en la producción del año siguiente. Por lo tanto, es necesario realizar un análisis detallado a la hora de considerar el momento de recolección de los frutos.

Si la cosecha se atrasa, comienza un proceso de competencia fisiológica entre las aceitunas, los brotes del año y la pre formación de yemas florales que serán las nuevas flores y posteriores frutos en la próxima campaña. Como consecuencia de este desfase habrá una disminución del volumen al año siguiente.

Cuando las aceitunas se destinen a la elaboración de aceite de oliva, el mayor rendimiento industrial será posible cuando los frutos contengan el máximo de peso de aceite, momento que se puede identificar en el campo a través del cambio de la coloración externa de las aceitunas.

En este caso, desaparece el color verde intenso y cambia primero hacia un color verde amarillento para luego virar al color negro violáceo. Esto se denomina envero o cambio de color.

Hay que tener en cuenta que los estados de madurez avanzados producen la caída de frutos de la planta en forma natural. En estos casos, cada variedad presenta un comportamiento específico, en el que influyen el estado hídrico del suelo, su estado nutricional y las condiciones meteorológicas de cada campaña. Vientos fuertes, temperaturas extremas y heladas tempranas pueden constituirse en razones válidas para que esto suceda.

En el caso de las aceitunas de mesa, llamadas así porque su destino es la producción de aceitunas para conserva, y enfocándonos en las aceitunas verdes, éstas están en condiciones de ser recolectadas cuando de color verde intenso se torna verde amarillento y debe concluir cuando aparecen las manchas violáceas en la piel.

Si el destino es para ser consumidas como aceituna negra la cosecha puede extenderse hasta entrado el envero, pero antes de que la pulpa pierda firmeza y desde luego antes de las primeras heladas.

La cosecha de frutos que se recolectan para elaborar aceitunas negras comienza cuando están completamente coloreadas entre violeta y negro.

ESCUELA AGROTÉCNICA EJÉRCITO ARGENTINO CULTIVOS INDUSTRIALES - 5° AÑO 2° DIV.

Como se recogen las aceitunas:

El ordeño

Se trata de uno de los métodos más tradicionales a la hora de la recogida de la aceituna. Se situaba una escalera a pie del olivo y se iban recolectando el fruto con las manos. Sin duda, ha sido una de las formas más eficaces. Aunque es un proceso lento, las aceitunas no resultaban dañadas en ningún momento. Por estos motivos, se usa para realizar aceites de oliva vírgenes que tengan una gran calidad.

El vareo

Otro de los métodos manuales más conocidos y seguidos. Consiste en poner una malla o tela grande a pie del olivo. Con una vara o palo de madera largo, tendremos que dar golpes sobre el arbusto. Aunque es cierto que ha evolucionado y hoy en día se ven pértigas de fibra de vidrio. Esto hace que las aceitunas vayan cayendo. Aunque es un poco más rápido que el anterior, puede ser más dañino para el olivo, debido a los golpes que recibe en sus ramas. Por eso, existen unas formas concretas de dar estos golpes para evitar el exceso de daño.

Vareadores mecánicos

En este caso, también se pueden encontrar vareadores de tipo mecánicos y no solo manuales. Este tipo de vareadores cuentan con motores de gasolina o bien, eléctricos. Cuentan con gran potencia y ahorrar mucho trabajo, así como tiempo. Suelen contar con un extremo en forma de peine que será quien arroje las aceitunas. Sin duda, entre ambos, el eléctrico es menos pesado por lo que el trabajo también será más llevadero. En este caso, solo se tiene que pasar el peine por las ramas y las aceitunas se irán soltando.

Vibrador mecánico

Es otro de los métodos para la recogida de las aceitunas. Consta de un motor y de un extremo en forma de palo. Pero en este caso es más pesado por lo que el trabajo puede resultar un tanto más incómodo. Eso sí, la recogida de las aceitunas es bastante rápida y no produce daños en el olivo.

Mano de olivo

Es una especie de rastrillo para zonas a las que es un tanto complicado llegar. Al ser de plástico, es muy ligero a la hora de usarse y tampoco dañará las ramas del olivo. Irá arrastrando las aceitunas con total comodidad.

ESCUELA AGROTÉCNICA EJÉRCITO ARGENTINO CULTIVOS INDUSTRIALES - 5° AÑO 2° DIV.

Malla fina

La malla suele colocarse sobre el terreno y justo bajo el olivo. Más que nada porque si alguna aceituna cae antes de tiempo, que pueda almacenarse en estas mallas, y que no se queden en contacto con la tierra. Al ser fina, no cuenta con gran resistencia, pero sí hará bien su trabajo.

Crece la cosecha mecánica

Los elevados costos de cosecha de la aceituna, que en algunos casos superan el 50% del valor total del producto y representan casi el 80% de la mano de obra necesaria para gestionar operativamente el cultivo, explican la tendencia a elegir la cosecha mecanizada. Esto se da sobre todo en las variedades de aceitunas destinadas para la elaboración de aceite.

La experiencia indica que este tipo de cosecha actualmente no logra recolectar la totalidad de las aceitunas de la planta, dejando en algunos casos hasta 30% de los frutos adheridos al frutal.

No obstante, también se constata lo dificultoso que es la contratación de mano de obra en las últimas temporadas para realizar esta labor. Razones de orden político, geográfico, cultural y agronómico, como la superposición con cosecha de vid o plantaciones de ajo, reafirman el uso de esta tecnología como una buena alternativa, no sólo para bajar los costos de producción sino además para cosechar los frutos de manera más oportuna.

En nuestra provincia se ofrecen a la venta estas cosechadoras modernas y también se alquila el servicio de cosecha mecanizada para productores que lo demanden. En la actualidad, son pocas las explotaciones en las que se puede realizar la cosecha en forma mecanizada, ya que todavía predominan los olivares tradicionales con plantas muy altas y añosas y distancias de plantación de 10 metros entre plantas y 10 metros entre hileras.

Como siempre el uso de nuevas tecnologías requiere que el cultivo esté acondicionado para la ejecución de esta práctica. Esto es, la plantación del monte frutal debe reunir ciertas condiciones para que sea factible el uso de la maquinaria.

Por ejemplo, la densidad de plantas tiene que ser mayor, el número de olivos por hilera debe formar como un cerco. En estas nuevas plantaciones monovarietales se triplica o quintuplica el número de plantas por hectárea.

También es importante que se desarrollen las plantas conformando una especie de plano direccionado con igual orientación que la dirección de la hilera.

**ESCUELA AGROTÉCNICA EJÉRCITO ARGENTINO
CULTIVOS INDUSTRIALES - 5° AÑO 2° DIV.**

En las plantas debe predominar un solo eje donde se apoyen los brazos, que no deben ser gruesos y largos y toda esta estructura de la planta debe permitir una abundante cantidad de producción de brindillas, que es la rama fructífera donde se ubican las aceitunas.

Sin duda que este es el camino a transitar, ya que el contexto internacional de los últimos años no permite alcanzar la rentabilidad necesaria a la producción primaria para que crezca y se desarrolle como sector sostenible.

Más aún, no debe sorprendernos que por la alta significancia que implica el costo de cosecha, se esté comenzando a cosechar variedades para conserva con ayuda de la tecnología de mecanización. Esto siempre, atendiendo los recaudos y logística necesaria para reducir daños y evitar que comiencen a producirse oxidaciones que arruinen el producto.

Frente a este panorama del comercio global del aceite de oliva, que pareciera permanecer en el tiempo, debemos encontrar soluciones que den respuestas a los productores que cuentan con las plantaciones tradicionales de más de treinta años.

En estos casos, se pueden desplegar estrategias de cosecha acudiendo a las llamadas vibradoras de ramas o peines mecánicos, que ayudan a reducir los tiempos de cosecha por persona por día.

Por supuesto, de ser posible también hay que planificar una reforma gradual de las plantaciones de varios años, de manera de no diezmar en forma intensa los rendimientos de fruta por hectárea.

Director: Carlos Mercado