



# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

**E**ditorial

## El olivo ante el apocalipsis

Por Pandora Peñamil Peñafiel

La campaña de verdeo atraviesa su ecuador con la preocupación por la falta de agua, la mano de obra, los aranceles y la nueva PAC  
pág. 5

El Teatro Real de Madrid acoge el acto de entrega de la XXXVII edición de los Premios Alimentos de España  
pág. 11

Jaén acogerá en junio de 2026 el 6º Congreso Internacional sobre Aceites de Oliva y Salud  
pág. 13

Descubren que el ácido oleico podría reforzar las células inmunitarias que combaten el cáncer  
pág. 15

Sergio Fabregat, director de Expo AgriTech: "La innovación, la digitalización y la eficiencia son los tres pilares que están marcando la olivicultura del futuro"  
pág. 18

Olimole llega a grandes superficies a nivel nacional con su entrada en Carrefour y Alcampo  
pág. 21

**S**i alguna vez hubo un árbol que mereciera convertirse en leyenda, ese es el olivo. Testigo silencioso de civilizaciones, custodio de rituales y gastronomías milenarias, su madera y sus frutos han sido símbolos de paz, sabiduría y resiliencia. Hoy, cuando los efectos del cambio climático se ceban sobre los campos y la incertidumbre geopolítica acecha, el olivo se prepara para un viaje que lo transforma en un verdadero Arca de Noé vegetal: su material genético será depositado en la Bóveda Mundial de Semillas de Svalbard, un santuario ártico que protege la diversidad agrícola del planeta frente a cualquier desastre. Esta iniciativa, impulsada por el Consejo Oleícola Internacional, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Universidad de Córdoba, adquiere una relevancia extraordinaria. No se trata solo de un banco de semillas, sino de un seguro para la supervivencia de una especie milenaria. Mientras los cereales, legumbres y otros cultivos alimentan al mundo, el olivo ocupa un lugar especial: su resistencia, longevidad y adaptabilidad lo convierten en un baluarte frente a sequías, enfermedades y extremos climáticos. Incluso en un escenario hipotético donde un botón rojo activara el peor de los conflictos, es fácil imaginar que entre las semillas que salvarían a la humanidad, las del olivo ocuparían un lugar de honor, junto a cereales y legumbres, no solo por su valor alimentario, sino por su simbolismo cultural y ecológico.



La Bóveda de Svalbard, conocida como la "Bóveda del fin del mundo", se alza como un refugio silencioso en el corazón del Ártico. Bajo los auspicios de la FAO, alberga ya millones de semillas de todo el planeta. Ahora, el olivo se suma a esa inmensa reserva, asegurando que su diversidad genética, fruto de milenios de adaptación y selección, pueda ser rescatada incluso ante catástrofes naturales o provocadas por el hombre. Cada semilla depositada es un acto de esperanza: es la promesa de que los olivares podrán renacer, que los campos mediterráneos conservarán su esencia y que la historia del olivo no se perderá por caprichos del clima o de la geopolítica. Más allá del plano técnico, esta acción es un acto poético y simbólico. Evoca la imagen de Noé cargando su arca, pero en vez de animales, lleva semillas de olivo, testigos de una civilización, guardianes de la biodiversidad y símbolos de paz. La participación de España, con la UCO y el COI a la cabeza, refleja una combinación de responsabilidad científica y compromiso cultural. Se protege no solo un cultivo, sino un legado que define paisajes, economías y culturas. En un mundo donde los extremos climáticos y las tensiones globales podrían amenazar la continuidad de nuestros alimentos, preservar las semillas de olivo es un acto de previsión, poesía y civilización. La llegada del olivo a Svalbard nos recuerda que incluso en los tiempos más inciertos, la humanidad puede elegir proteger lo que realmente importa: la vida, la diversidad y la memoria de lo que nos hace únicos.


**PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com


**CONOCEMOS TU NEGOCIO**

SOMOS LÍDERES MUNDIALES  
EN MAQUINARIA Y PROCESOS  
DE EXTRACCIÓN DE  
ACEITES DE OLIVA

▼ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"La falta de lluvias y las altas temperaturas reducen las expectativas de producción de aceite de oliva a 1,3 millones de t., según Cooperativas Agro-alimentarias de España"

pág.4



**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

**Corresponsales:**

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

**Directora:**

Pandora Peñamil Peñafiel

**Redacción:**

Alfredo Briega Martín  
Cristina Revenga Palacios  
redaccion@mercacei.com

**Edita:**

**Mercacei**  
GRUPO EDITORIAL

**CEO & Editor:**

Juan A. Peñamil Alba

**Redacción, Administración y Publicidad:**

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

**Secretaría de Redacción y****Publicidad:** Estrella de la Lama  
Alcaide**Administración:** Cristina Álvarez  
Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

**Corresponsal Italia (Milán):**

Daniela Capogna

**Corresponsal América del Sur:**

Leonardo Moral

**Suscripción:****MERCACEI Semanal**

(46 nos al año)

**con MERCACEI Magazine**

(Trimestral)

**Anual:** 236 €

(Extranjero: 290 €)

**MERCACEI FAX**

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

**Anual:** 155 €

(Extranjero: 250 €)

**Depósito Legal:**

M 28733 - 1994

**ISSN**

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de  
los suscriptores.

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

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



# sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	ACTUALIDAD
	• Aforos
	• Verdeo
6-10	Mercado
	• Consumo
12	ACTUALIDAD
	• Premios
	• Eventos
	• Congresos
	• Calidad
	• Salud
	• Digitalización
	• DOPs
	• Promoción
22	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

## Plagas

### Nueva herramienta para estandarizar la evaluación del riesgo de entrada de plagas

El artículo "Streamlining Pest Risk Assessment: The qPRAentry R Package for Assessing Potential Pest Entry", publicado recientemente en Risk Analysis (Wiley), presenta qPRAentry, una herramienta de acceso abierto desarrollada en el marco del proyecto HoPPI (Hotspots for plant pests introduction Project), financiado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés).

Según ha informado el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) en su página web, el objetivo de esta herramienta es estandarizar la evaluación cuantitativa del riesgo de entrada de plagas de plantas en nuevas áreas a través del comercio internacional de materias primas y mercancías. La metodología integrada en qPRAentry facilita el manejo de datos complejos de importaciones y exportaciones de mercancías entre diferentes países y regiones, permitiendo estimar el riesgo de entrada de plagas.

Además, proporciona un marco reproducible que mejora la consistencia de estas evaluaciones y ofrece a los gestores de riesgos información fiable para la toma de decisiones.

En el trabajo colaboraron investigadores del Centro de Protección Vegetal y Biotecnología del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), el Departamento de Producción Agrícola Sostenible de la Universidad Católica del Sacro

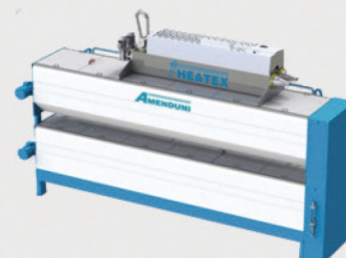
Cuore, la EFSA y el INRAE.



**EVO LINE**  
NUEVO DECANter



**NUEVOS MOLINOS**  
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



**HEATEX**  
INTERCAMBIADOR DE CALOR  
DE ALTA EFICIENCIA



**REX LIMITED**  
NUEVO NUEVO MODELO



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

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





## Aceite de oliva

### Calma por parte de la oferta y la demanda a la espera de los aceites frescos

**E**l mercado del aceite de oliva presenta esta semana una oferta limitada y actividad contenida en la mayoría de las regiones, mientras la falta de lluvias y las altas temperaturas generan preocupación en el campo. Andalucía muestra movimientos discretos, con los primeros aceites frescos en Sevilla y operaciones puntuales en Málaga. Castilla-La Mancha, Extremadura y Valencia mantienen un mercado tranquilo, con precios firmes y demanda contenida a la espera de la cosecha. En conjunto, la escasez de producto y la cautela de los compradores marcan la dinámica actual del sector.

#### Jaén

Escasa oferta intentando colocar el poco aceite disponible que sólo compra lo estrictamente necesario. Sigue sin llover, agravando la situación del campo, que necesita agua con urgencia. En este contexto, el lampante se establece a 3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.700 €/t.; el AOVE, a 4.000/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.550 €/t.

#### Córdoba

Tranquilidad en una semana con la vista puesta en el cielo. Las altas temperaturas y la falta de agua están afectando a la nueva campaña, que ha comenzado de manera muy lenta. Oferta escasa y posicionada, y demanda que sólo se dedica a picotear. Así, el lampante se oferta a 3.450/3.500 €/t.; el virgen, a 3.650/3.700 €/t.; el AOVE, a 4.100/4.300 €/t.; y el refinado, a 3.550 €/t.

#### Sevilla

Algunas cooperativas están empezando a cosechar y los aceites frescos que llegan al mercado se caracterizan por la diversidad de calidades, cotizándose a 5.000/5.200 los AOVes frutados. Creciente preocupación ante la falta de precipitaciones y temperaturas eleva-

das para la época del año. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.450/3.500 €/t.; el virgen, a 3.900/4.000 €/t.; el refinado, a 3.500/3.600 €/t.; y el AOVE, a 4.200/4.500 €/t.

#### Málaga

Mercado tranquilo y con poca operatividad, salvo operaciones puntuales, sobre todo de lampante. Ligeras lloviznas y temperaturas suaves que están beneficiando al campo. En este contexto, tan solo cotiza el lampante, a 3.400/3.500

**Rosa Moliterno**

**Broker**  
Aceite de oliva a granel

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

**Iberia de Aceites S.L.**

#### Castilla-La Mancha

Semana muy tranquila, con una demanda frenada y una oferta que tampoco muestra excesivo interés en cerrar operaciones. Situación preocupante en el campo ante la ausencia de lluvias, que podrían llegar en los próximos días. Así, el virgen se establece a 3.700/3.800 €/t.; el AOVE viejo, a 4.150/4.400 €/t.; y el nuevo a 5.000/5.500 €/t.

#### Extremadura

Semana de inicio de campaña a la espera de que se generalice la producción tanto en Portugal como en amplias zonas de España. Las cotizaciones ofrecidas sobre AOVE fresco se realizan teniendo en mente la escasa oferta y demanda. En este sentido, el lampante se oferta a 3.350/3.500 €/t.; el virgen, a 3.600/3.700 €/t.; el AOVE viejo, a 4.100/4.400 €/t.; y el nuevo a 5.000/5.300 €/t.

#### Valencia

Muy poca actividad y escasa disponibilidad de aceite a la espera de que arranque la cosecha. La oferta se sigue mostrando firme y no cede ante una demanda muy tranquila que confía en que las cotizaciones descendan en las próximas semanas. Así, el lampante se sitúa a 3.400 €/t.; el virgen, a 3.700 €/t.; el AOVE, a 4.250 €/t.; y el refinado, a 3.550 €/t.



**ASISTENCIA TÉCNICA MECÁNICA**  
Pablo Muñoz: 615 507 418 / Ramón Rodríguez: 615 507 421

**ASISTENCIA TÉCNICA ELÉCTRICA**  
Raúl Risueño: 615 507 404 / Pablo García: 696 962 528

**ALMACÉN REPUESTOS**  
Cristóbal Garrido: 636 344 663 / Alejandro Cabrera: 615 507 496

**ASUNTOS GENERALES**  
Francisco Estrella: 615 507 422 / José Cabrero: 615 507 399

**¡YA ESTAMOS LISTOS!**  
Siempre a tu lado en la campaña

**Horario: 7:30 h a 22:30 h**

**Horario nocturno:**

Email: josemaria.cabrero@pieralisi.com

**Pieralisi Jaén: 953 284 023**

**Pieralisi Zaragoza: 976 466 020**





# La falta de lluvias y las altas temperaturas reducen las expectativas de producción de aceite de oliva a 1,3 millones de t., según Cooperativas Agro-alimentarias de España

Cooperativas Agro-alimentarias de España considera que la falta de lluvias y las inusuales altas temperaturas registradas durante los meses de septiembre y octubre están rebajando "significativamente" las expectativas de producción de aceite de oliva para la campaña 2025/26.

Esta organización ha advertido de que, si la situación de sequía persiste, la cosecha no superará 1.300.000 toneladas, una cifra inferior al aforo estimado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Según ha explicado, "el cambio climático está provocando la eliminación práctica de los otoños tal y como los conocíamos. Aunque el olivo es un cultivo resistente a los veranos cálidos y secos, necesita un otoño con lluvias y descenso de temperaturas para completar correctamente sus procesos vegetativos y de lipogénesis, fundamentales para la formación del fruto y del aceite".

En las últimas campañas, a su juicio, la falta de lluvias otoñales se ha convertido en una constante, afectando de manera directa a los olivares de secano, que dependen por completo de las condiciones meteorológicas y representan el 67,8% de la superficie total de olivar en España. "La caída de producción generalizada en el secano es la principal razón de que las producciones se mantengan en niveles inferiores a los que se anunciaban tras la entrada en producción de nuevas plantaciones de cultivos intensivos y superintensivos", ha añadido.

A la caída de la producción, se suman, según la organización, el incremento de los costes de producción y la inestabilidad de los precios, "que están provocando una pérdida absoluta de rentabilidad, especialmente en las explotaciones de secano". En este sentido, desde Cooperativas Agro-alimentarias de España han alertado del riesgo de abandono de estas zonas productivas si no se adoptan políticas efectivas de gestión hídrica y apoyo a las inversiones en modernización y reestructuración del olivar.

Asimismo, cree que las bajas existencias finales de la campaña 2024/25, estimadas en

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón  
Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

tomo a 290.000 toneladas, unido al descenso de la producción "podrían generar nuevas tensiones en el mercado. La combinación de una menor producción con una demanda estable -más de un millón de toneladas en exportaciones y 500.000 toneladas en el mercado nacional- plantea un escenario de equilibrio muy ajustado para los próximos meses".

En este contexto, Cooperativas Agro-alimentarias de España ha reiterado la necesidad de avanzar "hacia una política de Estado sobre el agua, que garantice el aumento de superficie regable, la eficiencia en el uso de los recursos hídricos y la viabilidad futura del olivar español".

## Andalucía

Desde Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía han asegurado que, una vez más, el agua tendrá la clave para determinar el volumen real de la campaña, "pues hay que tener en cuenta que el 60% del olivar andaluz es tradicional y de secano, un sector que está sufriendo duramente los efectos del cambio climático y que tiene un alto riesgo de abandono en los próximos años por falta de competitividad".

Según ha precisado esta organización, las fincas que ya están recogiendo la aceituna para producir los primeros aceites tempranos

van arrojando datos significativos, como una caída de hasta un 20% en los kilos cosechados respecto a la estimación inicial. Y es que, a su juicio, temperaturas diurnas que superan los 30° C y nocturnas que no bajan de los 20° C en los meses clave del otoño impiden un desarrollo adecuado del aceite de oliva en el fruto, comprometiendo tanto la cantidad como la calidad de la producción.

Por ello, el presidente del consejo sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Cristóbal Gallego, ha reclamado que "las administraciones sean sensibles con esta realidad y den pasos más contundentes, poniendo en ejecución infraestructuras hidráulicas que permitan garantizar un suministro mínimo que mitigue los efectos del cambio climático en el olivar de secano, para que la rentabilidad y competitividad estén al alcance de todos los productores".

## Castilla-La Mancha

Por su parte, Cooperativas Agro-alimentarias de Castilla-La Mancha prevé una cosecha de 120.000 toneladas de aceite de oliva en la región para esta campaña, lo que supone un 17% menos respecto a la temporada anterior debido fundamentalmente a la sequía de los últimos meses.

Así se ha podido de manifiesto durante la Asamblea Sectorial del Aceite de Oliva, celebrada en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) y que ha contado con la asistencia de representantes de 40 cooperativas asociadas de toda la región. En el encuentro se han puesto en común las previsiones de producción y las cooperativas han coincidido en que la ausencia de lluvias favorece cada día que pasa la merma de la producción. Aun así, según han apuntado, los primeros aceites extraídos son de alta calidad.





# La campaña de verdeo atraviesa su ecuador con la preocupación por la falta de agua, la mano de obra, los aranceles y la nueva PAC

Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía ha informado de que la campaña de la aceituna de mesa atraviesa su ecuador en la Comunidad andaluza, con las variedades manzanilla y gordal prácticamente cosechadas. La entrada de aceitunas en las cooperativas es continua y los patios de fermentadores están a pleno rendimiento, según la organización, que ha precisado que la recolección se encuentra en torno al 60% y marcha al ritmo “que va imponiendo la escasa disponibilidad de mano de obra y el grado de aguante de las parcelas y los frutos para ser verdeados”.

Actualmente, según Cooperativas, “la actividad se centra en la recogida de la aceituna hojiblanca, una variedad que continúa mirando al cielo ya que, si llueve en los próximos diez días, podría asegurar una segunda campaña, como ya ocurrió el pasado año. En caso contrario, el verdeo estará finalizado en las próximas semanas”.

“La ausencia de precipitaciones tiene al sector en vilo pues, a medida que continúa sin llover, la estimación de cosecha se corrige a la baja y se desinflan las buenas perspectivas iniciales. Así, si el aforo del sector señalaba unas 564.000 toneladas de aceituna de mesa a principios de septiembre, mientras que el cuarto y último aforo estima ya unas 498.000 toneladas verdeables, es decir, un 7% menos que en la campaña anterior”, ha precisado.

La organización ha explicado que “la AEMET ha confirmado que hemos tenido el verano más cálido de la serie histórica, a lo que se suma un otoño prácticamente desaparecido. Las temperaturas diurnas vienen superando los 30 grados centígrados y las nocturnas no bajan de los 20 grados en los meses clave del otoño y en prácticamente todas las zonas productoras. Situación que incide en el normal desarrollo del fruto del olivo, afectando tanto a su cantidad como a su calidad, lo que se traduce en una clara pérdida de rentabilidad de los productores”.

A su juicio, “revertir esta situación y elevar el volumen de la producción para poder atender las necesidades del mercado pasa por un recurso tan necesario como el hídrico”. En este sentido, ha recordado que el 60% del olivar andaluz es tradicional y de secano, por lo que “urge dar una solución definitiva al problema del agua y de la mano de obra en las plantaciones olivícolas, que sufren un claro riesgo de abandono si no se adoptan políticas efectivas de gestión

**LEONARDO D'ERRICO**

**610 78 51 92**

**Brokerage Olive Oil**

---

**ACEITES TUCCITANOS**

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

hídrica y apoyo a las inversiones en modernización y reestructuración del olivar”.

“Ante una amenaza real de cambio climático es indispensable dar estabilidad a las explotaciones con un recurso tan vital como el agua, pues sólo si lo tenemos garantizado podremos conseguir calibres óptimos para satisfacer las demandas de los mercados”, ha añadido.

## Aranceles

En materia de comercialización, Cooperativas ha recordado que desde el año 2018 la aceituna negra española está grabada con aranceles antidumping y antisubvención que Estados Unidos impuso por competencia desleal y por las ayudas de la PAC, al entender que estas subvenciones hacían a la industria aceitunera de California menos competitiva. A este respecto, se fijaron tasas del 35%, que posteriormente lograron reducirse al 31%. Sin embargo, en agosto, el presidente norteamericano Donald Trump impuso un arancel adicional del 15% al sector.

En su opinión, esta situación ha provocado “cuantiosas” pérdidas económicas y de cuota de mercado. Así, si en los tres años previos al arancel, España representó aproximadamente el 75% de las importaciones de aceitunas negras por parte de EEUU, en la campaña 2024/25 este porcentaje cayó al 24%, mientras que otros

países productores como Egipto, Marruecos y Portugal (que no están sujetos a los mismos aranceles) representaron el 62%. “Estados Unidos ha continuado incrementando la entrada de aceitunas de países foráneos para satisfacer su demanda. De hecho, en la última campaña, importó un volumen total de aceitunas de 40 millones de kilos destinados a aceituna negra (87 millones de libras) el más alto en los últimos nueve años”, ha precisado.

En cuanto a la producción propia de aceitunas, la previsión de la cosecha en California para 2025 son de 44.000 toneladas, es decir, un 10% menos que la cosecha del año pasado, según recoge el California Table Olive Probability Survey Report del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA).

Estas cifras revelan, según el presidente del consejo sectorial de Aceituna de Mesa de Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, Gabriel Cabello, que la importación de aceitunas españolas “no es la causa de la supuesta pérdida de competitividad de la industria aceitunera americana, razón que motivó la imposición de dichos aranceles a las industrias aceituneras españolas”. Unas tasas que, pese a su prolongación desde hace ya siete años, “queda demostrado que no tienen efectos ni en los productores americanos ni en el consumo de aceitunas en Estados Unidos”, motivo por el que ha reiterado que deben ser “anulados de inmediato”, al tiempo que ha reclamado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y a Bruselas “alcanzar los acuerdos que sean necesarios para terminar de una vez por todas con esta situación”.

Y es que, estos aranceles, además de ser ilegales según el dictamen de la Organización Mundial del Comercio (OMC), “son inútiles”, ha resaltado Cabello.



MERCADO

Precios diarios en origen en **Club Mercacei**  
www.mercacei.com*Aceites de oliva*C  
o  
t  
i  
z  
a  
c  
i  
o  
n  
e  
s  
  
d  
e  
  
A  
c  
e  
i  
t  
e  
s  
  
y  
  
G  
r  
a  
s  
a  
sEUROS/T.  
SEMANA  
20/26 octubre '25  
(Cierre día 16 octubre '25)EUROS/T.  
SEMANA  
27 oct./2 nov. '25  
(Cierre día 22 octubre '25)

	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.500	3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.600/3.700
	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.300
	Refinado	3.550	3.550
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.450/3.500	3.450/3.500
	Virgen	3.650/3.700	3.650/3.700
	Virgen extra	4.100/4.300	4.100/4.300
	Refinado	3.550	3.550
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.450/3.500	3.450/3.500
	Virgen	3.900/4.000	3.900/4.000
	Virgen extra	4.200/4.500	4.200/4.500 (viejo)
	Refinado	3.500/3.600	5.000/5.200 (nuevo)
GRANADA	Lampante, base 1º	3.500	3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.600/3.700
	Virgen extra	4.000/4.300	4.000/4.300
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	3.400/3.500
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.700	3.700/3.800
	Virgen extra	4.150/4.400	4.150/4.400 (viejo)
LÉRIDA Y TARRAGONA		5.000/5.500	5.000/5.500 (nuevo)
	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	3.400	3.400
	Virgen	3.650	3.700
	Virgen extra	4.200	4.250
BADAJOZ		Refinado	3.500
	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.350/3.500	3.350/3.500
	Virgen	3.600/3.700	3.600/3.700
	Virgen extra	4.100/4.400	4.100/4.400 (viejo)
			5.000/5.300 (nuevo)

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



**agroisa**  
maquinaria|servicios



tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



AGROISA.COM | info@agroisa.com





## Aceites de orujo

EUROS/T.  
SEMANA  
20/26 octubre '25  
(Cierre día 16 octubre '25)

EUROS/T.  
SEMANA  
27 oct./2 nov. '25  
(Cierre día 22 octubre '25)

SEVILLA

### ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.400	1.400
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.100	2.100

## Aceites de semillas

SEVILLA

### ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.320

1.350

### ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.050

1.050

Refinado

1.250

1.250

### ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.320

1.350

## Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

Sin oper.

Sin oper.

Oleínas de orujo

Sin oper.

Sin oper.

Ácidos grasos de oliva

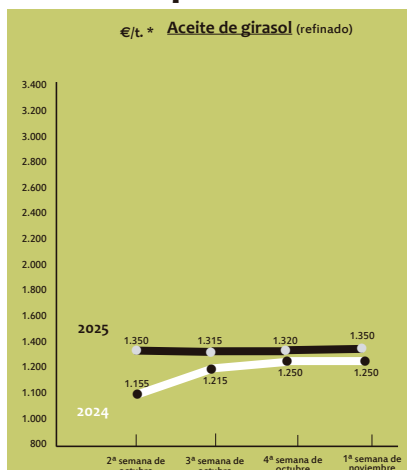
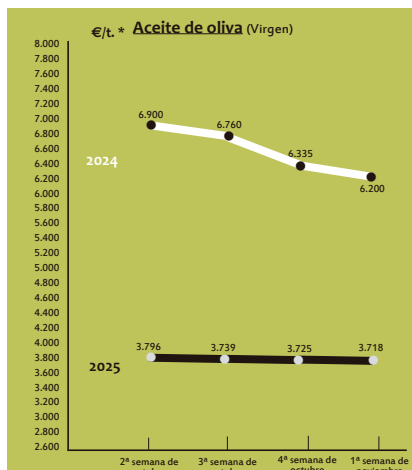
Sin oper.

Sin oper.

(de refino físico)

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

### Evolución mensual de los precios



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

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

(\* Media ponderada a nivel nacional).



## Aceites y Grasas industriales

MADRID  
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 20/26 octubre '25 (Cierre día 16 octubre '25)	EUROS/KG. SEMANA 27 oct./2 nov. '25 (Cierre día 22 octubre '25)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3º/5º (origen)	1.100	1.100
MANTECA DE CERDO 0,5º (origen)	1.200	1.200
ACEITE DE COCO (refinado)	2.770	2.770
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.425	1.425
ACEITE DE PALMISTE	2.225	2.225
ACEITE DE MAÍZ	1.460	1.460
ACEITE DE COLZA	1.300	1.300
ACEITE DE RICINO	1.260	1.260
ACEITE DE PESCADO refinado	4.290	4.290

\*Precios orientativos.

### Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

ACEITE DE RICINO: calidad nº1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

## JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO  
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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





## Mercado internacional

EUROS/KG.  
SEMANA  
20/26 octubre '25  
(Cierre día 16 octubre '25)

EUROS/KG.  
SEMANA  
27 oct./2 nov. '25  
(Cierre día 22 octubre '25)

€/t.

€/t.

### ITALIA

SUR DE  
PUGLIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra  
ACEITE DE OLIVA refinado  
ACEITE DE OLIVA lampante

8,50  
3,65  
2,80

8,50  
3,65  
2,80

ACEITE DE ORUJO refinado

2,20

2,20

ACEITE DE GIRASOL refinado

Sin oper.

Sin oper.

ACEITE DE MAÍZ refinado

1,32

1,32

ACEITE DE SOJA refinado

1,40

1,40

ACEITE DE CACAHUETE refinado

1,80

1,80

NORTE DE  
PUGLIA  
& CALABRIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra

9,30/9,40

9,30/9,40

ACEITE DE OLIVA virgen

Sin oper.

Sin oper.

### TÚNEZ

### MARRUECOS

### TURQUÍA

ACEITE DE OLIVA virgen extra

4,00/4,20

4,00/4,20

ACEITE DE OLIVA virgen extra

4,20/5,50

4,20/5,50

ACEITE DE OLIVA refinado

3,70/3,80

3,70/3,80

### GRECIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta  
ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso  
(Precios facilitados por 25  
Olio Oficina Magazine)

4,50/4,65  
4,40/4,50

4,50/4,65  
4,40/4,50

### PORTUGAL

ACEITE DE OLIVA virgen extra

4,00/4,25

4,10/4,25 (viejo)  
5,00/5,30 (nuevo)

### TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (22 de octubre de 2025) (Los tipos de mercado)

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

### Euro

Peseta .....	166,386
Lira italiana .....	1.936,270
Escudo portugués .....	200,482
Dracma griego .....	340,750
Florín .....	2,204
Dólar .....	1,095
Dólar Canadá .....	1,498
Yen japonés .....	162,97
Corona sueca .....	11,362
Corona checa .....	25,348
Libra esterlina .....	0,837
Franco suizo .....	0,939



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

ceqitalia.com





## Consumo

## Consumo en los hogares españoles: los aceites de oliva suben un 23,9% entre agosto de 2024 y julio de 2025

Los últimos datos del panel de consumo alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) recogen que el consumo de aceites de oliva en el año móvil, es decir, de agosto de 2024 a julio de 2025, fue de 315,87 millones de litros (+23,9%) por valor de 1.885,4 millones de euros (-5,78%). Por su parte, el consumo per cápita de los aceites de oliva en dicho período fue de 6,74 litros.

El Ministerio detalla que el consumo de aceite de oliva virgen extra en el año móvil fue de 134,86 millones de litros (+44,2%) por valor de 899,90 millones de euros (+10,4%). Por su parte, el consumo per cápita de este producto en dicho período fue de 2,88 litros.

En cuanto al aceite de oliva virgen, los hogares españoles consumieron en dicho período un total de 35,47 millones de litros (+17,7%), que supuso un gasto de 210,94 millones de euros (-10,3%). Su consumo per cápita fue de 0,76 litros

Respecto al consumo de aceite de oliva, los datos del panel del MAPA detallan que los hogares españoles adquirieron en el año móvil

un total de 145,54 millones de litros (+10,8%) por valor de 775,01 millones de euros (-18,4%). Su consumo per cápita fue de 3,11 litros.

En todos los casos, según el MAPA, la reducción del precio medio parece relacionarse con los aumentos de consumo por parte de los hogares españoles: 2,04 euros/litro menos en aceite de oliva virgen extra (lo que supone una reducción del 23,4% frente al año previo); 1,86 euros/litro menos en aceite de oliva virgen (equivalente a un descenso del 23,8%) y 1,97 euros/litro menos en aceite de oliva (igual a una bajada del 26,3%).

Por su parte, el consumo de aceite de orujo de oliva en el año móvil fue de 8,16 millones de litros (-49%) por valor de 33,02 millones de euros (-50,2%). Su consumo per cápita fue de 0,17 litros.

En todos los casos, se observan reducciones significativas en el precio medio por litro frente al año anterior: 52,0% en aceite de oliva, 41,6% en aceite de oliva virgen y 42,3% en aceite de oliva virgen extra.

## MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

PRECIOS	
HARINAS	
	€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....	385
Harina de girasol (integ.) (abril).....	280
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550
	Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires)	s/c
(Precios cif Rotterdam)	
CEREALES	
(Estos precios son en origen)	
	€/t.
Maíz	325
Trigo panificable	360
Trigo forrajero (puerto destino)	340
Cebada cervecera	270
Cebada dos carreras	270
Colza (puerto destino)	752
Guisantes	280
Centeno	220
Harina de girasol (pellets)	230
Harina de girasol (alto proteico)	290

### LA BOLSA DE CHICAGO

**Habas de soja:** La semana cerraba a **1049,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.044,7**.

◆ Precios: Futuros enero.

**Harina de soja:** 289,90 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **278,10**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

**Aceite de soja:** Cerraba a **50,02** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **51,34**.

◆ Precios: Futuros diciembre.

**Maíz:** Terminó la semana a **423,75** centavos/bushel, habiendo comenzado a **422,00**.

◆ Precios: Futuros diciembre.



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

Tlf. +34 957 676 009 / +34 957 676 044  
Mob. +34 686 965 465  
**DOÑA MENCIA - CÓRDOBA**





# El Teatro Real de Madrid acoge el acto de entrega de la XXXVII edición de los Premios Alimentos de España

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, presidió el 22 de octubre el acto de entrega de la XXXVII edición de los Premios Alimentos de España en el Teatro Real de Madrid. Un acto que reunió a los 31 galardonados de esta edición, que por primera vez integra todas las categorías en una convocatoria anual.

Durante su intervención, Planas resaltó que la alimentación “no es solo salud, sino también economía y autonomía estratégica”.

El ministro presentó los avances de la Estrategia Nacional de Alimentación, una hoja de ruta “para lograr un sistema integral más sostenible, competitivo y profundamente vinculado al territorio”. Asimismo, recordó la elaboración, junto con ICEX España Exportación e Inversiones y Turespaña, de un plan de medidas para reforzar la gastronomía española en el mundo, con el fin de consolidar el liderazgo internacional del país.

Luis Planas felicitó a los premiados, a quienes ha definido como “los mejores embajadores de los Alimentos de España, porque sois el reflejo de un país que ha sabido conjugar tradición e innovación, sostenibilidad y talento. Gracias a vuestro trabajo, España es el país más rico del mundo en diversidad, calidad, solidaridad y sostenibilidad”.

En la edición de 2025, el MAPA ha otorgado el premio extraordinario Alimentos de España al colectivo de cocineros rurales, en reconocimiento a la destacada labor profesional, social y cultural que desarro-

**DAVID  
PÉREZ CASTAÑEDA**  
INTERMEDIACIÓN DE  
ACEITES DE OLIVA A GRANEL  
Agente Comercial Colegiado nº 10180  
C/ Julio Romero de Torres, 59  
14800-Priego de Córdoba  
(☎) 675 93 55 27  
davidperezcastaneda@gmail.com  
www.davidperezcastaneda.com

llan. El resto de premiados han sido Mahou (Madrid), en la categoría “Industria Alimentaria”; Vacum Carnes de Lujo (Valencia) y Panduru Economía Circular (Asturias), en “Iniciativa Emprendedora”; Remolonas Foods (Valladolid) en “Innovación”; el Consorcio Español Conservero (Cantabria) en “Internacionalización Alimentaria”; Komvida Kombucha (Badajoz) en “Producción Ecológica”; Interfish España (Pontevedra) en “Producción de la Pesca y Acuicultura”; José María Montero, director del programa Tierra y Mar de

Canal Sur TV, en “Comunicación”; Interporc (Madrid) en Promoción; Viena Repostería Capellanes (Madrid) en “Restauración”; y la Fundación Formació i Treball (Barcelona) en “Iniciativa para la Reducción del Desperdicio Alimentario”.

Asimismo, en este acto se concedió el Premio Alimentos de España a los Mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la campaña 2024/25. En concreto, en esta edición la empresa Venchipa recibió el Premio Especial Alimentos de España y el Premio Frutado Verde Amargo; Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca SCA obtuvo el Premio Frutado Verde Dulce; Agraria Espluguense i Seccio de Credit SCCL se alzó con el Premio Frutado Maduro; y Aceites Finca la Torre, S.L.U. logró el Premio Aceite de Producción Ecológica.



**INDUSTRIAS DE LA ROSA**  
Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 358  
Apdo. de Correos 17  
14600 MONTORO (Córdoba)  
Tfís.: 957 160 034 - 957 160 450  
industriasdelarosa@industriasdelarosa.com  
www.industriasdelarosa.com

MOLINO TRITURADOR  
TERMOBATIDORA  
CONJUNTO BATIDORA CON MOLINO PARA MOLTURACIÓN POR LOTES  
BOMBA PARA TRASIEGO  
CALDERA DE BIOMASA

OCA  
FABRICANTES MARCA ESPAÑA



## Olis Solé celebra 200 años de historia

Olis Solé celebró el pasado 10 de octubre sus 200 años de historia con un acto en el que se dieron cita entidades del mundo del aceite de oliva catalán y español, así como representantes de las administraciones locales y regionales, sin olvidar a la familia y a sus principales clientes y proveedores.

Así, al evento acudieron Òscar Ordeig, conseller de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación; Joan Gòdia, director general de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía; Dèlia Perpiñà, directora gerente de PRODECA; Glòria Tibau, directora de los Servicios Territoriales de Tarragona; Rosalba Arrufat, Business Solutions Manager de PRODECA; Miriam Escofet, jefa de la Oficina Comarcal del Baix Camp; Fran Morancho, alcalde de Mont-roig del Camp; y Yolanda Pérez, primera teniente de alcalde, además de representantes del Panel de Cata Oficial de Cataluña, la Cámara de Comercio de Reus, el Clúster Food Retail Cataluña, Almazaras Federadas de España, QvExtra! Internacional y la DOP Siurana.

El acto tuvo lugar en diferentes espacios de la fábrica y, tras la recepción de los invitados, la sala de envasado acogió las intervenciones de Judit March, en representación de Olis Solé; Aldino Zepelli, CEO de Gruppo Perialisi; Fran Morancho, alcalde de Mont-roig del Camp; y Òscar Ordeig, conseller de Agricultura.

Posteriormente, se proyectó un vídeo

conmemorativo de los 200 años de la empresa; y los participantes se trasladaron al molino donde Antonio March, gerente de Olis Solé, explicó a los asistentes como la firma obtiene “su elixir dorado”.

El recorrido por las instalaciones finalizó con la visita del Museo del Aceite Solé, ubicado en la plaza del pintoresco pueblo de Mont-roig del Camp, en la antigua bodega de la casa pairal de la familia Solé, que data del año 1801.

Con motivo de esta efeméride, se presentó la edición especial del AOVE DOP Siurana Mas Tarrés 200 años, con la que se obsequió a todos los asistentes.

Para concluir la jornada, los invitados se trasladaron a la ermita de Mont-roig donde, rodeados de unas vistas únicas entre el mar mediterráneo y un mar de olivos sobre las rojas montañas, immortalizaron el momento con una foto de familia.

Asimismo, tras la cata del AOVE de edición especial Mas Tarrés 200 años, a cargo de la jefa del Panel de Cata de Cataluña, M<sup>a</sup> Àngels Calvo, los asistentes disfrutaron de una típica comida catalana que finalizó soplando las velas de los 200 años de la empresa.

Cabe recordar que Olis Solé es una empresa familiar de siete generaciones, con acento femenino y esencia del Mediterráneo. La firma, cuyo origen se remonta al año 1825, está presente en más de 23 países.

## La 1ª edición del Mercat de l'Oli Nou contará con la presencia de 50 productores

Un total de 21 comarcas catalanas se podrán “recorrer y degustar” a través de los AOVEs tempranos de los 50 productores que participarán en la primera edición del Mercat de l'Oli Nou de Barcelona. La Plaza de Catalunya se convertirá, por primera vez, del 21 al 23 de noviembre en el mayor escaparate del aceite de oliva virgen extra catalán.

Se trata de un espacio abierto a todo el mundo para adquirir este “preciado” aceite. Además, la propuesta se completa con una oferta gastronómica de cocina catalana de temporada y un aula de cata con charlas y demostraciones en directo guiadas por expertos de la cultura del aceite.

El evento, impulsado por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Cataluña, a través de PRODECA, pretende acercar el aceite de oliva virgen extra al público barcelonés, pero, sobre todo, poner en valor este ingrediente culinario, símbolo de la Dieta Mediterránea, así como dar visibilidad al sector oleícola catalán y reforzar el vínculo entre productores y ciudadanos.

A través de los 50 productores, el Mercat de l'Oli Nou ofrecerá al visitante la oportunidad de realizar un recorrido diverso por los diferentes aceites de oliva que se elaboran en todo el territorio. Así, se podrán probar no sólo aceites de la “apreciada y fina” arboleda de Les Garrigues y de otras zonas del Camp de Tarragona; también AOVEs de la variedad farga, representativa del patrimonio genético de las Terres de l'Ebre; aceites de la variedad grossal, que se encuentran en el Pallars y el Montsec; de las variedades carrasqueña y vera del montserratí, típicas de las comarcas vallesanas y de Cataluña central; o también el AOVE de la variedad argudell, originaria del Alt Empordà.







# Jaén acogerá en junio de 2026 el 6º Congreso Internacional sobre Aceites de Oliva y Salud

El 6º Congreso Internacional sobre Aceites de Oliva y Salud se celebrará los días 11 y 12 de junio de 2026 y dará continuidad al legado de los cinco congresos anteriores, celebrados en Jaén en los años 2004, 2008, 2018, 2021 y 2024. El rector de la Universidad de Jaén (UJA), Nicolás Ruiz, ha dado a conocer los principales aspectos de este encuentro internacional junto al presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, y el director del Instituto de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO), Juan B. Barroso.



Ruiz ha explicado que este congreso reunirá en Jaén a algunos de los investigadores y profesionales de la salud más prestigiosos, a nivel nacional e internacional, para abordar temas, como los últimos avances del impacto del aceite de oliva como alimento rico y beneficioso, la cultura nutricional y la gastronomía. En este sentido, el congreso contará con el catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra, Miguel Ángel Martínez-González, una de las figuras más destacadas a nivel mundial en los campos de la epidemiológica, la medicina preventiva y la nutrición, como director científico.

Las temáticas que centrarán esta 6ª edición del Congreso Internacional sobre Aceites de Oliva y Salud serán, por un lado, los efectos beneficiosos del AOVE para la salud de las personas, mediante la prevención del cáncer y de enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas, así como el retraso del envejecimiento y por otro lado, el impacto del olivar en la salud global, a través de su incidencia en la sostenibilidad y el

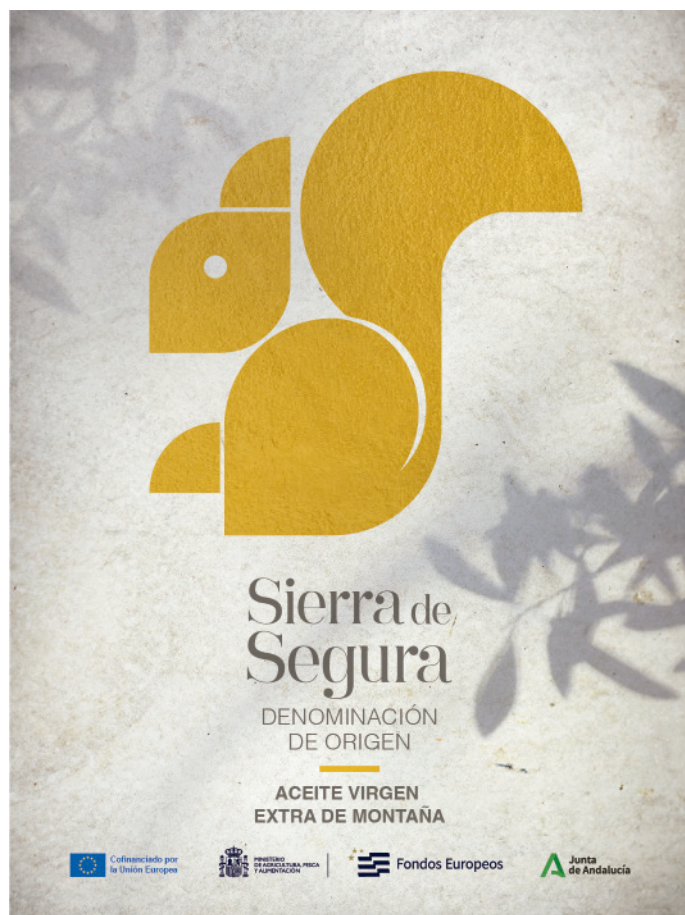
cambio climático. Además, se abordarán otros aspectos importantes relacionados con el consumo y la comercialización de los aceites de oliva, la nutrición saludable y la Dieta Mediterránea.

Asimismo, el programa de esta nueva edición, variado y multidisciplinar, incluirá una jornada específica dedicada a la presentación de los hallazgos más recientes sobre la prevención de enfermedades crónicas del siglo XXI, con especial atención al papel de la metabolómica en el estudio de la Dieta Mediterránea. De esta manera, este encuentro busca ser un espacio enriquecedor, tanto para la comunidad científica como para profesionales, impulsando el conocimiento del aceite de oliva y la promoción de la salud mediante su adecuado consumo.

Por su parte, el presidente

de la Diputación de Jaén ha indicado que se trata de un congreso que “coloca a Jaén a la vanguardia y como referencia en todo lo relacionado con la investigación en aceites de oliva”. A su vez, se ha referido a la necesidad de trasladar a la sociedad los resultados obtenidos del mismo, al igual que en ediciones anteriores.

Por último, el director del INUO ha recalorado el componente internacional del congreso, reiterando que coloca a Jaén como referente mundial en salud y aceite de oliva “debido a la excelente relación de la Universidad de Jaén con investigadores de altísimo nivel y a la capacidad investigadora que tiene el instituto en la provincia”. Respecto al programa, ha indicado que se presentarán y destacarán los últimos avances relacionados con el aceite de oliva y la salud.





## Aceites García de la Cruz celebra su Fiesta del Primer Aceite con expertos internacionales en salud, gastronomía y comunicación

La empresa familiar Aceites García de la Cruz celebró a mediados de octubre la X edición de su tradicional Fiesta del Primer Aceite, un encuentro internacional que reunió a expertos del ámbito sanitario, gastronómico y de la comunicación digital para analizar el papel del etiquetado del aceite de oliva virgen extra, la falta de conocimiento del consumidor sobre la categoría y la importancia de comunicar adecuadamente los beneficios de este producto.

El evento contó con la presencia del vicepresidente Primero de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José Luis Martínez Guijarro; la directora general de Producción Agroalimentaria y Cooperativas, María Elena Escobar Sánchez; y la delegada Provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural en Toledo, Elena Martín Bravo.

Durante todo el fin de semana se celebraron varias mesas redondas temáticas dedicadas a la producción, la salud y la nutrición, la cocina y la comunicación digital, en las que participaron reconocidos profesionales nacionales e internacionales que analizaron el estado actual del sector y los principales desafíos en torno a la comunicación del AOVE.

El objetivo fue debatir abiertamente sobre los retos que afronta el sector y encontrar nuevas formas de transmitir al consumidor los beneficios y el valor del aceite de oliva

virgen extra dentro de una vida saludable.

Entre las principales conclusiones, los expertos coincidieron en que la categoría aún no está correctamente definida ni comunicada, lo que genera confusión en el consumidor y limita su desarrollo. “Muchos consumidores no saben distinguir entre un aceite de oliva y un aceite de oliva virgen extra, incluso en España, el mayor productor del mundo. Esta falta de conocimiento frena el desarrollo del virgen extra, que compite con otros aceites refinados más baratos. Sin embargo, estos aceites procesados no aportan los beneficios para la salud que sí ofrece un buen virgen extra”, destacó Eusebio García de la Cruz, CEO de la compañía.

El evento concluyó con la presentación de la nueva cosecha temprana 2025, símbolo del compromiso de García de la Cruz con la calidad, la sostenibilidad y la divulgación de las propiedades saludables del virgen extra.

Fundada en 1872 en Madridejos (Toledo), Aceites García de la Cruz es una empresa familiar con más de 150 años de historia, dedicada a la producción, envasado y exportación de aceites de oliva virgen extra de alta calidad. Presente en más de 40 países, la compañía combina tradición e innovación con un firme compromiso con la sostenibilidad y la salud.

## Dcoop entrega sus XXIX Premios a la Calidad del Aceite de Oliva

Dcoop ha hecho entrega de sus XXIX Premios a la Calidad del Aceite de Oliva correspondientes a la campaña 2024/25 con los que reconoce a las almazaras asociadas y a sus oliveros y oliveras por haber obtenido los mejores AOVes en su categoría: mejor bodega y mejor depósito; así como de las DOPs Antequera, Montoro-Adamuz y Lucena; y al mejor aceite ecológico.

La consejera de Economía, Hacienda, Fondos Europeos, Diálogo Social y portavoz del Gobierno Andaluz, Carolina España, ha presidido el acto en el que participaron Antonio Luque, presidente de Dcoop; y Manuel Barón, alcalde de Antequera; además de numerosas autoridades locales, y oliveros y oliveras socios del Grupo.

En total, durante la pasada campaña se sometieron a análisis químico y organoléptico un total 3.919 muestras producidas por las almazaras asociadas.

Esta es la relación de los galardonados:

- Premio Dcoop 2024/25 al Mejor AOVE (Mejor depósito): SCA Oleoalgaidas de Villanueva de Algaidas (Málaga)
- Premio Dcoop 2024/25 a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen (Mejor bodega): SCA Agraria Virgen de las Virtudes de Fuente de Piedra (Málaga)
- Premio al Mejor AOVE de Dcoop en la campaña 2024/25 con DOP Lucena: SCA Oliverera Nuestra Señora de Araceli de Lucena (Córdoba)
- Premio al Mejor AOVE de Dcoop en la campaña 2024/25 con DOP Antequera: SCA La Purísima Concepción de Alameda (Málaga)
- Premio al Mejor AOVE de Dcoop en la campaña 2024/25 con DOP Montoro-Adamuz: SCA Nuestra Madre del Sol de Adamuz (Córdoba)
- Premio Dcoop 2024/25 al Mejor AOVE Ecológico: SCA Oliverera San Benito de Campillos (Málaga)







# Descubren que el ácido oleico podría reforzar las células inmunitarias que combaten el cáncer

Un equipo de investigación de la Universidad de Hong Kong (HKUMed) descubrió que ciertos ácidos grasos dietéticos pueden potenciar la capacidad del sistema inmunitario humano para combatir el cáncer. El equipo descubrió que el ácido oleico, un ácido graso saludable presente en el aceite de oliva, “potencia el poder de las células T  $\gamma\delta$  inmunitarias, conocidas por sus propiedades anticancerígenas”, según ha informado este centro docente.

Por el contrario, descubrieron que el ácido palmítico disminuye la capacidad de estas células inmunitarias para atacar tumores.

Según ha informado este centro docente, este estudio pionero, publicado en la revista académica *Signal Transduction and Targeted Therapy*, ofrece un enfoque innovador que utiliza la suplementación dietética de ácido oleico para fortalecer la inmunidad antitumoral de las células T  $\gamma\delta$ .

La Universidad de Hong Kong ha precisado que los ácidos grasos dietéticos son esenciales para la salud, ya que ayudan al crecimiento y a las funciones corporales. También pueden desempeñar un papel en la prevención y el tratamiento del cáncer, pero comprender cómo afectan al cáncer es un desafío debido a la complejidad de las dietas de las personas y a la falta de estudios detallados. Recientemente, los científicos han aprendido que los ácidos grasos pueden influir en el sistema inmunitario, especialmente en la forma en que combate el cáncer. Las células inmunitarias especializadas, llamadas células  $\gamma\delta$ -T, son particularmente buenas para atacar los tu-



more. Estas células, una vez activadas, han ayudado a algunos pacientes con cáncer de pulmón y de hígado a vivir más tiempo. Sin embargo, esta terapia no es efectiva para todos los pacientes, en parte porque la variación del estado metabólico, como el metabolismo de los ácidos grasos, puede influir en su eficacia en los pacientes.

“Nuestra investigación sugiere que la suplementación dietética con ácidos grasos, en particular con alimentos ricos en ácido oleico, como el aceite de oliva, podría mejorar la inmunovigilancia de las células T  $\gamma\delta$ , lo que daría lugar a tratamientos más

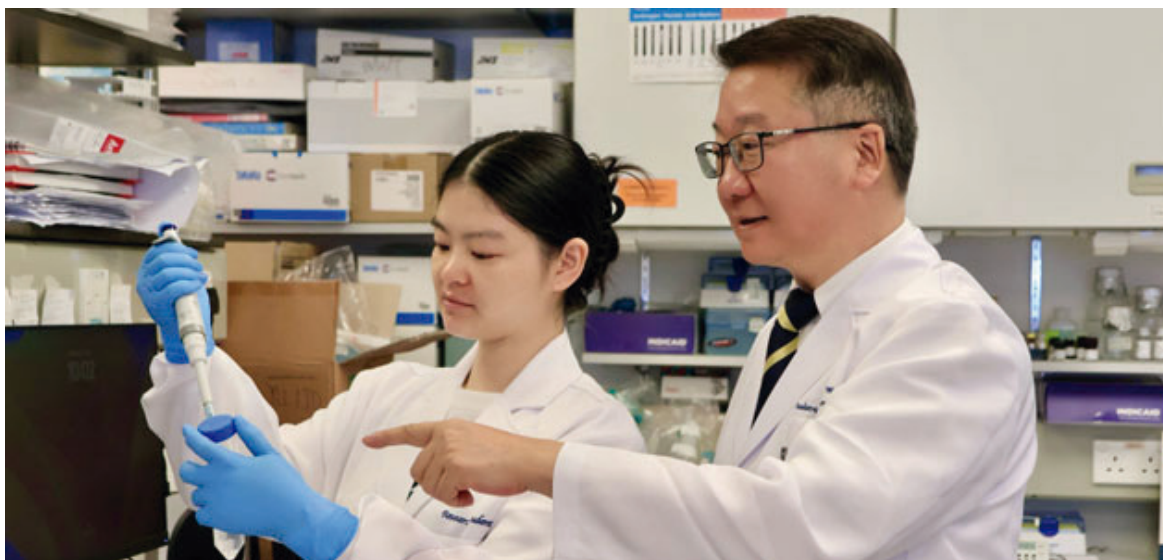
eficaces contra el cáncer”, ha afirmado el profesor Tu Wenwei, del Departamento de Pediatría y Medicina Adolescente de la Facultad de Medicina Clínica de la HKUMed, quien ha dirigido el estudio.

El equipo también descubrió que el ácido palmítico puede debilitar estas células inmunitarias y cómo el ácido oleico puede contrarrestarlo. “Los resultados indican que los pacientes con cáncer deberían evitar el ácido palmítico y considerar la suplementación con ácido oleico en sus dietas para mejorar los resultados clínicos de las terapias contra el cáncer basadas en células T  $\gamma\delta$ ”, ha añadido el investigador.

También ha precisado que el estudio también apunta a estrategias novedosas, “como combinar cambios en la dieta con fármacos específicos para reforzar aún más el sistema inmunitario”.

El centro docente ha precisado que este estudio demuestra que la nutrición personalizada puede ser una estrategia eficaz para mejorar la función inmunitaria y apoyar el tratamiento del cáncer. También sugiere que nuevos fármacos dirigidos a los

procesos afectados por estos ácidos grasos podrían potenciar las terapias con células T  $\gamma\delta$ . “Al integrar las intervenciones nutricionales con la inmunoterapia, este descubrimiento podría ayudar a más pacientes con cáncer a lograr mejores resultados”, ha concluido.





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES

## ANÁLISIS

**AxFlow**  
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line" PROCESO "On-line"

**ZEUTEC** **Polytec**

SpectraAnalyzer Sistema Polytec

[www.axflow.es](http://www.axflow.es)

## DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

**MANZANO Flottweg**

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN · BODEGAS ACERO INOXIDABLE · SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG

[WWW.CALDERERIAMANZANO.NET](http://WWW.CALDERERIAMANZANO.NET)

**SERIJEREZ**  
DECORACIÓN EN VIDRIO

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

**tecnilab**  
tecnología analítica

La solución integral para su almazara

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

## ENVASES/ENVASADO

**AUTELEC**  
TECNOLOGÍA S.L.

Telf: +34 963 751 471  
+34 628 632 992  
[comercial@autelec.es](mailto:comercial@autelec.es)  
[www.autelec.es](http://www.autelec.es)

## EXTRACCIÓN

**centrifugación alemana**

La extracción convertida en arte.

## BOMBAS

bombas **TRIEF** desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

[ventas@bombastrief.es](mailto:ventas@bombastrief.es)  
[www.bombastrief.es](http://www.bombastrief.es)

**Codi - Pack**  
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

[www.codi-pack.com](http://www.codi-pack.com)

**Palacín**

Desde más de 100 años, ANDRITZ SEPARATION es la especialista en el desarrollo de tecnología y soluciones para el sector de la separación. Con más de 10.000 instalaciones certificadas en todo el mundo, ANDRITZ SEPARATION es la líder en la fabricación de maquinaria de separación de sólidos y líquidos.

**GP**  
González y París

La experiencia marca la diferencia

**ifamensa**  
FABRICANTES DE MAQUINARIA INDUSTRIAL S.L.

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

**POLAT**  
Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

[www.polatas.com.tr](http://www.polatas.com.tr)

Llenadora semi-automática Semi-automatic filler

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA EXPERIENCE

50 AÑOS 40 PAÍSES  
YEARS COUNTRIES

**Ausere**

Tel: +34 976 50 42 40 - Fax: +34 976 50 42 31  
[ausere@ausere.es](mailto:ausere@ausere.es)  
Oficina: 30. 50610 Cuesta de Huerva Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

[www.ausere.es](http://www.ausere.es)

FABRICA Y ALMACÉN  
Área Vicente Piñera nº 12  
14850 BAEÑA (Córdoba)  
Tel: 0034 957 665 115  
e-mail: [taos@taos.com](mailto:taos@taos.com)

DELEGACIÓN EM PORTUGAL  
Rua A - Pavilhão 03  
Zona Ind. de Mirandela  
5370-565 MIRANDELA  
Tel: 00351 278 096 532

**TAO SA**

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





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## LABORATORIOS

**agrama**  
ciencia y vida

PRECIOS  
PLAZOS  
RESULTADOS  
RECOGIDA MUESTRAS  
SATISFACCIÓN CLIENTE

**Análisis Agroalimentarios**  
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

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

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

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

P.I. La Negrilla - C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla  
Telf. 954 57 12 21 - Fax 954 57 13 66  
[espejo@laboratorioespejo.com](mailto:espejo@laboratorioespejo.com)

**OLIVARUM**  
Fundación  
asesoramiento | análisis | investigación | transformación | formación

**LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO**

[www.olivarum.es](http://www.olivarum.es)

CAJA RURAL JAÉN

**LABORATORIO TELLO**  
A Tentamus Company

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

Acreditados por ENAC según la norma ISO 17025 (Consultar Alcance Técnico en [www.enac.es](http://www.enac.es)). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

## PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

**JARR METEGAL**  
Pesaje conforme a metrología legal

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

**TAMESUR, S.A.**  
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

**treico**  
Industrial Machinery Solutions

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

## PESAJE

**IMATED**  
AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE  
ELECTRICIDAD  
SOFTWARE

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

[info@imated31.es](mailto:info@imated31.es)  
[www.imated31.es](http://www.imated31.es)  
953 284 607

## SOFTWARE

**ANSOTEC**  
High Technology  
Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

## VIVEROS/CAMPO

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

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

**BALAM**  
AGRICULTURE

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

**KUBOTA**  
5 AÑOS DE GARANTÍA

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

**MORESIL**  
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional  
Superintensivo

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

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

Económicos y muy rentables

**TODOLIVO**  
Infórmate

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



## Sergio Fabregat, director de Expo AgriTech:

*“La innovación, la digitalización y la eficiencia son los tres pilares que están marcando la olivicultura del futuro”*

Expo AgriTech 2025 ultima los preparativos con los que Málaga se convertirá en el epicentro de la innovación para el sector agrario en Europa. El evento, que se celebrará del 28 al 30 de octubre, dedicará un foro exclusivo al olivar donde se conocerán las últimas soluciones, productos y tecnologías en aras de una mayor competitividad del sector, según destaca en esta entrevista con Mercacei Sergio Fabregat, director de Expo AgriTech 2025, en la que detalla las iniciativas y tecnologías que los profesionales del sector del olivar y del aceite de oliva podrán encontrar en la feria.

**Expo AgriTech dedicará un año más un foro exclusivo al olivar. ¿Qué innovaciones se van a presentar en esta edición?**

El cultivo del olivo es de gran relevancia en nuestro país, por lo que en Expo AgriTech 2025 dedicaremos un foro exclusivo a estas explotaciones, donde se conocerán las últimas tendencias, productos y tecnologías con las que hacer más competitivo el sector. Partiendo desde la plantación hasta el tratamiento en almazara, ahondaremos en los nuevos modelos que buscan ser más eficientes y en la aplicación de soluciones como los gemelos digitales, los sensores o las plataformas IoT, que contribuyen a optimizar los rendimientos y a reducir costes. Asimismo, se presentarán iniciativas que ya están dando resultados tangibles, como es el caso de los sistemas de IA, que son capaces de predecir la calidad de la aceituna o estimar el volumen de producción; o la aplicación de analítica de datos para mejorar la trazabilidad y la calidad del aceite.

Otra de las grandes temáticas de esta edición es la sostenibilidad. Los asistentes podrán conocer de primera mano técnicas regenerativas y ecológicas que favorecen la salud del suelo y reducen la huella de carbono. También se expondrán proyectos de mitigación de impacto con excelentes resultados por parte de grupos operativos como Supra Bioliva, que convierte subproductos del olivar en compuestos bioactivos; o BOVINOLIVE, que aprovecha la pulpa de aceituna para mejorar la alimentación del ganado bovino.



**¿Qué pueden encontrar los profesionales del sector del olivar que acudan a la feria?**

Los profesionales y agricultores de este sector descubrirán en Expo AgriTech 2025 un punto de encuentro único en el que conocer las tecnologías que están redefiniendo su futuro. Para ello, contaremos con la participación de líderes de organizaciones y compañías como Terranovus, que expondrá cómo los sensores, algoritmos y plataformas ya están impulsando rendimientos, optimizando el riego y reduciendo costes.

Del mismo modo, participarán directivos de Acesur, Deoleo u Olivérica, así como de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), que compartirán sus experiencias de referencia en la incorporación de herramientas digitales en el campo y en las almazaras, y cuáles están dando mejores resultados. Igualmente, los expertos explorarán los beneficios que aportan la analítica de datos y la aplicación de la IA en las instalaciones oleícolas en cada fase de los procesos, desde la recepción de la aceituna hasta el envasado.

**Paralelamente, se instalará un Olivar 4.0 de la mano de Citoliva. ¿Qué se podrá conocer en este espacio?**

Este espacio demostrativo explicará de forma práctica cómo la tecnología está transformando el cultivo del olivo. En él se podrán conocer las variedades más representativas de cada sistema de plantación (tradicional, intensivo y superintensivo) y ver las herramientas digitales que se han introducido en el mercado para

analizar en directo parámetros clave como la humedad del suelo, el estado del árbol o el desarrollo del fruto, facilitando no sólo la gestión, sino la trazabilidad y sostenibilidad del cultivo. Así, los agricultores que nos visiten experimentarán el potencial del análisis de información sobre el estado del terreno, las condiciones climáticas y el desarrollo de las plantas con el propósito de reducir costos, prevenir plagas y enfermedades, y mejorar la calidad del aceite de oliva.

**En el foro dedicado al sector del olivar se analizará su evolución, marcada por la innovación en los modelos de plantación y la mitigación del impacto climático. ¿Hacia dónde cree que se dirige la olivicultura del futuro?**

Sin lugar a duda, la innovación, la digitalización y la eficiencia son los tres pilares que están marcando la olivicultura del futuro. Actualmente, estamos viendo las oportunidades que proporciona la combinación de tecnología e innovación en los cultivos y en la modernización de los centros de produc-





ción. La utilización de sensores, algoritmos e Inteligencia Artificial nos están permitiendo conocer al detalle el estado del olivar, mientras que la aplicación de modelos predictivos está propiciando optimizar el riego, la fertilización y la recolección. Son solo algunos ejemplos de los avances, pero impactan en toda la cadena de producción del aceite.

Esta transformación no sólo se limita al plano tecnológico, ya que la agricultura regenerativa está ganando peso con el objetivo de cuidar la salud del suelo, fomentar la biodiversidad y contribuir a la neutralidad

climática. En este sentido, cada vez veremos más proyectos circulares, donde los subproductos del olivar se aprovechan para generar valor añadido o nuevas aplicaciones como biocomponentes, así como nuevas técnicas para una alimentación animal sostenible.

### ¿Qué diferencia a Expo AgriTech de otras ferias y eventos del sector?

Expo AgriTech se ha convertido en la principal feria tecnológica para el sector agrícola en la que se revelan las últimas innovaciones en maquinaria avanzada, soluciones digitales y modelos disruptivos de negocio.

Y esto lo hemos logrado gracias a tres pilares fundamentales. El primero es su área expositiva, que en 2025 reunirá a más de 200 firmas mostrando avances en equipos de alta tecnología, riego inteligente, postco-

secha, agricultura de precisión, fertilización, agroenergía, biotecnología, nutrición vegetal y herramientas de agricultura 4.0. Un espacio sin igual para que los agricultores encuentren aliados estratégicos que impulsen su productividad.

El segundo eje es el área congresual, que alberga el Congreso AgriTech 4.0, el mayor foro europeo sobre innovación agrícola, con más de 400 expertos compartiendo experiencias y analizando los retos del sector, entre los que se encuentran los del ámbito oleícola. Y el tercero es la apuesta por la generación de sinergias, que se materializa en una agenda de actividades donde se promueve el intercambio y la colaboración entre todos los actores de la cadena de valor.

Así, Expo AgriTech presenta un modelo diferencial, que aúna innovación, transferencia de conocimiento y networking, una combinación que lo hace único y que nos ayuda a posicionarnos como el epicentro tecnológico para el mundo agrícola en Europa.

# Transforma el cambio en evolución.

El Cuaderno de Campo Digital de los Agricultores.



**AGROCUADERNO**





## La DOP Priego de Córdoba y la UCO refuerzan su colaboración para impulsar la innovación en el sector oleícola

La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba ha recibido en su sede la visita de Isabel Trujillo, directora del Centro Universitario de Desarrollo del Aceite de Oliva (CUDAO), que tendrá su sede en Priego de Córdoba. La visita ha servido para fortalecer la conexión entre la Universidad de Córdoba (UCO) y la DOP con el objetivo común de impulsar la formación, la innovación y la transferencia de conocimiento en el sector oleícola.

Durante el encuentro, se han abordado las líneas de colaboración entre el CUDAO y la DOP Priego de Córdoba, centradas en la promoción de actividades formativas, el desarrollo de proyectos de investigación, la transferencia de tecnología y la puesta en marcha de iniciativas conjuntas orientadas a

la sostenibilidad, la calidad y la competitividad del sector del aceite de oliva.

Cabe recordar que el CUDAO nace con el propósito de convertirse en un referente académico y científico dedicado a la investigación, la innovación y la formación continua en torno al aceite de oliva. Entre sus líneas de actuación destacan la organización de jornadas y seminarios especializados, el asesoramiento en proyectos de I+D+i, la colaboración con empresas e instituciones, y la difusión del conocimiento a través de actividades de formación reglada y no reglada.

La creación del CUDAO se enmarca dentro de la red de Centros Universitarios de Desarrollo Territorial de la Universidad de Córdoba, presentada en la Primera Asamblea del

Campus Territorial, un encuentro que reunió a representantes de empresas, instituciones y agentes territoriales para reforzar los vínculos entre universidad y territorio.

Para la DOP, la presencia del CUDAO en Priego de Córdoba supone un paso decisivo en la integración del conocimiento universitario con el sector oleícola y refuerza el papel de la comarca como epicentro de la excelencia, la innovación y la calidad en el aceite de oliva virgen extra.



## La I Jornada de Turismo Gastronómico impulsa el oleoturismo y los productos locales

La Denominación de Origen Protegida Estepa celebró el 23 de octubre la I Jornada de Turismo Gastronómico, un encuentro que convirtió a Estepa (Sevilla) en punto de referencia provincial en la promoción del turismo vinculado a la gastronomía y a los productos de calidad. El encuentro reunió a representantes institucionales, productores locales y expertos del sector para poner en valor la gastronomía, el turismo gastronómico y el patrimonio agroalimentario de la comarca.

El acto de apertura de la jornada contó con la participación del vicepresidente de Prodetur, Rodrigo Rodríguez Hans; el presidente de la Denominación de Origen Protegida Estepa, José María Loring, y el alcalde de Estepa, Antonio Jesús Muñoz. Durante la inauguración se destacó el papel del oleoturismo como motor de desarrollo sostenible y como elemento diferenciador del turismo en

la provincia de Sevilla.

Tras la inauguración, el catedrático de Economía Aplicada de la Universidad de Jaén, Juan Ignacio Pulido, abordó los retos y oportunidades del oleoturismo como herramienta de desarrollo territorial sostenible. Según manifestó, el oleoturismo supone una

herramienta muy potente para las almazaras y el sector del aceite de oliva virgen extra.

Posteriormente, se celebró un desayuno con AOVE de la DOP Estepa y, posteriormente, el profesor de la Universidad de Cádiz Evaristo Velasco Carrillo de Albornoz analizó las tendencias del turismo gastronómico, ofreciendo una visión estratégica sobre la creciente demanda de experiencias turísticas auténticas y sostenibles.

La jornada continuó con una mesa redonda de productores y empresas locales que compartieron sus experiencias en la creación de productos y actividades que unen calidad, tradición y turismo.

El evento concluyó con las conclusiones institucionales y una degustación de productos del territorio, en la que los asistentes pudieron disfrutar de los sabores más representativos de la comarca.

Para el secretario general de la DOP Estepa, Moisés Caballero, “esta cita ha demostrado la enorme unión que existe entre las empresas locales y el compromiso compartido por seguir impulsando nuestro territorio”.

“Estepa se consolida como un destino turístico de referencia gracias a la calidad de sus productos, su oferta oleoturística y su patrimonio gastronómico. Cada vez son más las personas que nos visitan para conocer de cerca nuestra cultura del aceite y vivir experiencias auténticas en torno a la gastronomía”, añadió.





## Olimole llega a grandes superficies a nivel nacional con su entrada en Carrefour y Alcampo

La marca de aceituna *La Española* continúa apostando por una de sus innovaciones “más especiales”, *Olimole*, que este mes de octubre amplía su presencia en grandes superficies con su llegada a Carrefour y Alcampo. El primer guacamole elaborado con aceitunas, que inició su comercialización en cadenas regionales como Condis, da un salto a nivel nacional y estará disponible en nuevos lineales.

*Olimole* podrá encontrarse en el espacio de refrigerados, junto al guacamole tradicional y el hummus, en formato tarrina de 165 g. Con esta innovación, “*La Española* ha aportado una visión mediterránea de una receta de tradición mexicana plenamente integrada en la sociedad española, al tiempo que ha seguido contribuyendo a la tendencia creciente en el consumo de snacks cada vez más saludables para el aperitivo”, ha destacado la firma.

El director general de *La Española*, Sergio Alberola, ha afirmado que “con la llegada del *Olimole* a Carrefour y Alcampo damos un paso más en su expansión a nivel nacional y reforzamos nuestra apuesta por la innovación en el lineal del aperitivo. Ahora llegaremos a un mayor número de consumidores en toda España con una propuesta que nace de un producto tan nuestro como la aceituna”.

### Un producto único y local

Con un gasto que alcanza los 57,5 euros per cápita al año, España es uno de los principales consumidores de aperitivos en Europa, tal y como recoge el informe “Un país de picoteo”,



elaborado por Sigma Alimentación. En sus múltiples formatos, los snacks se han consolidado como un segmento relevante y, de hecho, según detalla el informe “*Snack Unwrap: The Insatiable Craving for Growth*”, elaborado por la consultora Circana, ya representan el 36,1% del mercado de alimentación en España.

A este dato se suma el creciente interés por las alternativas saludables: un 14,8% de la población muestra su gusto por seguir una dieta sana, según la consultora Kantar.

En este contexto de preferencia por opciones saludables, Alberola ha destacado que “las aceitunas se mantienen como un aperitivo atemporal gracias a su sabor único y su fuerte arraigo cultural en el país. Con el objetivo de seguir evolucionando y responder a las nuevas demandas de los consumidores, hemos dado un paso más e incorporado nuestra aceituna en este formato innovador”.

## “Tierra de Olivos”, un programa de televisión dedicado en exclusiva al olivar y el AOVE

Todos los martes a las 22:00 horas se emite en 7 TV Jaén “*Tierra de Olivos*”, un programa de televisión dedicado en exclusiva al olivar y al aceite de oliva virgen y virgen extra. Dirigido y presentado por José Luis Romera Vizcaíno, el espacio nace con la misión de divulgar, dignificar y defender un sector estratégico “para nuestra cultura, nuestra salud y nuestra economía”.

En concreto, en materia de economía, este espacio audiovisual analiza temas como los precios, los costes, los mercados nacionales e internacionales, la integración cooperativa y las estrategias de comercialización “que permitan competir con más marca, más calidad y mayor valor añadido”, según Romera Vizcaíno.

En el ámbito de la salud, comparte la evidencia científica sobre los beneficios del AOVE en la prevención de enfermedades y su papel central en la Dieta Mediterránea; y a nivel gastronómico muestra su versatilidad culinaria con chefs y divulgadores que enseñan a catar, elegir y usar el aceite correcto para cada preparación.

Nacido en la principal provincia productora del mundo, el programa tiende puentes con todas las regiones olivareras, de España y del Mediterráneo, e incluso con países emergentes. “*Tierra de Olivos* defiende un producto que es mucho más que un alimento, ya que es paisaje, historia, identidad y futuro. Nuestra vocación es pedagógica y reivindicativa: acercar el AOVE a quien aún no lo conoce y ofrecer herramientas a quienes lo producen y comercializan”, ha resaltado su director.

Cada semana, el programa ofrece entrevistas y tertulias con los mayores expertos de cada campo: economistas, médicos, tecnólogos de almazara, maestros de cocina, responsables institucionales, investigadores, agricultores y cooperativistas. “La conversación es plural y rigurosa, con foco en el conocimiento útil para el sector y para el gran público”, ha añadido.







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

extra, ecológico, oliva, otros tipos de aceites y marcas blancas.

Se señala, en cada envase, el precio más bajo y el más alto expuesto en los lineales. Las ofertas se señalan con: (Of.)

Última revisión de precios: 24 de octubre de 2025.

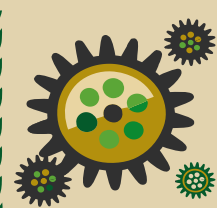
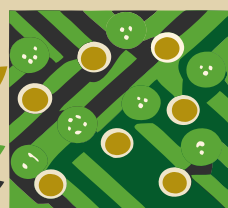
### *Aceite de oliva virgen extra (precio euros)*

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,55
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			18,00
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,90 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						7,50
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,60
Artajo Arbosana/Koroneiki						14,75
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	12,10 (lata)
Aubocassa						15,10/21,90
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						17,70
Basilippo Gourmet Primer Día						17,70
Basilippo Selección Arbequina						17,70
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79		8,99	8,55	
Borges Arbequina					8,55	8,75
Borges Hojiblanca					8,55	8,75
Borges Picual					8,55	8,75
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						11,85
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	29,40/34,65	2,98 (0,25 l.)	10,99	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	53,93	22,15		6,57	8,28	3,94
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				8,25	5,72/6,99	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	32,45	18,48	12,98 (3 l.)	8,25	6,26/7,45	4,54
Carbonell Hojiblanca				8,25	5,72/6,99	2,85
Carbonell Picual				8,25	5,72/6,99	2,75
Carbonell Regium					7,36	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,54/11,13
Castelanotti					11,42	9,88
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						25,30
Castillo de Canena Arbequina						25,30
Castillo de Canena Picual						25,30
Castillo de Canena Reserva Familiar						20,35
Castillo de Canena Royal						28,25
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,35
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,74	7,00
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		45,75	25,89			6,15
Cordoliva		14,95		3,90		



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Coosur	33,45	25,29		7,49		
Coosur (monovarietales)				7,21/7,78	6,75/7,99	3,25
Cortijo de Suerte Alta			34,32 (lata 3 l.)	13,52 (lata)		10,92
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura					5,50	
Cortijo Spiritu Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						22,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop	33,90			8,20		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						6,99
De Ntra. Tierra Sierra Segura	42,45	34,10		6,69 (lata)		6,99
Deortegas						7,15
Dominus						17,37
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				14,35/14,75		13,29
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			8,00
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	
Finca Els hostalets						11,00
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		20,80
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	8,55
Fruto del Sur		32,95		4,83	4,69	
Fuenroble			56,68 (3 l.)	23,57 (lata)		13,20
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	30,53		7,69	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						16,25/18,50
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		39,90		10,62		
Jacoliva		54,41	21,68			9,00
Jaencoop		32,40		6,49	13,76	
K Arguñano						11,83/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				7,65		
L'Alquería Alfarenca/Blanqueta						11,83/16,30
L'Estornell	50,00			11,00	21,77	13,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	

## PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



**centrifugación  
alemana**

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



## OFERTA DE EMPLEO: Comercial Exportación, Canal HORECA y tiendas Gourmet

**¿Te apasiona el mundo del aceite y tienes experiencia en ventas internacionales?**

**¿Quieres formar parte de una empresa en crecimiento y referente en el sector oleícola?**

### Funciones principales

- Gestionar y ampliar la cartera de clientes en mercados internacionales.
- Desarrollar y consolidar relaciones comerciales con distribuidores y clientes del canal HORECA y tiendas Gourmet.
- Identificar nuevas oportunidades de negocio y analizar tendencias del mercado.

- Negociar acuerdos comerciales y establecer planes de acción para alcanzar objetivos de ventas.

- Representar a la empresa en ferias y eventos internacionales.

### Requisitos

- Experiencia previa en exportación y/o ventas en el canal HORECA, preferiblemente en el sector alimentario (No indispensable).
- Nivel avanzado de inglés.
- Motivación y habilidad para trabajar por objetivos y adaptarse a diferentes mercados.

- Excelentes habilidades de comunicación y negociación.

### ¿Qué ofrecemos?

- Contrato estable y salario competitivo, con incentivos por objetivos.
- Formación continua y oportunidades de desarrollo profesional.

¿Te interesa? Envíanos tu CV actualizado a: [info@haciendatucan.es](mailto:info@haciendatucan.es)

¡Únete a nuestro equipo y lleva nuestra pasión por el AOVE PREMIUM al mundo!

## SE VENDE

Se vende en un sólo lote maquinaria de pequeña almazara. El lote está compuesto de: Caldera, limpiadora, lavadora, pesadora, cintas correspondientes, tolvas de recepción, molino de martillos, 2 batidoras, 2 centrifugas horizontales, 2 tamices, centrífuga vertical, 2 decantadores, deshuesadora, bodega de inoxidable apta para inertización, 2 filtros de aceite, bombas correspondientes, 2 bombas de trasiego, pequeña envasadora por aire

Precio: 65.000 € (no incluye desmontado)

Teléfono de contacto: +34 639 72 54 11

## SE BUSCA EXPERTO EXTERNO EN ENAC

¿Quieres colaborar con la Entidad Nacional de Acreditación como experto externo? ENAC busca profesionales con experiencia en el sector agroalimentario en áreas como los ensayos físico-químicos de aceites y certificación del vino.

Podrás compaginarlo con tu actividad profesional

<https://www.enac.es/quienes-somos/unete-a-nosotros/colaboradores-externos/ofertas-disponibles/sensorial-aceite>

## SE BUSCA INVERSOR PARA ALMAZARA-DISTRIBUIDORA EN ZONA EXTREMADURA

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

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

# Convocatorias

## FIAB convoca el Pabellón Agrupado Español en la feria PLMA de Ámsterdam

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) ha convocado por vigésimo séptima ocasión el Pabellón Agrupado Español en la feria PLMA Ámsterdam (Private Label Manufacturers Association), que tendrá lugar del 19 al 20 de mayo 2026 en Ámsterdam.

En su anterior edición, el total de empresas expositoras fue de 3.160 de 75 países, lo que da una idea, según FIAB, del carácter internacional de la feria. Además, ha destacado que todos los distribuidores e importadores de las grandes cadenas estuvieron presentes.

Asimismo, la entidad ha resaltado que la

muestra contó con más de 30.000 visitantes procedentes de más de 125 países, siendo Italia, Alemania, España y Países Bajos los pabellones con mayor número de participación.

Durante casi 40 años, la feria profesional internacional “El Mundo de la Marca de Distribuidor” ha reunido a minoristas, mayoristas y otros profesionales de la marca de distribuidor en conjunto con los fabricantes para ayudarles a encontrar nuevos productos, establecer nuevos contactos y descubrir nuevas ideas que les ayudarán a triunfar y crecer sus programas de marca de distribuidor.

Según ha remarcado FIAB, la organización ferial es muy selectiva a la hora de convocar a los futuros visitantes. Este hecho, unido al elevado precio de la entrada de la feria, contribuye a que se trate de un evento “fuertemente especializado y muy profesional”.

Según el informe NielsenIQ para el Yearbook Internacional de Marca de Distribuidor 2025 de la PLMA, las ventas de marca de distribuidor crecieron en 9 de los 17 países europeos analizados. En España la cuota de marca blanca aumentó 1,2 puntos porcentuales.

[www.fiab.es](http://www.fiab.es)





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

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

## Calendario de Ferias y Eventos en 2025

### 1 Octubre

- ☞ Del 28 al 30 de octubre  
HOSPITALITY QATAR  
Doha (Qatar)  
[www.hospitalityqatar.com](http://www.hospitalityqatar.com)
- ☞ Del 28 al 30 de octubre  
CONFERENCIA Y EXPOSICIÓN  
NACIONAL DE LA INDUSTRIA OLIVARERA  
Adelaida (Australia)  
[www.australianolives.com.au](http://www.australianolives.com.au)
- ☞ Del 28 al 29 de octubre  
CUMBRE ANUAL DE MARCAS DE  
DISTRIBUIDOR DE LA PLMA  
Copenhague (Dinamarca)  
[www.plmainternational.com](http://www.plmainternational.com)
- ☞ Del 28 al 30 de octubre  
EXPO AGRITECH  
Málaga  
[info@expoagritech.com](mailto:info@expoagritech.com)  
[www.expoagritech.com](http://www.expoagritech.com)

### 1 Noviembre

- ☞ Del 3 al 5 de noviembre  
GASTRONOMIC FORUM BARCELONA  
Barcelona  
[info@expoagritech.com](mailto:info@expoagritech.com)  
[www.gastronomicforumbarcelona.com](http://www.gastronomicforumbarcelona.com)
- ☞ Del 5 al 7 de noviembre  
WORLDS OF FLAVOUR  
Napa Valley (California)  
[www.worldsofflavor.com](http://www.worldsofflavor.com)
- ☞ Del 6 al 8 de noviembre  
SALÓN DE LA AGRICULTURA Y  
LA GANADERÍA  
Madrid  
[www.ifema.es/sagris](http://www.ifema.es/sagris)
- ☞ Del 6 al 9 de noviembre  
BIOCULTURA MADRID  
Madrid  
[www.biocultura.org/madrid/informacion](http://www.biocultura.org/madrid/informacion)
- ☞ Del 8 al 9 de noviembre  
FIESTA DEL PRIMER ACEITE DE JAÉN  
Martos (Jaén)  
[www.dipujaen.es](http://www.dipujaen.es)
- ☞ Del 12 al 13 de noviembre  
NORDIC ORGANIC FOOD FAIR  
Estocolmo (Suecia)  
[www.nordicorganicexpo.com](http://www.nordicorganicexpo.com)

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

## Está pasando

### Inaugurado el Gastronomy Open Ecosystem, epicentro internacional de la gastronomía, la innovación y la sostenibilidad

El pasado 20 de octubre se inauguró en San Sebastián el nuevo edificio Gastronomy Open Ecosystem (GOe) del Basque Culinary Center, un icono internacional que conecta gastronomía, conocimiento e innovación con la ciudadanía y los profesionales de la gastronomía y la alimentación.

GOe nace con la misión de contribuir a un futuro "delicioso" desde la gastronomía, promoviendo una alimentación saludable y sostenible, según destacaron desde el Basque Culinary Center. Además, impulsará nuevos programas formativos, desarrollará investigación de vanguardia y colaborará con empresas alimentarias para generar soluciones reales y aplicables.

La inauguración institucional de este espacio corrió a cargo de representantes institucionales de primer nivel junto a la comunidad gastronómica y científica. Así, asistieron el Lehendakari Imanol Pradales; la diputada general de Gipuzkoa, Eider Mendoza; la alcaldesa del Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián, Nekane Arzallus; y el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, además de chefs del Consejo Internacional como Joan Roca, Gastón Acurio, Yoshihiro Narisawa, Manu Buffara, Mauro Colagreco, Pía León, Elena Reygadas, Trine Hahneemann, Thitid Tassanakajohn, Josh Niland, Michel Bras y Narda Lapes, así como miembros del Patronato como Elena Arzak, Diego Guerrero, Eneko Atxa, Karlos Arguiñano, Martín Berasategui, Pedro Subijana, e Hilario Arbelaitz.

Los asistentes recorrieron los laboratorios, cocinas de prototipado, áreas de coworking y el restaurante del edificio.

"GOe representa un hito para el Basque Culinary Center y para todo el sector gastronómico: es un ecosistema vivo donde la innovación, la investiga-

ción y la formación se encuentran con la ciudadanía, y donde podemos explorar juntos los retos y oportunidades de la gastronomía del futuro. Con GOe no sólo abrimos un edificio, sino un espacio de conocimiento, creatividad y colaboración que contribuirá a un futuro más saludable, sostenible y delicioso", resaltó Joxe Mari Aizega, director general del Basque Culinary Center.

"Nuestra cocina, que combina tradición, creatividad y sostenibilidad, es un reflejo de la excelencia de nuestros alimentos y de la diversidad de nuestro territorio", señaló, por su parte, Luis Planas durante su intervención, en la que también subrayó que la gastronomía española es uno de los principales instrumentos de promoción y reputación internacional de España.

Los espacios que conforman GOe son ocho cocinas de investigación y formación, 10 laboratorios, dos espacios de coworking de más de 1.000 metros cuadrados, espacios para empresas, aulas y cocinas polivalentes, un auditorio con capacidad para más de 200 personas, además de un restaurante, cafetería y unos 1.200 metros cuadrados de espacios para la ciudadanía, donde se realizarán talleres, charlas, conferencias, etc. Un ecosistema abierto donde se puede participar, aprender y experimentar de primera mano las tendencias y proyectos que están redefiniendo la gastronomía a nivel global.

Además, se impartirán programas de referencia internacional como el Máster Universitario en Gastronomic Sciences, el Máster Universitario en Food Fermentation y el Máster en Food Design, junto con talleres, workshops y ponencias dirigidos a distintos públicos, desde profesionales del sector hasta población senior y niños.

**Contigo en cada paso**  
AgroBank, más de 1.100 oficinas  
y 3.000 especialistas en tu negocio

Si tienes a alguien acompañándote, todo es posible

Tu y yo. Nosotras.

AgroBank



# AUTELEC®

ENVASADORAS POR PESO MULTIFORMATO  
FILLING MACHINES

TAPONADORA  
CAPPER

MOLINO  
MILL

ETIQUETADORA  
LABELER

DM-120

NUEVA DL-295  
Con Funcion ECO

MEDIDOR DE GRASA  
FAT METER

+34 963 751 471  
comercial@autelec.es

+34 628 632 992  
www.autelec.es



## 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



FABRICACIÓN  
E INSTALACIÓN  
DE CALDERAS  
DE BIOMASA

**INMECAL**  
Innovaciones Metacalóricas, s.l.



15 años  
Fabricación Eficiencia y Rendimiento  
(2003-2018)

**Grupo AGROISA**  
ingeniería para la olivicultura  
y para el desarrollo de procesos industriales

**ITB IntecBIO S.L.**

mira lo que hacemos en:



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