

TRABAJO DE CAMPO

UNIVERSIDAD DEL SALVADOR

Maestría en Gestión de la Calidad Agroalimentaria



ANALISIS DEL SECTOR OLIVICOLA Y DE LA INFLUENCIA DE LAS TECNICAS DE DIFERENCIACION EN LA COMERCIALIZACION DEL ACEITE DE OLIVA

USAL
UNIVERSIDAD
DEL SALVADOR

Ana Isabel Vera Ortega

Ingeniera en Alimentos

D.N.I. - N° 27.617.338

2010

AGRADECIMIENTOS

- *A mi marido Pedro Ward, por su apoyo incondicional*
- *A mi familia y amigos*
- *A mi Directora de Tesis Licenciada Susana Matar*



USAL
UNIVERSIDAD
DEL SALVADOR

INDICE

Resumen- Abstract.....	6
1- Introducción.....	9
1.1- Reseña histórica.....	9
1.2- Análisis actual.....	12
2- Objetivos.....	18
3- Materiales y metodos.....	19
3.1- Análisis de la evolución del sector agroindustrial del aceite de oliva a nivel mundial, nacional y provincial.....	19
3.2- Determinación del grado de fragilidad y competitividad del sector agroindustrial del aceite de oliva nacional y provincial respecto al mundo.....	19
3.3- Grado de influencia de las técnicas de diferenciación de productos en su comercialización.....	21
4.1- Análisis de la evolución del sector agroindustrial del aceite de oliva a nivel mundial, nacional y provincial.....	23
4.1.1- Análisis del mercado mundial del aceite de oliva.....	23
4.1.2- Análisis del mercado argentino del aceite de oliva.....	25
4.1.3- Analisis de la evolución del sector olivícola provincial.....	30
4.2- Determinación del grado de fragilidad del sector agroindustrial del aceite de oliva argentino.....	36
4.2.1- Vulnerabilidad.....	36
4.2.2- Capacidad de adaptación.....	39
4.2.3- Matriz de fragilidad.....	42
4.2.4- Análisis de la competitividad del sector agroindustrial del aceite de oliva.....	42
4.2.5- Analisis grafico de la competitividad.....	45
4.3- Grado de influencia de las técnicas de diferenciación de productos en su comercialización.....	47
4.4- Diferencia entre la calidad del aceite de oliva de san juan, respecto a aceites argentinos, españoles e italianos, a través de sus protocolos de calidad.....	55

5 – Conclusiones60

6 – Bibliografía.....62

7- Anexo.....64



USAL
UNIVERSIDAD
DEL SALVADOR

RESUMEN

El presente trabajo tiene como finalidad el estudio del sector agroindustrial del Aceite de Oliva de San Juan y Argentina, para determinar su nivel de competitividad y evaluar las estrategias de diferenciación, para el Aceite de Oliva de San Juan, como una herramienta de ventaja competitiva.

Para llevar a cabo esto, se realiza el estudio de la evolución del sector a nivel mundial nacional y provincial. Luego se analizan las influencias de las técnicas de diferenciación empleadas en los principales países Europeos con cultura milenaria en la producción y consumo de Aceite de Oliva, para finalizar con la comparación de calidad del aceite sanjuanino respecto al resto de los aceites argentinos, españoles e italianos, mediante sus protocolos correspondientes.

De este estudio se establece la necesidad de diferenciar los aceites nacionales y sanjuaninos, ya que existe una gran tendencia a la exportación de aceites de oliva a granel.

Se deduce la necesidad de buscar una combinación de herramientas de diferenciación, que vayan acompañadas de mensajes que satisfagan las necesidades de los consumidores y las características del mercado, ya que una sola técnica como es la Denominación de Origen, representa solo un 5 % del consumo mundial de aceite de oliva.

Esto se debe a que la tendencia mundial va dirigiendo la conducta de los consumidores hacia una alimentación más responsable, con un interés cada vez mayor por alimentos saludables y seguros. Las empresas del rubro tendrán que asumir el desafío de unirse a esta tendencia mundial.

Palabras Claves: Aceite de Oliva, Competitividad, Diferenciación, San Juan.

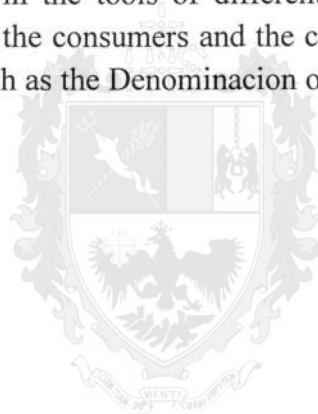
ABSTRACT

This is a study into the agro-industrial sector of olive oil production in San Juan and Argentina, to determine its competitiveness and evaluate the strategic difference in local production as a tool for advantageous competition.

In order to do this, a study into the evolution of the olive oil sector at international, national and provincial level was carried out. The influence on the difference of techniques used by the main European producers with hundreds of years of culture in olive oil production and consumption was then analysed, concluding with the comparison in the quality of San Juan oil with respect to the rest of Argentina, Spanish and Italian oils, with their corresponding protocols.

From this study the necessity to differentiate between the national and San Juan oil is deduced, as there is a tendency to export the oil in bulk.

The need to find a combination in the tools of differentiation go together with the messages that satisfy the needs of the consumers and the characteristics of the market is deduced, as only one technique such as the Denomination of Origin represents only 5% of world consumption in olive oil.



USAL
UNIVERSIDAD
DEL SALVADOR

ASESOR PRINCIPAL

Susana Mattar – Lic. en Alimentos de la UCCuyo de San Juan.

Magíster en Ciencias con Mención en Ingeniería de Procesos de Producción de Alimentos. UCCuyo-Universidad de La Serena-Chile.

Especialista en Docencia Universitaria. Facultad de Filosofía y Humanidades. Universidad Católica de Cuyo.

SITUACION ACTUAL:

Profesor Titular Suplente Cátedra Biotecnología de Alimentos. UCCuyo

Profesor Titular De Higiene y Seguridad Alimentaria. UCCuyo

Profesor Asociado Cátedra Microbiología De Alimentos y Bebidas. UCCuyo

Jefa del Panel de Cata de la Universidad Católica de Cuyo Homologado por el Consejo Oleícola Internacional (COI). Períodos 1 de Noviembre 2006 - 30 de octubre 2007, 1 de noviembre 2007 - 30 de octubre 2008.

Profesora Titular Efectiva de Microbiología Olivícola. Instituto Superior De Enología, Fruticultura y Olivicultura. Desde Junio De 2005.

TIPO DE ASESORAMIENTO

El asesoramiento consistió en la formulación formal del trabajo, y en la determinación de las necesidades del sector, que me permitieron conocer de cerca la realidad Sanjuanina del sector olivícola.