

## Práctica de recolección de aceituna

### Objetivo:

Aprender y aplicar las técnicas adecuadas para la recolección de aceitunas, maximizando la calidad del fruto y minimizando daños.

### Materiales necesarios:

- Cestas o recipientes para recolección
- Ropa adecuada y guantes
- Tijeras de recolección o peines para aceitunas
- Mallas y cajas para transporte a la almazara

### Procedimiento:

#### 1. *Selección del momento adecuado:*

El momento óptimo para la recolección depende de la variedad de oliva y de las condiciones climáticas. Idealmente, la recolección debe realizarse cuando las aceitunas han alcanzado su madurez, pero antes de que comiencen a caer naturalmente del árbol. Depende del objetivo de recolección que se pretenda conseguir (figura 1).

El color de las aceitunas es un indicador importante de su madurez. Las aceitunas pasan por varias etapas de color a medida que maduran:

- Verde: Las aceitunas en esta etapa son jóvenes y todavía no han alcanzado su madurez completa. Los aceites producidos a partir de aceitunas verdes tienden a ser más amargos y picantes.
- Cambio de color o envero: A medida que las aceitunas maduran, pasan a través de una fase de cambio de color, en la que adquieren tonos amarillos, rojizos o púrpuras. En esta etapa, los aceites resultantes son equilibrados en sabor y aroma.
- Negro: Las aceitunas maduras completamente maduras tienen un color negro o morado oscuro. Los aceites de aceitunas negras tienden a ser más suaves y frutados.

Para aceituna Manzanilla de verdeo, se recoge en grado 1. Para Arbequina de maduración temprana en 3-4 y Empeltre tradicional en 6-7.



Figura 1: Grado de maduración de las aceitunas.

La fecha de recolección puede variar según la variedad de aceituna y las condiciones climáticas específicas de la región. En general, la recolección suele llevarse a cabo a finales de otoño o principios de invierno en muchas áreas productoras de aceite de oliva. Por otro lado, la madurez de la aceituna también se refleja en la acidez del fruto y en su perfil de sabor. A medida que las aceitunas maduran, su acidez disminuye y su contenido de aceite aumenta hasta el envero. Las aceitunas más maduras tienden a producir aceites de oliva con sabores más suaves y frutados.

## 2. *Preparación:*

Es importante cómo prepararse para la recolección. Se debe vestir ropa cómoda y protectora, incluyendo guantes. Se debe minimizar el contacto con la piel de las aceitunas para evitar la contaminación con microorganismos y evitar dañar la fruta.

## 3. *Técnicas de recolección manual:*

Hay que tener en cuenta las diferentes técnicas de recolección, como usar tijeras de recolección o peines específicos para aceitunas. Se enfatiza la importancia de recogerlas aceitunas sin golpear las ramas procurando no dañar la producción del año siguiente. Hay que programar la logística de mantas y cestas.

### a. *Recolectar a mano u ordeño:*

Este es el método tradicional para recolectar aceitunas. Este proceso era sumamente lento y requería cierta técnica para evitar dañar las ramas durante la recolección. Se realiza utilizando las manos y los dedos para separar las aceitunas maduras del árbol. Es ideal para árboles de menor tamaño y en áreas donde la mecanización no es posible (figura 2).

Herramientas: Guantes de recolección (para proteger las manos), cestas o recipientes



*Figura 2: Ordeño*

### b. *Utilizar tijeras de recolección:*

Las tijeras de recolección son herramientas diseñadas específicamente para cortar los racimos de aceitunas del árbol. Este método es más rápido que la recolección a mano y reduce el riesgo de dañar el árbol y las aceitunas. En España no se utilizan (figura 3).

Herramientas: Tijeras de recolección, cestas o recipientes.



Figura 3: Tijera de recolección

c. Peine para recolección:

Un peine para aceitunas es una herramienta que consta de una serie de dientes largos y flexibles que pasan a través de las ramas, liberando las aceitunas maduras. Este método es más eficiente para árboles más grandes y puede acelerar la recolección.

Herramientas: Peine para aceitunas, cestas o recipientes.



Figura 4: peine de recolección

d. Vibración mecánica:

La recolección con vibración mecánica implica el uso de máquinas que aplican vibraciones a las ramas del árbol, lo que hace que las aceitunas caigan al suelo. Este método es rápido y eficiente, pero se debe usar con cuidado para evitar dañar los árboles.

Herramientas: Vibradoras mecánicas, lonas o redes para recoger las aceitunas que caen.



Figura 5: Vibrador mecánico

e. **Vareo:**

Similar a la vibración mecánica, este método implica sacudir las ramas del árbol para liberar las aceitunas maduras. Es más adecuado para árboles más pequeños y debe realizarse con precaución para evitar daños.



Figura 6: Vareo

Herramientas: Pértigas o varas para sacudir las ramas, lonas o redes para recoger las aceitunas.

Es importante recordar que la elección del método de recolección depende del tamaño del olivar, la variedad de aceituna, la topografía del terreno y los recursos disponibles. Cada método tiene sus ventajas y desventajas, y es esencial realizar la recolección de manera cuidadosa para preservar la calidad de las aceitunas y minimizar los daños al árbol.

4. **Clasificación:**

Luego de recolectar las aceitunas, se deben separar las que estén dañadas, arrugadas o de mala calidad. , quitar hojas y ramos, así como otras impurezas. Se puede realizar en el campo o a la entrada de la almazara.



*Figura 7: Mallas de recogida*

5. *Almacenamiento temporal:*

Hay que moler las aceitunas el mismo día de la recolección. Si no es posible, se deben almacenar en lugares frescos y sombreados, para evitar que se calienten y deterioren antes del procesamiento.

6. *Limpieza:*

Es importante mantener limpios los utensilios de recolección y los contenedores para evitar la contaminación de las aceitunas.

7. *Conclusiones de la práctica:*

Piensa en la relevancia de una recolección adecuada en la obtención de aceites de oliva de alta calidad.

Se deben animar los participantes a practicar los procesos y perfeccionar estas técnicas para convertirse en recolectores más hábiles y eficientes.