



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural



JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE  
CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA



# JORNADAS SOBRE PINAR, PINO, PIÑA Y PIÑÓN-PIÑONERO



Europa  
invierte en las zonas rurales

**BLOQUE:** 4 – PIÑÓN

**PONENTE:** SANTIAGO PEREA GONZÁLEZ

**TÍTULO:** EL PIÑÓN COMO PRODUCTO: DE LA TRADICIÓN A LAS INNOVACIONES PARA LA MEJORA DE TODA LA CADENA DE VALOR





- Empresa familiar
- Fundada en 1950
- Elaboración y comercialización del piñón blanco.
- 2 líneas de trabajo
  1. Obtención de piñones convencionales
  2. “Pinares de Doñana” de producción ecológica
- Única empresa elaboradora en Andalucía.
- Primera española de producción ecológica.
- Materia prima: Parque nacional de Doñana y su entorno, destacando los Pinares de Almonte, declarados ecológicos en el año 2001.



**Pinares de Doñana**  
Santiago Perea, S.L.

Inicio Acerca de nosotros Productos Contacto

Piñones procedentes de cultivo ecológico

El pino es el mar y el cielo  
y la montaña: el planeta

Antonio Machado

CAAE AGRICULTURA E AGROPECUARIO

Copyright © 2011 Santiago Perea, S.L. Aviso legal Acerca de nosotros Contacto



Hace 30 años

- Noviembre hasta finalizar la recogida.
- No regulada.
- Recogida manual: “*piñeros*” y gancho (“*gorguz*” u “*hocino*”).



Actualmente

- 1 de diciembre hasta el 15 de abril.
- Regulada desde 1995 por la **Consejería de Medio Ambiente.**
- Recogida manual y/o mecánica: máquinas vibradoras.

### Máquinas vibradoras

#### Ventajas:

- Mayor control de la recolección y reducción de costes.

#### Inconvenientes:

- Terreno no abrupto y acceso de las máquinas por la masa forestal.
- Consecuencias sociales en los jornaleros de la zona.





## Hace 30 años



## Actualmente

- Los piñeros solicitan un permiso de la empresa recolectora para faenar en uno o varios lugares determinados.

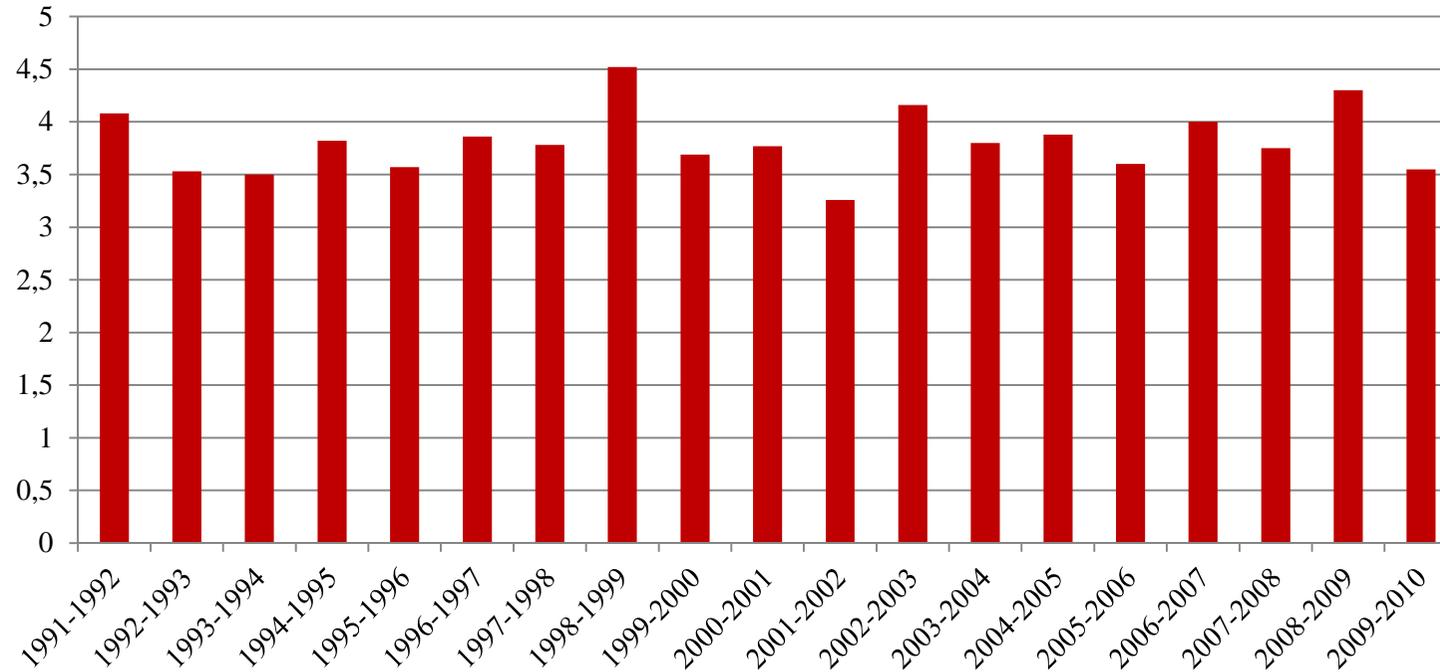
- Depósito de las piñas recolectadas en montones individuales, contado y pago por millares.
- Las piñas de baja calidad se desestimaban: proceso de selección del producto desde la recolección.

- Pago por Kg de piña recolectada.
- Pesadas en sacos: la selección no comienza en la recolección.

- Transporte, cernido y almacenamiento hasta el verano



**Rendimiento Kg piñones blancos/Kg piñas recogidas**



**Factores que influyen en el rendimiento de la producción del piñón blanco:**

- **Pluviometría.**
- **Humedad.**
- **Características edafológica.**
- **Ataque de la procesionaria.**

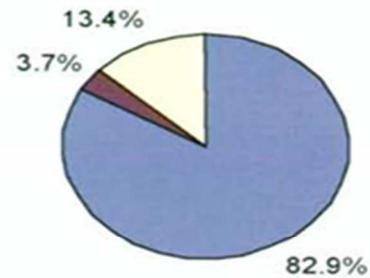
**Posibles soluciones para optimizar el rendimiento:**

- **Limpia de los pinares**

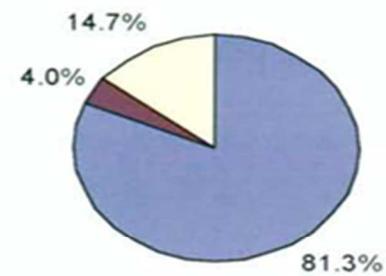


## Rendimientos según las zonas

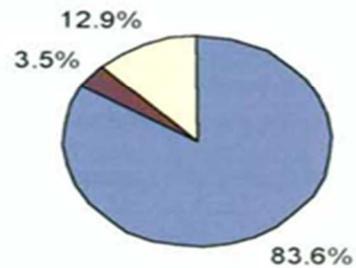
Media de la zona Almonte-Hinojos



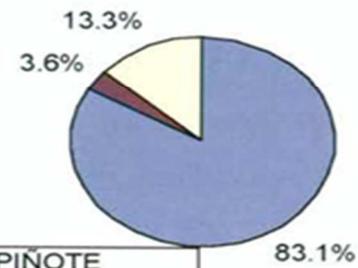
Media de la zona Moguer-Mazagón



Media de la zona C. C. Abajo



Media de la zona C. C. Arriba



■ PIÑOTE  
■ FRUTO SC  
□ CASCARA



## Hace 30 años



## Actualmente

- Las piñas se extienden en eras de secado solar para que se sequen y se abran: adquieren características organolépticas y gustativas.

- Sequeros de calor artificial.

- Desgrane manual: muy lento y costoso

- Desgrane: máquinas desgranadoras = centrifugadoras => mezcla de corazón, escamas y piñones, que se separa con cribas y aire.

- Las semillas se pueden conservar sin que sufra ningún cambio en sus características, hasta que el mercado exija la obtención del piñón blanco.



## Hace 30 años



## Actualmente

- El piñón se introduce en unos cilindros que presionan las cáscaras y las abre suavemente.

- Caen en cribas cernidoras que separan el piñón partido del no partido. Se vuelve a iniciar el ciclo y el partido pasa a máquinas separadoras y clasificadoras, en las que se terminan de separar las cáscaras de los piñones montados.

- Separación de impurezas manual: personas que seleccionaban los piñones.

- Envasado en sacos de 50 kg.

- Separación de impurezas automática: células fotoeléctricas y colorimétricas que distinguen los diferentes colores.

- Envasado en sacos de 25 kg, cajas de 10 ó 5 kg y bolsas de 1 kg.

- Certificaciones y análisis.

- Otras aplicaciones: cáscara como fuente de energía en biomasa



- Mercados nacional e internacional.
- Competencia:
  - **Piñón paquistaní:** forma puntiaguda y sabor insípido.
  - **Piñón turco:** forma y sabor similares al nacional pero peor presentación.
  - **Piñón chino:** introducido en todos los mercados europeos y con gran consumo. Forma más ancha y puntas oscuras, y sabor insípido. Dudosos controles sanitarios. Precio muy bajo (10 €/kg por debajo del nacional).
- Problemas en la comercialización del piñón nacional:
  - Desconocimiento del producto en ambos mercados.
  - Alto número de controles en el mercado internacional.



- Piñón ecológico:
  - Envasado en los mismos formatos que el piñón convencional y botes de cristal de diferentes tamaños.
  - Análisis de multiresiduo plaguicidas.
  - Certificaciones CAAE. 
  - Poca concienciación en el consumo de productos ecológicos.
  - Precio: 2€/Kg superior respecto al convencional.





- Valor del producto quede en Andalucía.
- Elaborar un Plan estratégico.
- Ayudas públicas.
- Convenio con Universidades.
- Estudio anual de los pinares.
- Informe fitosanitario.
- Distintas alternativas en el modelo de recolección.
- Colaboración de la policía autonómica.



JORNADAS SOBRE  
PINAR, PINO, PIÑA  
Y PIÑÓN-PIÑONERO

MUCHAS GRACIAS

[www.santiagoperea.com](http://www.santiagoperea.com)



Calle Cruz de Montaña, 2  
21710 - Bollullos Par del Condado  
(Huelva)  
España



Telf. +34 959 410 231  
Móvil +34 679 461 506



Nacional: [info@santiagoperea.com](mailto:info@santiagoperea.com)

Internacional: [export@santiagoperea.com](mailto:export@santiagoperea.com)