

OPORTUNIDADES DE NEGOCIO: ACEITE Y HARINA DE NUEZ



Oportunidad

Comprar a agricultores locales de la región nueces de bajo calibre a costos menores para la generación de productos como harina y aceite de nuez.



Son productos en crecimiento, con grandes proyecciones por el valor nutricional, sin gluten y bajos precios – rendimiento por producción.



Valor nutricional alto en grasas poli-insaturadas, contiene ácidos grasos omega 6 y omega 3, además de ser alto en vitaminas B y E.



producir 250 ml de aceite cuesta \$2.000 aprox. y una venta de \$4.500. prom.
 Producir 1 kl cuesta aprox. \$2.000 y su venta \$4.500 prom.

PROCESO



ALIANZA PRODUCTORES



PROCESAMIENTO *(inversión)*



ENVASADO



DISTRIBUCIÓN *(opcional)*



ANTECEDENTES

TENDENCIAS DE CONSUMO Y PRECIOS DE VENTA

En un contexto de cada vez mayor preferencia por alimentos saludables y preocupación por la nutrición, el aceite de nuez se convierte en una alternativa atractiva a considerar. Por otra parte, el mayor número de alergias e intolerancias alimentarias, pero que a su vez sean saludables generan espacio para la producción de harinas no basadas en trigo, y existe una creciente demanda de alimentos bajos o sin gluten también potencia este mercado de harinas funcionales⁸.

En Chile hay un bajo desarrollo de harina de nuez, que deriva del poco desarrollo de la industria del aceite de nuez. En otros países esta harina se utiliza en la industria de la pastelería y panadería, para acentuar sabores y aportar texturas.

La demanda de harinas no convencionales es liderada por Norteamérica y Europa (Francia, Países Bajos y Alemania principalmente). En Latinoamérica la demanda es menor, pero va en aumento por la mayor demanda de alimentos saludables. Respecto a las harinas no convencionales, las de leguminosas (garbanzo, poroto, lenteja) presentan mayor participación de mercado (2016), por la demanda de productos saludables y sin gluten⁹.

El aceite de uso alimenticio producido a nivel nacional como harina de nuez es comercializado por lo general en tiendas de frutos secos y alimentos saludables.

VALOR NUTRICIONAL

- Alto en grasas poli-insaturadas
- Ácidos grasos omega 6 y 3
- Alto en vitaminas B y E
- Harina sin gluten

Valor Mercado	Formato	Precio Promedio
Aceite	250 ml	\$4.500
Harina	1 kg	\$5.800

ACEITE	PRECIO PROMEDIO POR 250 ml
Oliva	\$3.500
Maní	\$6.500
Almendra	\$6.700
Linaza	\$7.500
Chía	\$6.800

HARINA	PRECIO PROMEDIO POR 1 kilo
Arroz integral	\$5.500
Quínoa	\$7.000
Almendra con y sin piel	\$6.700 / \$11.500
Coco	\$5.400
Linaza	\$3.300
Garbanzos	\$3.000

⁸ Revista Énfasis Alimentación, Febrero 2019. <https://es.calameo.com/read/0013939424dd0a82530d4>

⁹ Revista Énfasis Alimentación, Febrero 2019. <https://es.calameo.com/read/0013939424dd0a82530d4>

OPORTUNIDAD: VALOR DE PRODUCCIÓN, NIVEL Y COMPLEJIDAD DE INVERSIÓN

La producción de aceite de nuez como harina es una alternativa de agregación de valor. Ambas se pueden elaborar a partir de descartes de nuez, es decir, nuez que no cumple con los parámetros necesarios para ser exportada.

Se estima que el 20% de la producción de nuez pertenece a calibres menores a 32mm y por ende no es exportable. Esta producción se vende a valores bajos (1,5 USD / Kg), por lo que su venta es poco rentable para los productores. Con 2,5 kilos de pulpa, que se obtienen a partir de 5 kilos de nuez de descarte, se puede producir 1 litro de aceite y 1kg de harina, lo que genera un mayor rendimiento que el aceite de oliva, el cual requiere de 7 kg para producir un 1 litro de aceite.

Para la producción de aceite de nuez prensado en frío, se requiere una prensa hidráulica, la cual ejerce fuerza sobre la nuez y permite extraer el aceite en frío para así mantener sus propiedades nutricionales. Como subproducto de la elaboración de aceite de nuez, se utiliza la pulpa que fue prensada a la generación de harina.

Capacidad	Precio Prensa (sin IVA)
20 a 30 kg de nuez por hora	\$6.400.000.-
4 a 5 kg de nuez por hora	\$1.600.000.-

Respecto a la principal competidores del aceite de nuez en Chile encontramos empresas en la V y IX Región, a nivel internacional encontramos EEUU (California) y Francia. En el caso la principal competencia de harina de nuez a nivel nacional son las empresas, Calbu, Agrícola Demivalle y Ambrosía.

EXTERNALIDADES ASOCIADAS A CAMBIO CLIMÁTICO:

La variedad Serr (que corresponde al 72% de la superficie de cultivo de nogal de la región de Coquimbo), es la mejor adaptada al contexto climático de la región. Esta variedad tolera el déficit hídrico en las etapas de llenado de nuez, madurez fisiológica y cosecha (etapas 4 a 6 del proceso), donde se puede reducir el aporte de agua entre un 15% a 30%. Además de tolerar el déficit hídrico en las etapas señaladas, el menor aporte de agua favorece el rendimiento de colores claros de la pulpa, no, así como variedad Chandler que no tolera déficit hídrico.