



# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

# E

## ditorial

La Dieta Mediterránea enriquecida con AOVE podría mejorar los síntomas depresivos  
pág. 11

La Estrategia Andaluza del Olivar impulsará la tecnificación del sector  
pág. 12

El Gobierno anuncia una nueva convocatoria del PERTE Agroalimentario  
pág. 13

Inteligencia Artificial para la toma de decisiones a la hora de predecir el momento óptimo de recolección  
pág. 16

Algunas piezas de los futuros vehículos podrían estar fabricadas a partir de los residuos del olivo  
pág. 19

El Instituto Universitario de Investigación en Olivar de la UJA celebra sus "I Jornadas de Investigadores"  
pág. 20

## La Gran Fiesta Mundial del AOVE

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**S**eguimos de resaca en Grupo Editorial Mercacei. Aunque esta resaca no es como las del tequila; esta es amable, reconfortante y te deja con ganas de más. Es la resaca de la Gala EVOOLEUM, que celebramos el pasado 16 de enero en Espacio Rastro Madrid. Allí recibimos a productores nacionales, pero también a una gran delegación internacional provenientes de países como Italia, Brasil, Croacia, Líbano, Israel... ¡o incluso China! Todos ellos recogieron sus trofeos de Mejor de Cada Categoría, TOP10 Producción Limitada, Mejor Mujer Productora, TOP10 AOVE Saludable y Mejor Packaging Premium, Innovador y Retail. Pero si hay un galardón que me hace especial ilusión año tras año -además del dedicado a las productoras-, es el de Embajador del AOVE. Todavía recuerdo con emoción cuando se lo entregué a mi admirada Isabel Coixet antes de la pandemia... En esta edición, otorgamos este premio a dos profesionales totalmente diferentes en el ámbito laboral, pero unidos por su pasión por el virgen extra: el cómico Joaquín Reyes y el chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello. El primero de ellos nos regaló un monólogo al recoger su trofeo que parecía sacado de uno de sus desternillantes sketches televisivos. El público no dejó de reír desde que abrió la boca hasta



que se bajó del escenario. “Yo soy como el AOVE: rubio, atractivo, valioso e incluso beneficioso”, afirmó. Y la sala se llenó de carcajadas, al tiempo que se le oía pedir que le regalaran su peso en AOVE. ¡Ojo, que no parecía broma cuando empezó a buscar una báscula por sala! Después llegó Nino y, con él, las emociones a flor de piel. Habló como el chef humilde que es, como el digno heredero de cuatro generaciones y 103 años de historia dedicados a dar de comer bien. “El AOVE es el único alimento capaz tanto de ser absoluto protagonista en una ensalada como de perder el ego y echarse a un lado en un sofrito para dejar brillar a esa cebolla o a ese pimiento”, sentenció Redruello, y yo con la piel de gallina. Finalizó su corta intervención -podría haber estado escuchándole un día entero- diciendo que estaba tremendamente contento de recibir este galardón porque “está vinculado a un producto inevitablemente ligado a las personas, a la tradición, a la cultura y a la pasión”, para concluir con un deseo: “espero ser un gran embajador del AOVE”. Ya lo eres Nino. Ojalá tuviésemos en España -y en el resto del mundo!- chefs, empresarios y, en definitiva, personas como tú. Salgo de esta resaca feliz, casi sin querer salir de ella, con ganas de seguir disfrutando de esta Gran Fiesta Mundial del AOVE en la que se ha convertido la Gala EVOOLEUM. ¡Nos vemos en la próxima!

 **PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING  
www.pieralisi.com



**SPI 76.2**  
N.1 en la extracción  
de aceite de oliva

EL DECANTER DE DOS FASES  
CON LAS MEJORES PRESTACIONES  
DE RENDIMIENTO REAL

“Patrocina la Noticia de la Semana”

“La Gala EVOOLEUM se consagra comola Gran Fiesta Mundial del AOVE”

pág.4



**Fundadora:**  
M. Dolores Peñafiel Fernández

**Corresponsales:**  
BADAJOZ: Miguel Verdasco  
CÓRDOBA: Juan Morales Navas  
JAÉN: Hermanos Garrido Garrido  
COM. VALENCIANA: Miguel Pérez  
SEVILLA: José María Puerto Castro

**Directora:**  
Pandora Peñamil Peñafiel

**Redacción:**  
Alfredo Briega Martín  
Cristina Revenga Palacios  
redaccion@mercacei.com

**Edita:**



**Mercacei**  
GRUPO EDITORIAL

**CEO & Editor:**  
Juan A. Peñamil Alba

**Redacción, Administración y Publicidad:**  
Andrés Mellado, nº 72, bajo Izda.  
28015 MADRID  
Tfno.: 91 544 40 07  
Fax: 91 543 20 49  
admin@mercacei.com  
suscripcion@mercacei.com  
publicidad@mercacei.com  
www.mercacei.com

**Secretaría de Redacción y Publicidad:** Estrella de la Lama Alcaide  
**Administración:** Cristina Álvarez Lorente  
**Departamento Comercial:** Natalia de las Heras  
**Corresponsal Italia (Milán):** Daniela Capogna  
**Corresponsal América del Sur:** Leonardo Moral

**Suscripción:**  
**MERCACEI Semanal**  
(46 nos al año)  
con **MERCACEI Magazine**  
(Trimestral)  
**Anual:** 236 €  
(Extranjero: 290 €)  
**MERCACEI FAX**  
(sólo para los suscriptores de MERCACEI)  
**Anual:** 155 €  
(Extranjero: 250 €)

**Depósito Legal:**  
M 28733 - 1994  
**ISSN**  
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

Prohibida la reproducción total o parcial de textos o fotografías, sin autorización escrita de la Editorial. MERCACEI no se responsabiliza de las opiniones y criterios de sus colaboradores, tanto a nivel de redacción como de los mensajes publicitarios.

Esta publicación es miembro del Club Abierto de Editores (CLABE).



# sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Gala EVOOLEUM
6-10	Mercado
	• Superficie de olivar
11	Actualidad
	• Salud
	• Ayudas
	• Digitalización
	• PAC
	• Biocombustibles
	• Investigación
	• Formación
	• Tecnología
	• AOVE & Cultura
23	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

## Nombramientos

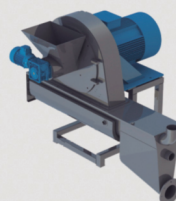
### Cristóbal Cano, nombrado experto del COPA en el Observatorio de Mercados del Aceite y el Olivar de la CE



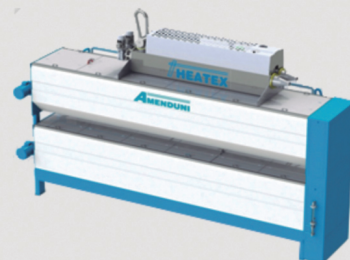
El jiennense Cristóbal Cano, secretario general de UPA-Jaén y UPA-Andalucía, así como responsable de la sectorial de aceite de oliva a nivel nacional de esta organización agraria, ha sido elegido a propuesta del COPA para formar parte del equipo de expertos que a partir de ahora figurarán en el Observatorio de Mercados del Aceite de Oliva, el Olivar y la Aceituna de Mesa de la Comisión Europea (CE) en Bruselas.

Una nominación que Cano encara con ilusión y mucha satisfacción porque la entidad que agrupa a las organizaciones profesionales agrarias de toda Europa haya decidido su propuesta para ser miembro de este importante Observatorio junto a Juan Luis Ávila, el italiano Benedetto Fracchiolla y el griego Christos Karadimos.

El objetivo de los Observatorios de Mercados de la Unión Europea es aumentar la transparencia en los sectores agrícolas, recopilando y compartiendo datos de mercado relevantes y análisis a corto plazo. En este sentido, el trabajo que afrontará a partir de ahora Cristóbal Cano irá en la línea de reforzar el papel del aceite de oliva y la aceituna de mesa españoles en los mercados internacionales para generar valor añadido y nuevas oportunidades de comercialización.



**NUEVOS MOLINOS**  
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



**HEATEX**  
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



**REX LIMITED**  
NUEVO NUEVO MODELO



**ACCIAIERIE VALBRUNA**  
High quality is our standard

Via delle Mimose, 3 (Z.I.) - 70026. Modugno. Bari. **Italia**  
+39 080.5314910 - info@amenduni.it

P.I. Los Olivares. C/ Huelma, parc.19 - 23009. Jaén. **España**  
+34 953 281 315 - amenduni@amenduni.es







# Aceite de oliva

## Semana muy tranquila, con mayor oferta que demanda

**R**eina la tranquilidad en los mercados oleícolas nacionales -en gran parte debido a las recientes precipitaciones- y los precios sufren una ligera corrección a la baja en todas las provincias.

### Jaén

Mercado muy parado, con la oferta que sigue sin ceder y una demanda prácticamente retirada y menor que la oferta. Las lluvias han hecho acto de aparición pero en una escasa cuantía y totalmente insuficientes. Así, el lampante se sitúa a 8.600 €/t.; el virgen, a 8.700/8.800 €/t.; el refinado, a 8.650 €/t.; y el virgen extra, a 9.000/9.100 €/t.

### Córdoba

Semana muy tranquila, con el comprador dedicándose a retirar el aceite adquirido con anterioridad y la oferta algo más abundante por efecto de las liquidaciones de su coste. En este sentido, el lampante se establece a 8.600 €/t.; el virgen, a 8.750/8.800 €/t.; el virgen extra, a 9.000/9.200 €/t.; y el refinado, a 8.800 €/t.

### Sevilla

Tranquilidad en un mercado con poca oferta y demanda, caracterizado por la escasez de operaciones. Llegan las lluvias, aunque poco abundantes. En este contexto, el lampante se sitúa a 8.500/8.600 €/t.; el virgen y el refinado, a 8.800 €/t.; y el virgen extra, a 9.000/9.300 €/t.

### Málaga

Mercado muy apático y sin operatividad a excepción de alguna cister-

**Rosa Moliterno**

**Broker**  
Aceite de oliva a granel

**952 603 030**  
rm@iberiadeaceites.com

**Iberia de Aceites S.L.**

na puntual de lampante con una analítica muy buena. Escasa demanda y oferta que intenta colocar su producto a precios difícilmente asumibles. Lluvias abundantes y bien distribuidas que continuarán en los próximos días, con temperaturas que se han recuperado, lo que beneficia al olivar. Tan sólo muestra cotización el virgen, que se establece a 8.600 €/t.

### Castilla-La Mancha

Semana muy tranquila, con una oferta que está apareciendo más y una demanda que se está retirando. Las lluvias favorecen que las cotizaciones cedan ligeramente. Así, el virgen se establece a 8.500/8.700 €/t.; y el AOVE, a 9.000/9.200 €/t.

### Tarragona

Semana muy tranquila en el mercado, con los AOVEs frutados y dulces con DOP ofertándose a 9.100 €/t.

### Extremadura

Ligera tendencia a la baja debido, principalmente, a las lluvias y a la falta de demanda, con una oferta firme y ligeramente más alta, siendo mayor que la demanda. En este sentido, el lampante cotiza a 8.450/8.500 €/t.; el virgen, a 8.600/8.700 €/t.; y el AOVE, a 9.000/9.250 €/t.

### Valencia

Parálisis en un mercado donde la oferta se mantiene firme y la demanda está casi desaparecida, retirando el aceite adquirido con anterioridad. En este contexto, el lampante repite a 8.400 €/t.; el virgen, a 8.800 €/t.; el AOVE, a 9.000 €/t.; y el refinado, a 8.500 €/t.



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



**SPI 76.2**  
N.1 en la extracción  
de aceite de oliva

EL DECANTER DE DOS FASES CON LAS MEJORES  
PRESTACIONES DE RENDIMIENTO REAL



## La Gala EVOOLEUM se consagra como la Gran Fiesta Mundial del AOVE

Espacio Rastro Madrid acogió el 16 de enero la Gala de entrega de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra-EVOOLEUM Awards, que se ha consagrado como la gran fiesta internacional del virgen extra. El evento fue inaugurado por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y contó con la presencia de destacados productores nacionales e internacionales provenientes de países como Italia, Brasil, Croacia, Líbano, Israel o China. En esta edición, el EVOOLEUM ABSOLUTE BEST -el mejor virgen extra del mundo- fue para el AOVE sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina*, con 61 vírgenes extra españoles en el TOP100; mientras que los Premios Embajador del AOVE fueron otorgados al cómico Joaquín Reyes y al chef y socio de Grupo La Ancha Nino Redruello.

El evento, patrocinado por CaixaBank, Kubota, Perialisi, Grupo Macho y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, fue conducido por Cristina Villanueva, presentadora de "Noticias Fin de Semana" de LaSexta, y congregó a una amplia representación nacional e internacional del sector del aceite de oliva, además de periodistas gastronómicos, chefs e influencers.

En la Gala se entregaron los Premios BEST OF CLASS de los EVOOLEUM Awards, el concurso privado a la calidad del aceite de oliva virgen extra más influyente y prestigioso del mundo que desde 2016 organiza Grupo Editorial Mercacei y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AE-MO). Un concurso que ofrece las mayores garantías de calidad, rigor y objetividad por su estricta metodología, por los criterios establecidos en sus bases y por la composición del jurado, conformado por el mejor elenco posible de catadores internacionales nunca antes reunido.

Además del ministro Luis Planas, en el evento estuvieron presentes otros representantes institucionales como Jaime Lillo, director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI); Andrés Lorite, vicepresidente primero de la Diputación de Córdoba; y Orlando Ribeiro, embajador de Brasil en España.

En esta Gala se entregaron los Premios EVOOLEUM Mejor de Cada Categoría, así como los Premios del TOP10 AOVes Producción Limitada -inferior a 2.500 litros anuales-, los galardones a los mejores diseños de packaging (EVOOLEUM Packaging Awards); y el TOP10 de los AOVes más saludables del

Intermediario de aceite de oliva

Ramón  
Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

mundo. Sin olvidar el Premio a la Mejor Mujer Productora, que pretende destacar el importante papel que juegan las mujeres en la producción de aceite de oliva virgen extra en todo el mundo.

Por su parte, los Premios Embajador del AOVE 2024 recayeron en Nino Redruello, chef y socio de Grupo La Ancha -que levantó un imperio a base de escalopes y merluza rebozada-, en la categoría de Restauración; y en el cómico, guionista, actor e ilustrador Joaquín Reyes, conocido por sus programas televisivos de humor *La hora chanante* y *Muchachada Nui*, y por su vertiente gastro con

su propio programa de cocina llamado *Reyes en la cocina*.

Redruello calificó al AOVE como "una gran herramienta y un gran transmisor del sabor", así como un ingrediente "que es capaz tanto de ser protagonista en una ensalada como de perder el ego en un sofrito"; para concluir que "el aceite de oliva virgen extra es un producto que está inevitablemente ligado a las personas, a la tradición, a la cultura y a la pasión. Estoy muy contento por recibir este premio y espero ser un gran embajador del AOVE".

Por su parte, Joaquín Reyes agradeció de forma jocosa un reconocimiento "que sin duda merezco y que habla muy bien de las personas que me lo conceden". Reyes aseguró que el AOVE estaba muy presente en su vida y que "yo soy como el AOVE: rubio, atractivo, valioso e incluso beneficioso". "Todo lo que toca el AOVE, lo mejora", continuó, para acabar haciendo tres peticiones: "Tenía un olivo en Albacete y lo echaron a perder unos simpáticos escarabajos. Por eso, en primer lugar me gustaría que me re-







galaran un olivo. También tenía una gorra de la Caja Rural que perdí en una vendimia, y esa es la segunda petición. Y, por último, me gustaría que me regalaran mi peso en AOVE”. Reyes finalizó con una promesa: “Ejerceré de embajador del AOVE por el mundo con orgullo y con el lema “la ensalada bien aceitada y poco avinagrada”.

**La promoción del aceite de oliva, una prioridad del Gobierno**

En su intervención, el ministro Luis Planas, que calificó la Gala EVOOLEUM Awards “como una cita obligada”, destacó que el sector del aceite de oliva español afronta el reto de mantener unos precios estables que

**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

Brokerage Olive Oil

**ACEITES TUCCITANOS**

Tel.: 953 301 100 - info@aceitestuccitanos.com

permitan fidelizar a los consumidores de este producto, caracterizado por sus propiedades saludables, en un momento de baja producción debido a las condiciones climáticas adversas por la prolongada sequía y las altas temperaturas.

Planas mostró su preocupación por la estabilidad de los precios no sólo en origen para el productor, sino también para el consumidor; y señaló que, a pesar de la elevación de precios, toda la cadena ha mantenido una “gran disciplina”.

Además, resaltó que, en una cosecha tan baja como la última, se ha mantenido la proporción de producción de los aceites de oliva vírgenes extra, lo que indica que incluso en mo-

mentos de dificultad se obtienen productos de altísima calidad.

Para ello, Planas apeló a la imprescindible tarea de impulsar la formación y la información al consumidor, e indicó que “la promoción es una prioridad para el Gobierno”, por lo que anunció que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación va a reforzar su apoyo a las campañas que se realizan tanto en España como en el exterior, sobre todo en América y Asia.

A su vez, el editor y CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil, aplaudió la firme apuesta por la calidad, la innovación y la búsqueda de la excelencia de todos los participantes y premiados; al tiempo que recordó que “sólo en España existen alrededor de 270 variedades de aceituna; en Italia, más de 500; y en todo el mundo, más de 1.200. Una enorme riqueza que encierra un gran tesoro gastronómico, el auténtico superalimento del siglo XXI, que es patrimonio de todos”. Peñamil aseguró que “quien prueba un buen aceite de oliva virgen extra, cae rendido ante sus encantos para siempre. Y hablamos del alimento más saludable del mundo: el AOVE es vida, el AOVE es salud”.



*Aceites de oliva*

Cotizaciones de Aceites y Grasas

		EUROS/T. SEMANA 18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	EUROS/T. SEMANA 22/28 enero '24 (Cierre día 18 enero '24)
JAÉN	<b>ANDALUCÍA</b>	€/t.	€/t.
	Lampante, base 1º	8.600/8.700	8.600
	Virgen	8.750/8.800	8.700/8.800
	Virgen extra	9.000/9.100	9.000/9.100
	Refinado	8.750/8.800	8.650
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	8.600/8.700	8.600
	Virgen	8.750/8.800	8.750/8.800
	Virgen extra	9.000/9.200	9.000/9.200
	Refinado	8.800	8.800
SEVILLA	Lampante, base 1º	8.500/8.600	8.500/8.600
	Virgen	8.800	8.800
	Virgen extra	9.000/9.250	9.100/9.300
	Refinado	8.800	8.800
GRANADA	Lampante, base 1º	8.600/8.700	8.600
	Virgen	8.750/8.800	8.700/8.800
	Virgen extra	9.000/9.100	9.000/9.100
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	8.600
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	<b>CASTILLA-LA MANCHA</b>		
	Virgen	8.500/8.800	8.500/8.700
	Virgen extra	9.000/9.300	9.000/9.200
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	9.000	9.100
ALICANTE	<b>COMUNIDAD VALENCIANA</b>		
	Lampante, base 1º	8.400	8.400
	Virgen	8.800	8.800
	Virgen extra	9.000	9.000
	Refinado	8.500	8.500
BADAJOZ	<b>EXTREMADURA</b>		
	Lampante, base 1º	8.500/8.600	8.450/8.500
	Virgen	8.700/8.800	8.600/8.700
	Virgen extra	9.000/9.300	8.900/9.250

\* Estos precios son orientativos.  
Mercacei no se responsabiliza del uso que los lectores hagan de los mismos.

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



**agroisa**  
maquinaria|servicios

Grupo **AGROISA**

Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua





## Aceites de orujo

C  
o  
t  
i  
z  
a  
c  
i  
o  
n  
e  
s  
d  
e  
A  
c  
e  
i  
t  
e  
s  
y  
G  
r  
a  
s  
a  
s

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA 18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	EUROS/T. SEMANA 22/28 enero '24 (Cierre día 18 enero '24)
		€/t.	€/t.
	Refinable, base 10º	2.700/2.800	2.700/2.900
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.950	3.950

## Aceites de semillas

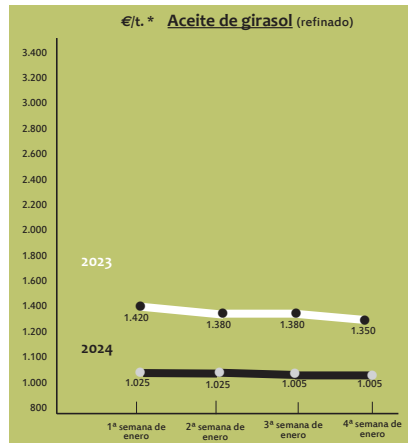
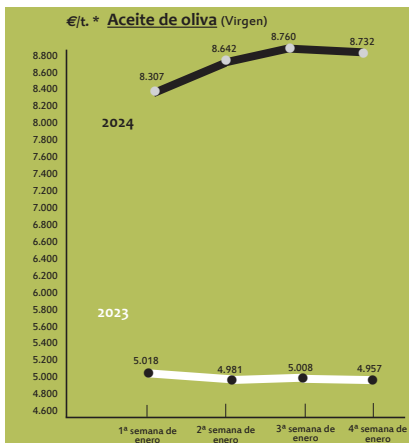
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA 18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	EUROS/T. SEMANA 22/28 enero '24 (Cierre día 18 enero '24)
		€/t.	€/t.
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.000/1.010	1.000/1.010
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	950	950
	Refinado	1.000	1.000
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.000/1.010	1.000/1.010

## Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	Sin oper.	Sin oper.
Oleínas de orujo	Sin oper.	Sin oper.
Ácidos grasos de oliva (de refino físico)	Sin oper.	Sin oper.

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

### Evolución mensual de los precios



Consulta todos los precios en origen actualizados en **Club Mercacei**, el club exclusivo para nuestros suscriptores

Si no tienes tus claves, solicítalas a [redaccion@mercacei.com](mailto:redaccion@mercacei.com)

(\* Media ponderada a nivel nacional).



## Aceites y Grasas industriales

MADRID  
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	EUROS/KG. SEMANA 22/28 enero '24 (Cierre día 18 enero '24)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	1.005	1.005
GRASA ANIMAL 5° (origen)	1.020	1.020
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.686	1.686
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.120	4.120
ACEITE DE RICINO	1.280	1.280
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	6.475	6.475
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

\*Precios orientativos.

### Características de los aceites y las grasas industriales

SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43° C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).

SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.

GRASA ANIMAL: 10/12° de acidez, color FAC 34/36 título 39° C; humedad e impurezas, 2% base, sobre camión muelle Barcelona.

MANTECA DE CERDO: acidez 1%, color FAC 1/3, a granel.

ACEITE DE COCO: acidez base 3%, sobre Barcelona.

ACEITE DE LINAZA refinado: 0,5° de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Índice de yodo 182 mínimo.

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad n°1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

ACEITE DE PATA DE BUEY: punto de enturbamiento 2/3°C, sobre Barcelona.

ACEITE DE PESCADO: índice de yodo 150/160, acidez 2%, color Gardner 7/9, sobre Vigo, envase aparte.

ACEITE DE PESCADO color oscuro: Acidez 5% / 10%, sobre Barcelona.

ACEITE DE SARDINA crudo: color anaranjado, índice de yodo 175 mínimo, acidez 5%, sobre Vigo, a granel.

ACEITE DE SARDINA neutro: índice de yodo 170/180, color amarillo, sobre camión Barcelona.

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

GLICERINA BIDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

# JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO  
ESPECIALIZADO EN ACEITES

Pedro Salinas, 7 - 1º B  
41013 Sevilla  
jmpuerto@telefonica.net

Tfnos.: 954 532 865  
954 536 022  
Fax: 954 532 474





## Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 18/31 diciembre '23 (Cierre día 14 dic. '23)	EUROS/KG. SEMANA 22/28 enero '24 (Cierre día 18 enero '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,50	9,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	8,70	8,70
		ACEITE DE OLIVA lampante	7,60/7,90	7,60/7,90
		ACEITE DE ORUJO refinado	4,20	4,20
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,00	1,00
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	1,13	1,13
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,28	2,28
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	10,00	10,00	
	ACEITE DE OLIVA virgen	8,90	8,90	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50/8,60	8,55/8,65	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,00/8,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,00/8,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	s/c	9,30/9,40	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)	9,60	9,10/9,40	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,10/9,30	9,00/9,30	

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (18 de enero de 2024) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor) .....	-	-	-	-	-	3,73
Dólar .....	-	4,57	-	4,97	5,26	5,68
Yen Japonés .....	-	-	-	-	-	-
Libra Esterlina .....	-	4,03	-	4,32	4,71	-
Franco Suizo .....	-	-	-	-	-	-
Dólar Canadiense .....	-	-	-	-	-	-

### Euro

Peseta .....	166,386
Lira italiana .....	1.936,270
Escudo portugués .....	200,482
Dracma griego .....	340,750
Florín .....	2,204
Dólar .....	1,057
Dólar Canadá .....	1,455
Yen japonés .....	158,55
Corona sueca .....	11,771
Corona checa .....	24,693
Libra esterlina .....	0,872
Franco suizo .....	0,947



**Look out!**  
High Quality  
Extra Virgin Olive Oil  
is right here!



**CEQ**  
CONSORZIO  
EXTRAVERGINE  
DI QUALITÀ

ceqitalia.com





## Superficie de olivar

# La superficie de olivar en España crece un 0,71% en 2023

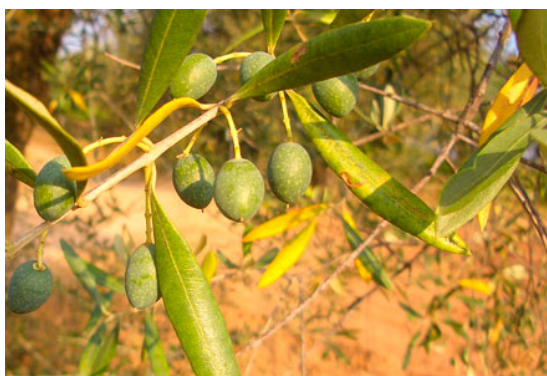
La superficie de olivar registró un ligero incremento en España del 0,71% en 2023 hasta situarse en 2.788.084 hectáreas, según los resultados provisionales de la Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivo (ESYRCE) publicada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Así, según estos datos, de la superficie total del olivar registrada (1.913.531 ha. son de secano y 874.553 de regadío), 2.465.856 hectáreas corresponden a olivar de almazara (1.691.885 ha. de secano y 773.971 ha. de regadío); 85.954 ha. a olivar de mesa (51.401 ha. de secano y 34.553 ha. de regadío); y 236.274

ha. (170.245 ha. de secano y 66.028 ha. de regadío) a olivar de doble aptitud.

La distribución de olivar por Comunidades Autónomas se concentra sobre todo en el Este, Sur y Suroeste peninsular. Resalta por su importancia Andalucía, con 1.679.412 hectáreas (1.032.382 ha. de secano y 647.030 ha. de regadío), seguida de Castilla-La Mancha, con 451.994 hectáreas (376.058 ha. de secano y 75.937 ha. de regadío), Extremadura, con 296.190 ha. (224.619 ha. de secano y 71.570 ha. de regadío), y Cataluña, con 114.101 hectáreas (88.959 ha. de secano y 25.141 ha. de regadío).

La Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos se realiza con periodicidad anual desde el año 1990 en colaboración con los Servicios Estadísticos de las Comunidades Autónomas. Se basa en una investigación en campo, en la que se toma información directamente a pie de parcela en una muestra georeferenciada del territorio nacional, realizada en los meses de mayo a agosto.




**J. Morales Navas**  
comercial aceitera s.l.u

Tlf. +34 957 676 009 / +34 957 676 044  
Mob. +34 686 965 465

**DOÑA MENCÍA - CÓRDOBA**

## MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

PRECIOS	
<b>HARINAS</b>	
Harina de soja (s. fábrica) .....	€t. 525
Harina de girasol (integ.) (abril) .....	400
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo) .....	1.380
	<b>Dólares/t.</b>
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires)	s/c
<i>(Precios cif Rotterdam)</i>	
<b>CEREALES</b>	
<i>(Estos precios son en origen)</i>	
Maíz	€t. 310
Trigo panificable	360
Trigo forrajero (puerto destino)	340
Cebada cervecera	270
Cebada dos carreras	270
Colza (puerto destino)	752
Guisantes	280
Centeno	220
Harina de girasol (pellets)	300
Harina de girasol (alto proteico)	340

### LA BOLSA DE CHICAGO

**Habas de soja:** La semana cerraba a 1.228,75 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.228,75.

◆ Precios: Futuros enero.

**Harina de soja:** 361,30 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 361,30.

◆ Precios: Futuros enero.

**Aceite de soja:** Cerraba a 48,18 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 48,18.

◆ Precios: Futuros marzo.

**Maíz:** Terminó la semana a 459,00 centavos/bushel, habiendo comenzado a 459,00.

◆ Precios: Futuros marzo.



# La Dieta Mediterránea enriquecida con AOVE podría mejorar los síntomas depresivos

Una nueva investigación colaborativa del CIBER pone de manifiesto los beneficios que una intervención con Dieta Mediterránea enriquecida con aceite de oliva virgen extra podría tener en pacientes con episodios depresivos. El estudio publicado en la revista *Nutritional Neuroscience* ha sido coordinado por Almudena Sánchez-Villegas, investigadora del área de Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBERObn), del Instituto de Investigación Sanitaria de Navarra y la Universidad Pública de Navarra y tiene como primera firmante a Beatriz M Cabrera-Suarez, del Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín.

También ha contado con la colaboración por parte del CIBER de Ana González-Pinto, jefa de grupo y directora científica del área de Salud Mental (CIBERSAM), perteneciente a la Asociación Instituto de Investigación Sanitaria (IIS) Bioaraba y jefa de Servicio del Hospital Universitario de Álava.

La depresión es un reto creciente para la salud pública mundial porque se trata de un trastorno mental común en todo el mundo que puede aparecer hasta en edades tempranas (incluso en niños de tres años) y, además, es una de las principales causas mundiales de deterioro de la calidad de vida. Según ha informado el CIBERObn, hasta ahora, ningún estudio previo había evaluado el efecto de una intervención personalizada con Dieta Mediterránea añadida a la atención habitual sobre la reducción de los síntomas de pacientes recuperados de una depresión. A su juicio, los resultados del estudio arrojan esperanza en nuestro país donde las cifras de personas que sufren depresión asciende a 6 millones de personas, afectando a un 8,9% de los hombres y a un 16,5% de las mujeres y, al contrario de otras enfermedades, su incidencia está aumentando en las últimas décadas.

Por su parte, la Dieta Mediterránea se considera actualmente uno de los modelos dietéticos más saludables del mundo. Este patrón dietético es un factor de estilo de vida modificable que podría influir en la aparición, el desarrollo y el pronóstico de la depresión. De hecho, varios estudios observacionales han descrito una relación entre una alta adherencia a la Dieta Mediterránea y un menor riesgo de depresión.

Los resultados del presente estudio, que ha contado con la financiación del FIS (Fondo de Investigación en Salud), revelan de manera concluyente que la adopción de este patrón alimenticio que incluye la Dieta Mediterránea enriquecida con AOVE puede conducir a una notable reducción en la manifestación de síntomas depresivos, brindando así nuevas perspectivas sobre la influencia de la alimentación en la salud mental. Este hallazgo, según CIBERObn, no sólo resalta la importancia de la nutrición en la salud emocional, sino que también sugiere la viabilidad de estrategias basadas en la dieta para complementar enfoques más tradicionales en el tratamiento de la depresión.

depresivos en pacientes que habían sufrido depresión en anteriores ocasiones.

El personal investigador trabajó con 52 hombres y 144 mujeres de entre 18 y 86 años que habían sufrido al menos un episodio de depresión en los últimos cinco años y que se encontraban en una fase de remisión clínica total o parcial en los últimos seis meses. Los participantes en el estudio fueron asignados aleatoriamente a uno de los dos grupos (Dieta Mediterránea o control) una vez que los especialistas incluyeron sus datos en un sistema centralizado de gestión de datos. Se tuvieron en cuenta varios factores de estratificación para la asignación aleatoria: sexo, grupo de edad (<65 años o ≥65 años) y centro de reclutamiento. Al inicio del estudio, el equipo de psiquiatras y psicología no conocían la asignación de los participantes, siguiendo las directrices CONSORT para ensayos aleatorizados con el fin de evitar sesgos de selección.

La investigadora Sánchez-Villegas ha destacado que “es la primera vez que se realiza una evaluación a largo plazo de una intervención dietética, incluyendo seguimiento y periodo de intervención de dos años, en este tipo de pacientes. En este sentido, observamos que la efectividad de la intervención con dieta mediterránea sobre los síntomas de la depresión se mantuvo en el tiempo”.

Por su parte, Ana González-Pinto ha incidido en que “las intervenciones nutricionales de la dieta mediterránea, que son intervenciones seguras y económicas, parecen ser una gran herramienta para la prevención de la depresión secundaria si sus propiedades preventivas se confirman en futuros ensayos clínicos en el trastorno depresivo mayor”.

## Metodología del estudio PREDIDEP

El objetivo principal de este estudio fue evaluar el efecto de una intervención de dos años con Dieta Mediterránea enriquecida con aceite de oliva virgen extra, además de la atención habitual, sobre la reducción del riesgo de recurrencia y la mejora de los síntomas







## La Estrategia Andaluza del Olivar impulsará la tecnificación del sector

La delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Soledad Aranda, ha destacado el impulso que la Estrategia Andaluza del Olivar conferirá, entre otras materias, a la tecnificación del sector. Así lo ha detallado en su visita a las instalaciones de la Fundación Jaén Agritech Ventures, situada en Villacarrillo, acompañada por el alcalde del municipio, Francisco Miralles, y el CEO de la fundación, Agustín Andreu.

La I Estrategia Andaluza del Olivar, puesta en marcha por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, busca establecer “las bases de crecimiento del sector olivarero en Andalucía y en Jaén para los próximos años”, tal y como ha señalado la delegada.

En este sentido, Soledad Aranda ha incidido en el impulso a la “competitividad del sector, su tecnificación y digitalización a través de la estrategia, con lo que proyectos como los que se van a impulsar desde Jaén Agritech Ventures, liderada por el Ayuntamiento de Villacarrillo, coinciden plenamente con las líneas estratégicas de la Consejería”.

Durante esta visita, en la que también ha estado acompañada por representantes de la Cátedra de Informática y Geomática de la Universidad de Jaén, la delegada territorial ha ahondado en algunas de las medidas que incluirá la Estrategia Andaluza del Olivar. Al respecto, ha precisado que “en materia de digitalización, nos marcamos como objetivo avanzar en transformación digital a lo largo de la cadena de valor de los productos del olivar”, ha explicado. Igualmente, Aranda ha señalado que el documento que engloba los objetivos de impulso al olivar también apuesta por la “consolidación de un sistema andaluz de ciencia-tecnología-empresa sólido en torno al olivar que provea de I+D+i al sector”.

Por otro lado, la delegada territorial ha señalado la apuesta por la formación desde la

Estrategia Andaluza del Olivar, en la que se ahonda en la necesidad de consolidar la formación y el asesoramiento para los agentes de la cadena, así como la transferencia de conocimientos”.

Soledad Aranda ha podido conocer diferentes líneas de trabajo de la Fundación Jaén Agritech Ventures de Villacarrillo, que arrancará su actividad en los próximos meses con un centro de formación profesional de empleo agrario con el que formarán a agricultores en competencias digitales y manejo de drones agrícolas. La Fundación, además, incluye una incubadora aceleradora de startups agritech ya operativa que cuenta con el apoyo financiero de la Caja Rural de Jaén.

Las instalaciones de esta fundación, situadas en un espacio de 3.000 metros cuadrados cedido por el Ayuntamiento del municipio, cuenta con aulas de formación, espacios coworking y coliving. Además, proyectan la construcción, en un solar anexo, del mayor centro de pilotaje de drones agrícolas indoor de España.

En esta visita, Soledad Aranda también ha conocido otros proyectos de la fundación, como la certificación y monetización de créditos de carbono por los agricultores, la producción de energía solar en agrivoltaica del olivar, el proyecto de economía circular de cinética de compostaje de alperujo y el proyecto de pastores digitales contra el fuego.

A su vez, ha abordado junto al equipo de investigación los proyectos I+D+i en marcha a nivel nacional y autonómico, como el PERTE del Regadío, en colaboración con la ingeniería Agro-Oleum, de Úbeda, y el nuevo proyecto de innovación contra la sequía que preparan, además del proyecto europeo LIVINGSOILL, sobre agricultura regenerativa, que será liderado en España por la Universidad de Jaén y en el que participarán otros países como Francia, Italia, Portugal y Polonia.

## Crean en Andalucía un grupo de trabajo para coordinar la solicitud única en las ayudas para la PAC 2024

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía ha puesto en marcha, junto a las organizaciones agrarias andaluzas, un grupo de trabajo centrado en la coordinación de la gestión de la solicitud única para las ayudas de la Política Agraria común (PAC). La directora general de Ayudas Directas y Mercados, Raquel Espín, ha presidido una reunión de trabajo en la que se han sentado las bases para esta mesa de trabajo con la que se pretenden agilizar los procedimientos de solicitudes, que podrán hacerse efectivas a partir del próximo 1 de febrero.

En el transcurso del encuentro se han abordado temas de interés como los procesos de notificación de ayudas, incidencias en la gestión de ayudas para el cultivo del algodón o el refuerzo documental en los expedientes con inspecciones de campo (RQNM).

Para Raquel Espín, la estrecha sintonía y voluntad de colaboración mostrada en este grupo de trabajo es una clave de éxito para la consecución del objetivo principal, “que los agricultores y ganaderos de Andalucía puedan acceder a las ayudas establecidas por la PAC, de manera que nuestro sector primario mantenga y pueda mejorar su aportación a la alimentación de más de 500 millones de ciudadanos en la Unión Europea”.

La reunión ha contado también con la participación de Lorena Figueroba y Cristóbal Prieto, por parte de COAG-Andalucía; Rosario Valverde, de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía; Miguel Ángel Bolance, de UPA-Andalucía; así como Félix García de Leyaristy y Antonio Caro, por parte de la organización agraria Asaja.



# El Gobierno anuncia una nueva convocatoria del PERTE Agroalimentario

**El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, anunció el 17 de enero que el Gobierno realizará próximamente una segunda convocatoria del Proyecto Estratégico para la Recuperación y Transformación Económica (PERTE) Agroalimentario para apoyar proyectos que contribuyan al fortalecimiento de la industria de este sector, en la que se utilizará el remanente de fondos disponibles.**

Así lo avanzó el ministro tras mantener una reunión con representantes de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) en la sede del MAPA en Madrid.

Planas explicó que la voluntad del Gobierno es que “no se pierda ni un solo euro” en la ejecución de los fondos Next Generation de la Unión Europea, por lo que se pretende que esta segunda convocatoria pueda llegar a un mayor número de empresas que emprendan proyectos de digitalización y sostenibilidad, que son los dos ejes del PERTE Agroalimentario que gestiona el Ministerio de Industria y Turismo, con la colaboración del de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La primera convocatoria de este plan se resolvió el pasado 19 de diciembre con la adjudicación de 183,6 millones de euros para financiar 292 proyectos presentados por 233 empresas.

Por su parte, el presidente de FIAB, Ignacio Silva, aseguró que “reciben con alegría” la segunda edición del PERTE Agroalimentario, si bien apostó por conseguir que se pueda facilitar la aplicación del mismo a todas las empresas –refiriéndose a la complejidad administrativa, con el objetivo de que tenga un mayor éxito.

## Evolución de los precios

Uno de los asuntos que centró la reunión fue la evolución de los precios de los alimentos. El ministro se congratuló por la tendencia favorable de los últimos meses, que ofrecen una senda de disminución constante hasta situar la inflación en el último mes en un 7,3%, algo más de la mitad que hace un año (15,4%). No obstante, señaló que desde el Ministerio se sigue con preocupación la evolución de la situación en el Mar Rojo por las consecuencias que puede tener en las cade-



nas de suministro. “Se trata de un factor de riesgo que seguimos de cerca”, añadió.

Al respecto, Silva también mostró su preocupación por esta situación, ya que es un canal de entrada y salida muy importante para las empresas.

Respecto al mercado del aceite de oliva, Planas consideró que la reducción del IVA de los aceites de oliva “tendrá aun efecto positivo” en cuanto entre en vigor, si bien precisó que es “complicado” cuantificarlo.

Sobre la campaña de aceite de oliva, el titular de Agricultura indicó que tras el primer aforo del MAPA, que fue de 756.000 toneladas, la producción podría acercarse a las 800.000 t., aunque reconoció que “es pronto para decirlo y ver cuál es la evolución de los precios en las próximas semanas y meses”.

Por su parte, el presidente de FIAB aplaudió la decisión del Gobierno de prolongar el IVA reducido, así como de rebajar al 0% el de los aceites de oliva, lo que “va a ayudar a controlar el impacto entre los consumidores que están teniendo los precios”.

Silva explicó que se ha retrasado la producción, “porque cuando arrancó la campaña el sector se percató de que el rendimiento estaba siendo menor del esperado”, y consideró que la lluvia de estos últimos días

ha ayudado a que la producción pueda rondar las 800.000 t.

“Estamos en un entorno de subida de precios y es buena noticia que la producción de Túnez vaya a subir un 16% este año, esto ayuda”, afirmó, al tiempo que añadió que “esperamos que la subida de precios se relaje en los próximos meses, pero nos espera un primer trimestre en el que los precios van a subir y espero estabilidad para el segundo semestre del año y, si nos acompaña la lluvia, cierta bajada a partir de junio”.

## Estrategia Nacional Alimentaria

Por otro lado, Luis Planas aseguró que la elaboración de la Estrategia Nacional Alimentaria va a ser una de las prioridades del Gobierno en la nueva legislatura y que, dada su importancia, espera contar con la aportación y participación de todos los agentes implicados en el sector. A su juicio, “es muy importante conocer los puntos de vista de la industria agroalimentaria para articular esta estrategia”.

La Estrategia Nacional de Alimentación es un compromiso adquirido por el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, en su discurso de investidura, que tiene como objetivo impulsar una producción agroalimentaria más sostenible.

Según cifras del MAPA, España es una potencia agroalimentaria, cuarto exportador europeo y séptimo a nivel mundial, que tiene que adaptarse a las nuevas circunstancias climáticas y geopolíticas que marcan la competitividad del sector. Los últimos datos disponibles -período entre noviembre de 2022 y octubre de 2023- muestran la pujanza del comercio agroalimentario y pesquero en los mercados internacionales, con unas exportaciones que se sitúan ya en 70.009 millones de euros, un 4,3% más que en el periodo anterior.





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANÁLISIS

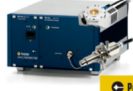
# AXFLOW

### LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



SpectraAnalyzer

ZEUTEC

Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

## DEPOSITOS INOX.



# MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG  
WWW.CALDERERIAMANZANO.NET



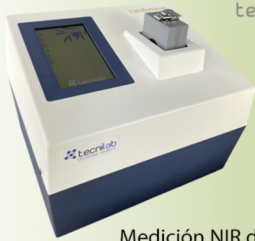
# SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO  
SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

# tecnilab

tecnología analítica



La solución integral para su almazara

Medición NIR de Grasa, Humedad y Acidez en aceituna y orujo

## ENVASES/ENVASADO



# AUTELEC

TECNOLOGIA S.L.

Telf: +34 963 751 471  
+34 628 632 992  
comercial@autelec.es  
www.autelec.es

## EXTRACCIÓN



centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

## BOMBAS

# bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es  
www.bombastrief.es



# Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



# Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SEPARATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la separación. Con más de 15.000 decantadoras centrífugas instaladas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es uno de los líderes mundiales en el suministro de centrifugadoras.  
Los decantadores Flottec están diseñados especialmente para la industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes.  
ANDRITZ incorpora en su línea de producción controlada total gran mano de obra cualificada en el desarrollo de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



# GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



# ifamensa

INDUSTRIAS FAMILIARES DE ALIMENTACIÓN S.L.

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



FÁBRICA Y ALMACÉN  
Avenida Vicente Piñero nº 12  
14850 BARRA (Córdoba)  
Telf: 0034 957 665 115  
e-mail: tacsal@tacosal.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL  
Rua A - Pavilhão 03  
Zona Ind. de Mirandela  
5370-565 MIRANDELA  
Telf: 00351 278 096 522

Nos adaptamos a sus necesidades. La extracción a su medida.

# TAOSA

## LABORATORIOS



# agrama

ciencia y vida



Análisis Agroalimentarios

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES




**LABORATORIO DE ANÁLISIS**  
*Fundado en 1944*

**Especializados en análisis de grasas y aceites**  
*75 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan*

P.I. La Negrilla • C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 • 41016 Sevilla  
Telf. 954 57 12 21 • Fax. 954 57 13 66  
espejo@laboratoriospejo.com



**TAMESUR, S.A.**

**MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE**



VIVEROS/CAMPO



**Lecciana,**  
— la variedad italiana de los —  
**GRANDES ACEITES**

PREMIUM



**HUMANES & COSTA**  
**LABORATORIO AGROALIMENTARIO**  
Especializado en olivar y aceite de oliva  
Servicios analíticos para el campo y la industria agroalimentaria

PH: +351 964 288 994  
Vidigueira, Portugal

**TREICO**



INNOVAMOS PARA TI

Con más de 65 años de experiencia, la Organización TREICO se reinventa cada día ofreciendo productos novedosos de alta calidad para cubrir las necesidades de nuestros clientes con el mejor servicio.

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

SERVICIOS DE TRANSFORMACIÓN INTEGRAL PARA UNA AGRICULTURA MODERNA, RENTABLE Y SOSTENIBLE.

**BALAM**  
| AGRICULTURE |



**OLIVARUM**  
Fundación  
agromontes | análisis | investigación | innovación | formación

**LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO**

[www.olarum.es](http://www.olarum.es)  
CAJA RURAL JAÉN

**PESAJE**



**IMATEC** AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

Polígono Industrial "Los Olivares" C/ Huesa, 4, 23009 Jaén

info@imatec31.es  
www.imatec31.es  
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros



**Kubota**

5 AÑOS DE GARANTÍA

[www.kubota-eu.com](http://www.kubota-eu.com)

**LABORATORIO TELLO**  
A Tentamus Company

*“Expertos en análisis de aceites de oliva, de sus derivados, de otros aceites vegetales y de sus contaminantes.”*

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17.025 (Consultar Alcance Técnico en [www.enac.es](http://www.enac.es)). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

**SOFTWARE**

**ANSOTEC** High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.



AGROCLIMA CONECTADA 4.0

**MORESIL**  
Especialistas en Recolección



Olivar tradicional Superintensivo

Fábrica: Ctra. Córdoba-Palma del Río km. 31 14730 Posadas (Córdoba)  
Tel: 957630243 [www.moresil.com](http://www.moresil.com)

**PATIO**

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.  
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

**JAR METEGAL**  
Pesaje conforme a metrología legal

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO



DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

Nuevos marcos de Olivar en Seto para fincas de Secano y Regadío

Económicos y muy rentables

**TODOLIVO** Infórmate

Telf. (0034) 957 42 17 40  
[www.todolivo.com](http://www.todolivo.com)



## El MAPA financia con 2,5 millones de euros la incorporación de Inteligencia Artificial y robótica en el sector agroalimentario

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) el convenio suscrito con la Universidad de Córdoba (UCO) que permitirá la aportación de 2,5 millones de euros de financiación nacional al proyecto europeo de infraestructuras de pruebas y ensayo TEF (Testing and Experimenting Facilities) para la incorporación de Inteligencia Artificial y tecnologías robóticas en el sector agroalimentario y forestal.

Esta iniciativa comenzó en 2022, cuando la Comisión Europea lanzó una convocatoria para apoyar una única red paneuropea de espacios controlados de pruebas de Inteligencia Artificial para el sector agroalimentario o Agrifood TEF.

El proyecto resultante ya se ha puesto en marcha y tiene previsto movilizar una inversión de 60 millones de euros en los próximos cuatro años, repartidos en nodos principales y nodos satélites, desplegados en nueve Estados miem-

bros (Alemania, Austria, Bélgica, España, Francia, Holanda, Italia, Polonia y Suecia), con un total de 30 entidades participantes.

Dentro de esta red, el Nodo Satélite AgrifoodTEF España red podrá gestionar, en los próximos años, 5 millones de euros -2,5 millones procedentes de la Comisión Europea y otros 2,5 aportados por el MAPA-. En concreto, el nodo ofertará servicios tecnológicos a empresas, en especial a pymes que diseñen productos o servicios digitales orientados al sector agroalimentario que se encuentren en estado avanzado de desarrollo o cercano al mercado. Estas empresas podrán beneficiarse del nodo satélite español para probar, validar o certificar sus productos y servicios antes de su lanzamiento al mercado, tanto en instalaciones físicas como plataformas para pruebas virtuales.

Habrán tres áreas geográficas que concentrarán la mayor parte de las infraestructuras físicas ofertadas por el nodo satélite español

y que atenderán distintos subsectores. Se trata de Córdoba donde, a través de las instalaciones y recursos de la Universidad de Córdoba, ofrecerá una oferta de servicios orientada a cultivos herbáceos, horticultura y frutales, ganadería extensiva e industria alimentaria. Dará apoyo a esta sede la empresa española Hispatec.

En A Coruña, por medio de las instalaciones del CIAM (Centro de Investigaciones Agrarias en Mabegondo, perteneciente a AGACAL) y el equipamiento de Gradient, su oferta de servicios estará más orientada a la producción de forrajes y la producción láctea. En esta iniciativa colaborará el centro gallego de innovación digital DIH Datalife.

Finalmente, a través de las instalaciones y recursos de la Universidad de Lleida, Agrotecnio, el Centro de Estudios Porcinos y los del Parque Agrobiotech de Lleida, se orientará principalmente al sector porcino, la fruticultura y los espacios de datos agroalimentarios.

## Inteligencia Artificial para la toma de decisiones a la hora de predecir el momento óptimo de recolección

Con el objetivo de conseguir un aceite de oliva virgen extra de mayor calidad, la cooperativa Virgen de la Estrella ha propuesto un proyecto de investigación junto a la empresa tecnológica Mejora e Innovación de Empresas que cuenta con la colaboración del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura e Innsamble, S.L.

La búsqueda de la excelencia en la producción de aceite de oliva virgen extra ha marcado desde sus inicios el rumbo de esta cooperativa localizada en Los Santos de Maimona (Badajoz). Así, este proyecto de investigación persigue estudiar el proceso de maduración de las aceitunas de las distintas variedades implantadas en la zona de producción

acogida a la Sociedad Cooperativa Virgen de la Estrella, desde Talavera la Real hasta Fuentes de Cantos, Bienvenida y Usagre, según ha informado Cooperativas Agro-alimentarias de Extremadura.

Con ello, se quiere estudiar el momento óptimo de recolección, teniendo en cuenta el comportamiento en la extracción del aceite, los parámetros físico-químicos y organolépticos, los compuestos fenólicos y la estabilidad oxidativa. El objetivo final es encontrar el equilibrio entre el rendimiento y la calidad de los vírgenes extra, valorando su contenido de compuestos fenólicos.

Asimismo, el proyecto plantea desarrollar una aplicación colaborativa multiplataforma

que, por un lado, incorpore Inteligencia Artificial facilitando la toma de decisiones a la hora de predecir el momento óptimo; así como digitalizar la operativa de los trabajos, intercambiando información entre la cooperativa y los agricultores que la integran, y permitiendo certificar el sistema de trazabilidad para garantizar la cadena agricultor-cooperativa-consumidor.

Según explica el director de la Sociedad Cooperativa Virgen de la Estrella, Fabián Gordillo, “se trata de un proyecto ambicioso con un horizonte temporal de dos años, pero que se irá perfeccionando a lo largo del tiempo, permitiendo generar una herramienta que aproveche los avances tecnológicos que tanto nos están sorprendiendo”.





# El Gobierno y las CCAA hacen balance del primer año de aplicación del Plan Estratégico de la PAC

El órgano de coordinación del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PAC), del que forman parte el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y las Comunidades Autónomas, hizo recientemente balance de su primer año de aplicación durante una reunión en la que también se trató el cronograma de las modificaciones a introducir a lo largo de 2024.

El órgano de coordinación tiene como principal misión asegurar la coherencia entre las actuaciones de los diferentes niveles administrativos y garantizar la adecuada coordinación entre el Ministerio y las Comunidades Autónomas, así como facilitar el seguimiento, análisis y debate de todos los aspectos relacionados con la aplicación del Plan Estratégico.

En la reunión, presidida por el secretario general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, Fernando Miranda, se analizó el desafío de poner en marcha la reforma de la PAC en un año marcado por circunstancias externas adversas como la invasión rusa de Ucrania y la sequía. El análisis se centró en valorar si se avanza adecuadamente en la consecución de los objetivos establecidos en el Plan Estratégico en las tres vertientes de la sostenibilidad, económica, social y medioambiental.

En relación con la sostenibilidad económica, los primeros datos disponibles refuerzan el papel crucial que tienen las ayudas a la renta en la estabilidad de los ingresos de las explotaciones agrarias, y reafirman la decisión de haber asignado el 61% del presupuesto de las ayudas directas a estas intervenciones. Los datos muestran igualmente la importancia del pago redistributivo para apoyar a las pequeñas y medianas explotaciones, según el MAPA.

En cuanto a la sostenibilidad social, los datos de solicitud del pago complementario a jóvenes agricultores y agriculturas de la campaña 2023 son similares a los de la campaña 2022, a pesar del significativo incremento de las ayudas, lo que indica, según precisó el Ministerio, la necesidad de mantener los esfuerzos para alcanzar el objetivo marcado de relevo generacional e incorporación de mujeres, tanto en el primer como en el segundo pilar.

Por su parte, los datos de solicitudes de las ayudas asociadas, que con carácter general han estado por debajo de las cantidades pla-

nificadas, principalmente por los efectos de la sequía y el incremento de costes, confirman, a su juicio, el papel clave de estos apoyos para la viabilidad y sostenibilidad de los sectores elegidos.

En el análisis realizado se constata que la combinación de la condicionalidad reforzada, los eco-regímenes y los compromisos agroambientales de desarrollo rural, han supuesto un avance significativo en la ambición medioambiental de la nueva PAC.

Así, a través de los eco-regímenes, se han realizado prácticas beneficiosas para el medio ambiente en más de 19 millones de hectáreas -el 87% de la superficie solicitada en la campaña de la PAC-, por parte de tres de cada cuatro agricultores que han solicitado ayudas. Estos datos muestran, según se analizó, el adecuado diseño de los eco-regímenes con carácter general, ya que han supuesto un importante incremento de las superficies con cubiertas en cultivos leñosos, con 2,4 millones de hectáreas, frente a 1,3 millones de hectáreas antes de la entrada en vigor de la nueva PAC. Además, la superficie cultivada en siembra directa ha pasado de 850.000 hectáreas a 1,3 millones, mientras que en la que se aplican prácticas para la mejora de la sostenibilidad de los pastos ha alcanzado 6,7 millones de hectáreas, frente a los 4,8 millones de hectáreas que percibían el pago verde.

Destacan también la solicitudes de producción ecológica para 2 millones de hectáreas, muy por encima de la cifra planificada de 1,1 millones de hectáreas.

Estos datos confirman, según resaltó el secretario general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, que se sigue el camino adecuado para conseguir los objetivos establecidos en el Plan Estratégico, aunque hay algunos ámbitos en los que es necesario un análisis más profundo y realizar determinados ajustes.

## Ajustes en 2024

En la reunión se abordó también el alcance de los ajustes a realizar en el marco de gobernanza y el cronograma de este año 2024. El próximo 1 de marzo comenzará el diálogo informal con la Comisión Europea sobre las modificaciones del Plan Estratégico que deben entrar en vigor el 1 de enero de 2025. Está previsto que la propuesta se remita formalmente al Ejecutivo comunitario en verano, previo dictamen preceptivo del comité de seguimiento del Plan Estratégico y tras ser elevada a Conferencia Sectorial.

Las modificaciones en estos momentos se centrarán en ajustes técnicos, teniendo en cuenta que solo se disponen de datos de un año de aplicación y que las propuestas que reduzcan la ambición ambiental del plan o modifiquen sustancialmente la estrategia de intervención serán difícilmente asumibles por la Comisión y retrasarán o impedirán la adopción de cualquier otra modificación de primer o segundo pilar.

En la reunión también se analizaron dos cuestiones novedosas para el seguimiento de la PAC. La primera, la información que debe presentarse a la Comisión Europea a más tardar el 15 de febrero de 2024 en relación al primer informe anual de rendimiento, relativo al ejercicio financiero 2023. La segunda, el estado del plan de evaluación.

Fernando Miranda informó de que en la segunda quincena de febrero se convocará una reunión del comité de seguimiento del Plan Estratégico en la que se dictaminará el citado informe anual de rendimiento y se debatirán algunos de los aspectos tratados con todos los agentes implicados en la aplicación de la PAC (representantes de las administraciones central y autonómica, organizaciones profesionales del sector agrario, mujeres rurales, organizaciones ecologistas, consumidores y redes rurales, entre otros actores).





# Repsol acelera su apuesta por los combustibles renovables a partir de aceites de cocina usados y residuos agrícolas

**Repsol superará las 600 estaciones de servicio con combustible 100% renovable a finales de 2024. La compañía multienergética ha destacado en un comunicado que acelera así su apuesta por los combustibles renovables, con un ambicioso objetivo de expansión en su red de estaciones de servicio en la Península Ibérica.**

Los combustibles renovables son una de las principales palancas de la estrategia de Repsol para acelerar la reducción de emisiones del transporte y conseguir el objetivo de convertirse en una compañía cero emisiones netas en 2050. La principal ventaja de su uso es que pueden utilizarse en todos los vehículos sin necesidad de realizar modificaciones en los motores ni en las infraestructuras de distribución y de repostaje ya existentes, según ha precisado la empresa.

En la actualidad, Repsol suministra combustible 100% renovable en más de 60 estaciones de servicio en las principales ciudades y corredores de transporte de la Península Ibérica. Con 46 estaciones en España y 15 en Portugal, la compañía multienergética supera el objetivo que se fijó el pasado mes de mayo cuando puso en marcha las tres primeras estaciones en Madrid, Barcelona y Lisboa, convirtiéndose así en el primer grupo español en ofrecer combustible 100% renovable a sus clientes.

Además, Repsol pone en marcha un nuevo proyecto piloto en tres estaciones de servicio con gasolina 100% renovable, con el que pretende ampliar su gama de productos renovables. Actualmente, las estaciones de Repsol que cuentan con este nuevo combustible renovable están en la ciudad de Madrid (Hipódromo, Arturo Soria y Herrera Oria) y son las primeras de España que ya cuentan con gasolina y diésel 100% renovable.

La producción de la gasolina 100% renovable es un reto porque todavía los procesos industriales se encuentran en desarrollo. El equipo de investigadores del Repsol Technology Lab lleva más de 20 años diseñando la gasolina de competición para MotoGP y ha desarrollado este nuevo combustible trasladando el conocimiento de la alta competición a la

formulación del producto comercial. Este nuevo combustible se produce a partir de residuos procedentes de la biomasa, industria agroalimentaria y aceites de cocina usados.

Los combustibles renovables de Repsol se suman a la amplia oferta de movilidad (movilidad eléctrica, AutoGas, GNC/GNL y carburantes Neotech) que la compañía ofrece en las cerca de 4.000 estaciones de servicio que tiene distribuidas por la Península Ibérica.

Para Valero Marín, director general de Cliente de Repsol, “este nuevo objetivo de más de 600 estaciones de servicio con combustibles renovables demuestra el compromiso de Repsol por aumentar el abanico de tecnologías sostenibles para la movilidad, lo que ayuda a los usuarios a elegir la que mejor se adapte a sus necesidades”.

## Combustibles renovables

Para descarbonizar la movilidad, Repsol apuesta por un modelo energético que combina la electrificación, los combustibles renovables y el hidrógeno. Todas las soluciones energéticas deben tomarse en cuenta para garantizar el suministro y reducir las emisiones de la forma más rápida y eficiente posible.

Repsol fabrica y comercializa biocombustibles desde hace más de dos décadas, y desde 2019, incorpora residuos orgánicos en su fabricación. Los combustibles renovables ya están presentes en todas las estaciones de servicio en España en un contenido de más de 10% de los combustibles que se venden, conforme a la legislación vigente.

En las próximas semanas, Repsol ha avanzado que pondrá en marcha en Cartagena (Región de Murcia) la primera planta de la Península Ibérica dedicada exclusivamente a la producción de biocombustibles avanzados a partir de residuos. Fabricará anualmen-

te 250.000 toneladas con las que se evitarán la emisión de 900.000 t. de CO<sub>2</sub> al año. Asimismo, Repsol pondrá en marcha en Puertollano la segunda instalación dedicada exclusivamente a producir biocombustibles a partir de residuos que producirá 240.000 t. de combustibles renovables.

En 2030, Repsol tendrá una capacidad de producción de más de dos millones de toneladas de combustibles renovables, lo que le posicionará como una empresa líder en la producción de estos combustibles en España y en Europa.

## Economía circular

Uno de los residuos orgánicos que Repsol utiliza como materia prima para producir combustibles renovables es el aceite usado de cocina. En este sentido, Repsol ha puesto en marcha en los últimos meses una iniciativa de recogida de aceite de cocina usado en sus estaciones de servicio de la Comunidad de Madrid y Galicia, y que se irá extendiendo de manera progresiva al resto de comunidades autónomas. Gracias a esta iniciativa, Repsol facilita la gestión sostenible de este residuo y promueve la economía circular. Con un litro de aceite de cocina usado se fabrican 0,9 litros de combustible renovable.

Los clientes pueden llevar el aceite de cocina usado a cualquiera de los más de 300 puntos de recogida disponibles en las estaciones de servicio de Repsol en Madrid y Galicia. Además, los usuarios de la aplicación Waylet podrán beneficiarse de un descuento de 30 céntimos por litro de aceite de cocina usado entregado en los puntos disponibles, para un próximo repostaje o para adquirir otros productos en las más de 3.300 estaciones de servicio de la compañía en España.



## Algunas piezas de los futuros vehículos podrían estar fabricadas a partir de los residuos del olivo

La empresa de automóviles Ford ha explorado recientemente el uso de ramas y hojas del olivo que se desechan durante la cosecha de la aceituna para usarlas en la fabricación de piezas de vehículos más sostenibles.

Según ha informado la compañía, el ensayo se llevó a cabo en el marco del proyecto Compolive, comprometido con buscar mejoras medioambientales en la producción de aceitunas, con el uso de biocompuestos en lugar de plásticos y con el apoyo a la economía circular.

Ford ha considerado que el uso de residuos de olivo para fabricar piezas de vehículos podría reducir la cantidad de plástico empleada para producir dichas piezas y contribuir a la limpieza del aire en la zona de cosecha, al evitar la quema como método de eliminación de desechos.

Los ingenieros han desarrollado prototipos de reposapiés y partes del maletero con los residuos de olivos. Los testes han demostrado que las piezas son robustas y duraderas, y Ford está evaluando su uso masivo con

el fin de ayudar a fabricar la próxima oleada de vehículos eléctricos.

Para los ensayos, los materiales de desecho se obtuvieron de olivares de Andalucía. En primer lugar, ingenieros en la sede europea de Ford en Colonia (Alemania) utilizaron tecnología de simulación avanzada para evaluar la aplicabilidad de los olivos en términos de durabilidad, resistencia y maleabilidad. Posteriormente, pudieron proceder con la fabricación de prototipos. El material, compuesto por un 40% de fibras y un 60% de plástico de polipropileno reciclado, fue calentado e inyectado en moldes para dar forma a la pieza seleccionada.

Ford, junto a sus socios de todo el mundo, está logrando avances cuantitativos respecto a sus ambiciosos objetivos de sostenibilidad medioambiental. The Road to Better es el compromiso de Ford para construir un futuro del transporte más sostenible, inclusivo y equitativo, en el que cada persona sea libre de moverse y perseguir sus sueños.

“En Ford siempre buscamos formas de ser más sostenibles y, a veces, la inspiración puede surgir de los lugares más insospechados. Al utilizar los desechos de los olivos, hemos podido sustituir, en las piezas interiores, una cantidad significativa de materia prima derivada del petróleo. Las fibras sostenibles crean un aspecto único en la superficie que sería visible para nuestros clientes”, ha explicado Inga Wehmeyer, jefa de proyecto de Ford.

Según Wehmeyer, “para conseguir la mezcla perfecta, tuvimos que experimentar con distintas proporciones de material de desecho y polipropileno. Fue un trabajo duro, pero al final nos permitió producir un material que no compromete la resistencia, la durabilidad ni la flexibilidad”.

## El CES provincial y la Fundación Unicaja Jaén entregan el X Premio de Investigación

El Consejo Económico y Social (CES) de la provincia de Jaén y la Fundación Unicaja Jaén han entregado su X Premio de Investigación. En su convocatoria bienal, estos reconocimientos buscan difundir contenidos que afectan directamente a la provincia elaborados por investigadores a través de trabajos y tesis.

María Esperanza Gómez ha sido la ganadora de la décima edición, con una obra que pone en valor la arquitectura tradicional del Medio y Alto Guadalquivir. Su trabajo ha sido merecedor del galardón que aporta la Fundación Unicaja Jaén, dotado con 3.000 euros.

El jurado del certamen ha querido otorgar una Mención Especial al trabajo “Efecto de la diversificación de cultivos en olivar tradicional y su influencia en los servicios ecosistémicos ligados al cambio climático”, de Jesús Aguilera.

Durante su intervención, Manuel Parras ha hecho mención a la alta calidad de los doce trabajos presentados, “que ha motivado que no solo se conceda el premio sino también una mención especial”, y recordó que, además de los 3.000 euros que concede la Fundación Unicaja Jaén a la ganadora, “ambos trabajos serán publicados por el CES para darle la máxima difusión posible a su contenido”.

Jesús Aguilera, merecedor de la Mención de Honor por su trabajo “Efecto de la diversificación de cultivos en olivar tradicional y su influencia en los servicios ecosistémicos ligados al cambio climático”, coincide con la ganadora en que “este premio contribuye en gran medida a potenciar la excelencia investigadora, dando una oportunidad a investigadores como yo de visibilizar los datos obtenidos en el ámbito científico, y en mi caso, concretamente en el olivar andaluz y jiennense, ya que se trata de uno de los puntales base de la provincia de Jaén”.





# El Instituto Universitario de Investigación en Olivar de la UJA celebra sus “I Jornadas de Investigadores”

El Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO) de la Universidad de Jaén (UJA) celebró recientemente las “I Jornadas de Investigadores del INUO” con el objetivo de crear nuevas sinergias o reforzar aquellas ya establecidas entre las distintas unidades que lo componen.

Las jornadas comenzaron con la intervención del director del INUO, Juan Bautista Barroso Albarracín, que tras dar la bienvenida a los integrantes de las ocho unidades con las que cuenta este instituto que asistieron, expuso su misión y visión estratégica basadas en la transferencia de conocimiento a la cadena de valor del aceite de oliva.

A continuación, cada unidad hizo una breve intervención para dar a conocer las líneas de investigación que están llevando a cabo en torno al olivar y a los aceites de oliva, proponiendo además ideas para poder colaborar con las unidades del INUO, con el fin de encontrar sinergias y encauzar proyectos conjuntos para conseguir financiación, tanto nacional como europea.

## Cambio climático y sostenibilidad

En primer lugar, la Unidad de Bioquímica y Estrés Celular, a través de Juan Carlos Begara Morales, expuso las líneas de investigación que desarrolla basadas, fundamentalmente, en el estudio de la adaptación del olivo al cambio climático y sus múltiples estreses asociados, desarrollando tecnologías para mejorar la respuesta del olivo a estas condiciones desfavorables.

Posteriormente, el responsable de la Unidad de Ecología, Roberto García Ruiz, indicó que tienen el objetivo de la sostenibilidad en el olivar, innovando en prácticas de manejo, técnica y económicamente viables, así como el reciclaje y aprovechamiento de los residuos de la aceituna en las almazaras. Además, mencionó que hay que “adaptarse” a los requisitos de las convocatorias europeas para conseguir proyectos innovadores y, entre las distintas unidades, readaptar los criterios y líneas enfocándolos a estas bases.

La Unidad de Genómica y Mejora Genética a través de su responsable, Francisco Luque Vázquez, explicó sus estudios desarrollados sobre

la genética del olivo para poder obtener olivares más eficientes y sostenibles. Afirmó que esto se lleva a cabo entre diferentes variedades de olivo donde se mide el calibre de la aceituna y las condiciones meteorológicas de cada una, entre otras técnicas. Además, indicó que “tenemos genomas buenos, pero estamos muy cerca de descubrir uno de excelencia”.

Para finalizar el primer bloque de la jornada, Sebastián Sánchez Villasclaras, responsable de la Unidad de Ingeniería de Procesos, explicó la importancia de la bioeconomía circular a través del aprovechamiento del hueso de la aceituna y de la poda del olivar para producir biocombustibles. Tanto es así, que una de las integrantes de esta unidad María Dolores La Rubia García, intervino indicando que en el marco del proyecto europeo LIFE Compolive se han diseñado piezas de vehículos Ford mejoradas con poda de olivar. Por último, Sánchez Villasclaras también mencionó el estudio realizado sobre cómo afecta al olivo el riego con aguas residuales de menor calidad, un tema relevante en la actualidad dada la situación actual de sequía.

## Consumo, clasificación y salud

En el segundo bloque de las jornadas, la Unidad de Marketing y Economía, donde su responsable y subdirector del INUO, Francisco José Torres Ruiz, analizó los estudios llevados a cabo sobre el comportamiento del consumidor o los sistemas de clasificación de alimentos como envases, etiquetados, etc., entre otros. En su intervención, indicó que “hay que hacer una divulgación del aceite de oliva como saludable con información simple y sencilla para captar la atención del consumidor, es decir, emplear mecanismos lo más sencillos posible y que sean ciertos para que la población pueda elegir un aceite con criterio”.

En segundo lugar, intervino el responsable de la Unidad de Química Analítica, Juan Francisco García Reyes, quien declaró que sus in-

vestigaciones se han centrado en detectar la presencia de contaminantes orgánicos y otros compuestos presentes en el aceite de oliva, por un lado, para obtener un análisis de la calidad y seguridad alimentaria y, por otro lado, para cumplir la normativa europea sobre residuos contaminantes de los alimentos. Por su parte, Pablo Cano Marchal, secretario del INUO y responsable de la Unidad de Robótica y Automatización, explicó las innovaciones que se están llevando a cabo desde la misma en lo que a la automatización avanzada se refiere. Especialmente, se dedican a diseñar sistemas más avanzados para permitir controlar de forma fácil el proceso de producción de los AOVEs. Por ello, se están incorporando sensores en drones para movilizarlos por los olivares y así detectar la ausencia de determinados nutrientes e incluso la presencia de enfermedades que puedan afectarles.

Por último, respecto a la Unidad de Salud y Epidemiología, el director del INUO describió la labor que realizan en la misma relativa a la detección de propiedades saludables en el aceite de oliva. Desde esta perspectiva, analizan las posibles aplicaciones del AOVE en la medicina preventiva y la salud pública, ya que se ha comprobado que muchos de sus componentes tienen carácter preventivo y mejoran la evolución de ciertos tipos de cáncer y otras enfermedades.

Las jornadas concluyeron con la celebración de una mesa redonda moderada por Bienvenida Gilbert López, integrante de la Unidad de Química Analítica y coordinadora de la Comisión de Investigación y Transferencia del INUO. Todas las unidades mostraron estar dispuestas al desarrollo de futuras líneas de investigación y posibles proyectos, tanto como con los diferentes integrantes del INUO y sus unidades, como con otros investigadores, empresas e instituciones que hagan factible el estudio conjunto de futuros proyectos.





## Analizan la formulación de un pienso experimental que incluye pulpa de aceituna

El Grupo Operativo BIORUMIOLI “Productos bioeconómicos derivados de pequeños rumiantes a través de la revalorización de subproductos del aceite de oliva” ha celebrado un nuevo encuentro de coordinación en el municipio granadino de Armilla para conocer el estado de los ensayos desarrollados en este proyecto y mantener una reunión de coordinación.

Los miembros han celebrado un encuentro de forma presencial junto con otros miembros que han participado telemáticamente para repasar las actuaciones desplegadas, así como proyectar nuevas acciones que se celebrarán a través de las distintas acciones previstas.

Durante el encuentro, se ha celebrado una visita a las instalaciones de la Estación Experimental del Zaidín (EEZ-CSIC) para conocer la labor de investigación en esta fase del proyecto, donde se aborda la caracterización nutricional de la pulpa de aceituna, la elaboración de piensos experimentales y prácticos que incluyen dicha pulpa y su valoración nutritiva mediante experimentos in vitro y con animales.

El investigador Ignacio Martín ha explicado que, en los ensayos desarrollados en el Departamento de Nutrición y Producción Animal Sostenible (EEZ-CSIC), uno de los retos iniciales al abordar las pruebas in vivo es “la aceptación por parte del animal del sabor de la pulpa de aceituna y, por tanto, la capacidad de ingesta de este subproducto, pero hemos comprobado que, con la formulación de este pienso experimental, los resultados apuntan ser muy exitosos”.

Por su parte, el investigador adscrito al Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario ceiA3 del grupo “Water, Environmental and Agricultural Resources Economics (WEARE) | SEJ-592 | UCO” Julio Berbel ha afirmado que “si conseguimos que tanto el ganadero como el consumidor lo valoren positivamente hemos resuelto parte del problema y hemos conseguido que un subproducto de la industria agroalimentaria tenga

Siempre a tu lado  
para que no pares  
en campaña

GEA

una nueva utilidad”. El especialista destaca el papel de la economía circular en el proyecto ya que “le damos un nuevo valor”.

Entre los próximos pasos del proyecto figuran la demostración en granja en la cual se obtendrá la leche necesaria para fabricar los productos que serán valorados finalmente en el proyecto.

El GO BIORUMIOLI es un proyecto estratégico e innovador que obtendrá productos lácteos bioeconómicos y funcionales producidos a partir de pequeños rumiantes alimentados con un subproducto de la industria del aceite de oliva, como la pulpa de aceituna.

Este ingrediente será incorporado a su dieta mediante una tecnología o combinación de tecnologías que serán eficientes y económicamente viables para su transformación.

Para garantizar la trazabilidad de los productos generados y la información al consumidor se hará uso de las TICs mediante el desarrollo de códigos QR.

Esta iniciativa está formada por Dcoop, representante del consorcio, el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario ceiA3 junto con investigadores de la Universidad de Córdoba de los grupos ‘Economía Agraria, del Agua y de los Recursos Naturales (EAARN) | SEJ-649 y “Water, Environmental and Agricultural Resources Economics (WEARE) | SEJ-592” y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.

## Bayer y UPA colaborarán para impulsar el desarrollo del sector agrario

Bayer Crop Science y la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) han oficializado un acuerdo marco de colaboración con el objetivo de llevar a cabo actividades relacionadas con la investigación científica, el desarrollo tecnológico y la innovación en la agricultura.

Ambas partes coinciden en la necesidad de trabajar de manera conjunta y hacer frente a los retos actuales y futuros del sector agrario. Este acuerdo, según ha informado UPA, permitirá desarrollar estudios y proyectos en áreas cruciales como el cambio climático, la disponibilidad de recursos hídricos, la agricultura regenerativa, el relevo generacional y la digitalización del sector.

Para Protasio Rodríguez, director general de Bayer Crop Science, este acuerdo refleja “nuestro compromiso con la innovación, la sostenibilidad y la transformación digital del campo. Como compañía, trabajamos para apoyar a los agricultores en su labor diaria proporcionándoles soluciones innovadoras, tanto en semillas como en productos fitosanitarios químicos y biológicos, que les permitan mejorar la productividad de manera eficiente y responsable con el entorno. Trabajar con UPA nos permitirá fortalecer aún más nuestras iniciativas para abordar los desafíos del sector”.

Además de la cooperación en estudios y proyectos, ambas partes han acordado aunar sinergias en la realización de jornadas, congresos y reuniones que impulsen el avance del sector agrícola. El asesoramiento recíproco, el apoyo mutuo y el intercambio de información en materia agrícola serán fundamentales para esta alianza, que se extenderá hasta 2028.



## Nace el I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra

La plaza de las Tendillas de la capital cordobesa se convertirá del 2 al 4 de febrero en epicentro del AOVE de la mano del I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra puesto en marcha con la colaboración de la Diputación de Córdoba, a través del Instituto Provincial de Desarrollo Económico (Iprodeco), y gracias al trabajo del Consorcio de la Gastronomía Cordobesa, las DOPs Baena, Lucena y Priego de Córdoba, la Asociación Cordobesa de Industrias Almazaras (ACORA), la Asociación Españolas de Municipios del Olivo (AEMO) y QvExtra! Internacional.

El presidente de Iprodeco, Félix Romero, ha señalado que “Córdoba Virgen Extra nace en un contexto donde la producción de aceite de oliva y de aceituna baja, con un déficit de recursos hídricos y una subida de los costes de producción”.

Según Romero, “un contexto que se complica con una escalada de precios, cuyos costes de producción rondan los 6,22 euros el kilo, y que en zonas de montaña puede superar los 10 euros/kilo. En definitiva, una situación en la que los costes suben y la producción baja, en una campaña en la que tendremos 140.000 toneladas de aceite de oliva, lo que supone un 50% menos que en una campaña normal”.

“Ante este complejo panorama nace el I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra y lo hará con la presencia de más de 40 productores y almazaras y con un amplio programa de actividades en las que cobra pro-

tagonismo el AOVE y su proceso productivo”, ha apostillado.

Para el también vicepresidente tercero de la Diputación de Córdoba y delegado de Desarrollo Económico, Promoción y Empleo, “esta iniciativa nace en una situación complicada para agricultores, almazaras, envasadores y consumidores, que reducen en un 40% su compra, si bien se pone en marcha con la unión de un sector convencido de que Córdoba produce el mejor aceite del mundo”.

### Programa del I Festival del Aceite Córdoba Virgen Extra

El programa de actividades propuesto para esta primera edición comenzará el 1 de febrero con una conferencia inaugural en las Caballerizas Reales, en la que estarán también las DOPs Montilla-Moriles y Los Pedroches.

Del 2 al 4 de febrero, y en las Tendillas como escenario, se celebrarán hasta cinco catas de aceites de oliva, organizadas por las DOPs Baena, Lucena y Priego, así como por AEMO y QvExtra!.

Se prevé, además, la celebración de un concurso de escaparates; un concurso titulado “Pinta un olivo”, destinado a escolares y patrocinado por el Corte Inglés; y sesiones de juego de la “Oca Mediterránea” para niños y niñas, en las que podrán aprender conceptos clave para una dieta sana.

Asimismo, se celebrará un taller de salmorejo también dirigido a los más pequeños, dirigido por Matías Vega; una extracción real de aceite en una pequeña almazara en las Tendillas; y una ruta gastronómica con el AOVE como punto central.

Finalmente, el programa contempla una salmorejada para la jornada del sábado y un desayuno molinero para el domingo.

## Finaliza la edición 2023 del programa “Visitas Solidarias al Olivo”

La Fundación Juan Ramón Guillén ha concluido la edición 2023 de su programa “Visitas Solidarias al Olivo” con la participación de 483 personas en riesgo de exclusión social y con discapacidad. La iniciativa, desarrollada con la colaboración de Fundación “la Caixa” a través de CaixaBank, ha comprendido en el último año un total de 12 talleres en la Hacienda Guzmán, sede de la fundación ubicada en La Rinconada (Sevilla).

A través de estas jornadas, que han contado con la participación de voluntarios de dicha entidad bancaria, se promueve la integración real de las personas en situación vulnerable, al mismo tiempo que conocen el sector olivarero y la importancia del aceite de oliva en la agroindustria española.

Durante las jornadas, los asistentes realizan un recorrido guiado por la Hacienda Guzmán, un enclave con más de 500 años de historia y tradición aceitera. Además, realizan diferentes actividades lúdico-educativas para ampliar sus conocimientos sobre el mundo olivarero. Así, los usuarios conocen la relevancia que el cultivo del olivo ha tenido a lo largo del tiempo y comprueban la diversidad del sector al pasear entre las más de 150 especies que integran la olivoteca de la fundación. Además, los participantes perciben la evolución registrada en el proceso de obtención del aceite de oliva al visitar el molino del siglo XVII y la almazara actual.

Con la finalidad de profundizar en las propiedades organolépticas del aceite de oliva virgen extra, los participantes realizan una cata de dos monovarietales de Coosur y toman un desayuno de pan con aceite de oliva.

El programa “Visitas Solidarias al Olivo” comenzó en el año 2013 y desde entonces ha posibilitado que 2.851 personas en riesgo de exclusión y con discapacidad de 41 entidades hayan podido profundizar en el entorno olivarero y su tradición.





El control de precios se establece a través de un seguimiento continuo de las variaciones que se vayan produciendo en las grandes superficies, supermercados y pequeños comercios de Madrid. Los precios rotan semanalmente, de modo que, a lo largo de cada mes, les ofrecemos virgen ex-

tra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)  
Ultima revisión de precios: 29 de diciembre de 2023.

### Aceite de girasol refinado (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	21,40		2,99
Coosol		11,99		2,69
Coosol Premium	Alto Oleico			2,84
Donsol		9,99		1,99
Fuensol				3,50
Koipesol		7,95/8,50		2,59
Masiasol				2,19

### Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L.	BOTELLA
Asúa	Maíz		2,98/3,39
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		1,90/3,79
Vita	Maíz		s/c
La Masía	Semillas	13,89	2,69

### Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	3/4 L.
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		46,00		9,25	7,60
		Oliva	0,4° y 1°	17,85	39,45/38,45		7,95	4,89
		Girasol	0,2°		7,20		1,55	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			7,20			
		Oliva Suave			36,00	6,99 (3 l.)	7,25	
		Oliva Sabor Intenso			37,50	6,99 (3 l.)	7,55	
		Virgen extra			32,00	8,19 (3 l.)	4,50	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra		15,00 (0,5 l.)		10,50 (0,5 l.)		
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Arbequina					13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Cornicabra					13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Hojiblanca					13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picual					13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Picuda					13,90 (1/2 l.)	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra Ocal					13,90 (1/2 l.)	
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99
		Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69	
		Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69	
		Girasol	0,2°		7,85		1,60	
		Virgen extra S. Intenso	0,7°	18,30	45,90	5,57/5,92	9,25	7,59
Carrefour	Carrefour	Virgen extra S. Suave	0,3°	18,30	45,90	3,25	9,25	7,59
		Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	38,20	35,90		7,25	
		Girasol	0,2°		15,75		1,55	2,40
		Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
		Semillas			7,50		1,55	
Auchán	Alcampo	Virgen extra	0,5°		46,00	7,77 (3 l.)	9,25	7,59
		Virgen extra ecológico				3,49 (0,5 l.)		
		Oliva Intenso	1°		35,90	10,86 (3 l.)	7,25	
		Oliva Suave	0,4°		35,90	10,86 (3 l.)	7,25	
		Girasol	0,2°		7,19		1,55	
		Arbequina/Hojiblanca					2,15 (0,5 l.)	
Hacendado	Mercadona	Virgen extra	0,5°	27,60 (3 l.)	13,95	2,00 (0,5 l.)	9,25	5,85
		Oliva	0,4°/1°		36,95	21,00 (3 l.)	7,25/7,55	
		Girasol	0,2°		7,20		1,55	
		Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
		Maíz	0,2°				1,67	

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA





**SE BUSCA**

**Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura**

Empresa mediana de distribución con marcas muy posicionadas en el sector gourmet de aceites y vinagres premium y amplia cartera de clientes tanto mercado nacional como internacional busca inversor.

**Trato directo. Contacto: María 689 005 765**

**SE BUSCA**

Socio/comercial con amplia experiencia para la zona de Jaén/Granada para empresa en expansión dedicada a la integración de líneas completas de embotellado y envasado -así como de maquinaria de final de línea- para los sectores de alimentación, bebidas, química, farmacia y cosmética.

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

**Teléfono: 661 500 154**

**SE BUSCA**

Almazara provincia Tarragona busca maestro de almazara para integrarse en el equipo de molino.

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator.

Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

**Más información: 630 825 235**

**VENDEMOS**

Decánters y centrifugas de varias marcas de segundo uso y en buen estado de funcionamiento.

**Más información: 639 662 170**

**SE VENDEN**

Depósitos usados de acero inoxidable para aceite de oliva, de 20.000 a 50.000 kg.

**Teléfono: 625 683 192**

**SE BUSCA**

Empresa productora de AOVE busca comerciales multiproductos que visite sector Horeca: restaurantes, bares, tiendas gourmet y supermercados. Se ofrece formación, muestrario y herramientas para la formalización de los pedidos.

**Más información: info@sagazextra.com**

**SE VENDEN**

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

**Teléfono: 680 690 618**

**SE VENDE**

Diverso material de laboratorio.

**Más información: 618 753 164 (Pilar)**

**VENDEMOS**

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

**Más información: 630 900 805**

**SE VENDE**

Laboratorio completo compuesto de medidor de grasa AUTELEC modelo MG 707, y su homogeneizador de muestras con accesorios accesorios. En perfecto estado de funcionamiento.

**Teléfono: 680 714 391**

**SE VENDE**

Autelec MG 707 revisada por la casa con todos sus accesorios, un filtro ecológico de filtración directa de ZENITRAM FE-1500 prácticamente nuevo y un filtro de papel.

**Más información: 958 463 046**

**SE VENDE**

Mayor exposición de maquinaria usada de Andalucía para patios de recepción de aceitunas (cintas transportadoras, limpiadoras, lavadoras, pesadoras, etc.), de distintas marcas y tamaños.

**Interesados, llamar al 957 600 150**

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

# Convocatorias

## Convocados los Premios Cooperativas Agro-alimentarias de España 2024

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha convocado la IX edición de sus premios, cuyo objetivo es comunicar a la sociedad la actividad y los valores de sus cooperativas, en aspectos como el desarrollo rural, la igualdad de oportunidades o la innovación. El plazo para presentar las solicitudes finalizará el 22 de marzo.

Podrán optar a estos premios las cooperativas agroalimentarias de cualquier sector, independientemente de su tamaño, que cumplan todos los requisitos establecidos en las bases que para esta convocatoria se han definido.

Los premios se otorgarán en base a las siguientes categorías: Cooperativa del Año,

Desarrollo Rural, Igualdad de Oportunidades e Innovación.

Para optar al premio será precisa la presentación de un dossier que estará compuesto por la candidatura cumplimentada, según el modelo definido; documento de síntesis con las actuaciones que se quieran destacar y que se respaldarán con documentación específica acerca de las mismas, pudiendo ser material informativo en formato texto, vídeo, fotográfico, etc., de manera que pueda obtenerse una visión lo más global y completa posible por parte del jurado; y aval de la federación a la que pertenece la cooperativa.

El jurado valorará la solidez de las actuaciones presentadas, la originalidad, la repercusión en los grupos de interés, el beneficio aportado en su entorno social, la perdurabilidad en el tiempo y el peso de las actuaciones en relación con la categoría a la que se presente, entre otros aspectos.

La entrega de los premios coincidirá con la celebración de la asamblea anual de Cooperativas Agro-alimentarias de España, que tendrá lugar el próximo 23 de mayo.

[www.agro-alimentarias.coop](http://www.agro-alimentarias.coop)





**www.mercacei.com,**  
una *nueva* forma  
de *comunicar*

¡Más de **60.000.000**  
de visitas al año!

## Calendario de Ferias y Eventos en 2024

### 1 Enero 2024

- ☞ Del 24 al 27 de enero  
**AGROEXPO**  
Don Benito (Badajoz)  
comercial@feval.com  
www.feval.com/agroexpo
- ☞ Del 24 al 28 de enero  
**FITUR**  
Madrid  
fitur@ifema.es  
www.ifema.es/fitur
- ☞ Del 29 al 30 de enero  
**MADRID FUSION**  
Madrid  
www.madridfusion.net
- ☞ Del 31 de enero al 2 de febrero  
**FIERA AGRICOLA**  
Verona (Italia)  
www.fieragricola.it

### 1 Febrero 2024

- ☞ 2 de febrero  
**AZEITECH**  
Maria da Fé (Minas Gerais, Brasil)  
www.azeitech.com.br
- ☞ Del 3 al 5 de febrero  
**PITTI TASTE**  
Florencia (Italia)  
www.taste.pittimagine.com/en
- ☞ Del 5 al 9 de febrero  
**PRODEXPO**  
Moscú (Rusia)  
info@expocentr.ru  
www.prod-expo.ru/en
- ☞ Del 5 al 7 de febrero  
**H&T, SALON DE INNOVACION  
EN HOSTELERIA**  
Málaga  
www.hyt.fycma.com
- ☞ Del 13 al 16 de febrero  
**BIOFACH**  
Nüremberg (Alemania)  
www.biofach.de
- ☞ Del 19 al 23 de febrero  
**GULFOOD**  
Dubái (Emiratos Árabes Unidos)  
www.gulfood.com

Más información sobre los próximos  
eventos del sector oleícola y olivarero en:  
[www.mercacei.com](http://www.mercacei.com)

# Está pasando...

## Más de 75 almazaras y empresas oleícolas de Castilla-La Mancha participarán en la WOOE

Más de 75 almazaras y empresas oleícolas estarán representadas en la World Olive Oil Exhibition (WOOE), la feria internacional del aceite de oliva que se celebrará en Madrid los días 26 y 27 de febrero, según han informado sus organizadores.

En esta nueva edición de la feria no faltarán cooperativas de segundo grado como Grupo Montes Norte y Vidabol, fieles a esta cita, ni tampoco las tres DOP del aceite con presencia en la provincia de Ciudad Real, Montes de Toledo, Campo de Calatrava y Campo de Montiel, que acudirán bajo el paraguas de la Diputación de esta provincia. Asimismo, además de otras almazaras de la región, tendrá presencia también la Diputación de Albacete.

Los expositores castellanomanchegos tendrán una gran oportunidad de llegar a un mercado potencial "muy grande", ya que la WOOE ha registrado, a día de hoy, visitantes de 22 países diferentes, "lo que es una señal de que esta feria está atrayendo a un público internacional cada vez más amplio (Argelia, Francia, Emiratos Árabes, Arabia Saudí, Países Bajos, Argentina, Líbano, Turquía, Pakistán, Egipto, Portugal, España...)", han precisado desde la organización.

La WOOE, además de propiciar el negocio, premia también la excelencia de la industria del aceite de oliva a través de los Premios WOOE, cuyo objetivo es poner en valor a aquellos profesionales, empresas, proyectos y productos que, a través de sus acciones y propuestas, contribuyen a mejorar y desarrollar el sector.

En esta edición, tres castellanomanchegos, personalidades y empresas, estarán entre los siete premiados. En concreto, se trata de Pedro Barato,

presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, en reconocimiento por el apoyo y difusión de los aceites de oliva españoles; Grupo Montes Norte, que recibirá el galardón por ejercer de vertebrador poblacional y generador de renta neta rural; y María Morales, chef y propietaria de Esencia by María Morales, por ser una referencia de la cocina castellanomanchega y una de sus grandes embajadoras. Los premios se entregarán el lunes 26 de febrero a las 10.30 horas.

### La Junta de Comunidades apoya la asistencia de almazaras

Las empresas productoras de aceite de oliva de Castilla-La Mancha que quieran asistir a la feria podrán acogerse a la convocatoria de ayudas de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural cuyo plazo de solicitud finaliza el 31 de enero.

La finalidad de estas ayudas, destinadas a sufragar los gastos de inscripción y ocupación de alquiler del stand, es favorecer los contactos entre productores y demandantes de los principales mercados del mundo y propiciar la apertura de nuevos mercados para los aceites de oliva.

La concesión de las ayudas de minimis previstas en esta convocatoria se tramitarán en régimen de concurrencia competitiva. El presupuesto total previsto es de 20.000 euros, siendo la cuantía máxima de subvención de las ayudas hasta un 35% de los gastos subvencionables por empresa.

Cabe recordar que la WOOE está organizada por la empresa castellanomanchega Pomona Keepers, entidad que trabaja por la promoción y la comercialización del aceite de oliva a nivel mundial.

PUBLICIDAD

## Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en [CaixaBank.es](http://CaixaBank.es)

paralimpicos

NRI: 5598-2023/09681





## UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

Ahorre tiempo y costes gestionando diariamente la actividad de sus parcelas, pudiendo visualizarlas geográficamente, y genere documentos oficiales adaptados al Registro Electrónico de Transacciones y Operaciones de Productos Fitosanitarios (RETO)



APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR, S.L.  
C/Hermano Luján, 10-local  
14007 CÓRDOBA (ESPAÑA)  
Fijo: +34 957 435976 / +34 957 020270  
Móvil: +34 615 689778  
www.agrocuaderno.com



**González y París**

*La experiencia marca la diferencia*

Pol. Ind. Santa Ana, s/n - 41590 La Roda de Andalucía. Sevilla (España)  
Tel.: +34 954 016 132 / Fax: +34 954 015 352 / Mov: +34 606 992 244  
email: gonzalezyparis@gmail.com - web: www.talleresgonzalezyparis.com

**TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.**

## Serie M6001 Utility: Agilidad y versatilidad van de la mano



**Kubota**

## M6001 Utility: El más inteligente de los tractores profesionales

Con su potente motor de última generación, su gran maniobrabilidad y alta capacidad de elevación, el M6001 Utility convence en las condiciones más duras, gracias a su enorme eficiencia económica.



kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota

**For Earth, For Life**  
**Kubota**