



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

MAGAZINE

Especial Post-Expoliva

- Crónica
- Actividades
- Universidad de Jaén (UJA)
- Premios
- Simposio Internacional Científico-Técnico
- Salón SIAOVE
- Novedades

La Entrevista

Gregorio Álvarez, presidente de Olivérica: "El olivar en seto no es una amenaza para el olivar tradicional o intensivo, sino una evolución técnica que puede convivir y complementarlos"

Experiencia Gourmet

María Morales, chef de Esencia by María Morales: "La frescura y carácter del AOVE forman parte inseparable de mi memoria gustativa"

I+D+i

Visión artificial e IoT aplicados al control de plagas en el olivar

Cosmética

Prophenoil, el elixir de la eterna juventud



HERPASUR SA
CALDERERÍA INOX

LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER

SECOVISA
GRUPO

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



A large, stylized olive branch with several leaves in a golden-yellow color, extending from the top left towards the center of the page.

**centrifugación
alemana**

www.centrifugacionalemana.com



PERFECCIÓN



EN LA EXTRACCIÓN DEL **ACEITE DE OLIVA**

TEDAES



EXPOLIVA - 2025
Feria Internacional del Aceite de Oliva
e Industrias Afines
1º PREMIO
INNOVACIONES TÉCNICAS



IMS

CONTROL INDUSTRIAL

Departamento Técnico
Departamento Comercial



646 90 70 37
686 08 99 14



serviciotecnico@imscontrolindustrial.com
comercial@imscontrolindustrial.com



www.imscontrolindustrial.com

Fundadora

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales y colaboradores

BADAJOS: Miguel Verdasco

CÓRDOBA: Juan Morales Navas

JAÉN: Hnos. Garrido Garrido

COM. VALENCIANA: Miguel Pérez Jordá

SEVILLA: José María Puerto Castro

Directora

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción

Alfredo Briega Martín,

Cristina Revenga Palacios

redaccion@mercacei.com

Edita



CEO & Editor

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad

Andrés Mellado, 72, Bajo izqda.

28015 MADRID

Tfno.: 915 444 007 • Fax: 915 432 049

www.mercacei.com

Coordinación de Redacción y Publicidad

Estrella de la Lama Alcaide

suscripcion@mercacei.com

publicidad@mercacei.com

Administración

Cristina Álvarez Llorente

admin@mercacei.com

Publicidad

José Manuel Hernández, Natalia de las Heras

Corresponsal Italia

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur

Leonardo Moral

Suscripción

MERCACEI Semanal (46 nºs al año) con

MERCACEI MAGAZINE (Trimestral)

Anual: 236 € (Extranjero: 290 €)

Sólo MERCACEI MAGAZINE (4 nºs)

Anual: 130 € (Extranjero: 150 €)

Maquetación

Aller Studio

Producción

Jomagar

Depósito Legal

M-38185-1994

ISSN

1134-7104

Prohibida la reproducción total o parcial de textos o fotografías, sin autorización escrita de la editorial. MERCACEI no se identifica necesariamente con 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

4 EDITORIAL

9 ANÁLISIS DE MERCADO

Aceite de oliva • Aceites de semillas oleaginosas • Aceituna de mesa • Estudio comparativo de precios al consumo

18 LA ENTREVISTA

Gregorio Álvarez, presidente de Olivérica: "El olivar en seto no es una amenaza para el olivar tradicional o intensivo, sino una evolución técnica que puede convivir y complementarlos"

26 EL MUNDO DE LAS MARCAS

¿Qué se oculta tras El Mundo de las Marcas? • Novedades y Lanzamientos

36 ACTUALIDAD

Ovibeja debate sobre el papel de la Inteligencia Artificial en la transformación digital del sector oleícola

46 POST-EXPOLIVA

Crónica • Actividades • Universidad de Jaén (UJA) • Novedades • Simposio Internacional Científico-Técnico • Salón SIAOVE • Premios

106 COOPERATIVAS

Cooperativa Virgen de la Estrella, rompiendo fronteras

116 EXPERIENCIA GOURMET

María Morales, chef de Esencia by María Morales: "La frescura y carácter del AOVE forman parte inseparable de mi memoria gustativa"

124 PROMOCIÓN

Aceites de Oliva de España dirige su nueva y viral campaña de promoción al consumidor más joven

126 COSMÉTICA

Prophenoil, el elixir de la eterna juventud

130 DIGITALIZACIÓN

Proyecto Cerberus: Agricultura 5.0 aplicada a la sanidad vegetal y la vigilancia integral

138 AGROMERCACEI

LivingSoiLL: mejorar la salud del suelo del olivar desde la transformación digital y mediante soluciones sostenibles • Nuevas fuentes genéticas para incrementar la resistencia frente a la verticilosis en olivo

150 CLUB LECCIANA

Entrevista a Albert Hinojosa y Joaquim Rosas, responsable técnico y director general de Finca Moli Coloma: "Estamos profundamente enamorados de la lecciana, es puro rock & roll"

154 SALUD

El aceite de oliva en la regulación del tejido adiposo de médula ósea

160 I+D+i

Visión artificial e IoT aplicados al control de plagas en el olivar: desarrollo y validación del sistema oliVar

164 SOSTENIBILIDAD

Proyecto ORULAND: reutilización de subproductos y reducción de residuos y emisiones de las almazaras andaluzas

170 EMPRESAS

Deoleo certifica más de 330.000 hectáreas bajo su Protocolo de Sostenibilidad y reduce un 30% las emisiones

176 DELICATESSEN

Oliva Oliva: Pioneros y enamorados del virgen extra

182 INTERNACIONAL

Casa Relvas, toda una celebración de la vida y la esencia alentejana

188 PUBLICREPORTAJES

Barcelbal • POLAT ITALIA GROUP • Rivulis • Bayer • Secaderos de La Loma

198 BIBLIOTECA

200 AGENDA

201 ÍNDICE DE ANUNCIANTES

HAUS
TECNOLOGÍAS DE CENTRIFUGA
#BECAUSEWECARE

Encuétranos
en la pág. 11

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



**centrifugación
alemana**

www.centrifugacionalemana.com



Olivar líquido, futuro en ebullición

Pandora Peñamil Peñafiel

En los últimos meses, el universo del olivar y del aceite de oliva han dejado de ser un mero asunto de agricultura y salud para convertirse en un campo fértil de debate cultural, innovación tecnológica, estrategia empresarial... y hasta *performance* artística. Desde el anuncio del insólito proyecto de Spencer Tunick, que teñirá de verde cuerpos desnudos para celebrar -o cuestionar- nuestra conexión con la naturaleza, hasta el redescubrimiento del hueso de aceituna como material del futuro, el sector vive un momento de efervescencia sin precedentes.

MUNDOLIVAR 2025, que tuvo lugar los días 18 y 19 de junio en la Universidad de Córdoba (UCO), confirmó que el negocio se profesionaliza, que las alianzas se globalizan y que el aceite de oliva, lejos de conformarse con ser el oro líquido de la Dieta Mediterránea, quiere seducir también a las nuevas generaciones como símbolo de estilo de vida. Entre campañas de marketing con estrellas del pop, ferias que prometen más de lo que cumplen y congresos que marcan el rumbo real del sector, cabe preguntarse: ¿estamos ante una transformación profunda o frente a un espejismo estético y comercial?

En esta edición de *Mercacei Magazine* buscamos respuestas a través de múltiples voces y formatos. La *Entrevista* con Gregorio Álvarez, presidente de Olivérica, marca un punto de partida imprescindible. Su defensa del olivar en seto como una evolución técnica que no amenaza, sino complementa al olivar tradicional, abre el debate con visión de futuro.

Y si hay un termómetro del pulso del sector, ése es Expoliva. La Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines celebró del 14 al 17 de mayo su edición XXII en Jaén, ocupando tanto el tradicional Palacio de Ferias y Congresos (Ifeja) como el nuevo pabellón expositivo en el Palacio de Deportes Olivo Arena. Sin embargo, más allá del programa oficial y el Simposio Internacional, esta edición estuvo marcada por un notable malestar entre expositores, que denunciaron una “mala organización general”, con deficiencias importantes en accesibilidad, señalización, transporte

interno, cortes de luz y climatización. Las críticas fueron especialmente duras con la gestión del Olivo Arena, percibido como “aislado, mal comunicado y poco visitado”, generando un debate necesario sobre el modelo y la proyección futura de la feria. Todo ello no eclipsó los valiosos contenidos que generó el sector, cuyas empresas proveedoras dejaron una lección clara: la innovación no puede permitirse descuidar lo esencial y está por encima de todo.

En clave tecnológica, Ovibeja puso sobre la mesa el papel de la Inteligencia Artificial en la transformación digital del sector oleícola. Una línea que se expande en los proyectos *Cerberus*, centrado en la sanidad vegetal, y *oliVAr*, que aplica visión artificial e IoT al control de plagas. Todo ello sin perder de vista la sostenibilidad, como demuestra el proyecto *ORULAND*, orientado a reducir residuos y emisiones en almazaras andaluzas; o el ejemplo empresarial de Deoleo, que certifica más de 330.000 hectáreas sostenibles y reduce un 30% sus emisiones.

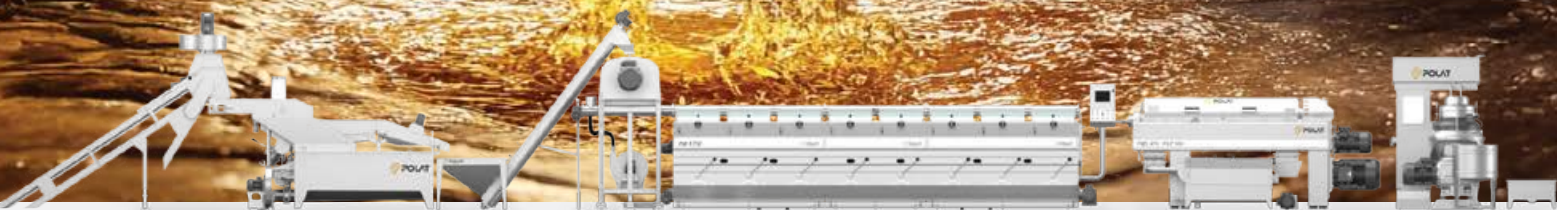
En el plano humano y cultural, exploramos el impulso exportador de la Cooperativa Virgen de la Estrella; la frescura emocional de la chef María Morales, que integra el AOVE en su memoria gustativa; y la nueva campaña de *Aceites de Oliva de España*, viral, ambiciosa y dirigida al consumidor más joven. El virgen extra sigue ampliando sus territorios: desde la cosmética, con innovaciones como *Prophenoil*, hasta la investigación genética para combatir enfermedades como la verticilosis. Mientras tanto, descubrimos variedades con alma como la lecciana, de la mano de Albert Hinojosa y Joaquim Rosas; y celebramos la esencia alentejana con Casa Relvas.

Cerramos este número con un sabor auténtico: el de los pioneros enamorados del virgen extra como Oliva Oliva, un establecimiento con una mirada amplia que nos permite reflexionar, una vez más, sobre hacia dónde vamos como sector y como movimiento cultural.

Quizá el olivar no sólo esté cambiando de forma, sino también de significado. Y en ese cambio, justo ahora que llega el periodo estival, merece la pena detenerse un instante, respirar hondo y recordar que cada gota de AOVE es, al fin y al cabo, una historia líquida de tierra, tiempo y deseo. ¡Feliz verano! 🍷

POLAT ESTÁ EN EL CORAZÓN DE LA VIDA

Estamos en el corazón de la vida con todo el equipo necesario para su proceso de producción de aceite de oliva y nuestros diseños modulares adaptados para el aumento de capacidad.



Tecnología De Centrifugación Y Extracción

● www.polatas.com.tr

● +90 850 255 1978

 **POLAT**®

treico®

Industrial
Machinery
Solutions



**EMPOWERING
CIRCULAR
ECONOMY &
INDUSTRY**



Almazaras,
limpieza y
lavado

Tolvas de
recepción y
almacenamiento

Cintas
transportadoras

Rodillos y
transportadores
de rodillos

Almendras,
limpieza y
mantenimiento

Compuertas,
tajaderas,
transportadores
curva, giratorios,
trippers...

Bandas (caucho,
PVC,
alimentarias,
modulares...)

Depuración de
aguas
residuales

Redlers

Elevadores de
cangilones

Sinfines

TREICO SERVICES

Central y Fábrica
Ctra. A-318, km. 20
14500 Puente-Genil
(Córdoba) SPAIN
Apdo. de correos 61
+34 957 600 150
services@treico.com

TREICO ENVIRONMENTAL

Sede Social
Ctra. A-318, Km.20
14500 Puente Genil (Córdoba)
Apdo. de correos 173

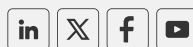
Fábrica y Oficinas
Alfonso Álvarez Miranda, 29J
39408 Los Corrales de Buelna
(Cantabria)
+34 942 598 373
environmental@treico.com

CALDERERÍA GARMO

Pol. Ind. Porcuna, nave 30
23790 Porcuna (Jaén)
+34 953 544 082
caldereriagarmo@treico.com



www.treico.com



remasa
by **treico**

granaoliva
by **treico**

calderería
garmo
by **treico**



VIRGEN EXTRA. ASÍ SOMOS. HECHO EN ESPAÑA

La calidad es importante. Mejorando cada día. 40 AÑOS JUNTOS. 1983-2023. 40 YEARS TOGETHER. Quality is important. Improving every day

Dosificadores Volumétricos para talco y cualquier otro producto pulverulento.
La ayuda que necesitas para sacar todo lo bueno de tu tierra.
Nuestros clientes, los mejores fabricantes de aceite de oliva virgen extra del mundo.



DOSIFICADORES[®]
garcía fernández

www.dosificadoresgf.com • clientes@dosificadoresgf.com • export@dosificadoresgf.com
T. (+00 34) 952 411 670 • Alhaurín de la Torre (MÁLAGA) • ESPAÑA

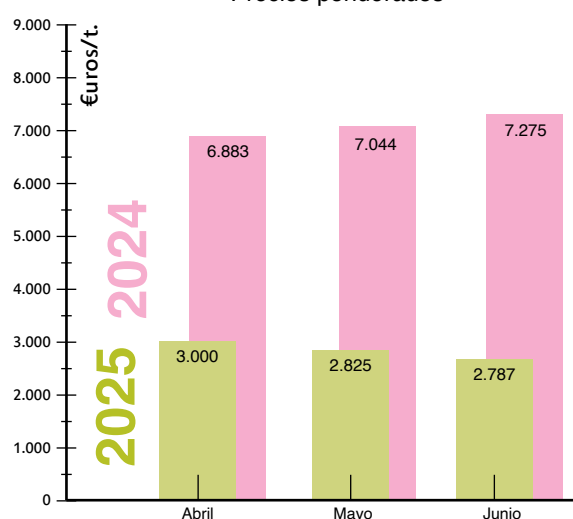


Desplome de precios y escasa operatividad a la espera de los aceites frescos

- **Aceite de oliva:** Las buenas previsiones de campaña y una óptima climatología hunden los precios.
- **Aceite de orujo:** Oferta y demanda estables y, por consiguiente, calma en las cotizaciones.
- **Aceite de semillas oleaginosas:** Fluctuaciones al alza y a la baja en el girasol y la soja.
- **Aceites y grasas para uso industrial:** Mucho movimiento en los precios de aceites y grasas ante el parón del verano.

Aceite de Oliva Lampante, base 1º

Precios ponderados



Aceite de oliva

Las buenas previsiones de campaña y una óptima climatología hunden los precios. Durante las primeras semanas de abril, el mercado del aceite de oliva en origen mostró una calma y operatividad muy reducidas, influidas por factores como el apagón eléctrico nacional y los festivos de Semana Santa. Los stocks en Italia a 31 de marzo reflejaban una disminución del 12,3% respecto al año anterior, mientras que la producción acumulada en España hasta abril se mantenía estable. A pesar de la tranquilidad general, las amenazas de imposición de aranceles por parte de EEUU, con un 20% para la Unión Europea, añadían un factor de tensión comercial que afectaba indirectamente al mercado a finales de mes.

Las cotizaciones en Jaén, con un mercado muy parado y precios meramente orientativos ante la falta de operatividad, mostraban el lampante a 3.000 euros/t.; el virgen, a 3.100/3.200 euros/t.; el

AOVE, a 3.500/3.700 euros/t.; y el refinado, a 3.050/3.100 euros/t.

En mayo, los mercados manifestaban una paralización marcada por el intenso calor y una escasa operatividad, mientras el campo andaluz atravesaba la floración del olivar en un momento crítico para la campaña. UPA-Granada advertía sobre el riesgo climático y denunciaba “la manipulación” del mercado, que estaba provocando “una caída injustificada de los precios en origen”. La celebración de la feria Expoliva, que acaparaba la atención del sector -sobre todo en las semanas previas-, tampoco animaba los mercados ni las cotizaciones, que seguían reflejando una tendencia a la baja, también acentuada por los positivos datos de producción y un aumento significativo en las ventas de aceites envasados, especialmente de aceites de oliva vírgenes extra, que lideraban el crecimiento con un fuerte ascenso respecto al año anterior. En este contexto, en Jaén, con un mercado muy tranquilo donde la oferta era

superior a la demanda y sacaba pequeñas partidas intentando sostener los precios, el lampante se establecía a 2.750 euros/t.; el virgen, a 3.000 euros/t.; el AOVE, a 3.300/3.800 euros/t.; y el refinado, a 2.850/2.900 euros/t.

A finales del trimestre, el mercado se caracterizaba por una mayor firmeza y estabilidad, aunque con poca actividad y movimiento. Las altas temperaturas registradas en Jaén durante todo el mes de mayo afectaban negativamente a la floración del olivo. A pesar de ello, la producción acumulada se mantenía estable, pero los precios caían significativamente, con una bajada del 43,8% respecto al año anterior.

Así, con la oferta dosificando ventas y la demanda dedicándose únicamente a satisfacer sus necesidades a corto plazo, el lampante cotizaba a 2.800/2.850 euros/t.; el virgen, a 3.000/3.100 euros/t.; el AOVE, a 3.300/3.800 euros/t.; y el refinado, a 2.950 euros/t.



ACEITE DE OLIVA - Segundo trimestre de 2025 (euros/t.)

		1ª sem. Abr.	4ª sem. Jun.
ANDALUCÍA			
JAÉN	Lampante, base 1º	2.900/3.000	2.800/2.850
	Virgen	Sin oper.	3.000/3.100
	Virgen extra	3.800/3.900	3.300/3.800
	Refinado	3.050	2.950
CÓRDOBA			
	Lampante, base 1º	2.900/3.000	2.800
	Virgen	Sin oper.	3.000
	Virgen extra	3.600/3.900	3.400/3.900
	Refinado	3.250/3.300	2.950
SEVILLA			
	Lampante, base 1º	3.000	2.800/2.850
	Virgen	3.500/3.700	3.100/3.400
	Virgen extra	4.000/4.500	3.600/4.200
	Refinado	3.150	2.950
GRANADA			
	Lampante, base 1º	2.900/3.000	2.800/2.850
	Virgen	Sin oper.	3.000/3.100
MÁLAGA			
	Lampante, base 1º	Sin oper.	2.800/2.850
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	4.000/4.100	Sin oper.
CATALUÑA			
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues)	Sin oper.	Sin oper.
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana)	Sin oper.	Sin oper.
CASTILLA-LA MANCHA			
TOLEDO	Virgen	3.200/3.400	3.100/3.300
	Virgen extra	3.700/4.200	3.500/4.000
COMUNIDAD VALENCIANA			
ALICANTE	Lampante, base 1º	3.100	2.850
	Virgen	3.500	3.100
	Virgen extra	3.700	3.500
	Refinado	3.300	2.950
EXTREMADURA			
BADAJOZ	Lampante, base 1º	2.700/2.800	2.700/2.750
	Virgen	3.300/3.500	3.100/3.200
	Virgen extra	3.700/4.100	3.500/4.200

ACEITE DE ORUJO Segundo trimestre de 2025 (euros/t.)

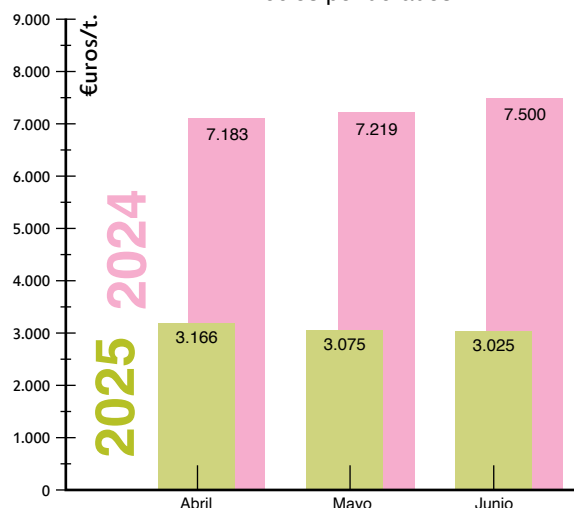
	1ª sem. Abr.	4ª sem. Jun.
ANDALUCÍA		
Refinable, base 10º	1.300	1.300
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.200	2.050

ACEITES DE SEMILLAS - Segundo trimestre de 2025 (euros/t.)

	1ª sem. Abr.	4ª sem. Jun.
ANDALUCÍA		
ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.270	1.220
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.190	1.260
Refinado	1.250	1.320
ACEITE DE SEMILLAS		
Refinado	1.270	1.220

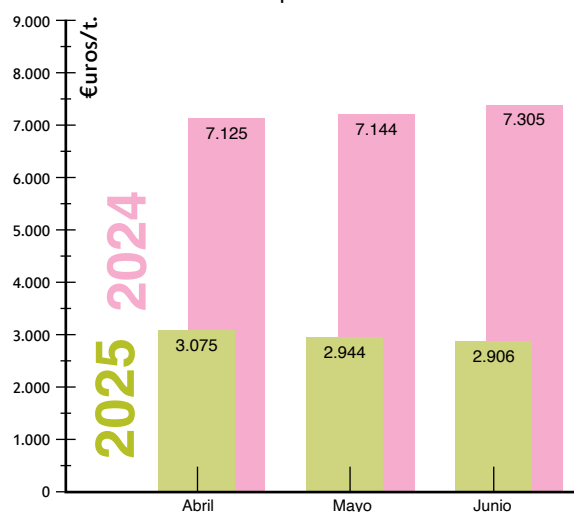
Aceite de Oliva virgen

Precios ponderados



Aceite de Oliva refinado

Precios ponderados



Aceite de orujo

Oferta y demanda estables y, por consiguiente, calma en las cotizaciones. Entre abril y junio, el aceite de orujo mostró un comportamiento de mercado estable y precios constantes, con existencias equilibradas, sin grandes fluctuaciones ni tensiones en la cadena de valor. En cuanto a las existencias, los datos oficiales muestran que a finales de abril las sociedades orujeras disponían de unas 2.522 toneladas de aceite de orujo crudo a granel y 6.472 toneladas de aceite de orujo refinado, cifras que se mantuvieron prácticamente estables hasta finales de mayo. En este sentido, el aceite de orujo refinado descendió ligeramente hasta los 2.050 euros/t. tras haber cotizado a 2.200 euros/t. de enero a marzo. El refinable, por su parte, se mantuvo todo el trimestre a 1.300 euros/t.




NUEVA CENTRÍFUGA VERTICAL SERIE V

- ◆ POSIBILIDAD DE LIMPIEZA IN-SITU, SIN NECESIDAD DE DESMONTAJE, GRACIAS AL SISTEMA CLEAN IN PLACE (CIP)
 - ◆ FACILIDAD DE USO
- ◆ MONITORIZACIÓN CONTÍNUA DE LAS OPERACIONES ATRAVÉS DE UNA PANTALLA PLC
 - ◆ BAJO NIVEL DE RUIDO
- ◆ MENOR COSTE DE MANTENIMIENTO
- ◆ HASTA UN 15% DE AHORRO DE ENERGÍA

HAUS
TECNOLOGÍAS DE CENTRÍFUGA

#BECAUSEWECARE

hausiberia.com     HAUSiberia



ANÁLISIS DE MERCADO

Producción

Producción acumulada de 1.414.124 t. y salidas de 120.094 t. a finales de mayo

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos provisionales del mercado del aceite de oliva en mayo, octavo mes de la campaña 2024/25, de los que se desprende que la producción acumulada es de 1.414.124 t. Por su parte, las salidas se sitúan en 120.094 t., sin incluir las importaciones.

En cuanto a las existencias, 555.574 t. se encuentran en almazaras; 200.610 t. en envasadoras; y 7.128 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

“Lo más positivo de estos datos es que el ritmo de salidas sigue en aumento”, ha considerado el gerente y portavoz de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero, quien ha precisado que “si se mantiene el buen comportamiento de mercado con este nivel medio de salidas (120.000 t. más importaciones), el stock final de campaña estaría entre las 280.000 t. y las 300.000 t.”.

Por su parte, el secretario general de UPA-Andalucía, Jesús Cózar Pérez, ha detallado que en “los ocho meses de campaña de comercialización que llevamos, entre octubre de 2024 y mayo de 2025, las ventas de aceite de oliva alcanzan ya el millón de toneladas, lo que representa más del 70% de la producción total. De seguir esta evolución, al final de la campaña venderemos más aceite de oliva del producido”.

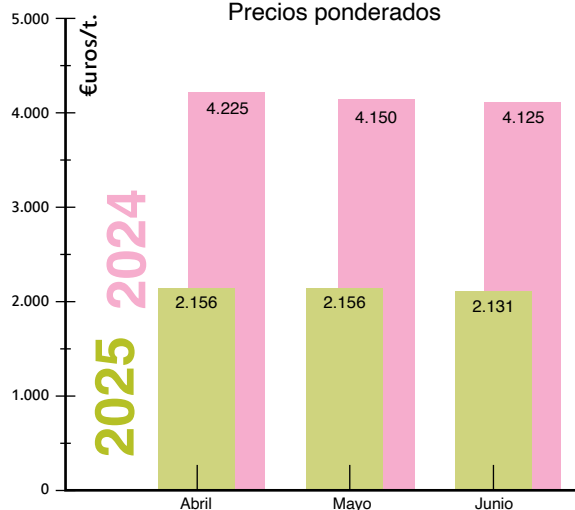
Aceite de semillas oleaginosas

Fluctuaciones al alza y a la baja en el girasol y la soja. Se mantuvo la volatilidad durante

el segundo trimestre del año, con el girasol refinado cediendo ligeramente hasta los 1.220 euros/t. tras meses a 1.270 euros/t. El aceite de soja refinado, por su parte, se alzaba desde los 1.250 euros/t. hasta los 1.320 euros/t.; y el crudo, desde los 1.190 euros/t. hasta los 1.260 euros/t.

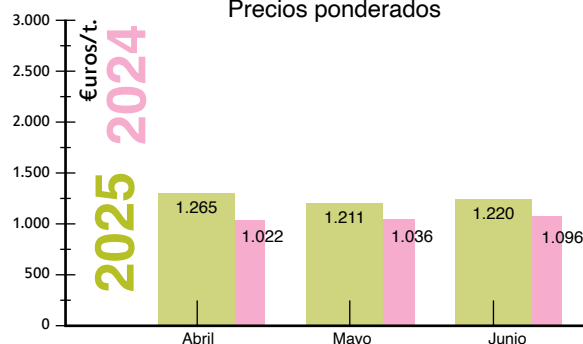
Aceite de Orujo refinado

Precios ponderados



Aceite de Girasol refinado

Precios ponderados



MERCADO INTERNACIONAL - Segundo trimestre de 2025

(Euros/kg.)

ITALIA

1ª sem. Abr. 4ª sem. Jun.

SUR DE PUGLIA & CALABRIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,70
ACEITE DE OLIVA refinado	3,55	3,00
ACEITE DE OLIVA lampante	2,90	2,60
ACEITE DE ORUJO refinado	2,45	2,20
ACEITE DE GIRASOL refinado	1,28	1,22
ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,30
ACEITE DE SOJA refinado	1,40	1,38
ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,10	2,00

NORTE DE PUGLIA & CALABRIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,10	9,40
ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
ACEITE DE OLIVA refinado	3,65	3,10/3,15

TÚNEZ

ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/3,90	3,65/3,75
------------------------------	-----------	-----------

MARRUECOS

ACEITE DE OLIVA virgen extra	6,25/6,50	3,80/5,50
------------------------------	-----------	-----------

TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA refinado	3,35/3,45	3,10/3,15
--------------------------	-----------	-----------

GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,55/4,65	4,00/4,30
------------------------------	-----------	-----------

ACEITES Y GRASAS INDUSTRIALES (euros/t.)

Segundo trimestre de 2025

1ª sem. Abr. 4ª sem. Jun.

Sebo fundido	s/c	s/c
Sebo fundido, Extra-fancy	s/c	s/c
Sebo fundido, Fancy	s/c	s/c
Aceite de coco	2.490	3.050
Aceite de palma	1.670	1.400
Aceite de palmiste	2.630	1.840
Aceite de maíz	1.530	1.330
Aceite de ricino	1.250	1.280
Aceite de colza	1.320	1.346
Aceite de pescado tipo hígado de bacalao	3.810	4.500

Aceites y grasas para uso industrial

Mucho movimiento en los precios de aceites y grasas ante el parón del verano. Los aceites y grasas para uso industrial volvieron a experimentar significativos movimientos en ambos sentidos de cara al periodo estival. Así, el aceite de coco (-22%), el aceite de colza (1,9%), el aceite de ricino (+2,4) y el aceite de pescado (+18%) se alzaron durante los meses de abril a junio; y, por el contrario, cayó el valor del aceite de palma (-16%), el aceite de palmiste (-30%) y el aceite de maíz (-13%).

Las exportaciones de aceite de oliva y aceitunas de la UE caen un 11% en valor en los dos primeros meses de 2025

Las exportaciones de aceitunas y aceite de oliva de la UE cayeron un 11% en valor, hasta alcanzar 1.064 millones de euros entre enero y febrero de 2025. Por su parte, las importaciones comunitarias de estos productos disminuyeron un 31%, hasta alcanzar 225 millones de euros en los dos primeros meses del año, según el último informe sobre comercio agroalimentario publicado por la Comisión Europea (CE).

El Ejecutivo comunitario ha precisado que las exportaciones de aceitunas y aceite de oliva disminuyeron en 133 millones de euros respecto al mismo periodo del año anterior, debido a la moderación de los precios tras alcanzar su máximo en 2024, mientras que los volúmenes exportados aumentaron un 9%.

Cabe recordar que las exportaciones de aceitunas y aceite de oliva de la UE se incrementaron un 41% en valor en 2024, hasta alcanzar 7.199 millones de euros; mientras que las importaciones comunitarias de estos productos aumentaron un 43%, hasta alcanzar 1.753 millones de euros el pasado año.

A nivel general, el informe de Bruselas apunta que las exportaciones agroalimentarias de la UE alcanzaron los 38.657 millones de euros, un 3% más que el mismo mes del año anterior.

Reino Unido se mantuvo como el principal destino de las exportaciones comunitarias, con un aumento del 4%, hasta 8.793 millones de euros en enero y febrero de 2025; mientras que EEUU se mantuvo como el segundo destino de las ventas europeas al exterior, con un incremento del 9%, hasta 5.005 millones de euros.



SIERRA
PRIETA



A BRAND THAT HAS REVOLUTIONIZED
THE WORLD OF EVOO

COLIVAL
S.C.O. de Valdepeñas

T. +34 926 320 055 | www.colival.com | info@colival.com

COLIVAL

S.C.O. de Valdepeñas

T. +34 926 320 055 | www.colival.com | info@colival.com

*Valden
vero*





Estudio comparativo de los precios al consumo de aceites en el trimestre (Abril/Junio 2025)

Aceite de oliva virgen extra

ENVASES	Abr. 2025	Jun. 2025	Dif.	Dif.
	Precio medio (Euros)	Precio medio (Euros)	Euros	%
Lata 5 l.	48,5	34,9	-13,6	-28
Envase 5 l.	39,9	27,5	-12,4	-31,1
Lata 3 l.	35,2	23,8	-11,4	-32,3
Botella 1 l.	9,9	8,2	-1,7	-17,7
Cristal 3/4 l.	7,8	7,5	-0,3	-3,8

Aceite de oliva

ENVASES	Abr. 2025	Jun. 2025	Dif.	Dif.
	Precio medio (Euros)	Precio medio (Euros)	Euros	%
Lata 5 l.	32,9	31,3	-1,6	-4,8
Envase 5 l.	27,8	28,1	0,3	1,1
Envase 3 l.	16,7	15,7	-1	-5,9
Botella 1 l.	7,1	5,6	-1,5	-21,1

Aceite de orujo de oliva

ENVASES	Abr. 2025	Jun. 2025	Dif.	Dif.
	Precio medio (Euros)	Precio medio (Euros)	Euros	%
Envase 5 l.	19,3	19,1	-0,2	-1
Botella 1 l.	3,7	3,6	-0,1	-2,7

* Las medias incluyen también los aceites de orujo enriquecidos.

Aceite de girasol refinado

ENVASES	Abr. 2025	Jun. 2025	Dif.	Dif.
	Precio medio (Euros)	Precio medio (Euros)	Euros	%
Envase 5 l.	12,9	11,4	-1,5	-11,6
Botella 1 l.	2,3	2,2	-0,1	-4,3

* Las medias incluyen también los aceites de girasol enriquecidos.

El presente estudio se ha realizado comparando el precio de venta al público de los diferentes aceites en establecimientos de Madrid. Para ello, se ha realizado un control de precios en grandes superficies, supermercados y pequeños comercios de esta ciudad. Una vez obtenidas las cotizaciones de las diferentes clases de aceites, se ha realizado una media ponderada de los mismos. A continuación, se compara el precio medio de los diferentes aceites durante la segunda semana de abril de 2025 y la cuarta semana de junio del mismo año. Los resultados obtenidos aparecen reflejados en los cuadros adjuntos. Seguidamente, se pueden observar las diferentes tendencias entre los movimientos de precios de los aceites de oliva vírgenes extra, así como los del aceite de oliva, orujo y girasol.

Aceite de oliva virgen extra

Se mantuvieron las vertiginosas caídas de precios en origen que hicieron mella en unos lineales que sufrieron descensos muy pronunciados en todos los envases. Los más espectaculares los protagonizaron la lata de 3 l. y el envase de 5 l., que cayeron un 32,3% y un 31,1%, respectivamente. Les siguió de cerca la lata de 5 l., que descendió un 28%. Un poco más alejado se encontró la botella de 1 l., que se abarató un 17,7% hasta establecerse a 8,2 euros de media. Mucho más comedido fue el descenso del cristal de 3/4 l. que cedió un 3,8% hasta los 7,5 euros.

Aceite de oliva

Lo mismo ocurrió con la botella de 1 l. de aceite de oliva, que vio reflejado en el PVP el descenso de su precio en origen, concretamente un 21,1%. El envase de 3 l. y la lata de 5 l., por su parte, también se abarataron, pero con una caída más moderada. Así, el primero de ellos cedió un 5,9% y el segundo, un 4,8%. Finalmente, el envase de 5 l. mantuvo su posición, si bien se incrementó ligeramente un 1% hasta los 28,1 euros.

Aceite de orujo de oliva

Caídas -esta vez leves- en los dos formatos del aceite de orujo, que vio cómo su botella de 1 l. descendía un 2,7% -hasta situarse a 3,6 euros-; y su envase de 5 l. un 0,2%, ofertándose a 19,1 euros.

Aceite de girasol refinado

Bruscas fluctuaciones en el girasol que vio cómo su envase de 5 l. caía un 11,6% hasta los 11,4 euros. La botella de 1 l. hizo lo propio con una -casi imperceptible- caída del 0,1%, hasta los 2,2 euros.



ÍBERO

**TECNOLOGÍA
ITALIANA,
TEMPERAMENTO
ESPAÑOL**



**Mayor cercanía
con el cliente**



**Máxima eficiencia
energética gracias al
revolucionario motor IE5**



**Gestión inteligente con
mantenimiento predictivo
y conectividad avanzada**



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



Gregorio Álvarez

Presidente de Olivérica

A principios de junio de 2024 se presentaba Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto, que nació para cohesionar y unir a los agricultores de olivar de alta densidad de España y Portugal. Entre los fines de esta asociación sin ánimo de lucro figuran establecerse como interlocutor de los agricultores de este tipo de cultivo ante las administraciones y la sociedad; involucrarse en la investigación, el desarrollo y la formación; y difundir las ventajas del olivar en seto para obtener AOVes de calidad. Un año después, el balance es muy positivo, según destaca en esta entrevista con *Mercacei Magazine* su presidente, Gregorio Álvarez. Con él hablamos de las actividades realizadas y previstas por Olivérica, de las preocupaciones de sus miembros, de precios, de Inteligencia Artificial, de nuevas variedades, de agrovoltaje... y de los retos y el futuro del olivar en seto, que es “tan sostenible como el resto de sistemas de cultivo”, insiste Álvarez.

[Texto: Cristina Revenga Palacios]

¿Qué balance hace del primer año de andadura de Olivérica?

El balance que hacemos es muy positivo. En apenas un año, Olivérica ha logrado consolidarse como un espacio de encuentro y representación para los agricultores de olivar en seto de España y Portugal.

Sentíamos que este modelo de cultivo, altamente profesionalizado y eficiente, necesitaba una voz propia en el sector oleícola, y hoy podemos decir que ese objetivo empieza a cumplirse.

Hemos plantado el plantón de una asociación con vocación de futuro, capaz de generar conocimiento, representar intereses legítimos y contribuir a la sostenibilidad económica, social y ambiental del sector. Sabemos dónde está el futuro y queremos liderarlo.

¿Quién integra en la actualidad la asociación y quién puede formar parte de la misma?

La asociación está integrada por agricultores de olivar en seto de muy distinto perfil y tamaño, tanto de España como de Portugal.

Contamos con socios con explotaciones grandes y muy tecnificadas, pero también con productores familiares que han apostado por la modernización a través del olivar en seto. La puerta está abierta a todos los agricultores que cultiven en seto y comparten nuestra visión.

Además, hemos incorporado la figura del socio colaborador, orientada a em-

“El olivar en seto no es una amenaza para el olivar tradicional o intensivo, sino una evolución técnica que puede convivir y complementarlos”

presas del sector -de maquinaria, servicios, insumos o tecnología- que quieran acompañarnos y aportar valor al desarrollo de este modelo.

¿Qué acciones o actividades ha llevado a cabo la asociación en estos meses y cuáles están previstas a corto y medio plazo?

Durante estos meses hemos trabajado en varios frentes. En formación, hemos organizado cursos técnicos sobre cultivo, poda, riego, recolección mecanizada, huella de carbono y gestión agronómica avanzada.

En comunicación, hemos iniciado una labor divulgativa para dar a conocer el valor diferencial del olivar en seto y los aceites de oliva vírgenes extra que se producen con este sistema. Queremos que se conozca lo sostenible que es cultivar en seto cuando el manejo es el adecuado.

A corto plazo, vamos a intensificar nuestra actividad institucional, abrir canales de interlocución con administraciones,

seguir con nuestro plan de formación y ampliar nuestros servicios a los asociados. A medio plazo, queremos poner en marcha proyectos de I+D colaborativos y encuentros técnicos internacionales. Entre ellos estamos colaborando con el Consejo Oleícola Internacional (COI) en el secuestro del carbono, con el CSIC en ensayo de nuevas variedades o con la Universidad de Córdoba (UCO) en el inventario de flora y fauna en olivar en seto.

¿Cuáles son las principales preocupaciones que trasladan a Olivérica los productores y empresas asociadas?

Las preocupaciones principales giran en torno a la volatilidad del mercado, la falta de reconocimiento institucional y social del modelo, y la necesidad de seguir avanzando en sostenibilidad, porque nosotros somos tan sostenibles como el resto de sistemas de cultivo, todo depende del manejo y de la conciencia ambiental del que cultiva.

Muchos productores reclaman una mayor visibilidad del valor ambiental y económico del seto, así como un marco normativo que no penalice, ni acuse a la eficiencia productiva.

También se insiste en la urgencia de mejorar la cadena de valor, para que el precio que recibe el agricultor sea justo y sostenible.

Por último, insistimos que venimos a sumar junto al resto de sistemas de cultivo del olivar: montaña, tradicional, intensivo... Todos estamos en el mismo barco y debemos remar en la misma dirección.



"Pensamos que, antes o después, el olivar en seto será el sistema más implantado en el mundo porque es el más eficiente"

Olivérica
ASOCIACIÓN IBÉRICA
DE OLIVAR EN SETO



[[“El **olivar en seto** ha demostrado ser una **alternativa** rentable, viable y **moderna**”]]

¿Cuál ha sido la evolución del olivar en seto en España y Portugal?

En los últimos 20 años, el olivar en seto ha pasado de ser una innovación puntual a consolidarse como una alternativa estratégica en muchas comarcas.

En España representa ya en torno al 7% de la superficie total, pero aporta más del 12% de la producción nacional de aceite, lo que da idea de su eficiencia.

En Portugal, la evolución ha sido aún más notable, ya que el seto genera cerca del 75% de la producción total de aceite del país, con el Alentejo como motor principal.

Esta evolución demuestra que el modelo ha llegado para quedarse y tiene to-

davía un amplio margen de crecimiento. Es más, pensamos que, antes o después, será el sistema más implantado en el mundo, porque es el más eficiente.

¿Cuáles son los principales retos a los que tiene que hacer frente el olivar en seto?

El primer gran reto es el reconocimiento institucional y social del modelo. Necesitamos que tanto las administraciones como el propio sector y la sociedad entiendan que el seto no es una amenaza para el olivar tradicional o intensivo, sino una evolución técnica que puede convivir y complementarlos.

Otro reto importante es el acceso al agua y su buena administración en un contexto de cambio climático, donde la eficiencia hídrica se vuelve prioritaria.

También es fundamental seguir avanzando en sostenibilidad. En este sentido, desde Olivérica estamos impulsando estudios sobre el secuestro de carbono en explotaciones de olivar en seto, ya que se ha demostrado que estos sistemas bien ma-

nejados tienen una gran capacidad para capturar CO₂ en el suelo y en la biomasa.

Este tipo de aportaciones ambientales deben ser cuantificadas, reconocidas y valoradas dentro de las políticas agrarias europeas. Por ello, trabajamos activamente en los foros que hoy en día se centran en el cálculo de algoritmos y en las certificaciones.

¿Qué ventajas ofrece la implantación de este modelo frente a otros sistemas de plantación?

El olivar en seto ofrece ventajas clave en términos de eficiencia, rentabilidad y sostenibilidad, aunque viene a convivir con los sistemas tradicionales e intensivos.

Permite una recolección totalmente mecanizada, lo que reduce significativamente los costes laborales y sobre todo la necesidad de mano de obra que tanto escasea, mejora la planificación y evita pérdidas de calidad.

Además, su entrada en producción es más rápida, lo que acorta el periodo de retorno de la inversión. En términos agronómicos, es un sistema que

MÁS PERSONAL

» Una afición:

Leer revistas tecnológicas.

» Una virtud:

Tesón y pasión por lo que hago.

» Plato favorito:

Lentejas.

» Aceite preferido:

El aceite de oliva de la variedad lecciana.

» ¿Qué comida se llevaría a una isla desierta?:

Jamón ibérico.

» Lo que más le gusta de su trabajo:

La creación de proyectos innovadores que generen empleo de calidad en las comunidades donde los construimos.

» Lo que menos:

La cantidad de tiempo que se tarda en obtener los permisos.

» Un sueño por cumplir:

Conocer todos los rincones de España.

» Una última cena, ¿qué menú elegiría y con quién?:

Unos huevos fritos con aceite de oliva y jamón rodeado de mi mujer, mis hijos, mis padres y mis hermanos.



INOELEC.
automatización industrial



Avd. Malaga nº37 bis
Montilla (Córdoba), España

+ 34 957664334

Oficinas



www.inoelec.com
info@inoelec.com

AUTOMATIZACION INDUSTRIAL - SOLUCIONES A SU ALCANCE



**INDUSTRIA
CONECTADA 4.0**

PIDE INFORMACION SIN COMPROMISO





favorece un manejo preciso, el uso de sensores y tecnologías digitales, y una trazabilidad completa desde el campo hasta el consumidor. Y lo más importante: permite producir aceites de oliva vírgenes extra de altísima calidad.

Existen grandes diferencias en los costes de producción entre los diversos sistemas de cultivo. ¿Los sistemas intensivos y en seto suponen una alternativa rentable frente a los sistemas tradicionales?

Sin duda, los datos lo avalan. Mientras los sistemas tradicionales tienen una estructura de costes muy elevada, especialmente en recolección manual, el seto permite producir con menores costes unitarios por kilo de aceite y con una mayor estabilidad.

Esto no significa que uno sea mejor que otro en términos absolutos, sino que cada modelo debe analizarse en función de su entorno. Pero sí podemos afirmar que el seto ha demostrado ser una alternativa rentable, viable y moderna, que puede convivir perfectamente con otros sistemas siempre que se respete la diversidad productiva del olivar.

¿Cómo está irrumpiendo la Inteligencia Artificial y la digitalización en el olivar en seto? ¿Qué avances destacaría?

El olivar en seto es el entorno ideal para aplicar tecnologías digitales y de Inteligencia Artificial. Estamos viendo avances en predicción de cosechas mediante imágenes satelitales, optimización del riego con sensores de humedad, seguimiento nutricional y necesidades de poda por teledetección y vuelos de drones, y automatización de labores con tractores inteligentes.

También la trazabilidad del aceite está dando pasos importantes gracias a plataformas de gestión integral. El seto no sólo permite la digitalización, sino que la impulsa, porque su diseño ordenado y homogéneo es ideal para capturar datos de valor, analizarlos y tomar decisiones.

Estamos trabajando con la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura de la Universidad de Córdoba en la implementación de sistemas integrales



“Desde Olivérica estamos trabajando para demostrar científicamente que el olivar en seto no sólo produce AOVE de calidad, sino que contribuye activamente al secuestro de carbono”

de digitalización de fincas de olivar en seto, para transferirlo a todo el sector.

Las nuevas variedades han supuesto una revolución para el sector, ya que permiten optimizar recursos y mitigar desafíos como el cambio climático. ¿Cómo valora la evolución de la adopción de nuevas variedades por parte de los productores?

La evolución está siendo muy positiva. La aparición de variedades adaptadas al seto, con buen comportamiento agronómico y estabilidad en el rendimiento, ha abierto la puerta a una nueva etapa. Pero en nuestra opinión, lo más importante de las nuevas variedades es su contribución al perfil diferente de aceites, tanto desde el punto de vista sen-

sorial, como por su estabilidad oxidativa relacionada con los biofenoles.

Hoy, gracias a la investigación, disponemos de un abanico de variedades como lecciana, sikitita, oliana o coriana, entre otras, lo que permite diversificar, tener otros perfiles de aceite más competitivos, adaptarse a condiciones climáticas más extremas y ampliar el calendario de recolección. La respuesta del sector ha sido muy receptiva y estamos convencidos de que la innovación varietal será clave en los próximos años.

Queremos reconocer aquí la labor académica al respecto -CSIC, IFAPA, IRTA o las universidades de Córdoba, Jaén y Sevilla-, así como la encomiable apuesta en I+D de empresas pioneras como Todolivo, BALAM Agriculture, AGR by De Prado y otras muchas.

¿Cómo se podría conseguir una cadena de valor del aceite de oliva con precios más equilibrados que supongan una mejor posición entre todos los eslabones?

Es imprescindible avanzar hacia una cadena de valor más justa y transparente. Para ello, debemos fomentar contratos estables, valorizar el producto en origen, y comunicar mejor al consumidor el esfuerzo y la calidad que hay detrás de cada botella de AOVE.

Desde Olivérica también creemos que los modelos eficientes y sostenibles, como el seto, deben ser reconocidos no sólo por su productividad, sino por sus aportaciones ambientales, incluyendo la reducción de la huella de carbono. Si conseguimos trasladar ese valor real al mercado, lograremos un equilibrio más justo entre agricultores, industriales y distribución.

El consumidor español, portugués y mundial está dispuesto a pagar por la grasa más sana y rica de todas las conocidas. No le traspasemos un margen que no nos está pidiendo y que todos los sistemas de cultivo estén en rentabilidad.

La combinación perfecta para su olivar



Kubota



Kubota **M5002 Narrow** y pulverizador **XTA33**

Máxima potencia, rendimiento y total precisión,
al servicio de tu cultivo.



kes.kubota-eu.com / [@kubotaspain](https://www.instagram.com/kubotaspain) / [#kubota](https://www.facebook.com/kubota)

For Earth, For Life
Kubota



Equipo directivo de Olivérica



Socios fundadores de Olivérica en su presentación al Consejo Oleícola Internacional (COI).

Presidente:

Gregorio Álvarez (Grupo Iberecológica)

Vicepresidente:

Pedro Marques (Lagar do Vale)

Gerencia técnica:

Extra Virgin Solutions

Vocales:

Enrique Pérez (Lagar do Vale)

Luis Santamaría (Aceites y Energía Santamaría)

Carmelo Sánchez (Terranovus)

Carlos Córdoba (Hacienda Mata del Herrador)

David Valle Fernández (Siroco)

Rafael Soriano (Terraverne)

La agrovoltaica se está abriendo camino en la actualidad. ¿Es posible la convivencia entre las plantas fotovoltaicas con sus colectores solares con el olivar en seto?

La agrovoltaica es, sin duda, un campo emergente y muy interesante que busca sinergias entre la producción agrícola y la generación de energía fotovoltaica. Mi trayectoria profesional proviene del sector de las energías renovables con la fundación de Ibereólica Renovables hace casi tres décadas, por lo que tengo experiencia en esta materia. De hecho, el empleo de la energía fotovoltaica en las explotaciones agrarias ya es una realidad que impulsamos activamente. Se trata de una herramienta clave para optimizar la eficiencia energética, no sólo para las necesidades del riego, sino también para la progresiva electrificación del parque de maquinaria,

facilitando la carga de sus baterías. Esto permite reducir significativamente el consumo de energías de origen fósil y los costes asociados.

En cuanto a la convivencia directa de las estructuras de paneles fotovoltaicos dentro de las plantaciones de olivar en seto, la considero inviable. Si bien conceptualmente la idea de un doble uso del suelo es atractiva, la propia naturaleza del olivar en seto, con su diseño específico para la mecanización integral, el espacio requerido para el paso de la maquinaria y la optimización de la captación de luz por parte de los árboles, impide esta integración.

¿Cómo vislumbra el futuro para el olivar en seto?

El futuro del olivar en seto es prometedor, siempre que sepamos explicar y

defender sus valores. Es un sistema altamente tecnificado, adaptable, eficiente y respetuoso con el medio ambiente.

Desde Olivérica estamos trabajando, junto con centros de investigación y universidades, para demostrar científicamente que el olivar en seto no sólo produce AOVE de calidad, sino que contribuye activamente al secuestro de carbono. Este es un valor estratégico en un contexto de lucha contra el cambio climático como hemos señalado antes.

A ello se suma su compatibilidad con el resto de sistemas de cultivo, su menor consumo hídrico por kilo producido y su potencial para generar empleo rural cualificado y relacionado con las nuevas tecnologías. Si seguimos por este camino, el seto no sólo tendrá futuro, será parte clave del nuevo olivar mediterráneo. 🍷

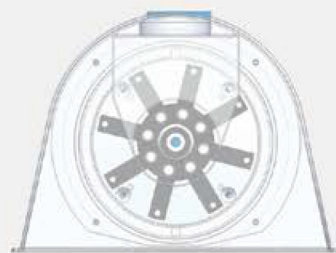
AMENDUNI



MARTILLOS



■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



Via delle Mimose, 3 (Z.I.) • 70026 Modugno (BA) • Italia ☎ +39 080 5314910
Pol. Ind. Los Olivares • C/Huelma • Parc. 19 • 23009 Jaén • Spain ☎ +34 953 28 13 15

🌐 www.amenduni.com   [amenduninicolasp](#) • [amenduniberica](#)



¿Qué se oculta tras El **MUNDO** de las **MARCAS**?

Monsieur Pegó, una historia embotellada

Monsieur Pegaux fue un francés ilustrado del siglo XIX que, según cuentan, intentó volar en globo aerostático sobre Córdoba sin éxito y cuyo apellido se castellanizó ("pego"), convirtiéndose desde entonces en sinónimo de tontería o disparate para los cordobeses. Nuestro protagonista viaja en el tiempo hasta aterrizar en Andalucía en 2024; atónito, comprueba cómo todo ha cambiado y descubre su verdadera pasión, el aceite de oliva virgen extra, que considera un arte en sí mismo. Es por ello por lo que decide emprender una nueva aventura y lanzar su propia marca, *Monsieur Pegó*, toda una celebración de la autenticidad, la creatividad y el arte de disfrutar de la vida.

Este AOVE Premium nacido en los olivares de Córdoba a partir de aceitunas de cosecha temprana gracias a la iniciativa de Rosario Vergara -perteneciente a la cuarta generación familiar de olivicultores- cuenta con dos versiones: un monovarietal hojiblanco, fresco y elegante, y un coupage de hojiblanca y picual, más intenso y estructurado, con un perfil robusto y complejo. El packaging refleja un fuerte compromiso con la sostenibilidad y el arte: una botella de cerámica reutilizable de 250 ml. fabricada y pintada a mano en Córdoba, diseñada para ser recargada con innovadores envases *pouch* de 1,5 y 3 litros que no sólo preservan y prolongan la vida del producto, sino que también promueven un consumo más consciente y respetuoso con el medio ambiente.

Dirigido a los amantes de la gastronomía, la cultura mediterránea y los productos de alta calidad, *Monsieur Pegó* está presente en tiendas gourmet y espacios selectos donde el AOVE representa una experiencia sensorial y un símbolo de buen gusto. Como afirma Rosario Vergara, el de "*Monsieur Pegó* es un proyecto dirigido a personas amantes y apasionadas de un producto de calidad, pero sobre todo de una forma única de entender la vida".

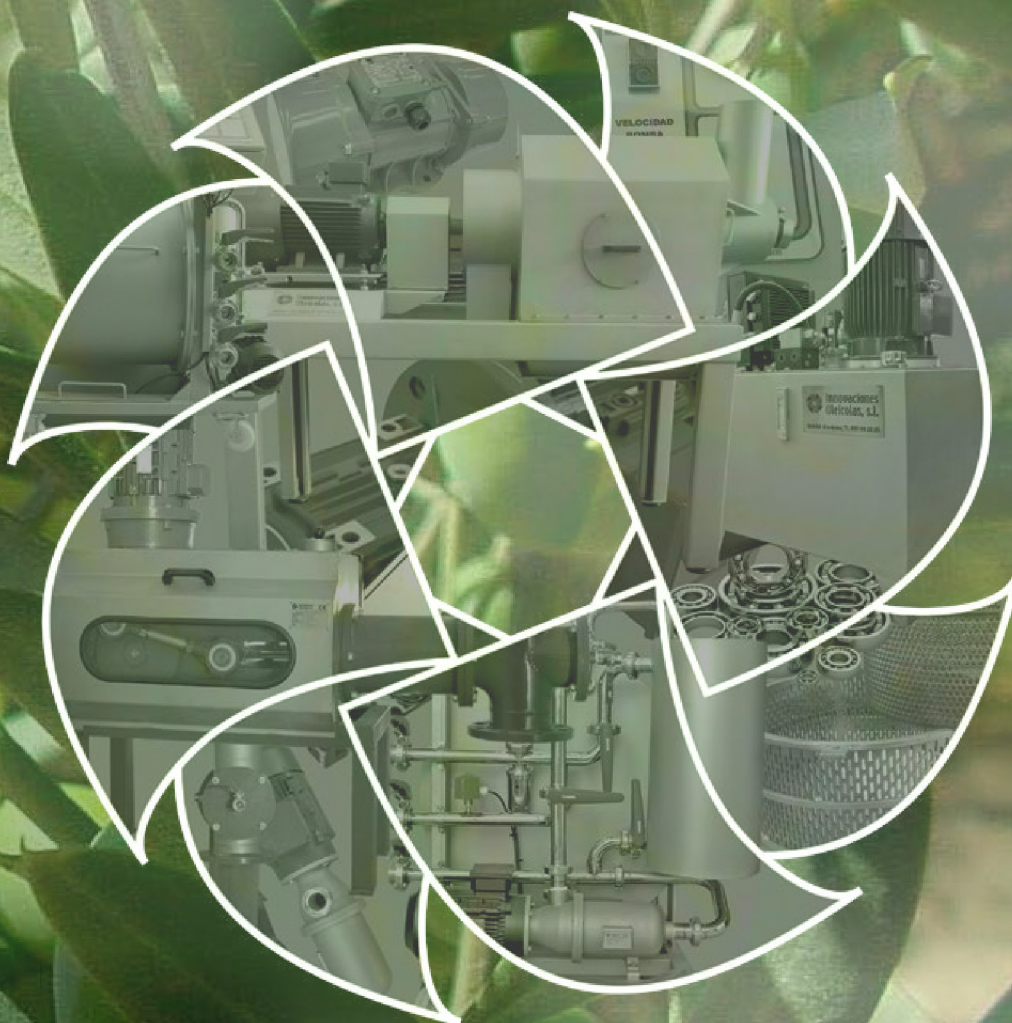
"No me ando con rodeos. Estamos aquí porque, a veces, la vida necesita un poco más de sabor"
(Monsieur Pegó)





Innovaciones Oleícolas, s.l.

Sistemas de fabricación



**TRABAJAMOS PARA MEJORAR
LA PRODUCCIÓN DE SU ALMAZARA**

Pol. Ind. Los Llanos, 6 - 14850 Baena (Córdoba)
Tel. 957 69 23 89
E-mail: a.cantero@innovacionesoleicolas.com
www.innovacionesoleicolas.com

Dos Almas, pasión y sostenibilidad

Dos Almas es el producto de una pequeña empresa familiar con una ilusión: ofrecer lo mejor de su tierra con el máximo respeto por el entorno y las personas. Nacido en las faldas de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, donde se encuentra la finca de olivar tradicional de alta montaña -el corazón de un proyecto de agricultura ecológica regenerativa que integra la ganadería de manera tradicional y respetuosa con el campo, utilizando un sistema circular en el que se reutilizan todos los subproductos para devolverlos a la tierra y nutrirlos-, cada gota de este selecto coupage de picual y royal de Cazorla -una variedad endémica de la Sierra de Cazorla que aporta armonía y distinción-, pleno

de polifenoles y antioxidantes naturales,

cuenta una historia que habla de pasión y sostenibilidad, la de una familia con más de un siglo de experiencia en el cultivo del olivar que pone el alma en cada botella de este AOVE temprano

100% ecológico, de producción artesanal y cuidada presentación en botella de vidrio italiano de 500 ml. Fue el abuelo Pepe Celestino quien recuperó una tradición familiar de 200 años; hoy, su nieto Nicolás Almagro Almansa y su pareja, Cristina Foronda, honran su legado con dedicación y gratitud en un proyecto que da sentido a sus vidas y simboliza su firme compromiso con la calidad y el cuidado del medio ambiente.

“El olivo es seguramente el mejor regalo del cielo”

(Thomas Jefferson)



Renacer, el espíritu del colibrí en cada gota

Fundada en 2022, Aceites Renacer representa el renacimiento de una forma de cultivar y producir respetuosa con el medio ambiente y el legado familiar. Con Adrián Castro Giraldo a la cabeza -segunda generación de olivicultores-, encargado de transformar el olivar de su familia en La Carlota (Córdoba) en un símbolo de agricultura ecológica y sostenibilidad, la marca -que honra la herencia del pasado mientras abraza el futuro- se inspira en el colibrí, un símbolo espiritual de resurrección, convirtiendo a esta pequeña ave en el emblema de su compromiso con el medio ambiente y la calidad. Y es que cada gota de este néctar de picual ecológico habla de un cuidado extremo por los detalles, desde el cultivo de los olivos en tierras libres de químicos hasta el minucioso proceso de extracción en almazaras especializadas. Porque *Renacer* es mucho más que un aceite de oliva virgen extra: es una declaración de intenciones, una historia de tradición y sostenibilidad, de relevo generacional y excelencia. Sus artífices creen en el poder de la agricultura ecológica como una forma de devolver vida y riqueza al campo, contribuyendo a la conservación del planeta. Con presencia en España, Alemania y Francia, y la mirada puesta en otros mercados como Emiratos Árabes, EEUU o Suecia, *Renacer* está disponible en frasca de 100 ml., botella de vidrio de 500 ml. y lata de 3 l.

“Andar tierras y comunicar con diversas gentes hace a los hombres discretos”

(Miguel de Cervantes)



**Bombas de aletas
de desplazamiento
positivo para
aceites vegetales**

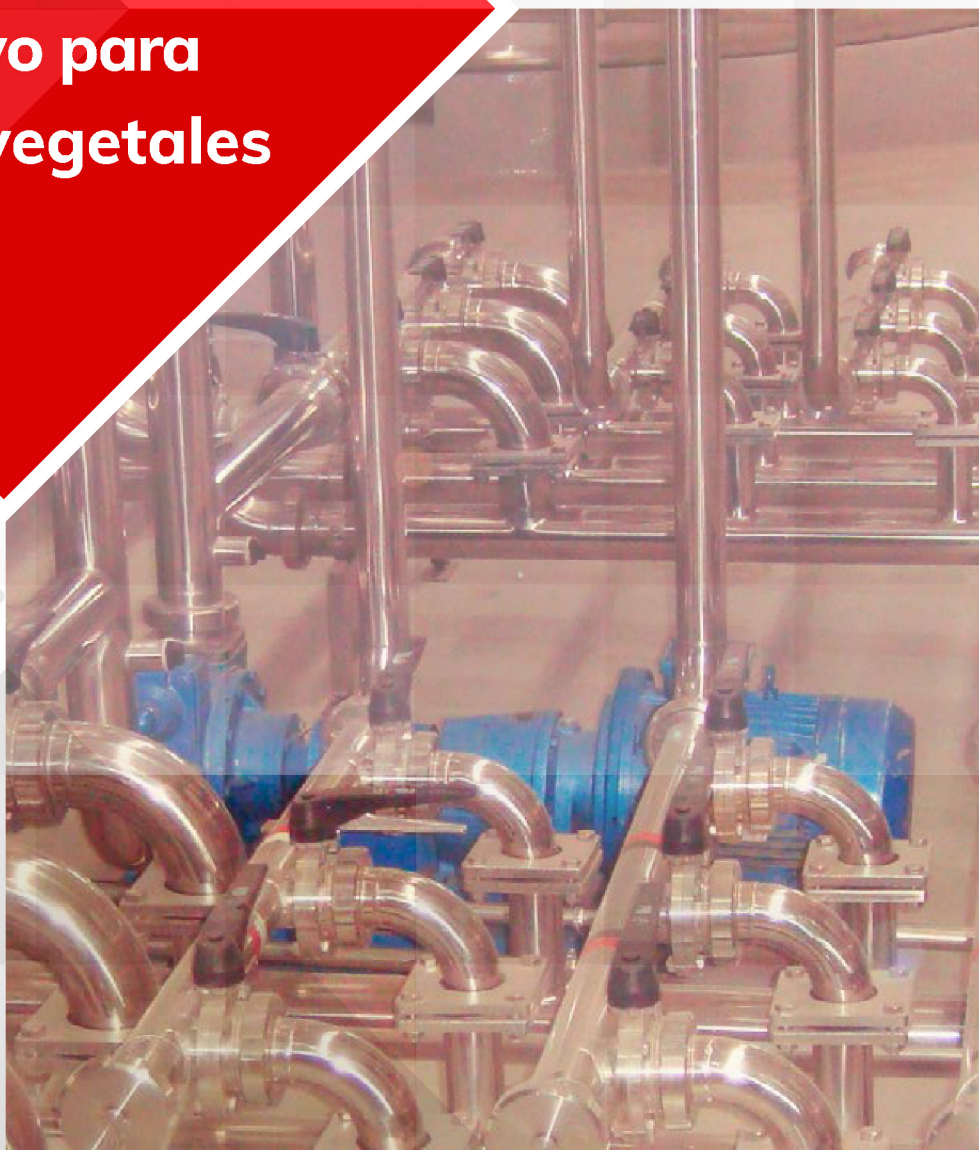


bombas

TRIEF

desde 1967

DESDE 1967



DISEÑO Y FABRICACIÓN DE BOMBAS



ventas@bombastrief.es
bombastrief.es



(+34) 944 416 238



Lutxana Asua Errepidea, 26
48950 Erandio, Bizkaia



NOVEDADES Y LANZAMIENTOS



Andriotis Greek Olive Oil, desde Corfú al resto del mundo

El abuelo Dimitrios, quien se mudó a Corfú desde el pequeño pueblo de San Mathaios, fundó la empresa Andriotis Greek Olive Oil en 1955. Su hijo Spiridon se unió a la empresa unos años después y, en la actualidad, Georgios y Dimitrios, la tercera generación, han logrado distribuir sus productos a más de 25 países de todo el mundo -los próximos serán los mercados asiáticos y EEUU- y compartir su pasión por el aceite de oliva. Su AOVE Premium *Kopos*, disponible en envases de vidrio y lata, procede de aceitunas de la variedad koroneiki recolectadas a mano en diversos lugares de Grecia, principalmente el Peloponeso y Creta. El arduo trabajo que implica cada etapa de producción se refleja en su nombre, que en griego significa trabajo. Para *Kopos Edición Limitada* la empresa ha optado por la variedad athinolia, presente sobre todo en la región montañosa de Laconia, un virgen extra que ha conquistado numerosos premios tanto por su calidad como por su packaging. Por su parte, *Buteli* -en dialecto veneciano, *Butelli* significa el lugar donde se vende el aceite de oliva elaborado en Corfú- es un AOVE de pequeña escala elaborado exclusivamente con aceitunas de la variedad autóctona kerkyraiki lianolia que crecen en los magníficos paisajes olivareros de Corfú, que destaca por su alto contenido en polifenoles y de la que se obtiene un aceite muy frutado y amargo, con un intenso aroma a tomate y almendra. Asimismo, lo que distingue tanto a *Buteli* como a *Kopos Edición Limitada* es su exquisito tapón de madera noble, fabricado con ramas provenientes de los antiguos olivares de Corfú. 🍯



Lidl lanza *Olisone Primera Cosecha*, un AOVE con tecnología *blockchain*

En su compromiso con la transparencia y la innovación en el sector oleícola español, la cadena Lidl ha lanzado *Olisone Primera Cosecha*, una nueva referencia de AOVE dentro de su proyecto de sostenibilidad y apoyo al medio rural Olivar Tradicional, que impulsa desde hace cuatro años. Una iniciativa pionera en España que busca preservar el cultivo del olivar de bajo rendimiento, asegurando la rentabilidad de las explotaciones y garantizando un precio mínimo justo para los agricultores. En colaboración con UPA y el Grupo Migasa, la compañía apoya a más de 250.000 familias que dependen del sector oleícola, contribuyendo al desarrollo socioeconómico de zonas con desafíos demográficos.

Primera Cosecha incorpora tecnología *blockchain* para garantizar una trazabilidad completa, ofreciendo al consumidor información verificada y detallada sobre su origen y proceso de elaboración. En colaboración con la empresa tecnológica Izertis, Lidl ha desarrollado un sistema de trazabilidad avanzado que permite a los clientes acceder a información sobre el AOVE a través de un código QR presente en cada botella. Este sistema proporciona detalles sobre la procedencia del aceite, el método de cultivo, la ubicación de los olivares y la historia del olivar tradicional español. Además, incluye una nota de cata y un mapa interactivo que muestra el recorrido del aceite desde el olivar hasta la almazara, reforzando la confianza del consumidor en la autenticidad del producto. Disponible en los supermercados Lidl de toda España, *Primera Cosecha* cuenta con una distribución de unas 28.000 botellas de 500 ml. en la Península y cerca de 2.000 en Canarias. 🍯





OLVESA

Since
1980

COMPONENTE ESENCIAL

- *Fabricación de Maquinaria y Componentes Industriales*
- *Fabricación y Reparación de Maquinaria Oleícola*

Distribuidor Oficial para España y Portugal de:

VITONE ECO
SINCE 1904

Polígono Industrial Los Olivares. C/ Génave 12-14 23009 Jaén SPAIN
+34 953 280 253 olvesa@olvesa.com www.olvesa.com



Jacoliva Coriana inaugura la nueva colección de monovarietales de Jacoliva

En Jacoliva son inquietos e innovadores por naturaleza. En 2021 la empresa de Pozuelo de Zarzón (Cáceres) plantó más de 35.000 olivos de la nueva variedad coriana -nacida en la Universidad de Bari e hija del varietal español arbosana y del griego koroneiki- en la finca "El Gorrónal", fusionando la cultura oleícola ancestral del Mediterráneo con el I+D+I

en el olivar actual. El clima y el suelo del norte de Extremadura ayudan a esta variedad a ensalzar las magníficas características químicas y organolépticas de su AOVE, con frutados altos y picantes medios. Con más de 450 mg./kg. de polifenoles -muy por encima de la media de cualquier virgen extra español-, este monovarietal se presenta en una botella ligera de 500 ml. con tapón irrellenable y una volumetría optimizada. Un diseño de packaging desarrollado por IPACKLAB que pone el foco en la sostenibilidad y en el que los procesos de impresión y tintas destacan por su eficiencia. 🌱



Dehesa de Almodóvar lanza una edición limitada de su AOVE de cosecha temprana

La cooperativa Virgen del Carmen de Almodóvar del Campo (Ciudad Real) ha lanzado una edición limitada -1.000 botellas de 500 ml.- de su AOVE *Dehesa de Almodóvar* fruto de la colaboración con el pintor almodovero Alfredo Palmero de Gregorio -el Maestro Palmeros, uno de los principales exponentes del realismo español en el siglo XX-, cuyo hijo y nieta han cedido la imagen de su cuadro "Caballo de la Luna" para ilustrar tanto la etiqueta como la caja de este virgen extra temprano de cuidado packaging obtenido de aceitunas verdes de la variedad cornicabra. Los frutos son recolectados en parcelas seleccionadas de olivar tradicional de secano y molturados inmediatamente en la almazara, dando como resultado un aceite fresco con los matices de amargo y picante que caracterizan a esta variedad de aceituna, y aromas a hierba recién cortada, tomate y tomatera, así como un ligero toque a manzana. Muy equilibrado en boca, resulta ideal para cualquier uso dada su versatilidad, siendo adecuado para aliño en crudo de carnes, pescados o ensaladas. 🌱



Cielo y Tierra Daily, una dosis diaria de sabor y salud

Cielo y Tierra BIO (Cielo y Tierra Olive, S.L.) es un AOVE picual de cosecha temprana y calidad Premium procedente de olivares tradicionales ecológicos certificados en Sierra Mágina (Jaén). Las nuevas y prácticas monodosis de 25 ml., disponibles en el estuche de 14 unidades *Cielo y Tierra*

Daily, son perfectas para llevar a cualquier parte o simplemente para regalar exclusivos momentos gourmet. Por su parte, las monodosis *Cielo y Tierra Events* están dirigidas especialmente al canal Horeca y eventos y ofrecen una solución Premium para profesionales que cuidan cada detalle, aportando practicidad, calidad, sabor y elegancia en cada servicio; resultando la opción perfecta para caterings, hoteles, bodas, *showcooking*s o restaurantes que desean elevar la experiencia gastronómica de sus comensales. Un formato, la monodosis, que garantiza higiene, seguridad alimentaria y máxima frescura, adaptándose a los estándares más exigentes del sector. 🌱

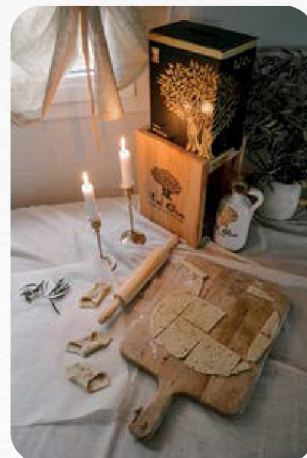




AOVE con alma, sabores que perduran

En el corazón de Andalucía, donde los olivares dibujan el paisaje y la tradición culinaria es un legado, la familia García Aguilar ha puesto en marcha la iniciativa “AOVE con alma, sabores que perduran”. Una propuesta que busca compartir las historias y emociones que nacen en torno a su AOVE Del Olivo, un producto elaborado con pasión y transmitido de generación en generación.

La campaña comenzó con la historia real de una pareja que visitó la almazara y, tiempo después, regresó para adquirir la cosecha 2024/25. Para ellos, compartir este aceite en su hogar se convirtió en un símbolo de amor y unión. Con motivo del Día de los Enamorados, esta historia fue transformada en un conmovedor vídeo que conquistó corazones en redes sociales. El éxito de la iniciativa ha llevado a la familia García Aguilar a seguir compartiendo relatos inspiradores. Entre ellos destaca la historia de su padre, pilar fundamental del proyecto, cuyo legado de esfuerzo y dedicación sigue siendo la esencia de la empresa. En la pasada Cuaresma se lanzó el pack especial *Rincón del AOVE*, todo un homenaje a la autenticidad y al sabor de antaño, que incluía un *bag in box* de 5 l. de su AOVE de la variedad hojiblanca, una aceitera artesanal a elegir y un soporte de madera. 🍯



Carbonell lanza un innovador formato para adaptarse a las necesidades del consumidor



Reafirmando su apuesta por la innovación al servicio del consumidor, Carbonell, la marca de Deoleo fundada en 1866, ha lanzado al mercado su nueva botella de dosificación precisa y ajustable para lograr un mayor control, en un formato aceitera más práctico, accesible y beneficioso para su manejo en la cocina. La nueva botella permite regular la cantidad de aceite con solo girar el tapón, asegurando que no se derrame ni una gota y optimizando el uso del producto. Su diseño ergonómico facilita su uso en ensaladas, freidoras de aire o cualquier otra preparación culinaria. Este nuevo formato, que responde a las necesidades del consumidor actual combinando practicidad, control y sostenibilidad, estará disponible para el popular aceite Carbonell 0,4, el más vendido en su categoría, y para la modalidad virgen extra, cuyo QR único con tecnología *blockchain* desarrollado por IBM Food Trust permitirá dar a conocer el origen exacto del aceite o su fecha de envasado como muestra de transparencia y trazabilidad. 🍯

Jade, la joya de la corona de Hacienda Tucán

Proveniente del olivar familiar situado en Villanueva de la Reina (Jaén), a los pies de Sierra Morena y a 400 metros de altitud, Jade es el AOVE más exquisito de Hacienda Tucán, un monovarietal picual que destaca por su aroma, color verde intenso y alto contenido en polifenoles en cuya elaboración sólo se emplean las aceitunas de vuelo provenientes de las parcelas más altas de la finca, recogidas de forma tradicional cuando se hallan en envero. El packaging empleado destaca por su elegancia. Jade by Hacienda Tucán se presenta en una botella de vidrio oscuro de 700 ml. de tonalidad similar a la piedra de jade -una joya venerada por la cultura asiática y considerada como gema real por los antiguos emperadores chinos, sinónimo de riqueza y excelencia-, serigrafiada y con tapón de madera personalizado que lleva impreso el logo de la marca, y acompañada de un estuchado muy especial que se abre en forma de flor. 🍯



**INDUSTRIAS
DE LA ROSA**

**40 AÑOS A LA VANGUARDIA
DEL SECTOR OLEÍCOLA**

**MICROALMAZARA
BOMBA MECÁNICA
TERMOBATIDORA
MOLINO TRITURADOR
CALDERA DE BIOMASA
ALMAZARA MÓVIL**



Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 358
Apdo. de Correos 17
14600 MONTORO (Córdoba)
Tlfs.: 957 160 034 · 957 160 450

industriasdelarosa@industriasdelarosa.com



WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM



Ovibeja debate sobre el papel de la Inteligencia Artificial en la transformación digital del sector oleícola



“+Agricultura + Futuro: Un pilar para la Innovación y la Sostenibilidad en la Agricultura” fue el lema de la 41ª edición de Ovibeja, cuyo objetivo fue debatir sobre el papel central de la agricultura en la economía global, la seguridad alimentaria y la preservación del medio ambiente. La muestra -celebrada del 30 de abril al 4 de mayo- dio a conocer las múltiples plataformas digitales existentes, el uso de la Inteligencia Artificial y sus funcionalidades. En este sentido, acogió el coloquio titulado “+Azeite + Futuro”, organizado por ACOS-Agricultores do Sul, en el que los participantes abordaron los beneficios y barreras de la aplicación de la Inteligencia Artificial en el sector oleícola.

[Texto: Cristina Revenga Palacios]

a pesar de la lluvia que acompañó todos los días de la feria, la 41ª edición de Ovibeja cumplió con las expectativas de la organización, ya que contó con la presencia de alrededor de 100.000 visitantes. Las precipitaciones, sin embargo, sí que afectaron a algunas áreas, como la programación de actividades ecuestres o la afluencia de visitantes a algunas iniciativas en el Campo da Feira.

Ovibeja ofreció una amplia oferta expositiva, poniendo énfasis en stands corporativos e institucionales de los más diversos sectores de actividad, desde maquinaria, equipos y productos agrícolas, hasta la exposición y venta de artesanía, entre otros.

Además, según ACOS-Agricultores do Sul, entidad organizadora, Ovibeja puso sobre la mesa el debate y la reflexión sobre temas de gran importancia en la actualidad, especialmente en lo referente a las nuevas tecnologías, el relevo generacional a través de los jóvenes agricultores y la Inteligencia Artificial, congregando a destacados expertos.

Tanto en los coloquios como durante las visitas de los representantes políticos, la organización de la feria tuvo la oportunidad de exponer algunas de sus principales preocupaciones, desde la ganadería hasta el olivar. Un ejemplo fue la “Estrategia Agua que Une” que, según Rui Garrido, presidente de ACOS, “supone un activo para todo el país y, en particular, para el Alentejo. El

nuevo Gobierno debe asumir este plan, mejorarlo e implementarlo”.

“+ Azeite + Futuro”

Y es que en el marco de Ovibeja el aceite de oliva tuvo un especial protagonismo a través de la mesa redonda “+ Azeite + Futuro” organizada por ACOS y moderada por Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei. En ella participaron Rosa Gallardo, directora de la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura de la Universidad de Córdoba (UCO); Ricardo Braga, profesor asistente en el Departamento de Ciencias e Ingeniería de Biosistemas del Instituto Superior de Agronomía de la Universidad de Lisboa; Gisela Pires, cofundadora de Evaristo, la primera agencia de comunicación espe-



38 AÑOS
PESANDO
JUNTOS!

CONTROLA LA ENTRADA DE ACEITUNAS
EN TU ALMAZARA CON NUESTRAS

BÁSCULAS PARA RECEPCIÓN DE ACEITUNA

PRECISIÓN | EFICIENCIA | RENTABILIDAD

**BÁSCULA PUENTE
PESA CAMIONES**



**INDICADOR DE AUTOSERVICIO
MC-SELFGEST**

**GRAN BÁSCULA PARA TOLVAS DE ACEITUNA
CONTÍNUA AUTOMÁTICA**



**BÁSCULA DE ACEITE
OLIVA 3D PRO**

**Aumenta la productividad y el rendimiento
de su almazara**

Contáctenos

+351 253 606 590 | geral@barcelbal.com | www.barcelbal.com





cializada en el sector agroalimentario en Portugal; y María José Cardador, profesora del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba.

En este debate se abordó cómo la Inteligencia Artificial puede desempeñar un papel crucial en la transformación digital del sector agrícola, especialmente en la producción de aceite de oliva de alta calidad, donde ya está empezando a dejar su huella en diferentes eslabones de la cadena de valor, adaptándose a las nuevas demandas del mercado y a las preocupaciones medioambientales.

La primera cuestión planteada se centró en analizar si la IA puede aportar beneficios transformadores al sector oleícola y olivarero o por el contrario la irrupción de la Inteligencia Artificial puede abrir una nueva brecha que se añadiría a las existentes. Al respecto, Rosa Gallardo consideró que estamos viviendo una profunda revolución tecnológica basada en la Inteligencia Artificial y se refirió a la rapidez con la que se están sucediendo los cambios: “Tecnologías que hace seis meses eran muy novedosas, hoy en día están siendo ya superadas. La cuarta revolución de la agricultura 4.0, basada en los datos y en la conectividad, ya está siendo superada por la quinta, que es la de la Inteligencia Artificial y la robótica”. A su juicio, “no hablamos solamente de una transformación tecnológica, sino de la transformación integral del sector agroalimentario en sus dimensiones económica, social, ambiental, cultural y formativa”. Según apuntó, la Inteligencia Artificial está ya presente en parte del sector, si bien “queda mucho camino por recorrer y ajustar”.

Para Gallardo, la clave reside en no hablar de la revolución de la Inteligencia Artificial, sino de la evolución del sector agroalimentario usando la Inteligencia Artificial: “Buscamos la revolución del sector oleícola, utilizando la Inteligencia Artificial, una herramienta que nos tiene que ayudar a optimizar las decisiones”. “Por supuesto que hay que utilizar el conocimiento y la experiencia que ya tenemos, que es muy valiosa por parte de los olivicultores y de los técnicos de la industria oleícola. Pero combinar la experiencia, el conocimiento y los datos para optimizar las decisiones permitirá optimizar el uso



Integrantes de la mesa redonda “+ Azeite + Futuro”.

del agua, mejorar la calidad del aceite y la logística, posicionarnos mejor en los mercados, adelantarnos a plagas y enfermedades y poder recoger la cosecha en el momento adecuado. Por tanto, la clave está en poner al sector en el centro y, a partir de ahí, que la Inteligencia Artificial responda a sus necesidades”, añadió.

En cuanto a las brechas existentes, la experta explicó que el sector es muy heterogéneo y la posibilidad de acceder a esta herramienta es muy distinta por parte de los distintos tipos de productores e industrias, por lo que es necesario acompañarlo tecnológicamente, económicamente e institucionalmente, “con políticas adecuadas que de verdad permitan esta tecnología”.

Por su parte, Ricardo Braga afirmó que la Inteligencia Artificial es “algo verdaderamente transformador, si bien cuenta con algunas particularidades”. “Todos nosotros, directa o indirectamente, ya nos estamos beneficiando de alguna aplicación de Inteligencia Artificial. Las trampas digitales usan IA, los drones de mapeo y fumigación usan esta tecnología..., por lo que la velocidad con la que se adoptó esta herramienta ha sido muy común. Por ejemplo, en los modelos de lenguaje, y específicamente ChatGPT, la tasa de adopción no ha tenido precedentes en la historia en comparación con la introducción de otras herramientas de digitalización, como el acceso a Internet y los teléfonos móviles”.

Según detalló, la IA tiene muchos componentes diferentes, entre ellos el análisis de imágenes. Es el caso de una trampa digital, que ya existe en el campo y permite la identificación de especies de insectos que, mediante modelos de IA, comparando patrones y aprendiendo, puede identificar las especies y construir automáticamente curvas de vuelo, y con esto ayudar a proteger de manera más eficiente los cultivos en general y, en concreto, el olivar.

En su opinión, la brecha podría existir entre agricultores más y menos avanzados, tanto en robótica como en modelos de lenguaje. “Creo que hay una particularidad para estrechar esa brecha. Por ejemplo, un robot tiene sus microchips dentro y tiene conocimiento incrustado. En él hay conocimiento que de otra manera sería aplicado por el cerebro humano y por lo tanto más difícil de diseminar que cuando está incrustado en un microchip. El ser humano está fuera de la ecuación en términos de la aplicación del conocimiento y esto si lo vemos a gran escala democratiza el acceso”.

Este experto también se refirió a que “hay otros ejemplos en materia de digitalización como lo que sucedió con la conducción asistida por GPS y lo que está pasando ahora con los drones fumigadores. Durante los últimos 20 años, se han llevado a cabo sesiones de difusión con los distintos productores porque esa tecnología es extremadamente necesi-



Especialistas en Automatización, Control y Gestión de Procesos para **Almazaras.**

45 años
ofreciendo soluciones

SISTEMA PROPIO DE ENFRIAMIENTO DE LA ACEITUNA EN TOLVA

- Rentabilidad y Eficiencia
- Tendencia de Futuro
- Tecnología de Vanguardia
- Minimización de Incidencias
- Excelencia en Calidad y Productividad
- Especialistas Integradores de Sistemas



Sede en Europa

Parque Industrial y de Servicios del Aljarafe,
Calle Brujula, 62. 41927 - Mairena del Aljarafe
(Sevilla) España.

Tino: +34 954 18 66 80

Sede en América

6* Avd. 0-60, Gran Centro Comercial,
Zona 4 / Torre IL. 8* Nivel. Oficina 801
01004 Guatemala CA. (Guatemala)

Tfno.: +(502) 2335-2320 / +(502) 2338-0022



PROCISA
PROYECTOS, CONTROL E INVESTIGACIÓN

procisa.es



[“La clave está en poner al sector en el centro y, a partir de ahí, que la Inteligencia Artificial responda a sus necesidades”
Rosa Gallardo]

ria y tiene mucho conocimiento incrustado; y el ser humano lo único que hace es programar una operación, reduciéndose posteriormente su papel como controlador y monitorizando la operación, por lo que no está exactamente conduciendo la operación como tradicionalmente se ha hecho con un tractor. Esto tiene una serie de ventajas: rigor, precisión, calidad..., eliminando las incertidumbres que los operadores, como seres humanos, tienen, y en este sentido democratiza”.

Para Gisela Pires, “es muy necesario hablar sobre la Inteligencia Artificial aplicada a la comunicación”. A su juicio, “la IA no es el futuro, es el hoy, es la realidad. En nuestra agencia utilizamos mucho esta herramienta con la perspectiva de conseguir una mayor eficiencia y poder trabajar en base a resultados”. En su opinión, la IA ayuda a ser más eficientes y poder trabajar desde una perspectiva más tangible. “En otras palabras, mostrar a nuestros clientes más evidencia de hechos objetivos, que puedan percibir el impacto que los planes de comunicación y marketing tienen en sus ventas”, señaló, al tiempo que precisó que esta herramienta, que no sólo es tecnológica sino estratégica, permite obtener más información de los consumidores, los cuales se pueden segmentar, personalizando cada vez más los mensajes dirigidos a ellos. “Cuando hablo de una herramienta estratégica me refiero a la perspectiva de integrar no sólo la máquina sino también la parte humana”, afirmó Pires, quien cree que con la IA se gana tiempo y eficiencia en investigación y en recopilar toda la información necesaria, por lo que “podemos centrarnos más en la estrategia, en lo que realmente va a marcar la diferencia y aportar valor al producto”. “Creo que la Inteligencia Ar-



Rosa Gallardo, directora de la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura de la UCO.

tificial va a contribuir también a que el sector del aceite de oliva dé el salto en esa perspectiva de comunicarse más y mejor con el consumidor. Siempre se ha visto al aceite de oliva como una *commodity* y al dispararse su precio hace unos meses el consumidor se dio cuenta de la importancia que tiene en su cocina diaria. Por ello, tenemos que trabajar en esta estrategia de comunicación desde la perspectiva de su valor real en la vida diaria y tenemos que aprovechar estas nuevas herramientas para acercarnos al consumidor, así como para trabajar en diferenciar conceptos y marcas para satisfacer sus necesidades”, manifestó.

Pires recalcó que la IA es una aliada y en el caso del sector del vino ha supuesto un progreso increíble en términos de valorización, así como de comunicación y marketing. “Vamos a cualquier restaurante y siempre tenemos la carta de vinos pero nunca una carta de aceites de oliva, la cual nos ayudaría a entender que no todos son iguales y que no podemos mirar este producto desde una perspectiva masificada, tenemos que valorarlo. La IA y todas estas nuevas tecnologías que están surgiendo son realmente aliadas para definir estas estrategias”, aseguró, si bien defendió un equilibrio entre la parte humana y la parte tecnológica, ya que la IA “si se usa bien, efectivamente podría ser un valor añadido para la comunicación de los aceites de oliva”.

Asimismo, María José Cardador detalló que en el caso de los laboratorios analíticos se necesita la Inteligencia Artificial para obtener información útil y rápida de todos los datos que se generan, “que hay que tratar y gestionar”. En el caso del aceite de oliva, a su juicio, estos algoritmos son muy útiles porque tienen capacidad predictiva, por lo que podemos predecir el estado de oxidación de un aceite a largo plazo pero además permite distinguir si un aceite de oliva es virgen o virgen extra con bastante facilidad.

Según Cardador, se pueden abrir brechas entre laboratorios muy capacitados o incluso laboratorios de grandes envasadoras respecto a laboratorios más pequeños. “A la Inteligencia Artificial hay que entrenarla adecuadamente y para ello en un laboratorio analítico tenemos estándares que son muestras de aceite muy bien catalogadas, ya que varios paneles de cata nos han dado su categoría. Empresas que puedan tener en sus instalaciones un panel de cata, a veces incluso acreditado y, además, un laboratorio con una instrumentación potente y personal capacitado tendrán más potencial a la hora de utilizar la IA. En este sentido, deberían establecerse colaboraciones público-privadas o incluso apoyar económicamente a los sectores más débiles en el eslabón de la cadena para que puedan implementar también esta tecnología”, consideró.



Ricardo Braga, profesor asistente en el Departamento de Ciencias e Ingeniería de Biosistemas del Instituto Superior de Agronomía de la Universidad de Lisboa.

[“Con la **Inteligencia Artificial** se ha producido un **cambio radical** con un **gran impacto** en el **sector agrícola**”
Ricardo Braga]

Aplicaciones de la IA

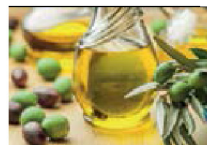
Sobre los ámbitos de aplicación de la IA más relevantes en el sector oleícola, Rosa Gallardo se refirió a la gestión del agua, explicando que hoy en día con sondas de humedad asociadas a modelos de Inteligencia Artificial es posible conocer con bastante tiempo de antelación quién va a regar, cuándo y cuánto, lo que permite una planificación óptima en el uso de un recurso tan escaso. Otro ámbito que apuntó es en el control de plagas y enfermedades: “Estamos trabajando ya en la utilización de visión artificial para la identificación de *Conyza*, por ejemplo, en el olivar o con trampas que están utilizando la IA para el control de la mosca del olivo. También se está usando la Inteligencia Artificial en modelos de predicción de cosecha, tratando de identificar el momento óptimo. Son modelos complejos y muy ligados, por supuesto, a la fenología pero también vinculados con modelos climatológicos. Se trata de disponer de los datos adecuados y que nos permitan predecir ese momento”.

En cuanto a la industria, esta experta precisó el uso de la tecnología NIRS para clasificar los aceites y controlar también la calidad utilizando modelos de IA. “Son interesantes los sistemas automáticos de control de procesos cuando se vinculan y se incorporan datos y modelos de Inteligencia Artificial, ya que podemos llegar a obtener, y de hecho lo estamos haciendo, sistemas autónomos de producción autoajustable, muy importante para un sector como el oleícola”, remarcó.

Por su parte, Ricardo Braga habló sobre la posibilidad de interactuar con la información, “no de la manera en la que fuimos entrenados como estudiantes en las escuelas”, en las que se contaba “con manuales e interactuábamos con ellos

FILTROX Southern Europe The best filtration

Un aceite brillante y libre de impurezas



**Sin filtración
el riesgo
de decantación
es máximo**

Una correcta filtración estabiliza y mejora las características organolépticas del aceite.

- Impecable presentación comercial
- Prolonga la conservación
- Elimina sólidos y humedad
- Elimina sabores herbáceos

Le ofrecemos una amplia gama de medios filtrantes que darán solución a sus procesos de separación de sólidos-líquidos.



FILTROX Southern Europe SL,
Calle Can Vinyalets, 15
08130 Santa Perpètua de Mogoda.
Barcelona / Spain - Tel +34 934 626 700
f.jordano@filtrox.com | lenrich@filtrox.com
Distribución: Almacén en Montilla, Córdoba.
Tel +34 670 065 543
www.filtrox.com





María José Cardador, profesora del Departamento de Química Analítica de la UCO.

[“Un laboratorio con una instrumentación potente y personal capacitado tendrá más potencial a la hora de utilizar la IA”
María José Cardador]

y buscábamos información”. “No es que el documento se adapte a mí y yo tengo que adaptarme al documento, extrayendo detalles de él. La Inteligencia Artificial, concretamente los modelos de lenguaje, invierten esa relación: puedo hablar y mi voz se transforma en texto, consiguiendo conversar con documentos. Se trata de un cambio radical con un gran impacto en el sector agrícola. Yo les enseño esto a mis estudiantes. En las universidades todavía hay algo de miedo sobre cuál es el impacto del ChatGPT en la enseñanza, pero, una vez más, la herramienta es la herramienta, se puede usar bien o mal, por lo que yo animo a mis alumnos a que la utilicen de una manera muy sencilla y les explico que también tiene una conexión con el sector”, apuntó Braga. En este sentido, abordó el ejemplo del ChatGPT y se refirió a la ingeniería de *prompt* o ingeniería de la pregunta, una habilidad transversal que se debe entrenar mucho. “Tenemos que darle contexto, decirle quiénes somos. Cuanto más contexto le demos, más adaptará las res-

puestas para que sean útiles”, afirmó, al tiempo que se preguntó cómo este tipo de herramientas pueden impactar significativamente en el sector agrícola. En su opinión, una de las dificultades en el sector agrícola y un desafío que ya se ha identificado “es la falta, si no la inexistencia, de extensión rural, si bien ahora los modelos de lenguaje permiten tener esta extensión”. “En el caso de la agricultura de precisión, existe uno de estos modelos de lenguaje específicamente para la agricultura de precisión que es accesible al público en ChatGPT ya avanzado. Lo que hice fue cargar muchas referencias técnico-científicas sobre agricultura de precisión y a partir del momento en que el modelo está calibrado entonces es capaz de responder exactamente como si fuera un experto en un tema. Creo que esto va a cambiar muchas cosas, ya que es capaz de identificar plagas, enfermedades, síntomas, deficiencias... Debemos invertir en esto”, indicó.

Gisela Pires insistió en que con la IA “ya estábamos trabajando en la relevancia de los contenidos y en optimizar los mismos para que nuestra comunicación sea cada vez más relevante en las webs y redes sociales. Básicamente, todas estas herramientas contribuirán a que seamos cada vez más eficaces. La Inteligencia Artificial nos da los datos y la información que necesitamos para poder guiar las estrategias de comunicación de una manera más asertiva, pero los consumidores seguirán buscando la autenticidad,

la singularidad y la diferenciación, y para lograr esta diferencia tenemos que darle esas pautas a la IA, por lo que el proceso debe estar siempre acompañado de la mano humana. Esta herramienta nos permite ganar más tiempo para poder crear la narrativa sobre la historia de las marcas y los productores”.

En el caso de los laboratorios, María José Cardador apuntó que la IA ha supuesto una revolución respecto al análisis clásico: “Nosotros trabajamos con cromatografía de gases y acoplado un detector adecuado podemos obtener información por muestra de 200, 300 ó 400 compuestos volátiles, incluso en NIRS ya estamos hablando de miles de datos por muestra. La IA ha supuesto una revolución importante porque nosotros podemos ahora utilizar lo que llamamos huellas digitales de una categoría concreta de un aceite de oliva. Hay que tener en cuenta que una muestra de aceite es tremendamente compleja y varía de si un año es muy seco, de la pluviometría en la campaña o de su procedencia (Grecia, Marruecos o España), por lo que las huellas dactilares del aceite de oliva nos ayudan a trabajar con toda la información química. Y a esos modelos de IA, entrenados correctamente, podemos enseñarles qué es y qué huella química es característica de un virgen extra, al margen de las características químicas que lo hacen peculiares por su denominación de origen, su procedencia o incluso por el manejo del suelo. Así, para los laboratorios ha supuesto una revolución importante y evidentemente creo que ha llegado para quedarse”.

Barreras y retos de la IA

En cuanto a las barreras que están dificultando que el sector oleícola pueda aprovechar todo el potencial que ofrece la IA, en opinión de Rosa Gallardo “no estamos frente a un problema tecnológico, ya que la tecnología está disponible para poder desplegarse en el sector. La principal barrera es la falta de confianza en la tecnología, por lo que necesitamos mostrar y demostrar lo que la IA puede aportar. Acompañando tecnológicamente al sector creo que podemos ganar en la confianza necesaria para que esta herramienta pueda avanzar”. Otra ba-



Gisela Pires,
cofundadora
de la
agencia
Evaristo.

rrera también importante es, a su juicio, la formativa, “por lo que tenemos la responsabilidad individual de formarnos mínimamente para poder hacer un buen uso de esta tecnología. En algunos casos hay barreras de tipo económico y son necesarias estrategias públicas y

privadas y hace falta una política adecuada para favorecer el acceso a este tipo de tecnología por parte de todo tipo de olivicultores e industrias agroalimentarias”. A su vez, consideró que las asociaciones y las cooperativas pueden ayudar a olivicultores y pequeñas industrias que, por problemas de dimensión, no pueden tener un acceso directo a la misma.

En relación a la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura de la UCO, Gallardo subrayó que nació con el objetivo de ser útil al sector y con el fin de acompañarle en la adopción de esta tecnología, además de ser un ejemplo muy claro de colaboración público-privada. Sobre las acciones de la misma, se refirió a la creación de una plataforma en la que se pueden integrar datos de múltiples fuentes, “y que ahora mismo tenemos disponibles, para poder facilitar el desarrollo de modelos que aplican IA”. Otro ámbito interesante que precisó son los modelos predictivos de cosecha, de

[“Si se utiliza bien la IA podría ser un valor añadido para la comunicación de los aceites de oliva”
Gisela Pires]

calidad del aceite y climáticos. También habló sobre los asistentes virtuales para ayudar al sector a tomar mejores decisiones; y sobre los gemelos digitales en explotaciones de olivar y en almazaras, que son representaciones virtuales de una realidad física, “permitiéndonos alterar determinadas variables y ver como respondería esa almazara o esa explotación”. En materia de formación, Gallardo explicó que “estamos trabajando en la modificación de planes de estudios para incorporar la IA en la capacitación de todos los profesionales que salen de la universidad, así como ofreciendo cursos

ACOS
LA3

LABORATÓRIO DE QUÍMICA DA ACOS

ANÁLISIS DE ACEITUNAS, ACEITE Y BAGAZO

EL LABORATORIO QUÍMICO ACOS RECIBE MUESTRAS DE PRODUCTORES, ALMAZARAS, COOPERATIVAS Y EMPRESAS PARA:



DETERMINAR EL MOMENTO ÓPTIMO PARA RECOLECTAR LAS ACEITUNAS



EVALUAR Y CONTROLAR EL RENDIMIENTO Y LA CALIDAD (ACIDEZ) DE LAS ACEITUNAS DURANTE TODA LA CAMPAÑA



DETERMINAR LA ACIDEZ DEL ACEITE EXTRAÍDO PARA LA ELABORACIÓN DE LOS LOTES - MÉTODOS RÁPIDOS



DETERMINAR LA CALIDAD Y PUREZA DEL ACEITE PRODUCIDO



DETERMINAR LAS PÉRDIDAS DE ACEITE EN EL ORUJO Y SU CONTENIDO EN LAS SEMILLAS



REALIZAR ANÁLISIS PARA LA CALIBRAR LOS EQUIPOS DE MÉTODOS RÁPIDOS (NIR)





El XIV Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra-Premio CA|Ovibeja entrega sus premios



La ceremonia de entrega de premios a los ganadores del XIV Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra-Premio CA|Ovibeja tuvo lugar en el marco de la Ovibeja, en una ceremonia posterior al coloquio “+Azeite+ Futuro”, y en la que participó el CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil.

La edición de este año del concurso recibió alrededor de 100 muestras procedentes de una docena de países que fueron evaluadas por un panel de catadores internacionales presidido por José Gouveia, experto mundial en aceites de oliva.

Entre los aceites de oliva premiados destacaron los portugueses, que este año consiguieron nueve galardones. Portugal, que también fue el país que más muestras presentó al concurso, destacó especialmente en las categorías Frutado Maduro y Frutado Verde Ligero, con cuatro

premios en cada una. En el caso de España, el certamen reconoció a siete empresas españolas.

En concreto, en la categoría de Frutado Maduro destacó Cortijo de Suerte Alta con una Mención de Honor. Asimismo, en la categoría de Frutado Verde Medio figuraron las españolas Muela-Olives (Medalla de Plata); Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.U. (Mención de Honor); y Oleícola Jaén (Mención de Honor); mientras que en la categoría de Frutado Verde Intenso fueron reconocidas Muela-Olives (Medalla de Plata), Al Alma del Olivo (Medalla de Bronce), Almazaras de la Subbética (Mención de Honor) y la SCA Olivarrera La Purísima (Mención de Honor).

Además de AOVEs portugueses y españoles resultaron galardonados en este concurso zumos procedentes de Italia, Israel y Croacia. A su vez, en la categoría de Hemisferio Sur fueron premiados dos zumos de Brasil.

Este premio -organizado por ACOS-Agricultores do Sul, en colaboración con Casa do Azeite, y con el patrocinio exclusivo de Crédito Agrícola- se ha convertido en un referente internacional entre los diferentes concursos de aceite de oliva virgen extra que tienen lugar a nivel mundial.



José Gouveia, presidente del jurado del Concurso Internacional de AOVEs de Ovibeja.



Miembros del jurado.

adaptados a las demandas de las empresas, seminarios, jornadas y microcredenciales para certificar esa formación en Inteligencia Artificial adaptada a las necesidades para avanzar esa necesaria adopción”.

Desde su experiencia con grandes y pequeños productores, Ricardo Braga consideró que el poder tecnológico es enorme, si bien resaltó la importancia

de la preparación de las tecnologías, el servicio o el producto en relación al agricultor, ya que “cuando todos los puntos coinciden tiene lugar la adopción real y el impacto está garantizado”.

Respecto a cómo pueden ayudar las políticas públicas a la adopción e implantación de la IA en el sector agroalimentario, este experto explicó que propuso hace tiempo “que la ayuda desde

la política agraria debería ser idéntica a una certificación, es decir un estándar, porque la digitalización no se aplica de la misma manera a todas las fincas. Es posible crear estándares y métricas de adopción, y eso es lo que yo pensaba que era sostenible”.

Desde el punto de vista de la comunicación, Gisela Pires destacó la importancia de ser conscientes de que la IA “es

una realidad y entender que puede funcionar como un aliado y no como una amenaza, potenciando las estrategias que queramos diseñar con ella, y cuanto más logremos dominar estas herramientas, se contribuirá más al éxito de las marcas y a la comunicación de marca". "Cuanto más pronto exista esta alfabetización tecnológica, estaremos más cómodos con estas herramientas que están surgiendo. En otras palabras, las personas tienen a su disposición una herramienta increíble que puede impulsar sus ventas, añadiendo valor y marcando la diferencia, pero es necesario saber cómo hay que utilizarla". En su opinión, la gran amenaza podría ser que haya gente que no quiera involucrarse o que no comprenda la dimensión de la misma y no intente dominarla. "Y es importante dominar estas herramientas que están surgiendo para el beneficio de tu negocio", aseveró.

Sobre qué oportunidades y retos se plantean en la aplicación de la IA a la promoción y comercialización de productos como el aceite de oliva y cómo está transformando esta herramienta la manera en que las marcas agroalimentarias se comunican con sus audiencias, Pires consideró que lo que hay que lograr "es llegar al consumidor y transmitirle lo que realmente queremos: su sabor, su diferenciación y su autenticidad, y este mensaje y esta capacidad de llegar al consumidor es aún mayor si estamos informados sobre sus expectativas y cuáles son sus deseos respecto a ciertos productos. La IA realmente nos ayudará a segmentar cada vez más, a dirigir el mensaje de los productos a aquellas personas que realmente los valoran y a crear esta conexión y esa relación duradera que queremos con los consumidores: ese producto me representa, es parte de mi identidad y es parte de mi vida diaria".

Las dificultades, según María José Cardador, son formativas, técnicas y económicas, por lo que "impulsaría un cambio de planes de estudio tanto en la Formación Profesional, como en los grados. Obviamente, esto implica un cambio profundo, ya que hay muchos sectores que son reacios a estos cambios, pero la IA está aquí y poca gente tiene los conocimientos necesarios para utilizarla bien. En este sentido, hay que crear profesionales capacitados que sepan usarla correctamente para poder sacar jugo a los datos y obtener la información que realmente es útil". En el ámbito económico, apostó por que la Administración ayude sobre todo a las empresas y laboratorios más pequeños, así como a fomentar que se establezcan colaboraciones público-privadas.

Por otro lado, respecto a las ventajas del uso de modelos predictivos basados en aprendizaje automático frente al análisis sensorial tradicional y si en el futuro cercano la IA podrá sustituir completamente al panel de cata en la clasificación de aceites de oliva, María José Cardador aseguró que la ventaja fundamental es la rapidez, teniendo en cuenta "la fatiga sensorial del panel de cata y el número de muestras que puede llegar a una envasadora al día en plena campaña". A su juicio, "lógicamente estos modelos predictivos están para apoyar la labor del panel de cata, pero nunca lo va a sustituir porque los modelos hay que entrenarlos adecuadamente. Lo que pretendemos es apoyarlo sobre todo en momentos de gran volumen de muestras en campaña".



**Indea
Technologies**



SISTEMAS DE CONTROL ALMA/System ®

OPTIMIZACIÓN COMPLETA DE SU ALMAZARA



- Control de Producción
- Control de la Humedad
- Control de Temperaturas
- Control de Grasa en Orujo
- Control del Talco
- Control de Acidez del Aceite
- Clasificación Automática de aceites
- Control de Caldera
- Control de Molienda
- Control de Maniobras de Maquinaria
- Control del Diferencial del Decanter
- Control de Bodega
- Control Remoto por Internet
- Envío SMS de Alarmas
- Control por Videocámaras
- Clasificación de Socios mediante Tarjetas Inteligentes
- Control Inteligente de su Patio
- Trazabilidad TOTAL

www.indeatech.com

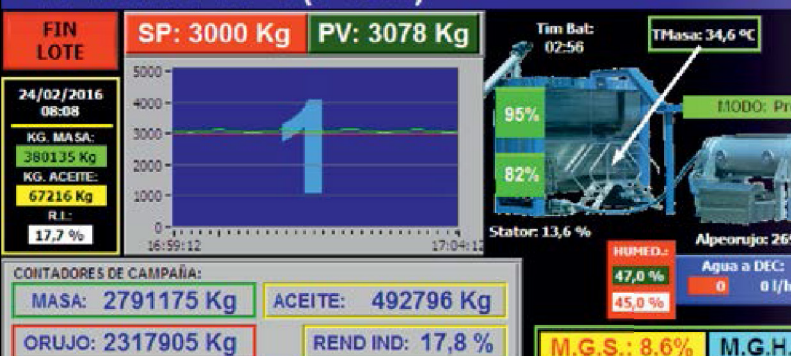
Tel.: 913 980 071
indea@indeatech.com



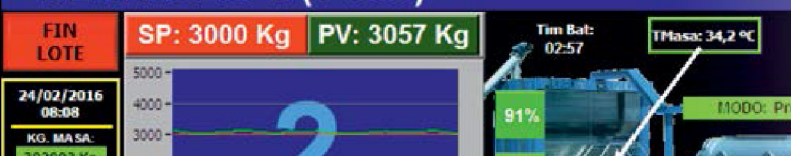
Indea Technologies

S.C.COOP. OLIVAR

DECANTER 1 (P-333)



DECANTER 2 (P-333)



Jaén acoge una nueva edición de



empañada por el descontento de expositores



La Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva 2025, celebró del 14 al 17 de mayo una edición más, en concreto la XXII, en el Palacio Provincial de Ferias y Congresos de Jaén (Ifeja), al que se unió el Palacio de Deportes Olivo Arena como pabellón expositivo -foco principal de las quejas de la mayor parte de los expositores-.

Fueron muchos los expositores que denunciaron una “mala organización general”, destacando problemas “graves” de accesibilidad, señalización, transporte interno, cortes de luz, falta de aire acondicionado y “desinterés” por parte de la organización ante sus necesidades. Además, consideraron “excesivos” los precios para la calidad ofrecida, con críticas especialmente insistentes hacia la ubicación y gestión del Olivo Arena, que fue percibido como “aislado, mal comunicado y poco visitado”.

Por su parte, el presidente de la Diputación de Jaén y presidente de Ferias Jaén, Francisco Reyes, hizo balance de la XXII Feria Internacional de Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva 2025, destacando que esta nueva edición “puede catalogarse como la mejor en sus más de 40 años de historia y la más internacional de cuantas se han celebrado”.

Entre otras cifras, Reyes valoró la respuesta empresarial con la presencia de 300 expositores, que ocuparon en su

totalidad los 38.000 metros cuadrados de espacio expositivo que se puso a la venta en esta edición. En referencia a la proyección internacional de Expoliva en la zona expositiva, Reyes indicó que se obtuvieron unas cifras “más que destacables” en el número de países presentes, “ya que hemos contabilizado un total de 44 empresas extranjeras, procedentes de 14 países, lo cual supone un incremento de un 15% respecto a la edición anterior”. A esta proyección mundial de Expoliva 2025 se sumó, según la organización, “su alcance nacional, con la participación de empresas procedentes de 12 Comunidades Autónomas españolas y del propio Gobierno de España” con un estand del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) por primera vez. En concreto, el MAPA contó con un estand de 132 metros cuadrados, en el que se realizaron 10 catas guiadas de los AOVEs galardonados con el Premio Alimentos de España en su categoría.



El presidente de la Diputación de Jaén y presidente de Ferias Jaén, Francisco Reyes, en la inauguración de la feria.

Asimismo, se ofrecieron todos los días al público visitante degustaciones de tapas saladas y dulces.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, participó en la inauguración de la feria donde lanzó un mensaje de futuro al sector del acei-

KOCAMAZ

OLIVE OIL TECHNOLOGIES

www.kocamaz.com.tr



QUIERES PRODUCIR TU
PROPIO ACEITE DE OLIVA?

Las maquinas para extracción de aceite de oliva de la serie MN permiten la producción a pequeña escala con diferentes capacidades de trabajo, desde 50 Kg/h hasta 1200 Kg/h. Kocamaz ofrece una solución integral en extracción, almacenamiento y envasado de aceite de oliva, tanto para uso personal como para un proyecto de venta de aceite de oliva de calidad con marca propia



Para ver el catálogo, por favor
escanee el código QR.

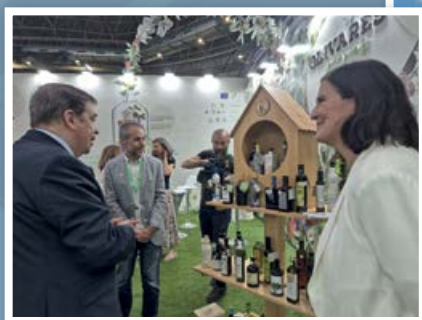


*Para obtener más información, póngase en contacto con nuestro representante de ventas en España.



Parque Científico Tecnológico Rabanales 21
Calle Astrónoma Cecilia Payne, nº 8. Edificio Centauro.
Planta Baja. 14014 Córdoba. España

M: +34 609 755 880
www.spanisholivetechology.com



El ministro Luis Planas, durante su participación en la inauguración de Expoliva.

te de oliva en España al anunciar que “nuestro objetivo es llegar a comercializar 4 millones de toneladas antes del año 2040”, ya que la cifra actual se sitúa en 3,5 millones de toneladas. Para ello, según Planas, “vamos a aumentar la producción, abrir nuevos mercados y garantizar la rentabilidad de los agricultores, la industria y la distribución”.

Además, el titular de Agricultura reconoció que una prioridad del Gobierno es garantizar “el precio justo para nuestros agricultores y oliveros porque son el eslabón más débil de la cadena y deben ver retribuido su esfuerzo de forma equitativa”. Para ello, en su opinión, es clave el papel de las cooperativas, las empresas del sector y el trabajo de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

“Nuestra gran baza es la calidad, debemos seguir apostando por ella como seña de identidad”, resaltó Planas, quien también subrayó que, aunque estamos presentes en más de 150 países,

“debemos defender nuestra posición en mercados estratégicos como EEUU y abrir nuevos mercados”.

Presencia internacional

Expoliva contó con la presencia de expositores internacionales procedentes de Túnez, China, Países Bajos, Francia, Alemania, Eslovenia, Italia, Marruecos, Portugal, Suecia, Turquía, Grecia y la región del Kurdistán iraquí-, y la visita de embajadas, empresas y delegaciones de distintos países del mundo, como India, Túnez o Turquía.

Una edición más, Andalucía TRADE impulsó la diversificación de la industria auxiliar del olivar con una misión comercial celebrada en el marco de la feria. Este encuentro, celebrado los días 14 y 15 de mayo, congregó a 15 empresas andaluzas y 11 agentes procedentes de países clave como Marruecos, Italia, Turquía, Estados Unidos, Perú, Egipto, Francia y Portugal, quienes llevaron a cabo un total de 120 entrevistas de negocios B2B.

La agenda se complementó con visitas a los expositores de la feria y la participación en una conferencia especializada sobre el sector agroalimentario andaluz, lo que fortaleció el *networking* y amplió las oportunidades comerciales.

Las compañías internacionales participantes en el encuentro se dedican a actividades como la prestación de servicios agrícolas, la importación y distribución de productos agroindustriales, la producción y comercialización de aceite de oliva y aceitunas de mesa, la reproducción y venta de olivos, y el suministro de maquinaria, equipamiento de laboratorio y materiales de envasado para el sector oleícola. Por su parte, la delegación andaluza estuvo compuesta por empresas especializadas en la producción de maquinaria y servicios para la industria agrícola -Inagroup Biotech, Moresil, Calderería Manzano, Talleres López Garrido, Treico, Spanish Olive Technology, Safi, Agroisa, Alber, MC Bio, GGM Guillermo García, Creacciona

A close-up photograph of an olive branch with several green olives and dark green, elongated leaves. The branch is positioned diagonally across the frame, from the top right towards the bottom left. The background is a solid, muted green color.

Pasión por nuestro trabajo

Nuestro impulso creador e innovador se basa en mejorar continuamente. Innovar es la única forma de mantenerse competitivo, ninguna ventaja es sostenible a largo plazo. En Magusa ofrecemos una solución integral a tus necesidades y una atención personalizada en cada proyecto.

**Magusa, desde 1975 fabricando
la mejor maquinaria oleícola.**



*Servicio postventa y asistencia 24 horas.



P.I. Domenys II, C/ Enologia, 3-4
08720 Vilafranca del Penedès, Barcelona, Spain
Apdo. Correos 208 · Tel. (+34) 93 892 26 98 · magusa@magusa.es
www.magusa.es

Misión comercial de Andalucía TRADE.



FCG, Talleres González y París, SGS Española de Control y AGQ Labs.

Andalucía TRADE también organizó, en colaboración con su oficina de promoción de negocios en Italia, una agenda de reuniones y visitas a empresas andaluzas para una delegación italiana compuesta por varios productores y responsables técnicos de Assopoli Bari, una organización que representa a cerca de 20.000 agricultores asociados y 16 cooperativas oleícolas.

A su vez, el Departamento de Internacional de la Cámara de Comercio de Linares, con la colaboración de la Diputación de Jaén, organizó unos encuentros comerciales entre empresas compradoras procedentes de Perú y Colombia con más de 35 firmas productoras de AOVE y otros productos agroalimentarios de la provincia. Esta acción, con encuentros B2B totalmente gratuitos con compradores de ambos países, tuvo como objetivo facilitar la penetración de las empresas jiennenses en dichos mercados.

También destacó la presencia de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, que contó con un stand institucional propio de 144 metros cuadrados en la zona de exposición general de la feria, y que



El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, en la inauguración de Expoliva.

fue punto de encuentro para profesionales, entidades del sector, investigadores y visitantes interesados en conocer de primera mano las políticas, iniciativas y estrategias que impulsa el Gobierno andaluz en favor del desarrollo sostenible, la innovación agroalimentaria y la internacionalización del sector oleícola andaluz. Una zona en la que también estuvo presente la marca de productos de calidad diferenciada *Gusto del Sur*, con una importante presencia de las DOPs andaluzas y la IGP Aceite de Jaén.

La Consejería de Agricultura andaluza participó como patrocinador oficial de la XXII Edición del Simposio Internacional Científico-Técnico de Expoliva, uno de los foros de referencia en innovación, investigación y sostenibilidad en el sector oleícola a nivel mundial. Asimismo, fue también patrocinador del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra SIAOVE, un espacio dedicado a la promoción de los mejores AOVEs del mundo y a la cultura del aceite. 🟢

Todos los formatos en una sola máquina

Envasadora lineal y multiformato totalmente automática



Llenadora y Taponadora en Formato Monobioc



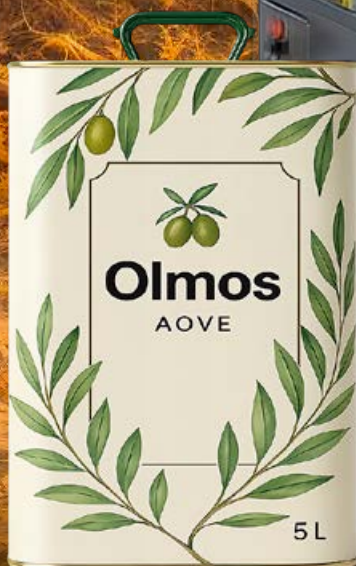
Depósito Almacenamiento de Tapones presión, rosca y Pilfer Proof



Sin necesidad de utillajes ni estrellas



Cambios de Formato Fáciles y Rápidos



Olmos
EQUIPOS DE ENVASADO
FUNDADA EN 1957



0034 93 714 49 45

www.olmosmaquinaria.com

EXPOLIVA

Agenda de actividades y presentaciones

Expoliva 2025 concentró diversas actividades y presentaciones realizadas por organizaciones, entidades y empresas, que dieron a conocer innovaciones y proyectos en torno al olivar y el aceite de oliva.



El consejero de Agricultura de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco, prueba el exoesqueleto que se está desarrollando en el marco del proyecto Agrimate.

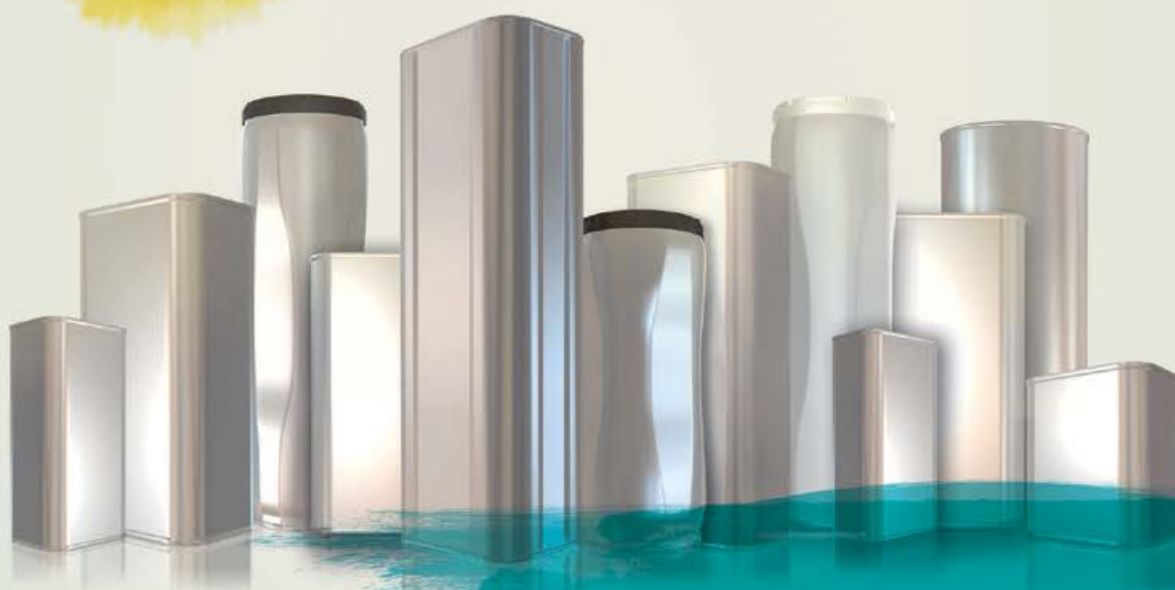
a sí, entre otras muchas iniciativas en el marco de Expoliva, PIERALISI anunció una ambiciosa estrategia para consolidar su presencia en España y expandir su alcance global. La compañía ha designado a España como mercado prioritario, impulsando la innovación con el “Proyecto IBERO” y el desarrollo de una nueva generación de decánters de alta producción y máxima eficiencia energética que marcarán una nueva era. “España es un mercado clave para PIERALISI”, afirmó Aldino Zeppelli, CEO de la compañía italiana, quien se refirió al potencial de crecimiento no sólo en el sector oleícola, sino también en áreas estratégicas como el biogás y el tratamiento de aguas. “La compañía proyec-

ta un crecimiento del 45% para 2030 en su actividad global”, destacó Zeppelli en el acto organizado por la empresa. Por su parte, Rodrigo Jaén, director general de PIERALISI para España y Portugal, resaltó que “este proyecto representa una fusión de la tecnología italiana con el dinamismo y la productividad española, buscando una mayor cercanía con los clientes”. En 2025, PIERALISI invertirá más de 500.000 euros en su planta de Geolit en Mengíbar (Jaén), ampliando la nave de ensamblaje, incorporando nueva maquinaria y mejorando la capacidad del taller para servir a todos los clientes de la Península Ibérica.

Según la compañía, esta inversión estratégica aumentará la producción, optimizará los procesos logísticos y generará empleo cualificado, consoli-

dando a Jaén como centro neurálgico para el ensamblaje de maquinaria, incluyendo decánters centrífugos, “una tecnología clave para más de 1.000 almazaras en España”. “En respuesta a las nuevas tendencias en la olivicultura mundial, que demandan decánters de mayor producción y eficiencia, PIERALISI lanzará al mercado una nueva línea de decánters de máxima capacidad y eficiencia energética”, avanzó Roberto Bilo, ingeniero jefe del Gruppo PIERALISI en su presentación, donde profundizó en las características técnicas de esta nueva gama de decánters. Estos equipos, diseñados para adaptarse a las instalaciones existentes, priorizarán la eficiencia energética, un pilar fundamental de la tecnología PIERALISI y su lema “Circular Thinking”.

UN MUNDO DE POSIBILIDADES



**TENEMOS LA GAMA
MÁS AMPLIA Y
COMPLETA DE ENVASES
PARA ACEITE DE OLIVA**

LATAS RECTANGULARES

Con capacidades desde 100 ml hasta 5L y desarrollos propios de nuestro I+D+i como la resistencia axial reforzada o el exclusivo tapón respirador que permite un vertido preciso del aceite.

OLEOPACK

Un envase exclusivo desarrollado para sus aceites de oliva premium combinando estética y funcionalidad para diferenciar su envase en el punto de venta y hacerlo más cómodo para el uso final. Capacidades de 500 y 750 ml.

LATAS CILÍNDRICAS

En presentaciones de 500 ml y 1L, con acabado barnizado o litografiado y diferentes opciones de tapón vertedor.



**GRUPO
AUXIMARA**

Diseño y fabricación de envases
metálicos litografiados



AUXIMARA

Pol. Industrial Valdemuel
50290 · Épila · Zaragoza
+34 976 817 300



METALGRÁFICA DEL SUR

P.A.M.A. C/ El Matorral, parc. 59
41870 · Aznalcóllar · Sevilla
+34 954 136 004



METAL
se recicla
para siempre

www.grupoauximara.com



Foto de familia de responsables de PIERALISI España y Gruppo PIERALISI.



Presentación de los nuevos lanzamientos de PIERALISI en Expoliva.



Foto de familia de PIERALISI España con el nuevo decánter.

Respaldo por el fondo DEA Capital, accionista mayoritario, y con la familia PIERALISI al frente del consejo de administración, la compañía contempla una expansión hacia nuevos sectores como el biogás y el tratamiento de aguas residuales, dentro del marco de la economía circular.

Los nuevos lanzamientos de la empresa pudieron conocerse en el transcurso de Expoliva 2025, donde PIERALISI contó con un stand de 144 metros cuadrados, ubicado en el Pabellón PIERALISI, Pabellón Olivo Arena. Además, durante la feria, y para hacer más partícipes a los clientes y amigos de la marca, PIERALISI lanzó la campaña “Deja tu marca en PIERALISI”, mediante la cual, con la lectura de un código QR, dio a los clientes la posibilidad de elegir un nombre para el nuevo decánter de alta producción y máxima eficiencia energética recién lanzado.

A su vez, New Holland presentó los nuevos modelos de tractores T5 Dual command y T5 Powershuttle. Esta nueva gama de tractores llega para ofrecer más potencia, autonomía y seguridad para el agricultor. En el sector de Coex de vendimiadoras se desarrolló todo lo relacio-

nado en cuanto a aplicaciones, tecnología y conectividad en la recolección del olivar y cultivos especiales, según informó la firma. A la presentación asistieron Javier Lodaes, Business Director Iberia CNH Ag; Paloma Rodríguez, Platform Manager Robotics & Digital; Thierry Le Briquer, Global Product and platform Manager specialty crops; Aitor Gatius, director comercial de tractores New Holland España; y Patricio Augugliaro, delegado comercial tractores CNH.

Durante la feria, IMS Control Industrial organizó un simposio técnico explicativo donde presentó en detalle el funcionamiento y los beneficios de TEDAES. El evento tuvo una gran acogida por parte de profesionales, técnicos y cooperativas, consolidando el interés del sector por esta nueva tecnología. En concreto, TEDAES -siglas de Tecnologías Digitales Aplicadas a la Eficiencia y Sostenibilidad- es una solución tecnológica de vanguardia que automatiza de forma autónoma todo el proceso productivo de la almazara, desde la entrada de la aceituna hasta el embotellado.

Se trata de una iniciativa respaldada por el Ministerio de Ciencia, Innovación

y Universidades, a través del CDTI, y cofinanciada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER). El proyecto se está desarrollando en la nueva sede de IMS Control Industrial, ubicada en el Parque Científico-Tecnológico Geolit.

Para la compañía, este sistema supone un cambio de paradigma en el sector oleícola, al integrar Inteligencia Artificial, *machine learning*, redes neuronales, gemelos digitales y analizadores NIR en tiempo real, con una arquitectura que toma decisiones de una forma completamente autónoma. TEDAES permite optimizar recursos, reducir errores, garantizar la trazabilidad completa y mejorar de forma significativa la sostenibilidad y la rentabilidad de todo el proceso.

Uno de los elementos más innovadores que hacen de TEDAES un sistema exclusivo es su aportador de agua perimetral, un sistema patentado a nivel internacional. Este dispositivo consigue una mejor integración con la pasta de aceituna, lo que se traduce en mayor rendimiento, mejor extracción, más estabilidad y una clara mejora del aroma y sabor del aceite.



Paloma Rodríguez, Platform Manager Robotics & Digital de New Holland.



Patricio Augugliaro, delegado comercial tractores CNH ; y Javier Lodaes, Business Director Iberia CNH Ag.

ellos interesados en las soluciones basadas en Inteligencia Artificial y automatización avanzada.

La Sala Río Víboras de Ifeja acogió también la presentación del ambicioso proyecto de FOSS centrado en el desarrollo de la técnica NIR (Infrarrojo Cercano) para la detección precoz de MOSH y MOAH en aceites de oliva. A través de este encuentro, un grupo de profesionales del sector oleícola se reunió para explorar las implicaciones de esta tecnología en la calidad y seguridad alimentarias.

La primera intervención de la jornada -moderada por el consultor Juan Vilarcorrió a cargo de Miguel Ángel Martínez, director general de FOSS Iberia, quien destacó la importancia de la colaboración entre la tecnología de FOSS y el sector oleícola para garantizar la calidad, la eficiencia en la producción y garantizar la salud del consumidor.

Por su parte, Antonio Roldán, Product Specialist Wine and Oil en FOSS, con-

En palabras de su CEO, Pedro Martínez, "TEDAES no es una visión de futuro, es una realidad que ya está transformando las almazaras. Nuestra misión es clara: que la tecnología trabaje para el agricultor y por la calidad

del aceite, de forma eficiente, sostenible y rentable."

La participación de IMS en la feria también se tradujo en un notable éxito comercial con la firma de importantes acuerdos de gran envergadura, todos

◆ Tu respuesta de calidad a las solicitudes de filtrado.

Finalmente, la filtración.

FÁCIL | RÁPIDA | SEGURA

"La simplicidad es la última sofisticación"

— Leonardo da Vinci

exoos
OLIVE OIL PRO_SOLUTIONS

by ITALPROGETTIt

tinuó con una presentación en la que subrayó los avances tecnológicos que permiten la detección de compuestos indeseables en los aceites, enfatizando la necesidad de métodos de análisis rápidos y precisos.

El investigador titular del CSIC Wenceslao Moreda ofreció una visión profunda sobre la problemática de los contaminantes MOSH y MOAH. En su exposición, en la que dio a conocer datos sobre los límites y los aspectos legales que se barajan para los diferentes tipos de aceites, mostró varios ejemplos y analizó las implicaciones de estos compuestos en la salud y la calidad del aceite de oliva, así como las posibilidades sobre cómo hacer frente al problema.

A continuación, el director gerente de Oleoestepa, Álvaro Olavarría, y el director general de Dcoop, Rafael Sánchez de Puerta, abordaron la importancia de la detección temprana de estos contaminantes en las aceitunas a su recepción, así como en los aceites elaborados, y cómo el proyecto de FOSS podría transformar las prácticas de control de calidad en la industria de manera decisiva.

La jornada también ofreció la visión de Cristóbal Gallego, de Jaencoop; María José Benítez, de Almazaras de la Subbética; Rafael Soriano, de Soliguer Ingeniería; y Gonzalo Rancaño, de Laboratorio Agrama, quienes aportaron su experiencia y resaltaron la importancia de la colaboración interempresarial para el éxito del proyecto.

Según informó FOSS, el evento no sólo fue una plataforma para la presentación de los avances de innovación tecnológica NIR, sino también un espacio de *networking* donde se dieron cita más de 50 profesionales del sector oleícola, entre ellos productores, envasadores, laboratorios e investigadores comprometidos con la mejora continua de la calidad del aceite de oliva. Entre los asistentes se encontraban representantes de Dcoop, Jaencoop, Oleoestepa, CSIC, Laboratorio Agrama, Indlab, Migasa, Sovena y Deoleo, así como otras entidades clave en la industria, “quienes intercambiaron ideas y establecieron valiosas conexiones”.



IMS Control Industrial presentó el funcionamiento y los beneficios de TEDAES, que fue galardonado con el primer premio en el XXII Concurso de Innovaciones Técnicas.



Presentación del proyecto de FOSS.

La jornada concluyó con “un ambiente de optimismo y colaboración, donde la innovación y la visión de un futuro de la producción eficiente, segura y sostenible de los AOVEs de calidad se entrelazan para enfrentar los desafíos del sector oleícola. La presentación del proyecto de FOSS no sólo marcó un hito en la detección de estos contaminantes, sino que también reafirmó el compromiso de la empresa con el sector por ofrecer soluciones de la más alta calidad, garantizando así la confianza del consumidor en el aceite de oliva, un tesoro de la gastronomía mediterránea”, según remarcó la compañía.

También se presentó el proyecto Alperujo H2 que Avalon Renovables pro-

mueve en Martos (Jaén) para producir hidrógeno verde, metanol verde y biometano a partir de residuos de la producción del aceite de oliva y del sector agropecuario. La planta comenzará a construirse previsiblemente a finales de 2025, mientras que su puesta en funcionamiento se estima en 2027. Impulsada junto con Foresight Energy Infrastructure Partners 1 (Feip1), esta iniciativa de economía circular que revoluciona el sector oleícola por su eficacia en el aprovechamiento del alpeorujo para la producción de biocombustibles, supone una inversión de 100 millones de euros. Además, cuenta con una subvención de más de 5,4 millones de euros en la convocatoria H2 Pioneros del Perte ERHA,



exoos.it

◆ Tu respuesta de calidad
a las solicitudes de filtrado.

FÁCIL | RÁPIDA | SEGURA

Finalmente, la filtración.

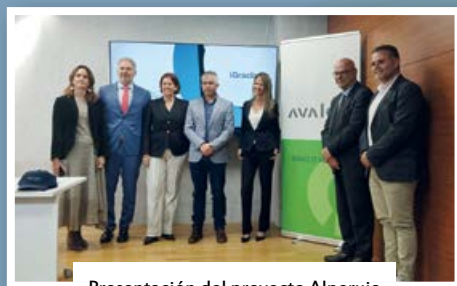
**"La simplicidad
es la última sofisticación"**

Leonardo da Vinci



 **exoos**
OLIVE OIL PRO_SOLUTIONS

by ITALPROGETTI.it



Presentación del proyecto Alperujo H2 de Avalon Renovables.

resuelta por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (Miteco). La planta producirá metanol, biometano, CO₂ biogénico, hidrógeno verde y otros subproductos sostenibles para su aplicación en el sector agrícola. Generará alrededor de 200 empleos directos durante su construcción y más de 40 durante la fase explotación.

A la presentación asistieron el subdelegado del Gobierno en Jaén, Manuel Fernández; el presidente de la Diputación provincial de Jaén y presidente de Ifeja, Francisco Reyes; y representantes de esta empresa -Rafael Lapique, director del Departamento de Operaciones de Avalon Renovables, Rosana Méliz, directora técnica, e Iria Abando, Global Key Account Manager-. “Queremos hacer de Andalucía la punta de lanza de la descarbonización industrial, la sostenibilidad y la tecnología, y para ello necesitamos colaboradores del olivar que quieran participar activamente en la transición energética”, afirmó Rafael Lapique, quien destacó que “buscamos trabajar en estrecha colaboración con agricultores, productores locales y organismos públicos con el fin de desarrollar soluciones que reduzcan el impacto ambiental del sector y aporten valor añadido a toda la cadena agroalimentaria”. Durante la sesión informativa, se expuso el proceso técnico de valorización del alperujo y otros residuos, a través de la mejor eficiencia medioambiental posible y el positivo impacto económico y social que generaría en la comarca, así como la viabilidad a largo plazo de diferentes proyectos de valorización energética.



Presencia de Conde de Benalúa en Expoliva.



Mesa redonda de Conde de Benalúa sobre innovación tecnológica.

Además, Conde de Benalúa concluyó con éxito su participación en Expoliva, consolidando su posición “como referente en la producción de aceite de oliva virgen extra a través de un modelo cooperativo innovador y sostenible”. Por segundo año, la cooperativa fue patrocinador del evento, “reafirmando así su papel como motor del sector oleícola”. Su presencia en Expoliva fue clave para mostrar el compromiso firme de la cooperativa con el desarrollo sostenible, ejemplificado en la presentación de su Plan de Sostenibilidad, asesorado por la Junta de Andalucía dentro del Proyecto CreceA.

Uno de los momentos más destacados de la feria fue la mesa redonda “Conde de Benalúa: Innovación tecnológica para una estrategia de sostenibilidad 360°”, celebrada en la sala Jándula, donde se abordaron los pilares estratégicos del plan centrados en la parte tecnológica en la que estuvo acompañada por sus partners Ansotec, DemetriA y Orisha-Tipsa.

Durante los días de feria, el stand de la cooperativa se convirtió en un espacio vivo de encuentro, donde pudo

compartir con clientes, socios, proveedores, colaboradores y visitantes profesionales su visión de futuro. A su vez, llevó un pedazo de su “alma culinaria” a Expoliva, su restaurante AMA La Cocina de Amarga y Pica, un espacio gestionado íntegramente por la cooperativa donde el AOVE es el protagonista absoluto. En concreto, se ofrecieron degustaciones de platos de AMA, que permitió a los visitantes disfrutar de una experiencia sensorial única y de la versatilidad del aceite de oliva virgen extra en la alta cocina.

Desde la empresa subrayaron su apuesta por la apertura a nuevos mercados y el fortalecimiento de relaciones con distribuidores, importadores y agentes nacionales e internacionales, trabajando siempre bajo estándares de calidad rigurosos y con certificaciones que avalan la autenticidad, trazabilidad y excelencia de nuestros aceites. Asimismo, reafirmó que la tecnología y la inversión en I+D son pilares esenciales para afrontar los desafíos del sector.

Por otro lado, Cajamar congregó en su expositor a empresarios, cooperativistas y expertos del sector para ana-

El rendimiento no está solo en la aceituna.



En **ANSOTEC** contamos con una solución específica para transformar digitalmente el sector oleícola optimizando los procesos productivos a través de la ingeniería y el control industrial.

Mediante un servicio integral mejoramos su competitividad exprimiendo todo su potencial para ser más eficientes. Hasta la última gota.

NUESTRA SOLUCIÓN





Cajamar congregó a empresarios, cooperativistas y expertos del sector.



DNT Agro presentó los resultados obtenidos del Grupo Operativo "Bicapa Oleoprotect".

lizar y debatir la situación actual y los retos futuros. Entre las actividades desarrolladas, cabe destacar la presentación realizada por Francisco Martínez, director Comercial y de Economía Social de Cajamar, junto con Jaime Palafox, asesor agroalimentario de Palafox Food & Wine, del último análisis sobre la evolución de las exportaciones agroalimentarias españolas. En ella se abordó la última publicación, editada por la entidad financiera, sobre el estado y la tendencia de los mercados agroalimentarios, con especial énfasis en el comercio exterior, proporcionando datos exhaustivos sobre el comportamiento exportador del sector, su evolución por productos y destinos, y una comparación con los principales países competidores. También tuvo lugar la mesa de debate titulada *"Las exportaciones en el sector del aceite de oliva: incrementos de precios y tensión en las ventas"*, en la que se analizaron los niveles de producción de la campaña actual 2024/25, el mercado internacional, con datos sobre volumen y destinos de las exportaciones españolas, y la incertidumbre generada por la Administración Trump con la imposición de aranceles.

Asimismo, DNT Agro presentó los resultados obtenidos del Grupo Operativo "Bicapa Oleoprotect" en las diferentes fincas de la provincia de Jaén donde se están llevando a cabo una serie de estudios de su producto malla



Grupo Oleícola Jaén dio a conocer su Plan Estratégico 2025-2030.

antihierba bicapa para la optimización del cultivo del olivar.

Además, Grupo Oleícola Jaén dio a conocer su Plan Estratégico 2025-2030, una hoja de ruta con la que refuerza su apuesta por una oleicultura moderna, responsable y abierta al mundo. Bajo el lema *"Raíces y Vanguardia"*, el plan define cinco grandes líneas de actuación: incremento de la producción propia, crecimiento industrial, sostenibilidad e innovación tecnológica, impulso del oleoturismo e internacionalización de marca y producto. La empresa anunció una inversión estimada de entre 10 y 12 millones de euros para su desarrollo,

apoyada por recursos propios, fondos europeos y alianzas estratégicas.

Uno de los ejes clave del nuevo plan es la mejora de la calidad y la diferenciación de producto. En este sentido, Remigio Morillo, director operativo de Calidad y Compras, señaló que "la calidad no puede ser una etiqueta, tiene que ser una consecuencia de todo lo que hacemos. Este plan nos permitirá sistematizar y elevar ese estándar, desde el campo hasta la botella, y llegar con nuestras marcas a nuevos mercados que valoran ese compromiso".

Asimismo, el Grupo Oleícola Jaén reafirmó su compromiso con una produc-



Grupo Interóleo firmó un convenio de colaboración con Agrobank.

de diversificación. El proyecto AOVEland, ubicado en Baeza, será el eje central de esta línea. Al respecto, Carmen Morillo, directora económico-financiera de la compañía, afirmó que "AOVEland no es sólo una experiencia, es una palanca para educar, inspirar y generar valor en el territorio. Este plan sitúa al oleoturismo como un eje estratégico que va mucho más allá de las visitas: hablamos de hospitalidad, gastronomía y desarrollo local".

Expoliva también acogió la presentación del Grupo Operativo MOSOLIVE 10x10, en el que trabajan Citoliva, Grupo Interóleo y Sovena España y que investiga los factores determinantes de la contaminación por aceites minerales en el olivar tradicional. El presidente de la Diputación de Jaén y de Ferias Jaén, Francisco Reyes, participó junto al presidente de Grupo Interóleo, Juan Gadeo, en la explicación de las líneas de estudio que persigue este proyecto. Gadeo detalló que este Grupo Operativo surge en

ción sostenible, integrando tecnología, eficiencia energética y valorización de subproductos. Según Joaquín Morillo, director operativo de Producción y Marketing de la compañía, "vamos a producir más, mejor y con menos impac-

to. Este plan nos permitirá liderar una transformación real hacia una oleicultura sostenible, basada en tecnología y eficiencia energética".

La compañía resaltó su apuesta por el oleoturismo como línea estratégica



FABRICACIÓN DE DEPÓSITOS PARA ALMACENAMIENTO



De Bujalance, S.L. Calderería Inox

Teléfono:

957 170 529

Comercial:

666 412 462

Fábrica

Pol. Ind. Dehesa de la Cigüeña, Parc. 10
14420 Villafranca de Córdoba
(Córdoba)

Almacenes

Pol. Ind. Pasada Honda, Parc. 1
14650 Bujalance
(Córdoba)

Caja Rural de Jaén, protagonista en Expoliva 2025: compromiso, conocimiento y apoyo al sector oleícola

Una edición más, Caja Rural de Jaén reafirmó su papel como aliado estratégico del sector agroalimentario. Desde su stand oficial, la entidad desplegó una intensa agenda de actividades, encuentros profesionales y asesoramiento técnico-financiero.

La participación de Caja Rural de Jaén estuvo centrada en tres grandes ejes: el respaldo financiero al sector agrario; la difusión de conocimiento especializado; y el refuerzo del vínculo con cooperativas, almazaras y profesionales del olivar.

Durante los días de feria, el espacio Caja Rural se convirtió en un punto de encuentro abierto al diálogo y la formación, con ponencias a cargo de expertos. Así, el consultor estratégico Juan Vilar presentó sus libros *"Olivicultura internacional"* y *"Estudio del comportamiento de demanda de aceites de oliva en todos los países consumidores"*, con entrega gratuita de ejemplares hasta agotar existencias; mientras que Pablo Vidal, técnico de Caja Rural de Jaén, analizó los impactos de *"La convergencia de la PAC y sus efectos en la renta neta"*, una temática clave para agricultores y gestores cooperativos. A su vez, el meteorólogo Antonio Estévez ofreció una charla sobre *"Los efectos de la climatología en las cotizaciones en origen del aceite de oliva"*, destacando la creciente relación entre factores climáticos y mercado oleícola.

También se realizaron varios programas de radio y televisión en su stand, firmas de convenios de colaboración con entidades como Fundación Certióleo, Infaoliva, la Denominación de Origen Protegida Sierra

previsión a la reglamentación de los niveles de MOSH y MOAH, que está previsto que empiece a aplicarse en el aceite de oliva y en todos los productos de alimentación. Gadeo explicó que "estudiamos la evolución y la trazabilidad para encontrar el origen, si es que lo hay, de esos componentes minoritarios pero que pueden ser causa de que el aceite no se pueda vender como virgen extra, ni como aceite de oliva. Hay varios estudios y teorías por parte de los expertos, pero nosotros queremos centrarnos sobre todo en olivar tradicional, el olivar de Jaén, donde la recolección es diferente a la mecanización que tienen olivares superintensivos, y ver si en nuestras almazaras, en los procesos de transformación, se le añade

alguno de estos componentes que pueda ser susceptible para que el aceite no se pueda comercializar".

Grupo Interóleo contó en Expoliva con un espacio abierto para recibir a todos sus socios accionistas, agricultores, clientes y colaboradores, que pudieron interactuar entre ellos y participar en las actividades previstas. Así, firmó un convenio de colaboración con Agrobank para mejorar las condiciones de contratación de sus socios y agricultores, y también rubricó un acuerdo con Sanitas por el que sus agricultores podrán contratar un seguro médico en las mejores condiciones del mercado.

Para el gerente de Grupo Interóleo, Esteban Momblán, "Expoliva nos permi-

Mágina y la Junta Central de Regantes Cuenca Alta del Guadalquivir, así como reuniones con determinados colectivos.

Más allá del programa técnico, el stand de Caja Rural de Jaén sirvió como espacio de asesoramiento personalizado, donde los visitantes profesionales pudieron conocer las soluciones financieras que la entidad ofrece: líneas de inversión para modernización, préstamos para campañas, digitalización de explotaciones, proyectos de eficiencia energética o internacionalización de productos.

Además, la Fundación Caja Rural de Jaén estuvo presente con su labor social y formativa, reafirmando el compromiso de la entidad con el desarrollo económico y cultural de la provincia.

El director general de Caja Rural de Jaén, Fernando Planelles, resaltó que "Expoliva es mucho más que una feria; es el gran foro del olivar, donde se habla de futuro, de sostenibilidad y de innovación. Para nosotros, estar aquí es una forma de seguir cerca del campo, de nuestras cooperativas y de todos los que viven y trabajan por un aceite de oliva de excelencia"



Trivium organizó una ponencia sobre cultivos leñosos y agricultura de precisión.

te continuar aquí, en nuestra tierra, con la labor que estamos desarrollando a nivel internacional para incrementar el volumen de exportación, pero también



**CAJA RURAL
JAÉN**

Ecológicamente responsables

lógicamente sostenibles

FINANCIACIÓN SOSTENIBLE.

PARA LA REFORMA DE TU VIVIENDA.

PARA LA ADQUISICIÓN DE UN VEHÍCULO
CERO EMISIONES.

PARA LA INSTALACIÓN
DE ENERGÍAS RENOVABLES.



 Desde nuestras raíces.
Siempre sostenibles.

PARA MÁS INFORMACIÓN:
www.cajaruraldejaen.com
o en cualquiera de nuestras
oficinas en toda la provincia

contribuye a mejorar las relaciones con todos nuestros clientes, socios y proveedores, ya que esos días todos coincidimos aquí”.

Dentro del programa de Expoliva, Trivium Agronomía y Maquinaria organizó la ponencia *“Reto: cultivos leñosos y agricultura de precisión”*, dirigida por el experto Marco Díaz del Campo Cruz. Una sesión técnica “muy valorada” por los asistentes, donde se abordaron las soluciones reales para mejorar la eficiencia en olivares mediante tecnología 4.0 y herramientas John Deere de vanguardia.

Como patrocinador y organizador de Expoliva a través de Ferias Jaén, la Diputación de Jaén contó con un stand en la feria en el que se promocionó la provincia de Jaén y donde tuvieron un especial protagonismo los AOVEs “Jaén Selección 2025”.

Además, en la zona gastronómica de Expoliva fue protagonista la marca *Degusta Jaén*, con un mercado en el que estuvieron presentes una treintena de empresas adheridas a este distintivo de calidad y con espacios para la restauración y la cocina en directo. En concreto, en la feria se celebró la final del III Concurso Gastronómico Degusta Jaén, que ganó la chef Lucía Gómez, del restaurante Cigarral de Las Mercedes (Toledo), con la receta titulada “Raíces de la Sierra de Cazorla”.

A su vez, el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, presentó las nuevas acciones que la Administración provincial está acometiendo en materia de oleoturismo. En este acto, en el que también participó la presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), Lola Amo, y el director de la empresa consultora del proyecto *“Oleoturismo España”*, Manuel Romero, el responsable turístico de la Administración provincial incidió en la necesidad de “acercar al turista, al consumidor final, el conocimiento de las virtudes del producto y de la elaboración del oro líquido”. En concreto, *“Oleoturismo España”* aglutinará las mejores experiencias nacionales a través de un manual de uso, con una nueva marca, con una nueva plataforma, sobre todo de comercialización internacional, que

dará mayor visibilidad a esas experiencias de excelencia en torno a alojamientos, restaurantes, almazaras visitables, museos, centros de interpretación y oleotecas”, según desgranó Lozano.

El otro programa en el que ya se está trabajando también está ligado al producto turístico *OleotourJaén*, en torno al que se va a realizar “una inversión de 4,5 millones de euros para fortalecer la red de 150 empresas de la provincia de Jaén que ya forman parte de esta estrategia impulsada desde la Diputación hace algo más de una década y que ha convertido al territorio jiennense en el escenario idóneo para disfrutar de una experiencia oleoturística”, apuntó Lozano.

Entidades y organizaciones

En cuanto a las iniciativas organizadas por entidades, asociaciones y organizaciones cabe destacar que las DOPs Sierra Mágina, Sierra de Segura, Sierra de Cazorla y la IGP Aceite de Jaén unieron sus fuerzas en Expoliva 2025 bajo el paraguas de la Fundación Certiúleo Garantía Alimentaria, mostrando una imagen de cohesión, compromiso y promoción conjunta del aceite de oliva virgen extra con calidad certificada.



Recepción a los responsables de los AOVEs “Jaén Selección 2025” en el stand de la Diputación.



Presentación de las acciones en torno al oleoturismo.

Durante los cuatro días de feria, el espacio compartido por estas figuras de calidad fue uno de los focos de atracción del Pabellón Caja Rural. Entre las actividades desarrolladas destacó la realización de catas comentadas conjuntas de aceite de oliva virgen extra. Además, el stand contó con una amplia representación AOVEs con figuras de calidad de toda España, reforzando el mensaje colectivo de excelencia y origen certificado.

En Expoliva, se formalizó la firma de un convenio de colaboración entre la Fundación Certiúleo Garantía Alimentaria y Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, S.C.C., con el objetivo de seguir impulsando iniciativas conjuntas de promoción, formación y sostenibilidad en el sector oleícola.

Por su parte, la IGP Aceite de Jaén desarrolló más de 20 actividades a lo largo de los cuatro días de Expoliva entre catas, encuentros, colaboración institucional con el MAPA o la Junta de Andalucía y promoción de los aceites de calidad certificada con las DOPs de la provincia.

Según esta Fundación, la afluencia al espacio fue constante, con una notable



INGENIERÍA Y
DESARROLLO
AGRO-INDUSTRIAL



TRITURADORA DE HOJAS



LAVADORA / LIMPIADORA
ECO 1000



CINTA TRANSPORTADORA



LIMPIADORA LP



PESADORA P-500

SOLUCIONES INTEGRALES PARA EL ÉXITO DE TU CAMPAÑA

📍 POLÍGONO INDUSTRIAL ASEGRA,
CALLE DE ALMERÍA, S/N, 18210
PELIGROS, GRANADA
☎ +34 958 40 50 42
✉ INDAISA@CALERO-GROUP.COM



CALERO-GROUP.COM



participación de operadores inscritos en las distintas entidades y gran interés por parte del público profesional. El stand también recibió la visita de representantes institucionales de alto nivel. Si bien la valoración global del evento fue “muy positiva”, las entidades participantes se refirieron a la necesidad “de seguir mejorando aspectos como la movilidad y la adecuación de espacios complementarios más allá del pabellón principal, dada la gran afluencia de visitantes”.

Por su parte, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía aunó en su espacio expositivo la “calidad y la fiabilidad” del aceite de oliva de sus más de 370 cooperativas oleícolas asociadas, muchas de ellas ya integradas en grupos. Dentro de su estrategia de promoción y de valorización de los productos de origen cooperativo, la entidad organizó un amplio programa de actividades, acogiendo en directo el programa de Canal Sur Radio “*Las mañanas de Andalucía*”, una sesión de *networking* en la que participaron tanto autoridades como presidentes y técnicos de cooperativas oleícolas y representantes sectoriales del sector del olivar, un desayuno saludable con el nutricionista Carlos Palomo, un taller de alimentos saludables de cooperativas y una cata de aceitunas de cooperativas. También se llevó a cabo un *showcooking*, en el que se puso en valor el AOVE de cooperativas en la cocina internacional, una degustación de “*aveccino*” y un taller con alumnos del IES Fuente de la Peña, del ciclo superior de Marketing y Comunicación, sobre el modelo cooperativo y la marca Producto Cooperativo. Además, mostró en su stand proyectos innovadores en los que están trabajando las cooperativas oleícolas, con la presentación de varios grupos operativos.

La apuesta por la I+D+i de la federación tuvo también otro escenario destacado dentro de Expoliva. Así, en la sala Guadalquivir de IFEJA se presentaron un total de 13 proyectos con los que el sector pretende sentar las bases del futuro del olivar.

En cuanto a las actividades realizadas por la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA) en Expoliva, destacó la entrega anual de premios que otorga esta enti-

dad y que este año recayeron en José Juan Gaforio, catedrático de Inmunología de la Universidad de Jaén (UJA); José Vico Lizana, ingeniero agrónomo, oleicultor y asesor especialista en almazaras; y Vicente López, uno de los fundadores de la asociación, que fue reconocido a título póstumo. Asimismo, AEMODA presentó el Congreso Nacional de Maestros y Operarios de Almazara que se celebrará en Úbeda en abril de 2026. Desde la asociación destaca-

ron la visita del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y de otras autoridades a lo largo de la feria, así como la asistencia de los socios de AEMODA al stand, que se convirtió en un punto de encuentro entre profesionales para intercambiar opiniones.

Por otro lado, Fernando Moraleda, director de la Oficina Alimentaria LLYC, impartió la ponencia “*La América First de Trump y el aceite de oliva español: desafíos y oportunidades*”, en la que



La Fundación Certióleo reunió a las figuras de calidad del AOVE de Jaén.



Espacio expositivo de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.



Entrega de premios de AEMODA.

apuntó que la colaboración público-privada es fundamental para hacer frente a un desafío del tamaño de la actual guerra comercial. En el ámbito de la esfera pública, Moraleda indicó que la UE dispone de mecanismos para hacer frente a la extorsión comercial estadounidense, como la aplicación de

aranceles recíprocos; y subrayó que el Ejecutivo español está siendo uno de los más activos en términos de diplomacia comercial. En cuanto a la esfera privada, se refirió a que la industria también está haciendo esfuerzos por ampliar y diversificar su portfolio. Según precisó, el Top20 de países impor-

tadores de aceite de oliva español ha visto fuertes crecimientos como Australia (+91,2%), Bélgica (+107%) o Israel (943,1%), según datos provisionales de la actual campaña. A su vez, señaló que el fuerte incremento de la producción tras dos años de sequía ha dado lugar

(Pasa a la pág. 70)

Tecnologías innovadoras para la producción de aceite de oliva

VLS Technologies es una empresa especialista en el sector de las máquinas para el tratamiento de líquidos, desde el diseño hasta el montaje y reparación. Tenemos amplia experiencia en la filtración de aceite de oliva: contáctenos para más información.

www.vlstechologies.it



Filtro de placas



Filtro de tierra

VLS
Technologies



Follow us:

f in g+ YouTube

Velo Acciai S.r.l. - Via San Lorenzo, 42,
31020 San Zenone degli Ezzelini (TV) - Italy
T. + 39 0423 968966 - info@veloacciai.com
www.vlstechologies.it

Distribuido por

VELO

MAQUINARIA Y PRODUCTOS ENOLÓGICOS

P. Emilio Castro, C/ Química, Nº 5
13600 Alcázar De San Juan - Ciudad Real
T. 926 544 256 / 926 544 228
www.velomaquinaria.es

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español cierra en Expoliva la campaña de información “¿Peeerdona?”

“¿Peeerdona?”, la iniciativa impulsada por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, llegó a su fin tras varios meses de intensa actividad en medios de comunicación, redes sociales y eventos clave del sector gastronómico. Su objetivo ha sido claro: sensibilizar tanto a consumidores como a hosteleros sobre la obligatoriedad de servir los aceites de oliva en envases inviolables, con tapón irrellenable y etiquetado visible, tal y como establece el Real Decreto 895/2013, en vigor desde hace más de una década.

La organización informó de que, desde su lanzamiento en enero, la campaña ha sabido conectar con el gran público a través del humor, la cercanía y una presencia muy destacada en citas como Expoliva, donde puso el broche final a esta iniciativa de concienciación.

La gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Teresa Pérez, subrayó que “estamos muy satisfechos por varios motivos. Primero porque hemos obtenido en la feria el Premio al Mejor Stand Institucional por nuestra puesta en escena tanto de la oleoteca de los AOVEs como por la dinamización de la campaña “¿Peeerdona?” sobre la correcta presentación de los aceites de oliva en la restauración, con aceites de oliva perfectamente envasados y etiquetados. También hemos recibido una Mención Especial a la labor de promoción a través del oleoturismo, a la visibilidad que estamos dando desde la organización, tanto a nivel



nacional como internacional, a nuestro olivar, desde el campo a la mesa”.

Protagonizada por la actriz Rossy de Palma y respaldada por humoristas como Ana Morgade, Leo Harlem, Carolina Iglesias, David Cepo y Álex Clavero, la campaña ha tenido presencia en televisión, plataformas digitales, prensa y redes sociales, con un enfoque claramente divulgativo y con altas dosis de ironía y simpatía. La esencia ha sido hacer pedagogía desde el entretenimiento.

La campaña de promoción llega a su fin, pero no así los encuentros que la organización está manteniendo con las administraciones implicadas en el control del cumplimiento de la norma, que ya ha logrado éxitos como el anuncio de la Junta de Andalucía del endurecimiento de las inspecciones sobre las aceiteras ilegales en la restauración.

El stand de la Interprofesional en Expoliva volvió a ofrecer una experiencia lúdica y educativa para todos los asistentes, con contenido original y divulgativo, a través de la oleoteca de los AOVEs, representativa de la diversidad nacional, y la emisión en directo del programa de radio *La Tarde*, con Mariló Maldonado, de Canal Sur Radio, durante la tarde del jueves 15 de mayo. En este programa participaron Pandora Peñamil Peñafiel, directora de Mercacei, Olivatessen y la

Guía *EVOOLEUM*; Teresa Pérez, gerente de

la Interprofesional del Aceite de Oliva Español; Carmen Morillo, directora económico-financiera de Grupo Oleícola Jaén; M^a del Carmen Barrios, secretaria de la Cooperativa Nuestra Señora de Guadalupe (Úbeda); e Isabel Cabello, fundadora y directora creativa en Cabello x Mure. Todas ellas hablaron sobre producción, packaging, comunicación y promoción del AOVE.





GP

González y París

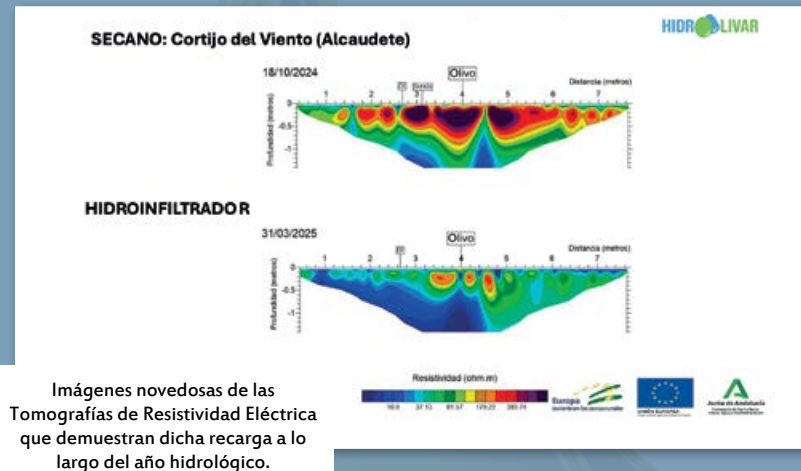
La experiencia marca la diferencia



El director de la Oficina Alimentaria LLYC, Fernando Moraleda, con la vicepresidenta tercera y diputada de Economía, Hacienda, Asistencia a Municipios y Recursos Humanos, Pilar Parra; y la parlamentaria Ana María Romero.

a una reducción de los precios alrededor de un 50% respecto a la campaña anterior. “Esta variable puede ayudar a amortiguar el impacto de aranceles en EEUU incrementando volúmenes, así como ser más competitivos en nuevos mercados”, consideró.

En materia agronómica, agricultores y representantes de las Administraciones visitaron el stand de UPA en la feria Expoliva, donde pudieron conocer el proyecto Agrimate, que investiga cómo aplicar tecnologías como la realidad aumentada, la robótica y la realidad aumentada a la poda del olivar. Los asistentes pudieron comprobar de primera mano el efecto de un exoesqueleto a la hora de sostener en el aire una herramienta de cierto peso como es una motosierra. Igualmente, el personal del centro de investigación Tecnalia, que ejerce las labores de coordinación del proyecto, tuvo la oportunidad de realizar un importante número de encuestas a agricultores y técnicos del sector olivero para aprender sobre el conocimiento y la predisposición del sector en la adopción de nuevas tecnologías. Fruto de estas entrevistas y del trabajo que se está llevando a cabo, las empresas tecnológicas que participan en el proyecto, como la italiana IUVO, está ya analizando la posibilidad de extender el uso de estos exoesqueletos a otras labores



Hidroinfiltrador es un innovador sistema para optimizar la gestión del agua en el olivar.

más allá de la poda, como puede ser la recolección mediante vibradoras.

En Expoliva también se presentaron los resultados el Grupo Operativo HidroOlivar, un proyecto integrado por la Universidad de Granada -coordinación técnica-, la *spin-off* Hidroinfiltrador S.L., IGME-CSIC, Oleostepa y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. En este proyecto se demostró la efectividad del Hidroinfiltrador, un dispositivo que introduce el agua de lluvia, riego y nutrientes directamente a la raíz y en profundidad. Gracias al Hidroinfiltrador se ha conseguido una dotación de agua de más de 10.000 litros por olivo en secano debido a la captación eficiente del agua de

escorrentía directamente para la raíz. Gracias al Hidroinfiltrador, el olivo tendrá agua garantizada con la que aguantará en perfectas condiciones todo el verano, según Juan Manuel Martín García, coordinador de HidroOlivar y profesor de la Universidad de Granada. Además del agua de escorrentía y riego, el Hidroinfiltrador permite al agricultor suministrar los abonos directamente a la raíz y en el momento necesario. Según Raúl Rojano Cruz, CEO de Hidroinfiltrador e investigador de la Universidad de Granada, sólo los agricultores con Hidroinfiltrador pueden suministrar los nutrientes que necesita el olivo en los momentos óptimos sin depender de la lluvia o riego. 🍋

Variedad
TODOLIVO
I-15^P

Productividad elevada y constante.
Elevado rendimiento graso temprano.
Alta tolerancia a enfermedades y sequía.
Fácil manejo y excelente AOVE.

Dossier variedad: <https://www.todolivo.com/todolivo-i-15-dossier/>



Todolivo SL · Córdoba (España)
Tel. (0034) 957 42 17 40
www.todolivo.com



Actividad en el stand de la UJA

Una edición más, la Universidad de Jaén (UJA) presentó en Expoliva los proyectos e iniciativas que desarrolla y en los que participa relativos al sector del olivar y del aceite de oliva, destacando su compromiso con la innovación y la sostenibilidad.

Así, la investigadora de la UJA Eva María Montes Moya, del Instituto de Investigación en Arqueología Ibérica, presentó el proyecto que indagará en el origen de la olivicultura denominado “¿Quién levantó los olivos? Arqueobotánica del origen de la olivicultura en el Alto Guadalquivir”, gracias a la obtención de una de las prestigiosas Becas Leonardo de Investigación Científica y Creación Cultural de la Fundación BBVA. En concreto, a través del estudio de huesos de aceituna arqueológicos procedentes de distintos yacimientos de Andalucía, este proyecto busca evidencias de los orígenes de la olivicultura en el Alto Guadalquivir. En este sentido, el proyecto se plantea estudiar además las variedades y las condiciones de cultivo, así como otras implicaciones como conocer las zonas de introducción o las redes comerciales en torno al cultivo de la aceituna y la producción del aceite en la antigüedad. Gracias a su uso como combustible, los huesos de aceituna se han conservado carbonizados, lo que permite ahora su estudio con técnicas que además de datar las muestras aportarán información por ejemplo sobre las prácticas de irrigación y el uso de fertilizantes. “Con este proyecto pretendo precisar el momento de introducción del cultivo del olivo en la provincia de Jaén, sobre el que existen muchas especulaciones. Los huesos de aceituna arqueológicos son evidencias de ese proceso, por lo que con su análisis espero poder establecer el marco temporal en el que se produce, así como las condiciones y las formas de cultivo de los olivos en la antigüedad”, explicó la investigadora.



Digitalización

En el marco de Expoliva 2025, el nuevo Laboratorio de Investigación en Digitalización e Innovación (LIDI) también presentó su hoja de ruta para liderar la transformación digital del sector oleícola. En este sentido, el Campus Las Lagunillas acogió el I Seminario de Transformación Digital Oleícola, en el que expertos en ingeniería informática, economía, derecho y tecnologías emergentes abordaron los desafíos y oportunidades que ofrece la digitalización en la cadena de valor del aceite de oliva.

El LIDI, fruto de la colaboración entre el grupo de investigación SINBAD2 (UJA) y el Observatorio de Transformación Digital CMS Comillas, nace con vocación transdisciplinar y con un enfoque claro: aplicar las tecnologías de registro distribuido (DLT), la Inteligencia Artificial, el Internet de las Cosas (IoT) y los macrodatos para revolucionar la producción, certificación y comercialización del aceite de oliva.

La presentación, realizada en el stand de la Universidad de Jaén, contó con la asistencia del catedrático de Lenguajes y Sistemas Informáticos de la UJA Luis Martínez, y los investigadores



Proyecto sobre el origen de la olivicultura.

del grupo SIMBAD2 de la UJA Francisco José Quesada y Bruno Ramos.

Entre los objetivos principales del LIDI destacan la creación de activos digitales y mercados virtuales para el AOVE mediante blockchain (DLT); la mejora de la trazabilidad, la ciberseguridad y el cumplimiento del derecho digital en la oleicultura; la divulgación de las tecnologías de registro distribuido en el sector olivarero de la provincia de Jaén; el impulso de tecnologías de IA; y la inteligencia de negocios en la gestión agrícola del olivar.

Estas iniciativas se alinean con la I Estrategia Andaluza para el Sector del



El nuevo Laboratorio de Investigación en Digitalización e Innovación dio a conocer su hoja de ruta.



Presentación de la Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad en el Cultivo del Olivo.

Olivar Horizonte 2027 y contemplan desde sistemas inteligentes de riego y recolección hasta mercados de *tokens* que negocien el aceite de oliva en entornos digitales.

Conferencia sobre la sostenibilidad en el cultivo del olivo

El Instituto Universitario de Investigación en Aceite de Oliva y Olivar (INUO) de la Universidad de Jaén presentó en Expoliva la Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad en el Cultivo del Olivo (ICSOC 2025), que se celebrará los días 25 y 26 de septiembre en el Palacio de Congresos del Hospital de Santiago de Úbeda.

El gestor del proyecto europeo Soil O-Live, coordinado por la Universidad de Jaén y vinculado a la temática del congreso, Iván Sánchez, explicó que este evento formativo, que se enmarca en el programa INUOlive de promoción y difusión de la investigación, recogido en su Plan Estratégico 2024-2027, reunirá a destacados científicos a nivel global y abordará diferentes temas relacionados con la olivicultura sostenible y la producción de aceite de oliva.

En este encuentro se pondrá el foco en las investigaciones más recientes y los proyectos relacionados con la oli-



El Grupo Operativo Olicomp3D tiene como objetivo revalorizar los residuos del sector del olivar.

vicultura sostenible y la producción de aceite de oliva. Entre los temas que se tratarán se incluyen la salud del suelo y los procesos de degradación terrestre; la conservación de la biodiversidad y los servicios ecosistémicos asociados; las estrategias de control de plagas; los efectos del cambio climático y las respuestas al estrés abiótico; la gestión eficiente de los recursos hídricos; y la optimización de los procesos de producción y mejora de la calidad del aceite; así como la eficiencia energética, la gestión del carbono y el aprovechamiento de subproductos.

La conferencia ofrece un espacio propicio para que investigadores y estudiantes expongan los resultados de

sus trabajos científicos, ya sea en formato de comunicación oral o mediante la presentación de pósteres. Asimismo, el programa incluirá mesas redondas temáticas, sesiones de cata de aceites de oliva y diversas actividades sociales, todas orientadas a promover el intercambio académico y la colaboración entre los participantes.

Más allá del intercambio de conocimientos, los participantes tendrán acceso a recursos especializados, oportunidades estratégicas

de establecimiento de redes de contacto profesionales y la posibilidad de contribuir activamente a la conformación de colaboraciones científicas y académicas futuras.

Residuos

El stand de la UJA en Expoliva también acogió la presentación del Grupo Operativo Olicomp3D, un proyecto que tiene como objetivo revalorizar los residuos del sector del olivar, específicamente la madera de poda de olivo y el hueso de aceituna. A través de estos residuos, busca desarrollar materiales compuestos multifuncionales de base polimérica para la fabricación aditiva de gran formato, que se utilizarán en em-

balajes para promocionar aceites de la DOP Sierra Mágina.

La fabricación de este nuevo material tiene antecedentes en el proyecto europeo LIFE Compolive, desarrollado por la Universidad de Jaén y Andaltec, que aplicaron los residuos del olivar como refuerzo natural en polímeros siendo una alternativa muy interesante a los refuerzos sintéticos puesto que tienen menor densidad y costo y son más fáciles de desechar ya que son intrínsecamente biodegradables. Este proyecto, que se orientó a los sectores de la automoción y el mobiliario, ha demostrado la viabilidad técnica de estos desarrollos novedosos. Con Olicomp3d se persigue aplicar estos biocomposites poliméricos resultantes de los residuos del olivar en el sector del embalaje utilizando para su transformación otros procesos de fabricación más novedosos como la fabricación aditiva (FA) de gran formato (FGF). Precisamente, este sistema de fabricación lo han utilizado otros dos socios del Grupo Operativo, la Universidad de Cádiz (UCA) y la empresa de base tecnológica Matersia, que han fabricado piezas de plástico con este sistema a partir de residuos de corcho. El objetivo ahora es hacerlo con residuos del olivar, lo que permitiría a la empresa Matersia ampliar su catálogo de materiales comerciales con soluciones innovadoras, más sostenibles, con menor impacto ambiental y totalmente en línea con los principios de la economía circular.

Cartera de servicios de Bioliza

Por su parte, el investigador de la UJA José Antonio La Cal Herrera presentó en Expoliva la cartera de servicios de Bioliza, una Empresa Basada en el Conocimiento (EBC) de la UJA, especializada en bioenergía, valorización de subproductos y economía circular. Desde su fundación en 2014, esta *spin-off* se enfoca en la investigación y desarrollo de soluciones sostenibles para transformar residuos agrícolas, forestales e industriales en energía renovable, contribuyendo a la descarbonización y la eficiencia energética de diferentes tipos de industrias.

“En Bioliza analizamos a fondo los subproductos generados por nuestros



El investigador de la UJA José Antonio La Cal Herrera presentó en Expoliva la cartera de servicios de Bioliza

clientes para optimizar su aprovechamiento. Evaluamos las principales tecnologías de valorización energética, incluyendo pirólisis, para la producción de biochar y energía térmica, biometanización, generando biogás como fuente de energía renovable, y gasificación, clave en la producción de hidrógeno verde y bioenergía”, explicó José Antonio La Cal. En este sentido, el enfoque de Bioliza combina análisis técnico, energético, ambiental y económico, garantizando soluciones viables y sostenibles para nuestros clientes.

En el ámbito del sector oleícola, esta empresa ha desarrollado un modelo de gestión innovador para la valorización de subproductos como restos de poda y hueso de aceituna; orujo graso y húmedo de almazaras y aguas residuales de la industria del aceite de oliva, que permite generar valor añadido y contribuir a mejorar la estrategia de economía circular de las industrias del sector.

Innovadora galleta

El Grupo Operativo SOST-BISCUITS, impulsado por Citoliva y del que forman parte además la Universidad de Jaén y Family Biscuits, dio a conocer en Expoliva una innovadora galleta tipo “Digestive” con un perfil nutricional mejorado: 69% menos de grasas saturadas, con un mayor aporte de ácidos grasos monosaturados, principalmente el ácido olei-

co, reconocido científicamente por sus beneficios para la salud; reducción en más del 50% en el contenido de azúcar y en un 21% en sal; y el doble de fibra alimentaria, mejorando su valor nutricional.

Este desarrollo, según sus impulsores, marca un hito en la reformulación de productos de gran consumo, acercando al público una alternativa más saludable sin renunciar al sabor ni a la textura de las galletas tradicionales.

El Grupo Operativo SOST-BISCUITS representa una apuesta estratégica para mejorar la rentabilidad del olivar mediante sistemas de manejo agrícola sostenibles y respetuosos con el medio ambiente, como la agricultura ecológica. En este sentido, el proyecto promueve el uso del AOVE de calidad diferenciada, rico en compuestos minoritarios con beneficios nutricionales, en productos de gran consumo donde tradicionalmente se emplean grasas saturadas de origen vegetal o animal, como el aceite de palma. Además, su impacto en modelos animales permitirá respaldar sus beneficios para la salud y podría abrir la puerta a nuevas alegaciones nutricionales para este alimento.

También promueve una mayor demanda de estos aceites saludables por parte de la industria alimentaria y la transferencia de estos resultados al sector oleícola, incentivando así un mo-

(Pasa a la pág. 78)

Soluciones con total precisión y seguridad



ENVASADO



ETIQUETADO



CIERRE



ENVASADORA MULTIFORMATO



LLENADORA POR PESO



ifamensa

INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.

¡Calidad de principio a fin!



Tel. +34 976 186 311 • Fax +34 976 185 846
ifamensa@ifamensa.com
Políg. Industrial San Miguel, Sector 4A
Galileo Galilei, 23
50830 VILLANUEVA DE GALLEGOS
(ZARAGOZA) • ESPAÑA / SPAIN

www.ifamensa.com

LIFE Olivares Vivos+ presenta un avance de resultados relativos al consumidor proambiental de aceites de oliva

El proyecto europeo LIFE Olivares Vivos+, que ha liderado la investigación sobre la biodiversidad en el olivar y la producción de aceites de oliva de alto valor, presentó en el stand de la UJA en Expoliva un avance de resultados obtenidos en el mismo sobre el comportamiento de los consumidores proambientales de aceites de oliva.

La presentación contó con las intervenciones de la vicerrectora de Investigación y Transferencia del Conocimiento de la UJA, M^a Victoria López; el diputado de Servicios Municipales, José Luis Hidalgo; la investigadora de la UJA Eva M^a Murgado; y el delegado de SEO/BirdLife en Andalucía y coordinador del proyecto, José Eugenio Gutiérrez.

Este estudio pionero, que ha analizado a casi 9.000 consumidores preocupados por la naturaleza y el medio ambiente en 10 países de Europa, EEUU y Japón, así como 30 grupos de discusión con diferentes niveles de sensibilidad ambiental, proporciona una comprensión profunda de las motivaciones, patrones de consumo y el persistente *gap* entre la actitud y el comportamiento de compra.

En concreto, el estudio de marketing del proyecto LIFE Olivares Vivos+ ha arrojado luz sobre aspectos fundamentales del comportamiento de compra de aceites de oliva por parte de consumidores con conciencia ambiental. En lo que se refiere a la educación ambiental, como base del consumo responsable, los resultados destacan la imperativa necesidad de educar al consumidor en materia medioambiental asegurando que una mayor comprensión de los beneficios de las prácticas sostenibles, como la preservación de la biodiversidad, influye directamente en las decisiones de compra. Respecto a los segmentos de mercado con motivación múltiple, se confirma el atractivo de segmentos de mercado con una marcada sensibilidad ambiental, cuya decisión de compra está impulsada por una combinación de factores tales como la salud, el medio ambiente y el origen de los aceites. En cuanto a la biodiversidad como valor añadido, el estudio subraya que la misma puede y debe ser percibida como un signo de calidad diferenciada, siendo el eje central sobre el cual construir una estrategia de posicionamiento sólida en el mercado, añadiendo un valor intangible que resuena con estos consumidores. En el ámbito de la comunicación coherente y tangible, la investigación enfatiza la importancia de desarrollar una estrategia de comunicación coherente y sostenible, en la que los beneficios derivados de la preservación de la biodiversidad sean tangibles, ya que los consumidores buscan pruebas claras y relatos auténticos del impacto positivo de su elección. En cuanto al packaging sostenible, su uso emerge como una señal clara del compromiso global de la empresa con el medioambiente, reforzando la confianza del consumidor en la marca y el producto. Por último, respecto a la trazabilidad digital, su importancia se manifiesta no sólo como una estrategia informativa vital, sino también como una herramienta poderosa para generar una mayor confianza en las certificaciones medioambientales,



permitiendo al consumidor verificar el origen y las prácticas sostenibles del producto.

"Este estudio representa un cambio de paradigma en nuestra comprensión del consumidor de aceite de oliva con conciencia ambiental", afirmó Eva M^a Murgado, responsable del grupo de investigación de Marketing de la Universidad de Jaén, quien consideró que "los resultados nos ofrecen una hoja de ruta clara para el sector, demostrando que, al invertir en

la educación y sensibilización del consumidor, la comunicación transparente y la innovación en el producto, podemos cerrar la brecha entre la intención y la acción, impulsando un consumo más responsable y sostenible. La biodiversidad no es sólo un valor ecológico, es un valor de mercado".

Por otro lado, el proyecto europeo LIFE Olivares Vivos+ presentó su hoja de ruta para la implementación de la certificación en el sector olivarero. En este sentido, cabe recordar que el objetivo primordial del modelo LIFE Olivares Vivos+ en esta etapa final es asegurar que los resultados obtenidos beneficien directamente a los productores y a toda la cadena de valor del olivar. "Ya son más de 40 las marcas que están certificadas y más de 700 las solicitudes de interés para iniciar el proceso de certificación", detalló José Eugenio Gutiérrez, quien anunció la apertura del plazo para que las empresas puedan solicitar la certificación para la campaña 2025/26.

Encuentro internacional

Por otro lado, en el marco del proyecto LIFE Olivares Vivos+ tuvo lugar el evento "Cosechando futuro: Encuentro internacional de olivareros reconciliados con la vida", una cita que reunió durante tres días a agricultores y agricultoras de España, Portugal, Italia y Grecia, quienes compartieron sus experiencias y perspectivas sobre el futuro del olivar en cada una de sus regiones. Además, pudieron conocer de primera mano cómo es la cultura oleícola jiennense, poniendo broche final a su visita en Expoliva.

Este encuentro, organizado por Olivares Vivos junto con la Diputación Provincial de Jaén, contó también con el apoyo de Caja Rural de Jaén y la IGP Aceites de Jaén, así como de la colaboración del Parque Científico y Tecnológico GeolIT, el Ayuntamiento de Mengíbar y la empresa Castillo de Canena.

"El encuentro ha servido para que agricultores de otros países del Mediterráneo conozcan cómo funciona el sector en Jaén. Hemos podido intercambiar experiencias y conocer perspectivas que pueden ayudarnos a mejorar la organización nuestras fincas, producción y comercialización. Además, el encuentro cara a cara y el conocimiento personal de los distintos agricultores implicados en el proyecto genera un lazo de confianza que van a facilitar en el futuro una comunicación más fluida y unas mayores probabilidades de cooperación", señaló Carlos Ruiz, coordinador del proyecto LIFE Olivares Vivos+.



MÁS DE UNA DÉCADA
DE COMPROMISO EN EL

AVANCE DE LA INDUSTRIA
AGROALIMENTARIA

METROLOGÍA
LEGAL



INSTALACIONES
ELÉCTRICAS DE BAJA
TENSIÓN



SISTEMAS DE
PESAJE



DESARROLLO
SOFTWARE



AUTOMATIZACIÓN DE
PROCESOS



ASESORAMIENTO
TÉCNICO, ESTUDIO
DE INGENIERÍA



CEM CENTRO ESPAÑOL
DE METROLOGÍA

TRAZABILIDAD



- Polígono Industrial "Los Olivares"
C/ Huesa, 4, 23009 Jaén
- info@imatec31.es
- www.imatec31.es
- 953 284 697



El Living Lab Andaluz-Living SoiLL presentó su aplicación "Suelo Vivo".



Demostración práctica de búsqueda de términos del aceite de oliva en la segunda edición del Diccionario de Términos del Aceite de Oliva.

términos del aceite de oliva en la segunda edición ampliada y actualizada del Diccionario de Términos del Aceite de Oliva (DTAO), en formato electrónico, de la que es autora.

La edición digital del DTAO se ha llevado a cabo para facilitar el acceso rápido y universal a la información y la transferencia eficaz del conocimiento en cuatro lenguas (español, inglés, francés y chino). Las principales novedades de esta segunda edición del diccionario respecto a la primera edición impresa son su formato electrónico y la incorporación de la lengua francesa como nueva lengua de consulta. "Esta plataforma digital supone un verdadero avance en la transmisión dinámica del conocimiento especializado en olivicultura y elaiotecnía, y permite la visualización de la información en un entorno atractivo y de fácil utilización", afirmó Roldán.

La nueva edición digital del diccionario lo hace accesible a un amplio perfil de usuarios: empresarios y profesionales del sector oleícola, particularmente comerciales, que necesitan información terminológica en las lenguas meta del trabajo para sus transacciones comerciales; instituciones y organizaciones nacionales e internacionales relacionadas con el sector; mediadores lingüísticos (traductores e intérpretes, periodistas y redactores de prensa especializada/no especializada, comunicadores y divulgadores); profesionales del marketing agroalimentario; científicos e investigadores de cualquier área científico técnica relacionada con este ámbito; la comunidad científica de lingüistas especializados en Terminología y lenguajes de especialidad; y consumidores de los productos elaborados por las industrias del sector.

El Diccionario multilingüe del aceite de oliva actualiza la información compilada en el DTAO con garantías de rigor en la gestión terminológica, incorporando nuevos términos acuñados en el ámbito en los últimos años (hasta un total de 490 términos hasta la fecha), además de sumar el francés a las lenguas de consulta.

La herramienta está disponible en la dirección <https://olivaterm.ujaen.es>, así como a través de la web del INUO de la Universidad de Jaén (<https://inuouja.com/>). 🍷

delo de agricultura más sostenible que optimiza la gestión del agua y del suelo, reduce el uso de fertilizantes y fitosanitarios y contribuye a la eficiencia hídrica en el sector oleícola.

Aplicación "Suelo Vivo"

El Living Lab Andaluz-Living SoiLL, que coordina la Universidad de Jaén, presentó su novedosa aplicación "Suelo Vivo", en el marco de Expoliva. Se trata de la plataforma digital del Living Lab Andaluz y se plantea como un *hub* de herramientas tecnológicas orientadas a dar servicio de apoyo a la toma de decisiones a los agricultores para mejorar la salud del suelo en el olivar. Además, pretende ser un punto de encuentro digital entre los distintos actores del sector oleícola, desde agricultores hasta empresas agrícolas que forman parte de los planes de actuación para tener un suelo de olivar saludable.

Esta aplicación, dirigida al autodiagnóstico del suelo, facilitará tener un conocimiento más preciso de su estado actual. Por otro lado, se ofrece un mapa interactivo donde aparecen las fincas experimentales del Living Lab Andaluz y en el que se pueden añadir fincas de olivar en Andalucía que tengan problemas en el suelo.

Según sus impulsores, se pretende así facilitar la visibilidad de las soluciones en curso en las fincas experimentales, así como analizar su impacto en la región, buscando su replicabilidad en fincas con problemas de degradación de suelo similares.

Diccionario electrónico multilingüe

La profesora de Lingüística General de la Universidad de Jaén Mercedes Roldán Vendrell realizó en Expoliva una demostración práctica de búsqueda de

TAMESUR,
CALIDAD Y
RENDIMIENTO

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

Transportadoras
Separadores pulpa-hueso
Tolvas
Sinfines
Elevadores
Transportadores redlers...



 **Tamesur®**

Puente Genil, Córdoba
Tel.: +34 957 60 60 60
tamesur@tamesur.es
www.tamesur.es

De la A a la Z: todas las novedades de EXPOLIVA 2025

Centrifugas, decánters, envasadoras, llenadoras, filtros, bombas, botellas de vidrio, bioestimulantes, herbicidas, sistemas de riego subterráneo, minialmazaras, tractores y recolectoras, IA... A continuación presentamos todas las novedades de las empresas expositoras en la XXII FERIA Internacional de Aceite de Oliva e Industrias Afines.

ABORRELL

Con más de 45 años de trayectoria en el sector, ABorrell presentó en la pasada edición de Expoliva el rediseño de su gama de desramadores y despalladores.

En concreto, la empresa alcantina ha modificado el chasis en el que se aloja el sistema de transmisión y soporta los ejes de los rodillos: ahora es posible abrirlo para acceder a su interior y facilitar las labores de mantenimiento y/o sustitución de piezas sin tener que desmontar ni extraer todo el equipo, como ocurría con las versiones anteriores. Además, se ha aprovechado este rediseño para lograr un mayor aislamiento, evitando la entrada de agua y prolongando su vida útil y estado de conservación.

www.aborrell.com



AGROBIOLOGY

La irrupción de Agrobiology Crop Nutrition en el sector del olivar andaluz supone una apuesta decidida por la innovación, la sostenibilidad y la eficiencia productiva. Con su participación en Expoliva, la compañía se posiciona como un actor clave en el nuevo modelo de agricultura que se abre paso: más respetuoso con el medio ambiente, más rentable para el productor y más seguro para el consumidor. Con más de dos décadas de experiencia en el desarrollo de soluciones nutricionales sostenibles para la agricultura, la compañía cuenta con una gama completa de productos -bioestimulantes, correctores de carencias y soluciones nutricionales avanzadas- diseñados específicamente para mejorar la rentabilidad y sostenibilidad del cultivo del olivo, tanto en manejo convencional "Residuo Cero" como en ecológico.

www.agrobiology.es



AOVIFIL

Expertos en filtración de aceite de oliva, AOVIFIL presentó en la XXII Feria Internacional de Aceite de Oliva e Industrias Afines su filtro de placas de papel P-40 con bomba de rotor helicoidal y estator flotante, con caudal de filtración de entre 1.000 y 5.000 l./hora. Como novedad, este nuevo diseño incorpora placas prensoras macizas, además de bomba con variador de velocidad con pantalla táctil y un nuevo visor iluminado desmontable. Una serie que se une a los filtros de placas horizontales de celulosas en polvo y consolida a la empresa albaceteña como fabricante de filtros de placas de papel.

www.aovifil.com



AUSERE

Con más de 40 años de experiencia en la industria de la maquinaria de envasado, Ausere exporta sus productos a 38 países. En Expoliva presentó su última novedad, consistente en añadir reguladores de aire y visualizadores digitales con salto de alarma -que avisan cuando se produce una caída de presión- en el grupo de soplado manual que la empresa de Cuarte de Huerva (Zaragoza) ha incorporado a su envasadora de pequeña producción, tanto para equipos automáticos como semiautomáticos. Todo ello en aras de asegurar un mejor control de la calidad de soplado en el envase.

www.ausere.es



AUTELEC

Siempre fiel a Expoliva, AUTELEC Tecnología, una empresa de ingeniería electrónica al servicio del aceite de oliva, realizó en la pasada edición de la feria demostraciones de su nueva envasadora estrella, la DL-295, con su función ECO que reduce su consumo eléctrico en casi un 95% y un sistema de ajuste de IA para una mayor precisión. Versátil como pocas, y caracterizada por su sencillez de manejo y fácil instalación, la envasadora por peso DL-295 permite envasar entre 0,01 y 10 litros sin necesidad de proceder a ningún ajuste gracias a su sistema antigoteo y a su sistema de dosificación por peso y con ajuste automático.

www.autelec.es



AYRTAC

Ayrtac eligió Expoliva para la puesta de largo de su proyecto en Andalucía y la presentación de su equipo comercial, encabezado por Pedro Campos. Además de informar a sus clientes sobre la apertura del nuevo almacén -que a principios de agosto ya contará con stock de las principales referencias-, la empresa aragonesa presentó su nueva gama de botellas de vidrio Premium para aceites, la familia *Riviera* -de su partner Reis Packaging-, con cuatro modelos diferentes -Apotheker, Lines Olio, Olio y Olio Quadra- que aportan frescura y estilo a un mercado muy maduro siempre en busca de nuevos diseños con los que sorprender.

www.envasesybotellasyrtac.com



BALAM AGRICULTURE

El proyecto REBIO (REvolución BIOestimulante), presentado en Expoliva 2025 y del que BALAM Agriculture forma parte junto con la Universidad de Córdoba, Cortijo La Reina y SAT Córdoba, está financiado por la convocatoria de Ayudas al funcionamiento de los Grupos Operativos de la Asociación Europea para la Innovación (AEI) en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (convocatoria 2022). Se trata de una iniciativa andaluza que impulsa una agricultura del almendro más sostenible mediante el uso de bioestimulantes como alternativa a los fertilizantes químicos, mejorando la productividad, la salud del suelo y reduciendo el impacto ambiental.

www.balam.es



BERLIN PACKAGING

En Expoliva 2025 Berlin Packaging presentó ORIGINAE, una refinada colección de botellas de vidrio con presencia y carácter diseñadas para AOVE. Esta línea nace para ofrecer al mercado soluciones de packaging que destacan por una identidad sólida y distintiva, capaces de reflejar y poner en valor el trabajo artesano de cada productor y la calidad de la materia prima. Disponible en 500 y 250 ml., cada modelo -Drop, Eolia, Seed, Moresca Supreme, New Marasca, Pacho y Bellagio- se ha concebido con una meticulosa atención al diseño y a la consistencia estética, ofreciendo amplias superficies para etiquetado o decoración y pesos optimizados para una mayor usabilidad y versatilidad.

www.berlinpackaging.eu



BIOIBERICA

En el marco de la feria internacional Expoliva 2025, Bioiberica conmemoró sus 50 años liderando soluciones sostenibles en las ciencias de la vida con el lanzamiento de Terra-Sorb radicular Sym-Biotic®, un nuevo bioestimulante que representa la evolución más reciente del producto más emblemático y veterano de la compañía, Terra-Sorb® radicular, que en su momento capitaneó el uso de la bioestimulación en la fertirrigación de los cultivos, y en particular en la del olivar. Esta innovadora solución combina L-α-aminoácidos de alto valor biológico con microorganismos beneficiosos del suelo, potenciando la asimilación de nutrientes y asegurando una agricultura más productiva, eficiente y alineada con las demandas actuales del sector.

www.bioiberica.com



ABORRELL®

FIABILIDAD TECNOLÓGICA

Ahorro en mantenimiento y averías.

ALTA VELOCIDAD

Reducción de tiempos de espera y de descarga.

AHORRO ENERGÉTICO

Más producción y mejor limpieza con menos CV de potencia.

CUIDAN SU ACEITUNA

No la rompen y no producen pérdidas de rendimiento.
El primer paso para la obtención de aceites de calidad.



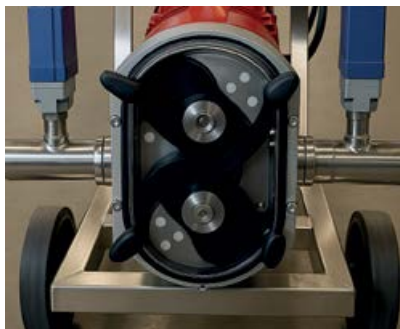
Única compañía de su sector
fabricando, desde hace 45 años,
con la misma marca registrada

www.aborrell.es 965 780 781

CAZAUX BOMBAS

Con más de 40.000 unidades vendidas, la compañía francesa Cazaux ha desarrollado nuevas tecnologías y diversificado su gama de soluciones de bombeo con el objetivo de proporcionar una respuesta adaptada a la demanda de sus clientes del sector del aceite de oliva. Las bombas de doble lóbulo LOB NDA destacan por su versatilidad para cada fase del proceso de producción de aceite de oliva, permitiendo obtener espectaculares rendimientos tanto en los niveles de potencia de aspiración y caudales -que oscilan entre 1.000 y más de 130.000 litros por hora- como en la transferencia, preservando la calidad del producto con ausencia total de disolución de oxígeno.

www.cazaux-pumps.com



CORTEVA AGRISCIENCE

Corteva Agriscience presentó en Expoliva 2025 su nuevo herbicida *Quelex*[®], que permite el control más rentable de coniza y otras hierbas de hoja ancha y ofrece cualidades únicas en el mercado en comparación con otras soluciones herbicidas, ayudando a los técnicos y agricultores a diseñar una estrategia profesional en el control de malas hierbas en olivo y cítricos. Y es que *Quelex*[®] combina dos modos de acción distintos (*Arylex*[™] HRAC 2 y *Florasulam* HRAC 4), aportando no sólo eficacia por contacto con las malas hierbas de hoja ancha ya nacidas, sino también una persistencia o efecto STOP a las nuevas nascencias de entre cuatro y seis semanas.

www.corteva.es



DEEPDROP

Hace unos años, Deep-Drop[®] introdujo el primero de los sistemas ideados para mangueras ciegas con tres modelos con goteros autocompensantes. En 2025, y respondiendo a las necesidades de agricultores y jardineros, Deep-Drop[®] System ha lanzado al mercado el único sistema de riego subterráneo con control visual para mangueras con gotero integrado. Ambos sistemas logran una alta eficiencia hídrica: entre un 40 y un 70% de ahorro de agua respecto a riego gota a gota en superficie, además de representar un ahorro en fertilizantes y herbicidas, así como un ahorro energético en caso de bombeo.

www.deepdrop.es



CLEMENTE



La batidora *Emotion* de Clemente SRL es una máquina innovadora desarrollada para garantizar un batido altamente eficiente, optimizando la calidad del AOVE y la gestión de la orujera en el decanter. Diseñada para adaptarse tanto al trabajo continuo como al tratamiento personalizado de partidas de aceitunas, asegurando que el producto final sea de máxima calidad, integra un sistema tecnológico avanzado que permite visualizar el nombre del cliente en la pantalla durante todo el proceso de batido y controlar con precisión la temperatura de la pasta para una producción óptima; así como almacenar y analizar los datos del proceso, exportables a través de la *tablet* de gestión.

El diseño inteligente combina funcionalidad y estética: cuenta con una puerta de acero inoxidable con acabado en acero AISI 304 y un vidrio panorámico antiempañante que permite monitorear visualmente la pasta durante el proceso. La iluminación LED RGB indica claramente la fase de producción en curso. El sistema de lavado innovador, mediante inyectores, permite una limpieza fácil y rápida, dejando la máquina lista para su uso en cualquier momento. El control de todas las funciones se realiza de manera sencilla e intuitiva a través de una *tablet* táctil centralizada, que permite un control completo y automatizado de la máquina.

www.clementeindustry.com

DEMETRIA AGRITECH

La empresa tecnológica INNOVASUR y la entidad Demetra Agrodigital -iniciativa conjunta de Demetra y DEMPO Digital Solutions- presentaron oficialmente en el marco de Expoliva 2025 DemetrIA Agritech, un ambicioso proyecto que nace con el propósito

de impulsar la transformación del sector agroalimentario mediante la digitalización y el uso de Inteligencia Artificial. Esta iniciativa -que combina conocimiento agronómico, desarrollo tecnológico e innovación para modernizar la agricultura, haciéndola más eficiente, sostenible y adaptada a los desafíos actuales y futuros- permite modernizar el sector agroalimentario mediante un cuaderno de campo digital inteligente que simplifica trámites y optimiza la gestión agrícola, además de acercar la digitalización a agricultores y técnicos.

www.demetriaagritech.com

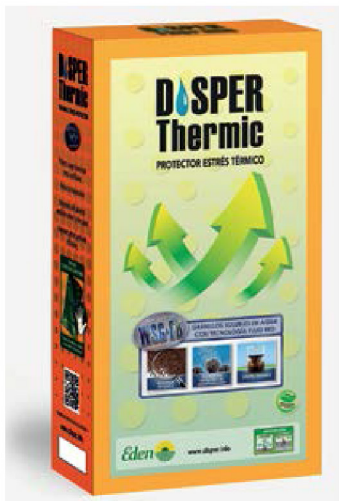




EDEN AGRO

La tecnología utilizada para la fabricación de DISPER, la gama especialista en productos de nutrición vegetal totalmente solubles de Eden Agro, está basada en la formulación de gránulos 100% solubles en agua con tecnología *Fluid Bed*, lo que optimiza tanto su manipulación como su aplicación y garantiza la completa disolución del producto. *DISPER Thermic GS* es una formulación exclusiva a base de aminoácidos libres obtenidos por fermentación bacteriana, osmo-reguladores, antioxidantes y polisacáridos específicamente seleccionados que representan una innovación en el ámbito de los bioestimulantes, actuando como un eficaz protector solar y térmico al crear una capa protectora que refleja la radiación solar e hidrata los tejidos vegetales.

www.disper.info



GEA

Miles de profesionales del sector oleícola pudieron conocer en la pasada edición de Expoliva la nueva generación de centrifugas de GEA con Accionamiento Directo Integrado, *Direct Drive*. Hablamos del primer separador de aceites de oliva del mundo con accionamiento directo, que mejora a las generaciones anteriores en cuanto a eficiencia energética, emisión de ruidos, costes de mantenimiento y simplicidad durante el proceso. Entre los beneficios que presenta la nueva propuesta tecnológica de la multinacional alemana -una de las patrocinadoras principales de la feria- figuran un ahorro de hasta un 7% del consumo eléctrico y una reducción del tiempo de inactividad de hasta un 99%, además de proporcionar una máxima eficiencia del servicio.

www.gea.com



LLENADORAS VOLUMÉTRICAS Y MÁSCAS



EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES

- Llenadoras para aceite comestible con sistemas volumétricos, caudalímetros máscas o por nivel. Con cierre automático para tapón a presión o rosca pilfer - proof.
- Equipos especiales para miniaturas

Más de 50 años de experiencia en la fabricación de líneas completas de embotellado para aceite en España y en más de 40 países, con las últimas tecnologías

LLENADORAS SEMI-AUTOMÁTICAS



Industria Ausere S.L.

Constitución, 26 • 50410 Cuarte de Huerva (Zaragoza) ESPAÑA

Tel.: +34 976 50 43 40 • Fax: +34 976 50 47 31

ausere@ausere.es
www.ausere.es

HAUS



HAUS presentó en Expoliva 2025 su nueva línea de extracción de aceite de oliva de la Serie Premium, diseñada para dar respuesta a la creciente e imparable demanda de aceites de calidad en el mercado. Una línea compuesta por su nuevo molino de cuchillas con sistema de autolimpieza; el conjunto de batidoras con cuerpos independientes y control independiente de temperatura, tiempo de batido y agricultor/lote en proceso; el nuevo decánter equipado con bomba centrífuga que permite ajustar los niveles de salida de aceite sin necesidad de paradas; y las nuevas limpiadoras-lavadoras de aceituna que garantizan eficiencia preservando la integridad y calidad del fruto.

www.hausworld.com

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS-JAR

En la pasada edición de Expoliva, Ildefonso Rosa Ramírez e Hijos-JAR expuso por primera vez en este evento su sistema compacto IIR-1100, uno de sus equipos más demandados en la actualidad, que incluye las operaciones de limpieza, lavado y despalillado de la aceituna. Entre sus principales ventajas figuran el aprovechamiento del espacio en su instalación y una capacidad de producción de 100.000 kg./hora, garantizando una óptima calidad del producto extraído.

www.jarirr.com



INDUSTRIAS DE LA ROSA

Industrias de la Rosa se presentó en la pasada edición de Expoliva con una muestra de sus soluciones en maquinaria para la elaboración de aceite de oliva: molinos trituradores de aceituna de alta producción, bombas mecánicas de trasiego de pasta de aceituna y alpeorjuo, termobatidoras de gran capacidad y termobatidoras adaptadas a la producción de maquila. Asimismo, la empresa de Montoro expuso una caldera de biomasa donde se podían apreciar los últimos avances para conseguir un producto de alta eficiencia y respetuoso con las emisiones al medio ambiente.

www.industriasdelarosa.com



IFAMENSA

IFAMENSA presentó en Expoliva 2025 una importante mejora en sus máquinas de llenado: la regulación automática individual de grifos. Hasta ahora, esta operación se realizaba desde la pantalla táctil de forma conjunta para todos los grifos,

lo que suponía un ajuste más lento y laborioso. Con la nueva funcionalidad, cada grifo puede regularse de forma individual, precisa y con tolerancias mínimas, en tiempo real y sin detener la máquina. Esta innovación permite ajustes personalizados, mejora la homogeneidad del llenado y reduce los tiempos de intervención, reforzando el compromiso de IFAMENSA con la eficiencia, la tecnología y la fiabilidad en sus soluciones.

www.ifamensa.com



INDEA TECHNOLOGIES

Indea Technologies presentó su exclusivo sistema *IFS/System*, mediante el cual se consigue una medida en tiempo real de los datos de grasa y humedad del alpeorjuo empleando la tecnología de variación del espectro de impedancia compleja (VEIC) del producto medido. Frente a la habitual NIR, esta tecnología presenta como principales ventajas que es más económica -hasta un 75%-, robusta y requiere menos mantenimiento y calibración, además de no verse afectada por las características ópticas del producto (cambios en el color, temperatura e iluminación). De fácil instalación, el sistema *IFS/System* es una poderosa herramienta de optimización del decánter, permitiendo medir en varios decánters debido a su bajo coste.

www.indeatech.com



ITALPROGETTI

Italprogetti SpA mostró en Expoliva sus sistemas de filtración para aceite de oliva virgen extra, la gama *Exoos*, concebida y diseñada específicamente para almazaras y pequeñas envasadoras, permitiéndoles superar las limitaciones de los sistemas de filtración tradicionales

y considerar esta operación -fundamental para preservar la máxima calidad del aceite obtenido- como una de las fases del proceso productivo. Este innovador sistema permite obtener un aceite de alta calidad óptimamente filtrado, con pérdidas mínimas (menos del 0,5%), bajos costes de filtración (utilizando celulosa pura y no en paneles de papel o cartón prefabricados) y con un consumo energético muy bajo.

www.italprogetti.it



KOCAMAZ

La empresa turca Kocamaz aprovechó el marco de Expoliva para presentar en España su nueva gama de minialmazaras *Minilive 400*, destinadas tanto a productores interesados en obtener su propio aceite como para prestar un servicio de maquila para pequeñas producciones. Consta de la unidad de extracción *Minilive 400*, la unidad de lavado y deshojado de aceitunas *Master 600* y un panel de control. Con capacidad para procesar alrededor de 350-400 kilos de pasta de aceituna por hora, esta compacta máquina portátil de aceite de oliva boutique es apta para la producción ecológica y cuenta con dos batidoras con sistema de calentamiento para obtener la temperatura deseada.



www.kocamaz.com.tr

LABORATORIO TELLO

Laboratorio Tello aprovechó la pasada edición de Expoliva para transmitir los avances en los que está trabajando, sobre todo en el grupo de Contaminantes, con especial protagonismo para los MOSH-MOAH, en los que Laboratorio Tello acumula casi tres años de experiencia en su determinación analítica con la técnica oficial de HPLC-GC-Fid. Al respecto, la empresa recomienda aprovechar el corto período restante hasta que se publique la norma que los regule para identificar alguna posible fuente de contaminación en el proceso de elaboración del aceite de oliva, estableciendo un plan de medidas preventivas y de control que la minimicen, unido a un correcto manejo de la técnica analítica, y comprobando posteriormente su eficiencia.



www.laboratoriotello.com

MANZANO-FLOTTWEG

En la primavera de 2025 Calderería Manzano inauguró un nuevo centro de reparaciones en Villafranca de Córdoba. Las nuevas instalaciones, situadas a 300 metros de la fábrica de depósitos, ocupan una edificación propiedad de la empresa que han sido completamente renovadas -2.000 m² entre instalaciones de producción y zonas de personal, y 2.000 más para futuras ampliaciones-. El centro estará completamente digitalizado: cada puesto de trabajo contará con acceso en pantalla a la información técnica de la pieza que se está reparando, recogida de la información *on line* paso a paso y registro de cualquier movimiento de stock en el sistema integrado de gestión de la empresa.



www.caldereriamanzano.net

LABORATORIO
TELLO
A Tentamus Company



Reconocidos por el COI
Reconocidos como Laboratorio para
Análisis Físico-Químicos y
Contaminantes para el período actual.



Laboratorio Acreditado por ENAC
Acreditación Nº 749/LE 1295
Alcance Técnico completo en
www.enac.es

En la actualidad ofrecemos todas las determinaciones incluidas en el Reglamento (UE) 2022/2104 (anterior Regl 2568/91) y todas sus enmiendas, base para la correcta clasificación de nuestros AOs en sus respectivas categorías, bajo Acreditación ENAC, incluido también en el Panel Test.

ACEITES DE OLIVA, ACEITUNAS Y ORUJOS



Para ver las determinaciones acreditadas en otros aceites vegetales, consultar nuestro Alcance Técnico.

OTROS ACEITES VEGETALES



ANÁLISIS DE CONTAMINANTES



Dentro de este importante grupo de determinaciones, queremos destacar que, desde Grupo Tentamus España, en el que estamos integrados, ofrecemos **bajo el amparo de la Acreditación de ENAC** muchos de ellos, como por ejemplo, **Plaguicidas por GC-MS/MS y HPLC-MS/MS, Benzopirenos (HAPS), Ácido Erúrico-toxina, Metales Pesados** y otros; también a través del **Grupo Tentamus Internacional, MOSH y MOAH (LC hasta 0.5 ppm) y MCPDs**, Acreditados por **DAKKS (Alemania), y Dioxinas y PCBs similares, por ACCREDIA (Italia).**

No dude en consultarnos otro contaminante o materia activa que pudiera interesarle, así como su acreditación, dado que este Grupo de analitos, por su gran interés, está en continuo crecimiento.

☎ (+34) 953 281 116
✉ laboratorio@laboratoriotello.com
🌐 www.laboratoriotello.com
📍 P.I. Los Olivares. C/La Iruela, 8. (23009) Jaén - España

MAPA

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la estrategia Alimentos de España, participó con stand propio en Expoliva 2025. Un espacio de 132 m² en el que se incluyeron 10 catas guiadas de los AOVEs galardonados y finalistas del premio Alimentos de España y 11 degustaciones gastronómicas. Además, la participación del Ministerio incluyó un patrocinio institucional del X Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra-SIAOVE y del XXII Simposio Internacional Científico-Técnico y de Transferencia, con el objetivo de reforzar el posicionamiento internacional del aceite de oliva virgen extra español.

www.mapa.gob.es

**NEW HOLLAND**

New Holland apostó en Expoliva 2025 por una puesta en escena de gran formato al ocupar un espacio exterior total de 500 m² donde exhibió sus últimas innovaciones en maquinaria agrícola especializada para el cultivo del olivar, con destacada presencia de una amplia gama de tractores y recolectoras, entre ellos los nuevos modelos *Dual Command™* y *Powershuttle* de la serie T5. La primera es una máquina de última generación que combina un diseño renovado con mejoras significativas en rendimiento, conectividad y facilidad de uso. Por su parte, *T5 Powershuttle* es un modelo que ha cosechado un gran éxito en los últimos años y que se renueva tanto estéticamente como funcionalmente.

www.newholland.es

**OLIVARES VIVOS**

Bajo el título “*Cosechando futuro: Encuentro internacional de olivereros reconciliados con la vida*”, el proyecto LIFE Olivares Vivos+, coordinado por SEO/BirdLife, reunió a sus agricultores de España, Italia, Portugal y Grecia en un encuentro para profundizar sobre la olivicultura y su relación con la biodiversidad. El encuentro concluyó con una visita a Expoliva, donde los agricultores participantes fueron los primeros invitados en el estreno del nuevo espacio expositivo de Olivares Vivos -un stand diseñado especialmente para la ocasión- y se anunció la apertura del proceso de Certificación Olivares Vivos para la temporada 2025/26.

www.olivaresvivos.com

**OLMOS-ESTERYFIL**

OLMOS-ESTERYFIL presentó en Expoliva 2025 sus más recientes desarrollos tecnológicos orientados a mejorar la eficiencia de los procesos productivos, optimizar el uso de materiales y facilitar la transición hacia soluciones más sostenibles. A destacar la maquinaria con diseño asistido por IA, que reduce significativamente el tiempo y los costes de prototipado, a la vez que permite anticipar y corregir puntos críticos de fallo estructural o funcional; y las envasadoras con control de calidad en tiempo real, que incorporan sensores inteligentes y sistemas de visión artificial de última generación que permiten la detección automática de defectos o irregularidades en línea, con una velocidad y precisión muy superiores a la inspección manual.

www.olmosmaquinaria.com / www.esteryfil.com

**POLAT ITALIA GROUP**

POLAT ITALIA GROUP comercializa plantas para la producción de aceite de oliva que emplean tecnologías innovadoras fabricadas por POLAT MAKINA. Estas plantas son capaces de controlar automáticamente todas las fases del proceso, tanto para una producción en masa como para un procesamiento continuo en la elaboración de aceite de oliva. Con Francesco Fallacara -Regional Sales Manager para Italia y España- y Safak Ertunç -Director Técnico- al frente de las operaciones, la gama de servicios de la empresa también incluye el rápido suministro de repuestos, disponibles durante todo el año y especialmente en la campaña oleícola.

www.polatitalia.it

**SECOVISA-HERPASUR**

En la XXII edición de Expoliva, el Grupo Secovisa-Herpasur destacó por su apuesta continua por la innovación y la internacionalización. Referente en la fabricación de depósitos de acero inoxidable y soluciones “llave en mano” para el sector oleícola, en la feria presentaron sus últimos avances en sistemas de conservación en atmósfera inerte con nitrógeno, fundamentales para preservar la excelencia del AOVE. En cuanto a su expansión internacional, cabe destacar la visita de nuevos clientes procedentes de países como EEUU y Arabia Saudí, este último uno de los mercados donde el Grupo está experimentando un mayor crecimiento.

www.secovisa.com / www.herpasur.com





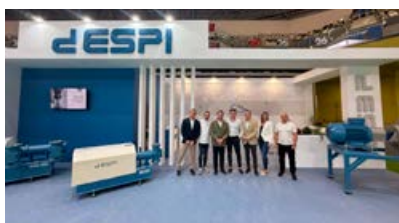
SYNGENTA



Syngenta participó en Expoliva 2025 mostrando su catálogo de soluciones fitosanitarias y biológicas para conseguir un olivar sano y rentable campaña tras campaña, ya sean fungicidas, insecticidas, herbicidas o bioestimulantes, además de las nuevas soluciones digitales de su portfolio, integradas en la plataforma *Cropwise*. En esta edición Syngenta presentó dos novedades interesantes, como es el nuevo registro del bioestimulante Quantis® para su uso en olivar y la autorización para el uso de forma excepcional de Pyrevert™ 5% EC para el control de la plaga del algodoncillo.

www.syngenta.com

TALLERES ESPÍ



Con más de 90 años de experiencia como fabricantes, en Talleres Espí han asistido durante más de tres décadas al crecimiento de la Feria Internacional de Aceite de Oliva e Industrias Afines y del propio sector, consolidando una bien ganada reputación gracias a la calidad y fiabilidad de sus productos y a un excepcional servicio técnico que marca la diferencia; sin olvidar otra de las claves del éxito, un dedicado y altamente capacitado equipo humano que garantiza un soporte personalizado a cada cliente. En la última edición de Expoliva, la empresa reafirmó su compromiso con la industria oleícola y le agradeció su confianza, al tiempo que dio a conocer sus soluciones diseñadas para optimizar la producción de aceite de oliva.

www.talleresepi.com

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS



Talleres González y París presentó en la XXII Feria Internacional de Aceite de Oliva e Industrias Afines el modelo BVDME-260N/1540, una bomba de accionamiento mecánico para masa de aceituna y/o alpeorajo de doble aspiración y doble impulsión que es capaz de realizar un trasvase de 40.000 kg./hora. Un lanzamiento motivado por la creciente demanda del sector de máquinas cada vez más grandes y de mayor tonelaje para molturar más cantidad de aceituna en menos tiempo.

www.talleresgonzalezyparis.com



d.ESPI

100 AÑOS MEJORANDO EL
CRECIMIENTO DE ALMAZARAS



CALIDAD Y SEGURIDAD EN SERVICIOS DE:



MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE MAQUINARIA



CALDERERÍA Y MONTAJE INDUSTRIAL



INSTALACIÓN DE TUBERÍA



FABRICACIÓN A MEDIDA



DISEÑO TÉCNICO



www.talleresepi.com

Tlf: 926 510 102

España | Tomelloso

TECAMYSER

Dentro de su amplia gama de bombas, TecamySer exhibió en Expoliva 2025 sus bombas higiénicas de doble husillo *TecamySer® Twin*, la mejor solución de bombeo para llevar a cabo el procedimiento de limpieza CIP con la misma bomba. Compacta, higiénica y con certificación EHEDG, se trata de una tecnología de bombeo diferenciada y certificada para los aceites más exclusivos en una máquina que además aporta facilidad de mantenimiento y optimización del rendimiento.

www.tecamyser.com

**TREICO**

Fabricante de cintas transportadoras, sin-fines, tolvas, limpiadoras y lavadoras de aceitunas bajo sus marcas Treico, Remasa y Granaoliva, Grupo Treico ha crecido de forma sostenida, con más de 200 empleados y más de 30.000 m² de instalaciones repartidas entre Córdoba, Jaén y Cantabria. En 2024 la empresa inició una nueva e ilusionante etapa con un renovado equipo directivo, reforzando su compromiso con la excelencia en el servicio, la apuesta por la I+D y la sostenibilidad. Como aspecto más visible de este cambio, en 2025 Treico ha presentado su nueva identidad corporativa: un logotipo y una imagen más modernos y frescos que reflejan la combinación de tradición centenaria y visión de futuro.

www.treico.com

**TRIVIUM AGRONOMÍA Y MAQUINARIA**

Trivium acudió a Expoliva 2025 para acercar la tecnología de John Deere y algunas novedades de firmas de maquinaria agrícola como Teyme y Niubo, pero, sobre todo, para encontrarse con sus clientes e intercambiar inquietudes sobre el campo, compartir conocimiento y experiencia, mostrar soluciones tecnológicas de vanguardia y, sobre todo, escuchar para identificar las necesidades del sector. Su stand recibió más de 200 visitas de agricultores, representantes de cooperativas y de empresas agroindustriales, así como de diversas personalidades del sector y del Gobierno andaluz, que se interesaron tanto por su maquinaria como por los servicios personalizados que ofrece esta empresa que cuenta con una red de 25 sucursales distribuidas por toda España.

www.trivium-agro.com

**TODOLIVO**

Todolivo, pioneros y expertos en olivar en seto, vuelve a situarse a la vanguardia de la olivicultura mundial con su Programa de Mejora Genética. Desde su creación en 2007, el proyecto ha completado seis fases de cruzamientos por polinización cruzada dirigida. En Expoliva 2025 la compañía cordobesa presentó 14 nuevas variedades que destacan por su facilidad de manejo, elevada productividad, alto rendimiento graso, tolerancia a las enfermedades y alta resistencia a la sequía. Con ellas, los agricultores disponen de un amplio abanico varietal con el que desarrollar explotaciones más rentables y sostenibles, además de producir nuevos AOVES diferenciados con los que adaptar su oferta a un mercado cada vez más exigente y globalizado.

www.todolivo.com

**TRELLEBORG**

Pionera en la ingeniería aplicada de polímeros y la tecnología de materiales, la compañía sueca Trelleborg presentó su nueva banda *Carryolive*, diseñada específicamente para el transporte de aceitunas, que ofrece un perfil central cerrado que garantiza un transporte óptimo, mayor vida útil y excelente resistencia a rayos UV, al ozono y a las inclemencias meteorológicas, previniendo la formación de grietas superficiales; así como buena resistencia a aceites y productos químicos. Las banda Carryolive dispone de una amplia gama de diseños de perfiles, con anchos de banda de 400 a 2.000 mm., bordes moldeados o cortados y diferentes resistencias a la tracción para satisfacer las distintas necesidades operativas.

www.trelleborg.com

**VETROLATINO**

VetroLatino llega al mercado español con una propuesta consolidada y una amplia trayectoria en el sector del packaging de vidrio para aceite. Con más de 20 años de experiencia y una presencia activa en países como Italia, Alemania, Francia, Grecia y Portugal, la empresa desembarca ahora en España con el objetivo de ofrecer a marcas y operadores del sector soluciones de envasado que combinan diseño italiano, funcionalidad y atención al detalle. Su gama de productos incluye envases de vidrio de alta calidad, ideales tanto para aceites Premium como para líneas comerciales, con múltiples opciones de personalización y acabados que realzan el carácter del contenido.

www.vetrolatino.com



DALE A TU
ACEITE EL
ENVASE QUE
SE MERECE.

info@vetrolatino.com
www.vetrolatino.com
+39 0744 441040



vetrolatino

XXII Simposio Internacional Científico-Técnico



El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco.



El presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes.

El XXII Simposio Científico-Técnico Expoliva, desarrollado del 14 al 16 de mayo y organizado por la Fundación del Olivar, fue otro de los grandes pilares de Expoliva, con 689 inscripciones, 183 comunicaciones científicas, de las cuales 39 fueron orales y 140 presentadas en formato póster, lo que refleja “la vitalidad investigadora y la transferencia de conocimiento en torno al olivar y el aceite de oliva”.

La apertura de este foro asistieron el consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco; el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes; y el vicepresidente primero de la Administración jiennense, Juan Latorre, así como otros representantes de la Corporación provincial y de la Junta.

Fernández-Pacheco anunció que la Junta de Andalucía aumentará a 500.000 euros el presupuesto por proyecto en la nueva convocatoria de subvenciones para los Grupos Operativos de Innovación dotada con 18 millones de euros.

Este presupuesto se suma a los 42,3 millones de euros de los últimos cinco años con el objetivo de encontrar soluciones prácticas que respondan a las necesidades reales y concretas del sector andaluz, incluido el del olivar. “Líneas y proyectos muy variados que, en el caso del olivar, han tenido hasta ahora especial incidencia en la provincia de Jaén, con casi el 35% de las solicitudes en los últimos cinco años”, precisó el consejero.

“Una innovación que es esencial para mejorar la rentabilidad del sector del olivar e impulsar la competitividad en los mercados, pero que sin duda debe ir acompa-



Mesa sobre análisis de la campaña 2024/25.

ñada de la modernización de la industria del sector para incorporar las nuevas tecnologías a la industria”, sostuvo.

Por su parte, Francisco Reyes reiteró que en Jaén “somos los principales productores de aceite de oliva del mundo, no nos vamos a cansar de decirlo, pero también los principales productores de aceite de oliva de calidad del mundo”. Por lo tanto, según añadió, “también tenemos que estar a la vanguardia y al día de todo aquello que se produzca en innovación y en investigación en torno a este producto, y a lo largo de estos días vamos a tener la oportunidad de comprobar todo esto en este simposio y también en las actividades que se realizarán en el marco de esta feria”. Al respecto, enfa-

tizó que “la innovación y la investigación son dos ejes fundamentales del presente y del futuro del cultivo del olivar”.

La ponencia inaugural corrió a cargo del director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Jaime Lillo, bajo el título “Sector oleícola mundial: situación actual y retos de futuro”.

Uno de los hitos principales del Simposio fueron las mesas de debate, entre las que destacó la titulada “Análisis de la campaña 2024/25. Lecciones aprendidas”, que contó con la participación de figuras clave del sector oleícola internacional tales como Joseph R. Profaci, director ejecutivo de la North American Olive Oil Association (NAOOA); Moez Ben Amor, de Office National de l’Huile de Túnez; Je-



20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

PREPARADOS TECNOLÓGICAMENTE PARA ESTUDIAR SU PROBLEMA DE ENVASADO Y OFRECERLE LA MEJOR SOLUCIÓN. AJUSTADO DE FORMA AUTOMÁTICA O SEMIAUTOMÁTICA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- CONTROL DE LA PRODUCCIÓN AUTOMATIZADO EN PANTALLA TÁCTIL.
- CONTADOR DE ENVASES
- PRODUCCIÓN POR LOTES
- CONTROL DE CICLOS
- ESTADÍSTICA- GESTIÓN DE MEMORIAS DE ENVASES.



PRODUCTOS:

- ENVASADORAS
- CODIFICADORES
- ETIQUETADORAS
- TAPONADORES
- CERRADORES
- CONTROL DE PESO
- DETECTORES DE METALES ...





La conexión entre el aceite y la salud centró varias mesas redondas durante el simposio.



ExpolivaTech fue la principal novedad del simposio.



El secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Manuel Gómez Galera.

remías Lancastre, director general de Olibest (Portugal); y Vicens Serrano, director de compras de la división de aceites de Borges. Todos ellos aportaron una visión global sobre los retos y oportunidades del mercado del aceite de oliva en el contexto internacional actual y coincidieron en la importancia de visibilizar las magníficas propiedades del aceite de oliva para incrementar y estabilizar el consumo mundial, sobre todo en mercados menos maduros.

Asimismo, se presentó la Primera Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027, expuesta por el secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Manuel Gómez Galera, un documento que contiene 52 medidas, clasificadas en 11 áreas temáticas con el objetivo de mejorar la competitividad y sostenibilidad de las explotaciones y de la industria; fomentar la orientación al mercado; aumentar el valor añadido;

potenciar la calidad diferenciada; mantener la cadena de valor equilibrada y conquistar mercados; e impulsar la economía circular y la bioeconomía.

En el Simposio también intervino el secretario general del Agua, Ramiro Angulo, quien abordó el papel de este recurso como factor clave para el futuro del olivar.

Otro de los grandes pilares del Simposio Científico Técnico Expoliva 2025 fue la conexión entre el aceite de oliva y la salud humana. Las investigaciones científicas más recientes han confirmado el papel fundamental del aceite de oliva en la prevención de enfermedades cardiovasculares, su efecto antioxidante y antiinflamatorio, así como su contribución a una dieta equilibrada.

En esta edición, se puso un énfasis especial en la relación entre el aceite de oliva, la nutrición y el deporte, explorando cómo este alimento puede potenciar

el rendimiento físico, facilitar la recuperación muscular y contribuir a la salud general de los deportistas. Renombrados expertos en nutrición, medicina deportiva y ciencia de los alimentos abordaron estos temas, compartiendo investigaciones y recomendaciones prácticas para incorporar el aceite de oliva como aliado en un estilo de vida activo y saludable.

Como principal novedad, el Simposio Internacional Científico-Técnico Expoliva contó este año con ExpolivaTech, un espacio dedicado a la transformación digital del sector, promoviendo la adopción de las Inteligencia Artificial y las nuevas tecnologías como herramientas digitales aplicadas al cultivo. En esta zona de innovación se presentó el Máster Universitario en Transformación Digital del Sector Agroalimentario y Forestal (DigitalAgri), la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura, además de "Andalucía Agrotech DIH" y varias innovaciones tecnológicas aplicadas al olivar. Este espacio contó con la participación, entre otros, de las universidades de Jaén, Córdoba, Málaga y Sevilla, el IFAPA, La Vega Innova y Andalucía Agrotech DIH. 🌱



¿Esta es
la Tuya?



Grupo
AGROISA



aceituna



almendra



pistacho



avellana



agua

tecnología para el tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



PYME INNOVADORA



Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

Unión Europea

Fondo Europeo
de Desarrollo Regional
"Una manera de hacer Europa"



apdo.33| bolivia 16| plg ind lapachares
+34 958 335 003 office
18360| huétor tájar| grana tel esp
info@agroisa.com

Citoliva lleva a Expoliva la revolución tecnológica y sostenible del olivar a través de ESPACIOINNOVA

Citoliva presentó en Expoliva 2025 la IX edición de ESPACIOINNOVA, un foro donde se mostró cómo la transferencia científica y tecnológica está acelerando la transformación del sector oleícola en áreas clave como la salud, la sostenibilidad, la calidad y la digitalización a través de diversos proyectos.

Durante el XXII Simposio Internacional Científico-Técnico, Citoliva dio a conocer importantes resultados de proyectos financiados en el marco de las principales convocatorias regionales y nacionales. Entre ellos destacan varios Grupos Operativos, tanto regionales como supra-autonómicos, que abordan los grandes retos de la industria oleícola.



Entre los proyectos que se mostraron en el marco de ESPACIOINNOVA figuró AUTHENOLEO, a través del cual se presentaron los resultados de un estudio innovador en el que se han analizado 251 muestras de aceite de oliva virgen mediante espectroscopía NIRS,

empleando no sólo dispositivos de laboratorio de altas prestaciones, sino también sensores portátiles diseñados para el análisis in situ. Estos equipos portátiles han demostrado su potencial para predecir con gran precisión indicadores fundamentales de pureza y autenticidad, como el perfil de ácidos grasos y el perfil de esteroides, mediante modelos de regresión multivariante (MPLS). Los primeros resultados confirman que esta tecnología permite evaluar estos compuestos en tiempo real, de forma rápida, precisa, no destructiva y, sobre todo, a un coste muy reducido.

El proyecto AGROCLIM-OLIVE abordó su apuesta por una olivicultura más resiliente y sostenible frente a los desafíos del cambio climático. En un ensayo con riego salino, seis variedades adaptadas a sistemas en seto (arboquina, arbosana, sikitita 1 y 2, coriana y lecciana) han mostrado hasta ahora un buen desarrollo vegetativo sin síntomas visibles de toxicidad, aunque se sigue evaluando el posible efecto acumulativo de sales a medio plazo. Paralelamente, el proyecto ha identificado ocho nuevas variedades locales de olivo, genéticamente distintas de las ya descritas, lo que refuerza la biodiversidad cultivada y su potencial adaptación futura. Estos genotipos serán conservados en el Banco Mundial de Germoplasma del Olivo. Además, se han analizado los efectos de hongos del género *Neofusicoccum*, asociados a la seca de ramas, sobre diez variedades comerciales, observándose



una importante reducción del crecimiento vegetativo y de la conductancia estomática en algunas de ellas, lo que permitirá avanzar en la selección de genotipos más tolerantes a enfermedades emergentes

Además, MOSOLIVE 10x10 mostró los resultados enfocados en identificar los posibles

factores que influyen en la presencia de aceites minerales en el aceite procedente del olivar tradicional; y BICAPA-OLEOPROTECT dio a conocer los resultados finales del proyecto, centrados en optimizar el manejo del cultivo del olivar mediante el desarrollo e implementación de una bicapa antihierba de tejido no tejido, adaptada a las condiciones productivas del olivar tradicional, intensivo y alta densidad.

A su vez, los resultados del proyecto VITA-TERRA se

presentaron en una jornada demostrativa centrada en la aplicación de herramientas tecnológicas de última generación. Entre ellas destaca el uso de drones equipados con cámaras multispectrales, imágenes satelitales y sistemas avanzados de análisis basados en Inteligencia Artificial, Aprendizaje Automático y Big Data. Estas tecnologías han permitido monitorizar con precisión el estado del suelo y el crecimiento de los olivos, cuantificando el impacto de los microorganismos vivos sobre la salud del cultivo.

Los resultados del proyecto SAMM_IRO que se presentaron en Expoliva revelan el escaso grado de digitalización en las explotaciones olivareras andaluzas. Así, sólo un agricultor de los 62 encuestados utiliza herramientas de monitorización inteligente, y tecnologías como IoT, Big Data o DSS son prácticamente desconocidas. Además, cerca del 40% no conoce su propia estructura de costes, lo que dificulta la evaluación de inversiones.

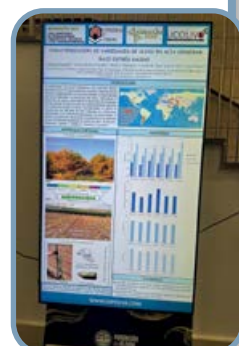
En el estudio SOST-BISCUITS se están evaluando los efectos de las galletas con AOVE desarrolladas sobre distintos parámetros fisiológicos y metabólicos, mediante ensayos en modelos animales de experimentación. Estas galletas se están comparando con otras elaboradas con aceite de palma, que además contienen cantidades mayores de azúcar y menos fibra. Para ello, se están utilizando tanto animales metabólicamente normales como un modelo con síndrome metabólico inducido por una dieta alta en grasa. Los resultados permitirán constatar los efectos beneficiosos sobre el desarrollo de patologías de gran prevalencia como la hipertensión y la diabetes tipo 2.

Por otro lado, se hicieron públicos los avances del proyecto ATHENEA, que propone un enfoque circular y sostenible, al diseñar un sistema para valorizar residuos generados en la industria aceitunera -como salmueras, lejías y restos orgánicos-, impulsando así la economía circular en el ámbito agroindustrial

Los resultados de OPBIOTECH que se presentaron en Expoliva buscan mejorar la resistencia de cultivos como el olivo y el pistacho frente al estrés abiótico, mediante el desarrollo de herramientas biotecnológicas basadas en microorganismos que, además, incrementen la productividad y la calidad del producto final.

Finalmente, OLIVEVALUE ofreció soluciones prácticas y personalizadas para la gestión de los subproductos generados en las almazaras. Su objetivo es ayudar a las empresas del sector oleícola a elegir las mejores tecnologías disponibles para valorizar los subproductos generados, facilitando así su

transformación en productos útiles y con valor añadido. Para ello, se está desarrollando un sistema de recomendación que conectará a las empresas con tecnologías y socios adecuados, fomentando una gestión más eficiente, rentable y alineada con los principios de la bioeconomía y la economía circular.



VIMAR EQUIPOS

SOLUCIONES INTEGRALES PARA CAMPO



Prepodadora en túnel
Olive SES Intensive



Trituradora
MULCHFRUIT K2



Rodillo
RCV DOBLE



Corte topping
Multiposición

Sistema de doble cilindro hidráulico
para elevación del segundo brazo

Doble corte / Doble cuchilla

Prepodadora
FRUIT MUR PRO

www.vimarequipos.com

Pol. Escodinas, 3 · 44621 Mazaleón (Teruel) · España
comercial@vimarequipos.com · (+34) 978 89 88 11

@vimarequipos



VIMAR
EQUIPOS

El Salón SÍAOVE, un espacio para el debate, el análisis sensorial y la exposición de AOVEs Premium



El Salón Internacional del Aceite de Oliva SÍAOVE, organizado por la Fundación del Olivar y ubicado en el Pabellón Gusto del Sur, reunió en esta edición a un total de 273 aceites procedentes de 11 países en un espacio -con más de 1.000 metros cuadrados- que promovió el intercambio cultural, técnico y comercial entre productores, compradores e instituciones.

Eabe destacar que Brasil fue país invitado de SÍAOVE, lo que facilitó nuevas alianzas, entre ellas un contacto institucional directo con el Ministerio de Agricultura brasileño que se materializará en nuevas acciones conjuntas, así como diferentes encuentros entre operadores del sector. Y es que Brasil es un gran mercado donde el interés y consumo de aceite de oliva virgen extra español y andaluz se incrementa cada año, según subrayaron desde la Fundación del Olivar.

Eventos destacados como el *showcooking* de fusión andaluza-brasileña, la experiencia de cocina japonesa con atún y AOVE, o el programa "SÍAOVE Kids" para la promoción del consumo entre los más

jóvenes, contribuyeron a acercar el aceite de oliva a nuevos públicos y mercados.

También se llevaron a cabo mesas de debate para la transferencia de conocimiento que giraron en torno a cómo el aceite de oliva virgen extra no sólo enriquece la cocina tradicional sino que también eleva la alta cocina contemporánea. Además, se abordó el proceso de creación del AOVE desde una perspectiva integral, que abarca desde el manejo agronómico del olivar hasta su presencia final en la cocina y en la comunicación al consumidor; y tuvo lugar la presentación del libro "Toma las riendas de tu salud" de Elisa Blázquez, nutricionista clínica integrativa, en la que habló sobre la salud, el bienestar y el compromiso a través de un enfoque integrativo.

Asimismo, iniciativas como el I Concurso Jóvenes Fogones del Sur puso en valor el talento emergente en la cocina y la gastronomía, con el AOVE como protagonista. Este certamen nace como firme apuesta de la Fundación del Olivar por la difusión gastronómica del aceite de oliva virgen extra, promoviendo su uso entre las nuevas generaciones de cocineros andaluces, como ingrediente fundamental de la cocina saludable, innovadora y de identidad mediterránea. El concurso tuvo como objetivo reconocer la creatividad, la técnica y el compromiso culinario de jóvenes talentos, además de reforzar el valor cultural y gastronómico del AOVE en la formación hostelera. Durante la final, celebrada en el marco de Expoliva



SIAOVE albergó showcookings, mesas de debate y catas de AOVE.



y perlas de AOVE”, obtuvo el Segundo Premio; y Daniel Morata Morata, también del C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza, con “Pan aceite con cremoso de habas, bacalao en salazón y mayonesa de lima”, recibió el Tercer Premio.

Por su parte, las Denominaciones de Origen Protegidas andaluzas contaron con una presencia continua en SIAOVE, con un espacio diseñado para sus aceites y la presencia en los ámbitos gastronómicos del Salón. También hubo espacios compartidos con instituciones como Grupo Editorial Mercacei y los EVOOLEUM Awards; Veronafiore y sus premios Sol D'Oro; y el Consejo Oleícola Internacional (COI) y sus premios Mario Solinas, “consolidando de esta manera el protagonismo de la Fundación del Olivar como garante de calidad diferenciada”, destacaron desde esta entidad.

SIAOVE fue a su vez el escenario del acto de entrega de los Premios Expoliva 2025. 🍯

2025, los jóvenes cocineros dispusieron del mismo tiempo para elaborar sus propuestas ante el jurado, empleando el aceite de oliva virgen extra como base de inspiración. En concreto, Irene Jiménez Bejarano, de la Escuela Super-

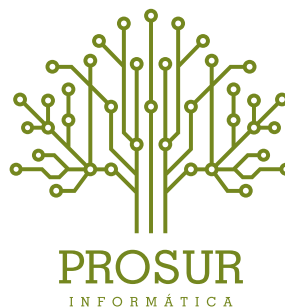
rior de Hostelería de Sevilla, con el plato “Raíces”, se alzó con el Primer Premio; mientras que Arturo Villén Delgado, del C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza de Granada, con “Atún en escabeche frío con pipirrana, crema de aguacate

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)

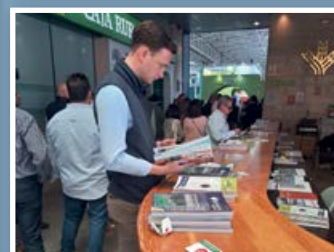
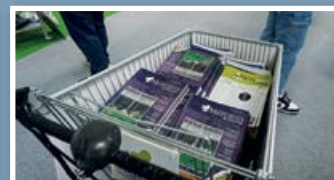


APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR, S.L.
C/Hermano Luján, 10-local
14007 CÓRDOBA (ESPAÑA)
Fijos +34 957 435976 + 34 957 020270
Móvil + 34 615 689778
www.agrocuaderno.com



Grupo Editorial Mercacei, de nuevo protagonista en Expoliva

Grupo Editorial Mercacei contó con stand propio en el Salón SÍAOVE, donde celebró su 30º aniversario con todos los lectores, amigos y colaboradores que se pasaron a visitar el espacio. Asimismo, una edición más, las publicaciones de Mercacei se distribuyeron de forma masiva y *non-stop* por todos los pabellones durante todas las jornadas. Además, en el stand se pudieron catar los AOVEs del TOP10 de EVOOLEUM, que se presentaban en el Salón SÍAOVE.



Ingeniería valenciana
al servicio del aceite de oliva.



ENVASADORA POR PESO MULTIFORMATO
FILLING MACHINE



DM-120



ETIQUETADORA
LABELER



TAPONADORA
CAPPER



MOLINO
MILL



MEDIDOR GRASA
FAT METER



NUEVA DL-295
Con Función ECO

Expoliva entrega sus premios

El Salón SÍAOVE acogió la ceremonia de entrega del XXIII Premio Internacional Expoliva a la Calidad de los Mejores AOVEs, en la que el 77% de los vírgenes extra galardonados fueron andaluces (30 aceites), de los cuales el 44% provienen de la provincia de Jaén (17 aceites), según pusieron en valor los consejeros de Agricultura y de Sostenibilidad, Ramón Fernández-Pacheco y Catalina García, quienes presidieron el acto. En esta edición de los premios se evaluaron 188 muestras de seis países diferentes. También se entregaron los Premios Expoliva de Comunicación, el Premio de Oleoturismo Expoliva, los Premios Innovaciones Técnicas, los Premios Diseño de Stand y el Premio al Mejor Alimento Elaborado con Aceite de Oliva, así como los reconocimientos especiales.



Reconocimientos Especiales de la Fundación del Olivar

- **Julio Pulido Zaragoza**, periodista deportivo de Martos (Jaén), por su trayectoria profesional y su labor divulgativa del AOVE.
- **Juan Ignacio Zafra**, director territorial de CaixaBank, por su trayectoria profesional ligada a la provincia de Jaén y al sector del olivar.
- **Antonio Sánchez del Pino**, por su trayectoria profesional y arquitecto del Museo Terra Oleum, insignia de la Fundación del Olivar.

XII Premio al Mejor Alimento Elaborado con Aceite de Oliva

- **Primer Premio:** Orellana Perdiz por su producto "Perdiz en Escabeche", destacando su equilibrio de sabor, elaboración tradicional y el uso magistral del aceite de oliva como ingrediente clave.
- **Mención especial:** La Gergaleña Productos Artesanales por su original propuesta "Tomate Frito con Setas y Trufa", un producto que combina creatividad culinaria y calidad artesanal, en perfecta armonía con el aceite de oliva virgen extra.

XVI Concurso de Diseño de Stands

- **Premio al Stand de Aceite:** Oleícola Jaén.
- **Institucional o de entidades que ofrezcan servicios o productos complementarios:** Interprofesional del Aceite de Oliva Español.
- **Maquinaria Oleícola:** Pieralisi España.

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



BALAM.ES

An aerial photograph of a vast agricultural field. The field is filled with numerous rows of young, green trees planted in a grid-like pattern. The ground between the rows is a reddish-brown color. In the background, there are other fields, some green and some brown, under a clear sky.

BALAM
| AGRICULTURE |

XXII Concurso de Innovaciones Técnicas

- **Primer premio:** IMS Control Industrial, por el proyecto TEDAES (Tecnología de Evaluación Dinámica Avanzada para la Eficiencia Sostenible).
- **Segundo premio:** Joaquín Palacín, por estratificador ultrasónico.

II Premio Oleoturismo Expoliva

- **Premio de Oleoturismo Expoliva 2025:** Oleícola Jaén, por su innovador proyecto de oleoturismo AOVELand.
- **Mención Especial Oleoturismo Expoliva 2025:** Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español, por su destacada labor en la iniciativa "El oleoturismo como herramienta de promoción en la campaña de información de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español en todo el mundo".

XXII Premios de Comunicación

- **Modalidad Comunicación divulgación del olivar:** *Andalucía Directo*, por su cobertura sostenida del sector olivarero a través de reportajes que abordan temas como el oleoturismo, la salud, el relevo generacional en el campo o la visibilización del papel de la mujer en el ámbito rural.
- **Premio Comunicación Toni Segarra a la promoción del aceite de oliva:** Grupo Editorial Mercacei, por la publicación de la *Guía EVOOLEUM 2025*, una referencia internacional que pone en valor la excelencia de los aceites de oliva vírgenes extra.
- **Premio Expoliva de Comunicación sobre gastronomía y aceite de oliva:** Asensio Miguel López López, por su artículo "La grasa bastión que vertebró la dieta mediterránea", una reflexión periodística sobre el papel cohesionador del aceite de oliva en la alimentación saludable y la tradición culinaria del Mediterráneo.
- **Mención Especial del Jurado:** Javier Altarejos, por su trayectoria profesional al frente del programa *Onda Agraria Jaén*, destacando su compromiso constante con la información agraria y la defensa del mundo rural.



XXIII Premio Internacional a la Calidad del AOVE

Modalidades y ganadores principales:

Mayor Producción (Convencional o Integrada):

- Intensos: Knolive Oil-Knolive Epicure (Priego de Córdoba, Córdoba)
- Medios: SCA Sierra de la Pandera-Jabalruz Gran Selección (Los Villares, Jaén)
- Ligeros: Molino del Genil-Molino del Genil Arbequina (Écija, Sevilla)

Producción Limitada (Convencional o Integrada):

- Intensos: Marsicani Nicolangelo-Alter Ego (Morigerati, Italia)
- Medios: Quattrocchi Americo-Olivastro (Alatri, Italia)
- Ligeros: Aceites Oro Bailén Galgón S.L.U.-Oro Bailén Frantoio (Villanueva de la Reina, Jaén)

Mayor Producción Ecológica:

- Intensos: Aceites Finca La Torre S.L.U.-Finca La Torre Selección Hojiblanca (Bobadilla, Málaga)
- Medios: SCA Almazaras de la Subbética-Rincón de la Subbética (Carcabuey, Córdoba)
- Ligeros: Rafael Alonso Aguilera-Oro del Desierto Coupage (Tabernas, Almería)

Producción Limitada Ecológica:

- Intensos: Frantoio di Riva-46° Parallelo Biologico (Riva del Garda, Italia)

- Medios: Olivasur Natural-Luz del Olivar (Arquillos, Jaén)
- Ligeros: SCA Almazaras de la Subbética-Rincón de la Subbética (Carcabuey, Córdoba)

Mejor Depósito (Convencional o Integrada):

- Venchipa-O-MED (Ácula, Granada)

Mejor Depósito (Ecológica):

- Aceites Oro Bailén Galgón S.L.U.-Oro Bailén Picual Bio (Villanueva de la Reina, Jaén)

Producción Singular:

- Intensos: Aceites Almagre-Almagre Ecológico (Almagro, Ciudad Real)
- Medios: Coop. Olivarrera Virgen de la Sierra de Cabra-Monteoliva Oro Pajarero (Cabra, Córdoba)
- Ligeros: SARL Moulin Oltremonti-Athea (Córcega, Francia)

Hemisferio Sur:

- Aimurai- D'Aguirre Clásico (Vichigasta, Argentina)

Envasador:

- Aceites Oro Bailén Galgón S.L.U.-Oro Bailén Picual (Villanueva de la Reina, Jaén)

Gran Picual (Mejor AOVE de Jaén):

- Aceites Oro Bailén Galgón S.L.U.-Oro Bailén Picual (Villanueva de la Reina, Jaén)



Palacín
Sistemas de extracción continua

Lanzamiento nuevo decanter

Innovación | Rendimiento | Excelencia

+34 953 75 71 12
info@jpalacin.com

Polígono Industrial Los Cerros 2-3
23400 Úbeda (Jaén)
www.jpalacin.com

Premios AEMO



El stand de la Diputación de Jaén acogió la entrega de premios con los que la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) reconoce cada año al Mejor Olivo Monumental, la Difusión de la Cultura del Olivo y la Mejor Almazara de España.

La presidenta de AEMO, Lola Amo, resaltó que “ya son 23 ediciones de estos premios que han permitido su consolidación” y subrayó que tener el sello de la asociación “es tener el sello de la defensa de la cultura del olivar, que es para lo que nació en el año 1996 esta asociación”.

El Olivo de Sant Jordi, ejemplar monumental que vegeta en el municipio de Sant Jordi, en la comarca del Baix Maestrat (Castellón), y que es propiedad del Cristina Marí Sospedra, se alzó con el Premio al Mejor Olivo Monumental de España. Este coloso árbol fue datado científicamente en el año 2017 por el profesor Antonio Prieto Rodríguez, catedrático de la Universidad Politécnica de Madrid, quien determinó su origen en torno al año 744 de nuestra era, lo que le confiere una edad estimada de 1.273 años, convirtiéndolo en uno de los olivos más antiguos de la Península Ibérica.

Por su parte, el Primer Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo 2025 fue *ex aequo* para “25 años de oleoturismo en el molino Juan Colín”, presentado por los propietarios Francisco y Gonzalo Bellido Vela, de Aceites Bellido en Montilla (Córdoba); y “Oleoturismo Ibérico”, presentado por Miguel Carrasco y Tiago Lourenço.

Respecto al primero, el jurado valoró la completa visión oleoturística que ofrecen los dueños y productores del molino a sus visitantes. Así, tratan de brindar una experiencia completa a sus visitantes desde el campo a la mesa, pasando por el sistema actual de producción de AOVE y repasando brevemente la historia del producto.

El segundo proyecto oleoturístico premiado es más reciente que el anterior y recorre mayor extensión, saliendo del molino y haciendo recorridos turísticos por las fincas de sus creadores. A través de un recorrido de dos días por el territorio, con noche en un hotel del recorrido, dan a conocer a los visitantes el “Oleoturismo Ibérico”. Así, visitan las fincas y su entorno turístico

y medioambiental, las joyas arqueológicas oleícolas, las almazaras y catan los mejores AOVEs, fruto de los olivares tradicionales de montaña en secano.

A su vez, el Segundo Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo fue para “Cata de Sevilla”, presentado por el Consejo Regulador IGP Aceituna Gordal de Sevilla. El jurado valoró esta herramienta digital, muy intuitiva y práctica, sobre la aceituna de mesa.

Y el Tercer Premio AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo fue para el libro “La luna en el olivar”, cancionero de Haikus, presentado por su autor José Antonio Santano.

Asimismo, el jurado quiso otorgar este año un reconocimiento especial a Alicia Ríos, por una vida dedicada a la difusión de la cultura del olivo, la aceituna y el aceite de oliva.

Finalmente, el Premio a la Mejor Almazara de España fue para la SCA San Vicente de Mogón, cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Puerta de las Villas*. El jurado ha valorado de manera sobresaliente el compromiso de esta cooperativa, compuesta por 1.300 socios, con la excelencia y la sostenibilidad, evidenciado en unas instalaciones modernas, funcionales y perfectamente adaptadas y gestionadas para la obtención de aceites de altísima calidad.

Por su parte, Aceites Canoliva, cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Canoliva*, recibió un Accésit Especial. El jurado valoró “las extraordinarias instalaciones de esta empresa andaluza, diseñadas con precisión y conocimiento para la molturación de grandes volúmenes de aceituna -hasta 1.400 toneladas diarias- sin renunciar en ningún momento a la máxima calidad del producto final ni al aprovechamiento óptimo del fruto”.

Por último, el Reconocimiento Especial al Mejor Maestro de Molino fue para Mateo Martínez Barragán, maestro de Aires de Jaén, cuyo aceite se comercializa bajo la marca *Finca Badenes*, de Jabalquinto (Jaén). El jurado reconoció “la labor de este joven, pero experimentado maestro de almazara, que destaca por su profundo conocimiento técnico del proceso de elaboración del aceite y su dominio preciso de cada fase del mismo, desde la recepción del fruto hasta la conservación final en bodega”.

LIDERANDO EL ENVASE PARA ACEITE DE OLIVA.



En Auxiliar Conservera somos **expertos en envases para Aceite de Oliva**. Ahora, en nuestra tienda online, encontrarás envases anónimos en hojalata y, como novedad, **también en vidrio**. **Más soluciones** para tu producto, **con la calidad de siempre**.



TIENDA.AUXILIARCONSERVERA.ES

- *Envases de hojalata.
Rectangulares.
Acabado en oro.
Desde 250ml hasta 10L.*
- *Envases de vidrio.
Cilíndrico o cuadrado.
Desde 250ml hasta 750ml.*



Accede desde cualquier dispositivo.



Centro especializado en envases para Aceite de Oliva:

Mairena de Alcor (Sevilla), España. T. +34 955 943 594.
sevilla@auxiliarconservera.es

Sede central: Auxiliar Conservera S.A.

Ctra. Torrealta, 30500 Molina de Segura (Murcia) España.
www.auxiliarconservera.es



Cooperativa Virgen de la Estrella, rompiendo fronteras



En Los Santos de Maimona (Badajoz), la cooperativa Virgen de la Estrella lleva más de seis décadas haciendo de la innovación y la búsqueda de la excelencia su auténtica razón de ser, tanto en procesos como en productos, llevando sus AOVEs Premium del sur de Extremadura a todo el mundo.

[Texto: Alfredo Briega Martín]

[Fotografía: Robert Ransley]

En el centro de la provincia de Badajoz, la villa de Los Santos de Maimona, cuya existencia se remonta al periodo Calcolítico, está enclavada entre las sierras de San Jorge, San Cristóbal y Cabrera, al sur de Extremadura. En este bonito pueblo de la comarca de Zafra-Río Bodión, situado en un valle de suaves lomas junto a la Vía de la Plata que une Mérida con Sevilla, y por el que discurre el Camino de Santiago, se han encontrado restos que demuestran la existencia de un poblado de la Edad de Bronce unos 2.500 años a.C.

Dedicada a la elaboración y comercialización de aceites y vinos, la Socie-

dad Cooperativa Virgen de la Estrella se fundó en 1963 gracias a la iniciativa de 106 socios que pretendían montar una almazara para defender sus productos. Hoy cuenta con más de 1.250 socios de pueblos como Usagre, Bienvenida o Fuente de Cantos, y pronto también de La Lapa y Alconera.

Desde sus inicios, la cooperativa ha hecho gala de un espíritu fuertemente innovador. Así, en 1974 empezó a elaborar vino con la variedad autóctona eva o beba de Los Santos -introducida en 1912 por Ezequiel Fernández Santana, un cura adelantado a su tiempo-, que en principio sólo se empleaba como uva de mesa. Dos años después,

la de Virgen de la Estrella fue la primera almazara de la zona en dejar atrás las prensas tradicionales e instalar un sistema continuo de extracción por centrifugación en tres fases, cambiando por completo la forma de elaborar aceite. Un carácter pionero que tuvo su mejor exponente en los años 90, cuando la cooperativa desafió la grave sequía y la complicada coyuntura económica que atravesaba el país para reforzar su apuesta por la innovación al instalar un sistema de decánteres mixtos que servían tanto para extraer aceite como para clarificar vinos y mostos.

“En la cooperativa siempre hemos buscado hacer las cosas de forma di-

RECEPCIÓN Y PROCESADO

ACEITUNAS PISTACHOS ALMENDRAS



ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

Fabricación de maquinaria

*¡Tu marca
de confianza!*



Contacta en:

(+34) 953 35 02 38
www.jarirr.com

Síguenos en:



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification





La apuesta por la calidad y la recolección temprana permite obtener unos AOVEs frescos más aromáticos y de sabor más intenso cuya esencia reside en aunar tradición e innovación sin perder el respeto por la tierra ni por el producto



Equipo humano de la cooperativa Virgen de la Estrella.

ferente, mezclando tradición e innovación, aunque ello significara ir a contracorriente -afirma Santiago Muñoz, presidente de Virgen de la Estrella-. En aquel momento mucha gente del pueblo nos tildó de locos y nos dijo que íbamos a fracasar, acusándonos de tirar por tierra el trabajo de muchas generaciones”.

Pero cuando la cooperativa obtuvo el primer aceite con ese novedoso sistema no sólo funcionó, sino que conquistó premios. La calidad habló más fuerte que las críticas. Y con ello, Virgen de la Estrella se ganó el respeto de todo el sector. Lo que parecía una locura se convirtió en una referencia. Aquella arriesgada decisión, tomada con valor y visión de futuro, cambió para siempre el rumbo de la cooperativa, que hoy funciona como almazara y bodega, aprovechando al máximo la uva y la aceituna que entregan sus socios agricultores en aras de aumentar la producción y mejorar la calidad y rentabilidad; de ahí que

sea una de las pocas Entidades Asociativas Prioritarias (EAP) agroalimentarias de Extremadura.

Apuesta por la cosecha temprana y los AOVEs de alta gama

La cooperativa trabaja unas 7.000 hectáreas de olivar de secano, en su mayoría procedentes de los propios socios. Las variedades cultivadas son las tradicionales morisca -autóctona de la comarca-, manzanilla y picual, a las que hay que añadir medio millar de hectáreas de arbequina plantadas en régimen superintensivo. Son los frutos de una tierra generosa, favorecida por un clima mediterráneo caracterizado por veranos secos y calurosos e inviernos lluviosos y poco fríos.

En total, Virgen de la Estrella recoge una media de 25 millones de kilos de aceituna al año, de los que se obtienen alrededor de 4,5 millones de kilos de

aceite de oliva, el 97% virgen extra. El AOVE envasado supone un 25%, destinándose el resto al granel.

La cosecha empieza en octubre y concluye a mediados de diciembre, y los frutos son molturados en menos de 24 horas desde su recogida. La apuesta por la calidad y la recolección temprana permite obtener unos AOVEs frescos más aromáticos y de sabor más intenso, con alto contenido en antioxidantes naturales, vitamina E y polifenoles, cuya esencia reside en aunar tradición e innovación sin perder el respeto por la tierra ni por el producto.

Con siete puntos de recepción y descarga de aceituna repartidos en dos pueblos -Usagre y Bienvenida-, la cooperativa Virgen de la Estrella dispone en total de siete líneas de recepción equipadas con maquinaria de la empresa Ildefonso Rosa Ramírez e Hijos-JAR, además de 20 tolvas de almacenamiento. La zona de extracción cuenta con



INGENIERÍA PARA UN MUNDO MEJOR

**La mejor tecnología de separación para obtener
el mejor aceite de oliva**

Cientos de almazaras de los cinco continentes confían en los equipos industriales de GEA para la elaboración de aceite de oliva. Fiabilidad, tecnología alemana y asistencia técnica cercana y eficiente.

Líneas de extracción con alta eficiencia energética y bajo consumo de agua para un proceso de elaboración sostenible.



El proyecto MORITEC está orientado a obtener AOVEs Premium de la más alta expresión de la variedad autóctona morisca, posicionando a la cooperativa como líder en calidad e innovación

cuatro líneas de alta capacidad de la firma GEA Westfalia Separator -350.000 kilos cada una- y otra de Alfa Laval con la misma capacidad de molturación; además de un filtro de Esteryfil capaz de procesar 15.000 kg./hora.

La bodega consta de 35 depósitos de acero inoxidable de la marca Talleres Vaca con capacidad para almacenar hasta 5,5 millones de kilos de aceite. El envasado y los controles de calidad se realizan en la envasadora y el laboratorio del Grupo Viñaoliva, al que pertenece la cooperativa Virgen de la Estrella, con sede en Almendralejo.

Monovarietales de calidad Premium

En Virgen de la Estrella han adaptado siempre sus productos a las demandas del mercado. Su catálogo de aceites de oliva vírgenes extra incluye monovarietales Premium tanto convencionales



Instalaciones de la Sociedad Cooperativa Virgen de la Estrella en Los Santos de Maimona (Badajoz). De izqda. a dcha., y de arriba a abajo, patio de recepción (1 y 2); zona de extracción (3, 4 y 5); y bodega (6).

como ecológicos, todos ellos comercializados bajo la marca *Texturas: ECO* -de aceituna morisca ecológica, toda una explosión orgánica de sabor-, *Oleoplatinum Ecológico*, *Único Manzanilla*, *Único Arbequina* y *Reserva Selección Morsca* -obtenido de olivos centenarios de esta variedad-; así como el coupage de

manzanilla y arbequina *Gran Maestre*. Alrededor del 50% del AOVE envasado se destina a la exportación. Además del mercado nacional, la cooperativa ha logrado introducir con éxito sus productos en Europa (Alemania, Italia, Reino Unido), Asia (China y Taiwán) y, próximamente, EEUU.



La sala de control digital de la almazara permite el acceso visual de toda la fábrica y sus procesos.



tribución y la tienda *on line* alojada en la web de la cooperativa, en funcionamiento desde 2020, que recibe sobre todo pedidos procedentes del territorio nacional y representa el 5% del total de la facturación.

La cooperativa concede una gran importancia al *branding* y packaging de sus AOVEs. Al respecto, Santiago Muñoz indica que “se trata de una forma de diferenciar el producto desde el primer vistazo y de transmitir que detrás hay un aceite de calidad, saludable y muy bien elaborado”. Para ello, Virgen de la Estrella trabaja con agencias de diseño especializadas que ayudan a cuidar la imagen y presentación de cada botella con el objetivo de que el diseño esté a la altura de la calidad del producto.

No obstante, tal y como apunta Alberto Calvo, responsable de Comunicación de la cooperativa, “lo que realmente nos diferencia es cómo comunicamos, desde el origen, con orgullo e ilusión. Lo hacemos con un estilo atre-

La gama *Texturas* se dirige al segmento gourmet, donde el cliente valora tanto el sabor como la presentación.

Además de las tiendas delicatessen, otros canales de venta son el Horeca (bares, restaurantes y hoteles), la dis-

Desde 1962

INOXCAUCHO

Confíanos el mantenimiento de tus bombas

Necesitas un stator/rotor para tus bombas de aceite o masa?

- Seguridad alimentaria -NBR 1250-
- Certificación ISO 9001:2015 desde mayo 2000
- Entrega inmediata
- Amplio conocimiento del sector

+34 94 456 03 15
+34 688 69 58 13

inoxcaucho@inoxcaucho.com

www.inoxcaucho.com





Texturas es la gama de AOVEs Premium de la cooperativa Virgen de la Estrella.



La gama de AOVEs Texturas también está disponible en un pack de cuatro botellas presentadas en un estuche especial.

La expansión de la cooperativa se orienta hacia la innovación continua en todos los ámbitos, desde la tecnología aplicada al olivar hasta el compromiso con los pueblos y el medio ambiente

vido, directo y real. Mostramos sin filtros cómo se trabaja, el modelo innovador que defendemos desde el campo, lo que sentimos como agricultores y lo que significa ser parte de esta cooperativa. Esta forma de contar las cosas conecta mucho con la gente de dentro, que se siente parte de algo importante, y también gusta fuera, porque el consumidor quiere saber quién está detrás del producto y valora que hablemos claro. Al margen de que también nos ayuda a vender más y mejor”.

Desde su constitución, los vírgenes extra de la cooperativa Virgen de la Estrella han sido reconocidos con casi medio centenar de premios, entre ellos la Medalla de Oro en Olive Japan 2015 y NYIOOC World Olive Oil Competition 2022 por *Texturas ECO*, que también ha recibido la Medalla de Plata en los premios London IOOC 2025. *Textu-*



De izqda. a dcha., José Antonio Lavado, jefe de Producción; Fabián Gordillo, director general; y Santiago Muñoz, presidente de la cooperativa Virgen de la Estrella, con los premios conquistados en la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Vírgenes Extra organizada por la Diputación de Badajoz.

ras *Reserva Selección Morisca*, por su parte, fue finalista en el concurso Mario Solinas del COI en las ediciones de 2002, 2008 y 2014; y acaba de obtener la Medalla de Oro en los mencionados London IOOC 2025.

En 2025, en la VIII edición de la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Vírgenes Extra 2024/25 organizada por la Diputación de Badajoz en colaboración con el Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX) y el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de la Junta de Extremadura (CICYTEX), los AOVEs de la gama *Textu-*

turas recibieron dos galardones: Mejor AOVE de Producción Ecológica (*ECO*) y Mejor AOVE de Producción Convencional (*Reserva Selección Morisca*).

Proyectos de I+D+i y asistencia a ferias

Sin duda, uno de los rasgos distintivos de la cooperativa Virgen de la Estrella es contar con un Departamento propio de I+D+i. “No es común que las cooperativas tengan un Departamento de I+D+i -reconoce su presidente-, pero nosotros estamos convencidos de que invertir en investigación es la única



manera de seguir avanzando. Por eso, hemos creado un Departamento específico de I+D+i que trabaja a diario en diferentes proyectos de investigación para mejorar tanto la calidad como la eficiencia de nuestros procesos”.

Dentro de su apuesta por la digitalización y las nuevas tecnologías, el proyecto OLEOTEC en el que participa Virgen de la Estrella utiliza Inteligencia Artificial (IA) para conocer el momento idóneo de maduración de la aceituna, permitiendo a los agricultores de la cooperativa tener un mayor control sobre la recogida y maximizar la eficiencia en la elaboración. “Esto no sólo nos permite obtener aceites de mayor calidad, sino que también fortalece nuestra autonomía y eficiencia en la almazara al optimizar los recursos, convirtiéndonos en un verdadero referente estratégico en el sector”, apunta Santiago Muñoz.

Otro proyecto clave es MORITEC, orientado a obtener AOVEs Premium de la más alta expresión de la variedad autócto-



na morisca, posicionando a la cooperativa como líder en calidad e innovación.

Asimismo, BIOJOZ, uno de los proyectos medioambientales de economía circular en los que está trabajando la cooperativa, consiste en el aprovechamiento de los alperujos para generar

biogás y digestatos que fertilizarán los suelos de los olivares de sus socios.

La asistencia a ferias y eventos también es otro aspecto importante en la estrategia comercial y de marketing de la cooperativa. Su responsable de Comunicación sostiene que “Virgen de la Estrella cree mucho en moverse, en mostrarse y en dar a conocer lo que hace. No nos hemos quedado en casa esperando que nos descubran. Por eso, vamos como expositores a ferias y eventos muy importantes, tanto en España como fuera”.

Así, la cooperativa acude con asiduidad al Salón Gourmets de Madrid y también ha estado presente en prestigiosas ferias internacionales como Summer Fancy Food Show en Nueva York, SIAL Shanghai o Foodex Japan en Tokio. “Nuestra forma de entender el marketing no consiste en realizar grandes campañas, sino en mostrar lo que hacemos para que la gente pruebe nuestros aceites, los conozca y los valore. Y eso, en ferias como estas, se consigue”, concluye Alberto Calvo.

EFICIENCIA IE3



MÍNIMA HUMEDAD



PRODUCTIVAS



BAJO NIVEL ACÚSTICO



Separadoras Pulpa-Hueso MODELOS SPH SERIE X

PRODUCCIONES

SPH25X	4.000 Kg/h
SPH30X	6.000 Kg/h
SPH40X	8.000 Kg/h
SPH50X	10.000 Kg/h
SPH75X	15.000 Kg/h
SPH100X	20.000 Kg/h



Bombas Hidráulicas MODELOS BH

PRODUCCIONES

BH7,5	7.500 Kg/h
BH10	10.000 Kg/h
BH12	12.500 Kg/h
BH15	15.000 Kg/h
BH20	20.000 Kg/h



MAQUINARIA OLEÍCOLA

40 AÑOS A TU
SERVICIO.

Bombas Mecánicas MODELOS BM

PRODUCCIONES

BM7,5	7.500 Kg/h
BM10	10.000 Kg/h
BM12	12.500 Kg/h
BM15	15.000 Kg/h
BM25	25.000 Kg/h



RIVERO®

CALDERERÍA RIVERO, S.L.



Cata de AOVEs organizada por la cooperativa Virgen de la Estrella para una empresa importadora de Filipinas en diciembre de 2024.



Presencia de los AOVEs *Texturas* de la cooperativa Virgen de la Estrella en Spain's Great Match 2023, uno de los eventos por excelencia en EEUU donde se encuentran las empresas españolas de alimentos y bebidas y los importadores y distribuidores estadounidenses.

Creación de un centro de interpretación del olivar

Entre los proyectos que la cooperativa Virgen de la Estrella tiene previsto acometer a corto y medio plazo figura la creación de un centro de interpretación del olivar, que permitirá a los visitantes sumergirse en la cultura del virgen extra y descubrir tanto la tradición como la innovación que marcan el impulso del sector. Desde la cooperativa señalan que el oleoturismo “es una forma especial de conectar a la gente con lo que hacemos, con nuestra tierra y con el aceite de oliva virgen extra de calidad que producimos. Además, nuestra ubicación, en plena Vía de la Plata y el Camino de Santiago, es perfecta para transmitir la esencia y el potencial del AOVE de Extremadura”.

El objetivo no es otro que “seguir contribuyendo a crear un futuro sólido para nuestros pueblos y buscar soluciones reales a las problemáticas de la agricultura, siempre con un enfoque tecnológico y de gestión. Creemos que el camino hacia el futuro pasa por adaptarnos constantemente, no sólo en los procesos productivos, sino también en cómo nos relacionamos con el entorno y las personas que forman parte de nuestro proyecto”.

La expansión de la cooperativa se orienta hacia la innovación continua en todos los ámbitos, desde la tecnología aplicada al olivar hasta el compromiso con los pueblos y el medio ambiente. “Queremos ser un modelo de empresa responsable

que no sólo piense en el crecimiento económico, sino también en el bienestar de la gente que nos rodea”. En materia de responsabilidad social corporativa, “estamos comprometidos con el desarrollo de nuestros pueblos y la mejora de la calidad de vida de nuestros socios, ofreciendo soluciones sostenibles que impulsen tanto al sector agrícola como a las poblaciones. Trabajamos para que nuestros productos y proyectos contribuyan a un futuro más justo y equilibrado para todos”, asegura Santiago Muñoz.

“Es evidente que todo esto no se ha conseguido de un día para otro -conclu-

ye-. Detrás hay muchas decisiones valientes, mucho esfuerzo y, sobre todo, mucha gente comprometida. Trabajadores y socios que han creído siempre que innovar no es sólo una opción, sino la manera de seguir adelante”. Ésa es la filosofía que mueve a la cooperativa Virgen de la Estrella. Y también la historia de un pueblo que ha sabido reinventarse sin dejar de ser fiel a sus raíces. 🍷

**Sociedad Cooperativa
Virgen de la Estrella**
cooperativa@maimona.com
<https://delaestrella.es>

Cooperativa Virgen de la Estrella en cifras



- **Año de constitución:** 1963
- **Producción media anual de aceite de oliva:** 4.500.000 kg. (75% granel y 25% envasado)
 - Aceite de oliva virgen extra:** 97%
 - Aceite de oliva virgen:** 3%
- **Producción media anual de aceituna:** 25.000.000 kg.
- **Variedad de aceituna:** Morisca, manzanilla, picual y arbequina
- **Marca de aceite de oliva:** *Texturas*

Fusión de tradiciones con la última tecnología



SERIES

El único filtro del mercado
creado exclusivamente para filtrar el AOVE



Totalmente automático, autolimpieza en seco sin agua
y control total de la calidad de filtración



0034 93 442 05 92

www.asteryfil.com



**FILTROS Y PROCESOS
ASTERYFIL S.L.**



**María Morales, chef de
*Esencia by María Morales***

**“La frescura
y carácter
del AOVE
forman parte
inseparable de
mi memoria
gustativa”**



Con una luminosa y permanente sonrisa dibujada en el rostro, la chef y sumiller María Morales fue finalista de la novena edición de MasterChef y una de las aspirantes más queridas por el público de este popular *talent* culinario. Hace un par de años abrió su propio restaurante en su tierra natal, Tomelloso (Ciudad Real) -de la que ejerce como orgullosa embajadora-, donde la experiencia gastronómica gira en torno a una sola mesa. La suya es una cocina sin artificios y en constante evolución que mezcla con sabiduría tradición e innovación, productos de temporada y creatividad, entendida como un vehículo para conectar, disfrutar y compartir, y cuyo secreto radica en la sencillez. En esta nueva entrega de *Experiencia Gourmet* les invitamos a descubrir la esencia de María Morales.

[Texto: Alfredo Briega Martín]

Eomencemos por las presentaciones. ¿Quién es María Morales Martínez y cómo y cuándo surgió tu pasión por la cocina?

Mi vocación brotó entre las cazuelas de las cocinas de mis abuelas, Carmen y Pilar, en La Mancha; ellas cocinaban para los 14 que éramos en ambas familias, combinando técnicas ancestrales con ingredientes locales. Aquellas sobreme-

sas infinitas me enseñaron que la cocina es memoria, territorio y vínculo humano. Desde muy joven comprendí que cada elaboración conserva la impronta de un paisaje y una historia, y decidí consagrar mi vida a celebrar esa conexión entre producto, cultura y emoción.

Graduada en Turismo por la Universidad Autónoma de Madrid y máster en Formación del Profesorado en la

especialidad Hostelería y Turismo, la gastronomía es sin duda el hilo conductor de tu vida. Háblanos un poco de tu formación culinaria y de tus referentes en el mundo de la gastronomía.

Tras graduarme en Turismo en la Universidad Autónoma de Madrid y especializarme en docencia de Hostelería y Turismo, profundicé en la ciencia gastronómica en el Basque Culinary Center. Allí interioricé la vanguardia culina-



“Desde muy joven comprendí que cada elaboración conserva la impronta de un paisaje y una historia, y decidí consagrar mi vida a celebrar esa conexión entre producto, cultura y emoción”



ria. Paralelamente, cursé el Máster de Sumiller Profesional en la Escuela Española de Cata, donde aprendí a analizar perfiles aromáticos -desde terpenos en un aceite de oliva virgen extra hasta compuestos fenólicos en un tinto- y dominar técnicas de cata triangulares. Mis referentes siempre serán las personas que desde pequeña cocinaban para mí.

Tu paso por el concurso MasterChef, donde fuiste finalista en la novena edición, marcó un antes y un después en tu trayectoria vital y profesional. ¿Qué es lo más valioso que te dejó aquella intensa experiencia?

Participar y llegar a la final de la novena edición de MasterChef fue, sin duda, un hito definitorio. Bajo la presión de los fo-

gones y la televisión, aprendí a optimizar procesos, a trabajar bajo presión, a conocerme a mí misma y a captar la atención del espectador con un *storytelling* culinario poderoso. Pero, sobre todo, adquirí resiliencia: convertí cada fallo en un aprendizaje inmediato y desarrollé una comunicación auténtica frente a la cámara, habilidades que empleo a diario con el concepto de mi restaurante.

Esencia by María Morales

El nombre de tu restaurante, inaugurado en julio de 2022, con una única mesa con 14 sillas, un menú degustación que cambia constantemente y la cocina completamente abierta, es toda una declaración de intenciones. Se trata, según tus palabras, de recu-

perar la conexión humana a través de la gastronomía. Explicame eso, María.

Cuando concebí *Esencia*, quise evocar el ritual ancestral de compartir vivencias en torno a la mesa. En nuestro espacio, una única mesa central de 14 asientos invita a la complicidad: mis comensales no sólo presencian la ejecución, sino que conversan sobre técnicas, origen de ingredientes y armonías de sabor. Se trata de recrear el modelo de “cocina de espectáculo” con fundamento pedagógico, donde cada explicación profundice en *terroir*, estacionalidad y el trasfondo cultural de cada receta.

¿Cómo definiría María Morales su cocina? ¿Qué puede esperar quien se acerque a tu restaurante?



“En *Esencia* quise evocar el ritual ancestral de compartir vivencias en torno a la mesa. Mi cocina surge cada mes del pulso de mi alma de cocinera: una expresión libre y cambiante que rehúsa encasillarse”



(Piensa durante unos segundos). En *Esencia*, mi cocina surge cada mes del pulso de mi alma de cocinera: una expresión libre y cambiante que rehúsa encasillarse. Me resulta difícil definirla con un estilo fijo, porque creo que un cocinero vive en constante movimiento y aprendizaje. Así, cada menú degustación de 14 tiempos es un viaje íntimo y personal, donde exploro nuevos equilibrios, texturas y matices, armonizados siempre con aceites monovarietales y maridajes creativos que reflejan mi evolución continua.

María, ¿cuáles dirías que son aquellos platos imprescindibles de tu carta?

Entre mis creaciones estrella figuran mis postres -algo que nunca me

había imaginado-, la tarta de queso manchego y mi *pavlova* de mango, que no puedo quitar del menú. Y también destacaría las flores manchegas de emulsión de tinta de calamar con anguila ahumada.

Como es lógico, la despensa manchega cuenta con un gran protagonismo. ¿Qué destacarías de ella y cuáles crees que son sus valores más exportables?

La riqueza manchega -queso manchego con DOP, azafrán, AOVE de cosecha temprana- se sustenta en la biodiversidad microclimática y en prácticas artesanales centenarias. Sus valores -trazabilidad exhaustiva, frescura de pastos

para el ovino manchego y prensado en frío del aceite- garantizan un perfil de sabor genuino y propiedades funcionales (polifenoles, antioxidantes, ácido oleico cardioprotector). Estos atributos, unidos a una narrativa cultural sólida, convierten a nuestros productos en embajadores ideales de la Dieta Mediterránea global.

Además del trabajo en tu restaurante, colaboras con diferentes marcas para la creación de contenido en redes sociales, asistes a ferias, impartes conferencias, realizas *showcooks*... ¿cómo organizas una agenda tan cargada?

Gestiono mi calendario con metodología Kanban: cada trimestre defino

AUREA Dop. Para los grandes aceites de oliva virgen extra



La proporción áurea, base de la colección **AUREA DOP**,
es el alma de muchas de las formas más armoniosas de la naturaleza.
Rigor estilístico y esencia de las formas caracterizan a **AUREA DOP**,
donde la búsqueda meticulosa de la proporción áurea desemboca en una botella de carácter y gran estilo.
AUREA DOP está disponible en tres capacidades, con tapón irrellenable para proteger
la inviolabilidad del contenido y en el característico color Verdetrusco®.

*The golden ratio, at the heart of the **AUREA DOP** collection,
is the soul of many of nature's most harmonious forms.
The calculated search for the golden ratio in the **AUREA DOP**
leads to a stylistic rigor and simplicity of form which defines a bottle of character and great style.
The **AUREA DOP** is available in three capacities, with a neck finish for a non-refillable cap to protect
the inviolability of the contents, made in our characteristic Verdetrusco® colour.*



VETRERIA ETRUSCA S.p.A. Montelupo Fiorentino (Firenze - Italia) Tel. (+39) 0571 7551
www.vetrieriaetrusca.it info@vetrieriaetrusca.it





Algunos de los platos y postres más representativos de María Morales: de izqda. a dcha., lentejas, guiso de manitas de cerdo, panipuri de pisto, tarta de queso manchego y consomé gelificado de AOVE y manzana verde.



“Del AOVE me enamoró su dualidad única: por un lado, aporta textura sedosa y matices frutados; y, por otro, sublima la gastronomía con compuestos fenólicos que promueven la salud cardiovascular. En él convergen ciencia, tradición y *terroir*”

proyectos prioritarios -temporada del menú, colaboraciones con marcas de AOVE o bodegas, así como marcas de gastronomía- y distribuyo tareas en sprints semanales. Además, dedico espacios de “*off-kilter*” para lecturas especializadas y catas privadas que nutren mi inspiración.

Hablando de AOVE

Eres embajadora de la World Olive Oil Exhibition (WOOE) y el aceite de oliva virgen extra juega un papel esencial en tu cocina. Dime, ¿cuál es tu primer recuerdo asociado al AOVE?

Mi primer recuerdo con el aceite de oliva virgen extra me transporta a aquellas catas manchegas en las que, junto a mi

familia, preparábamos el clásico pan de cruz: cortábamos el pan en cuartos, extraíamos la miga hasta dejar cada trozo como un pequeño cuenco, lo rellenábamos generosamente con aceite y un toque de sal, y luego íbamos mojando la miga para saborear cada matiz del aceite. Aquel ritual sencillo y ancestral grabó en mí la pureza y profundidad del AOVE, y desde entonces su frescura y carácter forman parte inseparable de mi memoria gustativa.

María, ¿qué es lo que más destacarías de este alimento, aquello que te enamoró?

Su dualidad única: por un lado, aporta textura sedosa y matices frutados, y por

otro, sublima la gastronomía con compuestos fenólicos que promueven la salud cardiovascular. En él convergen ciencia, tradición y *terroir*.

¿Qué variedades sueles emplear y por qué? ¿Cuáles son tus AOVEs favoritos? ¿Y alguno que te haya sorprendido últimamente?

Me inclino por la arbequina en crudo -notas almendradas-, la picual en cocciones prolongadas por su estabilidad oxidativa y la hojiblanca en emulsiones por su perfil aromático neutro. Recientemente descubrí un “AOVE de montaña” procedente de aceitunas recolectadas en olivares de altura; su acidez equilibrada y retrogusto a hierbas silvestres me cautivaron.



LECCIANA®

— LA VARIEDAD ITALIANA DE LOS —
GRANDES ACEITES

AGR

by De Prado

VIVEROS Y PLANTACIONES

MUCHO MÁS QUE AGRICULTURA

Estamos **especializados en olivares y almendros**, desde la fase de producción en vivero, hasta plantación, asesoría y gestión posterior. Contamos con la **experiencia de más de 30.000 hectáreas de plantaciones**, lo que nos permite utilizar nuestro conocimiento, experiencia en el sector, **técnicos especialistas y maquinaria especializada** a disposición de nuestros clientes.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

Lecciana es una variedad propiedad de Universidad de Bari



“El protagonismo mediático eleva la gastronomía española, pero exige rigor. Celebro la visibilidad que dignifica nuestra cocina, siempre que no eclipse la labor artesanal ni se traicione la honestidad del producto”



¿Cuál dirías que es tu mejor receta con AOVE?

Diseñé un “consomé gelificado de AOVE y manzana verde” que, tras un golpe de calor, se convierte en un caldo sedoso acompañado de jengibre, resaltando la dimensión aromática del aceite.

Como sumiller profesional que eres, ¿crees que llegará el día en que la carta de AOVEs en los restaurantes sea tan habitual como la de vinos?

Absolutamente. Igual que la cultura del vino, la *oil list* se perfilará con descripciones de coupages, análisis sensoriales y sugerencias de maridaje, integrando catadores especializados que orienten al comensal.

Chefs y celebrities

Hoy día, los chefs se han convertido en auténticas **celebrities**. ¿Qué opinión te merece este fenómeno?

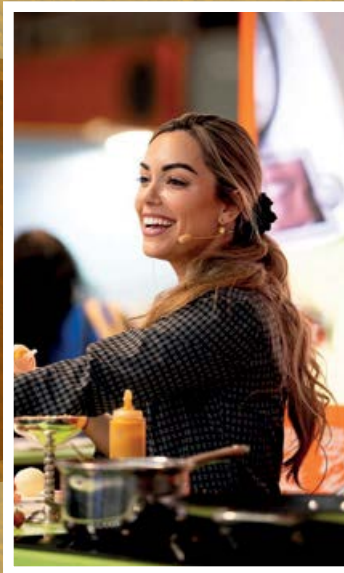
El protagonismo mediático eleva la gastronomía española, pero exige rigor. Celebro la visibilidad que dignifica nuestra cocina, siempre que no eclipse la labor artesanal ni se traicione la honestidad del producto.

Los chefs se han convertido en los grandes prescriptores de la gastronomía española y, por ende, del aceite de oliva virgen extra, uno de los productos más representativos de la Marca España. ¿Qué percibes

dentro y fuera de nuestro país en relación con este pilar fundamental de la Dieta Mediterránea?

En España conservamos la reverencia por el virgen extra como pilar dietético y cultural. En el extranjero, el AOVE conquista con su concepto de “superalimento gourmet”: los mercados anglosajones lo valoran por su perfil saludable y versatilidad culinaria.

En tu opinión, ¿cuál sería la mejor manera de acercar este tesoro gastronómico a las cocinas y hogares de todo el mundo, de exportar las bondades saludables y gastronómicas del virgen extra?



generar empatía: contar historias de agricultores, mostrar procesos de molturación y facilitar la vivencia de una cata guiada.

Por último, y como ex concursante de un exitoso *talent* culinario como MasterChef, ¿qué te parece la proliferación en los últimos años de programas y contenidos dedicados a la cocina y a la gastronomía? ¿Es un fenómeno que ha llegado para quedarse o crees que con el tiempo su efecto se diluirá?

La pasión por aprender en casa y la fascinación por el “arte gastronómico” hacen de los formatos televisivos y digitales una tendencia consolidada. Preveo una evolución hacia la interactividad: *apps* con realidad aumentada que permitan al espectador replicar técnicas en tiempo real y comunidades *on line* que profundicen en ingredientes concretos y nichos culinarios. 🍋

Con educación experiencial: talleres “olive oil pairing”, *podcasts* sensoria-

les y alianzas entre almazaras y escuelas de cocina. La clave está en

VITROVAL

Envases de vidrio que elevan tu producto.
Diseño, calidad y sostenibilidad para destacar en el mercado.





Aceites de Oliva de España dirige su nueva y viral campaña de promoción al consumidor más joven

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español ha lanzado su nueva campaña de promoción nacional *"El complemento perfecto"*, que estará activa hasta finales año y supone un antes y un después en la labor promocional de la organización. La nueva campaña, realizada bajo el paraguas de la marca *Aceites de Oliva de España*, cambia los códigos y posicionamiento estratégico tradicionales, como la Dieta Mediterránea, los fogones e incluso la familiar imagen del chorro de aceite cayendo sobre el pan.



El objeto de deseo de esta campaña es un bolso cápsula de color amarillo verdoso. Un complemento que responde a las últimas tendencias de moda internacionales y que integra, con toda naturalidad, una botella de aceite de oliva virgen extra. Tampoco ha sido ortodoxa la forma de hacer llegar esta propuesta al público: a partir de unas fotos de la cantante Aitana recorriendo las calles de Madrid con el bolso firmado por Palomo Spain que inmediatamente se convirtieron en virales y desatando todo tipo de especulaciones. Así, miles de mensajes se compartieron en redes sociales y medios de comunicación como *Tele 5*, *RNE*, *La Razón*, *Vanity Fair*, *Tapas*... generando conversación sobre qué o quién podría estar detrás de este movimiento: ¿moda o arte? ¿declaración de intenciones? Una corriente a la que también se sumaron rostros conocidos y voces influyentes del mundo digital como Abel Planelles, Javi Hoyos, Juan Avellaneda, Celi Monde y hasta Carmen Lomana.

Se trata de la primera vez que la Interprofesional del Aceite de Oliva Español fusiona para el mercado español moda y gastronomía. La campaña pone el foco en modernizar la imagen del aceite de oliva virgen extra, acercándolo a los jóvenes a través de la



La directora general de Producciones y Mercados Agrarios, Elena Busutil; el director ejecutivo del COI, Jaime Lillo; el chef Paco Roncero; el presidente de la Interprofesional, Pedro Barato; el diseñador Palomo Spain; y la gerente de la Interprofesional, Teresa Pérez.

moda: "El aceite de oliva virgen extra no sólo mejora lo que comemos, también dice mucho de nosotros. Tiene estilo, personalidad, es nuestra seña de identidad, representa lo mejor de nuestra producción y eleva todo lo que toca", apuntaron desde la Interprofesional, al tiempo que remarcaron que "al igual que un bolso es la pieza fundamental de un *outfit*, el aceite de oliva virgen extra lo es de un plato. En esta campaña el producto se convierte en el

complemento perfecto para acompañar cualquier comida y cualquier *look*".

Nuevo enfoque en la estrategia de promoción

Se trata de una campaña "fresca, disruptiva e inteligente" que supone un nuevo enfoque en la forma de llegar al consumidor, según explicó Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, durante la presentación de esta iniciativa en Ma-



Evento de presentación de la campaña en Madrid.



Masterclass de Paco Roncero y Palomo Spain.

Alimentación (MAPA). Para Barato, los datos son “abrumadores”, ya que “si nos centramos en la categoría virgen extra, el 77,8% de los responsables de compra tenían más de 50 años, cuando realmente suponen el 60% de la población española. Y lo más sorprendente de todo es que son los mayores de 65 los que más aceite de oliva virgen extra adquieren, con un consumo per cápita de cuatro litros al año. En el otro extremo encontramos a los menores de 35 años con un consumo per cápita de un raquítico 0,8 litros al año. Un colectivo que supone casi el 9% de la población y que adquirió menos de un 3% del aceite de oliva virgen extra consumido en los hogares. Y no se trata de un fenómeno exclusivo del aceite de oliva virgen extra, en el caso de la categoría aceite de oliva, los mayores de 50 años fueron responsables de la compra en un 79,4% de los casos, y los menores de 35 años no llegaron ni al 2,5%”.

drid. “Estamos constantemente analizando el mercado, el comportamiento del consumidor y tratando de adelantarnos al futuro. Y todo indica que nuestro consumidor en el mercado nacional está envejeciendo y no estamos consiguiendo cautivar y promover la entrada de nuevos consumidores del segmento joven. No es un fenómeno nuevo. De hecho, la alerta la lanzó hace algunos años la Comisión Europea, pero es un proceso que parece que se está acelerando”. Así, Barato precisó que “en un reciente informe del Ejecutivo europeo se estima que, en España, pero también en Italia y Grecia, el consumo de aceites de oliva va a sufrir un recorte de entre un 2% o un 3% anual hasta el año 2035. Un fenómeno que, aseguran, y cito textualmente, refleja los nuevos patrones de consumo de las generaciones más jóvenes”.

En su opinión, este fenómeno se puede constatar ya en nuestro país, tal y como refleja el Informe de Consumo Alimentario en España 2024 presentado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y

El presidente de la organización indicó que lo que se aprecia claramente es que el consumo está muy ligado a la práctica de cocinar en el hogar, algo cotidiano para los más mayores, pero que empieza a ser raro entre los jóvenes. Este hecho se pudo apreciar con claridad en la pandemia. “Lo que la pandemia nos demostró, es que los aceites de oliva tienen muy buena imagen entre los españoles. Si hablamos de alimentación sana, nadie alberga la menor duda. De hecho, cuando en el confinamiento se pensó que comer sano era primordial, muchos volvieron a los aceites de oliva. Pero, al mismo tiempo,

los jóvenes piensan que es un alimento viejo que utiliza una comunicación poco atractiva, con demasiadas referencias al pasado y pocas a los valores de interés para el nuevo comprador. Esta campaña responde a esa necesidad. Y si me lo permiten, de una forma brillante”, consideró.

Barato también resaltó que “es la primera vez en nuestras campañas que focalizamos toda la atención en la categoría aceite de oliva virgen extra. Y es lógico, ya que el *Top* de la categoría es claramente aspiracional, y es lógico que el consumidor quiera disfrutar de lo mejor, y lo mejor en aceites de oliva es el virgen extra, 100% zumo de aceituna, con toda su esencia de aroma y sabor”. Al mismo tiempo, según apuntó, es una tendencia que se puede apreciar en el mercado. “Hace unas décadas, en España las categorías virgen y virgen extra tenían una participación muy minoritaria en los gustos de los consumidores. En la actualidad, la categoría virgen extra prácticamente ha igualado el consumo de la de aceite de oliva en nuestro mercado”, precisó.

La presentación incluyó un *show-cooking* dirigido por el chef con dos estrellas Michelin Paco Roncero, quien reveló su versión definitiva del bocadillo perfecto, elaborado con aceite de oliva virgen extra, verdadero protagonista del evento. 🟡



Prophenoil, el elixir de la eterna juventud

Procedente de un superalimento biofuncional de la más alta calidad y elevado contenido fenólico como es el AOVE, *Prophenoil* es la nueva marca de Oleico Pallarés con la que la empresa sevillana pretende revolucionar la industria del *skin care* gracias al mejor aliado posible, el aceite de oliva virgen extra.

[Texto: Alfredo Briega Martín]



Oleico Pallarés es una empresa familiar dedicada a la elaboración de aceite de oliva virgen extra de calidad Premium -sendos monovarietales de hojiblanca y picual y un singular coupage de acebuches y lechín de edición limitada y numerada, comercializados bajo la marca *Herriza de la Lobilla*- que en 2021 creó una nueva línea de negocio enfocada al I+D+i. En 2024 nació la marca *Prophenoil*, un nuevo producto con múltiples beneficios para la salud.

Hablamos de una fuente natural de polifenoles, antioxidantes y Vitamina E en forma de *skin care*, un producto pionero y 100% natural procedente de una mutación genética de aceituna que bebe del concepto del “elixir de la eterna juventud”. La base de *Prophenoil* es un superalimento con alto contenido fenólico, el aceite de oliva virgen extra. Al poseer una altísima concentración de antioxidantes, Omega-3 y polifenoles, *Prophenoil* es el aliado perfecto para los deportistas y personas que desean proteger y mejorar su sistema cardiovascular y su salud en general.

Álvaro Pallarés Blanco, director comercial de Oleico Pallarés, explica cómo nació *Prophenoil*. “En nuestros acebuches de *Herriza de la Lobilla*, en Osuna (Sevilla), nos dimos cuenta de que, dentro de un mismo árbol, había una serie de ramas en las que las aceitunas no tornaban en su maduración a negras,



El enorme potencial de *Prophenoil* radica en sus beneficios antiinflamatorios, antioxidantes y *antiaging*

sino a blancas. Seguimos indagando y mandamos al laboratorio muestras de estas aceitunas, y la respuesta fue que se trataba de una mutación genética de las mismas acebuchinas”.

“Al hacer un análisis del aceite procedente de esas acebuchinas blancas -continúa- nos dimos cuenta de que sus niveles de polifenoles eran muy altos, al igual que ocurre con las acebuchinas normales. Pero nuestra sorpresa fue cuando comprobamos que dos de ellos, hidroxitirosol y oleocanthal, eran altísimos. Hablamos precisamente de los dos antioxidantes que benefician a nuestra piel: el hidroxitirosol es un antioxidante muy utilizado en cosmética para los productos *antiaging* y el oleocanthal es un antiinflamatorio natural. Entonces vimos que nos hallábamos ante un nuevo producto completamente revolucionario, 100% natural y lleno de vida”.

En efecto, entre los múltiples beneficios saludables del AOVE figuran su condición de antiinflamatorio, sus beneficios antioxidantes y para la salud cardiovascular y cerebral, y los benefi-



cios *antiaging* en la piel. “Son precisamente los beneficios antiinflamatorios, antioxidantes y *antiaging* en los que radica todo el potencial de nuestro producto -afirma Álvaro-, que contiene una abundante presencia de hidroxitirosol y oleocanthal, polifenoles que poseen propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, anticancerígenas, neuroprotectoras y antimicrobianas”.

Como recuerda el CEO de Oleico Pallarés, los polifenoles combaten el estrés oxidativo, que daña los lípidos, las proteínas y el ADN de las células contribuyendo a las enfermedades cardíacas, el cáncer, la diabetes o la demencia.

SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO



MÁXIMO CUIDADO PARA UN ACABADO PERFECTO

SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

MÁS DE 35 AÑOS DE EXPERIENCIA

EL MEJOR ASESORAMIENTO TÉCNICO PARA DAR UNA CORRECTA SOLUCIÓN A SUS NECESIDADES MODERNAS INSTALACIONES. GRAN CAPACIDAD PRODUCTIVA Y LOGÍSTICA

Parque Empresarial. C/ De las Ciencias nº 24 · 11407 Jerez de la Frontera (Cádiz) · T. (34) 956 317 613 · comercialweb@serijerez.com

www.serijerez.com



Acebuchina blanca de Herriza de la Lobilla, la base 100% natural de *Prophenoil*.

Aunque orientado a la exportación, *Prophenoil* también pretende hacerse un hueco en el mercado nacional

Debido a su efecto prebiótico, inhiben el crecimiento de bacterias específicas en la composición microbiana de la piel, actuando como primera línea de defensa del cuerpo contra sustancias tóxicas y patógenos.

En el caso específico de los deportistas, en el entrenamiento diario de un deportista o atleta de élite hay momentos en los que ese entrenamiento de alto nivel requiere permanentes esfuerzos y sobreesfuerzos. Esa exigencia permanente produce inevitables lesiones en músculos, huesos y tendones que los deportistas deben tratar. *Prophenoil* ofrece una infinidad de beneficios que lo convierten en el complemento perfecto para el entrenamiento, entre ellos la posibilidad de calmar el dolor derivado de la práctica deportiva, aminorando además el estrés y la ansiedad asociados a la competición. El secreto está en los polifenoles.

Prophenoil Skin Care y sus principales beneficios sobre la piel

Además de su efecto barrera, detox y relax, *Prophenoil Skin Care* purifica y



AOV	AOVE	AOVE Cosecha Temprana	AOVE alto contenido fenólico	PROPHENOIL
Alrededor de 25 mg./kg.	Alrededor de 100 mg./kg.	300-400 mg./kg.	600-700 mg./kg.	+ 1.700 mg./kg.

Cantidad media de polifenoles en el aceite de oliva virgen (AOV), virgen extra (AOVE) y *Prophenoil*.

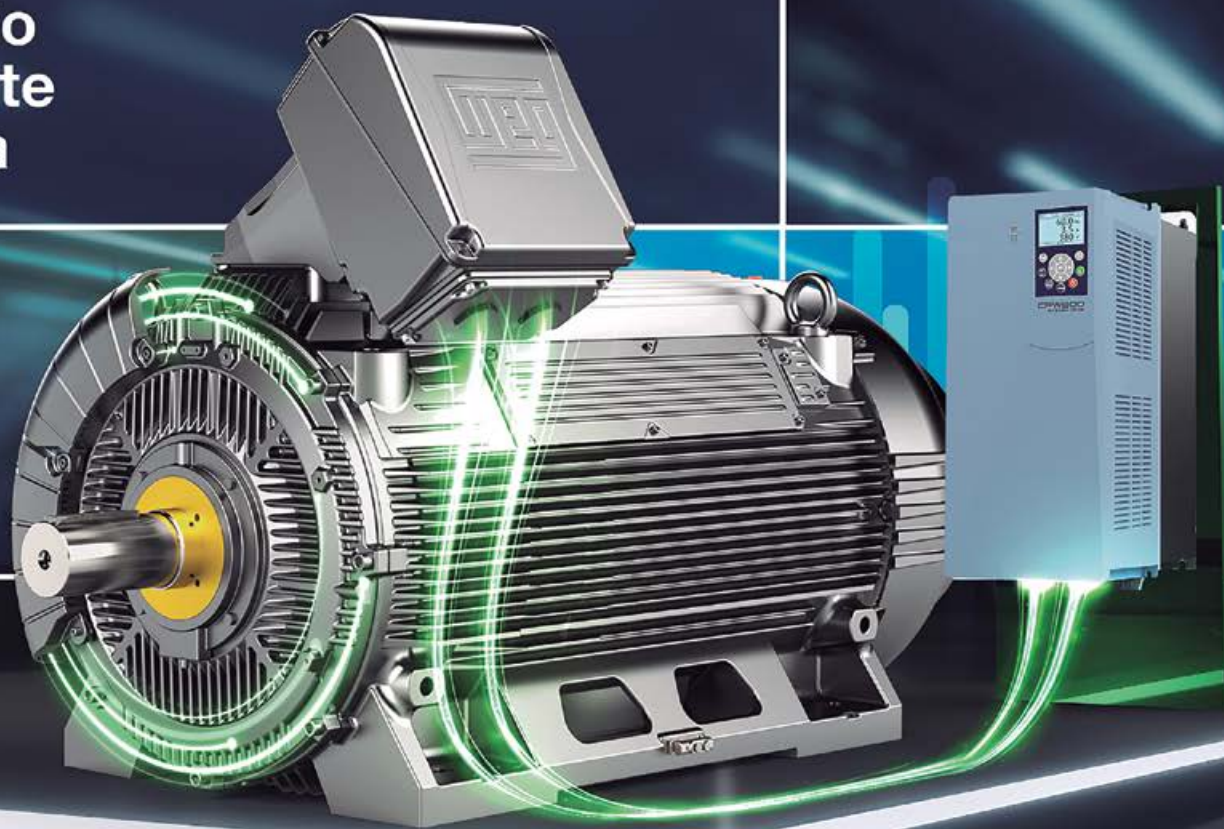
protege la piel de los agentes agresores externos, favoreciendo la eliminación de radicales libres y la inhibición de la oxidación de lípidos por su actividad antioxidante. Los polifenoles son capaces de favorecer los mecanismos básicos de respuesta inflamatoria excesiva. Por su alto contenido en oleocanthal, *Prophenoil Skin Care* actúa como antiinflamatorio natural y favorece la actividad *antiaging* (antienvjecimiento), antimicrobiana, antifúngica y anti-viral. Asimismo, contribuye al sistema antioxidante de la piel y a luchar contra el estrés oxidativo protegiéndola contra el envejecimiento; manteniendo, al mismo tiempo, la piel radiante y sin fatiga. Por último, su alto contenido en hidroxitirosol recupera la luminosidad juvenil de la piel, hidratando y tonificando sin brillos ni sensación grasa.

Presentado en dosificador de 30 ml., *Prophenoil Skin Care* es un producto 100% natural, vegano, sin gluten y libre de químicos que, si bien está orientado a la exportación, también pretende hacerse un hueco en el mercado nacional. “*Prophenoil* ya tiene presencia en países como Lituania y Corea del Sur, y próximamente llegaremos a la Costa Este de EEUU, con la mirada puesta también en otros mercados asiáticos -China y Japón- y en Emiratos Árabes Unidos”, señala Álvaro Pallarés. “Pero actualmente estamos buscando más distribuidores a nivel nacional, en concreto para farmacias, herbolarios, oleotecas y establecimientos gourmet y para el cuidado de la piel, que apuesten por un producto pionero como este y formen parte de la revolución *Prophenoil*”.

www.prophenoil.com

W23 Sync+ Ultra

El medio
ambiente
importa



EVITA
EMISIONES DE
CARBONO



MÁXIMA
EFICIENCIA DEL
MERCADO



MENOR COSTE
TOTAL DE
PROPIEDAD



AMPLIO RANGO
DE OPERACIÓN
HASTA 1.250 KW

W23 Sync+Ultra, el
motor industrial más
eficiente del mundo.

La industria precisa continuar creciendo, y los próximos pasos son la **transición energética**, así como **evitar las emisiones de carbono**. Es así como cuidamos aún más del medio ambiente y dejamos nuestro legado a las futuras generaciones.

En WEG estamos siempre pensando en el futuro, y con tecnología punta llegamos más allá de los estándares y reglamentaciones globales, definiendo un nuevo nivel de eficiencia, alcanzando un 20% **menos de pérdidas que el IE5**. Y eso cambia todo.

Proyecto Cerberus: Agricultura 5.0 aplicada a la sanidad vegetal y la vigilancia integral



Foto de grupo de los miembros del proyecto Cerberus durante el primer encuentro anual celebrado en Jérica (Castellón) en diciembre de 2024.

Detección temprana de plagas de cuarentena -como la *Xylella fastidiosa*-, eliminación sostenible de plagas regulares, uso generalizado del sistema Copernicus, adopción de los principios de la agricultura de precisión y reducción de la brecha tecnológica para los agricultores del siglo XXI. Son los ambiciosos retos que afronta el proyecto Cerberus, centrado en la Cuenca Mediterránea y que aspira a ofrecer soluciones reales en tres cultivos seleccionados: viñedo, olivar y cítricos.

Por Francisco Rovira Más, catedrático de universidad y director del Laboratorio de Robótica Agrícola de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

Cuando la Unión Europea decide financiar un proyecto de investigación con casi cinco millones de euros, cabe esperar que sea para afrontar retos complejos e importantes. Es más, normalmente, los proyectos del programa Horizonte Europa, como ya ocurrió con el extinto programa H2020, suelen abordar simultáneamente varios retos de especial relevancia para el ámbito en que son concedidos.

El proyecto Cerberus pertenece al denominado *cluster* 6, dedicado a alimentación, bioeconomía, recursos naturales, agricultura y medio ambiente. Para entender el recorrido que un proyecto de estas características puede tener, incluso más allá de los cuatro años de su duración (2024-2027), conviene revisar los diversos retos sobre los que gravita.

Reto 1: detección temprana de plagas de cuarentena

Se trata de plagas muy destructivas cuya propagación puede acabar con todo un sector productivo. Casos recientes como el HLB con los cítricos de Florida o la *Xylella fastidiosa* con los olivos del sur de Italia dan fe del carácter destructor de estas plagas. Una vez se extienden resulta muy difícil recuperar el control, por lo que la estrategia -y el reto- para evitarlas es la detección temprana, y dentro de lo posible, a una escala que vaya más allá del ámbito local.

Reto 2: eliminación sostenible de plagas regulares

En la Cuenca Mediterránea, donde se centra el proyecto Cerberus, y con



condiciones ambientales cada vez más impredecibles que están llevando a veranos más secos y calurosos, el ataque de plagas es inevitable. Ante un mercado muy exigente que no admite la mínima imperfección en los frutos, las pérdidas económicas causadas por plagas pueden poner en peligro la rentabilidad del cultivo, como ocurre continuamente en algunos de ellos. La estrategia para



El **gran peligro** de la **digitalización** es que las **soluciones propuestas** estén tan **alejadas** del **campo** que **carezcan** de **sentido práctico** para el **agricultor**

afrontar este reto consiste en utilizar sistemas de pulverización inteligente que optimicen la aplicación de productos a la vez que reduzcan su uso hasta las cantidades mínimas que permitan controlar las plagas con eficacia. El conocimiento de la dinámica poblacional de la plaga facilita la aplicación en el momento óptimo.

Reto 3: uso generalizado del sistema Copernicus

El sistema de observación terrestre desarrollado por la Unión Europea se denomina Copernicus y lo forman varios satélites equipados con sensores capaces de registrar bandas electromagnéticas que proporcionan información sobre el estado de la vegetación. El tiempo de renovación de varias de estas bandas es de cinco días, lo que proporciona una herramienta avanzada para monitorizar el estado vegetativo de plantas y árboles. Las imágenes captadas por los satélites pueden indicar estrés en los árboles de forma temprana, dada la elevada tasa de refresco, pero el reto consiste en determinar el origen de ese estrés; es decir, si tiene un origen biótico causado por plagas o enfermedades, o si, por el contrario, viene inducido por factores abióticos como la falta de agua o nutrientes. Esto no lo podemos concluir sólo con las imágenes de los satélites, siendo necesaria la comprobación en campo.

Reto 4: adopción de los principios de la agricultura de precisión en fruticultura

La agricultura de precisión ha revolucionado la manera de producir alimentos obteniendo mayores beneficios económicos y medioambientales, al hacer un uso más sostenible de los productos y recursos. Sin embargo, esta filosofía que nació con los cultivos extensivos, para los



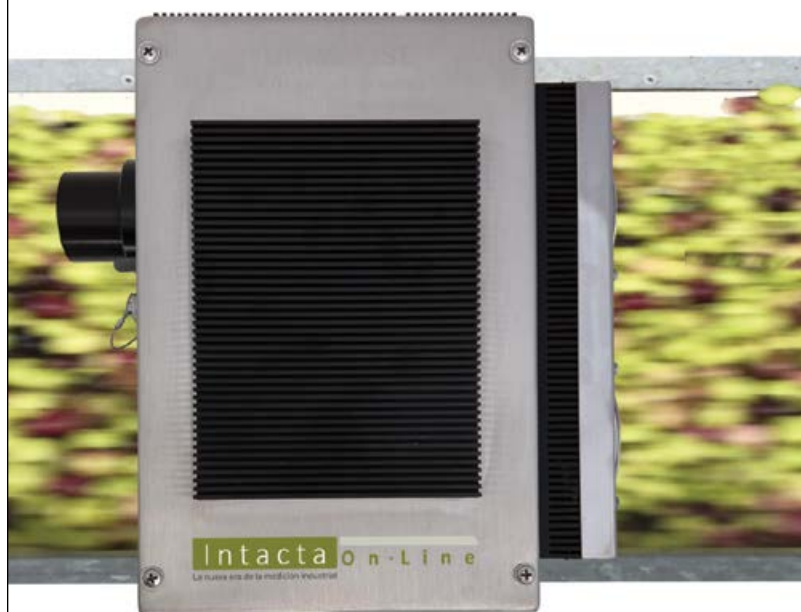
Intacta On-Line
La nueva era de la medición industrial

MEDICIÓN 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

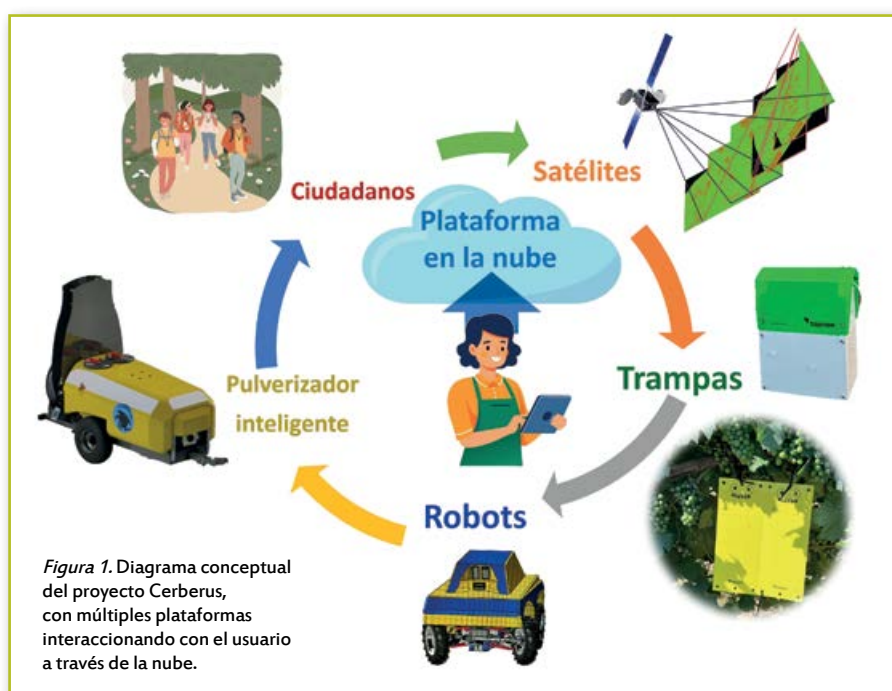


Cerberus pretende conseguir que la información clave para la producción sea accesible a cualquier usuario que la necesite, de manera que se puedan tomar las mejores decisiones en el momento adecuado

que se ha mostrado eficaz, resulta más difícil de aplicar en entornos productivos más intensivos como la fruticultura. La producción de fruta en partes bajas e interiores de los árboles dificultan el seguimiento de la producción mediante imágenes aéreas, limitando su uso a cuantificar el estrés del árbol. Cuatro de las seis plagas tratadas en Cerberus atacan al fruto. Las herramientas para hacer frente a este reto son la detección próxima desde plataformas terrestres y el uso de maquinaria inteligente capaz de aplicar producto en función del estado de cada árbol.

Reto 5: reducción de la brecha tecnológica para los agricultores del siglo XXI

La agricultura digital, también denominada Agricultura 5.0, quizá sea la tercera tecnología disruptiva de la agricultura moderna, tras la mecanización y la revolución verde. Sin embargo, a diferencia de las anteriores, este salto



tecnológico demanda una mayor formación por parte de los agricultores, que con frecuencia se sienten incapaces de seguir el ritmo al que aparecen nuevos productos y soluciones comerciales. El hecho de que la edad media del agricultor español se acerque a la edad de jubilación, y no se produzca relevo generacional, complica aún más la adopción de tecnologías digitales en el campo. Además de la mayor formación por parte de los agricultores como usuarios finales de esta tecnología más avanzada, también resulta necesario que los que estamos desarrollándola reduzcamos el nivel de complejidad hasta cotas asequibles a

la mayoría de usuarios. Precisamente aquí estriba el reto que abordamos en Cerberus: conseguir que la información clave para la producción sea accesible a cualquier usuario que la necesite, ya sea pequeño agricultor, gran productor, cooperativa o incluso entidades reguladoras, de manera que se puedan tomar las mejores decisiones en el momento adecuado.

El gran peligro de la digitalización es que las soluciones propuestas estén tan alejadas del campo que carezcan de sentido práctico para el agricultor. Las observaciones remotas pierden mucha fuerza si no se validan en el campo, especialmente cuando hablamos de



diseñada para que cualquier agricultor pueda extraer y añadir información relevante para su cultivo. El resto de las plataformas, herramientas y equipo humano que forman el proyecto se describen a continuación.

La plataforma más remota de la que se nutre Cerberus es el conjunto de satélites Sentinel-2 del programa Copernicus de la Unión Europea. El uso de estas imágenes conlleva dos problemas importantes: en primer lugar, su manejo no está adecuado a las necesidades de un usuario sin conocimientos previos de análisis de imagen; y, en segundo lugar, la información registrada puede alertar de indicios de estrés en la vegetación, pero sin especificar su origen biótico o abiótico. Cerberus soslaya estos dos problemas atacándolos directamente. El primero lo hace a través de la plataforma, en la que cualquier usuario registrado recibe las imágenes más relevantes para su cultivo conformadas a su parcela; mientras

plagas. Esta idea es el motor del proyecto Cerberus: a pesar de utilizar plataformas de diversa índole, los datos registrados, la información generada y las actuaciones propuestas están ligadas al cultivo y los productores. El esquema de la *Figura 1* muestra el concepto

que subyace en Cerberus, con una plataforma digital en el centro como nexo de unión entre la información generada por diferentes medios y las actuaciones recomendadas para cada parcela. Esta plataforma está en la nube, normalmente es accesible y está especialmente

JAENCOOP
grupo

THE LARGEST

PRODUCER OF OLIVE OIL FROM THE ORIGIN IN JAEN

DIVERSITY *of* VARIETIES

PICUAL
TRADITIONAL FARMER
TRAZABILITY
ROYAL
ORGANIC
ARBEQUINA
QUALITY
INTEGRATED PRODUCTION
ORIGIN
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN



ES-ECO-001-AN
Agricultura UE



www.jaencoop.com





El proyecto Cerberus posee potencial para ofrecer soluciones reales porque su ambición está limitada a tres cultivos (viñedo, olivar y cítricos), tres plagas de cuarentena y tres plagas comunes para estos cultivos seleccionados

que el segundo lo hace contrastando la información del satélite con datos de campo procedentes de las siguientes fuentes: trampas convencionales e inteligentes instaladas en la parcela, detección próxima con sensores a bordo de un robot, registros de los propios agricultores en la plataforma -como los tratamientos fitosanitarios realizados o el estado fenológico del cultivo- y la información proveniente de ciudadanos de a pie. La plataforma la está desarrollando la filial española de la empresa nipona NTTData, mientras que la selección de bandas e índices radiométricos, de los muchos que ofrecen los satélites de observación terrestre, corre a cargo de la Universidad de Bolonia en Italia para viñedo y del Centro de Excelencia Eratóstenes de Chipre para olivo y naranjo.



Soluciones reales para viñedo, olivar y cítricos

El proyecto Cerberus posee potencial para ofrecer soluciones reales porque su ambición está limitada a tres cultivos (viñedo, olivar y cítricos), tres plagas de cuarentena (*Flavescence dorée*, *Xylella fastidiosa*, *Bactrocera dorsalis*) y tres plagas comunes para estos cultivos seleccionados (*Lobesia botrana*, *Bactrocera oleae*, *Ceratitis capitata*). La cuidada elección de cultivos y plagas a tratar quizá sea lo que hace atractivo el proyecto y explique su concesión. El seguimiento diario de las plagas se realiza mediante trampas inteligentes que cuentan los insectos capturados todos los días y lo

registran directamente en la plataforma. Estas trampas han sido desarrolladas por la empresa eslovena Efos, uno de los socios del proyecto. Para tener total certeza en el uso de dichas trampas inteligentes, se han instalado también trampas convencionales en los seis campos piloto del proyecto, coexistiendo ambos tipos.

El diseño experimental de campo que incluye la selección de trampas, feromonas y, sobre todo, su ubicación precisa en la parcela para que no interfieran entre ellas, ha seguido los protocolos oficiales proporcionados por el Servicio de Sanidad Vegetal de la Generalitat Valenciana, socio también del consorcio Cerberus. El registro de las trampas convencionales es efec-

tuado por el responsable de cada parcela piloto a través de la plataforma digital en la nube, lo que sirve para asegurar la aceptación de los agricultores como usuarios finales.

Además de las aportaciones que pueda hacer el propio agricultor, el contacto directo con el cultivo lo completa Cerberus mediante la detección próxima, que consiste en realizar medidas desde distancias cortas y percibiendo las partes laterales e inferiores de los árboles que no son accesibles desde vehículos aéreos. Estas medidas cuentan con gran resolución debido a la cercanía y a la alta frecuencia de muestreo, ya que se pueden tomar varios puntos por cada árbol, llegando a tasas de más de 20.000 puntos de medida por hectárea. Estos registros serán realizados por un ordenador montado en un robot que se desplace de forma autónoma entre filas de cultivo, y que en estos momentos está construyendo el Laboratorio de Robótica Agrícola de la Universitat Politècnica de Valencia (UPV).

Como se ha comentado antes, el enfoque ante plagas de cuarentena y plagas ordinarias es muy distinto en Cerberus. Las plagas ordinarias requieren tratamientos de pulverización en la parcela y el objetivo del proyecto es que estos tratamientos sean lo más sostenibles posible, y que además registren los parámetros clave del tratamiento como el volumen aplicado y la presión de trabajo en un mapa. La plataforma digital, alimentada por imágenes satélite y datos tomados en campo, generará mapas de tratamiento automáticamente para adecuar la dosis aplicada al tamaño real de la vegetación. Estos mapas podrán ser enviados a los pulverizadores inteligentes Cerberus, que, equipados con un sistema de posicionamiento global y un ordenador capaz de entenderlos y procesarlos, aplicarán la dosis ideal de manera automática sin que el operario tenga que seleccionar nada. El posicionamiento del equipo determinará las regulaciones óptimas para cada cultivo. El desarrollo de estos pulverizadores inteligentes corre a cargo del fabricante Cleyfer Maquinaria Agrícola, otro socio industrial del proyecto, con el asesoramiento de la UPV.

En cuanto a las plagas de cuarentena, tiene mayor interés identificar posibles brotes en zonas no afectadas, lo que complica su detección porque no siempre ocurre dentro de las parcelas. Para este caso, Cerberus cuenta con la ciencia ciudadana, una disciplina joven que bien implementada capacita a la ciudadanía para proporcionar datos científicos. Contar con la ciudadanía implica disponer de una vasta cantidad de datos y cubrir mayores extensiones con rapidez. La empresa española Science for Change (SFC), especialista en ciencia ciudadana y socia de Cerberus, es la encargada de su rigurosa implementación.

Resultados en el primer año de proyecto y siguientes pasos

La estrategia de Cerberus ha consistido en empezar desde abajo, es decir, desde tierra. Por eso, aunque

FOSS



CONOCE TU ACEITE EN 40 SEGUNDOS

PARÁMETROS

- ACIDEZ
- ESTERES
- CERAS
- PERÓXIDOS
- K232
- K270
- ERITRODIOL-UVAOL
- HUMEDAD
- OLEICO
- ESTEROLES TOTALES
- MARGÁRICO
- Y MUCHO MÁS...



FÁCIL DE USAR

RESULTADOS FIABLES

SIN REACTIVOS QUÍMICOS

INSTRUMENTO VALIDADO

PROTECCIÓN IP54

... Y CON LA GARANTÍA Y

LA CALIDAD DE FOSS

ASEGURA LA CALIDAD EN TU ALMAZARA

MÁS INFORMACIÓN



934949940

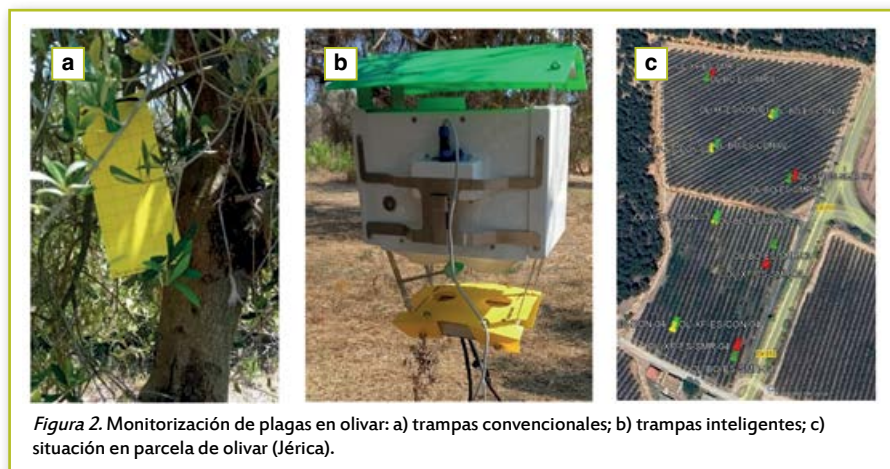
infofoss@foss.es

ANALYTICS BEYOND MEASURE

En 2025 se va a impulsar la detección a gran escala, es decir, el desarrollo de modelos para la detección automática de estrés desde imágenes del sistema Copernicus y la puesta en marcha de las estrategias de ciencia ciudadana

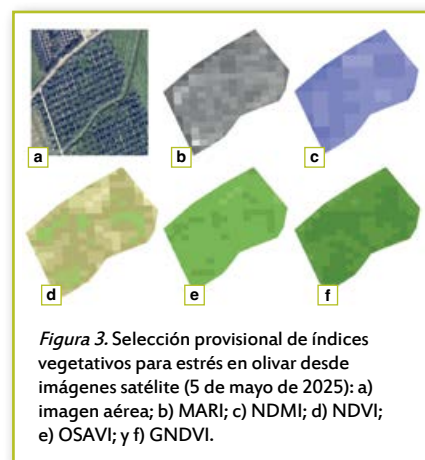
cada equipo ha comenzado a desarrollar su parte desde el primer día del proyecto, en 2024 se ha puesto especial énfasis en la monitorización terrestre de las plagas. En total se han instalado 66 trampas, de ellas 35 inteligentes que envían imágenes de capturas a diario para ser identificadas por un sistema de Inteligencia Artificial desarrollado por el socio Efos. De las tres plagas de cuarentena, dos son enfermedades, por lo que el seguimiento a través de trampas se centra en el vector más importante de cada una. En concreto, para la flavesencia dorada en viñedo intentamos capturar el saltamontes de la vid (*Scaphoideus titanus*), mientras que el seguimiento de la *Xylella fastidiosa* se hace a través del *Philaenus spumarius*. La detección de estos vectores, además del conteo -semanal en trampa convencional y diario en la inteligente-, requiere la comprobación en un laboratorio autorizado de que son portadores de la enfermedad, lo que complica mucho más su seguimiento.

Los pilotos de Cerberus son seis fincas elegidas en tres países del arco Mediterráneo con características diferentes para abarcar mayor diversidad, dos pilotos por país y por cultivo. Los pilotos de viñedo están en el norte de Italia (Rio Saliceto), cerca de Bolonia y en el centro de Chipre, este último representando a la viticultura de montaña con una altura de 997 metros



sobre el nivel del mar. Las fincas de cítricos están situadas en Bétera (Valencia) y Limassol (Chipre); mientras que el olivar intensivo está situado en Jérica (Castellón) y el tradicional en Mesagne, en el sur de Italia, una zona severamente afectada por la *Xylella fastidiosa*. Así, la Figura 2a muestra una trampa convencional en olivar intensivo y la Figura 2b una trampa inteligente en el olivar tradicional. Por su parte, la Figura 2c proporciona la distribución de trampas en el olivar intensivo de Jérica perteneciente al socio Naranjas del Carmen para la temporada 2025, donde el color rojo representa las trampas inteligentes de *Xylella*; el verde oscuro, las inteligentes de la mosca del olivo (*Bactrocera oleae*); el verde claro, las convencionales de mosca del olivo; y el amarillo, las convencionales de *Xylella*, separadas adecuadamente para que no interfirieran los atrayentes.

Durante el año 2025 se va a dar un impulso a la detección a gran escala, es decir, al desarrollo de modelos para la detección automática de estrés desde imágenes del sistema Copernicus y a la puesta en marcha de las estrategias de ciencia ciudadana. En cuanto a la monitorización de olivos, las técnicas de teledetección se están utilizando para la detección temprana de estrés compatible con los síntomas de *Xylella fastidiosa*, que posteriormente se validarán con medidas en tierra, tanto desde sensores próximos como de capturas de vectores. La Figura 3 muestra los índices actualmente dis-



ponibles desde la plataforma Cerberus aplicados a la finca piloto San Gervasio, ubicada en Puglia (Italia), con ataques severos de la plaga. En concreto, la Figura 3a muestra la vista aérea de la parcela; la Figura 3b el índice MARI; la Figura 3c el NDMI; la Figura 3d el NDVI; la Figura 3e el OSAVI; y la Figura 3f el GNDVI.

La ciencia ciudadana, liderada por la empresa SFC, tiene previstas tres actuaciones en mayo (España e Italia) y junio (Chipre), en las que ciudadanos colaboradores del proyecto aprenderán a monitorizar varias plagas, comprometiéndose a hacer su seguimiento durante el resto del año a través de la plataforma Cerberus, que recopilará todos los datos. El año 2025, además, verá la finalización de los primeros prototipos de pulverizador inteligente, construidos por el socio valenciano Cleyfer, y los robots de monitorización desarrollados por la UPV. 🍋



CORIANA®

Fatto in Italia

EL RENACIMIENTO DEL OLIVAR

La variedad italiana Coriana ofrece un aceite equilibrado con un alto contenido en polifenoles, más del doble que Arbequina, lo cual, aparte de estabilidad, aporta ese amargo y picante tan interesante. Un aceite excepcional tanto como monovarietal como mejorador de AOVEs muy maduros. Coriana es una variedad muy indicada para plantaciones con disponibilidad hídrica suficiente, proporcionando altas producciones de AOVE de una elevada calidad organoléptica.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



LivingSoiLL: mejorar la salud del suelo del olivar desde la transformación digital y mediante soluciones sostenibles



En el marco del proyecto europeo LivingSoiLL, el Living Lab Andaluz, financiado con dos millones de euros, establece prioridades estratégicas para consolidar un modelo sostenible y resiliente en la gestión del suelo del olivar andaluz que incluyen el aprovechamiento de coproductos del olivar como enmiendas orgánicas, el impulso de la digitalización y el uso de Inteligencia Artificial para mejorar la toma de decisiones; así como la promoción de modelos de negocio basados en prácticas agrícolas sostenibles.

Por Juan Manuel Jurado Rodríguez, profesor del Área de Lenguajes y Sistemas Informáticos de la Universidad de Jaén

En 2021, el Programa Marco Horizonte Europa incorporaba la Misión Suelo “A Soil Deal for Europe”, cuyo eje fundamental es la creación de 100 *living labs* para liderar la transición hacia suelos saludables hasta el año 2030. Hasta la fecha, la Comisión Europea ha financiado 25 *living labs* en Europa, que se encuentran en proceso de despliegue en los distintos territorios.

Concretamente, en España cuenta con ocho *living labs* dirigidos al estudio de suelos agrícolas y en Andalucía se han establecido cinco enfocados al

estudio de la salud del suelo en cultivos permanentes leñosos. Estos *living labs* se constituyen con la finalidad de ser centros de experimentación y dinamización permanentes en la región. Asimismo, se pretende formar una red de actores clave pertenecientes a cuatro categorías: (1) universidad y centros I+D+i; (2) Administración pública; (3) empresas del sector; y (4) sociedad y usuarios finales.

Si bien el tipo de suelo bajo estudio puede ser de tipo urbano, agrícola o forestal, en este artículo pondremos el foco en los *living labs* dirigidos al

estudio de la salud de los suelos agrícolas. Las causas de la degradación que experimentan estos tipos de suelos se pueden agrupar en tres factores clave: el relieve del terreno, las anomalías agroclimáticas adversas y el laboreo inadecuado en la finca. Todo ello es fuente de estudio en Europa y para ello se establece esta red de *living labs* que estará operativa en su totalidad en 2030.

Suelos de olivar en Andalucía

Andalucía es la región que dispone de la mayor superficie de olivar a nivel mun-



[[El Living Lab Andalucía se constituye en el marco del proyecto europeo LivingSoiLL, con el que se pretende establecer una red de cinco *living labs* en España, Portugal, Francia, Italia y Polonia]]

dial, con un total de 1.638.320 hectáreas, tal y como se recoge en la Primera Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027. La cifra anterior re-

presenta el 60,1% de la superficie de olivar nacional, el 32,8% de la superficie de olivar comunitaria y el 14,2% de la superficie de olivar mundial.

En líneas generales, los suelos de olivar en Andalucía están expuestos a una degradación como resultado de la alta actividad de labor en la explotación agrícola y el impacto sufrido por largas épocas de sequía, que ha dificultado la

Optimiza tu producción de aceite
con nuestros equipos de
extracción sencillos y eficientes

Ahorra tiempo y recursos con nuestras líneas de dos y tres fases, las cuales se caracterizan por su fácil mantenimiento y alto rendimiento.

Poducciones entre 1.000 y 8.000 kg/h
en continuo o por partidas.

TAOSA
TÉCNICAS ANDALUZAS DE CENTRIFUGACIÓN S.A.L.

Tu compañero de molinda

*O seu parceiro na
extração de azeite*





「El Living Lab Andaluz se posiciona como un motor de transformación hacia un modelo de gestión agraria más resiliente, eficiente y respetuoso con el medio ambiente en el contexto del olivar andaluz」

aplicación de soluciones favorables para la salud del suelo como la implantación de cubiertas vegetales. Uno de los problemas más relevantes es la erosión, que causa una pérdida de entre 12 y 50 toneladas de suelo por hectárea al año sobre una superficie de 469.865 hectáreas, que representa el 30% de la superficie de olivar en Andalucía (Figura 1).

En este contexto, la Política Agraria Común (PAC) ha puesto en marcha medidas importantes como los ecorregímenes, que favorecen la presencia de cubierta vegetal y biodiversidad en la finca. Según los datos de la PAC del año 2024, más de un millón de hectáreas han optado por la cubierta vegetal espontánea o sembrada, lo que representa un 73% de la superficie de olivar en Andalucía (Figura 2).

Constitución del Living Lab en Andalucía

El Living Lab Andaluz se constituye en el marco del proyecto europeo LivingSoi-LL, con el que se pretende establecer una red de cinco *living labs* en España, Portugal, Francia, Italia y Polonia. Estos centros actuarán en coordinación para co-diseñar, co-desarrollar y aplicar soluciones que fomenten la conservación y restauración de la salud del suelo en plantaciones agrícolas de gran importancia a nivel económico, social y cultural en la UE. A través de soluciones innovadoras adaptadas a cada cultivo, se pretende contribuir a la mejora general del suelo y la resiliencia medioambiental en explotaciones agrarias de cultivos

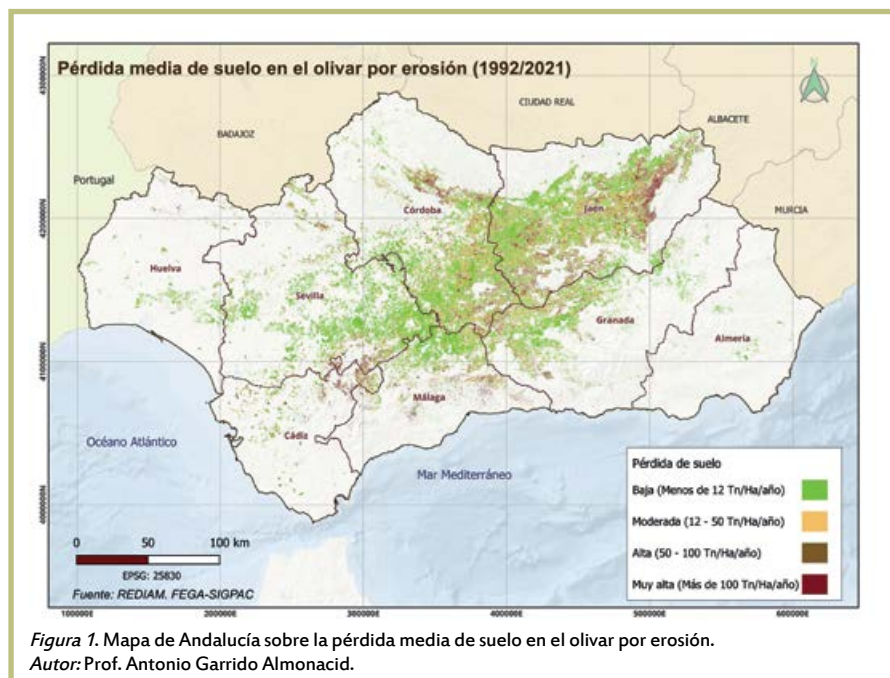


Figura 1. Mapa de Andalucía sobre la pérdida media de suelo en el olivar por erosión. Autor: Prof. Antonio Garrido Almonacid.

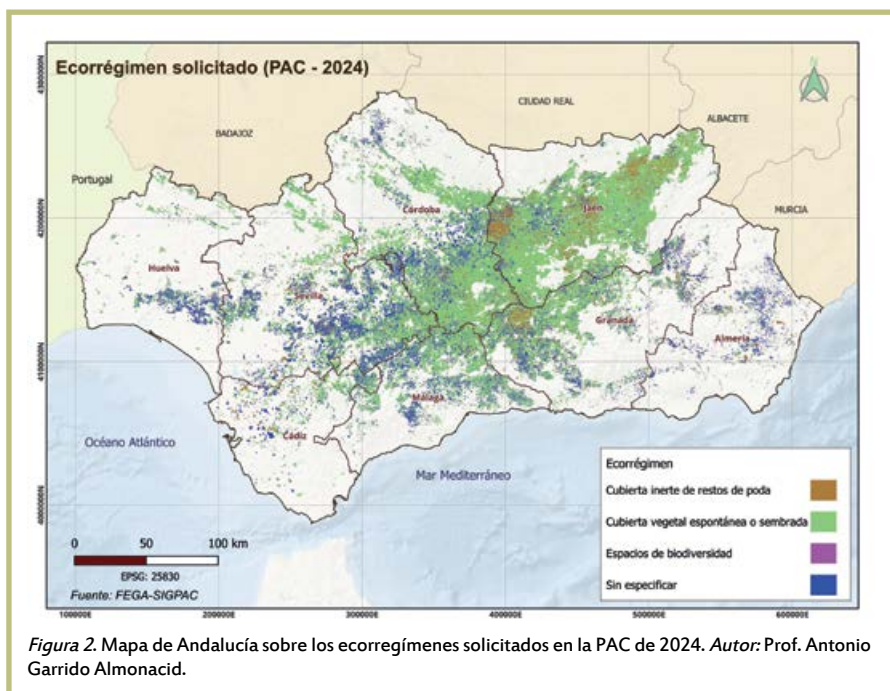


Figura 2. Mapa de Andalucía sobre los ecorregímenes solicitados en la PAC de 2024. Autor: Prof. Antonio Garrido Almonacid.

permanentes leñosos, más concretamente, el olivo, la vid, el avellano, el castaño y el manzano (Figura 3). Para ello, se establece un eje transversal en todas las regiones y cultivos basado en la búsqueda de soluciones tecnológicas sostenibles con las que inferir positivamente en los servicios ecosistémicos y generar un mayor ratio de beneficio y sostenibilidad en las plantaciones.

El Living Lab Andaluz pone el foco de estudio sobre el suelo del olivar y está compuesto por 11 entidades constituyentes a las que se han añadido 21 colaboradoras que dan lugar a un consorcio abierto representado por universidades y centros de investigación, administraciones públicas, empresas oleícolas y una amplia comunidad de agricultores de Andalucía (Figura 4).

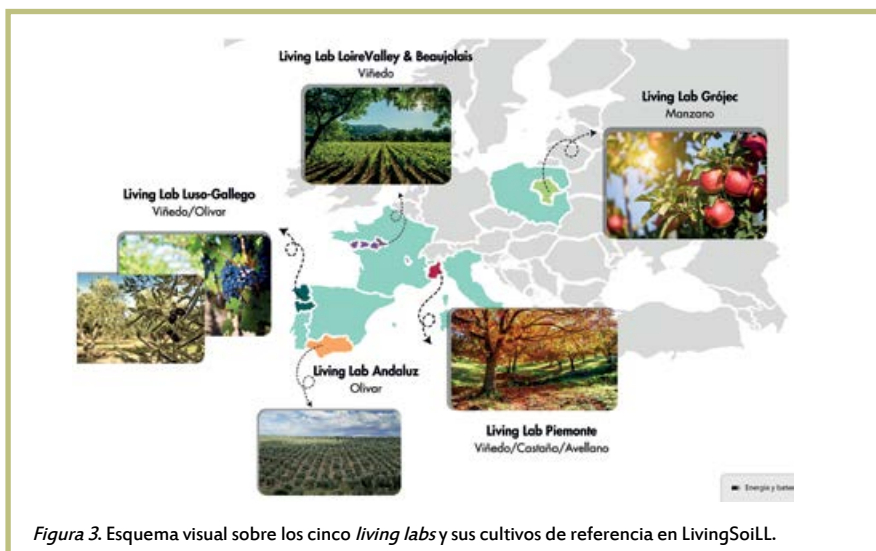


Figura 3. Esquema visual sobre los cinco living labs y sus cultivos de referencia en LivingSoiLL.

La **sostenibilidad económica** de los planes de acción **propuestos** pasa por **impulsar soluciones** para **aprovechar coproductos emergentes** del olivar y su **aplicación** para la **mejora de la salud del suelo**.

El Living Lab Andaluz establece prioridades estratégicas para consolidar un modelo sostenible y resiliente en la gestión del suelo del olivar andaluz. Estas incluyen el aprovechamiento de coproductos del olivar

como enmiendas orgánicas, el impulso de la digitalización y el uso de Inteligencia Artificial para mejorar la toma de decisiones, así como la promoción de modelos de negocio basados en prácticas agrícolas sosteni-

bles. También se prioriza el desarrollo de soluciones frente a la sequía y la coordinación entre los actores clave del sector oleícola, fomentando una innovación colaborativa enfocada en la salud del suelo.

CDROxiTester

Sistema de Análisis
para el Control de Calidad del Aceite



Rápido



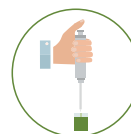
Sencillo



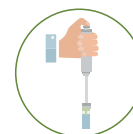
Fiable

El sistema CDR OxiTester

El **CDR OxiTester** es un analizador con control termostático y tecnología fotométrica que utiliza emisores LED y kits de reactivos precargados y listos para usar.



1



2



3

tecnilab
tecnología analítica



El Casar, CP:19170 (Guadalajara), Spain
info@tecnilab.es Tel: +34 949 33 54 60



El Living Lab Andaluz se centra en la búsqueda y demostración práctica de soluciones tecnológicas sostenibles con un impacto positivo en dos direcciones: la mejora de la salud del suelo y el incremento de la rentabilidad de la finca oleícola.]

Diagnóstico de los principales problemas de degradación del suelo de olivar

El Living Lab Andaluz tiene como objetivo afrontar de manera integral los principales retos que afectan a la salud del suelo en el olivar andaluz. En este contexto, se abordarán cuatro desafíos clave: mitigar los efectos de la sequía, prevenir la erosión, reducir la contaminación y mejorar la estructura y biodiversidad del suelo.

Para ello, se desplegará un conjunto de soluciones sostenibles en 22 fincas experimentales, con el respaldo económico, tecnológico y logístico del propio Living Lab (Figura 5). Además, y con el objetivo de hacer un diagnóstico integral y diseñar las soluciones para cada tipología de olivar, se ha tenido en cuenta la clasificación recogida en la Figura 6. Las soluciones propuestas incluyen prácticas innovadoras como la aplicación de enmiendas orgánicas y biofertilizantes, la instalación de infraestructuras para mejorar la infiltración y controlar la escorrentía, la restauración de cárcavas, el uso de cubiertas vegetales y técnicas avanzadas de remediación de suelos contaminados. Asimismo, se llevará a cabo una monitorización exhaustiva en las fincas experimentales mediante la toma de muestra de suelo (Figura 7), teledetección y modelos de simulación que faciliten la extracción de datos en escenarios futuros. Con todo ello, el Li-

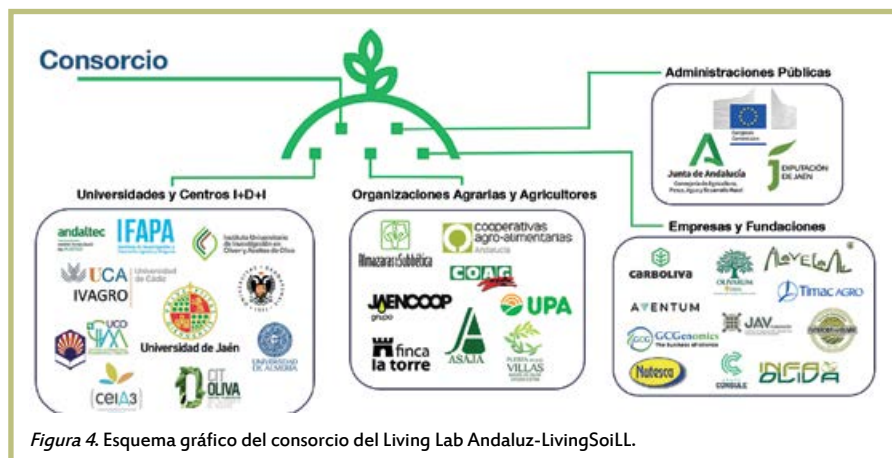


Figura 4. Esquema gráfico del consorcio del Living Lab Andaluz-LivingSoiLL.



Figura 5. Mapa de distribución de los socios y colaboradores del Living Lab, así como del número de fincas por provincia en Andalucía.



Figura 6. Tipologías de fincas de olivar consideradas en el Living Lab Andaluz-LivingSoiLL.

ving Lab Andaluz se posiciona como un motor de transformación hacia un modelo de gestión agraria más resiliente, eficiente y respetuoso con el medio ambiente en el contexto del olivar andaluz.

Despliegue de actividades sobre las fincas experimentales

Inicialmente se llevarán a cabo acciones para mejorar la biodiversidad y la estructura del suelo mediante la aplicación de

enmiendas orgánicas, como compost de alperujo y compost de residuos sólidos urbanos, con el fin de incrementar el contenido de materia orgánica y favorecer una mejor estructura física del suelo. A su vez, se realizarán ensayos con biofertilizantes y biochar, buscando incrementar la fertilidad y la capacidad de retención de agua. Para evaluar el impacto de estas intervenciones, se establecerán comparaciones entre parcelas labradas y no labradas.



Figura 7. Toma de muestras en una finca de olivar del Living Lab Andaluz en Vélez-Rubio (Almería).

Además, se estudiará la viabilidad técnica y económica de generar compost directamente en las fincas utilizando biorreactores modulares.

Con el fin de reducir la erosión y mejorar la infiltración del agua en el suelo, se procederá a la siembra de cubiertas vegetales adaptadas a las condiciones agroclimáticas locales. También se instalarán hidroinfiltradores que permitan gestionar la escorrentía y aumentar la retención hídrica en el perfil edáfico. Se incorporarán materiales innovadores para la construcción de diques de contención y se acometerán tareas de restauración de cárcavas y taludes mediante técnicas de revegetación, construcción de diques de estabilización y otras infraestructuras orientadas al control de la erosión. En aquellas zonas afectadas por encharcamiento, se diseñarán e implementarán sistemas de drenaje para mejorar la capacidad de absorción y el equilibrio hídrico del suelo.

Para asegurar una adecuada evaluación del impacto de las intervenciones, se pondrá en marcha un sistema de muestreo y análisis del suelo en diferentes condiciones experimentales, con el propósito de valorar la calidad del suelo, su contenido de agua y la actividad biológica asociada. Estas mediciones se complementarán con una comparativa de zonas con y sin infiltradores, y se utilizarán sondas para la monitorización continua de la humedad y otros parámetros indicativos de la salud del suelo. Las buenas prácticas identificadas serán escaladas a otras fincas con condiciones similares.

Asimismo, se explorarán estrategias de adaptación y optimización que incluyan el análisis del efecto del labrado sobre la retención de carbono y la estructura del suelo; y se evaluará el balance entre el uso de productos fitosanitarios convencionales y las enmiendas orgánicas para fomentar un manejo más sostenible. También se tendrá en cuenta el papel de la microtopografía de las fincas en la eficacia de las medidas aplicadas y se trabajará en la identificación de fuentes de cofinanciación que permitan ejecutar acciones de mayor coste, como la restauración integral de cárcavas.

Por último, en el ámbito de la remediación de suelos contaminados, se incluirá la aplicación experimental de técnicas de electrorremediación en aquellas parcelas donde se detecten problemas de contaminación específica, contribuyendo así a la restauración integral de la funcionalidad edáfica.

Estas actividades, integradas y adaptadas a las características de cada finca, se desarrollan tomando como

esbelt

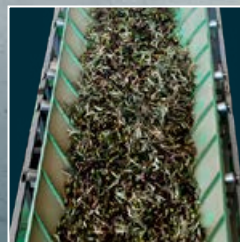
Bandas transportadoras termoplásticas
La alternativa a las bandas de caucho

Atóxicas
Seguridad alimentaria
garantizada

Estables
No requieren retensado

Robustas
Alta carga y durabilidad

**¡Eleva tu cosecha al
siguiente nivel!**



Homologados por las principales
cooperativas olivereras

Tel. 93 207 33 11 - www.esbelt.com - esbelt@esbelt.com

esbelt



Reunión de trabajo técnico del Living Lab Andaluz en la Universidad de Jaén.

referencia modelos de co-creación y co-diseño que permitirán evaluar y validar soluciones prácticas que puedan ser replicadas a escala regional para la mejora de la salud del suelo del olivar andaluz.

Fomento de modelos de negocio emergentes

En cuanto a la sostenibilidad económica de los planes de acción propuestos, hay que impulsar soluciones para aprovechar coproductos emergentes del olivar y su aplicación para la mejora de la salud del suelo. Por ejemplo, el alpejuje puede emplearse para compost -materia orgánica como abono para el suelo-, lo que promueve una economía circular. Las buenas prácticas de manejo de suelo van alineadas con la fijación de carbono en el mismo. En este sentido, ya se están dando los primeros pasos en el mercado de créditos de carbono en el olivar, otro ingreso que será clave en el futuro de la renta agraria.

El Living Lab Andaluz avanzará en soluciones dirigidas a la fabricación de diques para la estabilización de cárcavas a partir de nuevos materiales, el autodiagnóstico de la salud del suelo del olivar, el estudio del digestato procedente de las plantas de biogás o el biochar generado mediante hornos pirólíticos y la monitorización a gran escala de la fijación de carbono en el suelo del olivar en sus distintas tipologías y territorios. Por otro lado, la PAC es otra fuente de ingresos que está marcada por unas directrices alineadas con un adecuado manejo del suelo.



El autor del artículo, Juan Manuel Jurado Rodríguez, profesor del Área de Lenguajes y Sistemas Informáticos de la UJA y coordinador del Living Lab Andaluz, que tiene como objetivo el desarrollo de soluciones tecnológicas sostenibles para la mejora de la salud del suelo del olivar en Andalucía.

Conclusiones y proyección futura

El despliegue de 100 centros de experimentación y demostración de soluciones efectivas para mejorar la salud del suelo, autodenominados *living labs*, supone una inversión sin precedentes en Europa para tal fin, alcanzando la cifra global de 200 millones de euros. Esta situación nos conduce al siguiente desafío: diseñar y poner en marcha una estrategia transversal entre los actores clave del sector agroalimentario para que la salud del suelo forme parte de la cadena de valor de los modelos de negocio en curso.

El Living Lab Andaluz tiene como prioridad fundamental la búsqueda y demostración práctica de soluciones tecnológicas sostenibles con un impacto positivo en dos direcciones: la mejora de la salud del suelo y el incremento de la rentabilidad de la finca oleícola. Esta simbiosis es fundamental para garantizar una alta continuidad y replicabilidad de los planes de actuación efectuados en las fincas experimentales del Living Lab, que servirán de fincas faro para el resto con problemas de degradación de suelo.

Sin lugar a dudas, el tejido de carácter público-privado que constituye el Living Lab Andaluz proyecta hacia el futuro una capacidad de diagnóstico y acción para conducir al sector del olivar a un nuevo escenario en el que el cultivo y su suelo sean activos más resilientes a los efectos climáticos adversos; la PAC ofrezca respuesta a las necesidades específicas de cada tipología de olivar; los agricultores estén conectados a herramientas digitales que, alimentadas por la Inteligencia Artificial, aporten información de valor sobre la evolución agronómica y económica de la finca; y, por último, a un escenario con mayor cohesión entre entidades públicas, empresas, centros de I+D+i y sociedad que se antoja imprescindible para la salud del suelo y de los modelos de negocio, ya consolidados y emergentes, en torno al aceite de oliva y los coproductos del olivar. 🍋

EL MAYOR VIVERO DE PLANTA DE OLIVO CERTIFICADA EN EL MUNDO



GROUPE  **leapplant®**



- Producimos cerca de 20 millones de plantas anuales
- Planta certificada para plantación en seto
- Contamos con un equipo completo para realizar proyectos llave en mano
- Disponemos de campos de planta madre -etiqueta blanca- del IRTA, destinada a la multiplicación
- Seleccionamos todos los clones, siendo los más productivos los de arbequina I18 y arbosana I43
- Somos el único vivero del mundo que dispone de 40.000 plantas madre para producir de forma independiente y controlada sanitariamente
- Ámbito de actuación: España, Portugal, Norte de África, Medio Oriente e Italia

CONTACTO:

Adriano Resta



España: + 34 691 73 75 93



Marruecos: +212 661-256499

Laura Encinas



+ 34 676 37 96 82

Nuevas fuentes genéticas para incrementar la resistencia frente a la verticilosis en olivo

La verticilosis del olivo, causada por el hongo del suelo *Verticillium dahliae*, es una enfermedad vascular que constituye una de las principales preocupaciones de los olivicultores en la mayoría de las zonas productoras. Actualmente no existe un método de control efectivo y las alternativas más sostenibles de manejo consisten en lucha integrada incluyendo el uso de variedades tolerantes o resistentes. En esta línea, investigadores de la UCO, en colaboración con Agromillora, han evaluado la respuesta a la verticilosis de una colección de 11 variedades de olivo, entre ellas variedades tradicionales y otras nuevas de diferentes orígenes y programas de mejora. Este ensayo ha permitido identificar nuevas fuentes genéticas para incrementar la resistencia/tolerancia de las plantaciones.



Rama de olivo de la variedad arbosana.

Por Departamento de I+D de Agromillora

En el ensayo se evaluaron 11 variedades diferentes, de las que cuatro son variedades tradicionales españolas o italianas (arbequina, arbosana, picual, frantoio), una variedad del programa de mejora de la UCO (sikitita) y otras seis procedentes de programas de mejora de Agromillora (oliana) junto con la Universidad de Bari (coriana, elviana) y la Universidad de Florencia (florentia, brunella, OAC-21). Picual se ha considerado referencia susceptible y frantoio, resistente.

La evaluación se realizó en árboles expuestos al patógeno en campo sobre suelos naturalmente infestados durante un periodo de tres años. Las plantaciones se establecieron en 2021 según diseño experimental de bloques al azar y en tres ubicaciones (réplicas), dos en la provincia de Jaén y una en Sevilla. Hasta la fecha, los resultados más concluyentes corresponden a la parcela de Villanueva de la

Los resultados obtenidos en este trabajo demuestran que existen nuevas variedades que ofrecen opciones de control de la enfermedad y mantienen unos niveles altos de productividad

Reina (Jaén), donde el nivel de inóculo presente en campo es superior y las condiciones climáticas han sido favorables para el desarrollo del hongo.

Se ha realizado seguimiento durante dos años consecutivos y los síntomas se evalúan en varias ocasiones en la época de mayor incidencia de la enfermedad, coincidiendo con el mayor de-



Frutos de la variedad coriana.

desarrollo vegetativo de los árboles. Los parámetros evaluados son: severidad (escala de 0-4), porcentaje de incidencia y porcentaje de mortalidad. Estos datos han permitido clasificar las variedades según el nivel de resistencia.

Resultados y conclusiones

A continuación se exponen los resultados de la parcela de Villanueva de la Reina, en Jaén. En los gráficos se puede observar que la sintomatología se in-

A.O.V.E

Sinónimo de máxima calidad, esto se debe a que no tiene ningún tipo de defecto organoléptico. 100% zumo de aceitunas sin aditivos ni conservantes, ha de tener una acidez menor de 0,8%. Se caracteriza por un sabor afrutado y notorio, un color verde intenso y un aroma potenciado al máximo.



EuroChem Agro Iberia S.L.
www.eurochemiberia.com

NITROFOSKA SUPER OLIVO

Sinónimo de máxima calidad en abonado para el olivar.

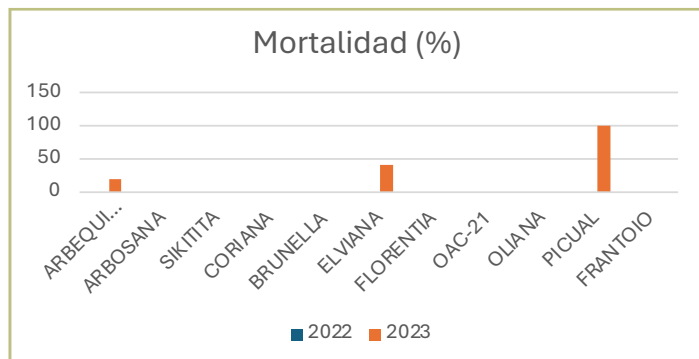
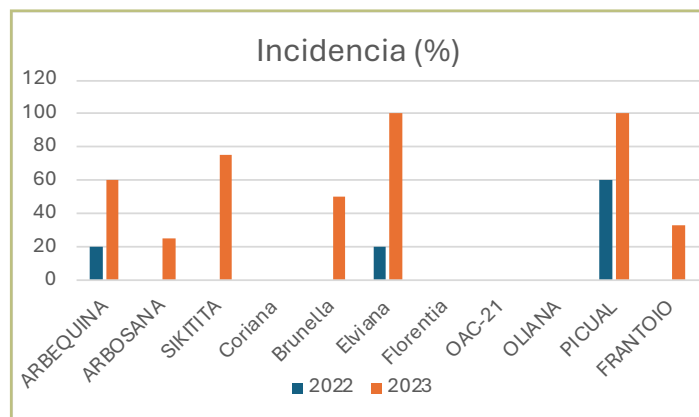
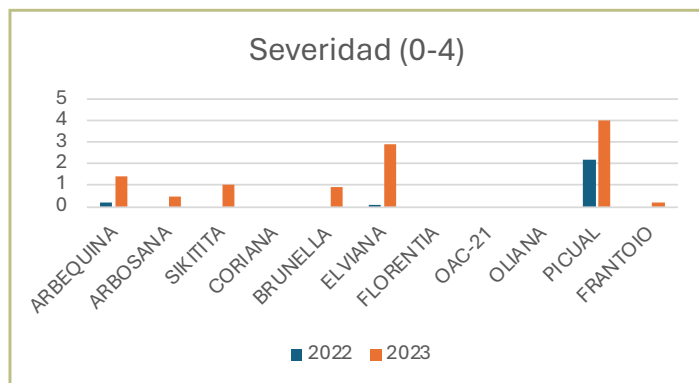
Fabricado con materias primas de primera calidad, 100% Sulfato de potasio y magnesio, sin cloro y sin urea.

Se caracteriza por mejorar la producción y rendimiento en el olivar a lo largo de los años.

Nitrofoska®
INVIERTE EN A.O.V.E



EUROCHEM



Frutos de la variedad brunella en producción.



Frutos de la variedad de aceituna de mesa elviana.

tensificó entre 2022 y 2023 en todas las variedades afectadas.

Así, destacan como variedades más resistentes -que han convivido con presencia de *Verticillium* en el suelo sin presentar síntomas de la enfermedad- coriana, brunella, OAC-21 y oliana. La variedad frantoio presenta baja incidencia, síntomas muy leves y nula mortalidad. Como variedades con incidencia moderada-alta figuran elviana, arbequina y sikitita, destacando que esta última, a pesar de mostrar síntomas, no ha

El empleo de cultivares resistentes es el método más económico, efectivo y respetuoso con el medio ambiente para el control de la verticilosis

presentado mortalidad. Por último, la variedad más sensible es picual, con

valores en 2023 de severidad máxima y 100% de incidencia y mortalidad.

Los resultados obtenidos en este trabajo demuestran que existen nuevas variedades que ofrecen opciones de control de la enfermedad y mantienen unos niveles altos de productividad. Como medida para reducir la tasa de infección, *Trapero et al.* (ver *Bibliografía*) afirman que el empleo de cultivares resistentes es el método más económico, efectivo y respetuoso con el medio ambiente para el control de la verticilosis. 🟢

Bibliografía

Trapero, C., López Escudero, F. J., Roca, L. F., Blanco López, M. A., & Trapero, A. (2011, febrero). "La verticilosis, un grave problema de la olivicultura actual". *Agricultura*, febrero 2011, Páginas 106-110.

EFISOIL

SUPER^{AMINO}POT

CON COMPLEJO PROLIFE

**Incrementa la calidad,
el peso, el sabor
y el calibre del fruto
en tu cultivo del olivar**

Aminosulfato potásico de alta eficiencia,
potenciador de todos los procesos
fisiológicos del olivo

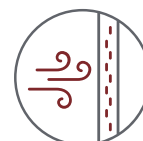
Apto para aplicaciones
vía foliar y fertirriego



INCREMENTO
DE LA FERTILIDAD



NUTRIENTES
MÁS DISPONIBLES



PROTECCIÓN
ANTIESTRÉS



ACTIVACIÓN DEL
CRECIMIENTO



MAYOR CALIDAD
DE LA COSECHA



Entrevista a Albert Hinojosa y Joaquim Rosas, responsable técnico y director general de Finca Molí Coloma

"Estamos profundamente enamorados de la lecciana, es puro rock & roll"

El equipo de Comunicación de Agromillora conversa con Albert Hinojosa y Joaquim Rosas, responsable técnico y director general de Finca Molí Coloma, respectivamente, sobre su proyecto oleícola, sus orígenes -un antiguo molino papelerero de finales del siglo XV- y sus previsiones de futuro. Trabajo, innovación y pasión por la tierra son los valores que definen a esta empresa barcelonesa perteneciente al Grupo Sumarroca.



Hablarnos un poco acerca de la historia de Molí Coloma y sus orígenes.

Carles Sumarroca adquirió en su momento la finca Molí Coloma, una propiedad bastante grande en el Penedès. Acababa de venir de una feria en Italia y pensó que detrás del mundo de la aceituna podía haber un gran potencial. En ese momento ya hacía vino y creyó que, si extraía la aceituna de forma intensiva con maquinaria, podría funcionar igual que en la viña. De aquí nacieron los primeros cultivos de superintensivo para demostrar que el modelo era viable técnica y cualitativamente. Las primeras pruebas, realizadas en Molí La Boella (Tarragona), resultaron un gran éxito, llegando a ser considerada la mejor arbequina de España durante los tres primeros años.

¿Cómo se define Molí Coloma?

Nos definimos como una empresa que elabora aceites de muy alta calidad, enfocados en el segmento Premium y siempre vinculados a la innovación. Nacimos con la innovación y queremos crecer con ella.

En Molí Coloma nacimos con la innovación y queremos crecer con ella, la innovación es esencial para diferenciarnos"

¿Sólo producís aceite de oliva virgen extra? ¿Por qué?

Correcto. Producimos únicamente aceite de oliva virgen extra porque somos una empresa relativamente pequeña y nos centramos en las gamas más Premium. El virgen extra es la punta de la pirámide cualitativa y ahí es donde queremos estar.

Contáis con varias líneas distintivas de AOVEs: de autor, de finca, de innovación...

Empezamos elaborando arbequina, nuestra línea más tradicional, pero con el tiempo y el conocimiento agro descubrimos otras variedades con gran potencial. Arbosana y lecciana constituyen nuestra línea de innovación, que representa la unión entre variedades autóctonas y desarrollos

recientes. *Aceites de Autor* refleja la creatividad de quien busca expresar la singularidad de cada año y *Aceites de Finca* alude al origen específico de nuestras plantaciones.

¿Dónde están ubicadas las fincas?

Tenemos dos zonas principales. En el Penedès, con algo de arbequina y una hectárea de lecciana; y en Sevilla, con unas 400 hectáreas en superintensivo, donde cultivamos arbequina, arbosana, lecciana -algo más de una hectárea-, oliana, chiquitita y manzanilla sevillana.

¿Cómo trabajáis el storytelling y el posicionamiento de vuestros productos?

Nuestro *storytelling* es sencillo y auténtico. Nos basamos en el fruto del campo, sus condiciones climáticas y varietales, su elaboración y envasado. Nuestra propuesta de valor se centra en la diferenciación, especialmente en los mercados internacionales.

La innovación es un valor clave en vuestra empresa. ¿Cómo la comunicáis y por qué es tan importante?

La innovación es esencial para diferenciarnos. Seleccionamos variedades con



Plantación superintensiva de lecciana de Finca Molí Coloma en Sevilla.



alta calidad y productividad. Llevamos años trabajando con la lecciana y hemos recibido reconocimientos internacionales en Nueva York, Japón o Dubái. Esto refuerza nuestra imagen como empresa innovadora.

¿Por qué lecciana representa esa innovación?

Estamos profundamente enamorados de la lecciana. Desde la primera vez que la probamos dijimos: “¡Esto es puro rock and roll!”. Tiene una gran comple-

jidad, un amargo y picante intensos pero armonizados, especialmente en nuestro AOVE *Gregal*, que representa el concepto de aceite mediterráneo.

¿Qué aporta esta variedad a nivel organoléptico y productivo?

Lecciana nos ofrece conceptos que otras variedades como la arbequina o la arbozana no tienen tan desarrollados. A nivel organoléptico, ofrece una complejidad muy interesante. Y a nivel productivo se adapta muy bien a diferentes zonas

“La **complejidad** es lo que **marca la diferencia**, especialmente en el segmento Premium; un AOVE complejo como el de **lecciana** tiene **carácter** y **despierta sensaciones**, y eso el mercado **lo valora**”

DAMOS FORMA A TUS EMOCIONES

INGENIERÍA AGROALIMENTARIA

www.pastranaingenieria.com



Especialistas en el desarrollo de proyectos de almazaras

Redacción de Proyectos
Dirección facultativa de Obras
Tramitación de licencias administrativas
Gestión de ayudas y subvenciones
Gestión integrada de Proyectos





Plantación superintensiva de lecciana de Finca Molí Coloma en Sevilla.



de cultivo, como Sevilla y el Penedès, que son bastante distintas. Esta versatilidad nos da mucha amplitud de trabajo.

¿Cómo se comporta la variedad lecciana en condiciones de secano, altas temperaturas o frío?

Estamos gratamente sorprendidos. En el Penedès llevamos más de tres años de sequía intensa y lecciana está respondiendo muy bien. Es la variedad que más crece y la más fácil en términos de manejo del cultivo. En Sevilla también se adapta perfectamente, soportando temperaturas superiores a 40 °C sin problemas. El fruto aguanta muy bien sin perder humedad. Es una variedad muy resistente.

¿Cómo definiríais la calidad del aceite lecciana, ese rock & roll del que habláis?

Es un aceite muy complejo. Desde el primer momento se perciben muchos aromas secundarios, lo que le confiere una notable riqueza aromática. Además, es amargo y picante, pero de forma controlada, lo que aporta equilibrio. Posee atributos muy buenos: por un lado, el extremo más picante y amargo; y por otro, el frutado. Todo está muy bien balanceado. Aunque, sin duda, la mejor forma de entenderlo es probándolo.

¿Por qué es importante que un aceite sea complejo? ¿Qué valor aporta al mercado?

Dentro del mercado del virgen extra hay mucha disparidad de calidades. La complejidad es lo que marca la diferencia, especialmente en el segmento Premium donde queremos posicionarnos. Un aceite complejo despierta sensaciones, tiene carácter, y eso el mercado lo valora. Desde el punto de vista del consumidor, buscamos un aceite que complemente platos como un pescado blanco: que no lo opaque, pero que tampoco pase desapercibido. Esa armonía es clave.

Hablemos del sistema productivo. ¿Qué diferencia al modelo superintensivo respecto a otros?

Fuimos de los primeros en apostar por el cultivo superintensivo porque mejora mucho la agilidad en la recolección y elaboración. Esto favorece directamente la calidad del aceite. Además, desde el punto de vista agronómico, facilita los tratamientos y el manejo diario del cultivo.

“En Molí Coloma queremos jugar un rol diferenciador, estar en la punta de la pirámide cualitativa”

¿Qué peso tienen las nuevas variedades en el mercado global y qué potencial veis en ellas?

Aún tienen un peso pequeño porque estamos en fases iniciales de plantación. Pero vemos señales muy positivas: altas puntuaciones en catas, reconocimiento por parte de profesionales, etc. Creemos que, tanto por su rendimiento productivo como por su perfil organoléptico, estas variedades tienen un gran futuro. El mercado global está creciendo y muchos países aún no pueden cubrir su propia demanda. Cuando los consumidores prueban la lecciana, notan la diferencia y repiten.

¿Cómo atisbáis el futuro de Molí Coloma?

El contexto global es cada vez más inestable, pero la tendencia de consumo de aceite de oliva virgen extra sigue creciendo. La demanda supera la oferta.

Aunque ha habido momentos complicados, como las últimas cosechas o los aranceles internacionales, el futuro del virgen extra es ciertamente prometedor. Aún representa un porcentaje pequeño dentro del consumo total de aceites, por lo que existe mucho margen de crecimiento. En Molí Coloma queremos jugar un rol diferenciador, estar en la punta de la pirámide cualitativa. 🍯

Solución total insecticida para tu olivar, con el equipo más completo

Protección eficaz con **Sivanto® Prime**.
Mejores eficacias del mercado **frente a mosca del olivo** durante todo el ciclo.

Confía en la solución líder, deja tu olivar en las mejores manos.



SIVANTO®
prime





El aceite de oliva en la regulación del tejido adiposo de médula ósea

Poco se conoce acerca del efecto de los ácidos grasos de la dieta en la composición del tejido adiposo de la médula ósea. En los estudios presentados a continuación, realizados en ratones sanos, se observó un aumento de ácido oleico en el líquido extracelular de la médula ósea de aquellos alimentados con las dos dietas que contenían aceite de oliva, lo que indica que la composición de la reserva de ácidos grasos en este tejido adiposo fue sensible a los ácidos grasos de la dieta. Estos estudios sugieren que la ingesta de aceite de oliva produce una remodelación de las reservas de ácidos grasos (aportando ácido oleico) en la médula ósea; al tiempo que sus hallazgos revelan una nueva estrategia mediante la cual el aceite de oliva puede ser fundamental para combatir el trastorno disfuncional del sistema inmunitario inducido por dietas ricas en grasas durante la obesidad.



Por Rocío Abía González

Científico titular de los OPIS. Laboratorio de Nutrición Celular y Molecular. Departamento de Alimentación y Salud. Instituto de la Grasa-CSIC

La médula ósea es un tejido que se encuentra en el interior de los huesos y desempeña una función fundamental, puesto que es donde se encuentran, entre otras, las células madre sanguíneas denominadas células madre hematopoyéticas. Estas células son de vital importancia, ya que a partir de ellas se generan nuevas series celulares, caso de las células progenitoras que darán origen a las células sanguíneas maduras; entre estas últimas se encuentran los glóbulos blancos que combaten las infecciones, los glóbulos rojos que transportan el oxígeno que respiramos y las plaquetas que ayudan a la coagulación de la sangre.

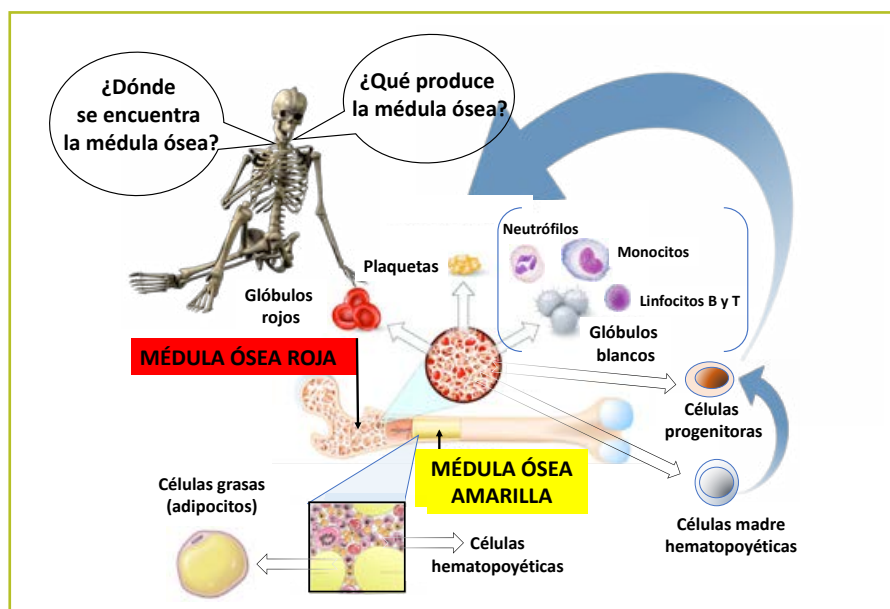
La producción de células sanguíneas y su liberación a la sangre se denomina hematopoyesis. Los glóbulos blancos -también llamados leucocitos- desempeñan un papel muy importante en el sistema inmunitario, que es el sistema de defensa del organismo contra las

infecciones y diferentes enfermedades. Aunque pueden madurar en la propia médula ósea, los glóbulos blancos también maduran e incluso pueden almacenarse en otros órganos especializados del sistema inmunitario como son el timo y bazo. Si se desarrolla una infección, los glóbulos blancos atacan y destruyen las bacterias, los virus u otros organismos que estén causando dicha infección y ayudan a eliminar los desechos de los tejidos. Estas células pueden incluso combatir replicaciones erróneas de otras células (células cancerígenas).

Hay varios tipos de glóbulos blancos y cada uno de ellos ejerce una función específica. Pertenecientes al sistema inmunitario innato, los neutrófilos son las primeras células inmunitarias que llegan al lugar de la infección y pueden fagocitar (ingerir y destruir) a los microorganismos invasores. Los monocitos también intervienen en procesos de fagocitosis mediante mecanismos diferentes a los neutrófilos; cabe destacar que son cé-

lulas muy plásticas, puesto que existen subpoblaciones de monocitos en sangre con propiedades pro-inflamatorias, anti-inflamatorias e intermedias cuyo equilibrio es importante para mantener el estado de salud. Los monocitos tienen la capacidad de transformarse en macrófagos, en cuya forma diferenciada ejercen preferentemente su función limpiadora (fagocítica), además de participar en un amplio espectro de funciones moduladoras de la inflamación. Otro tipo de glóbulos blancos son los linfocitos, pertenecientes al sistema inmunitario adquirido, que ayudan al reconocimiento (linfocitos B) y a la destrucción (linfocitos T) de microorganismos y partículas invasoras o de células no reconocidas como propias del huésped.

En la médula ósea, junto con las células madre hematopoyéticas, glóbulos blancos, glóbulos rojos y plaquetas, coexisten otras células ricas en grasas que se denominan adipocitos y forman el tejido graso (tejido adiposo) de la



El aceite de oliva puede contribuir a la prevención del trastorno disfuncional del sistema inmunitario inducido en la obesidad, reconfigurándolo desde sus orígenes en la médula ósea

también pueden encontrarse células madre hematopoyéticas y células inmunitarias, pero en menor número.

La médula ósea es un órgano dinámico y su composición cambia con la edad, por el tipo de nutrición o un estado patológico determinado. Durante el proceso de envejecimiento normal, hay una conversión fisiológica de la médula ósea roja (hematopoyética) hacia la médula ósea amarilla (adiposa). Al nacer y durante las primeras etapas de la

médula ósea. En base a la riqueza de células hematopoyéticas o de células adipocíticas, se observan dos tipos de médula ósea: la médula ósea roja (cuyo color se debe a la presencia de glóbulos

rojos), en la que hay poco tejido adiposo y un gran número de células hematopoyéticas; y la médula ósea amarilla (cuyo color se debe a la presencia de adipocitos del tejido adiposo), aunque en ella

Cultivando nuestra
experiencia en el
Olivo

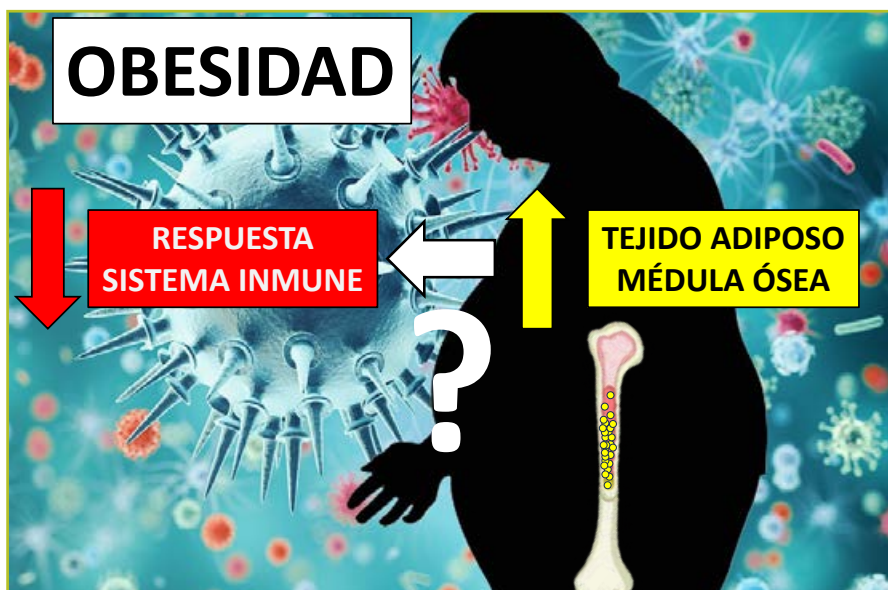




Se pudo establecer una relación entre el ácido oleico procedente de las dietas y el mantenimiento específico de los linfocitos T CD4+ en la médula ósea

vida, la médula ósea se compone principalmente de células hematopoyéticas (médula ósea roja), un signo de un sistema inmunitario en plena actividad. En edades más avanzadas, la mayor parte de la médula ósea ya es amarilla, al estar principalmente compuesta de tejido graso a costa de una disminución de la médula ósea roja, es decir, de células hematopoyéticas, un signo de un sistema inmunitario debilitado.

Entre las diversas patologías que aumentan el tejido adiposo de la médula ósea se encuentra la obesidad inducida por la dieta. La obesidad ha sido definida por la OMS como la acumulación anormal o excesiva de células grasas (adipocitos) en el tejido adiposo (extramedular) que genera un proceso inflamatorio que suele ser crónico y de baja intensidad. Se estima que en 2025 la obesidad afectará en España al 33% de los hombres y al 28% de las mujeres, algo de suma importancia teniendo en cuenta que la obesidad constituye un claro factor de riesgo para el desarrollo de las principales enfermedades crónicas de nuestro tiempo, como las enfermedades cardiovasculares, la diabetes *mellitus* tipo 2, la hipertensión arterial, ciertos tipos de cáncer e incluso alteraciones respiratorias, digestivas e inmunológicas. De hecho, la obesidad causa daños en el sistema inmunitario, induciendo alteraciones en el comportamiento de diversas células y moléculas inmunitarias, y disminuyendo su capacidad de respuesta. Todo ello determina que los cambios en el tejido adiposo de la médula ósea durante la obesidad podrían provocar a su vez cambios en los mecanismos que regulan la actividad de las células madre y progenitoras hematopoyéticas para producir células sanguíneas y mantener un sistema inmunitario en forma.



El tejido adiposo está especializado en el almacenamiento de energía en forma de triglicéridos. El principal constituyente de los triglicéridos son los ácidos grasos, tras cuyo catabolismo se obtiene energía. Los ácidos grasos también desempeñan un papel esencial en la regulación del metabolismo y en el equilibrio interno (homeostasis) de las células. Las grasas (triglicéridos) se incorporan en nuestro organismo mediante la ingesta de los alimentos que las contienen. Se conoce que la cantidad de grasa ingerida y su composición en ácidos grasos influyen en la formación, composición y funcionalidad del tejido adiposo que se encuentra ubicado entre los órganos

o debajo de la piel. Sin embargo, poco se conoce sobre el efecto de los ácidos grasos de la dieta en la composición del tejido adiposo de la médula ósea y su posible influencia sobre las células hematopoyéticas. Como se ha indicado anteriormente, a diferencia de los otros tejidos adiposos (extramedulares) del organismo, las células grasas de la médula ósea existen en un microambiente que contiene poblaciones únicas de células hematopoyéticas; por lo tanto, los procesos de formación y mantenimiento de células sanguíneas (hematopoyesis) podrían estar regulados por la composición y funcionalidad de los adipocitos del tejido adiposo de la médula ósea.



Estos estudios **sugieren** que la **ingesta de aceite de oliva** produce una **remodelación** de las reservas de **ácidos grasos** en la **médula ósea**

Análisis del efecto comparativo de tres dietas

Una de las causas del aumento de la obesidad y los problemas asociados a ella es el incremento de la ingesta de grasas saturadas, es decir, ricas preferentemente en ácido palmítico; mientras que una Dieta Mediterránea, considerada la más sana, es particularmente rica en aceite de oliva, es decir, en ácido oleico. Muchos estudios previos también otorgan a los ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga de la familia Omega-3 (ácido eicosapentaenoico, EPA, y ácido docosahexaenoico, DHA) ciertas propiedades beneficiosas para la salud. Los objetivos de nuestro trabajo consistieron en averiguar el efecto comparativo de tres dietas obesogénicas (por incremento de la fracción grasa en su composición) en ratones sanos sobre la composición del tejido adiposo de la médula ósea y la hematopoyesis: una primera dieta enriquecida con una grasa saturada, una segunda dieta enriquecida con aceite de oliva (desprovisto de componentes minoritarios) y una tercera dieta enriquecida con el mismo aceite de oliva anterior pero adicionada con una dosis de EPA y DHA. La intervención nutricional tuvo una duración de 20 semanas y los tres tipos de dietas grasas fueron elaboradas para mantener el mismo contenido de calorías. También se utilizó un cuarto grupo de animales alimentados con una dieta control de mantenimiento. Se analizaron diferentes parámetros metabólicos en los ratones obesos y las características de las células madre hematopoyéticas y células inmunitarias en médula ósea; así como de las células inmunitarias en sangre (como medio transportador) y en bazo (como órgano activo e implicado en su almacenamiento).

Nuestros estudios mostraron que todas las dietas ricas en grasa fueron capaces de inducir un perfil obesogénico en los ratones, pero de forma menos disruptiva (pesos corporales menores y cambios metabólicos a veces similares a los ratones controles) en aquellos ratones alimentados con las dietas enriquecidas en aceite de oliva suplementada o no con ácidos grasos Omega-3 con respecto a la dieta enriquecida en grasa saturada. Se observó un aumento de ácido oleico en el líquido extracelular de la médula ósea de los ratones alimentados con las dos dietas que contenían aceite de oliva, lo que indica que la composición de la reserva de ácidos grasos en este tejido adiposo, hasta ahora considerado desconectado y con un metabolismo diferenciado del resto de tejidos adiposos en otras localizaciones anatómicas, fue sensible a los ácidos grasos de la dieta. Las dietas enriquecidas en aceite de oliva, con y sin EPA y DHA, desencadenaron un perfil similar, característico de una expansión de células madre hematopoyéticas y células progenitoras de granulocitos y macrófagos, lo que

SpectraAlyzer 2.0 Olive

Analizadores de sobremesa “TODO en UNO”

Miden: Aceituna Entera + Orujo/Alperujo +

Aceite de Oliva + Hoja/Suelo de Olivar



ZEUTEC

Sistema NIR-Almazara de Polytec

Analizador de proceso “TODO en UNO”,

sin tener que coger muestras en porciones.

Miden: Todas las Aceitunas de cada lote,

Orujo/Alperujo 24/7 y AOVE 24/7

- Multiplexado, NIR capaz de conectar con 6 analizadores a la salida de limpiadora, pesadora y decanter.
- Conectividad con software de báscula sin que intervenga el basculista.
- Software de comando y actuación sobre la maquinaria: batidoras, decanter, bombas, caudalímetros, válvulas, etc.



¿Qué distingue a AxFlow?

- ✓ Atención postventa cuidada
- ✓ Calibraciones listas para su uso
- ✓ Calidad, equipos NIR fabricados en Alemania
- ✓ Rentabilidad, rápido retorno de inversión.
- ✓ Experiencia, más de 300 instalaciones exitosas en España y Portugal.

AxFlow S.A.U : Avda. de la Industria 53 - Alcobendas,

☎ 91 729 18 18 @ axflow@axflow.es

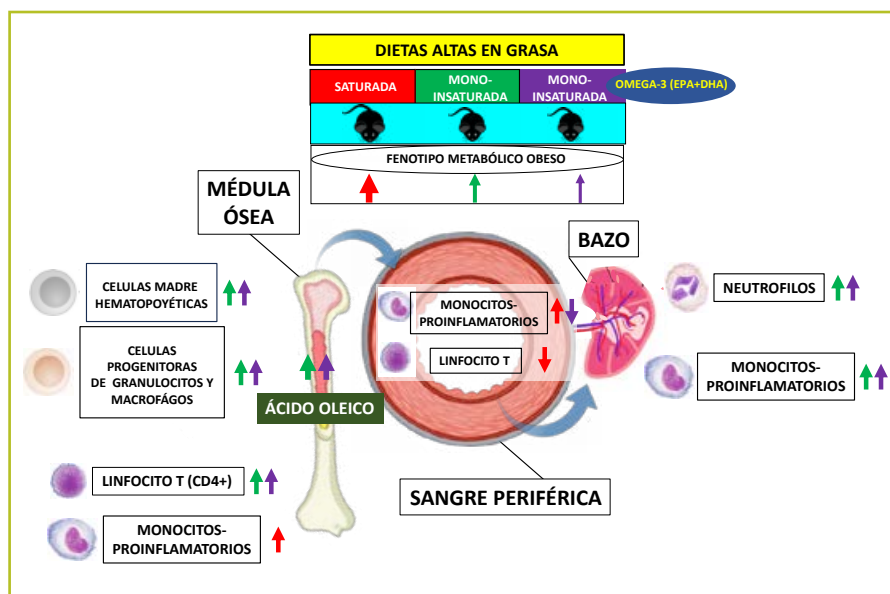
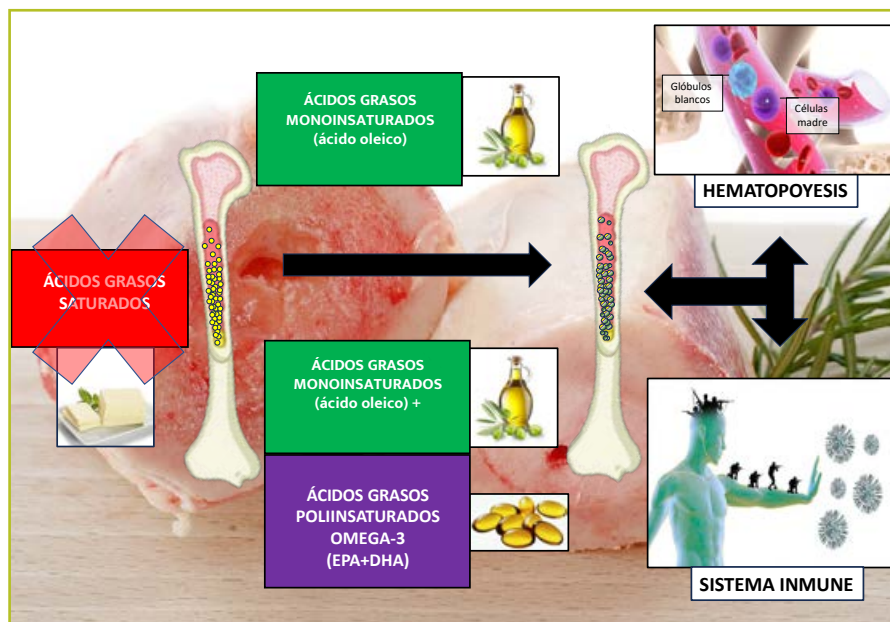
Delegaciones: **Andalucía - Castilla La Mancha - Cataluña.**

puede ser crucial para mantener la formación de células sanguíneas (hematopoyesis) y la funcionalidad del sistema inmunitario incluso durante la obesidad.

De hecho, se pudo establecer una relación entre el ácido oleico procedente de las dietas y el mantenimiento específico de los linfocitos T CD4+ en la médula ósea. Este tipo de linfocitos son denominados *colaboradores*, puesto que ayudan a otras células inmunitarias: por ejemplo, ayudan a los linfocitos B a producir anticuerpos frente a sustancias extrañas (antígenos) y están especializados en secretar ciertos compuestos (citoquinas) que son esenciales para la activación de otros linfocitos T dirigidos a la destrucción de células infectadas o anómalas, y de macrófagos que fagocitan los residuos celulares con más eficacia. La función de los linfocitos T CD4+ es esencial en la inmunidad adquirida, la cual se desarrolla con la exposición a antígenos e implica una respuesta inmediata y específica frente a esos antígenos identificados con anterioridad, previniendo futuras infecciones. Cabe destacar que las dos dietas enriquecidas en aceite de oliva fueron capaces de mantener los monocitos de perfil pro-inflamatorio en la médula ósea al mismo nivel que la dieta control, preservando un microambiente de menor estrés con respecto a la dieta enriquecida con grasa saturada.

En sangre periférica, se observó que las dietas enriquecidas en aceite de oliva fueron pro-activas en el mantenimiento de las células T y en la supresión del programa inflamatorio de los monocitos circulantes, incluso con el desafío del carácter obesogénico de dichas dietas y tras una ingesta a largo plazo.

También fue interesante observar la capacidad de las dietas enriquecidas en aceite de oliva para inducir el reclutamiento y la acumulación de neutrófilos y monocitos pro-inflamatorios en el bazo, probablemente con fines preventivos y con un impacto beneficioso en la respuesta temprana del sistema inmunitario (inmunidad innata) durante la obesidad. Ya se conocía que los monocitos pro-inflamatorios, sintetizadores y secretores de factores asociados con la inflamación pueden acumularse en el bazo en ausencia de



alerta inflamatoria; de esta forma, cuando se produce una inflamación, estos neutrófilos y monocitos procedentes del bazo pueden actuar inmediatamente sobre el tejido inflamado (a través del sistema circulatorio, sin esperar a la emergencia de hematopoyesis en la médula ósea) y, acompañados de monocitos anti-inflamatorios, contener y resolver el evento inflamatorio. Es la primera vez que se describe que el aceite de oliva en la dieta puede ejercer un papel preventivo contra el trastorno disfuncional del sistema inmunitario vinculado a la obesidad mediante la regulación de la composición de los ácidos grasos en la médula ósea.

Estos estudios sugieren que la ingesta de aceite de oliva produce una remodelación de las reservas de ácidos grasos (aportando ácido oleico) en la médula ósea. Dicha remodelación afecta a la generación y el tráfico de células del sistema inmunitario desde sus orígenes en la propia médula ósea, así como en el bazo (órgano linfático secundario). Unos hallazgos que revelan una nueva estrategia mediante la cual el aceite de oliva puede ser fundamental para combatir el trastorno disfuncional del sistema inmunitario inducido por dietas ricas en grasas durante la obesidad. 🟢

Adaptación y comportamiento agronómico de la variedad Lecciana cultivada en seto en seco en Extremadura

Xavier Rius García
Francisco Fernández Barroso
Jose Manuel Lacarte Peña
Anna Nin Lluçà



Descarga
el ebook
escaneando
este QR



Visión artificial e IoT aplicados al control de plagas en el olivar: desarrollo y validación del sistema oliVAr



Miembros del grupo operativo "Visión artificial para la gestión integral de plagas en olivar" (oliVAr).

¿Es posible desarrollar un sistema inteligente, basado en sensores IoT y visión artificial, que automatice la detección de plagas en el olivar y mejore la eficacia de la Gestión Integrada de Plagas (GIP) de forma sostenible y precisa? El grupo operativo oliVAr ha abordado la creación de un sistema integral para la detección automática de plagas en el cultivo del olivar, combinando tecnologías de captura de datos, computación embebida, visión artificial y visualización inteligente. El enfoque metodológico se ha estructurado en tres grandes bloques: diseño y desarrollo del hardware, entrenamiento de modelos de detección automática y diseño de una plataforma digital de consulta y análisis.

Por Carmelina Ierardi ¹, David Gómez ², Marina Perea ², Gloria Venegas ², Manuel Félix Moreno ³ y Raquel González ⁴

En cuanto al diseño del sistema hardware, el primer paso consistió en el desarrollo de un prototipo físico de bajo coste y fácil integración en explotaciones oliveras reales. Para ello, se adaptaron trampas utilizadas tradicionalmente en el control de plagas (tipo Funnel, McPhail y láminas cromáticas), incorporando sensores ópticos (cámaras) con resolución adecuada para el conteo de insectos y sensores infrarrojos para la detección

del paso de insectos; así como sensores ambientales capaces de medir en continuo la temperatura y la humedad relativa del aire. Todos estos elementos están coordinados por un computador empujado de bajo consumo, elegido por su capacidad de cómputo y compatibilidad con los algoritmos de visión artificial a implementar.

La gestión energética y de comunicaciones se realiza mediante un microcontrolador compacto, que permite controlar el encendido y apagado de los

componentes y establecer comunicación con la nube a través de LoRaWan, una tecnología de largo alcance y bajo consumo, complementada con conectividad 4G para el envío de imágenes a la nube en tiempo real. El conjunto se alimenta mediante una batería seleccionada por su equilibrio entre tamaño, capacidad y coste, integrada en una carcasa diseñada específicamente para protegerla y facilitar su instalación. La disposición completa del sistema puede observarse en la *Figura 1*.

¹ Universidad Loyola Andalucía

² Fundación Ayesa

³ Opracol-Sevilla

⁴ Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

[El desarrollo del prototipo representa un avance significativo hacia la implementación de tecnologías de precisión en el sector de la olivicultura]

Generación del conjunto de datos y entrenamiento del modelo

A partir de un conjunto de imágenes de campo de las trampas McPhail y de láminas cromáticas recogidas se construyó un conjunto de datos real capturado en condiciones ambientales de explotación. Sobre estas imágenes se realizó un proceso de etiquetado manual, marcando la presencia de los



Figura 1. Vista de todos los componentes.

La selección de los componentes respondió a criterios de coste, consumo energético, compatibilidad entre dispositivos y

resistencia en condiciones de campo. La calidad de las imágenes captadas por el prototipo se ejemplifica en la Figura 2.

PLANTAS RECEPTORAS DE FRUTOS SECOS

TRANSPORTADORES / DESPALILLADORAS
LIMPIADORAS / DESCAPOTADORAS
DESCHINADORAS



ALMENDRAS - PISTACHOS - NUECES

DISTRIBUCIÓN OFICIAL:



Tlfno.: +34 661 539 791
bandascortes@bandascortes.com
www.bandascortes.com



www.bantrasur.com
Tlfno.: +34 633 512 053
bts@bantrasur.com
www.bantrasur.com



[Estos resultados constituyen un paso decisivo hacia la integración de tecnologías de precisión en el control de plagas del olivar, con beneficios directos sobre la eficiencia agronómica, la reducción del uso de productos fitosanitarios y el respeto al medio ambiente]

insectos de interés para el proyecto. En concreto, se identificaron *Bactrocera oleae* (mosca del olivo), distinguiendo entre machos y hembras, y se incluyeron también ejemplares de *Palpita unionalis* (glifodes), otra de las plagas relevantes para el olivar en trampas McPhail (Figura 3).

Este conjunto fue empleado para entrenar un modelo de detección de objetos basado en la arquitectura YOLOv11. El modelo resultante es capaz de detectar con fiabilidad la presencia de estas especies en las imágenes capturadas automáticamente por los nodos desplegados en el campo.

Diseño de la plataforma digital de visualización

Como parte final del sistema, se ha diseñado una plataforma digital que integra los datos generados por cada nodo, permitiendo:

- Geolocalizar en un mapa cada dispositivo desplegado en campo;
- Consultar las imágenes capturadas en las trampas;
- Visualizar los resultados del modelo de visión artificial, consultando el número y tipo de capturas detectadas en cada ubicación;
- Analizar la evolución de las detecciones a lo largo del tiempo.

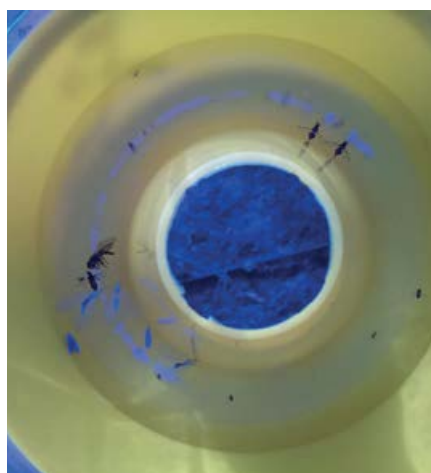


Figura 2. Imagen capturada con la trampa.



Figura 3. Resultados del modelo sobre imágenes reales, mostrando ejemplos de detección de mosca hembra (rosa) y mosca macho (azul).

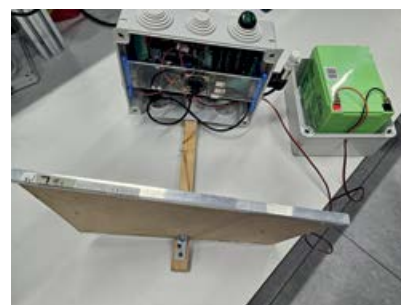


Figura 4. Prototipos finales de cada una de las trampas: trampa McPhail (izqda.), trampa polillero tipo funnel (centro) y trampa cromática amarilla (dcha.).

Esta plataforma servirá como asistente digital para técnicos de campo, lo que permitirá generar curvas de vuelo automáticas por plaga y zona, facilitando una toma de decisiones más informada y anticipada en relación con la aplicación de tratamientos fitosanitarios.

Resultados

El desarrollo del prototipo representa un avance significativo hacia la implementación de tecnologías de precisión en el sector de la olivicultura. Durante las pruebas realizadas en dos fincas de la provincia de Sevilla, el sistema demostró ser eficaz para capturar imágenes en condiciones reales de campo, con un rendimiento consistente ante distintas condiciones de iluminación, temperatura y humedad.

La solución se basa en la modificación, mediante componentes IoT, de trampas comúnmente utilizadas como el polillero tipo Funnel, la trampa McPhail y la tram-

pa cromática amarilla (Figura 4). Estas adaptaciones permiten integrar tecnología avanzada en herramientas agrícolas tradicionales, haciendo el sistema más accesible y funcional para los agricultores. Su diseño modular, además, facilita el mantenimiento y futuras ampliaciones.

Las imágenes captadas por los dispositivos desplegados en campo son procesadas por el modelo de visión artificial previamente entrenado, que permite la detección automática de insectos clave del olivar, como la mosca del olivo -con diferenciación por sexo- y el glifodes. Esta capacidad resulta especialmente relevante para ajustar estrategias de intervención según el ciclo biológico de las plagas.

Aunque la automatización completa aún no se ha desplegado sobre todos los nodos, el sistema ya proporciona información visual valiosa para el agricultor. Estos resultados constituyen un paso decisivo hacia la integración de



tecnologías de precisión en el control de plagas del olivar, con beneficios directos sobre la eficiencia agronómica, la reducción del uso de productos fitosanitarios y el respeto al medio ambiente.

Conclusión

El sistema desarrollado representa un primer paso crucial hacia la implementa-

ción de soluciones tecnológicas avanzadas en la gestión de plagas en olivares. Este sistema no sólo proporciona a los agricultores una herramienta asequible y efectiva para monitorizar sus cultivos, sino que también promueve prácticas agrícolas más sostenibles y responsables con el medio ambiente. Al sentar las bases para la integración de algoritmos de

[Al sentar las bases para la integración de algoritmos de visión avanzada, el sistema se posiciona como un elemento clave en la transición hacia una gestión más precisa, rentable y ecológica del cultivo del olivar]

visión avanzada, el sistema se posiciona como un elemento clave en la transición hacia una gestión más precisa, rentable y ecológica del cultivo del olivar. 🍷

El grupo operativo "Visión artificial para la gestión integral de plagas en olivar" (oliVAr) es un consorcio multidisciplinar integrado por Fundación Ayesa, Universidad Loyola Andalucía, Opracol y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. Las acciones realizadas en el marco de este proyecto están financiadas a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y cofinanciado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía a través de la convocatoria para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de Innovación en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (EIP AGRI) de 2022.

GALLARDO

INGENIERÍA Y MAQUINARIA PARA EL EMBOTELLADO

EMBOTELLADORAS GALLARDO PARA ACEITES

Desarrollamos soluciones tecnológicas innovadoras para mejorar el día a día productivo de nuestros clientes del sector de aceites.

EMBOTELLADORA ELECTRÓNICA PONDERAL CON BÁSCULA DE PESO.



EMBOTELLADORA ELECTRÓNICA CON CAUDALÍMETRO MÁSSICO.

www.gallardoingenieria.com

Proyecto ORULAND: reutilización de subproductos y reducción de residuos y emisiones de las almazaras andaluzas



Deshidratadora de alperujo en el Centro IFAPA Venta del Llano (Mengíbar, Jaén).

El objetivo del proyecto ORULAND es la realización de actividades de demostración, transferencia de tecnología e información para la reutilización de subproductos y la reducción de residuos y emisiones derivados de las almazaras de la comunidad andaluza. Dichas actividades se han realizado principalmente en las instalaciones del Centro IFAPA Venta del Llano de Mengíbar (Jaén), además de contar con la colaboración de almazaras y plantas de compostaje situadas en las provincias de Jaén, Córdoba, Granada, Sevilla y Cádiz.

*Por Mercedes García, María Elena Escuderos, Concepción García-Ortiz y José A. García Mesa
Centro IFAPA Venta del Llano. Mengíbar (Jaén)*

La principal alternativa de valorización de subproductos y residuos de almazara que articula el proyecto ORULAND es el compostaje de éstos para su transformación en una enmienda orgánica que, aplicada a los suelos de olivar -o de otros cultivos-, los enriquece en materia orgánica y nutrientes, con los beneficios que ello conlleva.

Además de las actividades de divulgación, también se llevan a cabo actividades de experimentación para la optimización y mejora del proceso

de compostaje de los subproductos de almazara. Los subproductos y residuos del proceso de elaboración de aceite en las almazaras son el hojín de la limpieza del fruto, el alperujo y las aguas de lavado. A través del proceso de compostaje podemos valorizar todos ellos, transformándolos en una enmienda orgánica (compost de alperujo) de la máxima calidad.

El proceso de compostaje de estos materiales presenta algunos inconvenientes que el proyecto ORULAND intenta superar a través de diferentes actividades de experimentación.

Experimentación para la optimización del proceso de compostaje

El primer inconveniente es la elevada humedad del alperujo que se produce actualmente en nuestras almazaras, ya que a menudo supera el 70%. Con esta humedad es prácticamente imposible llevar a cabo un proceso de compostaje, ya que con ese valor no es posible que el oxígeno del aire circule por el interior del material en transformación -recordemos que el compostaje es un proceso natural de transformación aerobia por parte de los microorganismos-. En se-



Sistema de deshidratación tradicional en las instalaciones de la SCA San Vicente de Mogón (Jaén).

Los resultados obtenidos hasta la fecha abren una interesante vía para reducir la inversión necesaria y el coste de producción del compost obtenido a partir de subproductos y residuos de almazara

gundo lugar, con semejante humedad el alperujo se comporta como una papilla con la que es imposible construir una pila de material. Aunque se utilice un material estructurante (el propio hojín)

para darle consistencia a la mezcla, y otorgarle una porosidad que permita el paso del aire por su interior, con un valor tan alto de humedad no es posible alcanzar una estructura óptima.

En la práctica, en muchos casos este problema se solventa creando unas "piscinas" con el hojín y vertiendo el alperujo húmedo en su interior para que, a lo largo de un periodo de semanas (o meses), el alperujo se vaya deshidratando al sol y perdiendo parte de su humedad por percolación a



04 – 08 Oct 2025
Cologne, Germany



THE NO.1 FOR FOOD &

BEVERAGE
BUSINESS

SGM Ferias & Servicios, S.L.

Tel: +34 91 3598455

info@koelnmesse.es



Planta de compostaje en pilas volteadas en la SCA San Vicente de Mogón (Jaén).



Volteo de pila de compost.



través de las paredes de los recintos contruidos con el hojín. Este procedimiento resulta eficaz, ya que al final el alperujo se deshidrata lo suficiente para, mezclándolo con la propia hoja, alcanzar una estructura y porosidad adecuadas para el proceso de compostaje. Sin embargo, es poco eficiente, ya que requiere mucho tiempo para la deshidratación. Éste es un factor muy limitante en la práctica, ya que el compostaje del alperujo es un proceso lento debido a su composición (alto contenido en celulosas y lignina). Durante este periodo no se puede compostar el material, lo que supone una pérdida de tiempo de funcionamiento de la planta de compostaje.

Para solucionar este problema de la elevada humedad del alperujo se ha probado una deshidratadora con la que se obtiene un alperujo parcialmente deshidratado -con una humedad próxima al 50%- y una fase líquida rica en los materiales “finos” del alperujo. Este alperujo parcialmente deshidratado posee una estructura y composición (humedad) idónea para iniciar el proceso, por lo que podemos iniciar el compostaje el mismo día que comienza a trabajar la almazara. Ello supone aumentar notablemente la productividad de la planta de compostaje, reduciendo

Las instalaciones participantes en el proyecto ORULAND desarrollan el proceso de compostaje con diferentes modalidades y tecnologías, incluyendo los sistemas de pilas volteadas, meseta volteada o reactor semicerrado

tiempos muertos y optimizando la inversión necesaria.

Otro inconveniente del compostaje de subproductos de almazara es la elevada superficie impermeable (losa hormigonada) necesaria para una producción de cantidades industriales de compost mediante el proceso habitual de compostaje (pilas volteadas). La pila del compost en proceso de transformación debe tener unas dimensiones limitadas (en anchura y altura) para permitir la circulación del oxígeno por su interior, lo que limita la cantidad de material por metro cuadrado de superficie de compostaje.

Finalmente, otra característica de los subproductos de almazara es la relativa lentitud de su transformación en compost. Ello es debido a su composición, con un alto contenido en celulosa, hemicelulosa y lignina. A su vez contienen un bajo nivel de metales pesados, lo que les convierte en un material idóneo para la elaboración de un compost de máxima calidad, pero mediante un lento proceso de transformación.

Para tratar de solventar estos dos problemas se está ensayando un proceso de compostaje en “meseta aireada”. Básicamente, esta modalidad consiste en construir una pila de mayor altura y con una anchura sólo limitada por el espacio físico disponible en la planta de compostaje. En estas condiciones se generarían unas condiciones totalmente anaerobias en su interior, lo que daría lugar a una putrefacción del material, no a su transformación en compost. Para solventar este problema se recurre a una aireación forzada del material, insuflando aire a través de unas conducciones soterradas bajo la meseta de material. Con esta modalidad de compostaje se optimiza la cantidad de material procesado por metro cuadrado de superficie de trabajo y, en teoría, se consiguen unas condiciones aerobias en el interior de la meseta. Para com-



periódicamente volteada y regada, al igual que se hace en el sistema convencional de pilas volteadas. Para contrastar el funcionamiento de este sistema en comparación con el convencional se desarrolla en paralelo un ensayo en la modalidad de pila volteada. Los resultados obtenidos hasta la fecha indican que la evolución del proceso es similar en ambas modalidades, lo que abre una interesante vía para reducir la inversión necesaria y el coste de producción del compost obtenido a partir de subproductos y residuos de almazara.

Transferencia de tecnología y divulgación

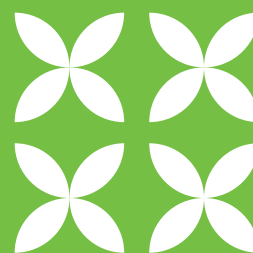
Durante la duración del proyecto ORU-LAND (2023-2025) se ha programado un ciclo de jornadas de transferencia de nuestra línea de trabajo, que impulsa la reutilización de subproductos del olivar y la reducción de residuos de almazaras andaluzas.

probar y controlar este aspecto crítico se emplean sondas de temperatura y oxígeno que de forma inalámbrica están permanentemente enviando datos a una nube de supervisión y control del proceso de compostaje.

En las experiencias realizadas se ha comprobado que controlando el caudal de aire aportado a la meseta se puede asimismo controlar la temperatura del material en transformación y su grado de aireación. La meseta es



Na natureza do seu negócio.



Projetos de Investimento



Projetos de Inovação



Gestão Industrial



Planeamento Estratégico



Gestão de Informação



Estudos Setoriais



Gestão da Sustentabilidade



Comunicação e Disseminação

consulai.com



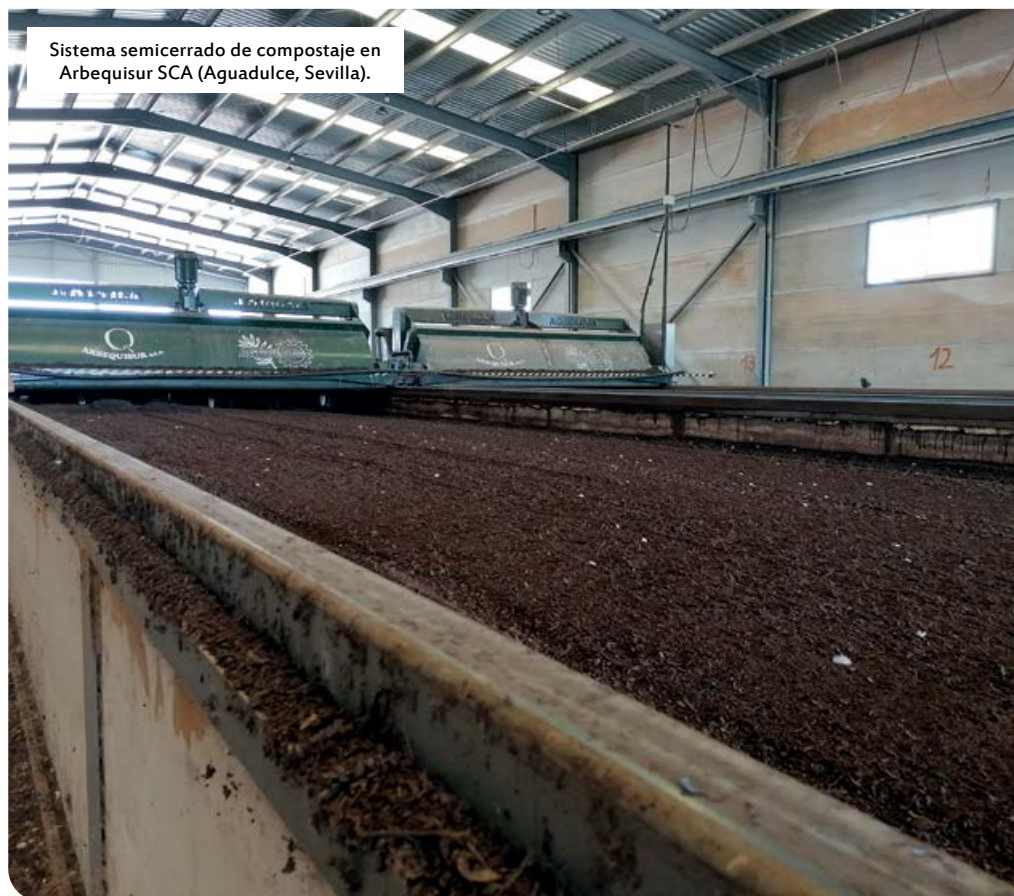
Lisboa +351 213 629 553
Beja +351 284 098 214
E consulai@consulai.com



Las diferentes jornadas se han realizado en distintas zonas de Andalucía (Jaén, Córdoba, Sevilla, Granada y Cádiz), además de en las propias instalaciones del Centro IFAPA de Mengíbar. Las temáticas abordadas en las diferentes jornadas han sido la elaboración de compost a partir de subproductos de almazara y la aplicación y manejo de dichos subproductos del olivar adaptados a la PAC.

Las jornadas de transferencia y demostración desarrolladas por toda la geografía andaluza se han realizado en las instalaciones de diferentes empresas que elaboran compost a partir de subproductos de almazara. Cada una de las jornadas técnicas se compone de dos partes: una teórica, en la que se reflexiona sobre la gestión de los subproductos de almazara en el contexto actual y todos los detalles técnicos sobre la elaboración y control del proceso de compostaje, así como los beneficios agronómicos del compost en suelos y cultivos. En la segunda parte, la empresa muestra a los asistentes las características y procesos de su planta de compostaje, además de otras cuestiones de interés tales como el proceso de homologación del producto o consideraciones acerca de la comercialización del mismo. Por último, se realiza una visita a la planta de compostaje donde se pueden conocer *in situ* todas las cuestiones anteriormente descritas y se explica el funcionamiento real de la planta de compostaje. Cabe destacar que las instalaciones participantes en el proyecto ORULAND desarrollan el proceso de compostaje con diferentes modalidades y tecnologías, incluyendo los sistemas de pilas volteadas, meseta volteada o reactor semicerrado.

Las jornadas de transferencia desarrolladas en el Centro IFAPA de Mengíbar se centran más en cuestiones técnicas acerca de la tramitación ambiental que requiere un proyecto de planta de compostaje y las cuestiones constructivas asociadas a este tipo de proyectos, así como en la forma de llevar a cabo correctamente el proceso de compostaje y cómo controlarlo. Finalmente se divulgan los resultados agronómicos del uso prolongado del compost de alperujo en la fertilización



Sistema semicerrado de compostaje en Arbequisur SCA (Aguadulce, Sevilla).

de fincas de olivar, mostrando los positivos efectos observados en cuanto a la calidad y fertilidad del suelo, y los rendimientos de producción obtenidos, incluyendo también la compatibilidad de estas prácticas de aplicación de compost o manejo de cubiertas con los ecoesquemas de la PAC.

A lo largo del proyecto se ha programado un calendario de nueve jornadas anuales, de las que cuatro se desarrollan en las instalaciones del Centro IFAPA Venta del Llano (Mengíbar) y las otras cinco en diferentes municipios andaluces. Las plantas de compostaje colaboradoras en el proyecto son la SCA San Vicente de Mogón (Jaén), INGNIA, S.L. (Almedinilla, Córdoba), Arbequisur SCA (Aguadulce, Sevilla), SCA San Isidro de Loja (Loja, Granada) y Coope-

rativa Agrícola Ntra. Sra. de los Remedios-Picasat (Olvera, Cádiz).

Como soporte físico a esta labor de divulgación se ha elaborado un decálogo para el buen compostaje de alperujo, disponible en la plataforma de asesoramiento y transferencia del conocimiento agrario y pesquero en Andalucía (SERVIFAPA). Actualmente se está concluyendo la elaboración de una guía rápida para el compostaje de alperujo, donde se incluirán todos los aspectos más relevantes referentes al proceso. En dicha guía -que también estará disponible próximamente en la plataforma SERVIFAPA- se recogerán diferentes puntos como las materias primas para compostaje de alperujo, fases y control del proceso, calidad del compost y normativa aplicable. 🍷

El proyecto ORULAND ha sido financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).



La revolución del olivar: cultivo en seto



¡Quiero el libro!

Manual práctico de uso diario dirigido a los olivicultores, técnicos de explotaciones, estudiantes, profesionales del sector y al público general interesado en la olivicultura



Deoleo certifica más de 330.000 hectáreas bajo su Protocolo de Sostenibilidad y reduce un 30% las emisiones



El pasado 8 de abril Deoleo presentó su Informe de Sostenibilidad 2024, en el que resalta los hitos y avances conseguidos por la compañía en clave medioambiental, social y de gobernanza durante el último año. Entre estas buenas prácticas destaca la reducción de un 30% de las emisiones de efecto invernadero en sólo dos años y la certificación de 338.284 hectáreas bajo su Protocolo de Sostenibilidad.

[Texto: Alfredo Briega Martín]

Para reforzar su compromiso con la transparencia, y en línea con su propósito corporativo “*Cuidamos lo que te cuida*”, Deoleo ha sido la primera empresa del sector oleícola que ha reportado su Informe de Sostenibilidad conforme a los elevados parámetros de la normativa europea CSRD, a pesar de que su aplicación no ha entrado en vigor en España, recogiendo las buenas prácticas ESG de forma verificada y como parte de las cuentas anuales de la compañía.

La compañía se ha marcado el objetivo de que en 2030 el 70% de su AOVE provenga de almazaras sostenibles

Entre ellas, la empresa subrayó la reducción de un 30% de las emisiones de efecto invernadero en tan sólo dos años;

la valorización del 94% de los residuos de sus fábricas; el incremento del 12% del aceite de oliva virgen extra proveniente de almazaras sostenibles; la evaluación sostenible del 100% de sus *copackers* y proveedores de material auxiliar; y la mitigación de la brecha salarial femenina.

Tal y como resaltó el consejero delegado de Deoleo, Cristóbal Valdés, “en Deoleo no entendemos la sostenibilidad como una tendencia, sino como un propósito real que empieza en el origen de nuestro aceite. Iniciativas como nuestro Protocolo de Sostenibilidad nos permiten garantizar, desde el campo hasta



Deoleo sigue incentivando la circularidad y ha dado una segunda vida al 94% de los residuos generados en sus fábricas de España e Italia, ambas con certificado "Residuo Cero"



la mesa, un impacto positivo tanto en el medio ambiente como en las comunidades que forman parte de nuestra cadena de valor. Apostamos por una cercanía auténtica con agricultores y consumidores, construyendo juntos un futuro más justo, transparente y respetuoso con el planeta y las personas".

Compromiso medioambiental

Para reducir el impacto ambiental de su actividad, Deoleo también ha desarrollado un Plan de Transición para la Mitigación del Cambio Climático basado en los objetivos de reducción de emisiones de carbono validados por la iniciativa SBTi como señal de compromiso y transparencia con el medio ambiente.

Como parte de dicho Plan, la compañía ha logrado medir por primera vez sus emisiones de alcance 3, y gracias a este cálculo, Deoleo puede certificar que ha conseguido reducir las emisio-

nes de efecto invernadero un 30% en sólo dos años.

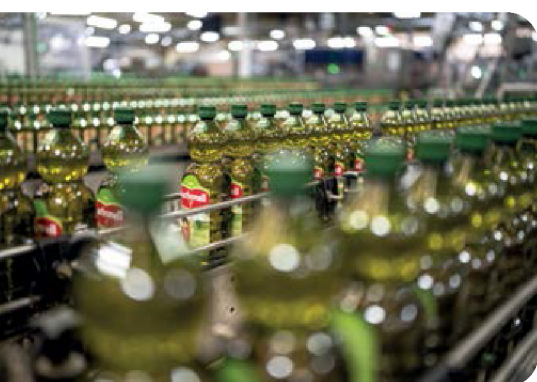
El Informe de Sostenibilidad también destaca otras buenas prácticas medioambientales de la compañía, caso de la apuesta por la energía verde -el 98% de la energía eléctrica consumida por Deoleo es de origen renovable-; la reducción en un 31% del consumo de agua en operaciones propias; o el creciente uso de material reciclado, pasando de un 3% en 2022 a un 25% de envases plásticos reciclados (rPET) en 2024. Además, la compañía sigue incentivando la circularidad y ha dado una segunda vida al 94% de los residuos generados en sus fábricas de España e Italia, ambas con certificado "Residuo Cero".

Cercanía e impacto positivo en el ámbito social

A nivel social, Deoleo continúa investigando acerca de los beneficios sa-

ludables del aceite de oliva y la Dieta Mediterránea a través del Istituto Nutrizionale Carapelli. Para ponerlos en conocimiento del consumidor, la compañía ha impulsado diversas campañas de sensibilización a través de marcas como *Carbonell*, *Carapelli* o *Bertolli*, que han logrado impactar positivamente en más de 85 millones de personas a nivel global -un 27% más que en 2023-. A su vez, Deoleo ha remarcado su apuesta por la trazabilidad, la calidad y la innovación mediante la implementación de códigos QR con tecnología *blockchain* en sus botellas, con objeto de que los consumidores puedan consultar fácilmente el origen de la calidad del aceite que consumen.

El Informe también destaca que una parte fundamental de la estrategia de sostenibilidad de la empresa se centra en el cuidado de sus empleados, caracterizados por su diversidad cultural, con 21



Deoleo sigue impulsando el liderazgo femenino a lo largo de toda la cadena de valor y a nivel interno

nacionalidades en sus 12 oficinas a nivel global, y una gran amplitud generacional.

Además, Deoleo sigue impulsando el liderazgo femenino a lo largo de toda la cadena de valor y a nivel interno. Según datos del Informe, la compañía ya cuenta con un 40% de representación femenina y mantiene un balance salarial favorable para sus trabajadoras. En este sentido, la empresa ha resaltado que el impulso del I Congreso *Creciendo Juntas* de Deoleo “marcó el inicio de la primera plataforma que busca poner en valor el liderazgo de la mujer en el sector oleícola”.

Protocolo de Sostenibilidad de Deoleo: preservando el territorio

Desde 2018, el Protocolo de Sostenibilidad de Deoleo lidera un modelo pionero que transforma la producción del aceite de oliva, trasladando de forma cercana las buenas prácticas ambientales desde el origen y a lo largo de toda la cadena de valor del aceite de oliva

En 2024, ya son 88 las almazaras certificadas bajo este protocolo en países como España, Italia, Portugal, Grecia, Argentina o, recientemente, Chile. Gracias a esta red internacional, Deoleo colabora con casi 60.000 agricultores y alcanza un área de influencia de más de 330.000 hectáreas gestionadas bajo criterios responsables.

El 100% de estas almazaras recibe formación anual en sostenibilidad, lo que permite medir y mejorar aspectos clave como la medición de las emisiones, el uso eficiente del agua y la energía o la implementación de acuerdos de igualdad. Esta cercanía con el campo es esencial para preservar el territorio, impulsar el relevo generacional y generar valor compartido a lo largo de toda la cadena.

Este compromiso se refuerza con la participación en proyectos europeos como Soil O-Live -que promueve el cuidado del suelo a través de cubiertas vegetales-, OLIVITECH o Cubiwood, desarrollados en colaboración con universidades, cooperativas y organizaciones agrícolas como la Unión de Pequeños Agricultores (UPA). Todos ellos persiguen un objetivo común: profesionalizar el sector, promover prácticas regenerativas y asegurar su resiliencia frente a los retos climáticos y sociales.

Por otro lado, y gracias a este trabajo conjunto, el protocolo contribuye a que Deoleo consiga producir un aceite más sostenible. Así, en 2024 el 39% del AOVE adquirido por Deoleo ya procede de almazaras certificadas, un 12% más que el año anterior. Un avance firme hacia la meta marcada para 2030: lograr que el 70% de su aceite de oliva virgen extra provenga de fuentes sostenibles y verificadas.



Contigo en cada paso

AgroBank, más de 1.100 oficinas
y 3.000 especialistas en tu negocio

Descubre más en
CaixaBank.es



Si tienes a alguien
acompañándote,
todo es posible

Tú y yo.

Nosotros.





Congreso *Creciendo Juntas*, mujeres liderando el futuro del aceite de oliva

El Congreso *Creciendo Juntas*, celebrado en Córdoba y promovido por Deoleo y su marca *Carbonell*, ha marcado un antes y un después en la visibilización del liderazgo de la mujer en el sector oleícola. Este foro pionero reunió a agricultoras, investigadoras, directivas, científicas y representantes públicas para reflexionar sobre sostenibilidad, digitalización y transformación del sector.

Dividido en tres mesas temáticas -producción y relevo generacional, innovación y tecnología, y comercialización e internacionalización-, el encuentro destacó el rol del talento femenino como clave para la transformación del sector. Las ponentes coincidieron en que sin mujeres no hay futuro posible para el sector, y que su rol es esencial para arraigar población en zonas rurales, impulsar la investigación y responder a las nuevas demandas del consumidor.



Pero *Creciendo Juntas* es más que un congreso: es el inicio de una plataforma que refuerza el compromiso de Deoleo con la transformación del sector, situando a la mujer en el centro del presente y el futuro del aceite de oliva. En octubre de este año se espera que la compañía vuelva a congregar a mujeres que aportan un incalculable valor a lo largo de toda la cadena.

Buenas prácticas en gobernanza

El Informe de Sostenibilidad de Deoleo también destaca algunos hitos alcanzados en el ámbito de gobernanza corporativa, como la obtención de la certificación Índice de Buen Gobierno Corporativo de AENOR, que la ha convertido en la primera compañía del sector de gran consumo en lograrlo con la calificación más alta posible (G++); o de la medalla Platino del sello EcoVadis, situando a Deoleo entre el 1% de las 150.000 empresas mejor valoradas en materia de ESG y sostenibilidad.

Además, la compañía se ha referido a la auditoría sobre aspectos medioambientales, sociales y de gobernanza que ha realizado en este ejercicio al 100% de sus *copackers* y proveedores de material auxiliar, comprobando que el 76% de estos 50 proveedores presenta un nivel avanzado o *maestro* en materia de ESG.

“Cada avance recogido en nuestro Informe de Sostenibilidad demuestra que nuestro propósito de sostenibilidad no es una mera declaración de in-



tenciones, sino una realidad viva que guía cada acción de nuestra compañía, desde el cuidado del suelo y quienes lo trabajan hasta la calidad del aceite que llega a millones de hogares. Cada acción, cada alianza y cada innovación

están pensadas para generar un impacto positivo real para las personas, sus entornos y el futuro del aceite de oliva”, concluyó Maria Martha Luchetti, directora de Marketing, Innovación y Sostenibilidad de Deoleo. 🌱

¿BUSCAS EL ENVASE PERFECTO PARA TU ACEITE?



Diseño, seguridad y elegancia en cada botella

ENVASES
AYRTAC 

Visítanos en




@envasesybotellasayrtac



¡PRÓXIMA APERTURA EN **ANDALUCÍA!**

 envasesybotellasayrtac.com

 Parque Empresarial El Águila Coors, Nave 14.
50180 Utebo. Zaragoza

 976 784 475



OLIVA OLIVA

Pioneros y enamorados del virgen extra



La mayor tienda de aceite de oliva virgen extra. Así se presenta Oliva Oliva, una tienda *on line* y física situada en el madrileño barrio de Prosperidad -fue la primera web de venta de AOVE lanzada en nuestro país- que presume de contar con más de 200 referencias de vírgenes extra procedentes de toda España, entre ellos los zumos premiados en los más importantes concursos nacionales e internacionales, además de un completísimo catálogo de productos gourmet. Un paraíso delicatessen al alcance de todos los bolsillos.



[Texto: Alfredo Briega Martín]

Oliva Oliva nació en 2007 como respuesta a una necesidad: la que tenían los productores españoles de aceite de oliva virgen extra de dar a conocer sus productos más allá de su lugar de origen. Hablamos de la primera web especializada en la venta de aceite de oliva vir-

gen extra surgida en España que, ocho años más tarde, en 2015, estrenaba tienda física y almacén logístico en el céntrico barrio madrileño de Prosperidad para atender y dar servicio a sus clientes presenciales.

Eduardo Muñoz Durán, su copropietario y gerente, provenía de un sector que nada tenía que ver con el aceite de oliva.

“Yo trabajaba en una gran empresa del IBEX, en el Departamento de Internet. A través de un familiar de Priego de Córdoba entré en contacto con productores de aceite de oliva virgen extra que me trasladaron la problemática de la venta del producto al no disponer de canales más allá de las tiendas y establecimientos locales. Así que tuve la idea de montar un portal



En Oliva Oliva se pueden encontrar AOVEs de prácticamente todas las regiones productoras de España -y algo de Portugal- provenientes de casi una veintena de variedades

en Internet -la primera tienda *on line* se denominó Mundoaceite.com- donde los productores de AOVE pudieran exponer y vender sus productos. Entonces me dediqué a visitar un montón de almaza-

ras por toda España con el proyecto en el portátil, convenciéndolas de que comercializaran sus AOVEs en la web".

Eduardo recuerda que, por aquel entonces, en España no se compraba

nada en Internet más allá de un billete de avión o algún producto electrónico, por lo que sus primeros clientes procedían de Francia o Alemania, "normalmente familiares de españoles que habían emigrado y buscaban productos de su tierra".



LABORATORIO AGRAMA

Expertos en análisis de aceites y grasas

CALIDAD | ANÁLISIS | GARANTÍAS

AGRAMA, su **proveedor clave de análisis** para la toma de decisiones durante la producción y comercialización del aceite:

- Especializados en contaminantes.

Único con acreditación en vigor para MOSH-MOAH en España.



La calidad y el rigor es lo único que no negociamos.



WWW.LABORATORIOAGRAMA.COM

+34 95 490 60 43 / +34 95 511 99 agrama@laboratorioagrama.com





Eduardo Muñoz Durán, copropietario y gerente de Oliva Oliva.

“Regalar aceite de oliva virgen extra siempre es un acierto; no importa cuál sea el momento, el lugar o la celebración”, afirma el gerente y copropietario de Oliva Oliva

La empresa gestiona el canal *on line* tanto propio como de terceros -“para que los productores sólo se preocupen de elaborar el mejor AOVE, nosotros nos encargamos de venderlo”- y ofrece un servicio de distribución para profesionales, llevando los productos de su catálogo a tiendas, restaurantes, hoteles y catering de todo el mundo. La tienda física funciona como punto de venta y almacén, donde se preparan los pedidos propios y de terceros, en horario de 8 a 18h. En total, el establecimiento ubicado en el número 12 de la calle Pechuán -apenas a 50 metros de la sede del Consejo Oleícola Internacional, una feliz coincidencia- concentra el 10% de las ventas, correspondiendo el 90% restante al *e-commerce*.



Más de 200 referencias y todo tipo de formatos

Actualmente, Oliva Oliva cuenta con más de 200 referencias de AOVES de todo tipo: convencionales, ecológicos y biodinámicos, Premium, de cosecha temprana, con DOP, sin filtrar, para niños... En ella se pueden encontrar vírgenes extra de prácticamente todas las regiones productoras de España -y algo de Portugal- provenientes de casi una veintena de variedades: Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Cataluña, Aragón, Navarra o La Rioja.

“Son muchas marcas y resulta muy difícil realizar una selección, por lo que in-

tentamos que en nuestro catálogo estén siempre las mejores -afirma Eduardo-. Contamos con los AOVES galardonados en los concursos más importantes, como EVOOLEUM -de los cinco primeros españoles, cuatro están disponibles en la tienda-, el Mario Solinas del COI, los Premios Alimentos de España del Ministerio, BIOL o los Jaén Selección. Y también todos los de la asociación Grandes Pagos de Olivar”.

Oro Bailén, Oro del Desierto, Puerta de las Villas, Rincón de la Subbética, Castillo de Canena -los auténticos *best-sellers*, tanto en la web como en la tienda física-, *Palacio de los Olivos*,



Nobleza del Sur, Morellana, Campos de Uleila, Oleocampo, Oro de Cánava, Valdenvero, 5 Elementos, Parqueoliva Serie Oro, Oliveira da Serra... son algunas de las marcas representadas en Oliva Oliva, que también apuesta

por dar entrada a nuevos productores como *Pintarré*.

Al margen del vidrio, la oferta de formatos es igualmente muy amplia -con estanterías diseñadas específicamente para poder acomodar la diversidad de

tamaños-: desde garrafas PET y latas de 3 y 5 litros hasta monodosis y miniaturas de 100 y 20 ml., pasando por el *bag in box* de 2, 2,5 y 3 litros.

Además de vírgenes extra, la tienda comercializa otros muchos productos de alimentación gourmet dirigidos a los paladares más exquisitos, una oferta que se ha ido ampliando con los años, especialmente para atender la demanda del cliente internacional: condimentos (aceites aromatizados, azafrán, azúcar y siropes, especias, mostazas, pimentón de la Vera, perlas de AOVE y de trufa negra, sales, salsas y vinagres), conservas (cárnicas, de pescado y marico, vegetales), aceitunas, mermeladas, galletas, chocolates y bombones, membrillos y panes dulces, mieles, polvorones y mantecados, cremas y sopas, embutidos y quesos, encurtidos, snacks, arroz, pasta, café, infusiones, licores, vinos, zumos... además de objetos de menaje como aceiteras, cubiertos y vertedores. En este caso, el TOP5 de los productos más

Olivérica

ASOCIACIÓN IBÉRICA
DE OLIVAR EN SETO

www.oliverica.com

+34 604 949 584



Son muchos los clientes internacionales que entran en la tienda en busca de este símbolo de la Dieta Mediterránea

vendidos está encabezado por los vinagres -de Jerez, balsámicos...-, seguidos de las mermeladas, los chocolates, las mostazas y el pimentón de la Vera.

Tampoco hay que olvidar la sección de cosmética natural con aceite de oliva, con una amplia selección de productos para el cuidado de la piel, el rostro y el cabello: cremas faciales y de manos y uñas, hidratantes, regeneradoras y antienvjecimiento, jabones ecológicos, serum, bálsamo y aceite corporal, gel de baño y champú, acondicionador y mascarilla capilar, protector labial, leche solar, esponja exfoliante con huesos de aceituna, etc. Como indica Eduardo Muñoz, “nuestra tienda también sirve de escaparate para promocionar los pro-



ductos de cosmética elaborados por los propios productores de virgen extra”.

Regalos que despiertan los sentidos

A Oliva Oliva se acercan todo tipo de clientes, tanto nacionales como internacionales. “Aquí viene desde el vecino en chanclas que se ha quedado sin aceite

del rico hasta representantes de embajadas extranjeras que quieren conocer los mejores aceites de España. El hecho de que la tienda esté a 50 metros de la sede del Consejo Oleícola Internacional también provoca que acudan muchos productores y profesionales de otros países”, explica Eduardo, para quien “regalar aceite de oliva virgen extra siempre

es un acierto; no importa cuál sea el momento, el lugar o la celebración". Las opciones son múltiples: desde botellas individuales hasta packs que incluyen los mejores aceites de España y del mundo -convencionales y ecológicos-, además de cestas gourmet, cajas sorpresa y elegantes estuches.

Muñoz asegura que "cualquier persona puede entrar en una tienda especializada como Oliva Oliva sin saber absolutamente nada de aceite de oliva virgen extra y salir con una buena compra bien informada. Lo primero es elegir el formato. Si el cliente no tiene ninguna preferencia al respecto, entonces hay que elegir el rango en función del presupuesto de que disponga".

"Normalmente -continúa-, los clientes suelen llevarse sorpresas muy agradables cuando descubren que por menos de 15 euros pueden comprar una botella de AOVE de medio litro que ha sido premiado como el mejor del mundo en concursos internacionales de reconocido prestigio. Y es que el virgen extra Premium sigue siendo muy barato en comparación con otros alimentos mucho menos disfrutables en todos los sentidos y menos saludables. Esa botella que el cliente puede comprar a ese precio va a alegrarle desayunos, aperitivos, almuerzos y cenas durante muchos días, y además lo puede disfrutar toda la familia".

En Oliva Oliva trabajan 11 personas y la empresa realiza regularmente catas entre sus empleados para que todos, especialmente los encargados de la atención al cliente, conozcan los productos, sus cualidades organolépticas y usos recomendados. Y es que una de las dudas más recurrentes es la que se refiere al empleo de los distintos aceites. "Muchas personas preguntan cuáles son los ideales para consumir en crudo y cuáles son los más aconsejables para cocinar. Nosotros recomendamos los aceites Premium para crudo y los económicos para cocinar". En cuanto a la variedad y la zona geográfica de procedencia, el gerente de Oliva Oliva considera que estos aspectos son menos determinantes en el resultado final que el proceso de obtención del aceite, desde el campo hasta el envasado. "Es obvio que existen características intrínsecas de cada variedad, pero es precisamente ese enorme abanico de posibilidades lo que convierte al AOVE en un alimento único".

Además de vecinos del barrio y público nacional, son muchos los clientes internacionales que entran en la tienda en busca de este icono de la Dieta Mediterránea y uno de los productos más representativos de la Marca España. Franceses, japoneses, coreanos, estadounidenses, mexicanos, colombianos, argentinos... pero también de Arabia Saudí, Emiratos Árabes Unidos, Qatar o Kuwait.

Aunque Oliva Oliva acogió numerosas catas y presentaciones durante muchos años -aquí se han presentado los AOVEs de nueva cosecha de marcas emblemáticas como *Castillo de Canena* o *Nobleza del Sur*-, en la actualidad la falta de espacio y tiempo impide realizarlas, aunque "tenemos en mente recuperar la actividad en cuanto podamos. Pero ahora el principal objetivo -tanto a corto como a medio y largo plazo- es mantener la rentabilidad del negocio", concluye Eduardo Muñoz. Larga vida al AOVE. 🍴

www.olivaoliva.com

m.cho

PRINTERS SINCE 1954



www.grupomacho.com

info@grupomacho.com

+34 955 85 28 00

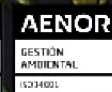
IMPRIMIMOS ACTITUD

**LÍDERES EN IMPRESIÓN DE ETIQUETAS
ADHESIVAS, ENCOLABLES Y SLEEVES**

TÚ IMAGINAS. NOSOTROS LO HACEMOS REALIDAD



Visita nuestra web



MORÓN DE LA FRONTERA (Sevilla)

Parque Empresarial Juan Macho Hernández
C/ Artes Gráficas, 1
41.530 - Apartado 80
Morón de la Frontera (Sevilla)

ZARAGOZA

Pol. Valdeconsejo, C. Monte Perdido
14D, Naves 13, 50410, Cuarte de Huerva
Zaragoza



Casa Relvas, toda una celebración de la vida y la esencia alentejana



Celebrar la vida con emoción y en buena compañía. Es la filosofía de Casa Relvas, una empresa familiar alentejana profundamente conectada con la tierra y dedicada a la elaboración de vinos y AOVEs de calidad Premium que encuentra en la sostenibilidad -social, ambiental y económica- su valor identitario y uno de los pilares esenciales de su actividad. ¿El secreto? No tener secretos.

[Texto: Alfredo Briega Martín]

Casa Relvas es una empresa familiar portuguesa fundada en 1997 por Alexandre Relvas en São Miguel de Machede (Redondo, Évora) y dedicada a la producción de vinos y AOVEs de calidad. Su historia abarca dos continentes y cinco generaciones que encontraron su verdadera vocación en el cultivo y cuidado de sus viñedos como genuina expresión de la pasión por el Alentejo y el respeto por su naturaleza única.

Las primeras 10 hectáreas de viñedos se plantaron en Herdade de São Miguel en 2001 y un año después se sumó al proyecto el consultor de viticultura y enología Nuno Franco, plantándose otras 25 ha. En 2003 se construye la Bodega Herdade de São Miguel, con capacidad

El proyecto del olivar -los primeros árboles se plantaron en 2017- seleccionó algunas variedades en busca de un equilibrio entre tradición y modernidad para obtener un virgen extra de calidad

para vinificar 500 toneladas de uva, y en 2004 se lanzan al mercado las primeras botellas de *Herdade de São Miguel Colheita Seleccionada Tinto 2003*. En

2006 se une al proyecto de Casa Relvas Alexandre Relvas Jr. tras formarse en viticultura en Burdeos y, en apenas dos años, la producción se duplica, pasando de 500.000 a un millón de botellas vendidas. En 2011 la empresa adquiere Herdade da Pimenta con 65 ha. de viñedos y una bodega con capacidad para procesar 2,5 millones de toneladas de uva.

António Relvas, licenciado en gestión empresarial, se incorpora al equipo en 2016 y comienza a desarrollar el proyecto del olivar rescatando algunas variedades en busca de un equilibrio entre tradición y modernidad para obtener un aceite de oliva virgen extra de calidad Premium. La evolución del negocio y una acertada estrategia de diversificación llevaron a la plantación de olivos -los primeros en 2017- y a la

MANZANO
Flottweg



LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN · BODEGAS ACERO INOXIDABLE · S.T. OFICIAL FLOTTWEG



La familia Relvas plantó los primeros olivos en 2017 y en la actualidad gestiona 300 hectáreas de olivar. De izqda. a dcha., Henrique Herculano (director del lagar), Alexandre Relvas, Alexandre Relvas Jr. y António Relvas.

construcción de su propia almazara en 2022. En la actualidad, Casa Relvas gestiona alrededor de 550 ha. de olivar, 300 de viñedo y otras 300 ha. de almendro, todas ellas en sistema de Producción Integrada, contando con un equipo humano de 140 profesionales.

550 hectáreas de olivar...

Sus 550 hectáreas de olivar (90% en seto) en Herdade de São Miguel, Redondo y Vidigueira albergan variedades tradicionales y nuevas como arbequina, frantoio, galega, cobrançosa, arbosana, sikitita, oliana y coriana que se benefician del riego del pantano de Alqueva. Los aceites obtenidos en este entorno -cuya calidad se remonta a tiempos de los romanos- suelen ser aromáticos, suaves y equilibrados, con notas de frutado entre las que destacan tomate, hierba o plátano.

Obtenidos entre los meses de octubre y febrero a partir de aceitunas en su estado óptimo de maduración, los

Los AOVEs de Casa Relvas están presentes en el mercado portugués, brasileño y del Norte de Europa, donde suelen comercializarse a través de distribuidores especializados

aceites de oliva vírgenes extra de Casa Relvas son elaborados con esmero y rigor, controlando en su totalidad el proceso productivo -del campo a la botella- para asegurar la máxima calidad y trazabilidad. En la última campaña, Casa Relvas ha producido 2.500 toneladas de aceite de oliva (el 95% virgen extra) a partir de 20.000 toneladas de

aceituna (el 20% de producción propia). La mayor parte se comercializa a granel, suponiendo el envasado el 75% de la producción propia.

Su moderna almazara consta de un patio de recepción dotado con dos líneas de limpieza (SAFI COM70 y SAFI COM100) y 10 tolvas pulmón de la marca SAFI, así como de tres líneas de extracción de Manzano-Flottweg y otra de Pieralisi, equipadas con dos decánters Z5 y un decánter C5 de Manzano-Flottweg; dos decánters SPI 76.2 de Pieralisi -en proceso de ampliación con otros dos-; tres centrifugas AC1510 de Manzano-Flottweg; y dos centrifugas Mercurio de Pieralisi. La bodega cuenta con depósitos de Manzano, Vieirinox y Cosvalinox, y filtro de Zenitram; mientras que en la zona de envasado encontramos la línea M4/5-TR1 de Ifamensa. Por último, la automatización es de Gesca Automatismos y el laboratorio está equipado con tecnología de FOSS.

Suscríbase y disfrute de...

- Boletín semanal
- Revista técnica del sector del VINO
(24 números)
- Especiales
 - Packaging
 - Maquinaria
 - Productos enológicos
 - Enoturismo
 - Viticultura
- Extraordinarios
 - Exportación
 - Estadísticas
 - Vendimias
 - Anuario Técnico
- Acceso ILIMITADO a nuestra página web
www.sevi.net
Actualizada semanalmente
- Y además recibirá gratis la
Guía de Vinos y Aceites,
la única guía clasificada por variedades



12 meses
Precio*
120 €
* Extranjero 230 €

SEVI
La Semana Vitivinícola

REVISTA TÉCNICA DEL SECTOR DESDE 1945

semanavi@sevi.net

Tel. 670 617 277



Casa Relvas, un coupage de edición limitada y elegante presentación, es el último lanzamiento de la empresa.

... y tres marcas de AOVE

Casa Relvas comercializa su AOVE bajo tres marcas: *Segredos de São Miguel* -dirigido al consumidor final-, *Art.Terra* -enfocada al segmento gourmet- y *Casa Relvas*, lanzada en la pasada cosecha 2024/25. El primero, un suave y frutado coupage de arbequina, arbosana, sikitita y coriana con notas de tomate y almendra, moderadamente amargo y picante,



Enfocada al segmento gourmet, la marca *Art.Terra* alude a la profunda conexión con la tierra de la familia Relvas.



Diferentes formatos de *Segredos de São Miguel*, un homenaje a la cultura, el conocimiento y la tradición de las gentes de la tierra alentejana.

se presenta en formato de vidrio de 500 ml. y PET de 3 y 5 l. El segundo -Medalla de Plata en el Concurso Nacional de Azeites de Portugal en 2023-, disponible en vi-

drio de 500 ml., es un *blend* de arbequina y cobrançosa complejo y equilibrado, con notas de hierba, plátano verde y almendra verde, y amargo y picante ligeros.



Almazara de Casa Relvas en Vidigueira (Beja, Bajo Alentejo).



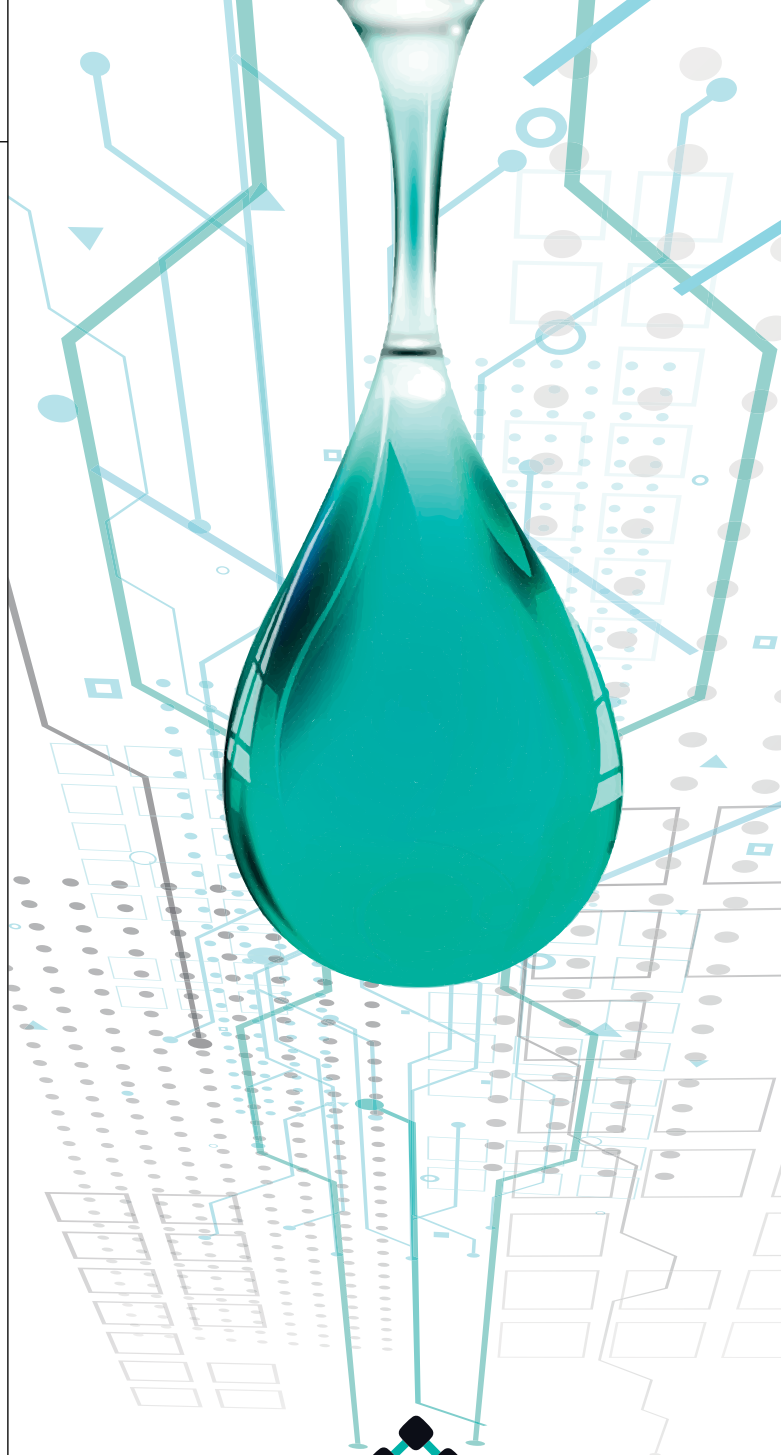
En la moderna almazara de Casa Relvas, construida en 2022 (de arriba a abajo y de izqda. a dcha., zona de recepción, sala de extracción y bodega), se elaboran vírgenes extra que en su mayoría son comercializados a granel.

Por último, *Casa Relvas*, su AOVE más Premium, es un coupage de cobrançosa y sikitita de edición limitada -sólo 5.000 botellas- con notas de fruta madura y otras más frescas de aceitunas verdes, tomate y plátano -y retrogusto a frutos secos-, disponible en una elegante botella blanca serigrafiada de cerámica artesanal de 500 ml.

Los AOVEs de Casa Relvas están presentes en el mercado portugués, brasileño y del Norte de Europa, donde suelen comercializarse a través de distribuidores especializados. Consciente de la importancia de construir una marca fuerte y consolidada, la empresa colabora habitualmente con la agencia RitaRivotti, con sede en Lisboa y especializada en el diseño, *branding* & packaging Premium de vinos, licores, aceites de oliva, cervezas y productos gourmet.

Con apenas tres campañas de vida, la evolución del negocio oleícola de Casa Relvas contempla incorporar en breve actividades de oleoturismo, catas y gastronomía. Asimismo, la responsabilidad social corporativa es ya una realidad instalada en la empresa, que apoya la labor de docenas de instituciones solidarias, tanto regionales como nacionales. 🍯

Casa Relvas
info@casarelvass.pt
www.casarelvass.pt



gesca

AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL
 INDUSTRIAL AUTOMATION



www.gesca.es

Úbeda - (Jaén) - España



Barcelbal, transformando las almazaras

Especializada en el diseño y fabricación de básculas de alta calidad, precisas e innovadoras, Barcelbal lleva casi cuatro décadas en el mercado desarrollando soluciones y software de pesaje, desde básculas puente para camiones hasta básculas comerciales para el comercio minorista.



Domingos Miranda comenzó su carrera en el sector del pesaje en 1970. Su visión emprendedora, su firme compromiso con la calidad y su constante deseo de desarrollar soluciones de pesaje más avanzadas e innovadoras fueron los pilares que le llevaron a fundar Barcelbal en 1987.

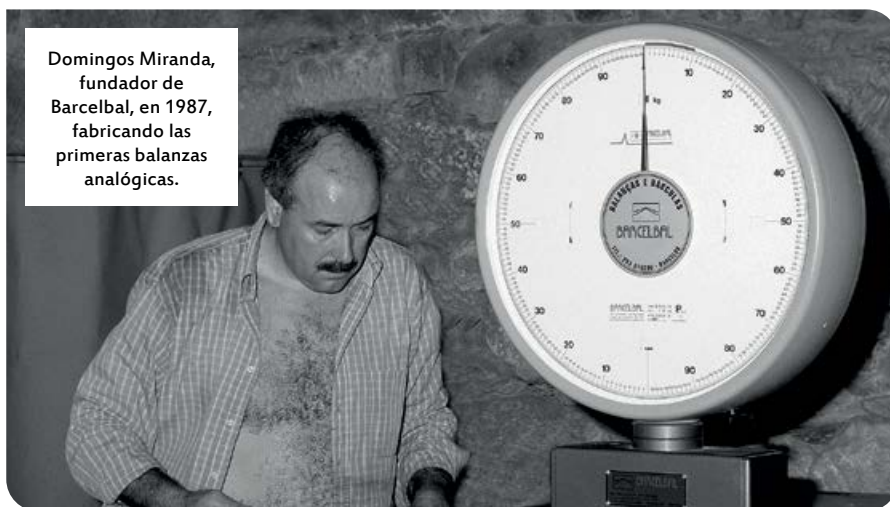
La empresa irrumpió en el mercado con la misión de desarrollar y fabricar equipos de pesaje adaptados a las necesidades de cada cliente. Hoy, 38 años después, la inversión continua en calidad, tecnología e I+D+i ha permitido a Barcelbal crecer y convertirse en todo un referente en el sector del pesaje. Con presencia en 28 países, en 2024 fabricó 264 básculas puente para camiones y 225 básculas industriales, e instaló 64 programas de software.

Su amplio catálogo de productos incluye básculas puente para pesaje de camiones, indicadores de pesaje, balanzas industriales, balanzas de laboratorio, básculas para entornos agresivos, balanzas de carga suspendida, instrumentos de medición, medición de volumetría, pesaje de molinos de aceite, pesaje en movimiento, sistemas de pesaje hidráulico y sistemas de pesaje a bordo.

Casi 30 años de relación con el sector oleícola

Uno de los muchos sectores con los que Barcelbal trabaja estrechamente es el del aceite de oliva. La relación entre la compañía portuguesa con sede en Braga y las almazaras comenzó hace 29

Domingos Miranda, fundador de Barcelbal, en 1987, fabricando las primeras balanzas analógicas.



años y se ha caracterizado por una sólida colaboración basada en la confianza. A lo largo de estas tres décadas, Barcelbal ha adquirido un profundo conocimiento de las necesidades del sector, al tiempo que ha mejorado sus básculas y ha desarrollado soluciones tecnológicamente avanzadas y más eficientes.

El Departamento de Ingeniería de Barcelbal no sólo sigue las tendencias de la industria oleícola, sino que también anticipa las oportunidades y los retos del sector. A través de la innovación y la investigación continua, el equipo de ingeniería garantiza que cada solución mejore la producción y la eficiencia de la almazara.

Centrada en la interactividad y el procesamiento de datos en tiempo real, Barcelbal desarrolla soluciones de pesaje autónomas que optimizan el tiempo, reducen costes y simplifican el día a día de los usuarios de equipos de pesaje.

Básculas puente para camiones

Las básculas puente para camiones son uno de los principales equipos desarrollados por Barcelbal. Con una estructura robusta y tecnología de vanguardia, y personalizables según las necesidades de cada almazara, ofrecen diferentes opciones en cuanto a dimensiones (de 5 a 25 metros), capacidad (de 10 a 150 toneladas) y tipo de instalación (empotrada o elevada). Esta flexibilidad permite a las almazaras elegir la solución más adecuada para su infraestructura y optimizar el espacio disponible.

Además, las básculas puente para camiones pueden integrarse con diversos periféricos que proporcionan autonomía en el pesaje, sin necesidad de interacción humana. Así, los semáforos y las barreras controlan el flujo de vehículos en la plataforma de pesaje; las cámaras reconocen las matrículas de los



Instalaciones de Barcelbal en el Parque Industrial de Adaúfe (Braga).

[Barcelbal desarrolla soluciones de pesaje autónomas que optimizan el tiempo, reducen costes y simplifican el día a día de los usuarios de equipos de pesaje]



Báscula puente para pesaje de camiones fabricada por Barcelbal.



Báscula para aceituna grande desarrollada por Barcelbal.



Terminal de pesaje autoservicio MC-SelfGest Advanced de Barcelbal.

camiones y los terminales de autoservicio permiten al conductor pesar la mercancía él mismo; mientras el software *TruckinGest* gestiona todo el equipo para que el proceso de pesaje sea fluido, seguro y totalmente automatizado.

El uso de la báscula para camiones con el fin de controlar el peso de los vehículos de transporte de aceitunas se antoja esencial para la transparencia en las transacciones, ya que garantiza un intercambio justo entre productores y almazaras. Al integrarse con el software *LagarGest*, el módulo de recepción de aceitunas automatiza el pesaje y emite albaranes para un proceso rápido, seguro y sin errores.

Básculas para aceitunas grande y pequeña

Para controlar el peso de las aceitunas, Barcelbal ha desarrollado la báscula para aceitunas grande y la báscula para aceitunas pequeña, ambas totalizadoras automáticas discontinuas fabricadas íntegramente en acero inoxidable.

La primera está integrada en las cintas transportadoras de la almazara, mientras que la segunda se instala fuera de la lavadora. Ambas pesan las aceitunas automáticamente sin necesidad de intervención humana y disponen por

seguridad de una caja de control para abrir y cerrar manualmente las tolvas en caso de fallo del sistema. La báscula para aceitunas grande tiene una capacidad de 300 kilos y una producción de 30 toneladas/hora, mientras que la pequeña presenta una capacidad de 60 kilos y una producción de 12 t./hora.

Para controlar el peso del aceite de oliva, Barcelbal desarrolló la báscula continua *3D PRO*, un totalizador discontinuo automático de alto rendimiento. Esta báscula se instala al final de la línea de producción para garantizar el recuento del aceite de oliva producido, esencial para la trazabilidad y el control de la producción. Su estructura de acero inoxidable AISI 304, sus depósitos redondos y sus válvulas de mariposa garantizan un flujo continuo y una producción eficiente de hasta 6 t./hora. Especialmente diseñada y desarrollada para una limpieza rápida y sencilla, su estructura se basa en la ergonomía del operador de la báscula.

Asimismo, y con objeto de controlar completamente todo el proceso de producción del aceite de oliva, Barcelbal ha desarrollado el software *LagarGest*, que se conecta directamente a la báscula y registra automáticamente el peso recogido durante todo el proceso productivo.

Formado por tres módulos - recepción de aceitunas, producción de aceite y gestión de depósitos-, este software centraliza todos los datos y ofrece una visión completa de la producción.

Barcelbal no es sólo una empresa de pesaje, sino un socio estratégico que apoya a las almazaras en su crecimiento cuya dilatada experiencia le permite comprender las particularidades de cada cliente y desarrollar soluciones a medida. Su amplia cartera de clientes en el sector oleícola llevó a la compañía a crear, hace 15 años, un servicio de asistencia técnica multimarca 24 horas. De esta manera, Barcelbal garantiza a las almazaras un servicio de asistencia técnica ininterrumpido durante las campañas oleícolas.

Con una trayectoria basada en la dedicación y el rigor, y consciente de que el éxito de sus clientes es el suyo propio, Barcelbal continúa evolucionando y manteniéndose a la vanguardia de la tecnología de pesaje, presentándose como la opción ideal para las almazaras que buscan precisión, durabilidad, innovación y excelencia en el servicio. 💧

BARCELBAL
 Balanças e Básculas, Lda.
geral@barcelbal.com
www.barcelbal.com



POLAT, descubriendo la armonía en el aceite de oliva

Fundada en 1978, POLAT MAKINA es una empresa con sede en Turquía perteneciente al *holding* POLAT GROUP cuya misión es crear valor añadido para sus clientes a través de una óptima relación calidad-precio, basando su actividad en la adopción de los estándares internacionales, la responsabilidad social y el respeto de los principios de protección del medio ambiente.



Decánter PXZ 500 de POLAT.

Con casi medio siglo de presencia en el mercado, POLAT MAKINA se ha convertido en todo un referente global dentro del sector de la maquinaria industrial gracias a su firme apuesta por la I+D y su adaptación a los estándares internacionales. La empresa, que puede presumir de una moderna superficie industrial de 88.000 metros cuadrados en constante expansión en su sede central de Aydin (Turquía) y exporta sus equipos a 36 países, cuenta con una División de Aceite de Oliva y procesamiento de orujo ubicada en la sede de Modugno, en la provincia italiana de Bari.

POLAT ITALIA GROUP SRL, fundada con el objetivo de desarrollar el negocio de la empresa matriz en los mercados italiano y europeo, ofrece plantas industriales, centrífugas, decantadores y separadores para diversos sectores, desde la producción de aceite de oliva, pasando por el procesado de orujo de aceituna y lácteos, hasta la purificación de agua, incluyendo las aplicaciones más innovadoras. Tecnología de vanguardia, atención al detalle y asistencia constante al cliente gracias a su red mundial de ventas y servicios son las

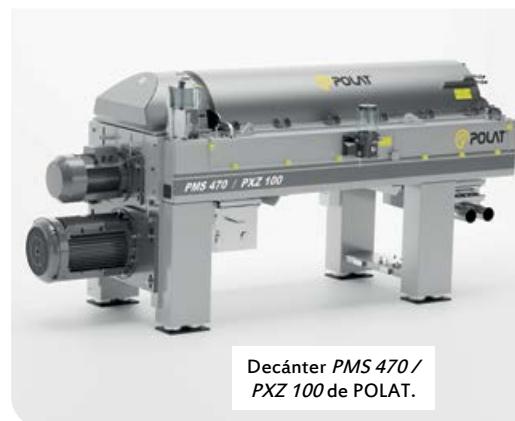


De izqda. a dcha., Francesco Fallacara, Sales Area Manager y responsable comercial para Italia y España de la División de Aceite de Oliva; y Safak Ertunç, director técnico de POLAT ITALIA GROUP SRL.

garantías que aporta una empresa que aspira a crecer tratando de satisfacer todas las necesidades de un mercado en expansión.

Todos los sistemas POLAT están fabricados con materiales de alta calidad, resistentes y conformes a la normativa vigente, con diseños modulares adaptados para el aumento de capacidad, destacando asimismo por su alta eficiencia y elevado rendimiento. La compañía se rige por estándares internacionales para sus productos y servicios, y su sistema de gestión de calidad cuenta con la certificación ISO 9001.

Además de decantadores y separadores, su amplio catálogo de productos comprende sistemas de extracción continua de aceite de oliva, minimolinos, batidoras modulares, unidades de carga,



Decánter PMS 470 / PXZ 100 de POLAT.

manipulación y lavado de aceitunas, separadores de hueso, sistemas modulares de reprocesado de orujos y calderas.

Respeto por las personas y el medio ambiente

Tal y como afirma Francesco Fallacara, Sales Area Manager y responsable comercial para Italia y España de la División de Aceite de Oliva de POLAT ITALIA GROUP SRL, “nuestras prioridades se centran en crear valor para nuestros clientes, satisfacer sus expectativas con calidad y estabilidad y acompañarlos mediante un servicio postventa serio y constante. El objetivo de POLAT es implementar un gobierno corporativo que se adhiera a valores fundamentales como la humildad, el respeto por



Batidora PM 8700 de POLAT.



Centrífuga vertical OLIVE 505 de POLAT.



Sede de POLAT MAKINA SAN. ve TIC.A.S. en Aydın, Turquía.

[Además de consolidar su crecimiento en el mercado italiano, el siguiente reto que se plantea la compañía es aumentar su presencia y notoriedad en la Península Ibérica]

las personas y el trabajo, la cercanía al público y la responsabilidad social. Sin olvidar otro principio fundamental en el que somos pioneros, cumplir con nuestras responsabilidades hacia las generaciones presentes y futuras”.

“Nuestra empresa -añade- crece con determinación, trabajo y formación continua, y se fortalece con tecnología. Pero esto no sería posible sin la incansable labor de los hombres y mujeres que forman parte de nuestro equipo. La calidad de nuestros productos y servicios comienza con la calidad de nuestros empleados, permitiéndoles desarrollar su creatividad, creando un ambiente laboral donde la cooperación y la solidaridad prosperan y se desarrollan juntos, y donde la igualdad de género es fundamental; estos son los principios que adoptamos como compañía”.

Por otra parte, “somos conscientes del valor del mundo en el que vivimos. Por ello, actuamos con conciencia ambiental en todos nuestros productos y nos sentimos obligados a difundirla”, asegura.

En POLAT saben que extraer aceite de oliva de calidad no es tarea fácil. Se necesita pasión y un buen conocimiento tanto de la variedad como de la maquinaria utilizada para su centrifugación y extracción. Desde su sede en Bari, y con más de 250 equipos instalados, POLAT ITALIA GROUP SRL lleva ocho años comercializando maquinaria de

alta calidad y ofreciendo servicio técnico a sus plantas. Además de consolidar su crecimiento en el mercado italiano, el siguiente reto que se plantea la compañía es aumentar su presencia y notoriedad en la Península Ibérica. Como sostiene Fallacara, “elegir la maquinaria y tecnología de POLAT significa apostar por tecnología de vanguardia y altos estándares de producción, y convertirse en socio de una empresa joven y dinámica en continuo crecimiento que aspira a ser la mejor en términos de innovación, calidad, servicio y relaciones con los clientes, conquistando nuevos territorios en la industria del aceite de oliva”.

POLAT ITALIA GROUP SRL
info@polatitalia.it
www.polatitalia.it



La *mano invisible*: cómo la gestión del riego influye en la calidad y el sabor del aceite de oliva



El oro líquido que rociamos sobre nuestras ensaladas, el aceite de oliva -corazón de la Dieta Mediterránea-, debe su exquisito sabor y sus beneficios para la salud a una compleja interacción de factores: desde la variedad de la oliva y el terruño hasta las técnicas de cosecha y procesamiento. Sin embargo, hay un elemento crucial que a menudo se subestima: la gestión del riego. Un riego controlado con precisión puede influir significativamente en la calidad y el sabor del producto final, principalmente a través de su impacto en el contenido de agua del fruto en el momento del prensado.

Por Adolfo Levin
Agrónomo Jefe de Rivulis

El contenido de agua en la aceituna afecta directamente al proceso de extracción del aceite y a la composición del aceite resultante. Las aceitunas sobreirrigadas tienden a producir más aceite, pero esto suele ser a costa de la calidad. El exceso de agua diluye la concentración de compuestos valiosos como los polifenoles, potentes antioxidantes responsables de las notas picantes características del aceite y de sus propiedades saludables. Esta dilución puede dar lugar a un aceite más insípido, con una vida útil más corta y un valor nutricional reducido. Además, cuando los frutos con alto contenido de agua llegan a la planta de prensado, una parte de los compuestos solubles en agua -incluidos algunos fenoles valiosos- se pierde inevitablemente en las aguas residuales durante el procesamiento. Esto reduce aún más el contenido potencial de polifenoles del aceite final.

Por el contrario, los árboles poco irrigados pueden producir frutos más pequeños con menores rendimientos de aceite. Aunque la concentración de polifenoles puede ser mayor en estas aceitunas, un estrés hídrico extremo puede afectar negativamente a la salud general del árbol y provocar sabores indeseados en el aceite.

El punto óptimo se halla en gestionar cuidadosamente el riego para asegurar

niveles de hidratación óptimos del fruto durante toda la temporada de cultivo, especialmente en el período crítico antes de la cosecha. Esto implica comprender las necesidades hídricas específicas de la variedad de aceituna, el tipo de suelo y las condiciones climáticas predominantes. La implementación de técnicas de riego de precisión, guiadas por sensores de humedad del suelo, datos meteorológicos e incluso sensores basados en la planta, permite a los productores aportar la cantidad adecuada de agua en el momento oportuno.

Una buena gestión del riego no sólo influye en el contenido de polifenoles y contribuye a las posibles pérdidas durante el procesamiento, sino que también desempeña un papel en la acidez del aceite. Una alta acidez, medida como ácidos grasos libres, es un indicador de degradación y baja calidad del aceite. Aunque factores como los daños en el fruto y los retrasos en el procesamiento son las principales causas de una acidez elevada, la absorción excesiva de agua cerca de la cosecha puede aumentar la susceptibilidad del fruto a los golpes y la fermentación, lo que indirectamente puede generar mayores niveles de acidez en el aceite extraído.

En última instancia, una gestión metódica del riego es clave para producir



aceite de oliva virgen extra de alta calidad, con perfiles de sabor deseables, un contenido robusto de polifenoles y baja acidez. Es la “mano invisible” que guía la aceituna hasta su estado óptimo antes del prensado, asegurando que el oro líquido que disfrutamos no sólo sea delicioso, sino que también esté lleno de beneficios para la salud.

Líneas de goteo de Rivulis

Para lograr un control preciso del riego y optimizar la calidad del aceite de oliva, la elección del sistema de riego es



Categoría	Acidez libre (% peso)	Índice de peróxidos (meq O ₂ /kg.)	Absorción UV (K232)	Absorción UV (K270)	Delta-K	Polifenoles (mg./kg.)	Características organolépticas
Aceite de oliva virgen extra	≤ 0.8	≤ 20	≤ 2.50	≤ 0.22	≤ 0.01	Normalmente ≥ 100	Atributos frutados, amargos y/o picantes presentes. Sin defectos.
Aceite de oliva virgen	≤ 2.0	≤ 20	≤ 2.60	≤ 0.25	≤ 0.01	Varía, generalmente inferior al virgen extra	Atributos frutados presentes, puede tener algunos defectos menores.
Aceite lampante	> 2.0	> 20	> 2.60	> 0.25	> 0.01	Generalmente bajo	Sabores y olores indeseables; no apto para el consumo directo.
Aceite de oliva refinado	≤ 0.3	≤ 5	≤ 1.10	≤ 0.90	≤ 0.16	Muy bajo	Sabor suave, neutro debido al proceso de refinado.
Aceite de oliva (mezcla)	≤ 1.0	≤ 15	≤ 2.50	≤ 0.22	≤ 0.01	Varía según la mezcla	Mezcla de aceite de oliva refinado y virgen/virgen extra; el sabor depende de la proporción.

Clasificación de los aceites de oliva según los principales parámetros.

Categoría	Perfil de sabor	Contenido de polifenoles	Idoneidad culinaria	Ejemplos de variedades (origen)
Robusto y picante	Amargo intenso, final picante fuerte	Alto	Para rociar sobre carnes a la parrilla, guisos contundentes, verduras amargas, <i>bruschetta</i>	Coratina (Italia), pical (España), koroneiki (Grecia)
Medio y frutado	Amargo y picante equilibrados, notas de fruta verde	Medio	Ensaladas, platos de pasta, verduras asadas, pan para mojar	Arbequina (España), frantoio (Italia), leccino (Italia)
Suave y mantecoso	Suave, delicado, notas mantecosas o dulces	Bajo	Mariscos, ensaladas delicadas, repostería, mayonesa	Hojiblanca (España), kalamata (Grecia), taggiasca (Italia)
Alto en polifenoles (intenso)	Muy amargo y picante, a menudo con notas herbáceas	Muy Alto	Consumido por sus beneficios para la salud, usado con moderación en platos contundentes	Pical o koroneiki de cosecha temprana (España, Grecia)

Clasificación de las principales variedades de aceite de oliva según el sabor, los polifenoles y la idoneidad culinaria.

[Una buena gestión del riego no sólo influye en el contenido de polifenoles y contribuye a las posibles pérdidas durante el procesamiento, sino que también desempeña un papel en la acidez del aceite]

mizando el uso de recursos hídricos y mejorando la calidad del aceite producido.

Implementar soluciones avanzadas como *Amnon PC/AS/ND* y *D5000 PC* en la gestión del riego no sólo mejora la eficiencia hídrica, sino que también potencia la calidad del aceite de oliva, asegurando un producto final con mejores perfiles organolépticos y mayor valor nutricional. Así pues, estas tecnologías representan la “mano invisible” que guía el cultivo hacia la excelencia. 💧

Rivulis Irrigation, SLU
marketing_emea@rivulis.com
<https://es.rivulis.com/crop/aceite-de-oliva/>

fundamental. La línea de goteo *Amnon PC/AS/ND* de Rivulis, con sus goteros de laberinto en cascada y compensación de presión, es ideal para terrenos complejos y largas instalaciones laterales. Su diseño robusto y versátil permite aplicaciones en riego subterráneo (SDI), cultivos en campo abierto e invernaderos, asegurando una distribución uniforme del agua y contribuyendo a la producción de aceitunas de alta calidad.

Para explotaciones de gran extensión y condiciones exigentes, la línea de goteo *D5000 PC* de Rivulis representa una evolución en la tecnología de riego por goteo. Equipada con 40 filtros de entrada independientes distribuidos en tres zonas por emisor, ofrece una protección superior contra obstrucciones. Su amplio laberinto de flujo y su diseño autocompensante garantizan una aplicación uniforme del agua, incluso en terrenos irregulares, opti-



Sivanto® Prime: alta eficacia para el control completo de la mosca del olivo

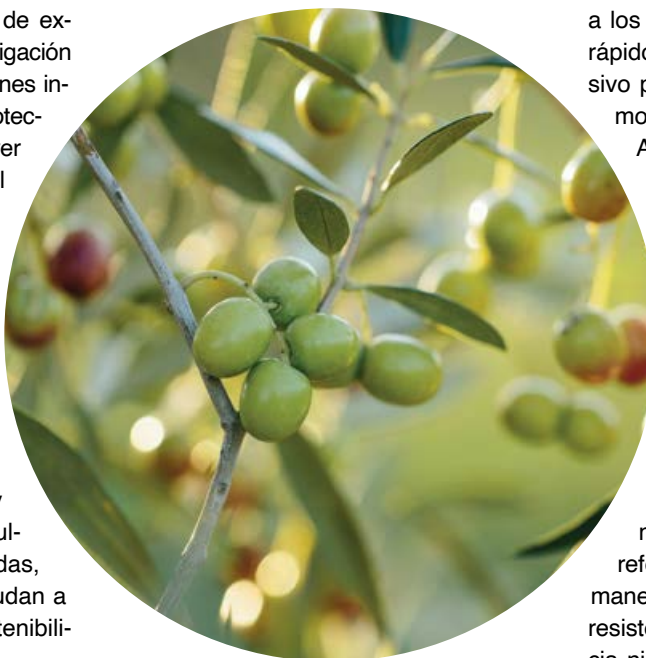
El olivar se enfrenta cada campaña a múltiples desafíos y, entre ellos, la mosca del olivo (*Bactrocera oleae*) continúa siendo una de las plagas más agresivas y determinantes en la calidad final del aceite. Su ciclo de vida rápido y capacidad de daño en el fruto exigen soluciones eficaces, rápidas y sostenibles. En este contexto, Sivanto® Prime, la completa solución de Bayer de acción potente y selectiva, se posiciona como el insecticida más completo para su control.



Con más de 100 años de experiencia en la investigación y desarrollo de soluciones innovadoras para la protección de cultivos, Bayer apoya a los agricultores de todo el mundo ofreciéndoles una amplia gama de soluciones contra las malas hierbas, las enfermedades y las plagas, así como para preservar la biodiversidad en sus explotaciones.

Comprometidos con el futuro del olivar, Bayer Crop Science ofrece soluciones avanzadas con productos innovadores y herramientas digitales para el cultivo del olivo, incluyendo herbicidas, insecticidas y fungicidas que ayudan a maximizar la productividad y sostenibilidad de los árboles.

Sivanto® Prime es un insecticida para el control de pulgones, mosca blanca, cicadélidos y otras plagas en diversos cultivos, entre ellos el olivo. Actúa de forma sistémica y por contacto, lo que permite un control eficaz tanto de los adultos como, especialmente, de las larvas que se desarrollan dentro del



fruto. Esta doble vía de acción es clave para asegurar un control profundo en todas las fases de desarrollo de la plaga.

Gracias a la flupiradifurona, su innovadora materia activa, Sivanto® Prime presenta un efecto choque inmediato, reduciendo drásticamente la población

a los pocos días de la aplicación. Este rápido cese de la alimentación es decisivo para frenar el daño al fruto en los momentos críticos del ciclo del olivo.

Además, su gran eficacia y persistencia permiten una protección prolongada, lo que reduce la necesidad de intervenciones adicionales y facilita una estrategia de control más sostenible.

Pero Sivanto® Prime es mucho más que un insecticida. Es una herramienta de alta tecnología diseñada para actuar rápido, con precisión y con respeto al entorno. Su favorable perfil medioambiental lo convierte en un referente dentro de los programas de manejo integrado de plagas y gestión de resistencias, sin comprometer la eficacia ni la calidad del fruto. Con Sivanto® Prime, el olivicultor cuenta con un aliado potente para proteger su producción y asegurar aceites de máxima calidad.

Aplicar al inicio de la picada, la clave del éxito

La clave para el éxito del tratamiento con Sivanto® Prime radica en el mo-



A la izqda., aspecto de los frutos a los que se ha aplicado Sivanto® Prime al inicio de la picada. A la dcha., frutos afectados por la mosca del olivo en los que no se ha aplicado Sivanto® Prime.



[Sivanto® Prime es mucho más que un insecticida: es una herramienta de alta tecnología diseñada para actuar rápido, con precisión y con respeto al entorno]

de su desarrollo, lo que optimiza su eficacia larvica y reduce notablemente los daños comerciales en la aceituna.

Para tener una eficacia contundente y duradera, en aceituna de almazara se recomienda aplicar frente a la primera generación de mosca de finales del verano o comienzos del otoño, dependiendo del año y la zona. En el caso de aceituna de mesa se recomienda aplicar al inicio de la generación de principios de verano. Estas generaciones son las primeras antes de que se encadenen generaciones sucesivas, por lo que priorizando su control desde el inicio se alcanzará una mayor eficacia total.

Sinergia con Decis®: control total sin comprometer eficacia

Una de las fortalezas más destacadas de Sivanto® Prime es su efecto sinérgico con Decis®, otro insecticida de Bayer. Esta combinación permite maximizar el control sobre los adultos de la mosca

mento de aplicación. Se recomienda su uso al inicio de la picada, cuando ya se ha detectado la presencia de huevos y/o larvas en su primer estadio. Aplicar en este punto permite que el insecticida actúe cuando las larvas están al inicio

Sivanto® Prime: condiciones de uso

SIVANTO®
prime

Plagas autorizadas:

Mosca del olivo (*Bactrocera oleae*)
y algodoncillo del olivo
(*Euphyllura olivina*)

Dosis:

0,5 - 0,75 l./ha.

Volumen de caldo:

800 - 1.000 l./ha.

Número de aplicaciones
por campaña: 1

Plazo de seguridad:

Según etiqueta vigente

del olivo, al tiempo que mantiene la alta eficacia larvica de Sivanto®.

Este enfoque integrado ofrece al agricultor una herramienta estratégica para alcanzar un control completo, especialmente en momentos de alta presión poblacional o cuando se busca una protección más prolongada del fruto. 💧

BAYER CROPSCIENCE, S.L.
cropscience_es@bayer.com
www.cropscience.bayer.es



Secaderos de La Loma: innovación y sostenibilidad en la valorización de los subproductos del olivar

En Jaén, cuna del aceite de oliva virgen extra, surge Secaderos de La Loma, una empresa dedicada a la gestión y aprovechamiento de subproductos agroindustriales con un firme compromiso y orientación hacia la sostenibilidad. Su misión es clara: transformar los residuos del olivar en recursos valiosos, contribuyendo tanto al desarrollo económico de la región como al cuidado del medio ambiente.



Con más de 15 años de experiencia en el sector de la biomasa, Joaquín Molina Chamorro, gerente de Secaderos de La Loma, ha liderado el desarrollo de tecnologías avanzadas que optimizan los procesos de secado, limpieza, envasado y transporte neumático tanto de hueso de aceituna como de hoja de olivo, piel de aceituna y orujo. Gracias a estos avances, las almazaras pueden convertir un subproducto tradicionalmente desechado y sin valor en una fuente de energía sostenible y rentable.

El sistema desarrollado por Secaderos de La Loma es único en el mercado y se caracteriza por su innovación, rendimiento y eficiencia. La empresa fabrica maquinaria especializada en tres áreas clave: secaderos de hueso de aceituna, hoja y piel de aceituna; limpiadoras de hueso; secaderos de pistachos, nueces y almendras; y sistemas neumáticos de distribución y transporte.

Estos equipos están diseñados para ser compactos, de fácil instalación y transporte, adaptándose a las necesidades específicas de cada almazara o industria, desde pequeñas cooperativas hasta grandes compañías. Una de las innovaciones más destacadas es la limpiadora



Tolva de alimentación y cinta de alimentación de Secaderos de La Loma.

de hueso móvil, que permite realizar la limpieza del hueso en ubicaciones estratégicas, como puertos o centros de distribución, lo que facilita el acceso a mercados más amplios y reduce los costes logísticos.

El sistema de transporte neumático, por su parte, está fabricado con materiales antidesgaste de alta calidad y planificado al milímetro para una instalación precisa y eficiente. Su aplicación mejora significativamente la logística interna de las almazaras, reduciendo los tiempos de carga y descarga, y optimizando los flujos de trabajo.

Hablamos de materias primas que tienen una gran demanda, tanto para generación térmica como para alimen-

tación animal o la industria farmacéutica, entre otras. Además de ofrecer una fuente adicional de ingresos para los productores, esta valorización reduce el volumen de residuos y disminuye las emisiones de CO₂, alineándose con los objetivos globales de lucha contra el cambio climático.

Compromiso con la sostenibilidad y la innovación

El compromiso de Secaderos de La Loma con la sostenibilidad y la innovación fue reconocido el año pasado con el Premio al Proyecto Empresarial en la 24ª edición de Emprende e Innova en Desarrollo Sostenible, otorgado por la Diputación de Jaén. Este prestigioso



Joaquín Molina, gerente de Secaderos de La Loma, recogiendo el premio Emprende e Innova en Desarrollo Sostenible en su 24ª edición de manos de Francisco Reyes, presidente de la Diputación Provincial de Jaén.

[El objetivo es seguir optimizando los procesos para maximizar el valor de los subproductos, reduciendo al mismo tiempo el impacto ambiental del sector]

galardón destaca la labor de las empresas en la búsqueda de soluciones innovadoras y ecológicas para los retos medioambientales y económicos del sector oleícola.

Además, cabe destacar que la empresa está realizando una importante instalación de una línea completa de secado, ensacado y paletizado de hueso en la SCA San Isidro de Loja, una de las mayores sociedades cooperativas oleícolas de la provincia de Granada. Esta colaboración estratégica no sólo incrementa la capacidad de tratamiento de subproductos, sino que refuerza la relación con los productores locales, multiplicando el impacto positivo en el ámbito agrícola.

Asimismo, Secaderos de La Loma impulsa el desarrollo de una industria auxiliar sólida, basada en la fabricación de maquinaria. Todo ello contribuye a diversificar la economía local y a fortalecer el tejido empresarial en torno al olivar.

Presencia en Expoliva 2025

Secaderos de La Loma participó recientemente en la XXII edición de la Feria Internacional de Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva 2025, celebrada del 14 al 17 de mayo en Jaén. Con una ocupación total de 38.000 metros cuadrados y la participación de más de 480 expositores de 14 países, esta feria internacional es el principal escaparate del sector oleícola a nivel mundial.

La presencia en Expoliva permitió a la empresa mostrar su tecnología puntera ante un público especializado, reforzando su papel como líder en la valorización de subproductos. Numerosas cooperativas y profesionales del sector mostraron interés en sus equipos, atraídos por la posibilidad de obtener rentabilidad a partir de residuos que antes suponían una baja o nula utilidad para las almazaras.

Al generar productos comercializables con alto valor añadido a partir de residuos, se abren nuevas oportunidades de negocio y empleo en las zonas rurales. Agricultores y cooperativas pueden vender sus subproductos para su procesamiento, mejorando su rentabilidad y sostenibilidad económica.

Una visión de futuro: tecnología e impacto verde

Con vistas al futuro, Secaderos de La Loma mantiene un fuerte compromiso con la mejora continua, la expansión de operaciones y la inversión en tecnología. El objetivo es seguir optimizando los procesos para maximizar el valor de los sub-



Joaquín Molina, junto con parte de su equipo, en la XXII Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva 2025.



Secaderos de virutas para cama animal.

productos, reduciendo al mismo tiempo el impacto ambiental del sector. En este sentido, Joaquín Molina trabaja constantemente en nuevas soluciones adaptadas a las necesidades del mercado, en línea con las directrices europeas sobre transición energética y economía circular.

De esta forma, Secaderos de La Loma es más que una empresa: es una visión transformadora del olivar en la que los residuos se convierten en recursos y la sostenibilidad va siempre acompañada de la rentabilidad. En un contexto donde cada vez es más importante producir de forma responsable, sus soluciones permiten a las almazaras convertir un desafío en una oportunidad.

Una visión, además, al alcance de todo tipo de empresas, desde pequeñas industrias hasta grandes productores interesados en implementar estos sistemas en su almazara y descubrir cómo transformar sus residuos en valor. Bienvenidos al futuro del olivar con Secaderos de La Loma. 🌱

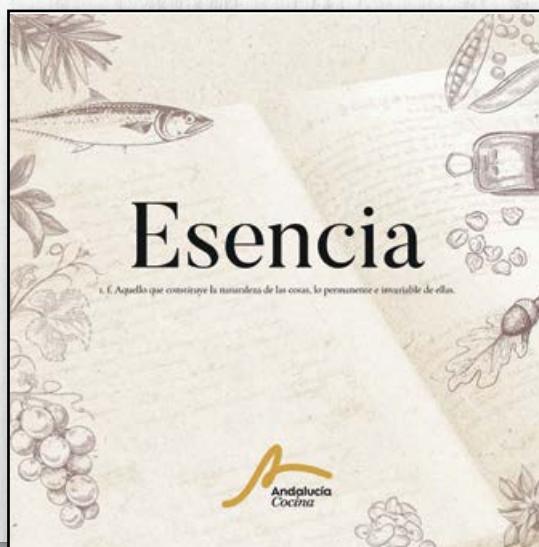
Secaderos de La Loma, SLU
joaquin@huesoaceituna.com
www.huesoaceituna.com

Andalucía Cocina: Esencia

La nueva edición de “Andalucía Cocina”, *Esencia*, aúna a algunos de los mejores chefs andaluces y a los productores más destacados del panorama agroalimentario de la región. Editado por LANDALUZ, el Clúster Agroalimentario de Andalucía, el libro incluye un total de 23 recetas de restaurantes de Sevilla, Cádiz, Córdoba, Málaga o Huelva explicadas en primera persona por sus protagonistas, que resaltan la esencia de la despensa andaluza y de la gastronomía regional a través de su buen hacer. En la obra, que nace como una herramienta de apoyo y promoción de las marcas andaluzas, han participado, entre otros, cocineros de la talla de Marcos Nieto, de Cañabota (Sevilla); Álvaro Ávila, de La Alvaroteca (Málaga); Celia Jiménez, de Celia Jiménez (Córdoba); León Griffioen, de Código de Barra (Cádiz); Luismi López, de Arrieros (Linares de la Sierra, Huelva); Cristina Cánovas y Diego Aguilar, de Palodú (Málaga); o Jesús León, de Sr. Cangrejo (Sevilla). Junto a ellos, cabe destacar el apoyo de productores tan destacados como Grupo Ybarra, Conservera de Tarifa, Bodegas González Byass, CITRVS, Granada La Palma, Panadería Artesana Obando, Huerta Campo Rico o Acesur.

LANDALUZ
marketing@landaluz.es
www.landaluz.es

Año edición:
2024



Gastronomía Rural de Jaén Rescatada

Aceites de oliva, carnes, quesos, embutidos, conservas, dulces, ahumados, vinos y cervezas artesanas... la provincia de Jaén cuenta con un sinfín de productos únicos, algunos de ellos aún desconocidos por el consumidor y el sector de la restauración. Y, además, son muchas las personas que en sus pueblos han recogido, de generación en generación, las tradiciones gastronómicas y el buen hacer culinario de cada uno de los 97 municipios de la provincia. Desde ASAJA-Jaén se plantearon, hace ya más de una década, promocionar todos estos productos y extraer de las cocinas toda la sabiduría popular que, a base de fuego lento y mucho cariño, atesoran estos cocineros del día a día. El recopilatorio “*Gastronomía Rural de Jaén Rescatada*” recoge en formato físico todas las recetas ganadoras de las nueve ediciones del concurso de cocina organizado por esta asociación con el patrocinio de la Diputación Provincial -y en su versión *on line*, todas las presentadas, más de 400-; además de los maridajes de carnes, quesos y vinos, complementados con otros productos típicos de Jaén. Se trata de mejorar y consolidar el conocimiento de los productos agroganaderos propios de esta provincia con el fin de promover el consumo de los mismos entre el público especializado y generalista, y, sobre todo, dar a conocer las cualidades y efectos beneficiosos para la salud del aceite de oliva, así como sus excelentes atributos como eje vertebrador de la cocina basada en productos de la tierra.

ASAJA-Jaén
prensa@asajajaen.com
www.asajajaen.com

Año edición:
2024





La Aceituna Sevillana: Tradición e Innovación en la Cocina

Consejo Regulador IGP's Aceitunas
Manzanilla y Gordal de Sevilla
admin@igpmanzanillaygordaldesevilla.org
www.igpmanzanillaygordaldesevilla.org

Año edición:
2024

Elaborado por el Consejo Regulador de las IGP's Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla y Prodetur MP, SAU, y patrocinado por la Fundación Caja Rural del Sur, *La Aceituna Sevillana: Tradición e Innovación en la Cocina* permite disfrutar como nunca de las aceitunas de mesa manzanilla y gordal de Sevilla, además de descubrir cómo estas emblemáticas variedades transforman cada plato en una obra de arte gastronómica. Fruto de la colaboración con renombrados chefs, el libro ofrece una exquisita colección de recetas con las aceitunas sevillanas por excelencia que combinan la riqueza de la tradición de esta provincia con modernos toques de innovación. Desde aceitunas aliñadas, aperitivos y entrantes hasta platos principales -carne y pescados- y postres, sin olvidar las ensaladas y aliños, cada receta es una celebración de los sabores auténticos y la calidad excepcional de las aceitunas sevillanas. La obra también incluye una introducción acerca de la gastronomía sevillana y las aceitunas de mesa, el olivar sevillano y sus frutos o los beneficios saludables de las aceitunas de mesa.



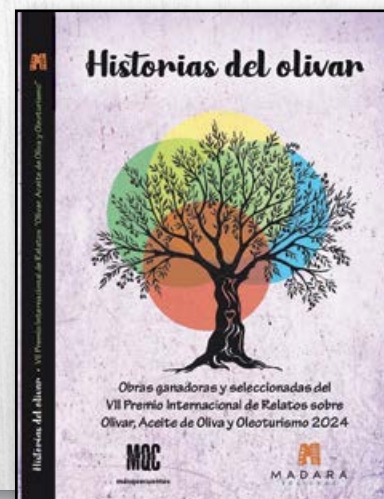
Historias del olivar

Asociación Cultural Másquecuentos (MQC)
info@masquecuentos.es
www.masquecuentos.es

Año edición:
2025

Historias del olivar reúne en sus 300 páginas los 34 cuentos ganadores y finalistas del VII Premio de Relatos sobre Olivar y Aceite de Oliva organizado por la Asociación Cultural Másquecuentos (MQC) -reconocida por AEMO con su Premio a la Difusión de la Cultura del Olivar-. En la última edición de este concurso literario dedicado a la temática oleícola que convoca desde hace siete años Ferias Jaén, el único centrado en esta materia en todo el mundo, y que ha contribuido a divulgar el conjunto de bondades saludables, gastronómicas, turísticas y medioambientales que rodean al olivar y al aceite de oliva, han participado 287 cuentos remitidos por autores de 17 países y 35 provincias españolas. Este elevado número de textos recibidos ha convertido a esta edición en una de las más exitosas entre las celebradas hasta la fecha, a lo que hay que sumar su enorme repercusión tanto en medios de comunicación generalistas y específicos como en redes sociales e Internet, donde más de 54.000 votos de los internautas decidieron los premios del público. Un jurado presidido por el escritor Salvador Compán fue el encargado de otorgar otros cuatro premios, entre ellos el ganador en la categoría de relato corto, "*Pesquisa de almazaras*", del autor sevillano Juan Antonio Caro; y el de la modalidad de microrrelato, que ha recaído en el madrileño Raúl Clavero por "*Neuropéptidos*".

Ferias Jaén, la Fundación Unicaja Jaén, la UNED de Jaén, la SCA San Vicente de Mogón, el Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda, la IGP Aceite de Jaén, la Diputación Provincial jiennense, Cooperativas Agro-Alimentarias de Jaén y AEMO colaboran con MQC y Madara Editoras para la edición de esta obra coral que incluye relatos cortos y microrrelatos de todos los estilos y géneros, desde el dramático al histórico o el romántico, pasando por el suspense, la acción o el humor. Autores españoles y también de fuera de nuestro país han sido premiados y seleccionados por la calidad de sus historias para formar parte de este libro, que se puede adquirir a través de info@masquecuentos.es o en las redes sociales de MQC.





Del 8 al 11 de septiembre

Fine Food Australia



Fine Food Australia se celebrará en el International Convention Centre Sydney (Darling Harbour) y supone un punto de encuentro para la industria alimentaria, el sector hostelero y la venta minorista. Este evento exclusivo para profesionales, que se celebra anualmente de forma alternativa en las ciudades de Sídney y Melbourne, conecta a los profesionales con lo último en innovación, equipos e ideas alimentarias. La participación más numerosa e internacional tiene lugar en Sídney. La feria permite descubrir nuevos productos, así como conocer las últimas tendencias del sector, además de que las empresas consoliden su posición exportadora en el país y establecer nuevas relaciones comerciales con importadores locales. La pasada edición contó con la presencia de más 850 expositores y más de 26.000 visitantes.

finefood@divcom.net.au

www.finefoodaustralia.com.au

Del 9 al 10 de septiembre

Speciality and Fine Food Fair



Se trata de la principal feria gourmet de Reino Unido que congrega a proveedores de alimentos y bebidas tanto a nivel nacional como internacional.

Cada año, la muestra atrae como público a profesionales de todos los sectores de la industria de las especialidades alimentarias y la gastronomía, incluidos los principales responsables de la toma de decisiones del mundo de la venta minorista, mayorista y restauración. En su última edición congregó a más de 10.000 visitantes y 500 expositores, con más de 30 países representados. ICEX España Exportación e Inversiones, junto con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), impulsa la presencia y conocimiento de los productos españoles -entre ellos el AOVE- en la feria a través de un espacio gastronómico en el que tendrán lugar catas y seminarios guiados por expertos.

sffteam@montgomerygroup.com

www.specialityandfinefoodfairs.co.uk

Del 10 al 13 de septiembre

Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda (FEMA)



El recinto ferial de Úbeda acogerá la 43ª edición de esta feria que contará con la participación de más de 300 marcas que presentarán las últimas novedades del sector. FEMA dispone de más de 22.000 metros cuadrados de espacio expositivo, incluyendo también 2.000 metros cuadrados cubiertos. Un año más, el evento no se centrará únicamente en la maquinaria, sino que supondrá un escenario único para promocionar y difundir la cultura del olivar y del aceite de oliva a través de actividades tales como *showcookings*, catas para adultos y niños, el Concurso de Cocina Infantil "PequeChef del AOVE" y las "Jornadas Técnicas Olivar y Aceite" dirigidas a los profesionales del sector agrícola.

feriamaquinariaubeda@gmail.com

www.feriamaquinariaagricolaubeda.com

Del 15 al 16 de septiembre

Auténtica Premium Food



Bajo el lema "*Sabor con origen mediterráneo*", Auténtica Premium Food prevé reunir a más de 10.000

profesionales de la industria alimentaria, la gran distribución y el retail, el sector Horeca y la alta gastronomía, en una oportunidad única para descubrir productos gourmet y propuestas sostenibles con valores asociados a la salud, el origen y la autenticidad de la Dieta Mediterránea. En esta edición más de 350 marcas expositoras mostrarán sus novedades en el segmento Premium. Asimismo, mantendrá su apuesta por el conocimiento compartido y la reflexión, con una nueva entrega de su ya emblemático Auténtica Congress, un espacio que contará con seis escenarios simultáneos y donde más de 300 ponentes expondrán sus perspectivas y experiencias en más de 150 conferencias. Siguiendo esta línea, reconocidos chefs compartirán su visión y técnicas culinarias en el marco del Culinary Fest. También albergará el Foro de Gran Distribución y Retail y el Summit de Compras; e incorporará espacios clave como el Horeca Forum y el Gastromarketing Day.

info@autenticapremium.com

www.autenticapremium.com

Del 25 al 26 de septiembre

Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad en el Cultivo del Olivo



El Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO) de la Universidad de Jaén organizará la Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad en el Cultivo del Olivo (ICSOC 2025), que

se celebrará en el Palacio de Congresos del Hospital de Santiago de Úbeda y contará con la participación de destacados científicos a nivel mundial. Entre los temas que se tratarán se incluyen la salud del suelo y los procesos de degradación terrestre; la conservación de la biodiversidad y los servicios ecosistémicos asociados; las estrategias de control de plagas; los efectos del cambio climático y las respuestas al estrés abiótico; la gestión eficiente de los recursos hídricos; y la optimización de los procesos de producción y mejora de la calidad del aceite; así como la eficiencia energética, la gestión del carbono y el aprovechamiento de subproductos. El programa incluirá mesas redondas temáticas, sesiones de cata de aceites de oliva y diversas actividades sociales, todas ellas orientadas a promover el intercambio académico y la colaboración entre los participantes.

inuouja@ujaen.es

www.sostenibilidad.inuouja.com

Del 4 al 8 de octubre

Anuga



El recinto ferial de Kölnmesse GMBH en Colonia (Alemania) acogerá esta feria dirigida a un público exclusivamente profesional y a la que acuden los representantes de las entidades del sector alimentario más importantes del mundo. Los principales objetivos de los visitantes son



descubrir nuevas tendencias y productos, verificar los progresos del mercado y encontrar nuevos proveedores. Anuga abarca, bajo un mismo techo, varios eventos especializados del sector agroalimentario, estructurados temáticamente en grandes grupos de productos, contando cada uno de ellos con su correspondiente espacio claramente delimitado. Y es que gracias a una serie de ajustes estratégicos específicos, las diferentes ferias monográficas estarán en esta edición segmentadas de manera aún más clara y ofrecerán una mejor orientación de la oferta ferial. Esta muestra contará con un amplio programa de congresos y eventos y ofrecerá numerosas oportunidades para establecer contactos.

anuga@visitor.koelnmesse.de
www.anuga.com

Del 6 al 8 de octubre
San Sebastian
Gastronomika



SAN SEBASTIAN
gastronomika

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country llegará al Palacio Kursaal bajo el título “Tradición y regeneración”. La edición de este año del congreso abordará las dos grandes tendencias que marcan el presente y el futuro inmediato de la gastronomía: la revisión de las raíces y la búsqueda de una regeneración real de los sistemas alimentarios y ecológicos. El chef peruano Mitsuharu Tsumura, conocido como “Micha” y que está al frente de Maido -proclamado The World’s Best Restaurant 2025-, encabeza el cartel de ponentes que ya han confirmado su presencia este año en el congreso. San Sebastian Gastronomika también pondrá foco en la mirada singular de las mujeres en la alta cocina, con la participación de varias de las cocineras que más están brillando en el planeta gastronómico actual. El evento -en el que Río de Janeiro ha sido designada Ciudad Invitada latinoamericana- seguirá contando con un espacio dedicado a la feria profesional donde las empresas podrán mostrar sus productos y novedades.

info@sansebastiangastronomika.com
www.sansebastiangastronomika.com

Índice de anunciantes

Aborrell - AB Maquinaria Innovados.....	81	Herpasur.....	Portada
ACOS LAB (Laboratório de química da ACOS).....	43	Ifamensa.....	75
Agrama Sciense & Life.....	177	Ildefonso Rosa Ramírez e Hijos “JAR”... 107	
Agroisa.....	93	IMATEC 31.....	77
Agromillora (ebook).....	159	IMS Pesaje.....	Int. Portada
Amenduni Ibérica.....	25	Indea Technologies.....	45
Amenduni Ibérica.....	Lomo	Industrias de la Rosa.....	34
Ansotec.....	59	Industrias de la Rosa.....	35
AUSERE.....	83	Innovaciones Oleícolas.....	27
Autelec.....	99	Inoelec.....	21
Automatismos ITEA.....	202	Inoxcaucho.....	111
Automatismos ITEA..... Int. Contraportada		ITALPROGETTI.....	55
Auxiliar Conservera.....	105	ITALPROGETTI.....	57
Auximara.....	53	JAENCOOP Grupo.....	133
Axflow.....	157	KOCAMAZ Olive Oil Technologies.....	47
Ayrtac.....	175	Kubota.....	23
BALAM Agriculture.....	101	Kubota.....	Espónsor pie de página en toda la revista
Bandas Transportadoras del Sur (BTS).....	161	Laboratorio Tello.....	85
BARCELBAL (Balanças e Básculas).....	37	Lecciana, Variedad (AGR by De Prado).....	121
Bayer.....	153	Libro La Revolución del Olivar (Agromillora).....	169
Bioiberica.....	155	Magusa.....	49
Bombas Trief.....	29	Manzano – Flottweg.....	183
CaixaBank.....	173	Olivérica (Asociación Ibérica de Olivar en Seto).....	179
Caja Rural Jaén.....	63	Olmos Maquinaria.....	51
Calero (Ingeniería y Desarrollo Agro-Industrial).....	65	Olvesa.....	31
CDR OXITester (Tecnolab).....	141	Palacín.....	103
Centrifugación Alemana.....	3	Pastrana Ingeniería y Servicios.....	151
Centrifugación Alemana.....	Triángulo de portada	Pieralisi.....	16
Centrifugación Alemana ..Desplegable de portada		Pieralisi.....	17
Codi-Pack, Marcaje y Codificación.....	91	Polat.....	5
COLIVAL.....	13	ProciÓleo.....	39
COLIVAL.....	14	Prosur.....	97
CONSULAI.....	167	Revista La Semana Vitivinícola.....	185
Coriana, Variedad (Agromillora).....	137	RIVERO (Calderería Rivero).....	113
De Bujalance Calderería Inox.....	61	Serijerez (Jerezana de Serigrafía Publicitaria).....	127
Dosificadores García Fernández.....	8	TACSA.....	139
Esbelt, Bandas Transportadoras.....	143	Talleres Espí Serrano.....	87
Esteryfil.....	115	Talleres González y París.....	69
EuroChem Agro Iberia.....	147	Tamesur.....	79
Feria Anuga 2025.....	165	Tecnolab – Tecnología Analítica.....	131
Fertinagro Biotech.....	149	Todolivo.....	71
FILTROX Southern Europe.....	41	Treico-Remasa-Granaoliva.....	6
Foss.....	135	Treico-Remasa-Granaoliva.....	7
Gallardo.....	163	Vetrería Etrusca.....	119
GEA Westfalia Separator Ibérica.....	109	VetroLatino.....	89
GEA Westfalia Separator Ibérica.....	Contraportada	VIMAR Equipos.....	95
Gesca Automatismos.....	187	Vitroval.....	123
Grupo Macho (etiquetas).....	181	Viveros Grupo Oleaplant.....	145
HAUS.....	11	VLS Technologies (VELO Maquinaria).....	67
		WEG Iberia.....	129





Un cuarto de siglo a pie de campo, creyendo
y creando futuro en el sector oleícola, aportando valor
y soluciones en automatización y digitalización
a las principales almazaras de España y Portugal.
Pioneros y expertos en la transformación digital
que las hace sostenibles, eficientes y competitivas.

www.automatismositea.com





El dato es oro

GIA 4.0
Gestión Integral de Almazara

**Toda la información
de su almazara, dato a dato**

- ▶ Mejores decisiones
- ▶ Mayor rendimiento
- ▶ Máxima eficiencia
- ▶ El valor de la trazabilidad
- ▶ Más calidad del aceite

Almazara inteligente, conectada, sostenible y rentable

GIA 4.0 es el software de ITEA para la gestión digital e integrada de todos los procesos de la almazara, desde la información del cuaderno de campo, hasta el envasado y salida del aceite, pasando por el control del patio, bodega y cada paso del proceso de producción. Conectado a ERP, GIA 4.0 es una herramienta fácil e intuitiva, eficaz y asequible.

Pol. Ind. Llanos de Jarata
C/ Edison, Parcela 146 - Montilla (Córdoba)
957656707 - automatismositea.com

ITEA HIGH
TECHNOLOGY
FOR SMART
INDUSTRY



LA MÁS ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA

Hasta un 7% menos de consumo eléctrico en comparación con la correa y hasta un 10% con el engranaje.



MENOR TIEMPO DE INACTIVIDAD

Al no haber tensión adicional en el husillo, se produce un menor desgaste y un mayor tiempo de actividad (hasta un 99 %).



UNIDAD DE HUSILLO DE ACCIONAMIENTO PREMONTADA

Cambio rápido y sencillo del sistema.



HUELLA REDUCIDA

Accesibilidad 360°, menor peso, mejor y más fácil manejo durante el servicio.



GEA DIRECT DRIVE

Impacto directo

GEA presenta la centrífuga Direct Drive, el primer separador de aceites de oliva del mundo con Accionamiento Directo Integrado. Una nueva generación de centrífugas que mejora a sus predecesoras en cuanto a eficiencia energética, emisión de ruidos, costes de mantenimiento y simplicidad durante el proceso.