



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

Finaliza la XV edición del Máster en Olivicultura y Elaiotecnía
pág.6

Los agricultores podrán presentar la solicitud única de las ayudas de la PAC hasta el 15 de junio
pág.7

La Vega Innova, punto de encuentro entre empresas emergentes del sector agrario con potenciales inversores
pág.13

Proyecto AGROVAL: una segunda vida a los residuos vegetales del sector del olivar
pág.17

Oleomaq-Oleotec 2025, una plataforma clave para la innovación y el desarrollo del sector
pág.19

Las cooperativas agroalimentarias de Jaén facturaron 950 millones de euros, un 22% menos por la sequía
pág.20

¿Sabe el consumidor comprar AOVE?

Por Pandora Peñamil Peñafiel

antes de entrar a una tienda de AOVE, lo ideal es que el consumidor conozca los tips imprescindibles para realizar una buena compra, esto es, aquellos aspectos en los que debe fijarse para que su experiencia sea plenamente satisfactoria: origen, variedad de aceituna, convencional o ecológico, sellos de calidad, etc. Para conocer lo que realmente demandan los clientes a la hora de irse de *shopping* de virgen extra, desde Mercacei hemos preguntado a los propietarios de algunos de estos establecimientos acerca de sus experiencias frente al consumidor. “Nuestro principal objetivo es la cata y degustación de los diferentes AOVES, para que cada cliente compre el que más le guste”. Lo afirma con rotundidad Alma Cervera, propietaria de la oleoteca madrileña Alma de AOVE, que añade: “Cuando lo hacen se suelen llevar más de uno porque les encantan todos. Nuestro consejo es que el mejor AOVE es aquel que le gusta a cada uno”. En su opinión, los principales aspectos en los que debe fijarse un cliente a la hora de comprar un AOVE son tres: la fecha de campaña y/o de consumo preferente; el envase -en pequeño formato, lata, botella opaca o en su caja para protegerlo de la luz y el calor y en gran formato, bag in box preferentemente y latas-; y, finalmente, las certificaciones (DOP, IGP, sello SIQUEV...) y/o premios, “que siempre son signos de calidad”.



Por su parte, Chania S. Chagas, experta en cata de aceite de oliva y socia-propietaria de la tienda-boutique brasileña Empório do Azeite, cita también varios aspectos importantes a tener en cuenta en el momento de elegir un virgen extra. El primero, el etiquetado. “Siempre hay que buscar las palabras virgen extra o virgen en el etiquetado para saber qué tipo de aceite se está comprando”. El segundo es la cata. “Es importante catar los aceites para saber cuál se adapta mejor al gusto personal de cada uno, más intenso o más suave”, asegura.

Desde Gomaringen (Alemania), Anita König, propietaria de Olivle, apunta los siguientes tips: “El cliente debe preguntarse cuándo (cosecha) y cómo fue elaborado ese aceite, dónde y quién lo produce. Siempre recomiendo buscar una tienda especializada en AOVE y preguntar todo lo que se pueda. La periodista madrileña Carmen Nieto, copropietaria de Paraíso Virgen Extra, recuerda a sus clientes los beneficios saludables del AOVE: “evita enfermedades cardiovasculares, es un excelente antiinflamatorio, un antioxidante ideal para evitar el envejecimiento de las células... es un producto único en el mundo”. Finalmente, Eduardo Muñoz, propietario de la tienda *on line* Oliva Oliva, concluye que “cualquier persona puede entrar en una tienda especializada sin saber absolutamente nada de aceite de oliva virgen extra y salir con una buena compra bien informada”. Poco más que añadir.



¿PREOCUPADO CON LA PÉRDIDA DE FRUTADO ELABORANDO ACEITES PREMIUM?

Nuevo decanter SPI 56.2



▼ “Patrocina la Noticia de la Semana”

“Un proyecto desarrolla estrategias de valorización de la biomasa de la hoja del olivo”

pág.16

MUNDO OLIVAR

II Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia

11 y 12 de junio / Córdoba

ÚLTIMAS PLAZAS

¿Quieres llevar tu empresa al siguiente nivel?
¡Este es tu congreso!

País invitado en esta edición: **PORTUGAL**

PATROCINADOR INSTITUCIONAL



#alimentosdespaña

PATROCINADOR PLATINO

Santander Agro

PATROCINADORES PREMIUM



AGR
by De Prado



AGROSAN

Alltech
CROP SCIENCE

AMENDUNI



AZUD

BALAM
| AGRICULTURE |



Bioiberica



Diputación
de Córdoba

CORTEVA
agriscience

ENTEC
Nitrofoska

FOSS

Guillermo García



DAVID
SMART FABRIC SOLUTIONS



IFC
AGRICULTURA

ITALPROGETTI

ANZANO
Flottweg

MORESIL

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

sovena

tecnilab
tecnología analítica

TECNOAGRI

THE CLIMATE BOX



TORRENT

VEGGA X FARM

PATROCINADORES



ENERGY PULSE SYSTEMS
DESIGNING ENERGY FOR LIFE



kimitec



PELLENC

SECADEROS DE LA LOMA
www.huesoacetuna.com

Rivulis

COLABORADORES



centrifugación alemana



EPREMA/VA
Diputación de Córdoba

GEA
Engineering for a better world

Indea technologies

2025 OLEOMAQ
Oleotec



PROGRES

syngenta

VIMAR

WE

12th World Olive Oil Exhibition

ORGANIZADORES



Olint



9 MESAS REDONDAS

Cómo adaptarse a los tiempos convulsos que se viven en la actualidad

El atractivo de invertir en olivicultura según los nuevos actores del sector

La sostenibilidad como fuente de ingresos

Agua, secuestro de carbono y cambio climático

La Inteligencia Artificial y la aplicación de las TIC en el campo y en la almazara

3 casos prácticos que demuestran que la ia es ya una realidad en la almazara

Elaboración de AOVes de altísima gama

Innovación y mejores prácticas en el proceso de extracción

¿Qué vale transformar mi finca a los nuevos modelos de plantación?

PROGRAMA COMPLETO

5 TALLERES

Todo lo que necesitas para diseñar y gestionar tu explotación en seto

Diseño de riego y fertirrigación sostenible en olivar

Olivicultura regenerativa

Inteligencia Artificial

5 TALLERES
PLAZAS LIMITADAS
IMPARTIDO POR LOS
MEJORES PROFESIONALES

Cómo impulsar mi marca:
Estrategias ganadoras de diferenciación y posicionamiento

11 DE JUNIO
16:30 - 19:30 h

INSCRIBETE



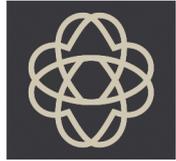
Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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
Llorente
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
4	Sumario
5	Análisis de Mercado
6	Actualidad
	• Formación
	• PAC
8-12	Mercado
	• Paisajes del Olivar
13	Actualidad
	• Inversión
	• Medio ambiente
	• Sostenibilidad
	• I+D+i
	• Ferias
	• Cooperativas
21	Comercio Exterior
24	Precios en el lineal
26	Anuncios Breves
27	Agenda

Campana

La producción estimada de aceite de oliva en España es de 853.000 t. esta campaña



La producción estimada de aceite de oliva en España será de 853.000 toneladas esta campaña 2023/24, lo que supone un 28% más respecto a la temporada anterior, según el balance del sector del olivar publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), actualizado a mayo de 2024.

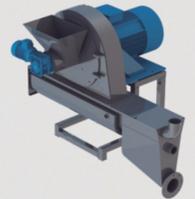
Estos datos detallan que las importaciones de aceite de oliva se situarán en 215.000 toneladas esta campaña, el 1,77% más que en la campaña 2022/23, de las que 115.455 toneladas procederán de países de la UE (+1,61%) y 99.545 toneladas (+1,77%) de fuera de la Unión Europea (UE). El MAPA calcula que el consumo interior será de 400.000 toneladas frente a las 348.690 toneladas de la campaña precedente.

Respecto a las exportaciones, prevé que rondan las 726.240 toneladas, un 1,7% menos que en la campaña 2022/23, de las que 412.532 t. serán a países comunitarios (-2,3%) y 313.708 t. a terceros países (-0,88%).

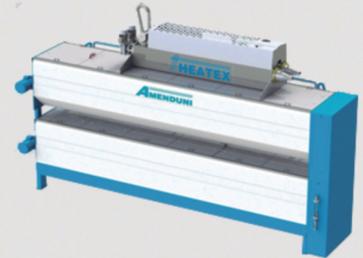
Finalmente, según este balance del MAPA, se prevé que las existencias finales se sitúen en 190.000 t., frente a las 248.240 t. de la campaña anterior.



EVO LINE
NUEVO DECANTER



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

Compás de espera en el mercado

La óptima floración del olivo en las principales regiones productoras hace presagiar una buena cosecha de aceite. Eso es lo que, a priori, muestran los campos de olivares de nuestro país en los que la floración prácticamente ha terminado a excepción de algunas zonas donde la flor aún permanece en los árboles.

En este sentido, Luis Carlos Valero, gerente y portavoz de Asaja-Jaén, ha asegurado que “aunque aún es pronto para hacer una evaluación precisa de lo que puede ocurrir la próxima campaña, en grandes líneas, se prevé una muy buena cosecha de olivar para 2024-2025”.

Jaén

Semana muy tranquila, con poco movimiento en un mercado donde la oferta sigue exhibiendo firmeza y la demanda, escasa, se dedica a picotear y satisfacer necesidades concretas. En los últimos días se han incrementado notablemente las temperaturas, por lo que habrá que esperar para comprobar sus efectos en el campo, que presenta un aspecto fenomenal. En este sentido, el lampante se establece a 7.200/7.350 €/t.; el virgen, a 7.400/7.600 €/t.; el refinado, a 7.300/7.350 €/t.; y el virgen extra, a 7.800/8.000 €/t.

Córdoba

Mercado tranquilo y relajado donde la oferta mantiene su firmeza y la demanda únicamente actúa por estricta necesidad. El campo presenta un magnífico aspecto, con un moderado aumento de las temperaturas en los últimos días. Así, el lampante se sitúa a 7.300/7.350 €/t.; el virgen, a 7.500/7.600 €/t.; el refinado, a 7.250/7.300 €/t.; y el virgen extra, a 7.900/8.100 €/t.

Rosa Moliterno 

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

 **Iberia de Aceites S.L.**

Sevilla

Tranquilidad en una semana donde se registran operaciones sin prisa pero sin pausa. La demanda opera para cubrir necesidades y la oferta se muestra muy relajada. En este sentido, el lampante cotiza a 7.200 €/t.; el virgen, a 7.500/7.800 €/t.; el virgen extra a 8.000/8.500 €/t.; y el refinado, a 7.300/7.350 €/t.

Málaga

Compás de espera en el mercado para digerir todas las compras registradas con anterioridad. Únicamente se registra algo de cisterneo en el caso del AOVE (8.000 €/t.) con muestra elegida por el comprador.

Castilla-La Mancha

Demanda floja y oferta aún más firme que la semana anterior a la espera de conocer los datos de salidas. La campaña se prevé muy buena, estimándose una producción de 1.500.000 t., alrededor de un 20-25% más que el año pasado. En este contexto, el virgen sale al mercado a 7.500/7.600 €/t.; y el AOVE, a 7.800/8.200 €/t.

Extremadura

Semana más tranquila que la anterior tanto por parte de la oferta que la demanda, con ligero aumento de la demanda de virgen extra. En este sentido, el lampante se oferta a 7.000/7.200 €/t.; el virgen, a 7.300/7.500 €/t.; y el AOVE, a 8.000/8.300 €/t.

Valencia

Escasa actividad debido a la poca demanda, con una pequeña tendencia al alza en todas las cotizaciones que se explica por la firmeza de la oferta. Así, el lampante se sitúa a 7.300 €/t.; el virgen, a 7.500 €/t.; el refinado, a 7.700 €/t.; y el AOVE, a 8.050 €/t.



¿PREOCUPADO CON LA PÉRDIDA DE FRUTADO ELABORANDO ACEITES PREMIUM?

Nuevo decanter SPI 56.2

 **PIERALISI**
CIRCULAR THINKING





Finaliza la XV edición del Máster en Olivicultura y Elaiotecnia

El Máster en Olivicultura y Elaiotecnia ha clausurado su XV edición con la entrega de orlas a los 23 alumnos y alumnas de siete países (Argelia, Egipto, Grecia, Marruecos, Portugal, Túnez y España) que han completado su curso de especialización o alguno de sus módulos, con los que se busca formar a profesionales cuyo perfil pueda dar respuesta a la creciente demanda de técnicos especialistas al más alto nivel en el sector del olivar.

Cabe recordar que el Máster, de carácter bienal, está organizado por la Universidad de Córdoba (UCO), la Consejería de Agricultura de Andalucía, el IFAPA, el CSIC, el CIHEAM-Zaragoza, el Consejo Oleícola Internacional (COI) y la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO).

En el acto de clausura, que ha tenido lugar en la Sala de Grados “Profesor Manuel Medina”, en el Paraninfo del Campus de Rabanales, el director general de Estudios de Posgrado de la Universidad de Córdoba, Sergio Castro, ha destacado la calidad y reconocimiento internacional con los que cuenta el título, fruto del “liderazgo de la Universidad de Córdoba y de la ETSIAM tanto en docencia como en investigación, como muestra el sello de Unidad de Excelencia María de Maeztu con el que cuenta su Departamento de Agronomía”.

Por su parte, el director del máster, Enrique Quesada, ha señalado el “importante momento para la olivicultura” en el que tiene lugar esta XV edición, ya que “estamos asumiendo muchos retos relacionados con la producción, la protección de los cultivos, el cambio climático o la limitación de recursos, así como la calidad del aceite de oliva”. En este contexto, y para poder hacerles frente, es fundamental el conocimiento que atesoran y exportan “los 145 profesores que han impartido docencia a lo largo de la presente edición del máster, y que permitirá al alumnado llevar por el mundo la nueva olivicultura que surge en el entorno de Córdoba”.

Entidades organizadoras

El delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Francisco Acosta, ha puesto el acento en

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

la senda de constante mejora del máster, y ha subrayado “la excelencia del aprendizaje a través de la experiencia”, así como “la señal de identidad que representa el olivar tanto para Córdoba como para Andalucía, que exportan a todo el mundo enseñanzas pioneras en su cultivo e industria”.

El coordinador del Área de Producción, Sanidad y Mejora Vegetal del IAMZ-CIHEAM, Ramzi Belkhdja, ha lanzado una mirada de futuro al señalar sus planes de innovación y actualización, ya que, “aunque nuestro máster es uno de los mejores del mundo, siempre es posible introducir innovaciones garantizando una excelencia académica y de vanguardia”.

El jefe del Departamento de Tecnología del Aceite y Medio Ambiente del Comité Oleícola Internacional (COI), Juan Antonio Polo, ha afirmado que uno de los principales retos a los que se enfrenta el sector es “producir más y mejor, de manera sostenible, teniendo en cuenta las vertientes económica, ambiental y social”. Además, ha llamado al alumnado a sentir orgullo de haberse formado “en el ‘Silicon Valley’ de la agricultura”.

El subdirector de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, José Manuel Coca, ha remarcado el liderazgo mediterráneo en el ámbito de la agricultura y ha confiado en que

los titulados puedan enfrentarse, gracias al conocimiento adquirido, “a mercados cada vez más tecnológicos, competitivos y complejos con el mejor criterio posible”.

Por parte del IAS-CSIC, su directora, Leire Molinero, ha destacado la participación de profesionales de la institución en el cuerpo docente, mientras que en nombre del IFAPA Alameda del Obispo, su director, Darío Reina, ha aplaudido que un sector en continuo cambio como el de la agricultura, y en concreto la olivicultura, pueda contar con “nuevos técnicos especialistas para acompañar y asesorar en el ejercicio de una actividad cambiante”.

Más de 340 alumnos desde 1995

Desde que se puso en marcha en el año 1995, un total de 347 alumnos y alumnas de 25 nacionalidades se han formado a través de este máster. En concreto, a lo largo de sus 15 ediciones han pasado por el Máster en Olivicultura y Elaiotecnia estudiantes procedentes de Argelia (51), Marruecos (37), Túnez (35), Portugal (20), Egipto (13), Turquía (12), Albania (10), Argentina (9), Chile (9), Siria (7), Italia (5), Grecia (4), Líbano (3), México (2), Montenegro (2), Perú (2), Croacia (2), Bélgica (1), Brasil (1), Irán (1), Palestina (1), Jordania (1), Libia (1), Israel (1), además de participantes de diferentes partes de España (118).

Según ha destacado la UCO, uno de los grandes atractivos del máster es la excelencia de su profesorado, formado, además de por expertos de este centro docente, por docentes externos pertenecientes a los distintos organismos patrocinadores del Máster (IFAPA, CSIC, FPCO, AGAPA, Junta de Andalucía o las Universidades de Jaén, Málaga, Madrid y Sevilla), así como a empresas líderes del sector.



Los agricultores podrán presentar la solicitud única de las ayudas de la PAC hasta el 15 de junio

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) comenzó el pasado 26 de mayo la audiencia pública de la modificación del Real Decreto 1048/2022 que elimina las penalizaciones por presentaciones fuera de plazo de la solicitud única de la Política Agraria Común (PAC) para el año 2024 en el periodo comprendido entre el 1 y el 15 de junio.

De facto, este cambio permite a los agricultores y ganaderos continuar presentando la solicitud única de 2024 hasta el 15 de junio, en toda España.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha anunciado esta modificación para garantizar que todos los agricultores y ganaderos puedan presentar su solicitud. El ritmo de presentación ha ido más lento de lo habitual por las modificaciones llevadas a cabo en la norma comunitaria y española para flexibilizar determinados as-

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

pectos de la PAC que benefician al sector agrario, según el MAPA.

El pasado 24 de mayo se publicó un reglamento comunitario que modifica los referentes a las buenas condiciones agrarias y medioambientales, los regímenes en favor del clima, el medio ambiente y el bienestar animal, las modificaciones de los planes estratégicos de la PAC, la revisión de los planes estratégicos de la PAC y las

exenciones de controles y sanciones que modifica aspectos sustanciales de la condicionalidad reforzada.

La publicación de la norma que recoge estas modificaciones no será anterior al 1 de junio. La pasada semana se publicó, además, una resolución del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) que recoge de forma anticipada estos cambios. El objetivo es dotar de mayor seguridad jurídica a los agricultores y ganaderos que presenten su solicitud única entre el 1 y el 15 de junio, así como a las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas.

En torno a 625.000 agricultores y ganaderos presentarán en esta campaña 2024 su solicitud única de la PAC para recibir los pagos correspondientes a partir del próximo 16 de octubre. El importe total de las ayudas directas para la actual campaña asciende a 4.882 millones de euros.



EL FUTURO ESTÁ EN TU MESA CON LA HOJA VERDE

ELIGE PRODUCTOS ECOLÓGICOS EUROPEOS



elfuturoentumesa.bio

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

ecovalia



Financiado por la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



*Aceites de oliva*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

		EUROS/T. SEMANA 27 mayo/2 junio '24 (Cierre día 23 mayo '24)	EUROS/T. SEMANA 3/9 junio '24 (Cierre día 30 mayo '24)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	7.200/7.300	7.200/7.350
	Virgen	7.400/7.500	7.400/7.600
	Virgen extra	7.800/8.000	7.800/8.000
	Refinado	7.300/7.350	7.300/7.350
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	7.200/7.300	7.300/7.350
	Virgen	7.400/7.500	7.500/7.600
	Virgen extra	7.850/8.100	7.900/8.100
	Refinado	7.250	7.250/7.300
SEVILLA	Lampante, base 1º	7.200	7.200
	Virgen	7.500/7.700	7.500/7.800
	Virgen extra	8.000/8.500	8.000/8.500
	Refinado	7.300/7.350	7.300/7.350
GRANADA	Lampante, base 1º	7.200/7.300	7.200/7.350
	Virgen	7.400/7.500	7.400/7.600
	Virgen extra	7.800/8.000	7.800/8.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	7.400/7.500	Sin oper.
	Virgen extra	8.000	8.000
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	7.400/7.500	7.500/7.600
	Virgen extra	7.600/8.200	7.800/8.200
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	7.200	7.300
	Virgen	7.400	7.500
	Virgen extra	7.950	8.050
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	7.000/7.200	7.000/7.200
	Virgen	7.500/7.600	7.300/7.500
	Virgen extra	8.000/8.300	8.000/8.300

* 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
AGROISACentro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA
27 mayo/2 junio '24
(Cierre día 23 mayo '24)

EUROS/T. SEMANA
3/9 junio '24
(Cierre día 30 mayo '24)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	2.950	2.950
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	4.100/4.150	4.100/4.150

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.050/1.060

1.080/1.090

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

990

1.025

Refinado

1.040

1.085

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.050/1.060

1.080/1.090

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

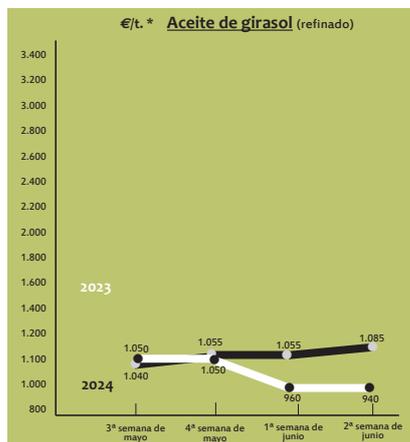
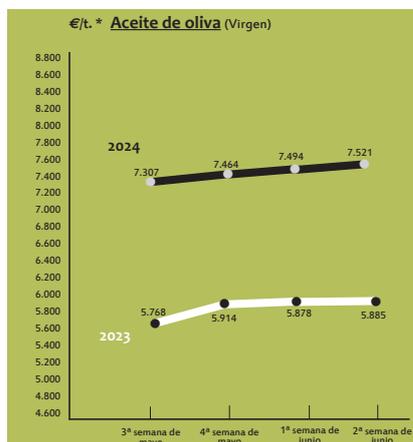
Sin oper.

Sin oper.

(de refinado físico)

(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

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 27 mayo/2 junio '24 (Cierre día 23 mayo '24)	EUROS/KG. SEMANA 3/9 junio '24 (Cierre día 30 mayo '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)	880	880
GRASA ANIMAL 5° (origen)	895	895
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.753	1.753
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.320	4.320
ACEITE DE RICINO	1.450	1.450
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	7.160	7.160
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.

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816

Mov.: 619 421 807 y 679 974 110

Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN

garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 27 mayo/2 junio '24 (Cierre día 23 mayo '24)	EUROS/KG. SEMANA 3/9 junio '24 (Cierre día 30 mayo '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,10	9,10
		ACEITE DE OLIVA refinado	7,30	7,30
		ACEITE DE OLIVA lampante	6,00/6,30	7,25/7,35
		ACEITE DE ORUJO refinado	4,30	4,30
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,02	1,06
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	1,06	1,06
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,20	2,20
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,20/9,40	9,20/9,40	
	ACEITE DE OLIVA virgen	8,10	8,10	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,70/7,80	7,90/8,00	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	8,20/8,30	8,30/8,50	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	7,80/8,00	8,00/8,30	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,20	8,00/8,20	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (30 de mayo 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.....	1,086
Dólar Canadá	1,472
Yen japonés.	164,89
Corona sueca.....	11,434
Corona checa.....	25,368
Libra esterlina	0,855
Franco suizo	0,981



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVEGINE
DI QUALITÀ

ceqitalia.com



Campania finanziata con il contributo della
Commissione Europea e del Governo Italiano
Reg. (CE) N. 800/2004 and 800/2004 as amended



Paisajes del Olivar

La Diputación de Jaén remite a la Junta de Andalucía el expediente de la candidatura de los Paisajes del Olivar

La Diputación de Jaén ha remitido a la Junta de Andalucía el expediente de la candidatura de los “Paisajes del Olivar en Andalucía. Historia milenaria de un mar de olivos” a Patrimonio Mundial. La Administración provincial ha enviado una carta al presidente del Gobierno andaluz, Juanma Moreno, en la que adjunta el expediente de la candidatura aceptada por la Junta de Andalucía, el Gobierno de España y la Unesco, “tras las declaraciones públicas realizadas por diferentes miembros del Gobierno andaluz en las que han mostrado su interés por la continuidad del mismo”.

En esta misiva se recuerda que “el expediente se retiró a propuesta de la

Diputación de Jaén por acuerdo de todos los miembros de la comisión institucional, que ha trabajado durante los últimos diez años, y de la que forma parte la Junta de Andalucía”.

No obstante, tal y como se indica en el texto, teniendo en cuenta la intención que se ha hecho pública en las últimas semanas por parte de miembros y representantes del Gobierno de Andalucía, y que este expediente afecta a seis provincias andaluzas, desde la Administración provincial se señala que “no tenemos ningún inconveniente en que utilice como considere el trabajo realizado en esta Diputación durante una década para la elaboración de este expediente que, como conoce bien, es compleja y ardua”.

Junto a la carta, se ha remitido también el expediente completo de “Paisajes del Olivar en Andalucía. Historia milenaria de un mar de olivos” tanto en papel como en formato digital.



MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado
especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

GENERAL ALAMINOS, 34 - BAJO
14900 - LUCENA (Córdoba)

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica)		470
Harina de girasol (integ.) (abril)		290
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo)	1.550	
		Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú		s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)		s/c
CEREALES		€/t.
(Estos precios son en origen)		
Maíz		325
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)		230
Harina de girasol (alto proteico)		290

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a 1.213,00 centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a 1.247,25.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: 368,60 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 379,00.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a 45,81 centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a 45,85.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a 455,50 centavos/bushel, habiendo comenzado a 461,00.

◆ Precios: Futuros julio.



La Vega Innova, punto de encuentro entre empresas emergentes del sector agrario con potenciales inversores

El centro de innovación digital agroalimentaria ha acogido la primera jornada para facilitar el contacto de las 10 empresas participantes en su programa de aceleración con profesionales de la inversión.

La Vega Innova es un espacio de innovación digital del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación diseñado para impulsar y potenciar la investigación, digitalización, transformación y competitividad del sector agroalimentario español a través de la experimentación en entornos reales, la resolución de retos y la formación. Agrupa una amplia oferta de servicios e infraestructuras donde conviven programas de aceleración de empresas emergentes, tests de tecnología como retos de innovación, laboratorios, programas piloto y exposición de tecnología en mercado, así como acciones de formación y eventos, todo ello en un espacio de trabajo diseñado para fomentar la creatividad, la colaboración y la innovación.

Las 10 empresas emergentes agroalimentarias que participan en el programa de aceleración de La Vega Innova celebraron el 29 de

mayo el “Día del Inversor”, un encuentro con profesionales de la inversión que tiene como objetivo poner en conexión las iniciativas innovadoras con posibles fuentes de financiación.

La jornada contó con la participación de la directora general de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria, Isabel Bombal, junto con un nutrido grupo de entidades de inversión tanto privada como pública, entre ellas el Centro para el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (CDTI) -dependiente del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades-, así como actores relevantes del sector agrofoodtech.

Las firmas emergentes seleccionadas por La Vega Innova centran su actividad en el desarrollo de software o programas informáticos para prevenir y controlar la transmisión de patógenos en la ganadería; optimizar la aplicación de

fertilizantes; diseñar bioestimulantes de última generación para plantas; implementar controles del riego de largo alcance y bajo consumo; transformar biorresiduos en materias primas de alto valor añadido; implementar sensores para invernaderos y mejorar el seguimiento real de las soluciones para una cosecha.

El encuentro supuso una oportunidad excepcional para conectar a entidades emprendedoras e innovadoras del sector con otras que son ya clave en la industria agroalimentaria, al mismo tiempo que se dieron a conocer proyectos piloto y retos en los que participan dichas empresas tecnológicas. Posteriormente, en el panel de expertos se expusieron diferentes perspectivas sobre las tendencias actuales del mercado inversor, estrategias para atraer capital y la importancia de acelerar la innovación en el sector agroalimentario.

SUPER PROMOCIÓN

¡HASTA EL 15 DE JUNIO 2024!
¡UNIDADES LIMITADAS!



CRIBA



ROTOR



30%
DESCUENTO



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS



LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



SpectraAnalyzer



Sistema Polytec

Polytec

www.axflow.es

DEPOSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



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



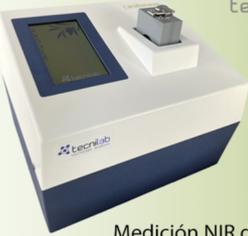
SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

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



tecnología analítica

La solución integral para su almazara



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

ENVASES/ENVASADO

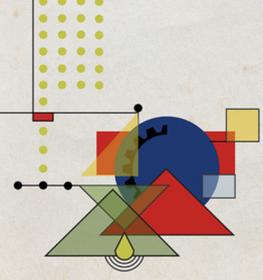


AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.



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

EXTRACCIÓN

La extracción convertida en arte.

BOMBAS



desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Durante 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 P se han diseñado específicamente para la industria alimentaria y en especial para el sector lácteo, cumpliendo con los requisitos más exigentes.

PALACÍN incorpora en su línea de extracción controlada alta gran finura y se convierte en el decantador estándar de ANDRITZ SEPARATION para España y Portugal.



González y París

La experiencia marca la diferencia




Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



ISO 9001



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

FABRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Peralmagorda nº 12
14550 BAEÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacsol@tacsol.com

DELEGACIÓN EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Mirandela
3370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

LABORATORIOS



agrama
ciencia y vida



PRECIOS
PLAZOS
RESULTADOS
RECOGIDA MUESTRAS
SATISFACCIÓN CLIENTE

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso
www.laboratorioagrama.com




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



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@laboratoriosespejo.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los GRANDES ACEITES

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

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

100% AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

Polígono Industrial "Los Olivares" C/ Huera, 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

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

"Expertos en análisis de aceites de oliva, de sus derivados, de otros aceites vegetales y de sus contaminantes."

Accreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en 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.

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA, PISTACHO, ALMENDRA, CACAHUETE Y OTROS FRUTOS

JARR METEGAL

Pesaje conforme a metrología legal

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

Infórmate

TODOLIVO

Telf. (0034) 957 42 17 40
www.todolivo.com



El 91% de los consumidores considera que la alimentación sostenible mejora la salud y protege el medio ambiente

Según los resultados de una encuesta realizada por la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD), el 91% de los consumidores considera que la alimentación sostenible mejora la salud y protege el medio ambiente, sin embargo, sólo el 42% reconoce seguir este tipo de alimentación. A su vez, el 80% de los encuestados está convencido de que sus elecciones alimentarias pueden tener un impacto significativo en el medio ambiente, lo que “destaca la creciente conciencia y el interés por adoptar prácticas alimentarias que benefician tanto a la

salud personal como al medio ambiente”, ha explicado Ascensión Marcos, profesora de Investigación en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) (CSIC) y vocal de la FESNAD.

La encuesta detalla que el coste adicional asociado con la compra de alimentos orgánicos y sostenibles es el mayor desafío (41%), seguido por la disponibilidad y accesibilidad de estos alimentos (28%). El tiempo requerido (13%) y los hábitos alimentarios arraigados (18%) también son barreras importantes.

Las principales dificultades incluyen la falta

de disponibilidad de opciones sostenibles (47%), la falta de información clara en las etiquetas (19%) y el precio elevado de los alimentos sostenibles (12%). Un 12% señala la falta de información sobre cómo llevar una alimentación sostenible, y un 10% no tiene claro cuándo un producto es sostenible.

Para promover una alimentación más sostenible, un 40% de los encuestados sugiere campañas de concienciación y educación alimentaria, un 36% pide colaboración entre empresas y organizaciones, y un 24% cree en incentivos gubernamentales para productores y consumidores.

Un proyecto desarrolla estrategias de valorización de la biomasa de la hoja del olivo

El proyecto OLEAF4VALUE, una iniciativa sostenible financiada por la UE y formada por un consorcio de 16 socios expertos, ha desarrollado estrategias de valorización de la biomasa para resolver el problema de la retirada de las hojas de olivo de los campos tras tres años de trabajo.

Los socios aportaron diversas muestras y experiencias, lo que dio lugar a una metodología integral de detección rápida de la biomasa, validada para futuras operaciones de biorrefinería.

Asimismo, según han informado sus impulsores, se han diseñado cinco rutas de procesamiento para la biorrefinería inteligente con el fin de producir más de 40 bioproductos a partir de hojas de olivo, con un software de clasificación casi concluido para optimizar el uso en función de las demandas del mercado y la sostenibilidad.

Los socios han desarrollado procesos biotecnológicos basados en enzimas y microorganismos, han mejorado las propiedades físico-químicas y han implementado una tecnología disruptiva llamada MIPs (Molecularly Imprinted Polymers -Affiniseq) para producir extractos con mayor pureza en términos del ingrediente activo de interés.

Según han destacado, los bioproductos de la hoja de olivo, ricos en polifenoles y triterpenos, han mostrado resultados prometedores como antioxidantes y antimicrobianos. Los extractos ricos en polifenoles pueden modular beneficiosamente la microbiota intestinal humana, y el ácido oleanólico-aurina puede utilizarse posiblemente como sustancia para aplicaciones cosméticas. Además, la incorporación de extractos de hoja de olivo a la dieta del salmón atlántico ha demostrado una mejora notable de la sostenibilidad de la acuicultura al aumentar la resistencia a las enfermedades.

A su vez, la modelización de SAMBIO (*Smart Dynamic Multi-Valorisation-Route Bio-refinery*) evaluó la viabilidad de las rutas de valorización, haciendo hincapié en la optimización energética para reducir el impacto ambiental, mientras que el análisis social destacó la seguridad y la concienciación de los consumidores como claves para un consumo responsable.

A su juicio, dar una segunda vida a estas hojas minimiza el impacto sobre la productividad de los cultivos, además de la salud del suelo, el agua y el aire en las zonas agrícolas,

sin que ello suponga una pérdida económica para los productores, ya que el valor añadido de esta materia prima también recaería, en gran medida, directamente sobre el productor primario.

“El equipo de OLEAF4VALUE ha dado un gran paso adelante en la valorización de una biomasa desaprovechada como es la hoja de olivo, al tiempo que ha desarrollado un nuevo concepto innovador de biorrefinería dinámica, que puede servir de inspiración a otras industrias. Natac ha tenido el privilegio y el orgullo de coordinar este proyecto cuyo futuro desarrollo industrial tendrá un impacto definitivo en toda la cadena de valor y en las zonas rurales donde se localiza principalmente la biomasa”, ha afirmado José María Pinilla, director de proyectos en Natac, coordinador del proyecto.

“Los grandes esfuerzos de OLEAF4VALUE en la caracterización de la biomasa de hoja de olivo han demostrado, con resultados avanzados, la viabilidad y sostenibilidad de la adopción de procesos de biorrefinería más limpios, mostrando el potencial de la biomasa de hoja de olivo en el impulso de soluciones innovadoras y sostenibles”, han resaltado.



Proyecto AGROVAL: una segunda vida a los residuos vegetales del sector del olivar

Desarrollar nuevos productos de plasticultura de alto valor añadido para el sector agroalimentario a partir de subproductos agrícolas, potenciando la economía circular. Este es el objetivo de AGROVAL, un proyecto que permitirá dar una segunda vida a residuos hortofrutícolas, restos vegetales de la producción de aceite de oliva y films agrícolas al final de su vida útil en forma de nuevas aplicaciones de plasticultura sostenibles para el campo.

Las empresas La Unión, Castillo de Canena, Troe, Picda, Plásticos Ferrando e Inserplasa desarrollan esta investigación con el apoyo de AIMPLAS, la Fundación Cajamar y la Unidad de Microscopía Electrónica y Confocal y de Apoyo a las Especialidades Biológicas de la Universidad de Santiago de Compostela.

A partir de la valorización de subproductos agrícolas que actualmente se desechan, se obtendrán nuevos compuestos, combinando estos subproductos entre ellos y con materia-



les convencionales y biodegradables en suelo y condiciones de compostaje. Estos nuevos compuestos sostenibles serán procesables por las tecnologías convencionales de transformación del plástico, como el prensado, la extrusión y la inyección, para fabricar productos que permitirán mantener e incluso mejorar las propiedades de los actuales.

En concreto, se emplearán residuos vege-

tales del sector del olivar para incorporarlos en material reciclado, incluyendo el obtenido a partir de film agrícola. Con estos nuevos compuestos, se obtendrán cajas para el transporte de frutas y hortalizas mediante la tecnología de inyección, tuberías de riego mediante extrusión y listones símil madera. Utilizando matrices biodegradables se desarrollará un film agrícola acolchado biodegradable en suelo y piezas para la comercialización del aceite de oliva utilizando sus propios residuos vegetales.

Los productos obtenidos serán funcionalizados con extractos naturales procedentes de residuos hortofrutícolas que les conferirán propiedades antifúngicas y/o antimicrobianas.

Todos estos productos serán una alternativa viable de acuerdo con la legislación medioambiental. Se validarán y se estudiará la gestión de su fin de vida incluyendo su interacción en el ecosistema vegetal y animal.

Un estudio sobre la profundidad del suelo en EEUU determina cómo el clima y el uso humano afectan a su erosión

Comprender las variaciones y dinámicas que sufre el suelo puede ayudar a implementar medidas de conservación que limiten la pérdida de este recurso. Ese es el objetivo del estudio realizado por investigadores de España, Brasil y EEUU mediante datos recogidos entre 1950 y 2018 en los 48 Estados contiguos del país norteamericano. En este trabajo participa el catedrático de la Universidad de Córdoba Tom Vanwalleghem, que forma parte del Grupo de Investigación de Hidrología e Hidráulica Agrícola de la Unidad de Excelencia “María de Maeztu”-Departamento de Agronomía (DAUCO).

El investigador ha explicado que la profundidad de suelo determina la fertilidad agrícola, controla el ciclo hidrológico y la biodiversidad, de ahí que “conocer la variabilidad de su pro-

fundidad sea importante, ya que permite adaptar el manejo agrícola, como la fertilización o el riego, y diseñar medidas de conservación de suelo adaptadas a cada zona”.

Según ha informado la UCO, la investigación es pionera ya que no es habitual que un análisis de erosión abarque un espacio de tiempo tan amplio: 69 años frente a los tradicionales estudios de erosión que se limitan en el tiempo a un par de años, lo que impide captar la evolución a largo plazo o el efecto de tormentas extremas. Esto ha permitido detectar, por ejemplo, una pérdida importante de la capa superior del suelo en las Grandes Llanuras, donde predomina uno de los tipos de suelo más productivos en el ámbito agrícola como es el moliso; así como en las zonas de pendiente y en general en zonas de cultivo.

Para la realización del estudio se ha analizado la variabilidad espacial del suelo usando métodos estadísticos punteros, como los Modelos Aditivos Generalizados (GAMs), y utilizando técnicas de Big Data. Además, los investigadores estudiaron una base enorme de datos de la profundidad del denominado “horizonte A” -la capa superior del suelo- y de la profundidad total en 37.712 y 22.409 localizaciones de EEUU, respectivamente.

La amplitud de esa base de datos, estudiada además a lo largo del tiempo, ha permitido analizar también la evolución del suelo a lo largo de esos 69 años, determinando que la profundidad del “horizonte A” y la profundidad total del suelo están relacionados con la humedad del suelo y la temperatura, respectivamente.



Citoliva presentará en una jornada los resultados de siete proyectos para impulsar la rentabilidad del sector

Bajo el título “*Un olivar en cambio*”, Citoliva organizará el próximo 19 de junio en la Fundación del Olivar (Mengíbar, Jaén) una jornada en la que se harán públicos los resultados de siete proyectos para impulsar la rentabilidad del sec-

tor del olivar y del aceite de oliva. Estos grupos operativos están subvencionados mediante el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), por la Junta de Andalucía a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y

Desarrollo Rural, de acuerdo con el artículo 18.4 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre.

La jornada se celebrará de forma presencial y podrá seguirse vía *streaming*.

Estos son los proyectos que se presentarán:

ITO-FOG: Control inteligente del riego. “Herramienta inteligente para la optimización del riego en el cultivo del olivar bajo distintos marcos productivo”

ITO-FOG busca adaptar el riego a las necesidades de un cultivo cada vez más castigado por la sequía. Para ello, ha diseñado un controlador de riego basado en sistemas de hardware y software de bajo coste que podrá ser utilizado de forma intuitiva con una aplicación barata y simple. Su uso se realiza a través de una app para móvil o en web, donde los agricultores pueden consultar los datos de unas estaciones meteorológicas de bajo coste, las previsiones y, al final, establecer sus estrategias de riego según distintas situaciones, como que se deje de regar si está lloviendo. Participan Citoliva, Grupo Hispatec, Tecnova, Oleocampo SCA y Almazara de Lubrín.

OLIVENAR: Nuevos procesos químicos para evitar alteraciones del aceite. “Incorporación de la inertización en las etapas de separación de fases sólidas y líquidas en el proceso de elaboración de aceites de oliva en almazaras”

Este proyecto busca mejorar la calidad de los aceites de oliva introduciendo nitrógeno y otros gases inertes en diferentes etapas del proceso de elaboración de los aceites de oliva en la almazara. Inertización de la operación de separación de fases sólidas y líquidas en el decánter, en la separación de fases líquidas en centrifuga vertical así como en las etapas posteriores a la extracción. Un proyecto que pretende además demostrar la viabilidad económica de estos procesos químicos, comparando la inertización con nitrógeno al uso de otros gases inertes como el argón. Participan Citoliva, la Universidad de Jaén (UJA), Amenduni Ibérica y Oleocampo SCA.

NIROLEO: Nueva tecnología de bajo coste para controlar los aceites in si-

tu. “Innovación en el control de calidad de aceite de oliva en almazaras mediante el uso de sensores NIRS”

Un nuevo sistema basado en la tecnología NIRS capaz de categorizar y distinguir en el momento e in situ los aceites de oliva virgen extra y los aceites vírgenes. El análisis de infrarrojo cercano (NIR) es una técnica espectroscópica que utiliza de forma natural el espectro electromagnético y que desde hace tiempo se aplica a la industria agroalimentaria. NIROLEO propone unos equipos NIRS de bajo coste y portátiles, con resultados similares a los utilizados en los laboratorios con los que se podrá clasificar los aceites con un 85% de fiabilidad. Eso podrá mejorar los controles de calidad y hacerlo con menor coste. Participan Citoliva, la Universidad de Córdoba (UCO), la Asociación Empresarial de Almazaras Industriales de Córdoba (ACORA) y la DOP Baena.

GREEN APP: Del alperujo al compost 4.0., la economía circular con los residuos de almazara. “Green alpeorujero processing plant”

GREEN APP ha convertido una planta de compostaje de alperujo en una planta industrial avanzada que pueda procesar gran cantidad de alperujo en menor tiempo, obteniendo un producto de mayor calidad. Un modelo viable económicamente y que obtenga un compost de alta calidad que incluso pueda ser vendido como fertilizante. Este modelo reduce las emisiones de CO₂, elimina los subproductos producidos por una almazara, en especial los más contaminantes y reduce los tiempos de compostaje aumentando la viabilidad económica. Participan Citoliva, BTM Simbiosis, Cete-met, Diputación Provincial de Jaén y la SCA Oleícola Valdepeñas de Jaén.

NUTRISAN: La investigación en el manejo del olivar. un tratamiento sostenible eficiente y rentable. “Manejo sostenible de la nutrición y la sanidad del olivar”

El abuso de agroquímicos a la hora de aportar nutrientes a los cultivos tiene consecuencias negativas para el medio ambiente y aumenta los costes de la explotación para los agricultores. Como respuesta a esta problemática nace el proyecto Nutrisan, demostrando que la reducción notable del empleo de agroquímicos en el olivar no merma de la producción, aumenta la calidad del aceite y reduce significativamente los costes de producción. Participan Citoliva, la Universidad de Córdoba (UCO) y COAG-Jaén.

COOPERALIVE: Olivares Vivos también en la cooperativa. Una nueva línea de negocio. “Olivar rentable y sostenible 4.0”

COOPERALIVE busca impulsar el modelo de Olivares Vivos entre las cooperativas de Andalucía. Un modelo que pretende trasladar a los socios las ventajas competitivas que ya han conseguido propietarios de fincas privadas que han apostado por olivares respetuosos con el medio ambiente y han conseguido beneficios en términos económicos, medioambiental y para la salud. Unos beneficios que podrían ofrecer las cooperativas, sin costes adicionales y consiguiendo una nueva línea de negocio con un producto diferenciado. Participan Citoliva, SEO/BirdLife, Grupo Interoléo y la Diputación Provincial de Jaén.

PREDIC I: La Inteligencia Artificial que predice la cosecha en marzo. “Prototipo de sistema para la predicción temprana de la cosecha del olivar”

Los olivares podrán saber qué cantidad de aceituna van a tener antes, incluso, de que empiece la floración del olivo. Esta es la principal novedad que presenta el prototipo Predic I, que están desarrollando a base de Inteligencia Artificial un grupo de expertos liderados por el Centro Tecnológico del Olivar y de la Universidad de Jaén, en colaboración con Cete-met, Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén y Nutesca.



Gastronomika 2024 supera los límites del Kursaal y se abre a la ciudad

Cocineros de otras ciudades abiertas en los que la gastronomía ha jugado un papel importante como Copenhague, Lima, Chicago o Florencia estarán en San Sebastián, mientras que el Congreso reconocerá con el Premio Homenaje la trayectoria de Pedro Subijana, uno de los cocineros más importantes de los últimos 50 años y uno de los padres de la “Nueva Cocina Vasca”.

“San Sebastián, ciudad abierta”, título de un poema de Gabriel Celaya, será el lema de la próxima edición de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country, que se celebrará entre los días 7 y 9 de octubre y que, reforzando su arraigo a Donostia y Gipuzkoa, quiere abrirse aún más a otros formatos y ampliar la oferta formativa para los profesionales del sector hostelero.

El Palacio Kursaal de San Sebastián volverá a reunir a gran parte de los grandes chefs nacionales e internacionales, con Kristian Bauman, Karime López, Tim Flores, Genie Kwon, Pía León, Eneko Atxa, Virgilio Martínez, el trío de Disfrutar (Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, que llegarán por primera vez como triestrellados) o Jorge Muñoz y Sara Peral -cocineros revelación de Madrid Fusión 2024 y protagonistas de una de las más aclamadas aperturas de restaurante en Madrid en el último año- entre los ponentes ya confirmados en el programa. El decano de los congresos

Asistencia técnica especializada para el mejor aceite de oliva

GEA

gastronómicos siempre ha traspasado fronteras y esta 26ª edición no será una excepción. De Lima a Copenhague pasando por Chicago, Le Castellet o Florencia. Así de diverso será el viaje que propone San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country para 2024, un año que servirá también para reconocer la trayectoria de uno de los cocineros más importantes de los últimos 50 años y uno de los padres de la nueva cocina vasca, Pedro Subijana, al frente de Akelarre desde 1970, quien recibirá el Premio Homenaje de esta edición. Subijana es además el único cocinero que ha estado en las 25 ediciones celebradas hasta ahora de San Sebastián Gastronomika como ponente.

El decano de los congresos de gastronomía fijará su mirada este año en el territorio, la hostelería, los restaurantes, los bares y las sociedades gastronómicas.

Oleomaq-Oleotec 2025, una plataforma clave para la innovación y el desarrollo del sector

El Salón Internacional de Maquinaria, Técnicas y Equipos para Bodegas, Almazaras, Industria Cervecera y para la Viticultura y Olivicultura (Enomaq, Oleomaq, E-Ber, Tecnovid y Oleotec) avanza con paso firme hacia su próxima edición, que se celebrará en Feria de Zaragoza del 11 al 13 de febrero de 2025 y que será una plataforma clave para la innovación y el desarrollo comercial del sector.

La organización ha informado de que se encuentra en plena fase de comercialización y promoción del evento intensificando su presencia en los principales foros del sector. Según ha precisado la institución ferial, la evolución comercial está siendo notable, reflejando el creciente interés y la importancia de la feria en estas industrias.

Entre los eventos donde el certamen ha tenido una presencia se encuentran Hispack; la Feria del Olivo de Montoro; InnBrew; SIEB; el Congreso Enoforum; y próximamente también en el Congreso MUNDOLIVAR. “Estas acciones promocionales son esenciales para afianzar la relevancia del certamen y establecer contactos estratégicos”, han resaltado desde la institución ferial.



HERPASUR SA

 CALDERERÍA INOX

LA CALIDAD

 NUESTRA RAZÓN

DE SER LÍDER

FÁBRICA Y OFICINA

 Polígono Industrial El Portal

 C. Sudáfrica, Parcela 83

 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tlf: + 34 956 14 32 71

Fax: + 34 956 14 36 27

Email: info@herpasur.com

 www.herpasur.com




SECOVISA

 Soluciones en Acero Inoxidable



TANKINOX



Las cooperativas agroalimentarias de Jaén facturaron 950 millones de euros, un 22% menos por la sequía

El presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, José Manuel Espejo, ha hecho balance de su primer año en el cargo, un periodo que ha estado marcado por la intensa sequía que ha mermado las cosechas y ha tenido un fuerte impacto en la actividad. Tanto es así que el volumen de negocio ha descendido hasta los 950 millones de euros en 2023, un 22% menos que el año anterior.

A pesar de la difícil situación, la organización ha destacado que se han llevado a cabo numerosas acciones como la participación en Expoliva, una feria en la que Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén mantiene un lugar destacado por la ubicación del stand y la gran actividad que lleva a cabo durante la muestra.

El pasado año también fueron protagonistas las manifestaciones del campo, “en las que las cooperativas han tenido un papel destacado. Esa defensa encendida del sector agrario no puede parar porque todavía queda mucho terreno por conquistar”, ha advertido, al tiempo ha señalado que “uno de esos hitos a alcanzar es el cambio de la Política Agraria Común (PAC) para que sea una herramienta útil para agricultores y ganaderos”.

Por otro lado, y a modo de previsión, José Manuel Espejo ha compartido con los asistentes su optimismo para las próximas campañas agrícolas, en particular la del olivar, que se espera que sea “muy buena” y se recuperen los volúmenes medios de los últimos años. “Las lluvias de esta primavera han cambiado el panorama y ya se ven zonas como la campiña sur donde los olivos disfrutan de buena salud. Pero eso no significa que el problema se haya terminado. No podemos seguir toda la vida mirando al cielo y lamentándonos cuando las cosas van mal”, ha advertido, tras reclamar las inversiones necesarias para la construcción de más infraestructuras hidráulicas y la firma de un pacto nacional para garantizar el recurso a todos los territorios.

Balance de gestión

En lo que respecta a la labor diaria, el gerente de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, Antonio Guzmán, ha hecho balance de la amplia cartera de servicios que ofrece la federación a los asociados y los nuevos retos que ha asumi-

do como la coordinación del Programa Cultiva, enfocado a incentivar el relevo generacional.

Entre las áreas con más peso de la organización figura el Departamento de Pago Básico donde se tramitan las solicitudes de ayuda de la PAC y que en esta última campaña han sido casi 19.700, un 24,4% de los expedientes de la provincia. El director de la federación ha valorado que “un año más lideramos el porcentaje de solicitudes tramitadas con un servicio que está muy por encima del de cualquier otra entidad”.

También han sido muchas las consultas atendidas a través del Departamento Jurídico y de Etiquetado, cifradas en más de 300, la mayoría de ellas están referidas a legislación cooperativa. La fuerte sequía que ha marcado la actualidad del sector agrario ha tenido, igualmente, impacto en la labor desarrollada por este departamento, que ha centrado su trabajo en el asesoramiento para la firma de acuerdos entre almazaras para reducir costes fijos por la merma de las cosechas.

Asimismo, el equipo de Calidad y Seguridad Alimentaria ha llevado a cabo acciones de mantenimiento y actualizaciones de los sistemas de autocontrol en 35 cooperativas oleícolas y la modificación de los datos obligatorios del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos en ocho industrias del sector cooperativo.

A lo largo de 2023, se ha prestado especial atención a la formación, con la organización de distintos cursos con gran demanda como los de Manipulador de Alimentos, Operador Industrial de Calderas y Carga y Descarga de Mercancías Peligrosas. También se ha avanzado en materia de innovación, con la participación de la federación en varios grupos operativo y el proyecto “LivingSoil”, liderado por la Universidad de Jaén.

De la misma forma, Antonio Guzmán ha destacado el trabajo del resto de departamentos y ha agradecido la participación en la asamblea general de la delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Jaén, Soledad Aranda, y del subdelegado del Gobierno en Jaén, Manuel Fernández Palomino. Ambos han sido los encargados de clausurar el acto, ensalzando el trabajo diario que realizan las cooperativas agroalimentarias y mostrando la colaboración de las administraciones a las que representan para que este modelo de economía social siga creciendo.

Insignias de oro

Como broche de oro, Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén ha entregado las tradicionales insignias a cooperativas y personalidades relevantes del sector agrario. Este año los galardonados son Aceites de Arjona (Arjona), Agrosegura (La Puerta de Segura) y San Isidro (Castillo de Locubín). A título personal se ha reconocido el trabajo de María del Carmen Barrios, secretaria de la cooperativa Nuestra Señora de Guadalupe (Úbeda) y de la federación provincial. Completan el listado de premiados el equipo ROCA de la Guardia Civil y el equipo de Aforo de Cosecha de Olivar de la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Jaén.

La asamblea general ha distinguido también al exministro Manuel Pimentel, por su defensa constante del campo. Tras recibir la insignia de oro que concede esta federación provincial, Pimentel ha ofrecido una ponencia magistral previa a la clausura bajo el título “Sociedad y agricultura. Una visión de futuro”, en la que ha disertado sobre la situación que vive hoy el sector agrario europeo, “denostado durante años y al que se le pide que produzca menos”.



Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Marzo 2024)

Fuente: Dirección General de Aduanas

I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
<i>Aceites y grasas</i>							
Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	2.059	12.433.244	A. de Oliva	EEUU	3.006	26.791.376
V. LAMPANTE	Otros	119	1.053.417	LAMPANTE	Italia	2.994	21.807.220
					Otros	10.815	87.085.416
	TOTAL	2.177	13.486.661	TOTAL	16.816	135.723.247	
LOS DEMÁS	Tunez	6.070	45.563.390	LOS DEMÁS	Italia	9.798	84.541.585
A. DE OLIVA	Portugal	5.028	33.498.432	A. DE OLIVA	EEUU	6.152	63.101.844
	Turquía	1.361	6.532.003		Francia	5.494	45.892.565
	Siria	1.231	5.690.875		Portugal	3.464	29.636.340
	Argentina	897	4.743.012		Alemania	2.319	18.088.488
	Italia	881	6.918.449		México	1.729	17.336.973
	Otros	1.579	11.495.856		R. Unido	1.448	12.908.412
					Japón	1.444	14.386.924
					Brasil	1.050	10.572.142
					P. Bajos	971	7.725.939
					Australia	969	9.301.074
					Colombia	957	9.184.266
					Bélgica	911	7.408.802
					China	648	6.203.923
					Otros	5.485	48.043.067
	TOTAL	17.047	114.442.017	TOTAL	42.840	386.152.319	
TOTAL A. OLIVA		19.224	127.928.678	TOTAL A. OLIVA		59.656	521.875.566
A. ORUJO	Portugal	1.628	4.555.462	A. ORUJO	Italia	2.100	8.106.210
	Italia	1.088	2.522.676		EEUU	924	3.878.061
	Tunez	973	2.351.649		México	783	2.948.095
	Otros	1.372	3.460.342		Otros	4.552	20.194.654
	TOTAL	5.061	12.890.130	TOTAL	8.359	35.127.020	
ACEITUNA	Egipto	1.632	1.649.664	ACEITUNA	Alemania	343	1.586.111
DE MESA	Portugal	879	1.080.583	DE MESA	Otros	1.081	2.715.824
	Otros	123	177.800				
	TOTAL	2.633	2.908.047	TOTAL	1.424	4.301.935	
A. GIRASOL	Ucrania	64.399	54.096.006	A. GIRASOL	EEUU	6.311	7.354.393
	Francia	6.491	6.489.296		Portugal	5.820	6.641.698
	Rep. Moldova	6.113	5.212.917		Otros	11.641	16.471.905
	Otros	7.759	9.188.843				
	TOTAL	84.762	74.988.254	TOTAL	23.773	30.467.996	
A. COCO	Filipinas	5.293	5.382.048	A. COCO	Italia	1.364	2.003.181
	Otros	600	1.047.438		Otros	1.854	3.119.343
	TOTAL	5.896	6.429.486	TOTAL	3.218	5.122.524	
A. PALMISTE	Colombia	2.976	2.971.659	A. PALMISTE	Italia	294	450.641
	Otros	1.896	2.299.081		Otros	622	1.260.319
	TOTAL	4.872	5.270.740	TOTAL	916	1.710.960	
ACEITE PALMA	Indonesia	34.493	32.167.429	ACEITE PALMA	Portugal	4.763	5.994.337
	Gabón	8.918	8.351.054		Francia	2.887	3.808.699
	Colombia	8.600	8.035.899		Italia	2.053	3.044.937
	Costa Marfil	4.657	4.172.244		Otros	3.622	4.991.141
	Otros	15.300	14.874.510				
	TOTAL	71.968	67.601.136	TOTAL	13.326	18.311.556	



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
ACEITE DE MAÍZ	Francia	97	83.196	ACEITE DE MAÍZ	Francia	233	171.301
	Otros	167	158.115		Otros	88	199.645
	TOTAL	264	241.311		TOTAL	321	370.946
A. RICINO	India	384	594.088	A. RICINO	Alemania	31	63.676
	Otros	394	837.538		Otros	37	290.201
	TOTAL	778	1.431.626		TOTAL	68	353.877
A. LINAZA	Portugal	176	243.558	A. LINAZA	Portugal	73	83.832
	Otros	133	243.831		Otros	15	100.275
	TOTAL	308	487.389		TOTAL	88	184.107
A. CACAHUETE	Bélgica	34	87.170	A. CACAHUETE	Luxemburgo	5	36.765
	Otros	10	30.346		Otros	8	53.239
	TOTAL	44	117.516		TOTAL	12	90.003
A. SOJA	P. Bajos	5.962	5.790.060	A. SOJA	Marruecos	29.000	23.920.557
	Portugal	3.589	3.045.703		Italia	8.500	7.184.926
	Italia	1.518	1.503.593		Otros	1.751	2.046.403
	Otros	1.713	1.764.395		TOTAL	39.251	33.151.886
	TOTAL	12.782	12.103.752		TOTAL	39.251	33.151.886
ACEITE COLZA	E. Árabes Unidos	13.999	14.727.913	ACEITE COLZA	Israel	373	622.998
	Francia	2.618	1.870.712		Otros	1.300	1.808.482
	Otros	4.428	4.489.850		TOTAL	1.673	2.431.480
	TOTAL	21.045	21.088.475		TOTAL	1.673	2.431.480
A. SÉSAMO	P. Bajos	10	31.681	A. SÉSAMO	EEUU	5	27.447
	Otros	13	89.080		Otros	10	74.306
	TOTAL	23	120.761		TOTAL	15	101.753
A. PESCADO	P. Bajos	460	475.702	A. PESCADO	Francia	476	1.732.480
	Omán	360	1.838.194		Italia	193	803.548
	Otros	1.260	5.467.681		Otros	189	1.454.560
	TOTAL	2.082	7.781.576		TOTAL	859	3.990.640
A. CONCRETOS	Portugal	1.292	933.223	A. CONCRETOS	EEUU	1.873	6.786.034
	Francia	1.236	3.011.781		Otros	3.152	9.514.792
	Otros	1.029	3.818.384		TOTAL	5.025	16.300.826
	TOTAL	3.557	7.763.388		TOTAL	5.025	16.300.826
GLICERINA BRUTA	Portugal	621	73.968	GLICERINA BRUTA	China	6.065	971.066
	Otros	574	266.875		P. Bajos	3.138	663.822
	TOTAL	1.195	340.843		Otros	5.634	1.037.625
GLICERINA DESTILADA	P. Bajos	1.091	822.259	GLICERINA DESTILADA	P. Bajos	312	119.243
	Alemania	780	583.829		Otros	342	260.409
	Otros	1.232	893.012		TOTAL	656	379.652
	TOTAL	3.103	2.299.100		TOTAL	656	379.652
GRASA DE CERDO	Francia	2.710	2.375.333	GRASA DE CERDO	Italia	266	2.211.393
	Italia	854	675.179		Otros	823	811.255
	Otros	611	462.434		TOTAL	1.089	3.022.648
	TOTAL	4.175	3.530.939		TOTAL	1.089	3.022.648
MANTECA DE CERDO	Otros	0,12	717	MANTECA DE CERDO	R. Unido	26	33.448
	TOTAL	0,12	717		Otros	0,13	323
	TOTAL	0,12	717		TOTAL	26	33.771
SEBOS	Francia	2.286	1.937.074	SEBOS	Francia	436	5.405
	Otros	490	373.301		Otros	29	58.182
	TOTAL	2.776	2.310.375		TOTAL	465	63.586
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Italia	6.084	10.179.588	GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Italia	860	1.703.229
	P. Bajos	412	793.649		Francia	753	1.368.976
	Otros	994	3.246.208		Otros	1.544	4.577.042
	TOTAL	7.490	14.219.445		TOTAL	3.157	7.649.246
MARGARINA	Portugal	1.902	3.258.929	MARGARINA	Francia	3.522	6.858.684
	Bélgica	1.698	3.096.110		Portugal	3.139	4.601.996
	Otros	1.510	3.734.675		EEUU	1.650	2.769.948
	TOTAL	5.109	10.089.713		Italia	1.316	2.229.849
	TOTAL	5.109	10.089.713		Otros	5.653	12.146.694
TALL-OIL	Finlandia	20	51.168	TALL-OIL	Otros	0,14	55.067
	Otros	0,10	139		TOTAL	0,14	55.067
	TOTAL	20	51.307		TOTAL	0,14	55.067
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	462	1.361.056	LECITINA DE SOJA	Alemania	405	760.644
	China	375	909.105		Francia	343	650.810
	Otros	1.753	3.261.617		Italia	306	939.828
	TOTAL	2.590	5.531.778		Otros	747	1.926.010
TOTAL	2.590	5.531.778	TOTAL	1.805	4.277.292		



	I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N			
<i>Cereales</i>	TRIGO	Kazajistán	24.017	9.486.715	TRIGO	Alemania	3.557	1.661.619
		Francia	21.010	6.221.508		Otros	1.334	688.461
		Otros	5.543	2.502.180		TOTAL	5.057	2.350.079
		TOTAL	50.569	18.210.402				
	MAÍZ	Ucrania	330.382	66.356.363	MAÍZ	Portugal	2.628	6.933.484
		Francia	125.560	41.233.740		Bélgica	1.834	598.977
		Polonia	52.225	10.925.447	Otros	5.599	5.246.101	
		Otros	34.919	15.465.673		TOTAL	10.062	12.778.562
		TOTAL	543.086	133.981.358				
<i>Tortas</i>	TORTA SOJA	Brasil	68.329	28.257.549	TORTA SOJA	Francia	8.351	3.694.882
		Argentina	36.167	15.441.397		Otros	4.165	1.930.183
		Otros	39.649	18.150.793		TOTAL	12.516	5.625.065
		TOTAL	144.145	61.849.739				
	TORTA LINO	Bélgica	48	27.060	TORTA LINO	Bélgica	48	27.060
		Otros	1	1.047		Otros	1	1.047
		TOTAL	49	28.107		TOTAL	49	28.107
	TORTA COPRA	Bélgica	9	35.123	TORTA COPRA	Bélgica	9	35.123
		Otros	9	35.123		Otros	9	35.123
		TOTAL	9	35.123		TOTAL	9	35.123
	TORTA PALMA	Indonesia	16.100	3.061.494	TORTA PALMA	Portugal	330	69.936
		Otros	50	11.564		Otros	173	47.443
		TOTAL	16.150	3.073.058		TOTAL	503	117.379
	TORTA GIRASOL	Argentina	7.368	1.933.349	TORTA GIRASOL	P. Bajos	5.000	1.030.000
		Otros	1.277	382.155		Otros	3.970	1.094.398
		TOTAL	8.645	2.315.504		TOTAL	8.970	2.124.398
	TORTA COLZA	Grecia	17.736	4.734.100	TORTA COLZA	Francia	4.002	1.276.903
		Otros	30.612	9.527.651			TOTAL	4.002
		TOTAL	48.348	14.261.751				
<i>Harinas</i>	HARINA DE SOJA	Portugal	1.260	619.626	HARINA DE SOJA	Portugal	349	117.145
		Otros	553	388.630		Otros	145	158.276
		TOTAL	1.813	1.008.256		TOTAL	495	275.451
	HARINA DE CARNE	Senegal	776	1.140.263	HARINA DE CARNE	Francia	5.322	3.662.779
		Marruecos	1.729	601.504		Italia	4.311	2.249.346
		Otros	2.065	1.652.451	Tailandia	4.076	1.912.358	
		TOTAL	6.174	3.918.441	Otros	12.806	8.534.889	
					TOTAL	26.516	16.359.372	
	HARINA DE PESCADO	Islas Feroe	2.125	3.732.749	HARINA DE PESCADO	Italia	925	1.538.465
		Marruecos	702	1.082.225		Francia	802	1.507.288
		Otros	1.941	2.923.962	Otros	979	1.666.119	
		TOTAL	3.419	5.146.450		TOTAL	2.706	4.711.872
<i>Semillas oleaginosas</i>	CACAHUETES CRUDOS	China	1.135	1.902.805	CACAHUETES CRUDOS	Italia	58	120.140
		EEUU	1.051	1.797.855		Otros	102	199.695
		Otros	1.603	3.012.244		TOTAL	161	321.635
		TOTAL	3.789	6.712.903				
	HABAS DE SOJA	Brasil	267.265	116.012.436	HABAS DE SOJA	Portugal	270	113.629
		EEUU	50.834	23.306.820		Otros	42	159.423
		Otros	3.395	2.156.696		TOTAL	315	273.052
		TOTAL	321.494	141.475.952				
	SEM. GIRASOL	Francia	18.938	10.761.082	SEM. GIRASOL	Francia	427	1.004.455
		Rumania	4.193	1.762.544		P. Bajos	270	126.815
		China	2.173	4.259.397	Otros	696	6.211.782	
		Otros	1.741	3.255.657		TOTAL	1.431	7.761.905
		TOTAL	27.045	20.038.681				
	SEM. LINO	Polonia	486	355.940	SEM. LINO	Portugal	68	74.047
		Otros	328	393.966		Otros	54	100.194
		TOTAL	814	749.906		TOTAL	122	174.241
	SEM. SÉSAMO	India	165	402.765	SEM. SÉSAMO	Otros	79	250.549
		P. Bajos	126	337.773			TOTAL	79
		Otros	416	978.195				
		TOTAL	708	1.718.733				
	SEM. ALGODÓN	Bélgica	6	4.502	SEM. ALGODÓN	Bélgica	1	3.300
		Otros	8	24.821		Otros	1	4.595
		TOTAL	14	34.118		TOTAL	2	7.895
	SEM. COLZA	Francia	4.811	2.052.714	SEM. COLZA	Francia	1.878	1.222.372
		Otros	5	44.401		Otros	542	274.367
		TOTAL	4.816	2.097.115		TOTAL	2.419	1.496.739
	SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	10	18.910	SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	49	793.152
		Otros	4	23.658		Otros	0,10	81
		TOTAL	15	42.568		TOTAL	49	793.233
<i>Jabones</i>	JABÓN DE TOCADOR	Alemania	938	918.543	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.392	2.310.213
		Otros	1.205	3.612.352		Portugal	897	1.588.475
		TOTAL	2.143	4.530.895	Otros	1.174	3.636.763	
					TOTAL	3.463	7.535.451	
	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Italia	243	263.053	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	763	700.486
		Otros	460	1.586.918		A. Saudí	427	387.103
		TOTAL	703	1.855.971	Otros	1.482	2.474.370	
					TOTAL	2.672	3.561.959	



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-

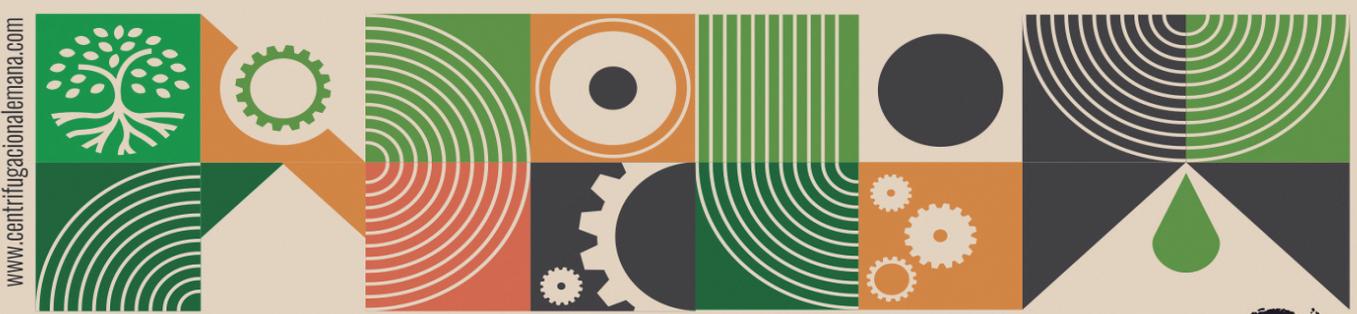
tra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas. Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)
Ultima revisión de precios: 24 de mayo de 2024.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
La Cultivada (Hojiblanca)					8,75 (0,25 l.)	16,50 (lata)
La Española	59,99	47,75	32,99 (3 l.)	14,75	9,95	3,99
La Española Gran Selección					4,18	9,79 (Gourmet)
La Gramanosa						12,00
La Gujarrera						8,95
La Gujarrera Coupage			18,75 (lata 3 l.)			6,00
La Laguna de Fuente de Piedra		14,95 (2, 5 l.)	4,48	10,39	5,95	6,50 (lata)
La Maja					8,00	21,00
La Manzareña						6,00 (lata)
La Masía		52,99	7,99 (3 l.)	12,99	3,99	
La Niña de Mis Ojos					9,75	
La Solana2						11,90 (lata)
Las 7 Encinas Arbequina/Picual						8,50
Ladrón de Guevara						9,50
Lectus	41,75				10,00	9,50
Leoncio Gómez			13,50 (lata 2,5 l.)		8,00	5,00 (lata)
Lérida	57,00			15,00		8,14
Lérida 1ª Cosecha						13,30
LOA 77						36,90
Luque	40,00		41,15 (lata 3 l.)	5,60/5,95	11,95 (lata)	5,50
Maestros de Hojiblanca		64,50	33,30/40,35 (3 l.)	15,89	7,99	7,55
Maeva		12,99	18,99 (3 l.)	5,49		
Maimona	28,00 (lata)				4,69	3,00
Mar de Olivos		51,99		10,99		
Marqués de Griñón						10,31/10,95
Marqués de Valdeusa						16,50/20,90
Martínez Garrica C. Temprana					16,15	
Mas Tarrés						15,15
Mas Isern						13,84
Masía El Altet High Quality / Premium						19,90
Masterchef Arbequina / Picual						13,10
Melgarejo Selección / Delicatessen						12,50
Melgarejo Frantoio						12,00
Merula	39,00		28,00 (lata 2,5 l.)			9,50 (lata)
Molino de Casilda						16,15
Molino de Segura		16,99			3,99	4,35
Molino de Segura Selec. Noviembre						4,35
Molino de Zafra						12,80
Montebrione					8,00	
Monteconsuegra						5,00
Montón Alto Cornicabra/Coupage						9,00
Mueloliva	23,85	25,56			6,00	
Muñoz	29,00					
Nobleza del Sur						12,70
O-Med						14,00
Odoliva					5,50	3,90
Odoliva 1er Día de Campaña					11,50	6,00
Old Fargus				15,00		
Oleaurum					12,48/14,35	8,16
Oleaurum Les Garrigues					12,99	
Oleaurum Verd					8,66	
Oleaverum					23,00	11,00
Oleícola Jaén		22,85	9,30			23,90
Oleo Mágina						3,29
Oleocazorla	54,99	55,99		11,88/11,99 (lata)		10,99 (jarra)
Oleoestepa	26,07	60,37	37,99 (2,5 l.)	11,88/12,48	12,55/16,43	5,45 (lata)
Oleoestepa (monovarietales)	34,30		20,00 (lata 2,5 l.)		10,95	7,90
Oleoquiros						7,00
Oleum Viride Devota & Lomba					12,00	
Oleura						8,70
Oli Mas D'en Gil						9,00
Oli Priorat					6,50 (0,25 l.)	10,00
Olibeas		56,95				
Olicatessen			25,50 (lata 2,5 l.)			12,50
Oliduero						7,35
Olivar de la Luna	35,00		23,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)		11,00
Olivar de Segura	51,99	58,95	5,43	11,95		7,99
Oliver Petit Gourmet						4,79 (0,25 l.)
Olivo de Cambil	54,99			11,99	8,99	7,79
Orobaena					7,48	
Oro Bailén Reserva Familiar			49,95 (lata 2,5 l.)			12,89/13,95
Oro Bailén Arbequina			49,95 (lata 2,5 l.)			12,89/13,95
Oro de Cánava				9,80	8,00	7,85
Oro de Génave Premium						5,00 (lata)
Oro de Genave					4,96/5,45	5,00 (lata)
Oro del Desierto	46,50			11,50 (lata)		8,50
Oro San Carlos						8,90
Oro Virgen		24,99			4,64/4,74	5,99/7,99
Padilla 1808	50,00			7,00 (lata)	13,00 (lata)	
Pago de Quiros			26,60 (lata 3 l.)			7,80 (lata)
Pagos Baldíos S. Carlos						9,55
Palacio de los Olivos						9,95



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Parqueoliva	57,95		18,10 (3 l.)			
Parqueoliva Serie ORO			41 (lata 3 l.)			18,99
Picualia		56,80	15,50 (lata 2,5 l.)			9,98/15,95
Puesolé						12,95
Quien es el Jefe						3,45
R. Lencina					6,00	
Reales Almazaras	44,14				11,89	5,00
Rihuelo						8,50
Románico	40,00/43,09		24,20 (lata 3 l.)			11,78
Románico Esencia						4,95
Sahita						10,00
San Francisco						4,69
Selma						24,90
Señorío de Jaén						17,95
Señorío de Segura	25,00		17,30 (lata 3 l.)		9,99	4,00 (lata)
Señorío de Segura Premium						6,00
Señorío de Vizcántar	25,00		9,65 (2,5 l.)	14,60 (lata)	7,00	
Señoríos de Relleu						19,90
Sierra de Cazorla	34,00				6,00	10,99
Sierra de Gata					5,80	6,15
Sierra de Nambroca				11,00		5,55 (lata)
Sierra Las Villas					5,00	
Soleae Manzanilla cacereña / Ocal						12,60
Solivellas					7,25	14,50
Sombra						19,00
Sotaroni					7,00	
Supremo Picual/Arbosana						16,90
Tagornar						9,00
Thuelma	21,50		13,60 (lata 3 l.)		5,00	3,50
Tierra y Alma						11,00
Tierras Andaluzas					8,00	
Tierras de Jaén						6,99
Tierras de Tavera			18,00 (lata 2,5 l.)	7,00 (lata)		5,50 (lata)
Toletum			37,00 (cristal 3 l.)			5,00
Torre Luna						8,00
Torre Real Arbequina						7,70
Torres Eterno						24,00
Torres Silencio			21,50 (lata 2,5 l.)			8,30
Trespuestas Viejo					5,40	
Tuccioliva						7,50
Tuccioliva Gran Selección					11,72 (0,70 l.)	5,95
Unió	29,89	29,89	20,00 (lata 3 l.)	11,00 (lata)	11,99	
Unioliva	29,89		21,50 (lata 3 l.)	8,00 (lata)	5,30 (lata)	4,40 (DOP)
Valderrama Arbequina				12,50		9,00
Valderrama Grand Cru					15,00	
Valderrama Hojiblanca				11,00		8,00
Valderrama Ocal				12,50		11,60
Valderrama Picudo				12,50		11,00 (lata)
Valdezarza	55,59	49,99		10,99	8,99	6,49
Valdueña					6,00	
Vallejo					5,00	3,00
Venta del Barón						17,99/19,95
Verde Mágina Picual						2,89
Verde Salud				8,90 (lata)		
Verde Segura			18,99			
Vetonia						5,00
Via Augusta						16,00
Viana	23,00	59,99 (vidrio)	11,40 (lata 2,5 l.)		7,00	
Ybarra		59,99		11,99	9,44	5,40
Ybarra Gran Selección					5,45	3,79
Ybarra Olivares Centenarios/Jóvenes/Tradicionales				4,07	3,63	
Yo, verde						13,00



www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN
EN PERFECTA **SINCRONÍA**

centrifugación
alemana





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

Convocatorias

El BOJA publica la convocatoria de ayudas para la transformación sostenible del alperujo en biocombustible

El Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) ha publicado la convocatoria de ayudas para el ejercicio 2024 con el objetivo de respaldar las inversiones destinadas a la implantación de infraestructuras bioindustriales sostenibles de tratamiento y valorización de alperujo mediante su transformación en biogás o biometano para su uso como biocombustible.

Estas subvenciones se enmarcan en la Inversión Territorial Integrada (ITI) de Jaén y el Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía 2014-2022, que contempla incentivos destinados a apoyar inversiones materiales o inmateriales en transformación, comercialización o desarrollo de nuevos productos agrícolas en el sector oleícola y de la aceituna de mesa. Estas ayudas están dotadas con más de 13,1 millones de euros, contemplando como posibles beneficiarios a aquellas em-

presas o sociedades cuyo capital social proceda en al menos un 30% de entidades productoras de alperujo.

La partida presupuestaria con cargo a la cual se concederán las subvenciones es de 3,5 millones de euros para 2024 y 9,6 millones de euros para 2025.

La Junta de Andalucía espera que estas subvenciones permitan reducir la distancia entre el lugar donde se obtiene el alperujo y la industria donde se transforma este subproducto, fomentando así la economía local y la generación de empleo en las zonas rurales al tiempo que se reduce el impacto ambiental de la actividad. De esta forma, a su juicio, el sector agroalimentario andaluz continuará avanzando hacia el propósito de “residuos cero”, protegiendo el medio ambiente y apostando por la economía circular.

Entre otros gastos, las bases reguladoras contemplan como subvencionable la inversión destinada a la construcción de nuevas instalaciones bioindustriales para el procesado de alperujo o la compra del terreno donde se desarrollarán. Asimismo, estas ayudas respaldan también la compra o arrendamiento con opción a compra de nueva maquinaria y equipo hasta el valor de mercado del producto; y la adquisición o desarrollo de programas informáticos y adquisiciones de patentes, licencias, derechos de autor o marcas registradas. Así, también apoyan las inversiones tangibles e intangibles para mejorar e implantar sistemas de generación de valor añadido y competitividad centrados en el control de calidad, la trazabilidad o la huella hídrica y de carbono.



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

¡Más de **70.000.000**
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2024

1 Junio 2024

- ☞ Del 4 al 5 de junio
ORGANIC FOOD IBERIA
Madrid
organicfoodiberia@divcom.co.uk
www.organicfoodiberia.com
- ☞ Del 11 al 12 de junio
MUNDOLIVAR
Córdoba
hola@mundolivar.es
www.mundolivar.es
- ☞ Del 14 al 16 de junio
FOOD AND WINE CLASSIC ASPEN
Aspen (Colorado, EEUU)
www.classic.foodandwine.com
- ☞ Del 23 al 25 de junio
SUMMER FANCY FOOD
Nueva York (EEUU)
press@specialtyfood.com
www.specialtyfood.com
- ☞ Del 26 al 28 de junio
SPECIALTY AND FINE FOOD ASIA
Singapur
www.sfdasia.com
- ☞ Del 28 al 29 de junio
OLIVE JAPAN SHOW
Tokio (Japón)
www.olivejapan.com/en

1 Julio 2024

- ☞ Del 23 al 26 de julio
FOOD AND HOTEL INDONESIA
Jakarta (Indonesia)
www.foodhospitalityindonesia.com/

1 Agosto 2024

- ☞ Del 8 al 10 de agosto
VIETFOOD AND BEVERAGE
Ho Chi Minh City (Vietnam)
www.hcm.foodexvietnam.com/en/

Más información sobre los próximos
eventos del sector oleícola y olivarero en:
www.mercacei.com

Está pasando...

Divulgación científica, negocio y gastronomía, platos fuertes de FuturoLiva 2024

La decimotercera edición de FuturoLiva cerró sus puertas el pasado 25 de mayo en Baeza (Jaén) con un balance “muy positivo que la consolida como una de las ferias más importantes de Andalucía”, según destacaron sus organizadores, que apuntaron que la muestra recibió la visita de miles de visitantes. En la feria hubo espacio para la divulgación científica sobre el olivar, a través de las diferentes jornadas celebradas; para los negocios, de la mano de las empresas participantes; y para la gastronomía, con la organización de catas, degustaciones, showcookings y la final del concurso FuturoChef.

En este sentido, Sebastián Moreno, de Pópulo Servicios Turísticos -entidad organizadora-, precisó que ha sido “una gran edición de FuturoLiva por la trascendencia que ha tenido, así como por el número de visitantes y el volumen de negocio que se ha generado”. Además, Moreno agradeció el apoyo recibido por las instituciones, así como la apuesta de los expositores por esta nueva edición de la feria bienal del olivar.

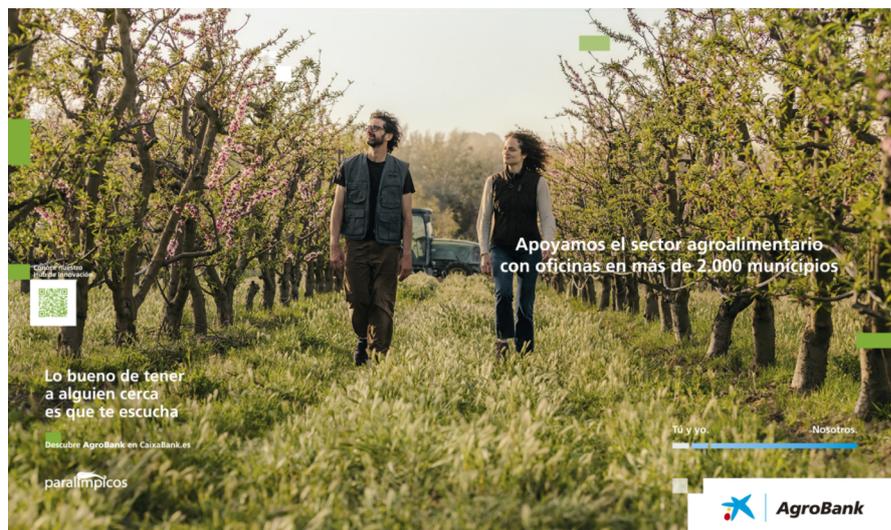
Durante los tres días que duró la muestra, numerosas autoridades visitaron el recinto ferial de Baeza para mostrar su apoyo al sector oleícola tales como la consejera de Salud de la Junta de Andalucía, Catalina García; el presidente de la Diputación Provincial de Jaén, Francisco Reyes; la delegada territorial de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Soledad Aranda; el delegado territorial de Economía, Javier Calvente; el delegado territorial de Fomento, Miguel Contreras; el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Lozano; el alcalde de Baeza, Pedro Javier Cabrera; y los concejales del equipo de gobierno, entre otros.

FuturoLiva 2024 ocupó más de 23.000 metros

cuadrados con una extensa exposición que combinó maquinaria y empresas de servicios del sector. En este espacio expositivo fueron protagonistas el negocio; la divulgación científica sobre el olivar, a través de las jornadas técnicas celebradas que contaron con una gran afluencia de público; y la apuesta por la gastronomía y el aceite de oliva. Así, la feria cerró con una participación de más de 150 expositores de maquinaria y material agrícola, instituciones, empresas de servicios y marcas de AOVE.

Los organizadores subrayaron que la apuesta por el aceite de oliva virgen extra quedó patente tanto por la presencia de más de 50 AOVEs como por las actividades celebradas en torno a este producto tales como catas y showcookings en los que varios cocineros de la provincia elaboraron diversos platos con el aceite de oliva como protagonista; o el concurso FuturoChef, que supuso “el broche de oro a este maridaje perfecto entre AOVE y gastronomía”.

En definitiva, “esta decimotercera edición de FuturoLiva ha cumplido las expectativas y objetivos planteados y ha conseguido seguir posicionándose como un punto de encuentro de referencia del sector, destacando la innovación, el intercambio de experiencias y la formación, lo que supone la transferencia del conocimiento entre el sector y el mundo de la investigación”, remarcó Sebastián Moreno.





Intacta On-Line

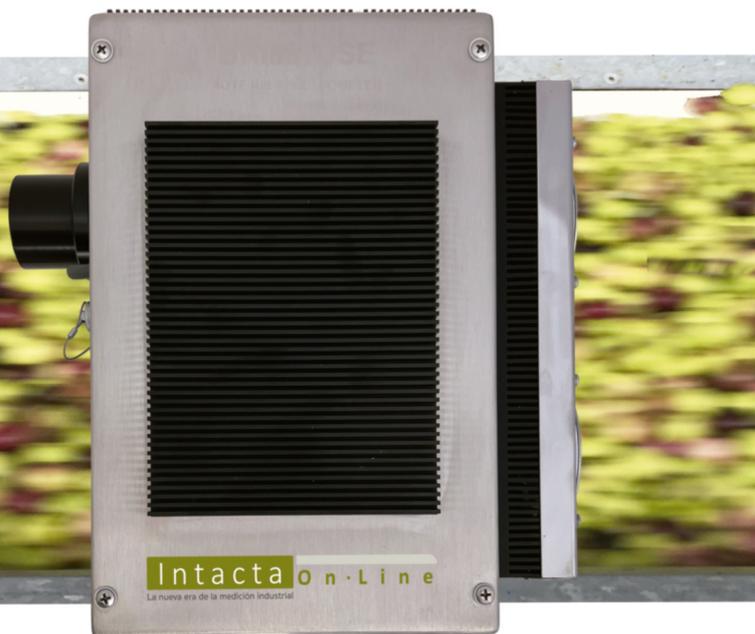
La nueva era de la medición industrial

MEDICION EN CONTINUO

Aceituna entera sobre Cinta Transportadora

GRASA, HUMEDAD Y ACIDEZ

- ✓ Análisis completamente automático
- ✓ Sin necesidad de tomar muestras
- ✓ Sin necesidad de molturación
- ✓ Sin atención humana
- ✓ Analiza la descarga completa



Soluciones Integrales de Laboratorio S.L.

P. Ind La Llave, C/ Cereal, 34-36 Nave 1
19170 El Casar (Guadalajara)

Telf: **+34 949 335 460**
www.tecnilab.es



AUTELEC®

ENVASADORAS POR PESO MULTIFORMATO



NUEVA DL-295 Con Funcion ECO

- DE 0.005 a 10 LITROS.
- VIDRIO, LATAS, PET , CERAMICA ...
- AJUSTE AUTOMATICO CONTINUO MICROCONTROLADO.



DM-120

AUTELEC TECNOLOGIA, S.L.
VALENCIA - ESPAÑA
+34 963 751 471 / +34 628 632 992
comercial@autelec.es
www.autelec.es

