

SR. Vicedecano de la facultad de Agronomía, Sra Directora de Extensión, Sr. Director del departamento de Agroindustria Profesor Doctor Alvaro Peña, Sra Directora del Diplomado en Producción de Aceite de Oliva Profesora Doctora María Luz Hurtado, Estimados Profesores, Estimados Alumnos del Diplomado, Familiares y amigos.

Primero que todo quisiera agradecer el honor de haber sido nominada para pronunciar este discurso.. lo cual se debe como supondrán se debe a mi edad y tal vez a algunos atributos académicos ya que no a mi capacidad de elaborar aceite de oliva. Como muchos saben mi exigua plantación de 4 hectáreas que crece con desesperante lentitud y parsimonia en la Araucanía no son argumento suficiente para autorizarme a estar parada aquí en este podio.

En este discurso quisiera ir de lo general a lo particular y quiero partir con una reflexión bastante obvia, cual es la relevancia de la producción de alimentos para la vida del hombre, y lo que fue una actividad que empezó hace varios miles de años cuando el hombre paso de ser nómada y recolector a sedentario y productor y que partió de la observación probablemente, de que las semillas que se depositaban en el suelo daban origen a una planta similar, se ha ido complejizando cada vez más y se ha transformado en una ciencia, por cierto una de las ciencias más relevantes para la subsistencia de nuestra especie. El rol de las universidades en este ámbito es irremplazable. Y esta Universidad, la Universidad de Chile con sus más de 170 años de vida, y el rol mítica Facultad de Agronomía en el desarrollo de la agroindustria en Chile se cuenta entre los más destacados, no solo por ser la más antigua y la de mayor envergadura y sino también por la extensión y calidad de la investigación que en ella se desarrolla. Y solo para que no se preste a confusión cuando sostengo que Antumapu es mítica, lo digo no solo por el rol en el progreso de la agroindustria, sino también por todo tipo de leyendas que circulan por el país sobre las actividades extra programáticas y cannabinoides que germinan en los intrincados recovecos de los múltiples edificios de esta Facultad por, su producción de licores, por sus fondas etc, lo que hace que este campus uno de los más entretenidos y singulares de nuestra vieja dama azul.

En este ámbito donde un grupo de profesores probablemente bajo el impulso de algún visionario decano hace algunos años visualizaron el potencial del cultivo de olivos en Chile, la denominada Olivicultura, y el departamento de Agroindustrias se lanzó sobre este proyecto y preparo a sus futuros docentes. Así bajo el liderazgo María Luz Hurtado vio la luz el Diplomado en Producción de Aceite de Olivos el año 2005, con 5 versiones. Luego hubo una interrupción y de nuevo este año se lanzó la versión de la cual hoy egresamos el grupo de alumnos que aquí nos encontramos. Como hemos aprendido algunos este cultivo ocupa hoy 24 mil hectáreas en Chile desde Maule hasta rica, produce varios millones de kilos de aceitunas y un 17% del peso fresco de la fruta se transforma en el preciado aceite de oliva, produce asimismo varios miles de toneladas de residuos. En este contexto es relevante y fundamental sentar las bases científicas agronómicas y agroindustriales para el correcto desarrollo de esta actividad. Y es lo que este Diplomado logra con creces. Debemos celebrar la visión de todos, pero sobre todo la visión, el tesón y el empeño y el profesionalismo de la profesora María Luz Hurtado. Malu, como todos la conocemos es sin duda

una persona de altas condiciones humanas y académicas, y es lo que pudieron reafirmar en el transcurso del Programa quienes la conocían de antes, y pudimos constatar quienes la conocimos aquí. Ella y el equipo de profesores desarrollan en 6 meses un programa, que es amplio ya que abarca desde los aspectos agronómicos básicos del cultivo de olivos, hasta el desarrollo de producto final, con contenidos que son muy prácticos para quien se desempeña en la industria pero al mismo tiempo fundamentados y basados en la investigación decampo de la propia Universidad. Contenidos que profundizan adecuadamente pero que no divagan, y si en algunos momentos descendimos en las complejidades de una reacción enzimática que originan los precursores de los ácidos grasos en un organelo especializado de la célula vegetal, o tal en el intrincado mecanismo bioquímico que da origen a un compuesto del grupo de los pentanos perhidro fenantrenos, también podíamos distendernos entendiendo los aspectos más prácticos de la industria y de sus productos y residuos y disfrutar de actividades lúdicas de la cata que hacían que cada día jueves de esta última mitad de año fueran, al menos para mí, el día más feliz de la semana. En suma un Programa no solo interesante y entretenido sino un Programa completo, en un formato de horario y planificación muy apropiados y con la exigencia académica adecuada que satisfizo las expectativas de los alumnos.

Ahora brevemente voy a hablar de los alumnos que tuvo que lidiar Malu en este tiempo. Claramente un grupo de alumnos “diversos” por decirlo en fácil.... están las individualidades, Malu te los voy a recordar por si te has olvidado de cómo somos tus alumnos

Esta el grupo de los alumnos de Agronomía, los pollitos de la Malu: Como buenos jóvenes universitarios actuales con el Smartphone por delante y wasap como primera consulta bibliográfica (yo creo que se duchan con el celular en la mano) siempre se sentaban atrasito... siempre un poquito tarde, siempre estudiando a última hora para la prueba... y siempre felices.. como si tuvieran el mundo por delante...puchas y la verdad es que tienen el mundo por delante. Gracias por la frescura de su juventud

Quien podrá olvidarse de Salome y de Clemente.. de aspecto poético y romántico y casi como viviendo en un mundo paralelo

Esta Juan Carlos, un caballero, en primera fila siempre y siempre gentil

Están Cristóbal y Leo y Gonzalo, otros caballeros a cargo de almazaras de grandes empresas, gentiles, constantes, dispuestos a compartir sus experiencias generosamente aunque tampoco conocimos mucho sus aceites...

Luego el grupo de los bacanes...los que producen aceite de calidad, los de Leyda, Los Alonso, los ocho olivos, Ellos...pues los que se ganan todos los premios...personas extraordinariamente gentiles y muy comprometidos con su actividad aunque debo decir que no siempre se acordaban de traer la botellita de aceite de oliva para mejorar la ensalada del casino.

Luego el grupo de los abacanedos...los que llegaban apatotados y si no estaban se sentía un vacío en el centro de la sala...los que producen millones de litros de aceite, los que son exitosos en Estados Unidos y Brasil, los que miran al resto casi por encima del hombro..ellos...los de Olisur...y sobre ellos también debo decir que aunque nunca probamos un “Santiago” en la ensalada, era muy interesante escuchar sus comentarios nacidos de la experiencia que les da estar a cargo de esos miles y miles de árboles.

También sstamos las damas que sabemos poco y nada de aceite, la gentil Inesita y yo, sentadas en primera o segunda fila para tratar de aprender lo que al principio se nos hacía incomprendible.. pero creo que con esfuerzo y tesón y preguntando mucho que logramos el objetivo.

Y esta por último el grupo de los desordenados, de los díscolos, Francisco, Raúl y Jorge, un trio inolvidable, generosos, alegres, y dispuesto siempre a hacer travesuras. Como me voy a olvidar que hicimos perro muerto para las fondas dieciocheras de los alumnos y que me hicieron pasar por debajo de un cerco de alambres para no pagar entrada. Un trio muy diverso entre ellos porque uno produce millones de litros a granel, el otro está en un industria mediana de aceite de calidad y el tercero, Jorge, quien debería recibir el premio al mejor compañero (era el que nos grababa y compartida todas las clases) no ha producido ni una gota de aceite todavía, pero el destino los unió en este Diplomado y me imagino que seguirán amigos toda la vida.

Y quiero terminar con eso. Con lo que este diplomado nos brindó no solo en términos académicos y de conocimiento, sin en lo que nos brindó como amistades, como relaciones. Esto es invaluable. Conocer y compartir con profesores con profesores de alto nivel y expertos en su área y con actores de la industria , conocer y relacionarnos con nuestros compañeros y poder decir que fuimos alumnos del Diplomado en producción de aceite de Oliva de la Chile y sobre todo poder decir que fuimos alumnos de la Malu Hurtado. Un verdadero honor y un privilegio. Muchas gracias a todos