

9° FIESTA PROVINCIAL  
del 16 al 23 de abril

Coronel Dorrego  
Provincia de Buenos Aires

## ACERCA DE LOS CONSUMIDORES DE ACEITE DE OLIVA DEL SUDOESTE BONAERENSE



Beatriz Lupín<sup>1</sup>, Stella Maris Pérez<sup>2</sup>, Carmen Cincunegui<sup>2,3</sup>,  
María Virginia Pisani<sup>2,3</sup> & María Pía Mangiapane<sup>2,3</sup>

<sup>1</sup>Universidad Nacional de Mar del Plata; <sup>2</sup>Universidad Nacional del Sur; <sup>3</sup>Universidad Provincial del Sudoeste  
beatrizlupin@gmail.com; stellamaris.perez@uns.edu.ar; carmencincunegui@gmail.com

El aceite de oliva (AO) originario del Sudoeste Bonaerense (SOB) es de calidad diferenciada debido a las condiciones favorables del suelo y del clima de la zona y a la experiencia de los productores.

Varios AO de la Región han sido galardonados con premios nacionales e internacionales.



Durante julio y agosto del año 2015, se realizó una encuesta exploratoria en la Ciudad de Bahía Blanca. El relevamiento cubrió distintos barrios y se encuestó a personas de diferente sexo, edad y nivel de educación.

Del total de encuestados, el 25% emplea AO como aceite principal para todas sus comidas -consumidores habituales-; el 49% como aceite secundario o adicional, para aliñar ensaladas y pastas y en ocasiones especiales -consumidores eventuales- y el 26% no lo consume.

En general, los consumidores compran el AO en super/hipermercados y en negocios especializados. Respecto al AO del SOB, el mismo es comprado sobre la ruta -en puestos cercanos a las fincas- y en los establecimientos de los productores.



La razón fundamental para consumir AO son sus propiedades saludables y nutritivas.

Por su parte, los consumidores de AO producido en el SOB destacan su sabor. Declaran:

*“Me gusta el sabor, es diferente al de otras regiones”.*

Los consumidores habituales, con relación a los eventuales, son los que más buscan, en las etiquetas de los envases, las descripciones “aceite de oliva virgen extra”, “aceite de oliva” y “aceite de oliva de primera prensada”. En cambio, los consumidores eventuales, en comparación con los habituales, priorizan la descripción “aceite de oliva virgen”. Ningún encuestado declara buscar el dato sobre “grado de acidez”, siendo ésta una de las características que distinguen al AO virgen extra del AO virgen.



**Seguimos trabajando en colaboración con los productores, los gobiernos municipales y diversos organismos públicos y privados de la zona a fin de precisar resultados. El propósito es que el Sector Olivícola, uno de los más dinámicos e impulsores de la economía de la Región, continúe afianzándose y desarrollándose.**

Las investigaciones se desarrollan en el marco de los proyectos:

“Aceite de Oliva del Sudoeste Bonaerense. Potencial Regional Exportador”-Concurso de Asistencia Exportadora “Manuel Belgrano”, SPU-Ministerio de Educación y Deportes, 2014-2016. Dra: Lic. (Mg.) Susana Picardi (UNS)

✓“Productos Agroalimentarios del Sur Pampeano: Diversificación, Calidad e Identidad Regional”- AgroValor, SPU-Ministerio de Educación y Deportes, 2016-2017. Dr: Ing. Agr. (Dr.) Pablo Marinángeli (UNS)

✓“Desarrollo del Olivo del SOB”- Univ. Agregando Valor, SPU-Ministerio de Educación y Deportes, 2017-2018. Dra: Lic. (Dra.) Lorena Tedesco (UNS)