

Información · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

Especial EXPOLIVA

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial



Ese lugar llamado Expoliva

Por Pandora Peñamil Peñafiel

El olivar en seto: un caso abierto
pág. 4

Rosa Gallardo, directora de la Cátedra Internacional de IA y Agricultura de la Universidad de Córdoba: “España ocupa un lugar destacado en materia de digitalización y aplicación de la IA en olivicultura”
pág. 5

ESPECIAL EXPOLIVA

- Previa
 - Simposium Internacional Científico-Técnico
 - Salón SIAOVE
 - Premios Expoliva
 - Premios AEMO
 - Programa de Actividades
 - Listado de Expositores
- pág. 18

El efecto Trump, uno de los temas centrales de los Encuentros de Mercacei
pág. 34

AOVELand, una experiencia inmersiva en la cuna del aceite de oliva
pág.40

Expoliva es como la cena de Navidad que llevas meses esperando, pero que, en cuanto te sientas con tus primeros pesados y la suegra intensa, te preguntas por qué has vuelto a caer un año más. Todo el mundo acude a esta feria bienal, pero siempre hay un “pero”: que si el catering es carísimo, que si te han cambiado de stand a última hora, que si el metro cuadrado cuesta como en Dubai, que si los baños no tienen pestillo, que si no puedes cerrar ni una reunión porque el listado de expositores no se publica hasta una semana antes...

Aun así, del 14 al 17 de mayo, en Ferias Jaén no cabrá un alfiler. Y si no, al tiempo. Nosotros, por aportar a la queja colectiva, diremos que el stand que hemos ocupado durante más de dos décadas... ahora es una cafetería. Palabras textuales de la organización. Así que si este año nos buscan donde siempre, no nos encontrarán. Pero pondremos un cartelito que indique que estamos en el Salón SIAOVE. Por lo menos allí no nos dará la solana de 13:00 a 19:00, otra queja ya tradicional.

Para nosotros, Expoliva siempre ha sido una excusa perfecta para salir de Madrid, tirar de A4 rumbo a Andalucía y reencontrarnos con



el sector: lectores, amigos, anunciantes. Llevamos 30 años en esto, y esta edición queremos celebrarla a lo grande.

Así que si están por Jaén esta semana, acérquense al Salón SIAOVE y pásense por el espacio de Grupo Editorial Mercacei. Les recibiremos con una copita de champagne. ¡Faltaría más! Que son tres décadas conociéndonos y leyéndonos.

Y ya que nos han quitado el antiguo stand para montar una cafetería, no nos queda otra que responder

a la misma altura: este año, montamos nuestro propio *speakeasy*. Palabra.

Y más allá de las quejas -que, seamos sinceros, forman parte del ritual-, Expoliva sigue siendo nuestro punto de encuentro. Porque, al final, todos los que formamos parte del sector oleícola compartimos mucho más que pasillos de feria: compartimos incertidumbres, como la inestabilidad climática o unos precios que no siempre acompañan... pero también compartimos pasión, compromiso y la convicción de que el futuro se construye mejor si remamos juntos.

Así que les esperamos para brindar -con champagne, con virgen extra, o con lo que haga falta- por lo que nos une, y por todo lo bueno que aún está por venir. ¡Nos vemos en el Salón SIAOVE!

 **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”

“Precios, productividad e ineficiencias en la cadena de valor de los aceites de oliva en España”

pág.16



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

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

Directora:
Pandora Peñamil Peñafiel

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

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:
Juan A. Peñamil Alba

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

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

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

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

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

| | |
|------|----------------------------------|
| 1 | Editorial |
| 2 | Sumario |
| 3 | Análisis de Mercado |
| 4 | OLIVAR EN SETO |
| 6-10 | Mercado |
| | • I+D+i |
| 14 | ESPECIAL IA |
| 16 | ESPECIAL PRECIOS EN ORIGEN |
| 18 | ESPECIAL EXPOLIVA |
| | • Crónica |
| | • Salón SIAOVE |
| | • Premios Expoliva |
| | • Listado de Expositores |
| | • Premios AEMO |
| | • Programa de Actividades |
| | • Simposium Científico-Técnico |
| 34 | EFFECTO TRUMP |
| 38 | MERCACEI PARA INDEA Technologies |
| 40 | OLEOTURISMO: AOVELAND |
| 44 | MERCACEI PARA Olivéica |
| 45 | Precios en el lineal |
| 46 | Anuncios Breves |
| 47 | Agenda |

Nombramientos

Manuel Parras renueva su cargo como presidente del Consejo Económico y Social de la provincia de Jaén

El Consejo Económico y Social de la provincia de Jaén ha celebrado la toma de posesión como presidente de Manuel Parras, quien renueva su cargo para el próximo mandato de cuatro años tras la aprobación, por parte del consejo plenario y por unanimidad, de su designación para continuar al frente de este órgano consultivo promovido por la Diputación Provincial de Jaén. Francisco Reyes, presidente de la Administración provincial, ha hecho el nombramiento oficial en un acto celebrado el 6 de mayo en el Antiguo Hospital de San Juan de Dios.

Reyes ha agradecido el trabajo del mandato anterior de un órgano que “es clave para una institución como la Diputación de Jaén, ya que nos permite conocer una visión global de la provincia desde la perspectiva de los agentes sociales”.

Por su parte, Parras ha dado las gracias por la confianza depositada en él por parte del Consejo Plenario y de la propia Diputación Provincial de Jaén. “Lo hago con una ilusión renovada, porque cuando uno lleva tiempo

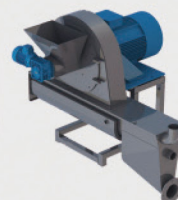
en una institución tiene que estar convencido para continuar, siendo consciente de la enorme responsabilidad que conlleva”, ha declarado el presidente del CES Provincial.



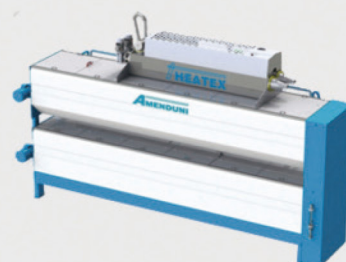
EVO LINE
NUEVO DECANter



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

Tranquilidad absoluta y escasa operatividad a la espera de Expoliva

Las ventas de aceites envasados por las empresas de Anierac durante el primer trimestre de 2025 se han cerrado con unas salidas de 183,72 millones de litros, lo que supone un aumento del 13,07% respecto al mismo periodo del año anterior. La asociación ha destacado el buen comportamiento de los aceites de oliva con 81,32 millones de litros (+47,15%), de los cuales 39,16 millones de litros corresponden a AOVE, que lidera las ventas con un ascenso del 64,3% respecto al mismo periodo de 2024.

Por su parte, los mercados permanecen con escasa operatividad y mucha calma a la espera de saber qué deparará la celebración de una nueva edición de la feria Expoliva.

Jaén

Precios meramente orientativos debido a la escasa operatividad del mercado, con una oferta que muestra interés por vender pero se encuentra con una demanda prácticamente nula. En este contexto, el lampante cotiza a 2.800/2.900 €/t.; el virgen, a 3.100 €/t.; el AOVE, a 3.500/3.800 €/t.; y el refinado, a 3.000 €/t.

Córdoba

Entre el puente y el apagón, los últimos días han sido prácticamente inoperativos con un mercado a la baja y precios meramente orientativos. Muy buenas perspectivas para la próxima campaña, que están provocando que haya mayor oferta en el mercado, que sin embargo encuentra una demanda casi desaparecida. Así, el lampante se oferta a 2.750/2.850 €/t.; el virgen, a 3.050/3.100 €/t.; el AOVE, a 3.450/3.800 €/t.; y el refinado, a 2.950 €/t.

Sevilla

Tranquilidad absoluta a la espera de que el mercado reaccione de una vez, con una oferta a la expectativa y una demanda muy cor-

Rosa Moliterno

Broker
Aceite de oliva a granel

952 603 030
rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

ta. En este sentido, el lampante se sitúa a 2.800/2.900 €/t.; el virgen, a 3.400/3.500 €/t.; el refinado, a 3.000/3.050 €/t.; y el AOVE, a 3.900/4.400 €/t.

Málaga

Mercado con muy poca operatividad, con los envasadores bien abastecidos que sólo compran por estricta necesidad y una oferta que atiende la escasa demanda. En este contexto, tan sólo muestra cotización el AOVE, que se establece a 3.600/3.750 €/t.

Castilla-La Mancha

Oferta algo más animada que encuentra una demanda retraída a la espera de que bajen más las cotizaciones. Continúan las precipitaciones, garantizando una excelente cosecha para el próximo año. La floración acumula algo de retraso, unos 15 días, pero el campo presenta un aspecto espléndido. Así, el virgen repite a 3.100/3.300 €/t.; y el AOVE, a 3.500/4.100 €/t.

Extremadura

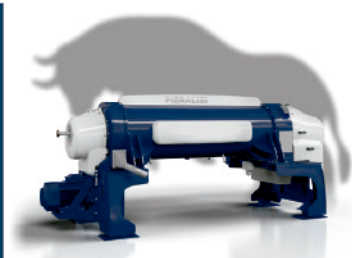
Mercado caracterizado por la bajada de la cotización de los vírgenes y lampantes, al contrario de lo que ocurre con los vírgenes extra, que mantienen su precio por la ausencia de producto. En este contexto, el lampante se oferta a 2.750/2.800 €/t.; el virgen, a 3.100/3.300 €/t.; y el AOVE, a 3.700/4.200 €/t.

Valencia

Semana sin variación en las cotizaciones debido al puente y a la escasa actividad, con una oferta firme que aguanta como puede y una demanda muy escasa, con los envasadores agotando su stock de aceite. Así, el lampante repite a 2.900 €/t.; el virgen, a 3.300 €/t.; el AOVE, a 3.500 €/t.; y el refinado, a 3.100 €/t.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



NUEVOS LANZAMIENTOS
EN

EXPOLIVA

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

14 AL 17 MAYO 2025
IFEJA - JAÉN, ESPAÑA

NUEVA UBICACIÓN
OLIVO AREÑA
PABELLÓN
PIERALISI
STAND Nº 20



El olivar en seto: un caso abierto

El cultivo del olivar en seto presenta indudables ventajas y ofrece grandes oportunidades, pero también existen múltiples incógnitas por despejar que requerirán de experimentación y una sólida red de ensayos de campo; así como de colaboración entre agricultores, empresas y centros de I+D. Y, sobre todo, de tiempo: no se puede pretender adoptar estrategias de manejo y nuevas variedades de olivo sin una experimentación que dure un mínimo de 8-10 años.

Por José M^a Penco Valenzuela¹ y Raúl de la Rosa Navarro²

¹ Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO)

² Instituto de Agricultura Sostenible-CSIC

Analizando los costes del cultivo del olivo según el sistema implantado -tradicional, intensivo y seto-, y considerando el escenario de precios de mercado al que nos enfrentamos, ya nadie duda de que los sistemas de cultivo mecanizables son los únicos que serán viables siempre que la pendiente lo admita. Tanto el olivar intensivo de un pie dispuesto en vaso como el olivar en seto permiten la mecanización de la recolección, ya sea a través del vibrador equipado con paraguas invertido o bien mediante la cosechadora integral.

Dicho esto, en los últimos tiempos ha entrado en el juego una nueva variable que, a la postre, está resultando crucial en la decisión. Es la escasez de la mano de obra en el campo, un nuevo factor que ha inclinado definitivamente la balanza de las nuevas plantaciones hacia el olivar en seto, al ser el único sistema con mecanización integral de la recolección.

Diferentes centros de I+D -universidades, institutos y organismos autonómicos y nacionales- y empresas pioneras están logrando importantísimos avances en el desarrollo del seto. Pongámosle nombre: Universidades de Córdoba, Sevilla o Jaén; IFAPA, CTAEX, IRTA o CSIC; y empresas como Agromillora, Todolivo, AGR o BALAM Agriculture. Todos ellos han hecho de España la vanguardia absoluta del olivar en seto y de sus trabajos surge la constante innovación.

Sin embargo, en nuestra opinión todavía existen multitud de incógnitas por desvelar y para ello será necesario reforzar la experimentación y el estable-

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com
Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155



cimiento de una sólida red de ensayos de campo. Si bien es cierto que se ha avanzado mucho en los últimos años, también lo es que queda mucho, muchísimo partido por jugar.

Así, superada ya la limitación de las variedades “clásicas” de bajo vigor adaptadas al seto tales como arbequina y arbozana, existen ya otras nuevas adaptadas a este sistema como sikitita o lecciana, entre otras. Pero, ¿podríamos adaptar otras variedades muy apreciadas como hojiblanca o manzanilla sevillana al seto

mediante marcos adecuados y poda específica? ¿Cuáles son las variedades más adaptadas al secano y, en general, a la escasez de agua? ¿Hasta qué punto otros factores distintos a los puramente agronómicos, como la potencia sensorial, el contenido en fenoles y oleico o la estabilidad oxidativa, pueden determinar nuestra elección varietal?

Otra cuestión crucial es la que se refiere al marco de plantación, que establece la densidad óptima por hectárea según el suelo, la disponibilidad de agua o la propia variedad. ¿Sabemos realmente adaptar el marco a la disponibilidad de recursos? ¿Podremos controlar el vigor con la distancia entre árboles? ¿Es necesario invertir en 1.500 o 2.000 árboles por hectárea para alcanzar la máxima producción o, por el contrario, debemos ir a densidades menores? ¿Hasta qué punto el mayor o menor vigor de la propia variedad debería decidir el marco óptimo en cada caso?

Un tercer punto que se antoja fundamental es la poda. ¿Debemos formar y



Olivares de manzanilla cacereña en seto adultos y en plena producción.



dirigir la estructura del árbol en el primer y segundo año desde su plantación? ¿Despuntamos o no lo hacemos? Y en caso afirmativo, ¿cuándo lo hacemos y a qué altura? ¿Hasta qué punto debemos utilizar la poda mecanizada lateral? ¿Es siempre necesario el *topping*? ¿Hasta cuándo hay que dejar que el árbol se forme libremente, eliminando las ramas perpendiculares a la línea? ¿Cuál es la densidad foliar óptima? Son muchas las cuestiones a resolver y cabría preguntarse si todas ellas están de nuevo condicionadas por la variedad.

También será decisivo en el futuro realizar un esfuerzo para incrementar los niveles de sostenibilidad ambiental del cultivo del olivo. ¿Es sostenible el sis-

tema de formación en seto en cultivo ecológico? ¿Es necesario utilizar un cultivo convencional en los primeros años de una plantación en seto antes de implantar el cultivo ecológico? ¿Cuál es el impacto ambiental, por kilo de aceite producido, de un olivar en seto ecológi-

LEONARDO D'ERRICO

610 78 51 92

Brokerage Olive Oil

ACEITES TUCCITANOS

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

co? ¿Qué sabemos respecto al secuestro de carbono según los distintos sistemas de cultivo? Y, relacionado con todo ello, ¿está el olivar moderno bien adaptado a los embates del cambio climático? ¿Debe ser la adaptación a un clima cambiante la mayor prioridad de la innovación en el olivar del futuro?

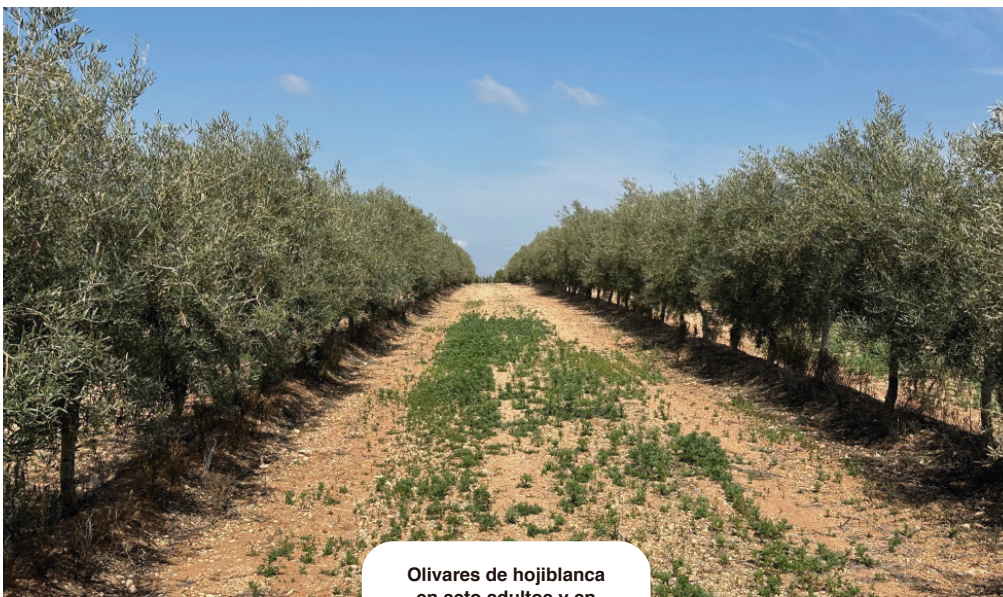
Y, por último, no podemos olvidarnos de la digitalización y el uso de sensores, cada vez más extendidos en la agricultura ¿Qué puede ofrecer al olivicultor de hoy? ¿De qué manera puede ayudar a reducir costes y a minimizar el impacto ambiental del cultivo? ¿Qué técnicas son más apropiadas: sensores en tierra, drones, imágenes satelitales...?

Todas estas variables, junto a otras, marcarán la producción acumulada de aceite, la vida útil de la plantación y los costes de cultivo. Estos tres factores decidirán la cuenta de explotación.

El conocimiento de la olivicultura del futuro está creciendo en estos años cruciales y la investigación y colaboración entre agricultores, empresas y centros será fundamental. Pero es evidente que para responder de forma consistente a las preguntas antes formuladas hace falta tiempo. El olivar es un cultivo que ha contribuido decisivamente durante siglos a sostener el modo de vida mediterráneo. No se puede pretender adoptar estrategias de manejo y nuevas variedades de olivo sin una experimentación que dure un mínimo de 8-10 años.

Es más que probable que la mayoría de estas preguntas no tengan una respuesta fija e inamovible. Porque cada finca, cada suelo y cada clima son únicos, y los axiomas o las reglas fijas no existen en el campo. Pero marcar unas pautas mínimas en la toma de decisiones será necesario y ayudará al agricultor a no equivocarse.

Tenemos muchas incógnitas, el libro está por escribir... es tiempo de los agrónomos del siglo XXI.



Oliveros de hojiblanca en seto adultos y en plena producción.



*Aceites de oliva*

| | | EUROS/T. SEMANA 5/11 mayo '25 (Cierre día 30 abril '25) | EUROS/T. SEMANA 12/18 mayo '25 (Cierre día 7 mayo '25) |
|--------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| ANDALUCÍA | | | |
| JAÉN | Lampante, base 1º | 3.000 | 2.800/2.900 |
| | Virgen | 3.100/3.200 | 3.100 |
| | Virgen extra | 3.500/3.800 | 3.500/3.800 |
| | Refinado | 3.050/3.100 | 3.000 |
| CÓRDOBA | Lampante, base 1º | 3.000 | 2.750/2.800 |
| | Virgen | 3.100/3.150 | 3.050/3.100 |
| | Virgen extra | 3.500/3.800 | 3.450/3.800 |
| | Refinado | 3.050/3.100 | 2.950 |
| SEVILLA | Lampante, base 1º | 3.000 | 2.800/2.900 |
| | Virgen | 3.400/3.700 | 3.400/3.500 |
| | Virgen extra | 3.900/4.400 | 3.900/4.400 |
| | Refinado | 3.100 | 3.000/3.050 |
| GRANADA | Lampante, base 1º | 3.000 | 2.800/2.900 |
| | Virgen | 3.100/3.200 | 3.100 |
| | Virgen extra | 3.500/3.800 | 3.500/3.800 |
| MÁLAGA | Lampante, base 1º | 2.900/3.000 | Sin oper. |
| | Virgen | Sin oper. | Sin oper. |
| | Virgen extra | 3.800/3.850 | 3.600/3.750 |
| TOLEDO | CASTILLA-LA MANCHA | | |
| | Virgen | 3.100/3.300 | 3.100/3.300 |
| LÉRIDA Y TARRAGONA | Virgen extra | 3.500/4.100 | 3.500/4.100 |
| | Virgen extra (DOP) | Sin oper. | Sin oper. |
| ALICANTE | COMUNIDAD VALENCIANA | | |
| | Lampante, base 1º | 2.900 | 2.900 |
| | Virgen | 3.300 | 3.300 |
| | Virgen extra | 3.500 | 3.500 |
| BADAJOZ | Refinado | 3.100 | 3.100 |
| | EXTREMADURA | | |
| | Lampante, base 1º | 2.800/3.000 | 2.750/2.800 |
| | Virgen | 3.300/3.500 | 3.100/3.300 |
| | Virgen extra | 3.700/4.200 | 3.700/4.200 |

* 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.COM info@agroisa.com

AGROISA

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



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

Aceites de oruja

EUROS/T. SEMANA
5/11 mayo '25
(Cierre día 30 abril '25)

EUROS/T. SEMANA
12/18 mayo '25
(Cierre día 7 mayo '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA

| | €/t. | €/t. |
|-----------------------------------------------|-------|-------|
| Refinable, base 10° | 1.200 | 1.200 |
| Refinado, winterizado, a granel, sobre origen | 2.150 | 2.150 |

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL

(Sobre origen a granel)

Crudo

Sin oper.

Sin oper.

Refinado

1.200/1.250

1.200

ACEITE DE SOJA

(Sobre origen cisternas)

Crudo

1.150

1.180

Refinado

1.200

1.220

ACEITE DE SEMILLAS

Refinado

1.200/1.250

1.200

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja

Sin oper.

Sin oper.

Oleínas de oruja

Sin oper.

Sin oper.

Ácidos grasos de oliva

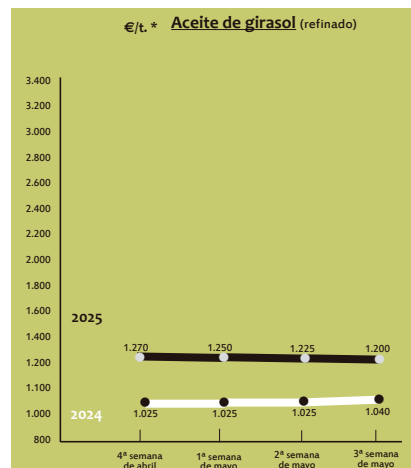
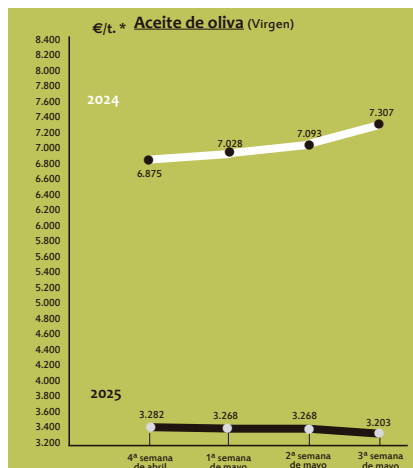
Sin oper.

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 Mercacej**, el club exclusivo para nuestros suscriptores

Si no tienes tus claves, solicítalas a redaccion@mercacej.com

(* Media ponderada a nivel nacional).



Aceites y Grasas industriales

MADRID
BARCELONA

| | EUROS/KG. SEMANA 5/11 mayo '25 (Cierre día 30 abril '25) | EUROS/KG. SEMANA 12/18 mayo '25 (Cierre día 7 mayo '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 3°/5° (origen) | 1.120 | 1.110 |
| MANTECA DE CERDO 0,5° (origen) | 1.200 | 1.210 |
| ACEITE DE COCO (refinado) | 2.900 | 2.900 |
| ACEITE DE LINAZA (refinado) | s/c | s/c |
| ACEITE DE PALMA | 1.480 | 1.440 |
| ACEITE DE PALMISTE | 2.320 | 2.260 |
| ACEITE DE MAÍZ | 1.400 | 1.370 |
| ACEITE DE COLZA | 1.380 | 1.350 |
| ACEITE DE RICINO | 1.280 | 1.280 |
| ACEITE DE PESCADO refinado | 3.700 | 3.770 |

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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



GUILLEN BROKER



MIGUEL GUILLÉN INTERNATIONAL OLIVE OIL BROKER



Avda. Constitución, 27 - 1° B • 41004 Sevilla • Móvil: +34 673 654 426 / +34 687 650 487
miguel@guillenbroker.com • execution@guillenbroker.com



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Mercado internacional

| | | EUROS/KG. SEMANA 5/11 mayo '25 (Cierre día 30 abril '25) | EUROS/KG. SEMANA 12/18 mayo '25 (Cierre día 7 mayo '25) | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------|
| | | €/t. | €/t. | |
| ITALIA | SUR DE PUGLIA | ACEITE DE OLIVA virgen extra | 8,70 | 8,00 |
| | | ACEITE DE OLIVA refinado | 3,25 | 3,25 |
| | | ACEITE DE OLIVA lampante | 2,80 | 2,70 |
| | | ACEITE DE ORUJO refinado | 2,25 | 2,25 |
| | | ACEITE DE GIRASOL refinado | 1,24 | 1,24 |
| | | ACEITE DE MAÍZ refinado | 1,30 | 1,30 |
| | | ACEITE DE SOJA refinado | 1,35 | 1,35 |
| | | ACEITE DE CACAHUETE refinado | 2,05 | 2,05 |
| | 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 | ACEITE DE OLIVA virgen extra | 3,75/3,85 | 3,75/3,85 | |
| MARRUECOS | ACEITE DE OLIVA virgen extra | 6,25/6,50 | 6,25/6,50 | |
| TURQUÍA | ACEITE DE OLIVA refinado | 3,25/3,30 | 3,15/3,20 | |
| GRECIA | ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta | 4,35/4,45 | 4,35/4,45 | |
| | ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)</small> | 4,20/4,30 | 4,20/4,30 | |
| PORTUGAL | ACEITE DE OLIVA virgen extra | 3,80/4,20 | 3,80/4,00 | |

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (6 de mayo 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





I+D+i

Crean una herramienta molecular que predice el tamaño del fruto en la selección de nuevas variedades de olivo

Investigadores del Instituto de Investigación de Olivar y Aceites de Oliva de la Universidad de Jaén (INUO), pertenecientes a la Universidad de Jaén (UJA), el IFAPA y el Instituto de Agricultura Sostenible (CSIC), han identificado secuencias de ADN que están asociadas a diferencias en tamaño de fruto entre variedades de olivo.

Dichas secuencias de ADN, asociadas al tamaño del fruto, han sido usadas por los investigadores en el diseño de una herramienta molecular que permite predecir si una nueva variedad de olivo va a tener un tamaño de fruto grande o pequeño. “Lo interesante es que esta herramienta se puede utilizar cuando las nuevas variedades no son más que unas plantas muy pequeñas en el invernadero. Por tanto, esta herramienta puede ahorrar muchos años de evaluación agronómica en campo para este carácter”, han indicado los investigadores.

Esta herramienta molecular se implementará en los próximos años en programas de obtención de nuevas variedades de olivo, como el que llevan a cabo el IFAPA y el IAS-CSIC.

Según ha informado la UJA, “la importancia de este trabajo radica en que, en el cultivo del

olivo, la operación más costosa con diferencia es la recolección. Tanto en olivares en vaso como en seto, el tamaño de fruto es crítico para facilitar dicha operación. Así, variedades de olivo con fruto pequeño, como koroneiki, son difíciles de recoger, mientras que otras de fruto mayor, como picual, la recolección es más sencilla. Y, por supuesto, el tamaño de fruto es también un carácter de gran importancia en variedades destinadas a producir aceituna de mesa”.

Este estudio ha sido posible gracias a un esfuerzo previo de secuenciación del genoma de numerosas variedades de olivo, llevado a cabo por estos investigadores, así como a la evaluación agronómica que desde hace décadas se realiza en el Banco Mundial de Gemoplasma de Olivo del IFAPA y de una colección de acebuches que se mantiene en este instituto.

El trabajo -que ha sido publicado en la revista *Molecular Breeding*- ha sido realizado por los investigadores Martín Moret, Alicia Serrano, Angjelina Belaj, Lorenzo León, Raúl de la Rosa y Francisco Luque bajo el título “*Marcadores genéticos del peso del fruto del olivo seleccionados para su uso en experimentos de mejora genética*”.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOSMIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIOmóvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS

| | PRECIOS |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| | €/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) (Precios cif Rotterdam) | s/c |

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 **1.030,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.035,750**.

◆ Precios: Futuros mayo.

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 **288,00**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Aceite de soja: Cerraba a **46,95** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **52,00**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Maíz: Terminó la semana a **442,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **491,80**.

◆ Precios: Futuros mayo.



PIERALISI

CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



NUEVOS LANZAMIENTOS

EN

EXPOLIVA

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL
ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

14
AL

17

**MAYO
2025**

IFEJA
JAÉN, ESPAÑA

**VISÍTANOS
EN**

**OLIVO ARENA
PABELLÓN PIERALISI
STAND N° 20**



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEC



Sistema Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



MANZANO Flottweg

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



SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

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




tecnilab
tecnología analítica


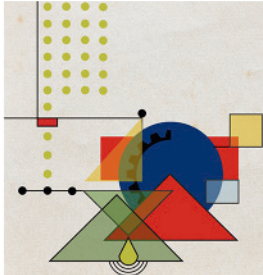
La solución integral para su almazara

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




AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS




bombas **TRIEF** desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es




Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com



Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ GENERATOR se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la extracción. Con más de 15.000 instalaciones en 18 países europeos en todo el mundo, ANDRITZ GENERATOR es el proveedor líder mundial de el sumidero de aceite de oliva.

En colaboración, el grupo está desarrollando un concepto para la industria alimentaria y en particular para el sector oleícola, suministrando así los requisitos más exigentes. PALACÍN participa en su línea de extracción continua para gran maza y se concentra en el desarrollo exclusivo de ANDRITZ GENERATOR para España y Portugal.



GP
González y París

La experiencia marca la diferencia




ifamensa
Tecnología y Fabricación de Envases y Embalajes, 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




Línea de flujo semi-automática Semi-automatic flow

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA EXPERIENCE

50 AÑOS 40 PAÍSES
YEARS COUNTRIES

Ausere

Tel: +34 976 50 43 40 - Fax: +34 976 50 47 31
ausere@ausere.es
C/Carrión, 26 - 39410 Cuarte de Huerva
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN
www.ausere.es




FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Perdigón nº 12
14550 BARRERA (Córdoba)
Tel: 0034 957 665 115
e-mail: kacsal@taosa.com

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

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

20 años de experiencia



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

PRECIOS
PLAZOS
RESULTADOS
RECOGIDA MUESTRAS
SATISFACCIÓN CLIENTE

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

PREMIUM

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

treico®

Industrial Machinery Solutions

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación para el sector oleícola

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es

CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATED

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

PESAJE
ELECTRICIDAD
SOFTWARE

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

info@imated31.es
www.imated31.es
953 284 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

LABORATORIO

TELLO

A Tentamus Company

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

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

JARR

METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarrr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

AGROCUADERNO

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

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



Rosa Gallardo, directora de la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura de la Universidad de Córdoba:

“España ocupa un lugar destacado en materia de digitalización y aplicación de la IA en olivicultura”

Doctora Ingeniera Agrónoma por la Universidad de Córdoba (UCO), Rosa Gallardo dirige desde 2024 la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura en la institución docente cordobesa. En esta entrevista con *Mercacei*, la mayor experta en esta materia nos habla de los proyectos de investigación relativos a la IA que se están llevando cabo en el sector oleícola, sus aplicaciones y las barreras existentes. Frente a ellas, considera esencial entender que “la IA es sólo una herramienta, que viene a acompañar el conocimiento y la experiencia, no a sustituir”. También subraya que España ocupa un lugar destacado en cuanto a la aplicación de la IA en olivicultura y apunta que, aunque ya es una realidad en el sector, aún queda mucho camino por recorrer.

¿Qué aportaciones de la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura en la UCO destacarías como más relevantes para el sector oleícola?

La Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura de la Universidad de Córdoba nace para acompañar al sector agroforestal y agroalimentario en general, y al oleícola en particular, para poder aprovechar el potencial que la IA ofrece. Junto con otras instituciones de primer nivel y empresas líderes en el sector, hemos identificado cuatro áreas técnicas que consideramos esenciales para que la IA avance en el sector agroalimentario. El desarrollo de Espacios de Datos, ya que la disponibilidad de datos en cantidad y en calidad es una necesidad para avanzar en la generalización y utilidad de la IA; los asistentes virtuales para el asesoramiento de técnicos y agricultores en distintos ámbitos de especialización (seguimiento del cultivo, monitorización de plagas y enfermedades, gestión de la empresa...); los modelos predictivos para la predicción de cosecha, de demanda de insumos, o para la clasificación de productos en función de sus características de calidad; y, por último, los gemelos digitales, con avances importantes en almazaras y equipos de riego.

Además de estas cuatro áreas técnicas, este proyecto está también enfocado a las actividades de formación y capacitación, así como a la difusión y divulgación para acercar esta tecnología a un sector al que tanto puede aportar.

¿Qué líneas de investigación y proyectos relativos a la Inteligencia Artificial relacio-

nados con el sector del olivar y del aceite de oliva está llevando a cabo la UCO?

La UCO cuenta con grupos de investigación con trayectorias de más de 30 años en distintos ámbitos del sector oleícola, que hoy en día están impulsando proyectos en los que la IA es protagonista. Es el caso del Grupo ISAG de Ingeniería de Sistemas de Producción Agroganaderos (AGR128), dirigido por la profesora Dolores Pérez Marín, que está liderando el desarrollo de aplicaciones de la tecnología NIRS para la innovación en el control de calidad de aceite de oliva en almazaras usando sensores NIRS. Recientemente, ha coordinado el Grupo Operativo NIROleo, abordando la automatización del control de calidad de aceite de oliva mediante el uso *in situ* de sensores espectrales NIR para controlar en tiempo real la calidad fisicoquímica y organoléptica del aceite de oliva. Actualmente, se desarrolla un nuevo proyecto del Grupo Operativo Authenoleo, que persigue avanzar en la digitalización analítica de la industria de obtención de aceite de oliva, incorporando nuevas aplicaciones que incluyan la caracterización

integral de las propiedades nutricionales de mayor relevancia para el consumidor más exigente (antioxidantes, ácidos grasos).

Por su parte, el Grupo de Investigación AGR 163 “Entomología Agrícola”, dirigido por el profesor Enrique Quesada, tiene una amplia experiencia en el uso de los hongos entomopatógenos y sus extractos para el control de la mosca del olivo (*Bactrocera oleae*). Están desarrollando trampas electrónicas que permitan la identificación y detección del insecto de manera automática, y la emisión de la alerta sanitaria si ha llegado al umbral de tratamiento para que puedan tomarse las medidas de control necesarias a través de proyectos como “Commercialization of an Automated Monitoring and Control System against the Olive and Med Fruit Flies of the Mediterranean Region (FruitFlyNet-ii)” o el proyecto DIGECO-FLY para el seguimiento remoto de la mosca del olivo y su control microbiano.

El Grupo de Investigación AGR 124, dirigido por el profesor Javier Mesas, centra su actividad fundamentalmente en la geomática aplicada al sector agroalimentario y forestal, y en los últimos años están trabajando en el análisis del comportamiento de variedades de olivar en alta densidad frente a riego y secano apoyando a programas de mejora del olivo. Además, mediante algoritmos de Inteligencia Artificial han desarrollado modelos de detección de malas hierbas, como conyza, o la clasificación de recintos agrícolas SI-GPAC según sistemas de plantación.

En el caso del Grupo Hidráulica y Riego





AGR 228, dirigido por el profesor Emilio Camacho, su actividad se centra en la actualidad en el uso de aguas regeneradas para el riego de olivar, en la optimización del fertirriego considerando este tipo de agua (programa Reutivar) y en la caracterización del fertilizante nitrogenado en la red de riego (programa Nitrinet). Están logrando avances importantes en la predicción de la cosecha a través de datos climáticos y datos históricos aplicando técnicas de Inteligencia Artificial y en el riego de precisión incorporando energía fotovoltaica que favorezca una gestión óptima del agua y un ahorro energético.

El Grupo UCOLIVO (AGR 157), dirigido por la profesora Concepción Muñoz, ha liderado el proyecto GEN4OLIVE, que ha finalizado recientemente con la publicación de la base de datos más completa del mundo sobre variedades de olivo y el desarrollo de herramientas tecnológicas que hacen más eficientes los programas de mejora. Este proyecto ha logrado el desarrollo de una infraestructura digital para garantizar el acceso abierto a los datos, que permitirá que, por primera vez, cualquier persona interesada en el olivo disponga de información accesible y fácil de interpretar. Además, en el marco de GEN4OLIVE se han creado dos aplicaciones inteligentes para identificar variedades de olivo y detectar enfermedades a partir de imágenes, apps que están disponibles gratuitamente desde marzo de 2025.

Por último, la Cátedra IA-Agricultura ha desarrollado la plataforma “AgroFIWARE”, un entorno centralizado para la agregación, procesamiento y análisis de información agronómica. Esta plataforma integra información proveniente de una amplia gama de sensores (redes LoraWAN, SigFOX, 3G, 4G, GSM, NBIoT), sensores embarcados en vehículos aéreos no tripulados (UAVs) y vehículos terrestres, datos satelitales y fuentes de información generadas por modelos de negocio, incluyendo open data. La capacidad de procesar datos en tiempo real, junto con la aplicación de técnicas avanzadas de análisis, permite la generación de inteligencia de valor añadido para los diferentes actores del sector agroalimentario en general y oleícola en particular.



¿Qué aplicaciones concretas de la IA subrayarías en el ámbito agronómico, industrial y de la comercialización del aceite de oliva?

Sin duda, la IA en el sector oleícola es ya una realidad, pero queda mucho camino por recorrer y mucho que ajustar. Se trata de utilizar una tecnología para tomar mejores decisiones apoyadas en datos, hay que conocer muy bien para qué esa tecnología. Son aplicaciones útiles para aprovechar mejor los recursos, entre los que destaca de forma clara el agua, y la IA nos ayuda a hacer una gestión inteligente del aprovechamiento de ese recurso tan escaso. También nos ayuda a adelantarnos a plagas y enfermedades, a posicionarnos mejor en los mercados, a mejorar la logística, a predecir cosechas o a controlar y mejorar la calidad del aceite de oliva.

¿Desde tu punto de vista en qué lugar se encontraría España en materia de digitalización y aplicación de Inteligencia Artificial en olivicultura? ¿Somos pioneros en algunos campos?

España ocupa un lugar destacado en materia de digitalización y aplicación de la IA en olivicultura. Muchas empresas *agrotech* españolas trabajan activamente con cooperativas, universidades y centros tecnológicos para impulsar el desarrollo y el uso de herramientas basadas en IA.

España destaca en el uso de IA para la predicción de cosechas mediante imágenes satelitales y datos meteorológicos; el monitoreo de enfermedades mediante visión por computadora y algoritmos de detección temprana; o la optimización del riego integrando sensores, IA y modelos predictivos. Igualmente, España ocupa un lugar destacado en el ámbito de la utilización de

la IA para la trazabilidad, la clasificación de aceites de oliva o la cuantificación de parámetros de calidad. Proyectos como Innolivar o GEN4OLIVE han sido referencias internacionales.

¿Qué barreras consideras que están dificultando que el sector oleícola pueda aprovechar todo el potencial que la IA ofrece? ¿Qué estrategias podrían ayudar a superarlas?

Es cierto que aún queda mucho camino por recorrer y mucho que adaptar a las especificidades de las necesidades del sector, pero no estamos frente a un problema exclusivamente tecnológico, sino que encontramos barreras importantes de formación, de tipo cultural, de dimensión-tamaño y económicas, así como asociadas a la conectividad en algunos espacios rurales.

Por estos problemas y por los riesgos que existen de mal uso de esta tecnología, la IA puede generar incertidumbre sobre su funcionamiento y su eficacia real en el campo, lo que puede traducirse en la barrera que considero más limitante, la falta de confianza.

Frente a estas barreras, es esencial entender que la IA es sólo una herramienta, que viene a acompañar el conocimiento y la experiencia, no a sustituir. Hoy en día hablamos mucho de la revolución de la IA, pero nuestra preocupación no es la revolución de la IA sino la revolución del sector agroalimentario utilizando la IA. La primera clave, por tanto, es poner al sector en el centro, que la IA entienda su heterogeneidad, sus especificidades y sus necesidades. La segunda clave es la formación y la capacitación: dominar la herramienta sin conocer el sector sirve de poco, por lo que son necesarios profesionales con competencias agroalimentarias y digitales a la vez, pero también es imprescindible avanzar en la capacitación de todo el sector. La tercera clave con las alianzas, la cooperación público-privada, esencial para crear ecosistemas de acompañamiento a la innovación que faciliten la transferencia al sector, y la respuesta a las necesidades reales. Sin ese acompañamiento, la integración de la IA en la agricultura puede resultar complicada. Y por último destacaría la necesidad de una correcta regulación y gobernanza que facilite el buen uso de la IA en el sector.



Precios, productividad e ineficiencias en la cadena de valor de los aceites de oliva en España

Muchos olivaderos me preguntan estos días por qué el precio en origen del aceite de oliva virgen extra está en 9 euros/kg. en Italia y a menos de la mitad en España. Es una buena pregunta que trato de contestar con varias hipótesis.

Por Manuel Parras Rosa

Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén. Director de la Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola

La primera es que hay mucho menos aceite de oliva virgen extra italiano que español. Esta hipótesis es plausible, pero no creo que justifique tanta diferencia. Otra hipótesis igual de plausible es que en España estamos apostando por una estrategia de liderazgo en costes -bajar los precios mediante la reducción de los costes a través de la intensificación y superintensificación- y en Italia están optando por una estrategia de diferenciación -dar valor a los aceites de oliva vírgenes extra a través de una calidad excepcional y valorizando los bienes públicos que generan sus olivares como identidad y cohesión territorial, biodiversidad y dinamización de lo rural-, el *Made in Italy* que proclaman los italianos. De la consideración de *commodity* o producto de primera necesidad a la de un producto excelso, las dos dimensiones en la mente de los consumidores españoles e italianos.

En España hacemos muy poco para cambiar esta percepción, pero los olivicultores con olivares tradicionales de difícil mecanización y modernización, que son mayoritarios, deberían hacerse oír, imitar el modelo italiano, sopena de un futuro incierto y nada halagüeño. No pretendo ser apocalíptico, y por eso mismo no quiero imaginarme unos bonitos pueblos rodeados de olivos abandonados y de placas solares.

Lo que acabo de describir está relacionado con el concepto de productivi-



dad en el sector oleícola español, donde, en mi opinión, se está errando el tiro. La productividad es el cociente entre el valor que tiene lo que producimos y el coste de los recursos que empleamos para obtener los productos. En España hace tiempo que el debate se ha centrado en el deno-

minador, abaratar costes a través de la intensificación de los olivares, como antes mencionaba. No hay foro especializado donde este asunto no sea debatido, o mejor, donde no sea reconocido como el mejor o único argumento de rentabilidad. Es, sin duda, una buena estrategia si se cuenta con olivares en buenas condiciones orográficas y con recursos hídricos. Creo que en Italia este debate no es tan intenso porque ellos se centran en el numerador, en ofrecer al mercado pro-



ductos de alto valor añadido. Por eso los precios están como están y, además, los consumidores no están tan desorientados con los vaivenes de éstos.

En este escenario da la impresión de que sólo hay dos estrategias posibles que, además, son contrapuestas: recudir costes versus aumentar el valor de los aceites de oliva. Y no son incompatibles. El problema surge cuando la reducción de costes se utiliza para ofrecer al mercado aceites de oliva a precios baratos, no para ganar más. Y ése es el error, porque lo ideal es ofrecer al mercado calidad, que tiene un precio pero que ha costado relativamente poco producirla, y eso hoy es posible en una parte del olivar. No hay por qué elegir necesariamente entre las estrategias de liderazgo en costes o diferenciación, sino que pueden combinarse las dos.

Volviendo a los precios de los aceites de oliva, los actuales no están justificados por la convocada ley de la oferta y la demanda, sino por otras causas que tienen que ver con el comportamiento de la oferta en la cadena de valor en el mercado oleícola. Voy a tratar de demostrarlo mediante un trabajo que acabamos de publicar, fruto de un contrato de investigación suscrito entre la Diputación Provincial de Jaén y la Universidad de Jaén, y que he tenido el honor de coordinar: Regulación de la oferta en el mercado oleícola. Estudio de las variables de influencia para proponer una norma de





comercialización con la finalidad de mejorar y estabilizar su funcionamiento, al amparo del Real Decreto 84/2021.

En este trabajo, el objetivo es analizar las condiciones en las que conviene aplicar una norma de regulación de la oferta en el mercado oleícola. En campañas de elevada producción, retirar una parte de lo disponible para aumentar los precios. En campañas de baja producción, sacar al mercado

lo almacenado para disminuir los precios. Si se hace bien, la regulación beneficia a productores y consumidores, como se demuestra en el libro. El argumento que guía el discurso de la monografía es que se ha de intervenir en el mercado cuando los precios en origen bajen hasta unos niveles que hagan que los olivares que hemos denominado “vulnerables” no cubran los costes de producción.

Para ello, el profesor José Antonio Gómez-Limón, Catedrático de la Universidad de Córdoba, ha elaborado un modelo en el que los precios dependen de la cantidad de aceites de oliva producida en España, de las existencias y de una variable “tendencia”, que recoge la inflación, los cambios en los hábitos de consumo, etc.

De acuerdo con el modelo, con los datos actuales de producción (1.380.000 toneladas) y de existencias al inicio de la campaña actual (190.389 t.), el precio en origen del aceite de oliva virgen extra debería rondar los 5,86 euros/kg. Como no es el caso, ello significa que existen otras variables o comportamientos que provocan una bajada excesiva del precio y que, en mi opinión, tienen que ver con el comportamiento de los oferentes: atomización, concentración en el envasado, etc. También este asunto requiere de un estudio riguroso.

La cuestión es: si los datos de las dos campañas pasadas de baja producción han mostrado la fidelidad de los consumidores españoles hasta los 6 euros/litro, ¿por qué nos empeñamos en bajar los precios en España, poniendo en peligro la rentabilidad de buena parte del olivar español? Una respuesta a vuelapluma es que tenemos una cadena de valor muy ineficiente, con pérdidas o incluso márgenes exiguos (<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/observatorio-cadena/cadenas-valor/default.aspx>).

Desde Italia deben de estar alucinando.

VARGACEITE
Agentes, S.L. 

Empresa intermediaria en todo tipo de operaciones comerciales a granel de aceites de girasol, de oliva, orujos y otros. Experiencia en el sector de tres generaciones

vargaceite@vargaceite.com | www.vargaceite.com 
C/ Historiador Juan Manzano, 2. 1º G · 41089 Montequinto 
Sevilla | España
+34 954 12 90 37 / +34 607 56 44 43 



Expoliva celebra la edición más grande e internacional de su historia

La XXII Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva 2025, convertirá a la provincia de Jaén del 14 al 17 de mayo en el centro neurálgico de la olivicultura y en el mayor escaparate mundial del aceite de oliva. Con la presencia en el Palacio Provincial de Ferias y Congresos de Jaén (Ifeja) de 300 expositores directos y 183 indirectos de 14 países, esta edición de Expoliva será la más grande e internacional de la historia. Así lo destaca el presidente de la Diputación de Jaén y de Ferias Jaén, Francisco Reyes, que augura el éxito de esta muestra.



La próxima edición de Expoliva incorporará el Palacio de Deportes Olivo Arena como pabellón expositivo, así como una nueva zona de venta directa de AOVE, artesanía y cosmética con aceite de oliva denominada Paseo del Olivo. Además, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) participará en la feria por primera vez con un stand de 132 metros cuadrados, en el que se realizarán 10 catas guiadas de los AOVes galardonados con el Premio Alimentos de España en su categoría. Asimismo, se ofrecerán todos los días al público visitante degustaciones de tapas saladas y dulces.

“Con estos dos espacios, Expoliva contará en total con 38.000 metros cuadrados que presentan un 100% de ocupación”, remarca Reyes, quien también valora la participación de expositores internacionales procedentes de Túnez, China, Países Bajos, Francia, Alemania, Eslovenia, Italia, Marruecos, Portugal, Suecia, Turquía, Grecia y la región del Kurdistán iraquí, y la visita de embajadas, empresas y delegaciones de distintos países del mundo, como India, Túnez o Turquía. “Todo lo que ocupa y preocupa al sector tiene y tendrá cabida en esta

nueva edición de la feria, la más grande e internacional de todas las celebradas hasta la fecha”, resalta.

En cuanto a la previsión de visitantes, desde la organización tienen como objetivo superar los más de 50.000 visitantes profesionales de la edición de 2023.

Además de la parte comercial protagonizada por los expositores, en Expoliva se abordarán los principales asuntos que afectan al sector oleícola mundial: desde la agricultura inteligente hasta el aprovechamiento de los subproductos del olivar, pasando por la apuesta por la calidad, la internacionalización y la exportación, el fortalecimiento del consumo interno, la gastronomía del aceite, la reforma de la Política Agraria Común (PAC) o el medio ambiente y la sostenibilidad.

Una edición más, Expoliva contará con el apoyo de Andalucía TRADE y la Cámara de Comercio de Linares para la realización de dos misiones comerciales. Por un lado, la Misión Inversa de la Industria Auxiliar del Olivar -que tendrá lugar los días 14 y 15 de mayo en Jaén- tiene como objetivo dar a conocer a una selección de operadores (primordialmente importadores, distribuidores, mayoristas, pres-

criptores) la oferta andaluza del sector de la industria auxiliar del olivar y generar *networking* entre las empresas participantes y los invitados internacionales. La misión comercial se desarrollará íntegramente en Expoliva y consistirá en reuniones bilaterales entre los operadores invitados y las empresas andaluzas, así como la visita de la delegación internacional a la feria.

Según la convocatoria de Andalucía TRADE, se invitará preferentemente a operadores internacionales (importadores, distribuidores, prescriptores...) de Asia Central y Cáucaso, Turquía, Egipto, Perú, Ecuador, Brasil, EEUU, Uruguay, Paraguay, Argentina, Francia, Italia y Portugal, mercados que presentan oportunidades de negocio para las empresas andaluzas. Entre las actividades previstas destacan reuniones B2B o la visita de la delegación internacional a los stands de las empresas expositoras.

Por otro lado, el Departamento de Internacional de la Cámara de Comercio de Linares, con la colaboración de la Diputación de Jaén, organizará unos encuentros comerciales entre empresas compradoras procedentes de Perú y Co-



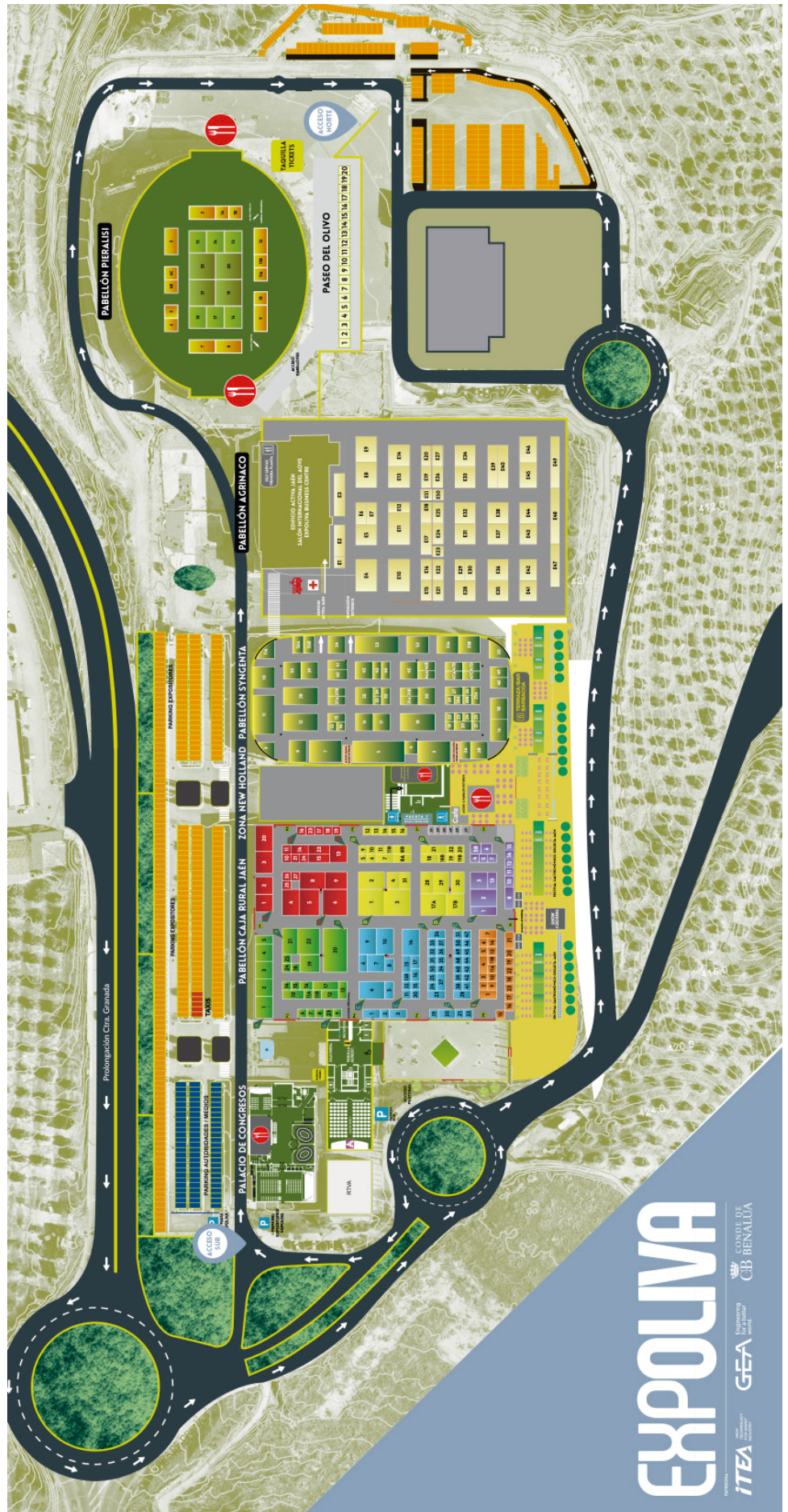
lombia con firmas productoras de AOVE y otros productos agroalimentarios de la provincia. Esta acción, con encuentros B2B totalmente gratuitos con compradores de ambos países, tiene como objetivo facilitar la penetración de las empresas jiennenses en dichos mercados.

Por su parte, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía contará con un stand institucional propio de 144 metros cuadrados en la zona de exposición general de la feria, que será punto de encuentro para profesionales, entidades del sector, investigadores y visitantes interesados en conocer de primera mano las políticas, iniciativas y estrategias que impulsa el Gobierno andaluz en favor del desarrollo sostenible, la innovación agroalimentaria y la internacionalización del sector oleícola andaluz. Una zona en la que también estará presente la marca de productos de calidad diferenciada *Gusto del Sur*, con una importante presencia de las DOPs andaluzas y la IGP Aceite de Jaén.

Este Departamento destaca que participará como patrocinador oficial de la XXII Edición del Simposio Internacional Científico-Técnico de Expoliva, uno de los foros de referencia en innovación, investigación y sostenibilidad en el sector oleícola a nivel mundial. Asimismo, será también patrocinador del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra (SÍAOVE), un espacio dedicado a la promoción de los mejores AOVES del mundo y a la cultura del aceite.

Simposium Internacional Científico-Técnico

La importancia de Expoliva como principal feria del mundo del olivar a nivel mundial queda patente en el gran interés mostrado por la comunidad científica en dar a conocer sus avances en el XXII Simposium Internacional Científico-Técnico de Expoliva, organizado por



EXPOLIVA
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA CIB BENAVALA
G.E.A. GARCÍA ESTEBAN Y CA
I.T.E.A. INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA OLIVICULTURA



la Fundación del Olivar, cuyas ponencias y comunicaciones se expondrán del 14 al 16 de mayo.

La delegada territorial y presidenta ejecutiva de la Fundación del Olivar, Soledad Aranda, señala que será “la edición más moderna, más innovadora y con mayor proyección de nuestro sector”. Así, el encuentro tendrá cuatro ejes principales: las nuevas estrategias de comercialización; el agua y la sostenibilidad medioambiental; la innovación tecnológica; y la investigación en salud humana, nutrición y deporte. Para ello, contará con la participación de más de 300 expertos que presentarán destacados avances, generando un espacio de alto valor para el intercambio científico-técnico. Además, la Consejería de Agricultura de Andalucía ha recibido 181 comunicaciones científicas (+31% que en la anterior edición), 142 pósteres (+94,5%) y 39 comunicaciones orales (+21%).

Entre los temas que se abordarán se encuentran la mejora genética del olivo, las nuevas tecnologías aplicadas al cultivo y la producción, la valoración de subproductos del olivar, las estrategias para hacer frente al cambio climático y las tendencias de consumo a nivel global.

Además, el Simposio contará con una amplia participación internacional.

En el marco del Simposio Internacional Científico-Técnico Expoliva 2025 se analizará en profundidad el panorama actual del sector oleícola mundial, abordando tanto sus logros como los desafíos que enfrenta. Uno de los puntos centrales será la discusión sobre la innovación tecnológica y su aplicación en la producción, así como la necesidad de reforzar las alianzas internacionales para enfrentar problemáticas comunes, como el cambio climático, la sostenibilidad y la calidad del producto. A su vez, se abordarán los retos en torno a la comercialización y la educación del consumidor.

Otro de los ejes temáticos principales del Simposio será la sostenibilidad del olivar, especialmente desde la perspectiva de la gestión eficiente del agua de riego. Las ponencias y mesas redondas reunirán a expertos en agronomía, hidrología y tecnologías de riego, quienes compartirán los últimos avances en sistemas de riego inteligente, técnicas de ahorro hídrico y modelos de gestión sostenible adaptados a diferentes condiciones climáticas y geográficas. Además, se debatirá sobre la importancia de adoptar un enfoque in-

tegral que contemple la conservación del suelo, la biodiversidad y la mitigación de los efectos del cambio climático.

La conexión entre el aceite de oliva y la salud será otro de los grandes pilares del Simposio Internacional Científico-Técnico Expoliva 2025. En esta edición, se pondrá un énfasis especial en la relación entre el aceite de oliva y el deporte, explorando cómo este alimento puede potenciar el rendimiento físico, facilitar la recuperación muscular y contribuir a la salud general de los deportistas. Renombrados expertos en nutrición, medicina deportiva y ciencia de los alimentos participarán en conferencias y mesas redondas para discutir estos temas, compartiendo investigaciones y recomendaciones prácticas para incorporar el aceite de oliva como aliado en un estilo de vida activo y saludable.

Salón SÍAOVE

El Salón Internacional de Aceite Oliva Virgen Extra “SÍAOVE” -cuyo *media partner* oficial es Grupo Editorial Mercacei, que dispondrá de su propio espacio donde estarán disponibles todas sus publicaciones- ofrece una plataforma exclusiva para los mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo, con actividades



orientadas al posicionamiento sensorial, comercial y cultural del AOVE como producto de excelencia y salud, acogiendo además el acto de entrega de los Premios Expoliva 2025.

Como novedad en esta décima edición, el Salón -organizado por la Fundación del Olivar- cuenta por primera vez con un país invitado, que será Brasil, un gran mercado donde el interés y consumo de aceite de oliva virgen extra español y andaluz se incrementa cada año. Con motivo de su presencia, se ha preparado un *showcooking* fusión de comida brasileña y española.

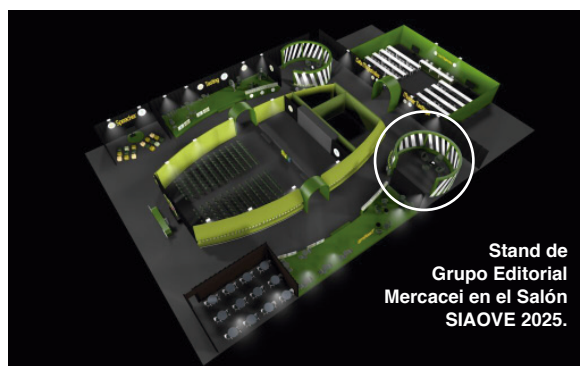
Entre las actividades de SÍAOVE -ubicado en el Pabellón Gusto del Sur y que cuenta con más de 1.000 metros cuadrados-, destaca la exposición de más de 270 referencias de AOVes representando a diversos países como España, Brasil, EEUU, Japón, Francia, Chile, Portugal, Italia, Argentina, Marruecos, Grecia, Uruguay, Túnez, Israel y Croacia; degustaciones y catas técnicas dirigidas tanto nacionales como internacionales; sesiones específicas de cata de AOVes pertenecientes a DOPs e IGP andaluzas; talleres de análisis sensorial; promoción y *networking* con compradores internacionales; el I Concurso Andaluz de Jóvenes Cocineros; SÍAOVE Kids, un programa educativo para jóvenes; o la presentación de libros.

También se llevarán a cabo mesas colo-

quio de relevancia para el sector. Entre ellas cabe destacar “Creando AOVE”, una mesa redonda -moderada y presentada por Pandora Peñamil Peñañiel, directora de Mercacei, Olivatessen y la Guía EVOOLEUM- donde se explorará el aceite de oliva virgen extra desde cinco miradas complementarias: la salud, la gastronomía, la comunicación, la producción y la imagen. En ella se hablará de su valor nutricional, su papel en la cocina, cómo se produce con excelencia, cómo se comunica con autenticidad y cómo se conecta con el consumidor actual. Los participantes serán Elisa Blázquez, nutricionista clínica integrativa; Toni Segarra, uno de los creativos publicitarios más influyentes de España; la chef cordobesa Celia Jiménez, primera mujer andaluza en obtener una estrella Michelin; Lola Sagra, directora de Nobleza del Sur; y Rosa Capadol, fotógrafa especializada en aceite de oliva.

Los aceites presentes en el Salón, que se han seleccionado por el comité

técnico, han sido galardonados recientemente en los más prestigiosos certámenes nacionales e internacionales, tales como EVOOLEUM Awards o los Premios Expoliva.



Stand de Grupo Editorial Mercacei en el Salón SIAOVE 2025.

Intermediarios Jurado Golbano

Pepe Jurado Golbano

Agente comercial especializado en aceites y derivados

C/ Obispo Rojas Sandoval, 20 - 14009 Córdoba • Telfs.: 667 709 251 - 651 503 193 - 957 294 449
Emails: intermediariosjuradogolbano@gmail.com - beatrizjuradogolbano@gmail.com



PROGRAMACIÓN ACTIVIDADES X SALÓN INTERNACIONAL SIAOVE EXPOLIVA 2025

X SALÓN INTERNACIONAL SIAOVE EXPOLIVA 2025

| MIÉRCOLES 14 DE MAYO | | JUEVES 15 DE MAYO | | VIERNES 16 DE MAYO | | SABADO 17 MAYO | |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| AUDITORIO PRINCIPAL | | AUDITORIO PRINCIPAL | | AUDITORIO PRINCIPAL | | AUDITORIO PRINCIPAL | |
| 00 | Exposición ORO DE NUESTRA TIERRA Trabajos sobre Aceite de Oliva. | Cata Premios Alimentos de España (MAPA) D. José Antonio Carrasco | Alimentos de España (MAPA) D. Brígida Jiménez Herrera + Aceites de Brasil D. Helena Pan Rugeri D. Marcelo Scofano | AOVE-CHOC Aceite Premios Expoliva y Chocolate D. Antonia Fernández Hernández Patrocinado por Agrobank | Cata Ganadores Premios Expoliva + Aceites de Uruguay D. Plácido Pascual Morales Patrocinado por Fundación Unicaja | Cata de Aceites Premios Expoliva Patrocinado por Caja Rural de Jaén | |
| 10 | Sesión Cata - Maridaje D. María Paz Aguilera Patrocinado por ASAJA | Cata Ganadores Premios Expoliva + Delegación aceites Portugal D. Enrique García Tenorio | Descanso | Descanso | Cata Ganadores Premios Expoliva y Alimentos de España (MAPA) + Aceites de Chile D. MariPaz Aguilera Patrocinado por IMS | Cata de Aceites Premios Expoliva Patrocinado por Caja Rural de Jaén | |
| 11 | 00 | Descanso | Descanso | Descanso | Descanso | Descanso | |
| 12 | 30 | Showcooking Dinámico. Fusión Cocina Brasil-España MARCELO SCOFANO Y MARCOS REGUERA + Aceites Premios Expoliva y Brasil | Descanso | TALLER GASTRONÓMICO BY SILVESTRES Cocinando con Felipe Reyes, Elisa Blázquez y Rosa Copado | Cata Ganadores Premios Expoliva + Aceites de Italia D. Amparo Ruiz de Adana Patrocinado por Pieralisi | | |
| 13 | 00 | Aceites Denominaciones de Origen e IGP de Andalucía D. Francisca García DOP Priego de Córdoba | | INTEGRACIÓN AOVE EN LA COCINA ORIENTAL. PATRICIA DÍAZ Y MARCOS REGUERA + PETACA CHICO - Atún Rojo + Cata aceite Jaén + Aceite DOPs e IGP ANDALUCÍA Patrocinado por POOLRED | Cata de aceitunas de mesa IGP Gordal y Sevillana de Sevilla | | I CONCURSO ANDALUZ DE JOVENES COCINEROS - EXPOLIVA |
| 14 | 00 | JUAN CARLOS GARCÍA. Restaurante Vandelvira. "Estrella Michelin" y CRISTINA CÁNOVAS. Restaurante Palodú. + Aceite DOPs e IGP ANDALUCÍA | TONY GARCÍA. "5 Rabanitos" y CELIA JIMÉNEZ. "Estrella Michelin" + Aceite DOPs e IGP ANDALUCÍA Patrocinado por Fundación Unicaja | Descanso | Descanso | | PRODUCTOS GUSTO DEL SUR + Aceite DOPs e IGP ANDALUCÍA |
| 15 | 00 | Descanso | Descanso | Descanso | Descanso | | Descanso |
| 16 | 00 | SOL D'ORO ENTREGA GALARDONES ESPAÑOLES | Mesa "CREANDO AOVE: DEL OLIVO A TU COCINA" Patrocinado por Fundación del Olivar | Catas de #aove con Calidad Diferenciada de la provincia de Jaén: Denominación de Origen-IGP de Origen-IGP Patrocinado por Caja Rural de Jaén | SIAOVE KID TALLER GASTRONÓMICO INFANTIL CON ACEITE DE OLIVA JUAN CASADO | SIAOVE KID TALLER GASTRONÓMICO INFANTIL CON ACEITE DE OLIVA JUAN CASADO | |
| 17 | 00 | Encuentro Internacional "VISION 360º DEL ACEITE DE OLIVA EN EL MUNDO" Los mayores expertos internacionales dan la actual perspectiva del sector oleícola en sus respectivos países Patrocinado por Caja Rural de Jaén | Presentación Libro "TOMA LAS RIENDAS DE TU SALUD" D. Elisa Blázquez Blanco | Cata Premios SOL D'ORO BRONZE D. Antonella Capriotti D. Marino Giorgetti Patrocinado por Pieralisi | JOSÉ MANUEL NAVACERRADA ESCUELA HOSTELERÍA "EL VALLE". JAÉN Patrocinado por ASAJA | JOSÉ MANUEL NAVACERRADA ESCUELA HOSTELERÍA "EL VALLE". JAÉN Patrocinado por ASAJA | |
| 18 | 00 | | | | | | |
| 19 | 00 | | | | | | |
| 20 | 00 | | | | | | |
| 21 | 00 | | | | | | |



XXIII PREMIO INTERNACIONAL EXPOLIVA A LA CALIDAD DE LOS MEJORES AOVEs

Este certamen ha contado con un récord de participación en sus 23 ediciones, con 188 muestras procedentes de España, Italia, Argentina, Portugal, EEUU y Francia, lo que ha supuesto un incremento del 20% respecto a la edición anterior.

Modalidades y ganadores principales, según detalla el listado publicado por la Fundación del Olivar:



Mayor Producción (Convencional o Integrada):

Patrocinado por *Caja Rural de Jaén*

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

Producción Limitada (Convencional o Integrada):

Patrocinado por *Fundación Unicaja Banco*

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

Mayor Producción Ecológica:

Patrocinado por *Caja Rural de Jaén*

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

Producción Limitada Ecológica:

Patrocinado por *Fundación Unicaja Banco*

- **Intensos:** Frantoio di Riva–46° Parallelo Biologico (Riva del Garda, Italia)
- **Medios:** Olivasur Natural–Luz del Olivar (Arquillos, Jaén)
- **Ligeros:** SCA Almazaras de la Subbética–Rincón de la Subbética (Carcabuey, Córdoba)

Mejor Depósito (Convencional o Integrada):

Patrocinado por *POOLred*

- Venchipa–O-MED (Ácula, Granada)

Mejor Depósito (Ecológica):

Patrocinado por *POOLred*

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

Producción Singular:

- **Intensos:** Aceites Almagre–Almagre Ecológico (Almagro, Ciudad Real)
- **Medios:** Coop. Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra–Monteoliva Oro Pajarrero (Cabra, Córdoba)
- **Ligeros:** SARL Moulin Oltremonti–Athéa (Córcega, Francia)

Gran Picual (Mejor AOVE de Jaén):

Patrocinado por *Gusto del Sur*

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

Hemisferio Sur:

Patrocinado por *Intrapanel*

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

Envasador:

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

ACEITES ANDALTREE

Colegio Oficial de Agentes Comerciales de Sevilla



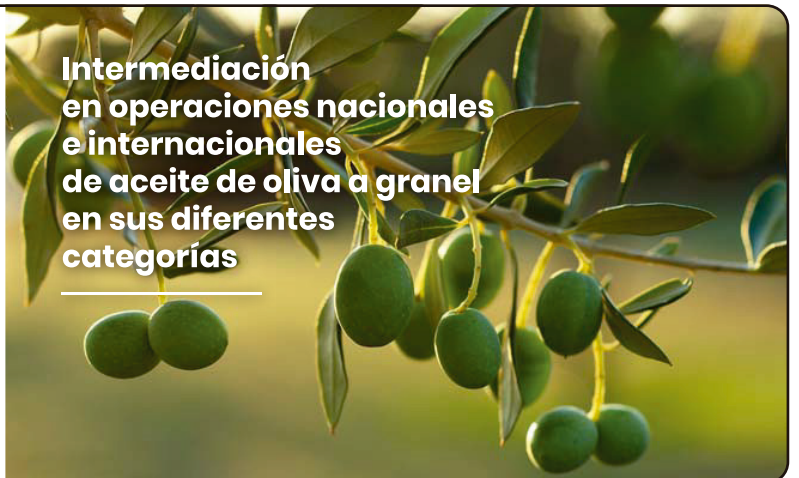
MIGUEL MUÑOZ

Agente Comercial Colegiado

(+34) 658 16 16 45

miguel.m@aceiteandaltree.com

Intermediación en operaciones nacionales e internacionales de aceite de oliva a granel en sus diferentes categorías





LISTADO DE EXPOSITORES

| EMPRESA | Nº DE STAND | EMPRESA | Nº DE STAND | EMPRESA | Nº DE STAND |
|---------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------|
| 5 ELEMENTOS | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | BOVIS.L. - CENTRAL AGRÍCOLA | C-13B PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ELECTROMECÁNICA CAÑONES S.L. | 48-49 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| A.M. SYSTEM S.L. | C-8 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | BRAGLIA, S.R.L. | D-6 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | EMBRUJO DE SIERRA MORENA | PA. 4 ZONA MERCADO |
| ABORRELL | 30 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | BURGOS SALAVERRY, S.A. | C-47 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ENDRESS + HAUSER | E-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ACEITES ALARCON, S.L. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CAIXABANK - AGROBANK | A-10 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ENGYCO INC | E-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ACEITES CAMPOLIVA, S. L. | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CAJA RURAL DE JAÉN, BARCELONA Y MADRID SCC | B-9 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ENVASES SOPLADOS S.L.U. | 22 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| ACEITES CAZORLA | PA. 15 ZONA MERCADO | CAJAMAR | 2 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | ENVASES Y BOTELLAS AYRTAC, S.L. | 6 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| ACEITES GARCIA MORÓN | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CALDERAS CABER, S.L. | 13-14-15 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | ESPUNY MORÓN, S.L. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ACEITES MURGA S.L.L. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CALDERERÍA MANZANO S.A. | PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ESPUSOL, S.L. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ACEITES SIERRA SUR, S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CALOR-ECO LEÑAS EL PELAO S.L. | 46B PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | EUROCHEM AGRO IBERIA, S.L. | B-18 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ACEITES VALLEJO | C-22 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CAMPAGNOLA IBERICA, S.L. | B-13 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | EXCLUSIVAS SARABIA, S.A.U. | F-5-7 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ACEITES Y ENERGIA SANTAMARIA S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CAMPOS DE ULEILA | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MARTOS | C-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ACEITUNERA JIENNENSE | C-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CAMPOSUR IBERICA, S.L. | 55-59 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | EXPORT AGRÍCOLA, S.L. | 53 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| ACOLSÁ | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CAÑADA AOVE S.L. | PA. 16 ZONA MERCADO | F. FAIGES S.L. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AEMODA | A-16 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CARBONITALIA S.R.L. | C-21 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | FAMELIA | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| AEPLA | B-27 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CARTOBOL S.A. | B-11 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIALES | |
| AGARIN S.L. | 42-43-44 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | CASA ARTURO S.L. | E-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | FABRICANTES DE ACEITE DE OLIVA (INFAOLIVA) | C-17 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AGREX SRL | 47CY 47D PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | CASERÍA DE JESÚS | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | FELIPE BORRAS | 2A-B PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| AGRIBARBERO, TMC CANCELÁ, HARDI | E8-E9 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | CASTILLO DE CANENA | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | FENDT / VALTRA | E26,E27,E33,E34 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| AGRÍCOLA QUERO, S.A. | 25 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | CAZAUX ROTORFLEX | D-22 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | FERTIFIT AGRO S.L. | A-12 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AGROBELLÓN SL | E29 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | CENTRIFUGACIÓN ALEMANA S.L. | C-26-33-32-31-50-34-35-36-37 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | FERTINAGRO BIOTECH, S.L. | A-14 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AGROBIOLOGY CROP NUTRITION, S.L. | 47B PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | CFMOTO - GOES - MITT - JETS MARIVENT | 1B PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | FILTROS Y PROCESOS ESTERYFIL, S.L. | C-11-30-15 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AGROBITA | C-47 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CHIARAMELLO INDUSTRIA S.R.L. | B-17 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | FILTROX SOUTHERN EUROPE, S.L. | D-10 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AGROCOLOR S.L. | D-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CIA. ORUJERA DE LINARES, S.L. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | FINCA LA TORRE | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| AGROCOR | E30 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | CIELO Y TIERRA OLIVE SL | PA. 11 ZONA MERCADO | FINCA SAN JOSÉ | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| AGROISA, S.L. | 3 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | CIFARELLI ESPAÑA | F-13 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | FITOLIVA | 40-41 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| AGROMELCA S.L. | 56A-56B PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | CLEMENTE SRL | 17 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | FMC AGRICULTURAL SOLUTIONS | 14 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| AGROPINAR | E37 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | COAG JAÉN | A-24 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | FOSS | F-8 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AJ ARTESANO DE OLIVO | PA. 12 ZONA MERCADO | COLLE DELL'ARCI | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | FRAY MENDEL | C-38 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ALBAUGHT | C-47 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | COMERCIAL RECAMBIOS MONTEMAYOR S.L. | 25A PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | FUSSIONA | B-26 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ALFA LVAL IBERIA S.A. | D-17B PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | COMPañIA MAQUINARIA 93 | E32 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | GALANPACK ESTUCHES | B-25 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ALMANZARA LA ESTACIÓN, S.L. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CONDE DE BENALÚA | D-2 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | GALIANO | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| ALPEX, S.A. | C-50 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, | | GARCÍA DE LA CRUZ | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| ALUJA MAQUINARIA AGRÍCOLA | E28 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | AGUA Y DESARROLLO RURAL | D-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | GARZÓN GREEN ENERGY | 1B OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| AMENDUNI IBERICA S.A. | 16 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | CROOP SIERRA MÁGINA | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | GEA WESTFALIA SEPARATOR IBERICA S.A. | A-20 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AMKCO EUROPE BV | E-22 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CROOP SIERRA DE CAZORLA | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | GENERAL D'OLIS Y DERIVATS, S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ANDRITZ SAS | E-10-11A PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CROOP IGP ACEITE DE JAÉN | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | GEOLIT PARQUE CIENTIFICO TECNOLÓGICO | 5 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| ANEO | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CONSORCIO OLÉICOLA EXTREMEÑO S.L. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | GESMONTES | F-14 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ANSOTEC | C-16 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | COOPERATIVA CIUDAD DE JAÉN | C-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | GGM GUILLERMO GARCÍA | B-3-20 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ANTONIO CARRARO | 54 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | COOP. AGRO-ALIMENTARIAS DE ANDALUCÍA | A-13 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | GIOMOS | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| ANTONIO ESPINAR LARA (VIBRADORES MAI) | E35-E36 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | COREYSA | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | GRUPO AGROVIN | C-41 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AOVIFIL | E-19-20 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CORTEVA AGRISCIENCE | F-15 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | GRUPO ALEMPLÁS | E-2-9 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| APIA TUNISIA | 4B OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | CORTIJO TORRE GUÁJAR | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | GRUPO INTEROLÉO | C-23 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| APLICACIONES INFORMÁTICAS PROSUR S.L. | C-43 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | CORVUS | 11A PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | GRUPO LOS LLANOS HELLIN, S.L. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ASAJA JAÉN | C-2 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | COSMENOVI, S.L. | PA. 17 ZONA MERCADO | GRUPO MONTES NORTE, S.COOP DE C-LM | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ASEAL | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | COSMOVEDA | E-50 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | GRUPO OLÉICOLA JAÉN, S.A. | 12 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| ASIGRAN S.L. | 15 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | COSVALINOX- INDUSTRIA METALÚRGICA E | | GUARDIANES DEL CRISAL | PA. 2 ZONA MERCADO |
| ASOLITE | C-48 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | EQUIPAMENTOS, LDA | A-18 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | GUERRERO FERTILIZANTES S.L. | 9 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| AUTTELECTECNOLOGÍA S.L. | F-4 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | DEBUJALANCE, S.L. CALDERERÍA INOX | A-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | GUETARA MOTOR S.L. | 10 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| AUTOMATISMOS ITEA | 16-17 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | DEEPDROP SYSTEM | C-49 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | HAUS CENTRIFUGE TECHNOLOGIES | A-22 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AVIROL S.L. | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | DEGUSTA JAÉN | | HEMAV | C-47 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AXFLOW S.A. | B-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | DEMETRIA AGRITECH | 11B OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | HEREDEROS DE ILDEFONSO ESPINOS | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AYANET TIC - NUTRINAV | E-13 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | DEMIRAYAK MAKINE SANAYI VERTICARET A.S. | C-44 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | HERPASUR S.A. | D-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| AYUNTAMIENTO DE ANDÚJAR | A-6-7 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | DOP SIERRA DE SEGURA | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | HERRIZA DE LA LOBILLA | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| AYUNTAMIENTO DE JAÉN | C-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | DERMOALCALÁ COSMÉTICOS | PA. 9 ZONA MERCADO | HISUN SPAIN/PORTUGAL | E-42 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| BAHCO | F-6 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | DESARROLLOS TECNOLÓGICOS INTELEC, S.L. | C-40 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | HUERTA LOS CAÑOS | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| BALAM AGRICULTURE | B-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | DFGRUPO | A-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | HYDRONIX LTD. | E-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| BANDAS TRANSPORTADORAS DEL SUR, S.L. | 32-33-34-35 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | DIFRANOX OLÉICOLA INDUSTRIAL SUR | 45 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | IANNOTTA | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| BAST | C-47 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN | C-4-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ID DAVID | 1A PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| BAUTISTA SANTILLANA S.L. | C-14 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | DINT NOW WOVEN FABRICS S.A. | 10 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | IFAMENSA | C-20 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| BECKHOFF AUTOMATION S.A. | E-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | DOMAG | E51 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | IFM ELECTRONIC | E-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| BERLÍN PACKAGING IBERIA S.L.U. | B-16-23 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | DOMINUS | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS - JAR | D-17A PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| BIB PACKAGING, S.L. | F-11 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ECOLOGÍA DEL OLIVAR, S.L. ACESUR, S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | IMCD | B-8 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| BIOIBÉRICA | C-13 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ECOLÓGICA LAMARCA, S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | IMPORCASH LDA | A-23 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| BIOLAND ENERGY S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ECOVALLÉS | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | IMPROFORT, S.L. | D-12-13 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| BIOANSA CATSUD | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | EDEN AGRO, S.L. | 4C OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | IMS CONTROL INDUSTRIAL | 8 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| BONADDIO MICHELANGELO | 31A PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | EL SABIO BRICOLAGE, HOGAR Y CAMPO S.A. | A-4 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | IMS LINARES | 5 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| BOSCO IBERICA | E2 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | ELCHE CARTON S.L. | A-25 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | INDEA TECHNOLOGIES | E-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

Visitenos en
EXPOLIVA 2025
STAND F-4
(Pabellón Caja Rural)



Ingeniería valenciana
al servicio del aceite de oliva.

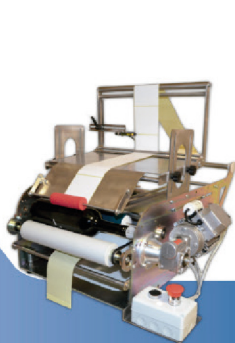


DM-120

ENVASADORA POR PESO MULTIFORMATO FILLING MACHINE



**NUEVA DL-295
Con Función ECO**



**ETIQUETADORA
LABELER**



**TAPONADORA
CAPPER**



**MOLINO
MILL**



**MEDIDOR GRASA
FAT METER**

WWW.AUTELEC.ES | COMERCIAL@AUTELEC.ES | ☎ +34 628 632 992

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA



CAJA RURAL
JAÉN

Os esperamos en
Expoliva 2025

Del 14 al 17 de mayo

Comprometida

Pabellón Interior Caja Rural
Estand B9

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND B-9

Tecnología avanzada para la recolección de aceitunas,
nueces, almendras y frutos pendientes

SICMA

expoliva
Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines
Pabellón Syngenta - Stand 56

TALLERES MUÑOZ S.L.
Polígono Industrial
Fuente Granada C/ Genil, 9 - 11
23680 - Alcalá la Real (Jaén)
Teléfono: 953 58 10 10 - 606 38 51 92

RECEPCIÓN Y PROCESADO
**ACEITUNAS
PISTACHOS
ALMENDRAS**

JAR

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.
Fabricación de maquinaria

*¡Tu marca
de confianza!*

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

Síguenos en:
f X in

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND D-17A

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

© COPYRIGHT VETRERIA ETRUSCA S.p.A., 2024

AUREA Dop. Para los grandes aceites de oliva virgen extra



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

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



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

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

¿BUSCAS EL ENVASE PERFECTO PARA TU ACEITE?



¡PRÓXIMA APERTURA EN ANDALUCÍA!

OLIVO ARENA
PAB. PIERALISI
STAND 6

Visítanos en



@envasesybotellasayrtac

Diseño, seguridad y elegancia en cada botella

ENVASES
AYRTAC

envasesybotellasayrtac.com

Parque Empresarial El Águila Coors, Nave 14.
50180 Utebo. Zaragoza

976 784 475



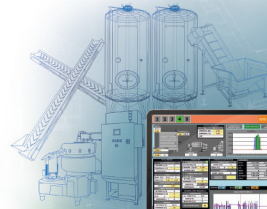
Innovaciones Oleícolas, s.l.

Sistemas de fabricación



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

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



PAB.
SEMICUBIERTO
SYNGENTA
STAND 16-17

El dato es oro

GIA 4.0
Gestión Integral de Almazara

Toda la información
de su almazara, dato a dato

- Mejores decisiones
- Mayor rendimiento
- Máxima eficiencia
- El valor de la trazabilidad
- Más calidad del aceite

Almazara inteligente, conectada, sostenible y rentable

GIA 4.0 es el software de ITEA para la gestión digital e integrada de todos los procesos de la almazara, desde la información del cuaderno de campo, hasta el envasado y salida del aceite, pasando por el control del patio, bodega y cada paso del proceso de producción. Conectado a ERP, GIA 4.0 es una herramienta fácil e intuitiva, eficaz y asequible.

Pol. Ind. Llanos de Jarata
C/ Edison, Parcela 146 - Montilla (Córdoba)
957656707 - automatismositea.com

ITEA HIGH
TECHNOLOGY
FOR SMART
INDUSTRY

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA



VISÍTANOS EN
EL PABELLÓN
OLIVO ARENA

IMS

CONTROL INDUSTRIAL

OLIVO ARENA
PAB. PIERALISI
STAND 8



XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

Bioiberica
We are all one

enzyneer®

El poder de las enzimas, la fuerza de la tecnología

- Alta calidad de las materias primas.
- Propiedades biológicas contrastadas.
- Exclusivo proceso de obtención.
- Aumenta la tolerancia y resistencia frente al estrés.



www.planthealth.es



SECADEROS DE LA LOMA
MAQUINARIA PARA SECADO Y LIMPIEZA DE HUESO DE ACEITUNA, PISTACHO Y NUEZ

PAB.
SEMICUBIERTO
SYNGENTA
STAND
28A-28B-29

TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA PARA RENTABILIZAR TU SUBRPRODUCTO

MÁS INFORMACIÓN

636 458 165
www.huesoaceituna.com

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA



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

45 años
ofreciendo soluciones

➤ SISTEMA PROPIO DE ENFRIAMIENTO
DE LA ACEITUNA EN TOLVA

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



Sede en Europa
Parque Industrial y de Servicios del Aljarafe,
Calle Brujula, 62. 41927 - Mairena del Aljarafe
(Sevilla) España.
Tíno: +34 954 18 66 80

Sede en América
6* Avd. 0-60, Gran Centro Comercial,
Zona 4 / Torre IL. 8* Nivel. Oficina 801
01004 Guatemala CA. (Guatemala)
Tfno.: +(502) 2335-2320 / +(502) 2338-0022



PROCISA
PROYECTOS, CONTROL E INVESTIGACIÓN

procisa.es

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

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

Industriasdelarosa@industriasdelarosa.com



**INDUSTRIAS
DE LA ROSA**

40 AÑOS A LA VANGUARDIA
DEL SECTOR OLEÍCOLA

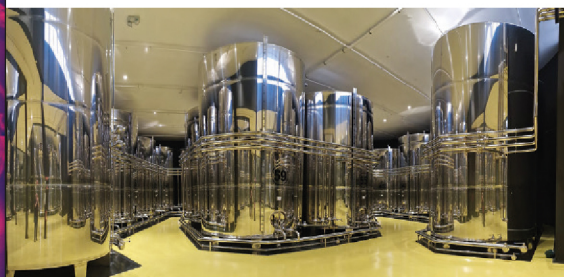
MICROALMAZARA
BOMBA MECÁNICA
TERMOBATIDORA
MOLINO TRITURADOR
CALDERA DE BIOMASA
ALMAZARA MÓVIL

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND B-8

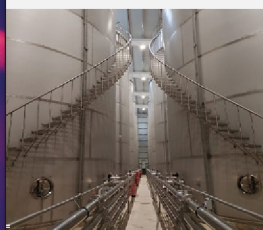
WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM



Ubicados en Vilches (Jaén), y avalados por nuestra larga trayectoria profesional a nivel nacional e internacional, en **Calderería Vilches somos especialistas** en la transformación y el moldeado de acero inoxidable.



Nuestros proyectos comprenden desde la **fabricación de depósitos** para el almacenaje de **aceite de oliva**, adecuados para su **correcta conservación**, hasta **instalaciones de tuberías y sinfines**, pasando por la **fabricación de tolvas y decantadores**, poniendo **especial atención** en el **excelente acabado** de nuestros productos e instalaciones, e incluyendo además un **servicio de mantenimiento** industrial.



Depósitos

Fabricación y desarrollo.



Decantadores

Desarrollamos todo tipo de decantadores.



Tolvas

Ofrecemos la posibilidad de desarrollar sus Tolvas.



Tuberías

Instalación de sus tuberías en Acero Inoxidable.



Sinfines

Ponemos a su disposición nuestro dedicado diseño Industrial.

Pol. Ind. La Veguilla,
C/ Guarrizas, s/n
23220 Vilches (Jaén).

☎ 953 632 074

✉ administracion@innovacaldereria.com

🌐 www.innovacaldereria.com



XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

 **agroisa**
maquinaria|servicios



La Macchina
para todo

PAB.
SEMICUBIERTO
SYNGENTA
STAND 3

Grupo
AGROISA

 aceituna  almendra  pistacho  avellana  agua

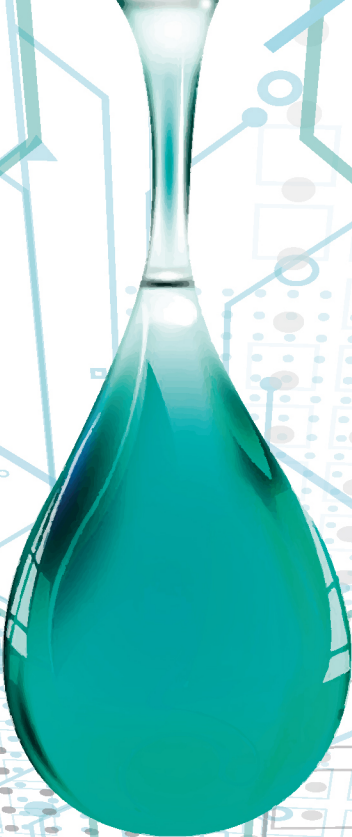
tecnología para el tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



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

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA



gesca
AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL
INDUSTRIAL AUTOMATION

 www.gesca.es

Úbeda - (Jaén) - España



herpasur sa
CALDERERÍA INOX

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND D-1

LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER

SECOVISA
GRUPO

Polígono Industrial El Portal / C. Sudafrica, Parcela 83 / 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tlf: + 34 956 14 32 71 / Fax: + 34 956 14 36 27
Email: info@herpasur.com / www.herpasur.com

Bombas de aletas
de desplazamiento
positivo para
aceites vegetales



bombas
TRIEF
desde 1967

DESDE 1967

DISEÑO Y FABRICACIÓN DE BOMBAS

ventas@bombastrief.es
bombastrief.es

(+34) 944 416 238

Lutzana Asua Errepidea, 26
48950 Erandio, Bizkaia

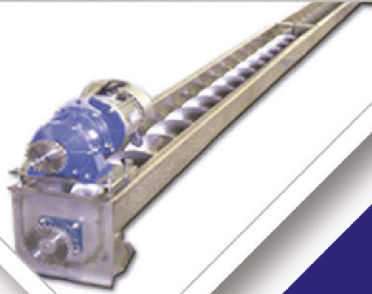
XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

TAMESUR,
CALIDAD Y
RENDIMIENTO

MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

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



 **Tamesur**[®]

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

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND D-7

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

CALERO[®] GROUP INGENIERÍA Y
DESARROLLO AGRO-INDUSTRIAL

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND F-1-2



TRITURADORA DE HOJAS



LIMPIADORA LP



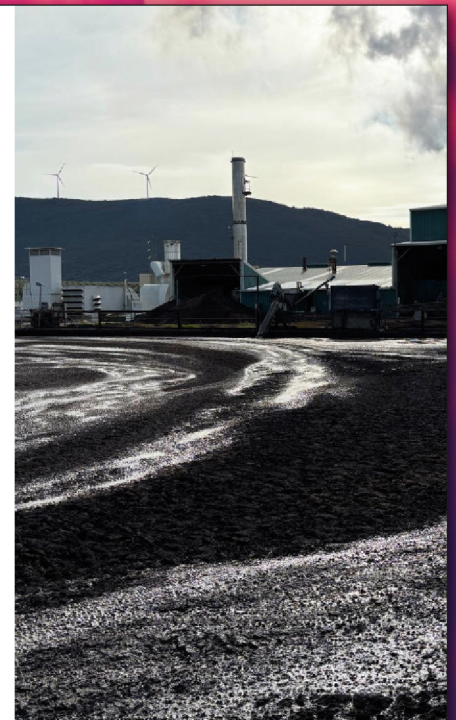
LAVADORA / LIMPIADORA
ECO 1000

**SOLUCIONES INTEGRALES
PARA EL ÉXITO DE TU
CAMPAÑA**

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



CALERO-GROUP.COM



**Somos la solución para la
valorización de sus subproductos**

www.bioliza.es | direccion@bioliza.es | +34 678 506 512

bioliza

ESTRATEGIAS EN BIOENERGÍA

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES



Universidad
de Jaén

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND C-6

INVESTIGAR PARA TRANSFORMAR

■ Impulsamos el conocimiento para transferirlo a la sociedad



ujaen.es

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA



PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND A-3

FABRICACIÓN DE DEPÓSITOS PARA ALMACENAMIENTO



De Bujalance, S.L. Calderería Inox

Teléfono:

957 170 529

Comercial:

666 412 462

Fábrica

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

Almacenes

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

info@debujalance.es

www.debujalance.es

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92

ACEITES TUCCITANOS
olive oil brokerage

Intermediación de Aceites de Oliva
Nuestra estrategia la confianza

Tlf. 953 301100 - info@aceitestuccitanos.com
www.aceitestuccitanos.com



OLVESA

Since
1980



COMPONENTE ESENCIAL

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

Distribuidor Oficial para España y Portugal de:

VITONE ECO
SINCE 1904

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

OLIVO ARENA
STAND 21

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

exoos.it

◆ Tu respuesta de calidad
a las solicitudes de filtrado.

FÁCIL | RÁPIDA | SEGURA

Finalmente, la filtración.

**“La simplicidad
es la última sofisticación”**

Leonardo da Vinci

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND
E-15-16-17

exoos
OLIVE OIL PRO_SOLUTIONS

by ITALPROGETTI.it

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

IMATEC
INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

MÁS DE UNA DÉCADA
DE COMPROMISO EN EL

AVANCE DE LA INDUSTRIA
AGROALIMENTARIA

METROLOGÍA LEGAL

SISTEMAS DE PESAJE

DESARROLLO SOFTWARE

INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE BAJA TENSION

AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

ASESORAMIENTO TÉCNICO, ESTUDIO DE INGENIERÍA

TRAZABILIDAD



CEM CENTRO ESPAÑOL DE METROLOGÍA

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

info@imatec31.es

www.imatec31.es

953 284 697

MediaOil.
Gestionamos la venta de su aceite a granel.



MARTÍN MIR MAYOR

Agente comercial de aceite de oliva ☎ 606 400 338 ✉ martin@mediaoil.com

OFICINA Y RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Calle Villamartin, 1 3ºA, 30201 - Cartagena (Murcia)
T. 868 099 800/ 647 409 377 Fax. 968 525 607 muestras@mediaoil.com



DESDE JAÉN
PARA EL MUNDO DEL OLIVAR

DNT Agro es la línea de no tejidos que lidera la innovación en soluciones para la protección y el control biológico y térmico en todos los sistemas de producción del olivar.



BICAPA ANTIHERBA

ANTIVARETAS BICAPA

PROTECTOR DE TRONCOS

FUNDA TUBULAR
Protección ante plagas de chicharras

MANTA TÉRMICA

DNT NON WOVEN FABRICS S.A

Pol. Ind El Chaparral s/n
23692, Santa Ana, Alcalá la Real (Jaén), España

+34 953 597 211

comercial@dntagro.com

WWW.DNTAGRO.COM



OLIVO ARENA
PAB. PIERALISI
STAND 10

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND A-22



NUEVA CENTRÍFUGA VERTICAL SERIE V

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

HAUS
TECNOLOGÍAS DE CENTRÍFUGA

#BECAUSEWE CARE

hausiberia.com     HAUSiberia

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

TECNOAGRI

Agricultural and Industrial Equipment

VOLTEADOR HIDRÁULICO MRS

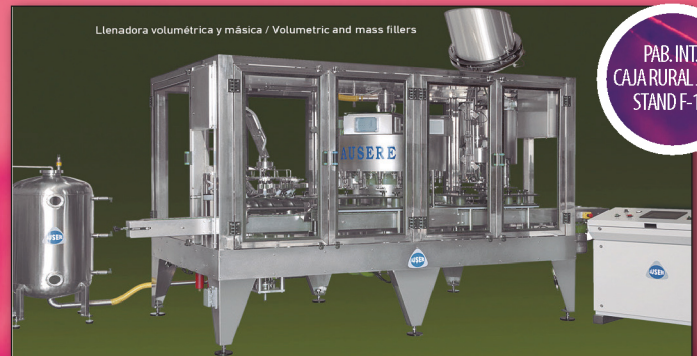
EL VOLTEADOR MÁS INNOVADOR DEL MERCADO



- SEGURO
- PRECISO
- DURADERO
- COMPACTO
- ERGONÓMICO
- FÁCIL DE MANEJAR



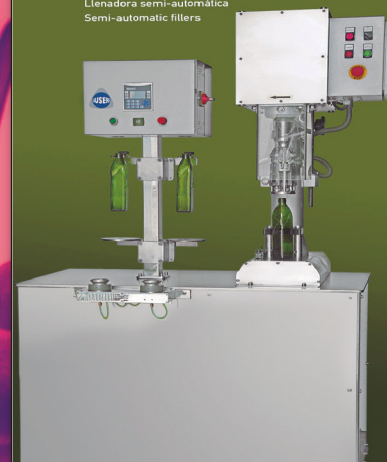
TECNOAGRI SRL
 Tel. +39 0545 85023
 commerciale@tecnoagri.it
 www.tecnoagri.it



PAB. INT.
 CAJA RURAL JAÉN
 STAND F-12

EQUIPOS ROTATIVOS Y LINEALES INLINE AND ROTARY EQUIPMENTS

Llenadora semi-automática
 Semi-automatic fillers



EXPERIENCIA
 EXPERIENCE

50
 AÑOS
 YEARS

40
 PAÍSES
 COUNTRIES



Tel. +34 976 50 43 40 - Fax: +34 976 50 47 31
 ausere@ausere.es
 C/Constitución, 26 - 50410 Cuarte de Huerva
 Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

www.ausere.es



César Crespi S.L.

IMPORT - EXPORT
 ACEITES VEGETALES Y
 SUBPRODUCTOS (BIODIÉSEL)



www.cesarcespi.com
 acrespi@cesarcespi.com • Telf. 953 260 714 / 639 729 203
 Jaén (ESPAÑA)

Adaptación y comportamiento agronómico de la variedad Lecciana cultivada en seto en secano en Extremadura

Xavier Rius García
Francisco Fernández Barroso
Jose Manuel Lacarte Peña
Anna Nin Lluçà



Descarga
el ebook
escaneando
este QR



MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

19 - 21 MARZO 2026
BARI (ITA) FIERA DEL LEVANTE

enoli **adriatica**
EXPO
wine & olive oil technology

Feria Internacional de Maquinaria, Tecnología y Servicios
para la Producción de Aceite de Oliva y Vino

Para más información



Web: www.enoliexpo.com

 @Enoliexpo
#Enoliexpo2026

INTERMEDIACIÓN ODORICO S.L.



**Empresa de Intermediación
de aceite de oliva
y sus derivados,
con base en España y cobertura en
los países de la Cuenca Mediterránea**

+34 691 298 656 **PARQUE TECNOLÓGICO DE CÓRDOBA** int.odorico@gmail.com
Calle Astrónoma Cecilia Payne
Edificio ALDEBARÁN, M2.1
14014 Córdoba (España)

Intacta on·Line

La nueva era de la medición industrial

Medición en Continuo

Aceituna Entera sobre Cinta Transportadora

GRASA, HUMEDAD Y ACIDEZ

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

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND C-28

www.tecnilab.es



XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA



SECOND
EDITION



EVO OIL, THE CULTURE OF ITALY IN THE WORLD

Mediterranean EVO Oil Fair / 29 - 31 January 2026

Fiera del Levante, Bari



EVOLIO Expo, the International B2B Fair aimed exclusively at **EVO oil producers**, is back. Attend to meet **buyers from GDO, ho.re.ca.** and **professional users of EVO oil** and promote your initiatives and products.



Event by



Project and Management



In collaboration with



#WeAreINPUGLIA



gruppo **tecniche nuove**

For further information:
evolio@senaf.it
www.evolioexpo.com/en



SCAN ME

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA



RED DE ALMACENES



- Atarfe
- Baena
- Marchena
- Martos
- Puente Genil
- Beas de Segura
- Espeluy
- Montoro
- Mora
- Villafranca de los Barros

FERCAM 2025

Feria Nacional del Campo
25 al 29 de junio
MANZANARES

63

Edición

X CONCURSO NACIONAL DE AOVE

Campaña Oleícola 2024/2025



Información y contacto:
e-mail: fercam@manzanares.es
Telf.: 678261132
Bases: <https://fercamvirtual.es/>



Nueva ley ANTI-FRAUDE



¿Estás preparado?
Nosotros **SÍ**

Software de gestión para almazaras
(con VERI*FACTU y TODO lo que necesitas)
¡Llámanos y te informamos sin compromiso!

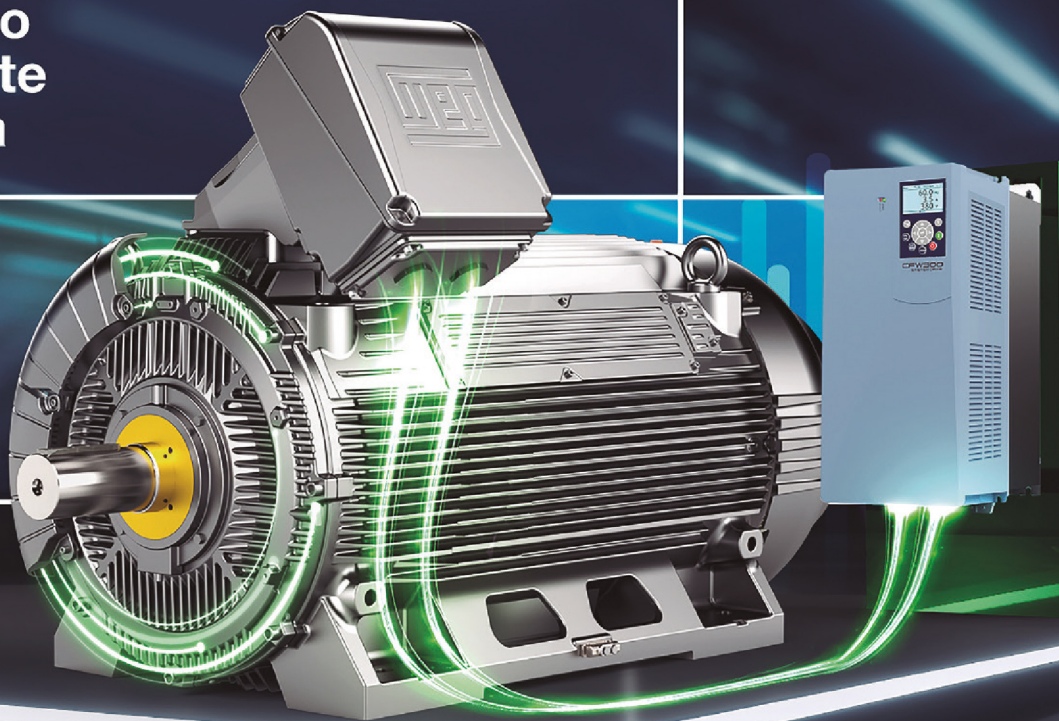


www.nodens.com
941 287 130

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

W23 Sync+ Ultra

El medio
ambiente
importa



EVITA
EMISIONES DE
CARBONO



MÁXIMA
EFICIENCIA DEL
MERCADO



MENOR COSTE
TOTAL DE
PROPIEDAD



AMPLIO RANGO
DE OPERACIÓN
HASTA 1.250 KW

W23 Sync+Ultra, el
motor industrial más
eficiente del mundo.

La industria precisa continuar creciendo, y los próximos pasos son la **transición energética**, así como **evitar las emisiones de carbono**. Es así como cuidamos aún más del medio ambiente y dejamos nuestro legado a las futuras generaciones.

En WEG estamos siempre pensando en el futuro, y con tecnología punta llegamos más allá de los estándares y reglamentaciones globales, definiendo un nuevo nivel de eficiencia, alcanzando un 20% **menos de pérdidas que el IE5**. Y eso cambia todo.

www.weg.net

Driving efficiency and sustainability



MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

Optimiza tu producción de aceite con nuestros equipos de extracción sencillos y eficientes

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND A-21

Ahorra tiempo y recursos con nuestras líneas de dos y tres fases, las cuales se caracterizan por su fácil mantenimiento y alto rendimiento.

Producciones entre 1.000 y 8.000 kg/h en continuo o por partidas.

TAOSA
TÉCNICAS ANDALUZAS DE CENTRIFUGACIÓN S.A.L.

Tu compañero de molienda

O seu parceiro na extração de azeite

España: Avd. Vicente Piernagorda,12 - 14850 Baena - CÓRDOBA - 0034 957 665 115
Portugal: Rua A, Pavillao 03 Zona Ind - 5370-565 Mirandela - 00351 915 445 290



COMPACT LLENADORA Y TAPONADORA Lineal y Multiformato

Sin estrellas !!!



Todos los formatos en una sola máquina

93714 49 45

www.olmosmaquinaria.com

Olmos
EQUIPOS DE ENVASADO
FUNDADA EN 1957

Filtración Automática Inteligente

ESTERYFIL S.L.



Capifiltro BM autolimpiable con descarga en seco

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND C-11-30-15



Automático Total 4.0

Control de calidad del filtrado

Control total procesos filtrado

Contáctenos >

Teléfono
+34 93 442 05 92

Inscrita en el Registro Mercantil de Córdoba T 2609, F 45, S.8, H

www.esteryfil.com

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA



FUSSIONA

MECÁNICA Y ELECTRÓNICA

Nuestros equipos reducen la velocidad, nosotros el tiempo de entrega

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND B-26



www.fussiona.com hola@fussiona.com
P.I. Ctra. La Isla C/Guadaira, 20
41703 Dos Hermanas, Sevilla
Tel: 954 35 50 11



MOTOVARIO

ditra Lenze



comer Industries



OLI

Dosificación y Medición del Aceite de Oliva



CAUDALÍMETRO

MÁSICO COROLIS SERIE FMD

PARA LA MEDICIÓN

- Medición directa de la masa.
- Medición de líquidos no conductivos.
- Tiempo de llenado reducido desde 250 ms.
- Hasta 63.660 impulsos por kilo.



CONTADOR

DE RUEDAS OVALADAS OD

LA MEJOR ALTERNATIVA PARA LA DOSIFICACIÓN

- Dosificación directa y medición de fluidos.
- No precisa tramos rectos de entrada ni salida.
- Construcción compacta y robusta.
- Hasta 2.000 impulsos por litro.



MABECONTA

Tel.: +34 91 332 82 72 • info@mabeconta.net • www.mabeconta.net



LIMPIEZA PROFESIONAL SIMPLIFICADA

T16B
Fregadora de suelo compacta para espacios pequeños



T55BT
Fregadora de operador a pie perfecta para lugares medianos

T90
Fregadora con operador a bordo ideal para espacios grandes



+34 670 394 380

info@tvxspain.es

www.tvxspain.es

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

LIDERANDO EL ENVASE PARA ACEITE DE OLIVA.

AC
AUXILIAR CONSERVERA

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



TIENDA.AUXILIARCONSERVERA.ES

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



Accede desde cualquier dispositivo.



Centro especializado en envases para Aceite de Oliva:
Mairena de Alcor (Sevilla), España. T. +34 955 943 594.
sevilla@auxiliarconservera.es

Sede central: Auxiliar Conservera S.A.
Ctra. Torrealta, 30500 Molina de Segura (Murcia) España.
www.auxiliarconservera.es

XXII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

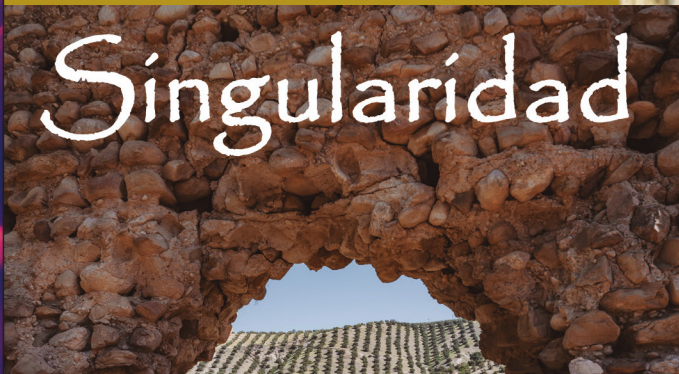
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
DESIGNATION OF ORIGIN
**SIERRA DE
CAZORLA
JAÉN**

Naturaleza



PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND B-1

Singularidad



Cofinanciado por la Unión Europea | Fondos Europeos | MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN | Junta de Andalucía

Indea Technologies
Automatización Avanzada de Procesos

ALMA SYSTEM
ALMAZARA 4.0

ALMAZARA 4.0 DIGITALIZACIÓN COMPLETA

Tome Control de su Proceso con la solución tecnológica más AVANZADA



Nuestros Servicios:

- ✓ Sistemas de Automatización
- ✓ Soporte y Entrenamiento
- ✓ Integración de Datos CRM

PAB. INT.
CAJA RURAL JAÉN
STAND E-5

CONTACTENOS



+34-913980071



oleicola@indeatech.com
www.indeatech.com

MERCACEI SEMANAL ESPECIAL EXPOLIVA

Curso de Mantenimiento de Almazaras



Maials, Lleida
20, 21 y 22 Mayo

Loja, Granada
10, 11 y 12 Junio

Gilena, Sevilla
24, 25 y 26 Junio
Plazas completas

www.centrodeolivaryaceite.com
Telf: 953 755 889
info@centrodeolivaryaceite.com

FORMACIÓN PRESENCIAL-PRÁCTICA
24 H
(BONIFICABLE)

ORGANIZAN



PATROCINAN



COLABORAN



XIII Concurso Ibérico de Aceites de Oliva Virgen Extra Premios Mezquita

premiosaoive@premiosmezquita.com
www.premiosmezquita.com



VIRGEN EXTRA. ASÍ SOMOS. HECHO EN ESPAÑA

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

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



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



| EMPRESA | Nº DE STAND | EMPRESA | Nº DE STAND | EMPRESA | Nº DE STAND |
|-----------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| INDEXTRA | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | NOTALIV COSMÉTICA NATURAL | 5 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | S.C.A. TRUJAL DE MÁGINA | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| INDUSTRIAS AUUSERE S.L. | F-12 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | NSTRA. SRA. DE LA ESTRELLA S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | S.C.A. UNIÓN OLEÍCOLA CAMBIL | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| INDUSTRIAS BARRAZA, S.L. | E21-E22 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | NUTRISSET | 46A PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | SAFI | D-28-29 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| INDUSTRIAS DE LA ROSA S.L. | B-8 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | OFFICINE MECCANICHE BUZZI SRL | C-24-25-27 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SAHER MAQUINARIA AGRÍCOLA | E12 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| INGENIERÍA DE CINTAS S.L.U. (TREICO) | 5 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | OLEAÍ | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | SAN MIGUEL ARCÁNGEL, S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| INGENIERIA Y DESARROLLO | | OLEICOLA EL TEJAR | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SANTA CLARA, SCA | PA. 7 ZONA MERCADO |
| AGROINDUSTRIAL, S.A. (CALERO) | F-1-2 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | OLEO VERDE, S.L. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SANTANDER AGRO | B-2 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| INOXCAUCHO, S.L. | C-51 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | OLEOCAMPO | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | SANTISSIMA ANNUNZIATA | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| INTEREMPRESAS MEDIA S.L. | D-18B PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | OLEOCASTELLAR, S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SATURNINO ARIAS | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| INTERNACO, S.A. | B-4 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | OLEOESCUELA GUARDIÁN DE LOS TROFEOS | 5 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | SAUTER IBERICA | E-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| INTEROLEO | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | OLEOMONTILLA | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SCA SAGRADO CORAZON DE JESUS | PA. 10 ZONA MERCADO |
| INTRABISA | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | OLEOZUMQ, S.L. | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SCA SAN AGUSTIN | PA. 3 ZONA MERCADO |
| INVICTO AOVE S.L. | PA. 8 ZONA MERCADO | OLIVARES VIVOS PA. | 14 ZONA MERCADO | SEABEX | A-8 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ISAGRI | D-16 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | OLIVART | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | SECADEROS BIOMASA, S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ITALPROGETTI S.P.A. | E-15-16-17 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | OLIVASUR NATURAL | PA. 5 ZONA MERCADO | SECADEROS DE BIOMASA S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| ITTCM93 | 11A PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | OLIVE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL | ZONA MERCADO | SECADEROS Y LIMPIADORES DE LA LOMA S.L.U. | 28A-28B-29 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| ITTCM93 | 11A PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | OLIVESA - VITONE | 21 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | SECTUS | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| JAENCOOP GRUPO | A-14-15 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | OMED | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | SEDO | C-47 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| JAVIER CAMELLO S.L. | E-4 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | OMEGA PACK | C-39 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SEÑORIO DE CAMARASA | PA. 1 ZONA MERCADO |
| JOAQUIN PALACIN, S.L. | 18 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | OPTKEPT TECHNOLOGIES AB | D-8A PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SEÑORIOS DE RELLEU | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| JUMAR AGRÍCOLA S.L. | E5 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | ORG. INTERPROFESIONAL DEL | | SEPMI M.- PENINSULA IBÉRICA S.L. | E41 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| KABUKI ARTESANIA CONTEMPORANEA | C-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL | A-17 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SERRAT TRITURADORAS | E38 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| KOCAMAZ MAKINA SANAYI A.S. | B-15 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ORIOLE | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | SGS ESPAÑOLA DE CONTROL, S.A. | C-42 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| KRG SPAIN SLU | 1A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | ORO DE CÁNAVA | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | SICMA S.R.L. | 51A PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| LA CANTONIA ACEITE DE OLIVA TRADICIONAL | PA. 18 ZONA MERCADO | ORO DEL DESIERTO | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | SILLOS SPAIN INSTALACIONES, SL | 4 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| LA CASERIA DE JESÚS | C-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | OSUNA SEVILLANO, S.L. | 52 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | SOLER ROMERO | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| LA CASONA | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | PATATAS OYA | C-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SP SINORPLÁSTICOS, LDA - CETAP | A-11B PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| LABORATORIO TELLO | C-12 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | PATATAS SANTO REINO | C-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | STMO. CRISTO DE LA MISERICORDIA S.C.A. | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| LARA GRANADA S.L. | B-10 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | PEPTINA RUIZ ARTE EN SEDA | C-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SUBBETICA DE INFORMÁTICA Y SISTEMAS S.L. | D-11 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| LEYENDA DE OLIVO | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | PERTEN, A PERKINELMER COMPANY | E-11B PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SUMIVARTY, S.L. | D-9 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| LIFE OLIVARES VIVOS SEO- BIRDLIFE | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | PETITE REUNIÓN | C-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | SUPREMO | C-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| LISAM S.R.L. | D-14-15 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | PICUALIA | 5 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | SYNGENTA ESPAÑA S.A. | 37A PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| LISOTTI SRL | PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | PIEDRAS CUCAS | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | TACSA LDA | A-21 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| LOS TRES PASTORCILLOS | PA. 6 ZONA MERCADO | PIERALISI | 20 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | TALLERES AGRICOLAS MORENO, S.L. | 26-27 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| LUCAS LÓPEZ MORENO S.L. AGRINACO | E6-E7 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | PILARES ACEITE DE AUTOR | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | TALLERES ESPÍ SERRANO, S.L. | 9 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| MAGNASUR | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | PLANTACAR | PA. 13 ZONA MERCADO | TALLERES GONZÁLEZ Y PARIS, S.L. | C-10 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MAINOVA | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | PLANTAE | C-47 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | TALLERES LÓPEZ GARRIDO S.A. | 11 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| MANUEL BRUN ROCHE CONSTRUCCIÓN DE | | PLANTAS CONTINENTAL, S.A. | F-5B PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | TALLERES MUÑOZ | 51B PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| MAQUINARIA Y REPARACIÓN | E23 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | POLARIS AUTOMAZIONI S.R.L. | D-8B PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | TAMESUR S.A. | D-7 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MAÑEZ Y LOZANO, S.L. | E10 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | POLAT MAKINA | D-30 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | TARAZONA AGROSOLUTIONS | A-2 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MAQUINARIA AGRÍCOLA CRISPE, S.L. | E3 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | POTOSI 10 | 5 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | TECAMYSER | D-18 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MAQUINARIA AGRÍCOLA GUERRERO S.L. | E4 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | POUSIO | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | TECNILAB | C-28 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MAQUINARIA AGRÍCOLA SEGUÉS SL | 8 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | PROBODELT S.L. | D-20 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | TENIAS HARVESTER S.L. | E-49 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| MAQUINARIA ANZUR S.L. | E13-E14 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | PROMAGRI, S.C.A | 7 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | TIMAC AGRO ESPAÑA | B-22 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MAQUINARIA GARTO | E43-E44 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | PROTEÍNAS DEL OLIVO S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | TMC CANCELA | E8-E9 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| MAQUIV S.L. | E-6-7-14 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | PROYECTOS Y MONTAJES INDUSTRIALES | | TODOLIVO S.L. | 3 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| MARIA RODRÍGUEZ ARTESANA | C-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | MENXI S.R.L. | C-46 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | TRACTORES HANWO | E19-E20 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| MARISAN - BALASTREY SANJAIME S.L. | 50 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | PUERTA DE LAS VILLAS | D-11B PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | TRANSTECNO IBÉRICA | 37B PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| MARTÍN Y BOHORQUEZ | 38 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | QEMETICA AGRICULTURAL | | TRELLEBORG | F-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MARWEN | 5 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | SOLUTIONS SPAIN, S.L.U | 47A PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | TRITURADORAS PICTURSA, S.L. | E11 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| MASSEY FERGUSON IBERIA | E-39,E40 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | RAKU CERAMICA ARTÍSTICA | C-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | TRIVIUM AGRONOMIA Y MAQUINARIA SL | E31 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| MC BIO-MC OLIVO | A-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | RECAMBIOS FRAIN S.L. | E45-E46 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | TROIL VEGAS ALTAS S.C. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MEDITASOIL S.L. | D-21 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | RETAMAR | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | UNICAJA BANCO S.A. | D-4-31 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MERCACEI | SALÓN SÍAOVE | RINIERI, S.R.L. | 31B PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | UNIOLIVA | 5 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |
| MIGASA | C-7 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ROMERO ÁLVAREZ, S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA | E-3 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA | | RUSSO TECNO SERVICE | E-21 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | UNIVERSIDAD DE JAÉN | C-6 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| Y ALIMENTACIÓN (MAPA) | B-6 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | S.A.T. NTRA.SRA.DEL CAMINO | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | UPA JAÉN | A-9 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MOLINO DEL GENIL S.L. | D-19-19B PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | S.C.A.NTRA. SRA. DE LA CABEZA | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | VETRO LATINO SRL | E-23,18 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MONTIBOX S.L. | F-11 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | S.C.A. BEDMARENSE | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | VEYREMA AGRÍCOLA, S.L. | E48 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| MONVA S.L. | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | S.C.A. NTRA. SÑA. DEL ROSARIO | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | VIBRADORES ALDAMA S.L. | 18 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| MORA INDUSTRIAL, S.A. | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | S.C.A. NTRA. SRA. DE LA ASUNCION Y SAN JOSE | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | VIBRADORES JR | E47 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| MORESIL S.L. | 12 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA | S.C.A. NTRA. SRA. DE LA PAZ | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | VIBRADORES MC | SE HA DADO DE BAJA NO PUBLICAR PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| MORI - TEM | 13 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | S.C.A. NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | VIBROMART ANADOR, S.L. | E24-E25 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO |
| MOTOQUAD MÁGINA, S.L. | E15-E16 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | S.C.A. NTRA. SRA. PILAR DEL ANDARAJE | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | VIDA TRANSHUMANTE | 19 ZONA MERCADO |
| MOVIALSA | C-19 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | S.C.A. SAN FRANCISCO | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | VINOMATOS, LDA | C-45 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| MULTISCAN TECHNOLOGIES S.L.U | B-21-24 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | S.C.A. SAN ISIDRO LABRADOR | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | VIVEROS ACUDAM | F-10 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| NEUMÁTICOS ALMAZÁN E HIJOS SL | E-1 PAB. EXT. TOTAL AGRINACO | S.C.A. SAN JUAN BAUTISTA | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | VIVEROS GROUPE OLEOPLANT | E-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| NEW HOLLAND | PAB. NEW HOLLAND ZONA NEW HOLLAND | S.C.A. SAN ROQUE | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | YOKOGAWA | E-5 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| NEW HOLLAND | 7 OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | S.C.A. SAN SEBASTIÁN | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ZANON, S.R.L. | 19-20-21-22-23-24 PAB. SEMICUBIERTO SYNGENTA |
| NOBLEZA DEL SUR | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI | S.C.A. SANTA ISABEL | B-1 PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN | ZHEJIANG N PLUS INTELLIGENT TECHNOLOGY CO., LTD | A-11A PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN |
| | | | | ZONTANOS | 11A OLIVO ARENA PAB. PIERALISI |



PREMIOS AEMO

Expoliva acogerá también la entrega de premios con los que la Asociación Española de Municipios del Olivo (AE-MO) reconoce cada año al Mejor Olivo Monumental, la Difusión de la Cultura del Olivo y la Mejor Almazara de España.



El segundo proyecto oleoturístico premiado es más reciente que el anterior y recorre mayor extensión, saliendo del molino y haciendo recorridos turísticos

aceituna y el aceite de oliva.

Finalmente, el Premio a la Mejor Almazara de España ha sido para la SCA



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

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



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



El Olivo de Sant Jordi, ejemplar monumental que vegeta en el municipio de Sant Jordi, en la comarca del Baix Maestrat (Castellón), y que es propiedad del Cristina Marí Sospedra, se ha alzado con el Premio al Mejor Olivo Monumental de España.



Este coloso árbol fue datado científicamente en el año 2017 por el profesor Antonio Prieto Rodríguez, catedrático de la Universidad Politécnica de Madrid, quien determinó su origen en torno al año 744 de nuestra era, lo que le confiere una edad estimada de 1.273 años, convirtiéndolo en uno de los olivos más antiguos de la Península Ibérica.



por las fincas de sus creadores. A través de un recorrido de dos días por el territorio, con noche en un hotel del recorrido, dan a conocer a los visitantes el “Oleoturismo Ibérico”. Así, visitan las fincas y su entorno turístico y medioambiental, las joyas arqueológicas oleícolas, las almazaras y catan los mejores AOVes, fruto de los olivares tradicionales de montaña en seco.

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

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



Asimismo, el jurado ha querido este año otorgar un reconocimiento especial a Alicia Ríos, por una vida dedicada a la difusión de la cultura del olivo, la

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



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



TU PRODUCCIÓN NO PUEDE QUEDAR EN EL AIRE

Con las ayudas para seguros agrarios de la Junta de Andalucía,
tu producción olivarera estará asegurada ante las adversidades climáticas.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural



AGENDA DE ACTIVIDADES Y ACTOS EXPOLIVA 2025

MIÉRCOLES, 14 DE MAYO

9:00 h. Inauguración del XXII Simposium Científico Técnico Expoliva 2025

Lugar: Auditorio Guadalquivir, Palacio de Congresos de Jaén
Organiza: Fundación del Olivar

9:15 - 10:15 h. Comité AgroBank "La nueva etapa de AgroBank"

Lugar: Sala Guadalbullón, Palacio de Congresos
Organiza: AgroBank

10:00 - 17:30 h. Olive Auxiliary Industry Trade Mission Expoliva

Lugar: X Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra, Edificio Gusto del Sur
Organiza: Andalucía Trade

10:30 h. Recepción miembros Consejo Oleícola Internacional - COI

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos
Organiza: Diputación de Jaén

11:00 h. Inauguración Oficial Expoliva 2025, XXII Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines

Lugar: Hall de entrada Pabellón Caja Rural Jaén
Organiza: IFEJA

12:00 h. Recepción a agricultores del programa Olivares Vivos

Lugar: Pabellón Caja Rural Jaén - Stand C-4, Diputación de Jaén
Organiza: Seo Bird Life

13:00 h. Inauguración de la Zona Gastronómica Degusta Jaén

Lugar: Zona Gastronómica Degusta Jaén
Organiza: Diputación de Jaén

15:30 - 19:00 h. Misión Comercial Inversa del Sector Agroalimentario COLOMBIA & PERÚ

Lugar: Pabellón Peralisi - Olivo Arena. Zona Expoliva International Trade
Organiza: Cámara de Comercio de Linares con la financiación de FEDER y la colaboración de Jaén por Industria - Diputación Provincial de Jaén
Colabora: Diputación de Jaén

17:00 - 17:45 h. Jornadas con Dualiza

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos
Organiza: Caixabank, S.A.

17:00 - 18:00 h. Taller de Iniciación al Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra de Andújar

Lugar: Stand A 6-7, Ayuntamiento de Andújar
Organiza: Oleo-Cata Xauen, S.L.L.

JUEVES, 15 DE MAYO

10:00 h. Recepción Aceites Jaén Selección 2025

Lugar: Pabellón Caja Rural Jaén - Stand C-4, Diputación de Jaén
Organiza: Diputación de Jaén

10:00 - 18:00 h. Olive Auxiliary Industry Trade Mission Expoliva

Lugar: X Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra, Edificio Gusto del Sur
Organiza: Andalucía Trade

10:00 - 19:00 h. Misión Comercial Inversa del Sector Agroalimentario COLOMBIA & PERÚ

Lugar: Pabellón Peralisi - Olivo Arena. Zona: Expoliva International Trade
Organiza: Cámara de Comercio de Linares con la financiación de FEDER y la colaboración de Jaén por Industria - Diputación Provincial de Jaén
Colabora: Diputación de Jaén

10:30 h. Presentación de la aplicación SUELO VIVO para el autodiagnóstico del suelo del olivar. Programa Living Lab Andaluz-LivingSoil

Lugar: Pabellón Caja Rural Jaén - Stand C-4, Diputación de Jaén
Organiza: Living Lab Andaluz - Livingsoill

11:00 h. Presentación libros "Olivicultura internacional y "Estudio del Comportamiento de Demanda de Aceites de Oliva en todos los países consumidores", de Juan Vilar, con entrega de ejemplares hasta agotar existencias

Lugar: Pabellón Caja Rural Jaén - Stand 9, Caja Rural Jaén
Organiza: Caja Rural Jaén

11:00 - 11:45 h. "La era de los aranceles: Amenaza u oportunidad para el sector oleícola"

Lugar: Sala Río Víboras, Palacio de Congresos
Organiza: Unicaja

11:00 - 11:45 h. Presentación Proyecto H2 Alperujo Martos

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos
Organiza: Avalon Renovables

11:30 h. Ceremonia de entrega de Premios EXPOLIVA 2025

Lugar: Salón SIAOVE - Edificio Gusto del Sur
Organiza: Fundación del Olivar

12:00 - 12:45 h. Tecnología con Propósito: Estrategias de Tarazona Agrosolutions para una Agricultura Resiliente y Sostenible en el olivar

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos
Organiza: Tarazona Agrosolutions, S.L.U.

12:00 - 12:45 h. Presentación a los medios del recopilatorio "Gastronomía Rural de Jaén"

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos
Organiza: ASAJA

12:00 - 12:45 h. Presentación Asistente Digital Agrícola "Agrobita". Mucho más que un cuaderno de campo digital

Lugar: Sala Guadalimar II, Palacio de Congresos
Organiza: Burgos Salaberry

12:00 - 13:00 h. Lanzamiento de nuevos productos Peralisi para extracción de aceites de oliva

Lugar: Sala de prensa, Pabellón Peralisi - Olivo Arena
Organiza: Peralisi

12:00 - 14:00 h. Foro de Oleoturismo

Lugar: Sala Guadalbullón
Organiza: Diputación de Jaén

13:00 - 13:45 h. Bicapa Oleoprotect - Soluciones a medida para el olivar

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos
Organiza: DNTNON Women Fabrics, S.A.

13:00 - 13:45 h. El impacto de la América First de Trump y el aceite de oliva español: Desafíos y Oportunidades

Lugar: Sala Guadalimar II, Palacio de Congresos
Organiza: Fernando Moraleda - Llyc

13:15 - 14:00 h. TEDAES "Tecnologías Digitales Avanzadas para la Eficiencia Sostenible en el Sector Oleícola"

Lugar: Sala de prensa, Pabellón Peralisi - Olivo Arena
Organiza: IMS Control Industrial, S.L.

14:00 h. Fallo y entrega de premios III Concurso Gastronómico Degusta Jaén

Lugar: Pabellón Caja Rural, Zona Gastronómica Degusta Jaén
Organiza: Diputación de Jaén

16:00 h. Presentación del Grupo Operativo PLAHUD: "Plataforma de autenticación de aceites de oliva mediante huella digital"

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

16:00 - 16:45 h. Tecnología de Agricultura de Precisión aplicada a cultivos leñosos y de alto valor

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos
Organiza: Trivium Agronomía Maquinaria

16:15 h. Presentación del Grupo Operativo E-BANCO: "E-Banco de Patrones Sensoriales de aceite de oliva virgen para el sector productor"

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

16:30 h. Presentación del Grupo Operativo SAMM_IRO

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

16:45 h. Presentación del Grupo Operativo HIDROINFILTRACIÓN - Nuevo sistema de riego del olivar

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

*Todos los datos de este reportaje han sido facilitados por la organización al cierre de esta edición (6 de mayo de 2025).



17:00 h. Presentación del Grupo Operativo Olike
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

17:00 – 18:00 h. Taller de Iniciación al Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen Extra de Andújar
Lugar: Pabellón Caja Rural Jaén - Stand A 6-7, Ayuntamiento de Andújar
Organiza: Oleo-Cata Xauen, S.L.L.

17:15 h. Presentación del Grupo Operativo SMARTPHOTOLIVE: "Aplicación de la Inteligencia Artificial en Cooperativas Oleícolas Energéticas"
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

17:30 h. Presentación del Proyecto Europeo: LIVING LAB ANDALUZ
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

17:45 h. Presentación del Grupo Operativo Proyecto OliVAr
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

18:00 h. Presentación del Grupo Operativo Monteolive I
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

18:15 h. Presentación del Proyecto Europeo Choice
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

18:30 h. Presentación del Proyecto Bovinolive
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

18:45 h. Presentación del Proyecto Living Soil
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

VIERNES, 16 DE MAYO

11:00 h. Pablo Vidal (Caja Rural de Jaén): "La Convergencia de la PAC y sus efectos en la renta neta"

Lugar: Pabellón Caja Rural de Jaén - Stand 9, Caja Rural Jaén
Organiza: Caja Rural Jaén

11:00 h. Presentación del Grupo GREENBOOT: Puesta en marcha de un vehículo autónomo para la protección sostenible de cultivos leñosos
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

11:00 – 11:45 h. "Conde de Benalúa: Innovación tecnológica para una estrategia de sostenibilidad 360"
Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos
Organiza: Conde de Benalúa

11:00 – 12:00 h. Presentación de resultados del Grupo Operativo MOSOLIVE 10 X 10: "Factores determinantes de la contaminación por aceites minerales en el olivar tradicional"
Participan: Citoliva, Interóleo Group y Sovena
Financian: Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural y Junta de Andalucía a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural
Lugar: Pabellón Caja Rural de Jaén - Stand c23, Interóleo
Organiza: Interóleo

11:15 h. Presentación del Grupo Operativo Simbioliva
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

11:30 h. Presentación del Grupo Operativo Biolivo
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía

12:00 – 12:45 h. Entrega de Premios Monocultivar Olive Oil
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Greenup, S.R.L.

12:00 – 12:45 h. Riego sostenible para un olivar más productivo y rentable
Lugar: Sala Guadalquivir II, Palacio de Congresos
Organiza: Dreedrop System

12:00 – 12:45 h. Olivar de Precisión - Tratamientos con Drones - Gama de pro-ductos DRON PATRON
Lugar: Sala Río Víboras, Palacio de Congresos
Organiza: Úbeda Natural, S.L.

12:00 – 13:00 h. Presentación de AOVELAND dentro del Plan Estratégico 25-30
Lugar: Sala de prensa, Pabellón Peralisi - Olivo Arena
Organiza: Oleícola Jaén

12:00 – 13:00 h. Presentación: Aplicaciones de los drones en el olivar y la agricultura
Lugar: Pabellón Caja Rural Jaén - Stand A 6-7, Ayuntamiento de Andújar
Organiza: AviTerra Solutions

12:00 – 13:30 h. Acto de entrega Premios AEMO 2025
Lugar: Pabellón Caja Rural Jaén - Stand C-4, Diputación de Jaén
Organiza: AEMO - Asociación Española de Municipios del Olivo

12:00 – 14:00 h. Reconocimientos AEMODA
Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos
Organiza: Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara, AEMODA

13:00 h. Presentación aplicación "Suelo Vivo" del Proyecto Livingsoil
Lugar: Pabellón Caja Rural Jaén - Stand A 14-15, Grupo Jaencoop
Organiza: Grupo Jaencoop

17:00 – 18:00 h. Presentación: Producto para la prevención y mantenimiento de placas solares para explotaciones agrarias
Lugar: Pabellón Caja Rural Jaén - Stand A 6-7, Ayuntamiento de Andújar
Organiza: AviTerra Solutions

19:00 h. Actuación David Navarro
Lugar: Zona Exterior Olivo Arena - Puerta Norte
Organiza: IFEJA

SÁBADO, 17 DE MAYO

8:30 – 10:00 h. Programa Agropopular Cadena COPE
Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Diputación de Jaén

11:00 h. Antonio Estévez (Meteorólogo): "Efectos de la Climatología en las cotizaciones en origen del aceite de oliva"
Lugar: Pabellón Caja Rural Jaén - Stand 9, Caja Rural Jaén
Organiza: Caja Rural Jaén

EFICIENCIA IE3

MÍNIMA HUMEDAD

PRODUCTIVAS

BAJO NIVEL ACÚSTICO

Separadoras Pulpa-Hueso
MODELOS SPH SERIE X

| PRODUCCIONES | Modelo | Producción (Kg/h) |
|--------------|--------|-------------------|
| SPH25X | 4.000 | 4.000 |
| SPH30X | 6.000 | 6.000 |
| SPH40X | 8.000 | 8.000 |
| SPH50X | 10.000 | 10.000 |
| SPH75X | 15.000 | 15.000 |
| SPH100X | 20.000 | 20.000 |

Bombas Mecánicas
MODELOS BM

| PRODUCCIONES | Modelo | Producción (Kg/h) |
|--------------|--------|-------------------|
| BM7,5 | 7.500 | 7.500 |
| BM10 | 10.000 | 10.000 |
| BM12 | 12.500 | 12.500 |
| BM15 | 15.000 | 15.000 |
| BM25 | 25.000 | 25.000 |

Bombas Hidráulicas
MODELOS BH

| PRODUCCIONES | Modelo | Producción (Kg/h) |
|--------------|--------|-------------------|
| BH7,5 | 7.500 | 7.500 |
| BH10 | 10.000 | 10.000 |
| BH12 | 12.500 | 12.500 |
| BH15 | 15.000 | 15.000 |
| BH20 | 20.000 | 20.000 |

MAQUINARIA OLEÍCOLA

40 AÑOS A TU SERVICIO.

VISÍTANOS EN **EXPOLIVA** 14-17 MAYO 2025

RIVERO
CALDERERÍA RIVERO, S.L.

Ctra la Roda - Pedrera km 1 41590 La Roda de Andalucía (Sevilla) España
Telf: +34 954 016 294 Fax: +34 954 015 038
info@caldereriarivero.es https://caldereriarivero.es



XXII SIMPOSIUM CIENTÍFICO – TÉCNICO EXPOLIVA

SESIÓN DE PONENCIAS EL MERCADO MUNDIAL DE LOS ACEITES DE OLIVA

MIÉRCOLES, 14 DE MAYO – MAÑANA
AUDITORIO GUADALQUIVIR

8,30 h. Recepción y acreditación de asistentes

9,00 h. Inauguración

9,30 h. Ponencia Inaugural "Sector oleícola mundial: situación actual y retos de futuro"
Jaime Lillo. Director Ejecutivo COI

10,30 h. Mesa "Análisis de la campaña 24/25: Lecciones aprendidas"

Modera: Abderraouf Laajimi. Director ejecutivo adjunto COI

Intervienen:

- Joseph R. Profaci, Director Ejecutivo. North American Olive Oil Association (NAOOA).
- Jeremías Lancaster. Director General. OLIBEST
- Moez Ben Amor. Director General. Office National de l'huile (Túnez)
- Vicens Serrano. Director Compras. Borges

11,30 h Living Lab Andaluz – Livingsoill

Presenta: Juan Manuel Jurado. Coordinador Living Lab Andaluz - Livingsoill

Intervienen:

- Julio Antonio Calero. Investigador. Universidad de Jaén
- Adolfo Peña Acevedo. Investigador. Universidad de Córdoba

11,50 h. Presentación OOWC 2026

Ricardo Migueláñez

12,00 h. Fin de la jornada

SESIÓN DE PONENCIAS AGUA Y OLIVAR

JUEVES, 15 DE MAYO – MAÑANA

8,30 h. Recepción y acreditación de asistentes

9,00 h. "Primera Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027"

Presenta: Manuel Gómez Galera. Secretario Gral. Agricultura, Ganadería y Alimentación

9,20 h. Ponencia "Sostenibilidad como factor clave en el desarrollo del Olivar"

Francisco Vañó. Socio fundador. Castillo de Canena

9,40 h. Mesa "Claves para la sostenibilidad medioambiental de los sistemas olivareros"

Modera: Gabriel Vigil. Jefe de la Unidad de Aceite de Oliva. European Commission

Intervienen:

- Juan Antonio Polo. Jefe Dpto. de Tecnología y Medio Ambiente. COI

- José Alfonso Gómez Calero. Investigador. Instituto Agricultura Sostenible. CSIC
- Roberto García. Catedrático. Universidad de Jaén
- M^a. Carmen Campillo García. Directora ETSIAM. Universidad de Córdoba

10,30 h. Ponencia "El agua: factor clave para el desarrollo del Olivar"

Ramiro Angulo. Secretario General de Agua. Junta Andalucía

11,00 h. Mesa "Uso eficiente del agua en el olivar: estrategias y herramientas a tu alcance"

Modera: Ramzi Belkhdja. Coordinador del área de Producción, Sanidad y Mejora Vegetal. CIHEAM

Intervienen:

- Ignacio Lorite. Investigador. IFAPA.
- Emilio Camacho. Catedrático. Universidad de Córdoba
- Carmen Nuria Jiménez Gutiérrez. Directora Técnica. C.H. Guadalquivir.
- José Antonio Salinas Andújar. Cátedra del Agua. Universidad de Almería

12,00 h. Fin de la jornada

ESPACIO TECNOLÓGICO EXPOLIVATECH TRANSFORMACIÓN DIGITAL DEL SECTOR OLIVARERO

JUEVES, 15 DE MAYO – MAÑANA

12,00 h. Presentación Espacio Tecnológico

12,05 h. Máster Transformación Digital. Digital Agri Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura

- Rosa Gallardo Cobos. Universidad de Córdoba. Directora de la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura de la Universidad de Córdoba
- M^a Carmen Campillo García. Directora de la ETSIAM de la Universidad de Córdoba

12,15 h. Agricultura de Precisión mediante infraestructura dron y sensores

Juan Manuel Jurado Rodríguez. INUO. Universidad de Jaén.

12,25 h. UAV y robot inteligente

Francisco Javier Mesas Carrascosa. Catedrático. ETSIAM. Universidad de Córdoba

12,35 h. Herramientas de apoyo a la toma de decisiones IFAPA - App Gest-Cubierta

Ignacio J. Lorite Torres. Investigador. IFAPA Centro "Alameda del Obispo"

12,45 h. Trampas inteligentes para el control de la mosca del olivo

Inmaculada Garrido Jurado. Profesora. Universidad de Córdoba

12,55 h. Casos de uso de tecnología aplicada al cultivo del olivo

LaVega Innova

12,30 h. NIRs y calidad de aceites

Irina Torres Rodríguez. Profesora de la ETSIAM de la Universidad de Córdoba

13,05 h. Herramienta de predicción de repilo en olivar

José F. Aldana Montes. Catedrático. Universidad de Málaga

13,15 h. Presentación Digital Innovation Hubs - DIH

13,30 h. Plataforma robótica para monitorización de cultivos con IA

Manuel Pérez Ruíz. Profesor. Universidad de Sevilla

13,40 h. VITA-TERRA: Uso de herramientas TIC para la mejora de los suelos infértiles

Ana María Molina. CEO GrodiTech

14,30 h. Clausura Espacio tecnológico

SESIÓN DE PONENCIAS LOS ACEITES DE OLIVA Y LA SALUD HUMANA

VIERNES, 16 DE MAYO – MAÑANA
AUDITORIO GUADALQUIVIR

8,30 h. Recepción y acreditación de asistentes

9,00 h. Ponencia "Efectos de la Dieta Mediterránea en la Salud"

Antonio Escribano. Catedrático Nutrición y Deporte. Universidad Católica de Murcia. Especialista en Endocrinología, Nutrición y Medicina del Deporte.

9,40 h. Mesa "Aceites de oliva y salud humana. Alegaciones saludables"

Modera: Mercedes Fernández Albadalejo. Secretaria Ejecutiva. COI

Intervienen:

- Estefanía Toledo. Catedrática. Universidad de Navarra
- José Juan Gaforio. Catedrático. Universidad de Jaén.
- Herminia Millán. Directora General. QvExtra! Interacional
- Elena María Yubero. Investigadora. Inst. de la Grasa. CSIC
- Francisco Gómez Delgado. Jefe Medicina Interna. Hospital Universitario de Jaén

11,00 h. Mesa "Aceite de Oliva: Nutrición y Deporte"

Modera: Julio Pulido Zaragoza. Periodista Deportivo. Docente e Investigador. Universidad Villanueva.

Intervienen:

- Felipe Reyes Cabanás. Jugador de baloncesto
- José Luis Munuera. Árbitro 1^a D. Fútbol
- Claudio Vázquez Jefe Servicios Médicos de la Real Federación Española de Fútbol
- Elisa Blázquez Blanco. Directora de Nutrición. iQtra
- Antonio Escribano. Catedrático Nutrición y Deporte. Universidad Católica de Murcia

12,00 h. Clausura Simposio

COMUNICACIONES ORALES FORO ECONOMÍA Y CONSUMO



**MIÉRCOLES, 14 DE MAYO – MAÑANA
SALÓN GUADALBULLÓN**

12,00 h. Mesa "Economía 1"

- ECO-01 Valor en origen del AOVE con DOP en España. Encarnación Moral Pajares. Universidad de Jaén
- ECO-04 Agroecological olive oil: insights from North Africa regarding consumer preferences. George Viontzos. Univ. Thessaly
- ECO-05 Evaluación de la sostenibilidad de procesos alternativos de valorización del alperujo. David Polonio Baeyens. Univ. Córdoba
- ECO-06 Los desafíos de la concentración de tierras y su impacto en las explotaciones tradicionales de olivar. Sergio Colombo. IFAPA, Centro Camino de Purchil

13,00 h. Mesa "Economía 2"

- ECO-13 Evolución temporal de sistemas de plantación de olivar en Andalucía mediante Teledetección y Deep Learning. Juanma Muñoz Lorite. Univ. de Córdoba
- ECO-16 For a smart management of old olive groves linked with cultural heritage in 3 Mediterranean countries. Pandeli Pasko. CHEAM Bari
- ECO-17 El impacto de internet en la promoción del turismo gastronómico: análisis del sector oleícola español. Enrique Bernal. Univ. de Jaén.
- ECO-18 Cost efficiency and competitiveness in olive oil cooperatives: a quantitative approach. Victoria Vicario Modroño. ETSIAM. Univ. of Córdoba

14,00 h. Fin de la sesión

**COMUNICACIONES ORALES
FORO ECONOMÍA Y CONSUMO**

**MIÉRCOLES, 14 DE MAYO – TARDE
SALA GUADIEL**

17,00 h. Mesa "Economía 3"

- ECO-03 ¿Es el seguro agrario un instrumento útil y eficiente para favorecer la transición ecológica en las explotaciones de olivar? Jaime Martín García. Univ. of Córdoba
- ECO-14 ¿Qué grado de conocimiento tienen los consumidores sobre los aceites de oliva? Un análisis comparativo de los principales países productores en Europa. Cecilia López Boronat. Univ. de Jaén
- ECO-12 Exploring the relationship between sustainability and olive oil consumption. Mehmet Fatih Aysan. Univ. of Marmara
- ECO-11 Blockchain' perceived attributes of extra virgin olive oil (EVOO) among spanishes consumers. Davide Maria Consolaro. Univ. of Jaén

18,00 h. Fin de la sesión

**VISITA POSTERS
FORO ECONOMÍA Y CONSUMO**

**MIÉRCOLES, 14 DE MAYO – TARDE
HALL PALACIO DE CONGRESOS**

18,00 h. Mesa "Economía 4"

- ECO-02 Matching Learning para aproximarnos al precio del AOVE. E.P.S. Univ. Jaén
- ECO-10 Export market orientation of Moroccan companies toward the European Union market: olive oil sector. UJA



- ECO-09 Durabilité économique des exploitations oléicoles extensives en Algérie: analyse des couts et rentabilité. Institut National de la Recherche Agronomique d'Algérie
- ECO-07 Calidad diferenciada de las aceitunas negras oxidadas de manzanilla cacereña. CTAEX
- ECO-08 Transformaciones del cooperativismo del olivar desde visiones de cul turas de vida regenerativa. Manuel Núñez García
- ECO-15 Análisis económico del tamaño óptimo de plantas de biogás operadas en monodigestión de paté DMF. Pieralisi España, SLU
- ECO-19 Ecoinnovación en la industria agroalimentaria española: factores clave. Univ. de Málaga
- ECO-20 Transformación digital en el oleoturismo: estrategias para potenciar su reputación y visibilidad global. Univ. de Jaén

20,00 h. Fin visita posters

**VISITA POSTERS
FORO INDUSTRIA OLEÍCOLA Y CALIDAD**

**MIÉRCOLES, 14 DE MAYO – MAÑANA
HALL PALACIO DE CONGRESOS**

11,00 h.

- IND-04 Cold-pressing treatment improves virgin olive oil extraction, its antioxidant profile and that of its by-products. Instituto de la Grasa (CSIC)
- IND-06 Efecto del PET en la migración de compuestos volátiles en aceite de oliva. INUO. Univ. Jaén
- IND-07 Estudio comparativo de la composición de tres variedades de aceitunas cultivadas en Portugal. INUO - Univ. Jaén
- IND-08 Recent advances on churning phase: impact of a new rotor on extra virgin olive oil quality. University of Perugia
- IND-09 Elaboración de aceites de oliva ricos en compuestos bioactivos por acidificación de las pastas. Univ. Jaén
- IND-10 Transición a la almazara 4.0. Digitalización a través de la sensoria y modelos digitales. CICYTEX
- IND-11 Olicomp3D: aprovechamiento de residuos de olivar para biocomposites en fabricación aditiva de gran formato. INUO. Univ. Jaén
- IND-15 Grupo Operativo Simbioliva. Nuevas soluciones biotecnológicas para una economía circular del alperujo. Departamento de I+D+i - Dcoop SCA
- IND-16 Evolución de los compuestos volátiles del aceite de oliva virgen con modelado de los principales factores

tecnológicos siguiendo la metodología de superficies de respuesta. Univ. Jaén

- IND-18 Innovación en la autentificación del aceite de oliva: sensores nirs e inteligencia artificial (AUTHENOLEO). ETSIAM. Univ. de Córdoba
- IND-23 Determinación del perfil de esteroides en aceite de oliva virgen para evaluar su calidad y autenticidad mediante tecnología NIRS. ETSIAM - Univ. de Córdoba
- IND-24 Influencia del tipo de filtrado sobre las características de los aove manzanilla cacereña. Centro Tecnológico Agroalimentario Nacional "Extremadura"
- IND-26 Agnostización de señales cromatográficas (GC) obtenidas de la fracción volátil del AOVE – Grupo Operativo PLAHUD. Univ. de Granada
- IND-30 Prácticas elaiotécnicas para hacer más sostenible el proceso de extracción de aceites de oliva vírgenes. Centro Tecnológico Agroalimentario Nacional "Extremadura" CTAEX
- IND-31 Clasificación y determinación de mezclas en aceites vegetales mediante técnicas de 1H-RMN de alto y bajo campo. Univ. de Almería
- IND-33 Hacia una base de datos de huellas instrumentales de aceite de oliva - La fracción fenólica como caso de estudio. Univ. de Granada
- IND-35 Effect of frost on olive oil quality in four cultivars. Univ. Córdoba
- IND-37 Evaluación de cenizas volantes de orujillo como potencial activador en materiales de activación alcalina. Univ. de Jaén
- IND-40 Analysis of the olive oil value chain in Tunisia: needs and requirements for the success of an online platform. Olive Institute
- IND-43 Virgin olive oil authentication and quality control using infrared spectroscopy, gas chromatography and chemometric tools. National School of Agriculture. Morocco
- IND-44 Efecto del almacenamiento y lavado de frutos maduros sobre la calidad de los aceites de oliva vírgenes. IFAPA, Centro Venta del Llano
- IND-45 Evaluación experimental de distribución de calibres y mal deshuese en máquinas deshuesadoras de aceitunas. Univ. de Sevilla
- IND-49 Efecto del tiempo de residencia de la biomasa y de la humedad del aire durante la gasificación de pellets de orujillo sobre las características del gas de síntesis. IFAPA, Centro Venta Del Llano
- IND-53 Diagnóstico de máquinas deshuesadoras de aceitunas por medio de la Red Neuronal Segment Anything Model Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. Univ. de Sevilla
- IND-54 Optimización de infusiones en base a hojas de olivo variedad coratina. Univ. de la República

14,00 h. Fin visita posters

**COMUNICACIONES ORALES
FORO INDUSTRIA OLEÍCOLA Y CALIDAD**

**MIÉRCOLES, 14 DE MAYO – TARDE
SALÓN GUADALBULLÓN**

16,50 h. Homenaje Catedrático Leopoldo Martínez Nieto

17,00 h. Ponencia de apertura "Retos de los laboratorios de análisis de aceite de oliva virgen en la era de la inteligencia artificial"

Luis Cuadros Rodríguez. Catedrático Dto. Química Analítica. Universidad de Granada.



17,30 h. Área Temática: Calidad – métodos instrumentales

- IND-01 La complejidad del AOVE: explorando la interacción entre verde y maduro en el atributo frutado. Angel García Pizarro. IRTA Mas Bové
- IND-13 Resonancia magnética nuclear de baja frecuencia en el control de la calidad de aceites de oliva. Alejandra Arroyo Cerezo. Univ. Granada
- IND-52 Application of NIRS and NMR in the detection of minor compounds in olive oils. Sebastián Sánchez Villasclaras. Univ. de Jaén
- IND-29 La huella instrumental de la fracción transesterificada del aceite de oliva – Estandarización y aplicabilidad. Esteban A. Roca Nasser. Univ. de Granada
- IND-36 Nariz electrónica y algoritmos avanzados para la clasificación precisa de aceites de oliva. Ramiro Sánchez Baltasar. Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura
- IND-42 Oleocanthal and oleacein availability in virgin olive oils from Portugal: agricultural practices as an influencing factor. Miguel Duarte Ferro. CEBAL - Centro de Biotecnología Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo.
- IND-20 Determinación de fraude en mezclas de aceites de oliva con girasol mediante un equipo portátil. Guillermo Jiménez Hernández. Univ. de Granada

19,00 h. Área Temática: Industria Oleícola

- IND-03 Thermo-malaxation followed by three-phase centrifugation to enable the biorefinery of alperujo. María África Fernández Prior. Instituto de la Grasa (CSIC)
- IND-38 Análisis de la eficacia de la filtración del aceite de oliva virgen mediante sistema de filtro de prensas. David Rosa Sandeogracias. IFAPA - Centro Venta del Llano
- IND-46 Efecto de la aplicación de preparados enzimáticos durante la etapa de batido de la pasta en los parámetros de calidad, pureza y compuestos minoritarios del aceite de oliva virgen. Gabriel Beltrán Maza. IFAPA, Centro Venta del Llano
- IND-47 La trazabilidad Blockchain de los aceites de oliva en el Grupo Deoleo. Elisa Mora Torres. Univ. de Jaén

20,00 h. Fin de la sesión

VISITA POSTERS FORO OLIVAR Y SOSTENIBILIDAD

Jueves, 15 de mayo – mañana HALL PALACIO DE CONGRESOS

11,00 h.

- OLI-05 Valorización de alperujo mediante procesos biológicos: compostaje y digestión anaerobia. IQUEMA. Univ. Córdoba
- OLI-02 Guía de apoyo a la toma de decisiones para implementar cubiertas vegetales en olivar. Instituto de Agricultura Sostenible (CSIC)
- OLI-08 Efecto de la incorporación de residuos del olivar en composites poliméricos bajo condiciones de envejecimiento acelerado. Fundación Andaltec I+d+i
- OLI-10 Capacidad potencial de secuestro de carbono en el suelo del olivar, añadiendo compost de alperujo y biochar. Univ. Jaén
- OLI-16 Guía de evaluación del riesgo de erosión en el olivar. IAS CSIC
- OLI-17 Bioestimulantes aplicados sobre la cubierta

- vegetal para la mejora de la fertilización y la sostenibilidad. ETSIAM - Univ. Córdoba
- OLI-21 La huella de carbono de los municipios de la provincia de Jaén en la agricultura. Consejo Económico y Social de la provincia de Jaén
- OLI-22 Capacidad del olivar para secuestrar CO₂: efectos del manejo. INUO Universidad de Jaén
- OLI-27 Caracterización y mejora del potencial energético del pellet de olivo mediante procesos termoquímicos. Univ. de Granada
- OLI-39 App Gest-Cubierta: una herramienta para el seguimiento de cubiertas vegetales en cultivos leñosos. IFAPA Centro Alameda del Obispo
- OLI-41 Evaluación de la influencia de factores clave para la extracción de ácidos triterpénicos del orujillo. Univ. de Jaén
- OLI-42 Macronutrientes en suelo, hoja y savia de olivo. Olivarum-Fundación Caja Rural de Jaén
- OLI-46 Comparison of organomineral profiles and potential properties of three Portuguese cultivars from two geoclimatic conditions. ICBAS-UP. Univ. of Porto
- OLI-48 Adaptaciones de los sistemas antioxidantes del olivo al estrés salino en variedades con tolerancia diferencial. Estación Experimental del Zaidín (CSIC)
- OLI-54 El paisaje sonoro del olivar: una revisión sistemática. Univ. de Jaén.
- OLI-60 Potencial energético, nutrientes y contaminantes en el alperujo. Instituto de la Grasa (CSIC)
- OLI-63 Optimización de la cinética del compostaje de residuos generados en la producción de aceite de oliva: impacto del proceso de defenolización del alpechín. UGR
- OLI-65 Optimizing sampling effort for monitoring nymphs of *Philaenus spumarius* in olive groves of Trás-os-Montes, Portugal. Instituto Politécnico de Bragança
- OLI-69 Estudio de la tolerancia al frío de 14 cultivares de olivo ampliamente extendidos en la cuenca mediterránea. Univ. de Jaén
- OLI-73 Capacidad productiva en olivar: influencia de la fecha de cosecha y otras variables climáticas. ETSIAM - Univ. de Córdoba
- OLI-79 New sustainable strategies to reduce copper in the control of peacock eye in olive trees. Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança
- OLI-75 Presence of two important recycling nutrients nematodes in olive groves from Southern Spain. UJA
- OLI-85 Influencia y dependencia de los drivers que motivan la adopción de prácticas agroecológicas. Univ. de Córdoba
- OLI-87 Jaenet: Red GNSS de bajo coste generadora de variables climáticas para estudios predictivos de cosecha en el olivar jiennense. Univ. de Jaén
- OLI-88 Clasificación automatizada de variedades de olivo mediante imágenes hiperespectrales y aprendizaje profundo. Univ. de Jaén
- OLI-89 Efectos del manejo de suelo y dosis de riego en el estrés hídrico del olivar. IMDRA

14,00 h. Fin visita posters

COMUNICACIONES ORALES FORO OLIVAR Y SOSTENIBILIDAD

JUEVES, 15 DE MAYO – TARDE SALÓN GUADALBULLÓN

17,00 h. Ponencia patrocinada - Probelte

17,30 h. Área Temática: Olivar Sostenible

- OLI-06 Baterías de alperujo: solución innovadora y sostenible en el campo del almacenamiento energético. Almudena Benítez de la Torre. Dpto. Química Inorgánica e Ingeniería Química. IQUEMA. Univ. Córdoba
- OLI-11 La contribución del olivar tradicional de montaña en la adaptación al cambio climático. Evangelina Pareja Sánchez. Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO) - Univ. Jaén
- OLI-15 Efecto de la cubierta y el carbono orgánico del suelo del olivar en la captura de CO₂. Pablo Domouso de Agar. Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO) - Univ. Jaén
- OLI-62 Optimización del proceso de compostaje de los residuos de la industria olivarera: compostaje de alperujo versus una mezcla de orujo y alpechín. Sara Velilla Delgado. Instituto del Agua, Facultad de Farmacia, Univ. de Granada
- OLI-07 Evaluación del impacto de la agricultura regenerativa en un olivar comercial localizado dentro del Parque Natural Sierras Subbéticas. Milagros Torrés Castillo. Instituto de Agricultura Sostenible, IAS. CSIC

18,45 h. Área Temática: Cultivo

- OLI-14 Criterios para la elección de variedades para cultivo en seto. Raúl de la Rosa Navarro. Instituto de Agricultura Sostenible – CSIC
- OLI-18 Recuperación de plantaciones superintensivas de olivo 'arbequina' con baja producción. Juan Francisco Hermoso León. IRTA. Mas Bové
- OLI-24 Evaluación multitemporal del vigor en variedades de olivo en seto mediante teledetección con UAV en condiciones de riego y secano. Susana Cantón Martínez. Departamento de Ingeniería Gráfica y Geomática - Univ. de Córdoba
- OLI-84 Characterisation of the vegetative-productive behaviour and oil quality of the Lecciana cultivar grown in rainfed conditions in Central Italy. Nicola Cinosi. Univ. of Perugia
- OLI-67 Nematodos de vida libre como bioindicadores del impacto de la intensificación agrícola en olivares jiennenses. Miriam García Ruiz. Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología. Univ. de Jaén.

20,00 h. Fin de la sesión

COMUNICACIONES ORALES FORO SALUD Y ACEITE DE OLIVA

VIERNES, 16 DE MAYO – MAÑANA SALÓN GUADALBULLÓN

- 12,00 h. Ponencia de apertura "Hydroxytyrosol supplementation improves antioxidant and anti-inflammatory status in overweight and prediabetic population: A randomized trial"**
Raquel Mateos. Institute of Food Science, Technology and Nutrition. CSIC

12,15 h. Área Temática: Alimentación y aceite de oliva

- SAL-05 The protective effects of bioactive compounds from extra virgin olive oil and olive-pomace enriched flour: the case of air-fried foods. Ítala Marx. Department of Analytical Chemistry, Univ. of Córdoba
- SAL-16 Hábitos alimenticios y consumo de aceite



de oliva en la población general. Una aproximación exploratoria. María Dolores Víctor Ortega. Universidad Internacional de La Rioja

• SAL-14 Desarrollo de un producto alimentario con AOVE procedente de manejo sostenible del olivar. M^{ra} Isabel Prieto Gómez. Grupo de investigación Neuroendocrinología y Nutrición. Univ. de Jaén

12,50 h. Área Temática: Componentes minoritarios del aceite de oliva

- AL-09 Maslinic acid solid lipid nanoparticles from olive oil by-products: a sustainable platform for enhanced delivery of hydrophobic bioactives. Andrea Moreno Revuelta. Department of Applied Physics, Univ. of Granada
- SAL-01 Complejo de inclusión de trans-p-cumaroil-secoiridoide (comseloganosido) con β-ciclodextrina. Caracterización estructural y estudio de solubilización y estabilización. Alejandra Bermúdez Oria. Department of Food Phytochemistry, Insti-tuto de la Grasa (CSIC)
- SAL-15 Maslinic acid from olive byproducts: a natural lipid nanoparticle-based anticancer strategy against pancreatic and breast cancer. María Dolores Gómez Capel. Centro de Investigación Biomédica. Univ. de Granada (CIBM)

13,30 h. Fin de la sesión

VISITA POSTERS FORO SALUD Y ACEITE DE OLIVA

VIERNES, 16 DE MAYO – MAÑANA HALL PALACIO DE CONGRESOS

13,30 h.

- SAL-02 Aislamiento y determinación estructural de cis- y trans-p-cumaroil-secologanósido (comselogósido) a partir del alperujo. Fotoisomerización con luz ultravioleta y actividad antioxidante. Instituto de la Grasa (CSIC)
- SAL-03 Estudio de digestibilidad in vitro de aceites en crudo. IRTA Mas Bové
- SAL-04 Added value of phenols in culinary techniques using extra virgin olive oil. Universidad de Córdoba
- SAL-06 Lipidómica tras la ingesta de una crema untada de aceite de oliva con fitoesteroles. Centro de Investigación Biomédica, Univ. de Granada

- SAL-07 Extracción verde de ácidos triterpénicos de la piel de aceituna residual. Univ. de Jaén
- SAL-08 Exploración del exposoma agrícola: herramientas analíticas avanzadas para la detección de xenobióticos asociados a fitosanitarios. Univ. de Jaén
- SAL-10 Obtención de compuestos fenólicos e hidroxitirosol del alperujo por microondas. UJA
- SAL-11 Los compuestos bioactivos del aceite de orujo de oliva reducen la respuesta inflamatoria postprandial en las células microgliales BV-2. Instituto de la Grasa (CSIC)
- SAL-12 Jornadas de aove y salud: difusión de los avances del conocimiento científico del AOVE. Univ. Complutense de Madrid (UCM)
- SAL-13. Impacto del cotratamiento con aceites de oliva en biomarcadores de inflamación y estrés oxidativo analizados en un modelo de sangre inducida ex vivo. Estación Experimental del Zaidín (CSIC)

14,30 h. Fin visita posters

JORNADA GRUPOS OPERATIVOS: PROYECTOS INNOVADORES PARA EL SECTOR DEL OLIVAR Y EL ACEITE DE OLIVA

VIERNES, 16 DE MAYO – MAÑANA SALA GUADIEL

9,30 h. Inauguración de la Jornada

Mesa 1

- **INDIBIO-Olivar. Desarrollo de un modelo innovador de indicadores de biodiversidad en olivar con cubierta vegetal**
ASAJA-Sevilla
- **RESIOLIVA. Mejora de la resiliencia y sostenibilidad del olivar de secano mediante consorcios de hongos beneficiosos, biochar y la certificación fitosanitaria**
Plantas Continental
- **PLAHUD**
CRDO Sierra de Segura
- **E-BANCO. Patrones sensoriales AOV**
Cooperativas Agroalimentarias Andalucía
- **OLEOTEC. Mejora de la calidad del AOVE extremeño**
Fabián Gordillo Lemus. Sociedad Cooperativa Virgen de la Estrella
- **FENOLIVA. Análisis de la evolución durante la campaña de la composición fisicoquímica, sensorial y de compuestos menores de los aceites de olivas producidos en las DOPs**
Sebastián Sánchez Villasclaras. Universidad de Jaén

12,00 h. Mesa 2

- **MOUNTOLIVE. Diferenciación y Valoración del aceite de olivar de montaña**
Fundación del Olivar
- **ABSORCABOLIVO I. Certificación de créditos de carbono del olivar tradicional.**
Grupo Consule
- **ALCOMPOST. Cinética de compostaje de alperujo**
Grupo Consule
- **SAVIA. Determinación de las concentraciones de nutrientes adecuadas y diagnóstico de patógenos en savia de olivo.**
Fundación Caja Rural de Jaén
- **GREENBOT. Puesta en marcha de vehículo autónomo y preciso para la protección de cultivos leñosos**
Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía
- **OLEO MITIGA. Aplicación de modelos de valorización en mercados de carbono con tecnologías de mitigación del olivar tradicional**
Ambienta Ingeniería y Servicios Agrarios

14,30 h. Fin de la Jornada



El efecto Trump, uno de los temas centrales de los *Encuentros de Mercacei*



Recuperamos en *Mercacei Magazine 123* una de las secciones más icónicas -y demandadas- de esta publicación reuniendo alrededor de una mesa a los responsables de algunas de las empresas más importantes del sector. En esta nueva edición de *Los Encuentros de Mercacei* -que recupera su tradicional formato de la mano de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, que en 2025 cumple un siglo de vida-, conducida por Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, abordamos algunos asuntos de máximo interés y actualidad como la incertidumbre ante la nueva etapa Trump. A continuación publicamos un extracto.

[Texto: Alfredo Briega Martín] [Fotos: Full González]

EEUU Y EL EFECTO TRUMP

Comencemos por EEUU. ¿Qué escenarios contempláis en el mercado del aceite de oliva de este país ante las injustas y cambiantes políticas arancelarias y comerciales de Donald Trump, con la gran incertidumbre que éstas generan? ¿Cómo está afrontando vuestra compañía esta situación? ¿Estáis buscando mercados internacionales alternativos? Si es así, ¿cuáles son?

Juan Manuel Luque: Nosotros fuimos de las primeras empresas en estar certificadas para el mercado de EEUU y durante mucho tiempo tuvimos una importante presencia allí. La situación traumática que puede llegar ahora ya la sufrimos hace unos años porque, debido a circunstancias societarias, nuestro importador norteamericano fue adquirido por una empresa más

grande que prescindió de los pequeños proveedores en favor de los grandes. Así que en el mercado de EEUU pasamos de 100 a casi nada. Lo que hicimos fue poner la mirada en otros mercados, en concreto el asiático. Nuestro miedo es que, si le ocurre lo mismo que a nosotros a otras muchas empresas, podemos saturar de oferta el mercado asiático. Volviendo a EEUU, espero que la sangre no llegue al río, o lo haga de una forma gradual, porque los primeros afectados van a ser los consumidores norteamericanos; no olvidemos que EEUU se ha convertido en el segundo consumidor mundial de aceite de oliva y produce sólo el 1% de lo que consume, más de 300 millones de kilos.

Álvaro Olavarría: Hay que esperar a ver qué ocurre. La Administración Trump lo

que quiere es que se genere valor y se envase allí. Se trata de compensar las balanzas comerciales, donde Europa registra superávit respecto a EEUU. Debería prevalecer el sentido común para no encarecer un producto tan importante en el que no son productores, porque California apenas produce 10.000 ó 15.000 t. El peor de los escenarios sería que penalizasen el origen España, pero incluso en ese caso conviene recordar que para España las exportaciones de aceite de oliva a EEUU representan escasamente el 15% del total, de modo que tampoco hay que dramatizar, aunque desde luego no sería nada deseable. Y, por supuesto, lo que haya que hacer que lo haga la Administración de la UE, que las negociaciones se lleven a cabo desde Europa y no desde España.



Francisco Vañó: Todos los aquí reunidos sufrimos ya la experiencia de los aranceles de 2018 a 2020, hasta que fueron abolidos por la Administración Biden. El problema fue que competíamos en un escenario de desventaja patente frente a los exportadores italianos y portugueses, que no tenían aranceles. La práctica totalidad del coste adicional de esos aranceles del 25% lo soportamos gracias a nuestras cuentas de resultados, muy poco fue repercutido al importador. En este momento, el escenario es algo más optimista que entonces, y coincido con Álvaro en que la respuesta debe ser europea, porque es la única forma razonable de enfrentarnos al gigante norteamericano. Los aranceles representan algo terrible, la inflación. El consumidor norteamericano se va a ver perjudicado seriamente porque al final eso acabará afectándole. Y las administraciones norteamericanas, con independencia del color político, están apostando por mejorar la salud del ciudadano medio a través de la alimentación, por lo que hay que esperar. Igual nos llevamos una sorpresa agradable y no nos penalizan.

Luis Ruíz Quero: Con Trump todo puede pasar, porque es totalmente imprevisible. Una vez se conozcan los detalles, estableceremos nuestra estrategia operacional en EEUU, donde tenemos dos fábricas, una en Nueva York y otra en Modesto (California), envasando en ambas plantas. Personalmente, no creo que esto afecte mucho al sector a nivel de consumo, porque el arancel puede suponer un euro, aproximadamente. En el caso del aceite de oliva no



Luis Ruíz Quero,
director de Compras
de Aceite de Oliva de
Sovena España



Álvaro Olavarría,
director gerente de
Oleoestepa



Rafael Muela,
director comercial de
Muela-Olives



Francisco Vañó,
director general de
Castillo de Canena



Juan Manuel Luque,
director de Luque
Ecológico



Iñaki Benito,
director gerente de la
Fundación Patrimonio
Comunal Oliverero

hay competencia, por lo que la consecuencia sería simple y llanamente que el consumidor norteamericano pagará el producto más caro. Pero si sólo se aplican a España es un paso atrás importante, porque nuestro país lidera las ventas de aceite de oliva en EEUU.

Rafael Muela: Lo primero que hay que ver es si vamos a estar todos los países de la UE dentro de esa imposición de aranceles. Si fuese así, los principales beneficiados serían Turquía y Túnez. El segundo factor que hay que tener en cuenta es el porcentaje, porque el impacto a priori puede ser limitado en función del porcentaje, no sólo por el alto poder adquisitivo del consumidor norteamericano,

sino porque el diferencial de precio que tenemos respecto al año pasado es casi del 50%, por lo que la bajada del precio en origen está absorbiendo parte de ese posible arancel. De modo que estaríamos en la misma situación que el año pasado con un arancel del 50%. Esto evidentemente afectaría a las ventas, porque el 10% de nuestras ventas se concentran en el mercado americano, pero no sería una locura. Porque, además, el precio no es el único factor; también te compran por marca, por calidad y por afinidad.

Álvaro Olavarría: Me gustaría hacer una observación. Desde octubre de 2019 y hasta marzo de 2021, fecha en la que se aplicaron los aranceles para eliminarlos



DIEGO CONDE S.L.

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO

Aceites de oliva, orujo, girasol, grasas y derivados

Tlfo.: 95 590 79 69
Móvil: 609 71 71 81

Avda. del Genil. Urbanización Parque
Genil, Portal 2 1º B - 41400 Écija (Sevilla)
e-mail: d.conde@cgcac.es



temporalmente durante una tregua de cuatro meses hasta julio, cuando fueron eliminados definitivamente, los grandes beneficiados fueron países como Túnez, Portugal y Grecia. Pero España no dejó de exportar; origen España sí, pero la industria envasadora exportó las mismas cantidades de aceites, aunque importados de otros orígenes. Ahora, si se establecen aranceles marcando el origen y castigando a la UE, los que se van a beneficiar son nuevamente los productores turcos o tunecinos, es decir, de fuera de la UE. Pero nuestra industria, si sabe hacer los deberes, no se verá afectada. Y repito que lo mejor es que se imponga el sentido común y no se cometan barbaridades.

Iñaki Benito: ¿Y estáis notando un incremento de las salidas a EEUU?

Álvaro Olavarría: En nuestro caso sí, estamos al 300%, como una moto.

Luis Ruiz Quero: Sí, este mes puede haber algo más de salidas por este efecto Trump.

A nivel de volumen, ¿qué representa el mercado de EEUU para vuestras compañías?

Álvaro Olavarría: Para nosotros es un mercado importante en cuanto a la actividad envasadora. El mercado internacional representa mínimo un 40% y, en el caso del envasado, el más importante con diferencia es el norteamericano, con nuestra mar-

ca y con marcas privadas de distribuidores. Por tanto, cualquier decisión que se pueda adoptar relacionada con aranceles nos afectaría.

Rafael Muela: Para nosotros representa el 12% de las ventas totales. Hace dos años constituimos una empresa allí y espero que a mediados de este año ya estemos facturando con ella.

Juan Manuel Luque: En nuestro caso llegó a suponer el 25-30% del total de las ventas

exteriores, fue un mercado muy importante, y ahora apenas alcanza un 10%.

Francisco Vañó: En Castillo de Canena la exportación representa dos tercios de la facturación y, dentro de esos dos tercios, EEUU puede estar en torno al 10%. Abrir mercados es muy duro, por lo que si se nos cayera totalmente el mercado americano por culpa de unos aranceles salvajes del, por ejemplo, 100%, va a ser muy complicado recuperarnos, no es tan fácil.

Influencers y nuevas tendencias de consumo

Francisco Vañó: Creo que todos coincidimos en la importancia de educar y formar al consumidor, de transmitirle información, de intentar que sea consciente de lo que consume. Aparte de la salud, hay una serie de externalidades positivas y complementarias a las que no concedemos demasiada importancia ni ponemos en valor: conceptos como trazabilidad, sostenibilidad, origen, genuinidad...

Álvaro Olavarría: Tenemos que preguntarnos qué nivel es mayor, el del *influencer* o el del destinatario del *influencer*. Cuando el *influencer* es cualitativo, habla con propiedad y transmite buena información, puede llegar a quien realmente interesa, y eso hay que cuidarlo muchísimo porque puede ser un efecto *boomerang*.

Juan Manuel Luque: Fijaos en que un producto como el aguacate, que es absolutamente insípido, se ha puesto de moda como desayuno porque es una grasa saludable, y ahí no hemos sabido entrar nosotros.

Rafael Muela: Si coges por ejemplo el anuncio de Nocilla y la sustituyes por el aceite de oliva quedaría perfecto, encajaría a la perfección. Creo que el problema es cómo perciben las nuevas generaciones la alimentación: no como un hecho relevante, sino como un acto obligatorio. Si no consideras que ese acto de comer muestra una parte relevante de tu cultura, entonces difícilmente te vas a preocupar de uno de los ingredientes.

Luis Ruiz Quero: El éxito sería que cada consumidor tuviera varias botellas de aceite de oliva virgen extra en su casa. ¿Se puede vivir sin virgen extra? Es un producto necesario. La gente cada vez tiene menos tiempo para cocinar y por eso los supermercados destinan un área mayor a los productos procesados. La venta de aceite de oliva como ingrediente también es muy estratégica para nuestro sector, pero los vaivenes de precios no ayudan a que se desarrolle y evolucione con normalidad.



mañez lozano

Pasión, experiencia, compromiso e innovación

A principios de los 90 incorporamos por primera vez en la historia la electrónica a los atomizadores, revolucionando la pulverización del olivar con nuestro sistema **SISTROMATIC**.

Con el nuevo mando **SISTRONIC** volvemos a hacer historia



SISTRONIC 4.0

Empieza una nueva era

PLANIFICA, GESTIONA, CONTROLA,
OPTIMIZA Y EVALÚA TUS TRATAMIENTOS

- Conectividad GSM 4G
- Agenda de de campos y cuadernos, INFORMACIÓN Y CONTROL sobre tratamientos
- Mapeo en tiempo real sobre el área de trabajo
- Envía órdenes de trabajo
 - Lista de productos y porcentajes a aplicar
 - Condiciones de trabajo: caudal, dosis, presión
- Sistema de alarma, comunica las posibles incidencias



**!Descubre más sobre
nuestro mando!**





Automatización y digitalización: ¿en qué punto se encuentra el sector almazarero?

Aunque es indudable que ha avanzado en los últimos años, el sector almazarero todavía presenta un nivel relativamente bajo de automatización en comparación con otros sectores industriales. Y es que existe un gran margen de mejora, especialmente en lo que se refiere a la digitalización de procesos, el análisis en tiempo real y la trazabilidad del producto.

Por Rafael J. V. Oyonarte
CEO de INDEA Technologies

Desde el punto de vista técnico, las principales barreras que frenan esta evolución son varias. En primer lugar, el coste inicial de los equipos de automatización sigue siendo percibido como una inversión elevada, sobre todo para almazaras de mediano o pequeño tamaño. A ello se suma una falta generalizada de formación técnica en las plantas, lo que genera una cierta resistencia al cambio y a la adopción de nuevas tecnologías.

También hemos asistido a experiencias previas con productos de baja fiabilidad o mal adaptados al entorno oleícola, ofrecidos por empresas sin conocimiento específico del sector, lo que ha generado cierta desconfianza en parte del mercado, que teme repetir inversiones fallidas.

A nivel institucional, la escasez de subvenciones o incentivos dirigidos específicamente a la automatización también limita el acceso a tecnologías avanzadas, especialmente en un sector tan estacional como este. Sin olvidar el temor que tienen algunos operarios a que la automatización suponga una amenaza para sus puestos de trabajo, cuando en realidad debería percibirse como una oportunidad para mejorar las condiciones laborales, aumentar la eficiencia y permitirles centrarse en tareas de mayor valor añadido.

Desde una perspectiva comercial, nuestra labor no sólo consiste en desarrollar tecnología avanzada, sino también en educar al cliente, generar confianza y acompañarlo paso a paso en el proceso de transformación digital. Una vez conseguido, el cambio se produce de forma natural, con resultados muy positivos tanto en la operativa como en la rentabilidad de la almazara.

Creo que el futuro del sector oleícola pasa por una transformación profunda, donde la automatización avanzada y la Inteligencia Artificial serán los pilares fundamentales para garantizar la sostenibilidad, la rentabilidad y la competitividad de las almazaras.

Entramos en una nueva era donde ya no basta con producir aceite de calidad; ahora es imprescindible hacerlo de forma más eficiente, más sostenible y con mayor trazabilidad. La automatización nos permite controlar cada etapa del proceso con una precisión impensable hace apenas unos años. Y la Inteligencia Artificial añade una nueva dimensión: la capacidad del sistema de aprender, adaptarse y tomar decisiones en tiempo real, incluso en escenarios de alta variabilidad como los que presenta la campaña oleícola.

Nuestra visión es clara: acompañar a las almazaras en esta evolución tecnológica sin perder de vista la tradición y el conocimiento ancestral que caracterizan al sector. No queremos sustituir el saber hacer del maestro de almazara, sino potenciarlo con herramientas que le permitan tomar mejores decisiones, reducir costes, evitar errores y mejorar la calidad final del aceite.

Estamos convencidos de que las almazaras que integren estas tecnologías no sólo sobrevivirán, sino que liderarán

el mercado, accediendo a nuevos nichos de valor como la exportación Premium, la producción ecológica trazable o la certificación energética del proceso. Nuestro compromiso como empresa es claro: seguir innovando, desarrollando soluciones accesibles, específicas para el sector y concebidas para el usuario. Porque el futuro del aceite de oliva no es sólo verde... también es digital e inteligente.

INDEA Technologies
www.indeatech.com



Soluciones con total precisión y seguridad



ENVASADO



ETIQUETADO



CIERRE



VISÍTANOS EN
EXPOLIVA 14 MAYO 2025
PAB. INT. CAJA RURAL JAÉN
STAND C-20



ENVASADORA MULTIFORMATO



LLENADORA POR PESO



ifamensa

INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.

¡Calidad de principio a fin!



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

www.ifamensa.com



AOVELand, una experiencia inmersiva en la cuna del aceite de oliva




ALMAZARA VISITABLE
by oleícola jaén

Una experiencia sensorial única, de Baeza al mundo, que aúna cultura, historia, arte y gastronomía. Y una puerta abierta al maravilloso mundo del virgen extra que reivindica el milenario sabor de la tierra. Así podría definirse AOVEland, el mundo del olivar by Oleícola Jaén.

[Texto: Alfredo Briega Martín]

aOVEland, la última y exitosa iniciativa de Grupo Oleícola Jaén, está ubicada en la histórica ciudad de Baeza, cuyo conjunto monumental fue declarado por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad en 2003. Esta encantadora joya renacentista, con sus estrechas calles empedradas, impresionantes edificios históricos y paisajes olivareros que se extienden hasta donde alcanza la vista, se antoja el escenario ideal para sumergirse en la cultura del virgen extra. Porque AOVEland es mucho más que una simple almazara: es un viaje inmersivo al mundo del aceite de oliva

virgen extra y un homenaje al arte de producir oro líquido. Es una experiencia educativa y sensorial que conecta a los visitantes con la esencia de Andalucía y su cultura.

Oleícola Jaén, una empresa con una larga tradición en la elaboración de AOVE de alta calidad, ha transformado su almazara en un destino turístico de primer nivel, atrayendo a amantes del aceite de oliva y visitantes de todo el mundo. La historia de la compañía -hoy convertida en un potente grupo empresarial que, a través de sus distintas filiales, cubre el ciclo completo del olivar- se remonta a varias generaciones, reflejando el profundo arraigo de la familia

Morillo en la producción de aceite de oliva, con una sabia combinación entre tradición e innovación.

AOVEland ofrece una experiencia única que educa, deleita y asombra. El tour por la almazara conduce al visitante a través de la historia y las distintas etapas del proceso de producción, desde la recolección de la aceituna hasta la extracción de su preciado zumo. Las instalaciones de última generación de Oleícola Jaén permiten disfrutar de una fusión única entre el arte contemporáneo y la cultura oleícola. El visitante puede contemplar piezas que integran elementos naturales y agrícolas, representando la conexión profunda entre la



[Oleícola Jaén, una empresa con una larga tradición en la elaboración de AOVE de alta calidad, ha transformado su almazara en un destino turístico de primer nivel]

tierra, la naturaleza y el arte. La instalación al aire libre incluye esculturas y pinturas que resaltan la belleza del entorno olivarero y la importancia del aceite de oliva en la cultura andaluza. El recorrido está acompañado por una sinfonía de aromas mediterráneos que aportan plantas como el tomillo, el romero y la lavanda, cuyas fragancias se mezclan de forma armoniosa con el virgen extra.

Durante la visita es posible maravillarse con dos olivos singulares que son auténticos monumentos naturales. Por una parte, *El Abuelo*, un majestuoso ejemplar milenario que preside la entrada, simbolizando la fortaleza y longevidad del cultivo en la región. Junto a él, *Mauchi*, uno de los olivos más altos del mundo (17 metros), nos da la bienvenida antes de descubrir “El Templo”,



Luis Carlos Morillo (a la izqda. de la imagen, acompañado de sus hijos Remigio, Carmen y Joaquín), presidente de Grupo Oleícola Jaén.

una espectacular bodega diseñada por Alfonso Mollinedo donde disfrutar de las obras de arte contemporáneo de artistas como José Ríos e Isabel Cabello. Un espacio vanguardista que alberga los mejores AOVes de Oleícola Jaén y es un verdadero santuario para los amantes del virgen extra.

Un festín para los sentidos y una experiencia inmersiva de última generación

Uno de los puntos culminantes de la visita a AOVEland es la cata guiada de tres AOVes tempranos de Oleícola Jaén -reconocidos con diversos premios

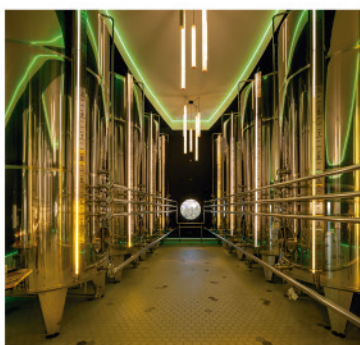
internacionales- en “El Templo”, donde los visitantes tienen la oportunidad de aprender a identificar las sutiles diferencias entre exquisitos zumos de diversas variedades de aceituna, apreciando sus matices de sabor, aroma y textura. Toda una fiesta para los sentidos. Los participantes también pueden degustar una selección de productos locales de la provincia de Jaén, todos ellos con el aceite de oliva como protagonista, mostrando la rica gastronomía de la región.

Sin duda, otro de los grandes atractivos de AOVEland es “La Cripta”, una experiencia sensorial que emplea tecnología de última generación. Se trata de una



El Abuelo (izqda.) y Mauchi (dcha.), dos olivos singulares que son auténticos monumentos naturales.

[Uno de los grandes atractivos de AOVEland es "La Cripta", una experiencia sensorial inigualable en una sala inmersiva 360° que emplea tecnología de última generación]



Diseñada por Alfonso Mollinedo, "El Templo" es una espectacular bodega que alberga los mejores AOVes de Oleícola Jaén.



Uno de los grandes atractivos de AOVEland es "La Cripta", una experiencia sensorial que emplea tecnología de última generación.



La premiada oleoteca de AOVEland ofrece una selección de los mejores AOVes de Oleícola Jaén y otros productos gourmet elaborados con virgen extra.



pasado y el presente, desde las antiguas civilizaciones hasta la actualidad, envolviendo al público en una narrativa cautivadora y añadiendo un toque místico y cultural a la visita.

El recorrido concluye en la oleoteca de AOVEland, que ha sido recientemente galardonada con el prestigioso Premio Internacional Arte & Arquitectura: Luxury Lifestyle Awards. Una tienda gourmet que es un perfecto escaparate de la mejor artesanía contemporánea y productos de kilómetro 0 de la provincia -aceitunas, patés, miel o pimentón, además de chocolate, crema de cacao y gominolas con AOVE-; así como de los AOVes más exclusivos de Oleícola Jaén.

sala inmersiva 360° -también disponible para eventos corporativos- donde se proyecta *ARJÉ: El origen del aceite* -arjé es un término griego que significa "principio"

u "origen". A través de la invocación de los dioses tartesos, la película nos transporta a los primeros momentos de la historia del aceite de oliva en un viaje por el



Una oleoteca con personalidad propia inspirada en la ciudad de Baeza



El diseño integral de la oleoteca de AOVeland ha corrido a cargo de More & More Design, mientras que del equipamiento se ha encargado Interiorismo Trinidad, de Úbeda. Especializado en crear espacios con una fuerte personalidad, integrando producción de arte y artesanía contemporánea en cada proyecto, el enfoque de More & More Design se refleja en la elección de materiales, formas y elementos decorativos que combinan tradición y modernidad para ofrecer un ambiente único y auténtico. Todas las empresas constructoras y talleres involucrados en la realización de sus diseños son locales y proceden del territorio, promoviendo así el concepto de kilómetro cero y apoyando la economía local.

El diseño de este espacio y sus elementos decorativos, así como el mobiliario expositivo, han sido cuidadosamente concebidos para reflejar la rica herencia cultural de Baeza, declarada Patrimonio

de la Humanidad, integrando la esencia de sus monumentos renacentistas y los majestuosos campos de olivares en cada detalle del diseño siguiendo un enfoque ecosostenible.

Y es que la ciudad de Baeza, con su legado histórico y sus paisajes de olivares ondulantes, ha servido como fuente de inspiración primordial para este proyecto. En la construcción de los elementos clave, como la mesa central y el mobiliario expositivo, se han empleado materiales ecosostenibles como la madera de olivo centenario y la piedra arenisca del terreno, resaltando así la belleza natural de la región. La pintura a base de arcilla utilizada en las paredes conecta el diseño con la tierra y la tradición del campo. Además, el material *Dekton by Cosentino* utilizado en el espacio está compuesto en un 80% por material reciclado, reforzando el firme compromiso con la sostenibilidad.

El eje central del diseño es una imponente mesa escultórica elaborada a partir de una singular pieza de un olivo centenario de 3 metros de altura y sustentada por bloques de piedra arenisca del terreno. A los lados, el mobiliario expositivo adopta formas que recuerdan la artesanía local. La iluminación es igualmente sostenible, con proyectores y lámpara central LED que combinan eficiencia energética con un diseño moderno y elegante.



El recorrido completo de la visita dura aproximadamente dos horas, siendo recomendable reservar con antelación.

El recorrido completo de la visita, incluyendo la cata y las actividades, dura aproximadamente dos horas. Es recomendable reservar con antelación, especialmente durante la temporada alta, y las visitas están disponibles en español e inglés. Cabe recordar que todo el dinero recaudado con las entradas es destinado a la Fundación Grupo Oleícola Jaén, como parte de su política de responsabilidad social corporativa, reflejando su compromiso con la promoción y el apoyo a la industria del aceite de oliva de Jaén y a la comunidad local. Y es que la pasión y el conocimiento de Oleícola Jaén se manifiestan en cada aspecto de la visita, haciendo de AOVeland un destino imperdible para cualquier amante del aceite de oliva y la buena vida. 🍷

www.aoveland.com



Olivérica, al frente del olivar del futuro

La creciente tendencia a plantar olivar en seto en España y Portugal no es una novedad, sino una realidad incontestable. En España representa ya alrededor del 8% de la superficie, cerca de 200.000 hectáreas, que pueden llegar a producir hasta 280.000 toneladas de aceite de oliva; es decir, más de un 15% de la producción nacional según la campaña. En Portugal supone el 75% de la producción total, con más de 70.000 ha. en seto en el Alentejo. Los datos son claros: el olivar en seto se ha consolidado como una opción estratégica para un sector que busca sostenibilidad, rentabilidad y futuro.

Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto creada en 2024 por un grupo de olivicultores, aspira a representar, unir y fortalecer al colectivo de agricultores, técnicos y entidades que apuestan por este modelo de cultivo. La Asociación llega para impulsar el sector del olivar con una estrategia basada en la eficiencia y que persigue la rentabilidad y la sostenibilidad del cultivo.

El olivar en seto ofrece ventajas difíciles de ignorar: potencia la biodiversidad, conserva el suelo, optimiza el uso del agua, estabiliza la producción y mejora el porcentaje de virgen extra por hectárea. Además, facilita el relevo generacional ofreciendo empleo de calidad, se integra en modelos de economía circular y aplica tecnologías de vanguardia. Es, sin duda, un aliado frente al cambio climático y una respuesta moderna a los retos de un sector que necesita un alto nivel de eficiencia para soportar los vaivenes del mercado. Olivérica es vida en el olivar, en todos sus sentidos.

Abierta a la incorporación de nuevos socios -agricultores de olivar en seto e intensivo que quieran formar parte de este cambio hacia el futuro-, la Asociación es la interlocutora del sector del olivar en seto ante las administraciones, al tiempo que desarrolla convenios con las universidades para impulsar la innovación. Pero, por encima de todo, en Olivérica aman la cultura del aceite de oliva promoviendo sus valores saludables, culturales y sociales.

Además, sus estatutos prevén la figura de los socios colaboradores, empresas, instituciones, proveedores y otras entidades que quieran contribuir al desarrollo de la Asociación, sus fines y actividades, garantizando el reconocimiento público del apoyo de estas entidades a su labor.



VENTAJAS DE HACERSE SOCIO DE OLIVÉRICA

- Acceso a boletines con información técnica exclusiva de evolución de precios, producción, calidad, salidas, balanza comercial en los mercados internacionales y distribución para ayudar en la toma de decisiones en tu explotación.
- Acceso a un programa de formación especializada en técnicas de cultivo, variedades, poda, fertirrigación, secuestro de carbono, optimización del riego, digitalización, etc.
- Participación en jornadas, congresos y asambleas de Olivérica propiciando una escucha activa para la mejora de la Asociación en aras de alcanzar sus objetivos.
- Intercambio de buenas prácticas con el resto de socios agricultores de Olivérica.
- Integración en un programa propio de I+D+i que establece convenios con las principales instituciones españolas de investigación en el cultivo del olivo.
- Networking: establecimiento de contactos entre socios, proveedores y entidades para la generación de oportunidades y proyectos conjuntos.

Infórmate sobre cómo unirse a Olivérica en oliverica@oliverica.com y visita nuestra web oliverica.com.



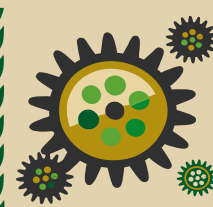
El control de precios se establece a través de un seguimiento continuo de las variaciones que se vayan produciendo en las grandes superficies, supermercados y pequeños comercios de Madrid. Los precios rotan semanalmente, de modo que, a lo largo de cada mes, les ofrecemos virgen

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.)
Ultima revisión de precios: 30 de abril 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 |
|---------------------------------------|--------------|-----------------|---------------------|--------------|----------------|---------------------|
| La Cultivada (Hojiblanca) | | | | | 8,75 (0,25 l.) | 16,83 (lata) |
| La Española | 44,50 | 25,95 | 26,46 (3 l.) | 8,69 | 7,60/7,75 | 3,99 |
| La Española Gran Selección | | | | | 4,18 | 7,22/7,60 (Gourmet) |
| La Gramanosa | | | | | | 12,00 |
| La Guijarrera | | | | | | 8,95 |
| La Guijarrera Coupage | | | 18,75 (lata 3 l.) | | | 6,00 |
| La Laguna de Fuente de Piedra | | 14,95 (2, 5 l.) | 4,48 | 12,36 | 5,95 | 6,50 (lata) |
| La Maja | | | | | 8,00 | 20,40 |
| La Manzareña | | | | | | 6,00 (lata) |
| La Masía | | 28,39 | | 6,59 | | |
| La Niña de Mis Ojos | | | | | 9,75 | |
| La Solana2 | | | | | | 13,85 (lata) |
| Las 7 Encinas Arbequina/Picual | | | | | | 8,50 |
| Ladrón de Guevara | | | | | | 9,50 |
| Lectus | 41,75 | | | | 10,00 | 9,69 |
| Leoncio Gómez | | | 13,50 (lata 2,5 l.) | | 8,00 | 5,00 (lata) |
| Lérida | 57,00 | | | 15,00 | | 8,14 |
| Lérida 1ª Cosecha | | | | | | 13,30 |
| LOA 77 | | | | | | 35,14 |
| Luque | 40,00 | | 39,27 (lata 3 l.) | 5,60/5,95 | 12,19 (lata) | 5,50 |
| Maestros de Hojiblanca | | 29,44 | 19,99 (3 l.) | 8,29 | 7,95 | |
| Maeva | | 12,99 | 18,99 (3 l.) | 5,49 | | |
| Maimona | 28,00 (lata) | | | | 4,69 | 3,00 |
| Mar de Olivos | | 31,49 | | 6,39 | | |
| Marqués de Griñón | | | | | | 10,61/11,67 |
| Marqués de Valdeusa | | | | | | 16,30 |
| Martínez Garrica C. Temprana | | | | | 16,15 | |
| Mas Tarrés | | | | | | 14,15 |
| Mas Isern | | | | | | 19,50/20,30 |
| Masía El Altet High Quality / Premium | | | | | | 20,29 |
| Masterchef Arbequina / Picual | | | | | | 13,10 |
| Melgarejo Selección / Delicatessen | | | | | | 12,50 |
| Melgarejo Frantoio | | | | | | 12,00 |
| Merula | 39,00 | | 28,00 (lata 2,5 l.) | | | 10,05 (lata) |
| Molino de Casilda | | | | | | 16,15 |
| Molino de Segura | | 16,99 | | | 3,99 | 4,35 |
| Molino de Segura Selec. Noviembre | | | | | | 4,35 |
| Molino de Zafrá | | | | | | 12,80 |
| Montebrione | | | | | 8,00 | |
| Monteconsuegra | | | | | | 5,00 |
| Montón Alto Cornicabra/Coupage | | | | | | 9,00 |
| Mueloliva | 23,85 | 25,56 | | | 6,00 | |
| Muñoz | 29,00 | | | | | |
| Nobleza del Sur | | | | | | 12,70 |
| O-Med | | | | | | 14,00 |
| Odoliva | | | | | 5,50 | 3,90 |
| Odoliva 1er Día de Campaña | | | | | 11,50 | 6,00 |
| Old Fargus | | | | 15,00 | | |
| Oleaurum | | | | | 11,50/12,49 | 8,16 |
| Oleaurum Les Garrigues | | | | | 12,49 | |
| Oleaurum Verd | | | | | 8,66 | |
| Oleaverum | | | | | 23,00 | 11,00 |
| Oleícola Jaén | | 22,85 | 9,30 | | | 22,76 |
| Oleo Mágina | | | | | | 3,29 |
| Oleocazorla | 35,90/37,90 | 56,47 | | 9,50 (lata) | | 10,49 (jarra) |
| Oleoestepa | 26,07 | 43,99/47,60 | 27,99 (2,5 l.) | 9,45 | 11,49/15,16 | 5,45 (lata) |
| Oleoestepa (monovarietales) | 34,30 | | 20,00 (lata 2,5 l.) | | 16,27 | 8,06/13,21 |

PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



**centrifugación
alemana**

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

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

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

Trabajo para todo el año, incorporación inmediata. Maquinaria GEA-Westfalia Separator. Mínima experiencia 5 años en puesto similar.

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE VENDE

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDE

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

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

C o n u o c a t a r i a s

El MAPA e ICEX firman un nuevo convenio de colaboración para la promoción internacional de los alimentos españoles

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) e ICEX España Exportación e Inversiones han suscrito un nuevo convenio de colaboración para desarrollar el programa *Spain Food Nation VI* para la promoción internacional de los alimentos españoles. Enmarcada en la estrategia de promoción #AlimentosDeEspaña y #FoodsWinesFromSpain, esta iniciativa persigue construir una imagen internacional sólida de España como país de alimentos y gastronomía de calidad, asociada a los valores de confianza, seguridad y satisfacción.

El nuevo convenio, que se publicará próximamente en el Boletín Oficial del Estado (BOE), contempla una inversión total de

8.443.000 euros, de los que el MAPA aportará 4.436.500 euros e ICEX -ejecutor de las actividades del convenio- aporta los 3.703.500 euros restantes, con una vigencia hasta el 30 de septiembre de 2026.

Esta sexta edición de *Spain Food Nation* da continuidad a una exitosa estrategia iniciada en 2020 para promocionar internacionalmente la calidad, diversidad y competitividad del sector agroalimentario español.

La alianza entre MAPA e ICEX a lo largo de estos años ha sabido adaptarse a la coyuntura cambiante del mercado para apoyar a las empresas y sectores. En esta nueva edición se mantiene la apuesta por mercados estratégi-

cos en América, Europa y Asia y se refuerzan líneas clave en un contexto de incertidumbre.

Por una parte, se amplían las actividades en mercados estratégicos y se buscan nuevos mercados de oportunidad para facilitar la diversificación de destinos de las exportaciones agroalimentarias.

Además, se extiende el apoyo a sectores que están en la base de la cadena como la ganadería, la piscicultura y la industria manufacturera para lograr un impacto multiplicador en la internacionalización de todo el sector. Ferias como SIAM (Maruecos) o Expo West (EEUU) tendrán un protagonismo especial en el marco del acuerdo.



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 Mayo

- ☞ Del 14 al 17 de mayo
Expoliva
Jaén
info@expoliva.info
www.expoliva.com
- ☞ Del 19 al 21 de mayo
SIAL Shanghai
Shanghai (China)
www.sialchina.com
- ☞ Del 20 al 21 de mayo
PLMA
Ámsterdam (Holanda)
info@plma.nl
www.plmainternational.com
- ☞ Del 22 al 23 de mayo
Congresso Nazional do Azeite
Portalegre (Portugal)
congresonacionaldoazeite@gmail.com
www.congressoazeite.wixsite.com
- ☞ Del 27 al 30 de mayo
IPACK-IMA
Milán (Italia)
www.ipackima.com
- ☞ Del 30 de mayo al 5 de julio
CURSO SOBRE ESTRATEGIAS Y
CÁLCULO DE COSTES EN LA CADENA
DE VALOR DE LOS ACEITES DE OLIVA
Baeza (Jaén)
www.unia.es

1 Junio

- ☞ Del 18 al 19 de junio
MUNDOLIVAR
Córdoba
hola@mundolivar.es
www.mundolivar.es
- ☞ Del 25 al 29 de junio
FERCAM
Manzanares (Ciudad Real)
www.fercamvirtual.es
- ☞ Del 29 de junio al 1 de julio
SUMMER FANCY FOOD
Nueva York (EEUU)
press@specialtyfood.com
www.specialtyfood.com

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

Está pasando...

Los gigantes del aceite de oliva abrirán MUNDOLIVAR 2025

MUNDOLIVAR 2025 lo ha vuelto a hacer. Por segundo año consecutivo, el III Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnía, que se celebrará los próximos 18 y 19 de junio en el Aula Magna de la Universidad de Córdoba, reunirá en una misma mesa redonda a los máximos ejecutivos de las grandes compañías de la industria del aceite de oliva -Deoleo, Dcoop, Grupo Migasa, Acesur, Sovena y Grupo De Prado-, algo nunca visto en ningún otro foro nacional e internacional.

Así, en la mesa redonda titulada "Aceite de oliva: El precio justo", y moderada por Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, participarán Cristóbal Valdés, consejero delegado de Deoleo; Antonio Luque, presidente de Dcoop; Antonio Gallego, director general de Grupo Migasa; Gonzalo Guillén, CEO de Acesur; José Luis de Prado, presidente de Grupo De Prado; y Jorge de Melo, CEO de Sovena.

Y es que MUNDOLIVAR -organizado por Grupo Editorial Mercacei y Grupo Agromillora- es un evento único y sin precedentes en el sector que volverá a reunir a los principales actores de la cadena productiva y a los grandes referentes de la olivicultura internacional. En este sentido, la organización prevé volver a batir récord de asistencia tal y como ocurrió en la edición anterior, cuando se dieron cita 1.400 asistentes. Una vez más, contará con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

Bajo el lema "Reducir costes: Más con Menos", y con Estados Unidos como país invitado, MUNDOLIVAR 2025 mostrará las herramientas y estrategias ganadoras para lograr ser competitivo y obtener la máxima rentabilidad hoy en día en el sector del olivar y el aceite de oliva. Las mesas redondas de esta edición abordarán las siguientes temáticas: *Cómo hacer de la sostenibilidad ambiental el paradigma*



de la sostenibilidad económica; Nuevas variedades: la mejora genética al servicio de la cuenta de resultados; Olivicultura en secano: donde el "más con menos" se eleva a la máxima potencia; Crisis geopolítica, las claves para afrontarla con éxito y sus repercusiones en el sector oleícola: la exportación del aceite de oliva en el punto de mira; Robótica e Inteligencia Artificial: cuando los datos se convierten en acciones eficientes que reducen nuestros costes; La carrera por la mecanización eficiente; y Ahorro de costes en la fase de extracción: rendimientos y eficiencia para ser más competitivo.

Además de las mesas redondas, albergará de nuevo un área expositiva con innovadores formatos para los patrocinadores del evento, donde las principales empresas proveedoras del sector podrán establecer contacto directo y presencial con todos los participantes y grandes inversores mediante *business meetings*.

También contará con diversos talleres prácticos -que tanto éxito obtuvieron en las anteriores ediciones- que darán a conocer las últimas innovaciones y ofrecerán las claves y las estrategias para rentabilizar tu explotación y negocio.

Asimismo, el Congreso ofrecerá también una atractiva programación de actividades paralelas tales como menús temáticos en los restaurantes de Córdoba o encuentros B2B.

En los próximos días se publicará el programa completo y se abrirán las inscripciones.

www.mundolivar.es

Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Infórmate
en CaixaBank.es

NRI: 7766-2024/09681

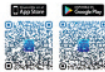
Tú y yo. Nosotros.

AgriBank



UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

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



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



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia

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

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.



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

M6001 Utility: El más inteligente de los tractores profesionales

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



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

For Earth, For Life
Kubota