



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMANTAL

Especial  **MUNDOLIVAR**

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

OliVaR: Revolucionando la olivicultura con innovación y tecnología de vanguardia
pág.4

Entrevista en exclusiva con STING:

El rey del pop-rock y su mensaje en una botella... de AOVE
pág. 12

ESPECIAL MUNDOLIVAR

- Previa
- Programa
- Empresas patrocinadoras

pág. 16-24

Un estudio realizado por la UJA avanza hacia la producción sostenible en el sector oleícola
pág. 25

Balance en exclusiva de la campaña 2023/24 región por región: baja producción y bajos rendimientos
pág. 26

Principales magnitudes en el ámbito del pistacho
pág. 28

El evento del año

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Podemos decir orgullosos que MUNDOLIVAR 2024 es el evento del año. Este año lo hemos vuelto a hacer: hemos colgado el cartel de *Sold Out*, aforo completo. Nunca antes se había celebrado un encuentro en el sector que congregara a más de 1.200 asistentes y a los grandes referentes de la olivicultura internacional. Dos días para entender y afrontar un momento histórico en la olivicultura y el auténtico punto de encuentro de todo el sector del aceite de oliva donde se tratarán los aspectos críticos para mejorar cada uno de los eslabones de la cadena de valor del AOVE. Con más de 50 ponentes de primerísimo nivel repartidos en 9 mesas redondas, los grandes referentes de la olivicultura internacional protagonizarán un evento que cuenta con un programa simplemente imbatible. Como señalaba hace unos días Juan A. Peñamil, CEO de Grupo Editorial Mercacei, “se trata del primer evento con un enfoque absolutamente transversal dedicado al aceite de oliva y al olivar en el que vamos a ofrecer, por segundo año consecutivo, todas las claves de la innovación en olivicultura y elaiotecnía para que, en un contexto tan cambiante y acuciado por problemas estructurales como el actual, los empresarios puedan tomar decisiones eficaces en aras de aumentar la rentabilidad”. Y es que conceptos como innovación, rentabilidad, *business* y *networking* son algunas de las claves para



entender una cita que nació con vocación de permanencia y que se ha convertido en el mayor Congreso del mundo si hablamos de olivar y aceite de oliva, un espacio de diálogo para el intercambio de experiencias con un carácter eminentemente práctico, directo y orientado al negocio. Un formato revolucionario que nunca se había planteado a este nivel en el sector oleícola a nivel mundial.

Además de las 9 mesas redondas -que girarán en torno a cómo adaptarse a los tiempos convulsos que se viven en la actualidad; el atractivo de invertir en olivicultura; Inteligencia Artificial y la aplicación de las TIC en el campo y en la almazara; el agua, secuestro de carbono y el cambio climático; las mejores prácticas de extracción; o la revolución genética; y el Congreso incluye también 5 talleres -para profundizar acerca de las claves para diseñar y gestionar una explotación de olivar en seto, diseño de riego y fertilización sostenible en olivar, la olivicultura regenerativa, la IA aplicada al sector oleícola y las estrategias ganadoras de diferenciación y posicionamiento de una marca de AOVE Premium-. Además de una atractiva programación de actividades paralelas tales como *showcookings*, *catas* y *encuentros B2B*. Por si esto fuera poco, varios restaurantes de Córdoba ofrecen menús temáticos de AOVE durante los dos días de un evento único que, como sucedió en la primera edición, no dejará indiferente a nadie. Nos vemos en MUNDOLIVAR, *the place to be*.



¿PREOCUPADO CON LA PÉRDIDA DE FRUTADO ELABORANDO ACEITES PREMIUM?

Nuevo decanter SPI 56.2

PIERALISI
CIRCULAR THINKING



“Patrocina la Noticia de la Semana”

“MUNDOLIVAR 2024: Vuelve el gran congreso mundial del olivar y el aceite de oliva”

pág.16



Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y

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

Secretaría de Redacción y

Publicidad: Estrella de la Lama

Alcaide
Administración: Cristina Álvarez
Llorente
Departamento Comercial:
Natalia de las Heras
Corresponsal Italia (Milán):
Daniela Capogna
Corresponsal América del Sur:
Leonardo Moral

Suscripción:

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

Depósito Legal:

M 28733 - 1994
ISSN
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Digitalización
6-10	Mercado
	• Cooperativas
12	Entrevista con STING
16	Previa MUNDOLIVAR
19	Programa MUNDOLIVAR
20	Patrocinadores MUNDOLIVAR
25	Sostenibilidad
26	Balance campaña 2023/24
28	Pistacho
30	Mercacei para Tecnilab
32	Mercacei para Torrent
33	Precios en el lineal
34	Anuncios Breves
35	Agenda

Exportaciones

Las exportaciones europeas de aceite de oliva caen un 12,8% en el primer semestre de campaña

Los Estados Miembro exportaron a terceros países un total de 292.882 toneladas de aceite de oliva en los seis primeros meses de la campaña 2023/24, lo que supone un 12,8% menos respecto a la temporada precedente, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE).

EEUU permanece en primer lugar como primer destino de las exportaciones comunitarias de aceite de oliva, con 115.306 t., un 2,1% menos, seguido de Brasil, con 36.734 t. (-14%); y Reino Unido, con 28.838 t. (-1,7%).

Otros destinos prioritarios son Japón (15.122 t., -34%); Canadá (10.946 t., -7,8%); Australia (9.107 t., -22,8%); y China (5.290 t., -59,8%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, los datos del Ejecutivo comunitario detallan que la UE importó un total de 102.573 t. de terceros países entre octubre de 2023 y marzo de 2024, un 28,8% más que en el mismo periodo de la temporada precedente, de las cuales 59.633 t. procedieron de Túnez (-0,5%); 13.283 t. de Turquía (+35,1%); 7.143 t. de Argentina (+292,5%); 6.960 t. de Siria (+150,9%); 4.588 t. de Egipto (frente a las 414 t. del mismo periodo de la campaña anterior); 3.386 toneladas de Marruecos (+82%); y 1.012 t. de Perú (+0,6%).



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

Mercado ausente y cotizaciones sin variación

Los mercados oleícolas siguen mostrando precios elevados a pesar de las condiciones climáticas favorables. Aunque se esperaba que un clima benigno ayudara a estabilizar los precios, la realidad es que las cotizaciones no han cedido ni un ápice en las últimas semanas.

Aunque esta climatología favorable puede aumentar la producción de la próxima campaña, otros factores como el aumento de los costes de producción y la guerra en Ucrania -no olvidemos que sigue activa- están contribuyendo al encarecimiento del producto.

En este sentido, las plazas oleícolas se caracterizan por la ausencia de operatividad debido a una demanda relajada y a una oferta que no cede en sus pretensiones.

Jaén

Tranquilidad absoluta en una semana muy similar a la anterior, con la oferta firme y la demanda a la expectativa y comprando sólo por estricta necesidad. En este sentido, el lampante se establece a 7.200/7.350 €/t.; el virgen, a 7.400/7.600 €/t.; el refinado, a 7.300/7.350 €/t.; y el virgen extra, a 7.800/8.000 €/t.

Córdoba

Semana muy tranquila, con la oferta que no cede en sus pretensiones y la demanda muy relajada, terminando de retirar lo comprado anteriormente y satisfaciendo necesidades puntuales. Así, el lampante se sitúa a 7.300/7.350 €/t.; el virgen, a 7.500/7.600 €/t.; el refinado, a 7.250 €/t.; y el virgen extra, a 7.900/8.100 €/t.

Sevilla

Oferta y demanda relajadas en una semana muy tranquila donde



únicamente se registran operaciones puntuales. En este sentido, el lampante cotiza a 7.200 €/t.; el virgen, a 7.500/7.800 €/t.; el virgen extra a 8.000/8.500 €/t.; y el refinado, a 7.300/7.350 €/t.

Málaga

Mercado ausente y operatividad nula en todas las categorías, con bastante aceite pendiente de su retirada. La climatología está acompañando el ciclo natural del árbol y el campo presenta un aspecto espléndido.

Castilla-La Mancha

La apertura de fronteras por parte de Turquía con vistas a la exportación podría reblandecer la oferta, mientras la demanda se muestra muy relajada y satisfaciendo necesidades muy puntuales. En este contexto, el virgen repite a 7.500/7.600 €/t.; y el AO-VE, a 7.800/8.200 €/t.

Extremadura

Operatividad reducida, inferior respecto a la semana anterior, aunque las cotizaciones no varían. Demanda casi nula y oferta adaptada a la situación. En este sentido, el lampante se oferta a 7.000/7.200 €/t.; el virgen, a 7.300/7.500 €/t.; y el AOVE, a 8.000/8.300 €/t.

Valencia

Tranquilidad absoluta, con una oferta firme y una demanda relajada y cubierta que sólo acude al mercado para satisfacer necesidades puntuales. Así, el lampante se sitúa a 7.300 €/t.; el virgen, a 7.500 €/t.; el refinado, a 7.700 €/t.; y el AO-VE, a 8.050 €/t.



¿PREOCUPADO CON LA
PÉRDIDA DE FRUTADO
ELABORANDO
ACEITES PREMIUM?

Nuevo decanter SPI 56.2

PIERALISI
CIRCULAR THINKING





OliVaR: Revolucionando la olivicultura con innovación y tecnología de vanguardia

La olivicultura se enfrenta a desafíos constantes en la identificación precisa de variedades de olivo y en el reconocimiento temprano de enfermedades. En respuesta a esta problemática, el proyecto GEN4OLIVE ha logrado un hito significativo con la creación de OliVaR, una herramienta revolucionaria basada en un modelo de aprendizaje profundo (Deep Learning) que, desde los primeros conceptos hasta su aplicación práctica en campos de olivos alrededor del mundo, ha demostrado ser más que una simple solución técnica, ya que supone un cambio de paradigma.

Por Gloria Rodríguez Lepe ¹, Ma Concepción Muñoz Díez ², Hristofor Miho ³ y Óscar Montaña Ramos ⁴

La olivicultura, siendo una actividad ancestral y esencial en muchas regiones del mundo, enfrenta desafíos constantes en la identificación de variedades de olivo y en el reconocimiento temprano de enfermedades. El proyecto GEN4OLIVE, “Movilización de recursos genéticos del olivo mediante actividades de selección previa para hacer frente a los futuros desafíos y desarrollo de una interfaz inteligente para garantizar la disponibilidad de información para los usuarios finales”, respaldado por la Unión Europea a través del Programa Horizonte 2020, surge como una respuesta innovadora a los desafíos en la identificación y conservación de los recursos genéticos del olivo. Este proyecto pretende mejorar la movilización de los recursos genéticos del olivo y promover actividades destinadas a mejorar las características genéticas de los olivos antes de que se utilicen en programas formales de mejora. Para lograr estos objetivos, el proyecto caracteriza variedades (cultivares) de olivo y las cataloga en función de su resistencia al cambio climático, plagas y enfermedades, así como de su rendimiento y calidad de producción.

En respuesta a esta problemática y a la necesidad de una identificación precisa de los cultivares de olivo, GEN4OLIVE ha logrado un hito significativo con la creación de OliVaR, una herramienta revolucionaria basada en un modelo de aprendizaje profundo (Deep Learning) y diseñada para abordar los desafíos clave en la identificación de variedades de olivo y el reconocimiento de enfermedades. Desde sus primeros conceptos hasta la aplicación práctica en campos de olivos alrededor del mundo, OliVaR ha demostrado ser más que una simple solución técnica: es un cambio de paradigma.

El modelo OliVaR utiliza más de 72.000 fotografías de endocarpios de olivo -esto es, el hueso del olivo- que abarcan 131 cultivares diferentes, con el



fin de mejorar la identificación de variedades. Este conjunto de datos extenso y diverso, que anteriormente no estaba disponible, sirve como base para el reconocimiento de variedades de olivo. Además, supera las limitaciones de métodos convencionales como la clasificación morfológica y el análisis genético -propensos a errores humanos y altos costes-, logrando de este modo una elevada precisión. Este nuevo sistema aprende mediante la extracción de características y reconocimiento de patrones, basándose en un amplio conjunto de datos. Su fiabilidad se atribuye a su entrenamiento, uso de aprendizaje profundo, escalabilidad, consistencia y manejo de errores, destacando por encima de todo su originalidad en la recopilación de datos llevada a cabo sin precedentes, la simplificación en el reconocimiento del endocarpio y, por tanto, la identificación de variedades.

Este artículo se sumerge en la génesis y la evolución de OliVaR, explorando cómo esta herramienta única marcará un antes y un después en la manera en que abordamos los problemas fundamentales de la olivicultura, evidenciando la necesidad crítica de soluciones

innovadoras en este campo.

Conexiones globales: la colaboración internacional que hizo posible OliVaR

Entre los objetivos fundamentales de GEN4OLIVE figuran incrementar la movilización de los recursos genéticos del olivo y fomentar actividades de premejora. Un aspecto que subraya el éxito de GEN4OLIVE y, por ende, de OliVaR, es la colaboración internacional. Para lograrlo, se ha establecido una colaboración esencial entre 16 socios de siete países, permitiendo una sinergia única de habilidades y conocimiento, clave del éxito del proyecto. Cada socio desempeña un papel único y crucial en el mismo y, por tanto, en el desarrollo y aplicación de OliVaR, demostrando cómo la cooperación internacional es clave para abordar los desafíos globales en la olivicultura. El equipo incluye bancos de germoplasma internacionales de los cinco principales países productores de olivo (España, Italia, Grecia, Marruecos y Turquía), quienes contribuyen a la identificación y conservación del recurso genético del olivo.

La Universidad de Córdoba, como coordinador del proyecto, lidera los esfuerzos para desarrollar protocolos unificados que aseguren la evaluación de las variedades de olivo a distintos estreses bióticos y abióticos. Estos protocolos armonizados buscan garantizar resultados consistentes y comparables entre los bancos de germoplasma internacionales. Los objetivos clave de estos protocolos armonizados son dos:

Garantizar que los datos recopilados en los bancos de germoplasma se alineen con la mis-



Consortio GEN4OLIVE en la Universidad de Roma La Sapienza.



ma realidad. Por ejemplo, confirmar que dos cultivares de diferentes países, a pesar de tener nombres diferentes, son efectivamente idénticos.

Estandarizar el protocolo de recolección de datos en diferentes ubicaciones geográficas. Esto implica establecer un protocolo uniforme, como medir la tolerancia a las heladas, para mantener la coherencia en el proceso de evaluación.

La Universidad de Roma La Sapienza es responsable de diseñar herramientas y plataformas que facilitan el acceso a información crucial para las partes interesadas en el sector oleícola. Una de esas herramientas consiste en un modelo de aprendizaje automático para mejorar la identificación de diversas variedades de olivo y el reconocimiento de enfermedades que ha resultado en la creación de la herramienta OliVaR, centrada en un modelo de aprendizaje profundo que se prevé revolucione este sector.

Por último, los bancos de germoplasma contribuyen a la creación de una base sólida para futuras investigaciones y proyectos. Junto con la Universidad de Córdoba, aportan valiosos conocimientos y experiencia en botánica. A nivel mundial, una red de 23 bancos de germoplasma, supervisados por el Consejo Oleícola Internacional, conserva y preserva los recursos genéticos del olivo. Los bancos de germoplasma colaboran para autenticar variedades de plantas, prevenir enfermedades y mantener bases de datos en línea. De este modo, los bancos de germoplasma involucrados en el proyecto contribuyen a la identificación y conservación del recurso genético del olivo. También tienen la tarea de completar el conjunto de datos de la Universidad de Roma con fotografías de endocarpios de olivo, siguiendo un protocolo definido por La Sapienza. Este conjunto de datos se utiliza para entrenar el modelo de aprendizaje automático desarrollado en el marco del proyecto.

En definitiva, la Universidad de Córdoba establece protocolos comunes y un lenguaje compartido entre los bancos de germoplasma, asegurando una base de conocimiento compartido. Al mismo tiempo, dichos bancos -siguiendo el protocolo de la Universidad de Roma- capturan fotografías de endocarpio, contribuyendo al



Menú principal de la aplicación OliVaR (versión móvil beta).

conjunto de datos que alimenta el modelo de aprendizaje automático desarrollado por ésta. Entre ciencia y olivos: los fundamentos teóricos que impulsan OliVaR hacia el éxito

En el corazón de OliVaR y su

capacidad para revolucionar la identificación de variedades de olivo y el reconocimiento de enfermedades se encuentra una sólida base científica y teórica. De este modo, tres conceptos clave respaldan la lógica detrás del modelo OliVaR:

- Los endocarpios de olivo poseen características únicas que permiten su diferenciación y

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
Brokerage Olive Oil

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

asociación con variedades de olivo específicas.

- Una enfermedad induce un cambio visible en las hojas y ramas de un olivo que las altera de forma suficientemente significativa como para ser detectable.
- Las características de estos elementos se pueden extraer de una imagen del endocarpio o de las ramas/hojas del olivo y clasificarlas mediante una máquina.

Por tanto, el desarrollo del modelo OliVaR se basa en la premisa de que el endocarpio del olivo es un predictor fiable de la variedad, respaldado por clasificaciones morfológicas reconocidas internacionalmente. Sin embargo, a pesar de todos estos beneficios, realizar una caracterización morfológica precisa y fiable de las variedades de olivo requiere una formación exhaustiva y puede ser un proceso propenso a errores humanos.

No obstante, el enfoque de OliVaR ha demostrado ser eficaz, ya que el análisis morfológico se combina con datos genéticos para maximizar la precisión, debido a que los marcadores genéticos aportan una mayor capacidad discriminativa que los marcadores morfológicos.

El conocimiento botánico que conduce a la plataforma proviene de la experiencia de los bancos de germoplasma involucrados en el proyecto. La base de la plataforma se basa en investigaciones y observaciones de expertos de estos bancos, que constituyen la base para la aplicación práctica. Este conocimiento forma una sólida base científica que estableció los marcadores morfológicos y genéticos como los métodos más extendidos y aceptados por la comunidad para la identificación de variedades de olivo.

Cabe destacar por tanto la importancia de la combinación de datos morfológicos y genéticos que, junto con una exploración de la tecnología de aprendizaje profundo, han impulsado OliVaR. La fiabilidad del sistema se sustenta en un conjunto de datos amplio y diverso compuesto por más de 72.000 fotografías, el uso de técnicas de aprendizaje profundo, la escalabilidad del modelo y la consistencia y estandarización establecidas por los protocolos desarrollados en el proyecto. Esto ha permitido alcanzar un impresionante índice de precisión del 86%, lo que demuestra la calidad del modelo de aprendizaje automático a la hora de detectar una variedad de olivo.

La fiabilidad del sistema se sustenta en varios factores. Su capacidad para aprender y reconocer variedades de olivo supera a métodos convencionales, gracias a la amplitud del conjunto de datos y el enfoque de aprendizaje profundo. Además, la herramienta ha demostrado una capacidad de manejo de errores que supera a la de los expertos humanos, permitiendo incluso reintentos en casos de fallos.

En la mira de la precisión: fiabilidad, originalidad y limitaciones de olivar

El modelo pasa por una fase de entrenamiento para reconocer patrones y asociaciones entre las características extraídas y las va-

[Sigue en pág. 11]



Aceites de oliva

		EUROS/T. SEMANA 3/9 junio '24 (Cierre día 30 mayo '24)	EUROS/T. SEMANA 10/16 junio '24 (Cierre día 4 junio '24)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	7.200/7.350	7.200/7.350
	Virgen	7.400/7.600	7.400/7.600
	Virgen extra	7.800/8.000	7.800/8.000
	Refinado	7.300/7.350	7.300/7.350
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	7.300/7.350	7.300/7.350
	Virgen	7.500/7.600	7.500/7.600
	Virgen extra	7.900/8.100	7.900/8.100
	Refinado	7.250/7.300	7.250
SEVILLA	Lampante, base 1º	7.200	7.200
	Virgen	7.500/7.800	7.500/7.800
	Virgen extra	8.000/8.500	8.000/8.500
	Refinado	7.300/7.350	7.300/7.350
GRANADA	Lampante, base 1º	7.200/7.350	7.200/7.350
	Virgen	7.400/7.600	7.400/7.600
	Virgen extra	7.800/8.000	7.800/8.000
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	8.000	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	7.500/7.600	7.500/7.600
	Virgen extra	7.800/8.200	7.800/8.200
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	7.300	7.300
	Virgen	7.500	7.500
	Virgen extra	8.050	8.050
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	7.000/7.200	7.000/7.200
	Virgen	7.300/7.500	7.300/7.500
	Virgen extra	8.000/8.300	8.000/8.300

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

AGROISA

maquinaria|servicios

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM | info@agroisa.com

Logo of Cámara Agraria de Andalucía Occidental

Logo of INMECAL

Logo of ITB Invecito

Logo of Agrotechbiomed

Logo of CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

Logo of PYME INNOVADORA

Logo of Facebook, Twitter, YouTube, LinkedIn, and Google+



Aceites de orujo

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

SEVILLA	ANDALUCÍA	EUROS/T. SEMANA 3/9 junio '24 (Cierre día 30 mayo '24)	EUROS/T. SEMANA 10/16 junio '24 (Cierre día 4 junio '24)
		€/t.	€/t.
	Refinable, base 10°	2.950	2.950
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	4.100/4.150	4.100/4.150

Aceites de semillas

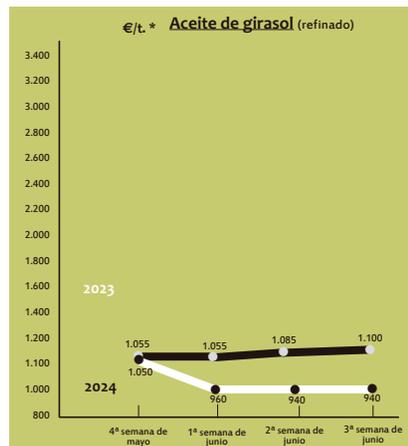
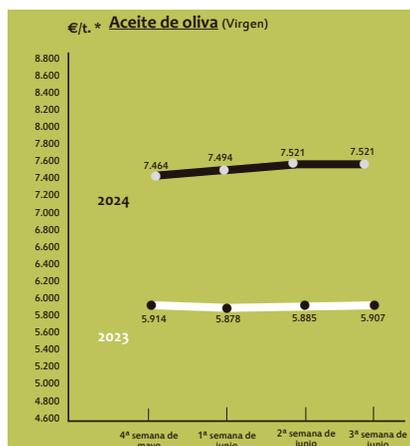
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)	EUROS/T. SEMANA 3/9 junio '24 (Cierre día 30 mayo '24)	EUROS/T. SEMANA 10/16 junio '24 (Cierre día 4 junio '24)
		€/t.	€/t.
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.080/1.090	1.100
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.025	1.005
	Refinado	1.085	1.055
	ACEITE DE SEMILLAS		
	Refinado	1.080/1.090	1.100

Oleínas y Ácidos grasos

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

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONA

	EUROS/KG. SEMANA 3/9 junio '24 (Cierre día 30 mayo '24)	EUROS/KG. SEMANA 10/16 junio '24 (Cierre día 4 junio '24)
	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3° (origen)	880	880
GRASA ANIMAL 5° (origen)	895	895
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.110	1.110
ACEITE DE COCO (refinado)	1.753	1.753
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.320	4.320
ACEITE DE RICINO	1.450	1.450
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	7.160	7.160
GLICERINA BIDEUTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

**GUILLEN**
BROKER**MIGUEL GUILLÉN**
INTERNATIONAL OLIVE OIL BROKERAvda. 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 3/9 junio '24 (Cierre día 30 mayo '24)	EUROS/KG. SEMANA 10/16 junio '24 (Cierre día 4 junio '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,10	9,10
		ACEITE DE OLIVA refinado	7,30	7,30
		ACEITE DE OLIVA lampante	7,25/7,35	6,20
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	4,30	4,30
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,06	1,10
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	1,06	1,06
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,20	2,20
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,20/9,40	9,20/9,40
	ACEITE DE OLIVA virgen	8,10	8,10	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,90/8,00	7,90/8,00	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,50/8,50	7,50/8,50	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA refinado	s/c	s/c	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	8,30/8,50	8,30/8,50	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	8,00/8,30	8,00/8,30	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,20	8,00/8,20	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (4 de junio de 2024) (Los tipos de mercado)

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

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,086
Dólar Canadá	1,472
Yen japonés	164,89
Corona sueca	11,434
Corona checa	25,368
Libra esterlina	0,855
Franco suizo	0,981



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ

ceqitalia.com



Consorzio Extra Vergine di Qualità con il supporto della Commissione Europea e del Governo Italiano.
Reg. (CE) n. 853/2002 and 853/2014 as amended



Cooperativas

Producto Cooperativo, la marca para que el consumidor reconozca los productos de las cooperativas

Impulsada por Cooperativas Agro-alimentarias de España, la marca *Producto Cooperativo* nace con la pretensión de que el consumidor visualice y reconozca los productos de las cooperativas a través de los valores y principios diferenciales que define el cooperativismo y su contribución a la triple sostenibilidad: social, económica y medioambiental.

En este sentido, la organización se ha referido al impacto que generan las cooperativas en sus territorios, como empresas conformadas por agricultores y ganaderos unidos que tratan de llevar sus productos -frescos y naturales- de manera directa al consumidor, comprometidas con su entorno rural y que no se deslocalizan; además de cumplir los más estrictos requisitos nacionales y europeos en materia de seguridad alimentaria, respeto al medio ambiente y bienestar animal. Y una forma de hacer



empresa diferente, en la que el valor generado retorna a las personas -a sus socios y socias, agricultores y ganaderos españoles- y al territorio, según ha destacado.

Para diseñar la marca, Cooperativas ha explicado que se ha desarrollado una importante investigación pa-

ra la que ha contado con la consultora Kantar que, a partir de los hallazgos de su panel de más de 12.000 hogares y una encuesta a una selección de 1.200 de ellos que ya consumían productos cooperativos, “se recogieron interesantes conclusiones que han servido para construir una propuesta sólida”.

De esta manera, se ha podido conocer lo que piensan los consumidores de los productos cooperativos y, en especial, los atributos que más valoran a la hora de realizar la compra y sobre los que podemos conectar para promover que adquieran los productos de nuestras cooperativas.

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).....	470
Harina de girasol (integ.) (abril).....	290
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....	1.550

Dólares/t.

Harina de pescado, de Perú	s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)	s/c

CEREALES

(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 **1.179,50** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.213,00**.

◆ Precios: Futuros julio.

Harina de soja: **355,20** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **368,60**.

◆ Precios: Futuros julio.

Aceite de soja: Cerraba a **43,59** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **45,81**.

◆ Precios: Futuros julio.

Maíz: Terminó la semana a **442,00** centavos/bushel, habiendo comenzado a **455,50**.

◆ Precios: Futuros julio.



[Viene de pág. 5]

riedades de olivo correspondientes. Utilizando un conjunto de datos etiquetados que contiene endocarpios de olivo y sus cultivares asociados, el modelo ajusta sus parámetros internos para minimizar los errores de predicción y mejorar su capacidad para diferenciar entre varias variedades de olivo. Posteriormente, clasifica las imágenes enviadas por los usuarios en función de sus características para evaluarlas en función del conocimiento adquirido sobre las variedades de olivo presentes en el conjunto de datos. En el caso de enfermedades, el sistema aprende discerniendo las alteraciones inducidas en las ramas y hojas por las condiciones del olivo mediante el análisis de imágenes.

La originalidad de OliVaR radica en su enfoque innovador para la identificación de variedades de olivo. Su capacidad para simplificar el proceso de reconocimiento del endocarpio, combinada con la extracción sistemática de síntomas e identificación de variedades, marca un hito en la aplicación de la Inteligencia Artificial a la agricultura. El modelo ha superado las expectativas al ofrecer contribuciones significativas al avance científico en el campo de la olivicultura, proporcionando herramientas prácticas y eficaces para los agricultores y científicos por igual.

Aunque existen limitaciones, como la incapacidad para identificar variedades no presentes en el conjunto de datos de entrenamiento y la vulnerabilidad a alteraciones físicas en las muestras, la fiabilidad y originalidad de OliVaR son innegables. A pesar de estas limitaciones, la originalidad del sistema radica en su conjunto de datos sin precedentes, la simplificación en el reconocimiento del endocarpio y la extracción sistemática de síntomas e identificación de variedades.

Revolucionando la olivicultura: una aplicación integral para el intercambio de información y el empoderamiento de los agricultores

La aplicación tiene dos funcionalidades principales: una relacionada con el intercambio de información y otra con el empoderamiento de los agricultores. Por un lado, OliVaR ofrece una biblioteca de variedades y enfermedades de olivos, permitiendo que todos los interesados accedan a la misma información de forma unificada. Como se ha comentado anteriormente, esta información está respaldada por protocolos compartidos y una terminología acordada por los diversos bancos de germoplasma que participan en el proyecto. Por otro lado, el proyecto GEN4OLIVE proporciona una herramienta que permite identificar con precisión variedades de olivos basándose en la imagen de un hueso de aceituna sin la ayuda de un experto.

Aunque están previstos talleres formativos y la herramienta estará disponible en los próximos meses, su uso es sencillo: los agricultores deben limpiar los huesos siguiendo un protocolo predefinido y tomar una foto del endocarpio de la aceituna. Los resultados se presentan como un porcentaje de coincidencia entre la entrada (una imagen del endocarpio) y las variedades en la base de datos, proporcionando probabilidades para cada variedad. Para reducir el riesgo de identificar incorrectamente una variedad, los agricultores pueden escanear varios huesos para mejorar la precisión de la identificación. El mismo proceso se aplica para la detección de enfermedades del olivo.

Horizontes infinitos: perspectivas futuras para GEN4OLIVE y olivar en la olivicultura global

El proyecto GEN4OLIVE y el modelo OliVaR han demostrado ser una combinación poderosa para abordar los desafíos en la identificación y conservación de las variedades de olivo. Con sólidos fundamentos científicos, colaboración internacional y un enfoque innovador, este proyecto está a la vanguardia de la investigación en olivicultura. A medida que se avanza hacia el futuro, las perspectivas incluyen la expansión de la aplicación de OliVaR, el fortalecimiento de la colaboración internacional y la continuación de la investigación para garantizar la sostenibilidad y diversidad genética del olivo. De este modo, se explorarán posibles expansiones en la aplicación de OliVaR, considerando su aplicación en otros cultivos y su adaptación para abordar problemas agrícolas más amplios. Además, se discuten estrategias para fortalecer aún más la colaboración internacional, enfatizando la importancia de continuar la investigación para garantizar la sostenibilidad y diversidad genética del olivo en el futuro.

Este cierre subraya la contribución esencial de GEN4OLIVE y OliVaR a la preservación de los recursos genéticos en la olivicultura. Estas innovadoras iniciativas y herramientas no sólo anticipan el futuro de este sector a nivel mundial, sino que también fomentan prácticas agrícolas que aseguran la conservación a largo plazo de la diversidad genética del olivo. Su impacto va más allá de las fronteras agrícolas al promover la gestión responsable de los recursos naturales y resaltar la importancia de un enfoque que garantice la viabilidad a largo plazo de la olivicultura.



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@cgac.es

STING

El rey del pop-rock y su mensaje en una botella... de AOVE

Entrevistado por Pandora Peñamil Peñafiel

Considerado como uno de los artistas más importantes del mundo, el cantante británico Sting -10 premios Grammy, 2 Brit Awards, un Globo de Oro, un Emmy, 3 nominaciones a los Oscar...- no necesita demasiadas presentaciones. Sin embargo, pocos saben que hace más de dos décadas cambió el bullicio de los escenarios por la quietud mediterránea de la Toscana. Allí adquirió la bellísima villa *Il Palagio* y se mudó junto a su esposa Trudie Styler y sus seis hijos para combinar sus dos pasiones, la música y la gastronomía. Hoy en día producen vino, miel y aceite de oliva. Quién habría imaginado hace casi cuatro décadas, cuando cantó por primera vez junto a The Police su famoso *Message in a bottle*, que viviría rodeado de botellas... ¡pero de AOVE! Bienvenidos al paraíso toscano de Sting de manos de su ilustre anfitrión.

Su mujer Trudie y tú habéis convertido una finca abandonada en medio de la Toscana en una maravillosa villa que actualmente produce aceite de oliva, vino ecológico y miel. ¿Cómo surgió esta iniciativa? ¿Qué te llamó tanto la atención del estilo de vida mediterráneo?

Uno de nuestros hijos nació en la Toscana mientras pasábamos unos meses allí en una villa alquilada. Tuvimos el tiempo suficiente de acomodarnos y comenzar a sentirnos como en casa en aquel lugar. Fue, sin duda, el comienzo de nuestra conexión con la región. Trudie y yo iniciamos una búsqueda que nos llevó 7 años hasta encontrar nuestra propia casa en Italia. Cuando des-

cubrimos *Il Palagio* nos sorprendió gratamente. Desprende algo maravillosamente restaurador y tranquilizador y es un lugar muy especial para nosotros y nuestra familia.

Il Palagio ya contaba con sus propias viñas y una larga historia de producción de vino que se remontaba a comienzos de 1500. Cuando empezamos a rehabilitar la propiedad, nos dimos cuenta de lo fantástico que sería continuar con ese legado y, por lo tanto, nos comprometimos a revitalizar los viñedos y los olivares.

Has llegado a decir que recoger aceitunas es terapéutico... ¿Qué significa para ti el olivo, un árbol tan simbólico y eterno en la historia de la humanidad?



Es un árbol maravilloso. El olivo me transmite paz y tranquilidad.

¿Si vais a casa de unos amigos a cenar les obsequiáis con una botellita de aceite de oliva o, en ese caso, recurrís al clásico vino?

Depende de la ocasión y de lo que Trudie y yo creamos que nuestros anfitriones van a disfrutar más, pero probablemente nos decantamos por nuestro AOVE *Il Palagio*. En alguna ocasión también llevamos alguno de los vinos de Tenuta Il Palagio, nuestro producto estrella *Sister Moon*, o incluso nuestro nuevo caldo vintage *Message in a bottle*.

De hecho, has asegurado que la buena comida está relacionada directamente con la buena música (“si no como bien no canto bien”)... ¿Comer mejor nos hace mejores personas? ¿Cuál es tu comida preferida?

No sé si comer bien nos hace mejores personas, pero de lo que estoy convencido es que disfrutar de un buen vino y una buena comida con los demás, así como crear música y cantar, es la mejor forma de compartir nuestras experiencias.

Uno de mis platos favoritos es, sin ninguna duda, los *penne all’arrabiata* que elabora nuestro chef Joe Sponzo.

Hace unos años decidiste buscar refugio en este rincón de Italia. ¿Qué placeres te ofrece esta vida comparada con la de las discográficas y los macro-conciertos?

Como comentaba antes, *Il Palagio* posee una atmósfera y un ambiente propios que resultan placenteros y restauradores, muy apropiados para la meditación y la creatividad. Es un lugar muy inspirador. Trudie y yo nos dimos cuenta de que el campo toscano alimenta nuestro espíritu contemplativo. Aquí hemos encontrado poesía en la tranquilidad de los



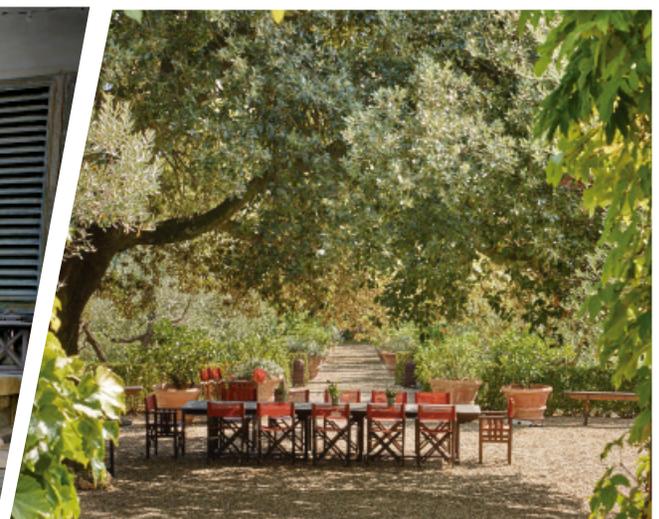
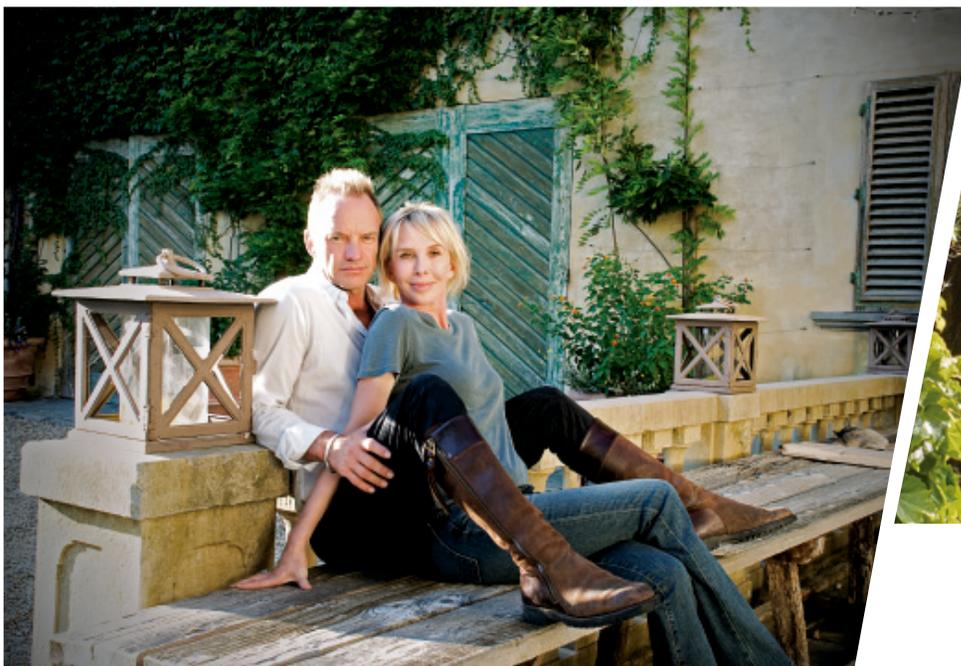
Asistencia técnica
especializada
para el mejor
aceite de oliva

GEA

bosques y nos sentimos inspirados mientras nadamos en el lago o, simplemente, dando un paseo.

Formáis un gran tándem, el ejemplo de que al final todo lo que importa reside en la familia. En un mundo frágil como el nuestro, ¿qué legado queréis dejar a vuestros nietos?

Nos gustaría dejar el mundo mejor de lo que lo encontramos para nuestros nietos. Un lugar donde el respeto por nuestras diferencias y por el bienestar de todas las personas sean pilares básicos.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "Offline"

PROCESO "Online"



www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO ORIGINAL FLOTTWEG
WWW.CALDEREPIAMANZANO.NET

SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO
SERIGRAFÍA VITREABLE Y DECORADA, 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.

Tel: +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

Desarrollada en 1980, el grupo PALACÍN se ha especializado en el desarrollo de tecnología y componentes para el sector agroalimentario. Con más de 15.000 metros cuadrados que incluye un centro de investigación, un laboratorio y un taller de desarrollo de nuevos productos para industria alimentaria y en especial para el sector oleícola, apostando por las mejores tecnologías. Ha sido reconocida como una de las empresas líderes por su calidad y compromiso en el desarrollo sostenible de la actividad agroalimentaria para España y Portugal.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

FABRICA Y ALMACÉN
Avda Viciana, Farmagorria nº 12
48500 BAYONA, Vizcaya
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Rua A. Figueiredo 60
Zona Ind. de Mirandela
5370-063 MIRANDELA
Telf: 00351 278 098 522

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

TAOSA

agrama
ciencia y vida

LABORATORIOS

ANÁLISIS AGROALIMENTARIOS

Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

P.I. La Regilla - C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 - 41016 Sevilla
Tel: 954 57 12 21 - Fax: 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los GRANDES ACEITES

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

PH: +351 964 288 994
Vidigueira, Portugal

TREICO
INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación para el Olivo, 2014

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es
CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

MATED
AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE, ELECTRICIDAD, SOFTWARE

Polígono Industrial "Los Olivares" C/ Huelva, 4, 23509-Jaén

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

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.enaces). 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

JAR METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarir.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



MUNDOLIVAR

Vuelve el gran congreso mundial del olivar y el aceite de oliva





MUNDOLIVAR

Vuelve MUNDOLIVAR, el II Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnia organizado por Grupo Editorial Mercacei y Grupo Agromillora. Un año más, el gran congreso mundial del olivar y el aceite de oliva regresará al Aula Magna del Campus de Rabanales de la Universidad de Córdoba (UCO) los próximos 11 y 12 de junio en una edición que promete ser incluso más espectacular que la primera, que representó todo un hito en el sector oleícola y olivarero.





Al igual que en la primera edición, este encuentro pionero y sin precedentes en el sector congregará a más de 1.200 asistentes y a los grandes referentes de la olivicultura internacional. Portugal será el país invitado en esta edición, contando con una amplia representación de profesionales de alto nivel del país vecino.

MUNDOLIVAR 2024 volverá a convertirse en la gran referencia mundial de la olivicultura y la elaiotecnia, respondiendo a las necesidades y preocupaciones reales del sector, con la innovación, la rentabilidad, el *business* y el *networking* como piedras angulares. Un Congreso que, a falta de más de tres meses para su celebración, ya ha despertado una inusitada expectación.

La cita reunirá de nuevo a los principales actores del sector nacional e internacional: olivicultores, productores, responsables de almazaras y cooperativas, envasadores, inversores, CEOs y directores técnicos, consultores, ingenieros agrónomos y técnicos; así como centros de formación y de I+D+i, asociaciones profesionales y administraciones.

Un programa imbatible

Los máximos ejecutivos de las grandes compañías de la industria del aceite de oliva explicarán en un mismo foro a todos los asistentes cómo adaptarse a los tiempos convulsos que se viven en la actualidad; mientras que los nuevos

actores del sector confirmarán el atractivo de invertir en olivicultura y ofrecerán las claves para obtener la mayor rentabilidad.



La Inteligencia Artificial y la aplicación de las TIC en el campo y en la almazara constituirá otro de los ejes vertebradores del Congreso, con la presencia de empresas punteras y a la vanguardia en lo que se refiere a digitalización, que hoy día se antoja como una de las mejores herramientas para la toma de decisiones.

MUNDOLIVAR 2024 ofrecerá también las claves para elaborar aceites de oliva vírgenes extra saludables y de altísima gama, desveladas por los mejores productores nacionales e internacionales.

Otras temáticas de indudable interés y rabiosa actualidad que se abordarán durante las dos jornadas del Congreso serán el agua, el secuestro de carbono -como nueva vía de ingresos- y el cambio climático; las mejores prácticas en el proceso de extracción para revertir los bajos

rendimientos; o la revolución genética y las nuevas variedades y modelos de plantación. Todo ello con un enfoque práctico, directo y orientado al negocio a cargo de los mejores profesionales del mundo.

Talleres únicos

Además de las mesas redondas, MUNDOLIVAR 2024 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 los participantes mediante *business meetings*.

También contará con diversos talleres prácticos -que tanto éxito obtuvieron en la primera edición- para profundizar, por ejemplo, acerca de las claves para diseñar y gestionar una explotación de olivar en seto; o en cuestiones relacionadas con el diseño de riego y fertirrigación sostenible en olivar; la olivicultura regenerativa; la Inteligencia Artificial aplicada al campo y a la almazara; y las estrategias ganadoras de diferenciación y posicionamiento de una marca de AOVE Premium.

Por si fuera poco, el Congreso ofrecerá también una atractiva programación de actividades paralelas tales como *showcookings*, catas y encuentros *B2B*; y varios restaurantes de Córdoba ofrecerán menús temáticos de AOVE durante los dos días de un evento único que, como sucedió en la primera edición, no dejará indiferente a nadie.



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





NUESTROS PRODUCTOS



ENVASADORA POR PESO
FILLING MACHINE



DL-295



ENVASADORA
PACKING MACHINE



MEDIDOR GRASA
FAT METER



MOLINO
MILL



ETIQUETADORA
LABELER



TAPONADORA
CAPPER

Ingeniería valenciana
al servicio del aceite de oliva.

comercial@autelec.es | www.autelec.es

+34 628 632 992

DAMOS FORMA
A TUS
EMOCIONES

INGENIERÍA
AGROALIMENTARIA



Especialistas en el desarrollo de proyectos de almazaras

Redacción de Proyectos · Dirección facultativa de Obras · Tramitación de licencias administrativas · Gestión de ayudas y subvenciones · Gestión integrada de Proyectos

www.pastranaingenieria.com

FERCAM

Feria Nacional del Campo
26 al 30 de junio de 2024
Manzanares

62 EDICIÓN





F I N I B U S

COMERCIO DE ACEITE DE OLIVA
OLIVE OIL BROKERAGE

MIGUEL S. VERDASCO
miguel@finibus.es
0034 659 920 608

LA
EXTRACCIÓN
EN PERFECTA
SINCRONÍA

centrifugación
alemana

www.centrifugacionalemana.com



CIERRES QUE MARCAN LA DIFERENCIA



fourfam.

www.fourfam.com

TAMESUR,
CALIDAD Y
RENDIMIENTO

**MAQUINARIA DE
ELEVACIÓN
Y TRANSPORTE**

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



TAMESUR, S.A.

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

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

C/ Villamartín, 1 3ªA • 30201 Cartagena (Murcia)

Tlf. 868 099 800 / 647 409 377 • muestras@mediaoil.com



DE
BUJALANCE

CALDERERÍA INOX

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



INGENIERÍA, AUTOMATIZACIÓN, CONTROL Y GESTIÓN DE PROCESOS PARA ALMAZARAS

42 AÑOS OFRECIENDO SOLUCIONES

► SISTEMA 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

Solution
Partner

SIEMENS

Automation

vmware
PARTNER

PROFESSIONAL
SOLUTION PROVIDER

Rockwell
Automation

Recognized Systems Integrator

Sede en Europa

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

Sede en América

6ª Avd. 0-60, Gran Centro Comercial, Zona 4 / Torre II.
8º Nivel. Oficina 801.
01004 Guatemala C.A. (Guatemala)
Tfno.: +(502) 2335-2320 / +(502) 2338-0022

www.procisa.es



INGENIA
PROCESS

INGENIERÍA Y AUTOMATIZACIÓN

- Instalaciones Eléctricas
- Cuadros Eléctricos
- Automatización y Control
- Programación Industrial
- Desarrollo Software
- Energías Renovables
- Digitalización e Industria 4.0

EQUIPO
EXPERIMENTADO

INNOVACIÓN

SOSTENIBILIDAD

ESPECIALISTAS
EN ALMAZARAS



www.ingeniaprocess.com



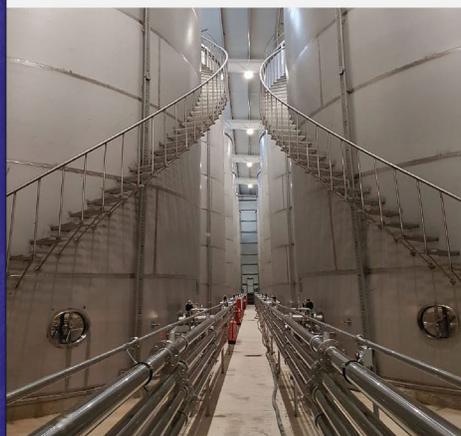
Unidos por la tradición, alimentados por la pasión.

migasa.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.



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.

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.



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



953 632 074



administracion@innovacaldereria.com



www.innovacaldereria.com





CONSULTA ESTUDIO
COMPLETO

El Mejor Fertilizante para olivos es **INPROG** Rentable y Productivo



+13.000 Ha
Abonadas



+1.200
Explotaciones



+40.000 Tn
Fertilizantes

87%

Repetición
de clientes

Estudio CTAEX.
Comparativa entre
Fertilizante químico
y órgano-mineral
FORTEC-FR®



FORTEC-FR®
Nuestra gama premium

Rendimiento Neto (Kg aceite/Ha)

	Organomineral	Químico
2021	2.139 Kg	1.463 Kg
2022	1.899 Kg	1.687 Kg
2023	1.497 Kg	1.053 Kg

Datos CTAEX (Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario de Extremadura)

MANZANO
Flottweg



LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN · BODEGAS ACERO INOXIDABLE · S.T. OFICIAL FLOTTWEG

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997



administracion@origenia.com
Tel.: 957 49 85 90 // Fax: 957 24 51 55

Somos Especialistas en Fertilización para Olivos



info@inprog.es

fertilizantes
inprog
www.inprog.es

calderón[®]
obras maestras

1949—futuro



almazara acesur

área especializada en grandes proyectos
para el sector oleícola

constructora
transdisciplinar

construccionescalderon.com

Mercacei Especial SEMANAL MUNDOLIVAR

Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 958
Apdo. de Correos 17
14600 MONTORO (Córdoba)
Tfns.: 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



WWW.INDUSTRIASDELAROSA.COM

SICMA

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



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**

CALERO
GROUP

INGENIERÍA Y
DESARROLLO
AGRO-INDUSTRIAL

TRITURADORA DE HOJAS

LAVADORA / LIMPIADORA
ECO 1000

CINTA TRANSPORTADORA

LIMPIADORA LP

PESADORA P-300

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

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

MOSH MOAH acreditado en todos los aceites vegetales comestibles

38
ENSAYOS

**"El laboratorio
más acreditado
en aceites vegetales
de España"**

indlab
indlab.es
 924 730 180
 957 654 831

Indlab Jerez Indlab Montilla

Indea Technologies

**SISTEMAS DE CONTROL
ALMA/System®**

OPTIMIZACIÓN COMPLETA DE SU ALMAZARA 4.0

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

www.indeatech.com
 Tel.: 913 980 071
 indea@indeatech.com

**¡Sabor que se pega
en cada gota!**
**La etiqueta que se
queda contigo.**



Adhesisvas Ibi
FÁBRICA DE ETIQUETAS
www.adhesisvasibi.com



Arola
Logistics & Customs

Servicios aduaneros

Desde nuestra visión integral de cada proyecto y nuestra experiencia con la legislación en materia aduanera, podemos garantizarle los timings más adecuados a sus necesidades, y ofrecerle tranquilidad y seguridad cada vez que pasemos por un despacho de aduanas y gestión aduanera.

Gestión y consultoría en logística internacional

Ofrecemos servicios de una agencia de carga transitaria (freight forwarder) desde un enfoque door-to-door.



Follow us:
in X @

arola.com

GESCA

AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL
INDUSTRIAL AUTOMATION

www.gesca.es

Terancia



EL INGREDIENTE TECNOLÓGICO PARA TU ACEITE DE OLIVA.

Llevamos más de sesenta años diseñando y fabricando maquinaria industrial para la transformación del aceite de oliva, combinando rendimiento, eficiencia y diseño.

CLEMENTEINDUSTRY.COM

CLEMENTE
TECHNOLOGY FOR FOOD INDUSTRY

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



DESDE 1967

DISEÑO Y FABRICACIÓN DE BOMBAS

ventas@bombaatrief.es
bombaatrief.es

(+34) 944 416 238

Lutxana Asua Errepeidea, 26
48950 Erandio, Bizkaia

Canals
EXPERIENCIA E INNOVACIÓN



Cápsulas y Precintos para Envases de Aceite
Capsules and Quality Seals for Oil Bottles



Av. Pau Claris, 36-38 08760 Martorell (Barcelona) SPAIN

Tel. +34 93 775 04 62 ventas@mmcanals.com

Fax: +34 93 775 55 54 www.mmcanals.com



MIRANDA OLIVE OIL
BROKERS

www.mirandaoliveoilbrokers.com

Broker Internacional
de Aceite de Oliva
International
Olive Oil Broker

Avda. Juan Sebastián Elcano 201
29017 Málaga, España
Tel. +34 690 279 733 / +34 722 140 806
compras@mirandaoliveoilbrokers.com



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

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

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

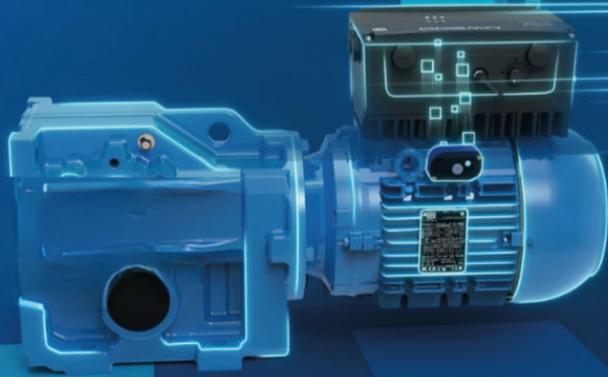
*O seu parceiro na
extração de azeite*



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

WEGmotion Drives

Desde motores, variadores y reductores hasta un **paquete integrado de movimiento.**



La industria está siempre en movimiento. Y WEG no deja de evolucionar. Pensando en esto, hemos desarrollado WEG Motion Drives, un paquete integrado y flexible que combina motores, reductores, variadores y soluciones digitales para mejorar la productividad de tu fábrica. ¿Sabes lo que eso significa? Significa fiabilidad, un mejor control de máquinas y equipos, más inteligencia en los procesos operativos y mayor eficiencia para tu industria. Es la asociación de WEG preparándote hoy para los desafíos del mañana.



WEGmotion
Drives

Driving efficiency and sustainability



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



Avda. Gran Capitán, 12 3ª Planta,
Córdoba (España)



int.odorico@gmail.com

**Produce
Intelligent
Solutions**



 **hispattec**
agointeligencia

Efemis

- Gestión agronómica integral, web y app
- Multi-territorio y con productores asociados
- Sensores, satélites, vademecum, cuaderno de campo

ERPagro

- Gestión de almazaras y comercializadoras
- Control de costes y trazabilidad
- Apps: socios, empleados, producción

Control Tower PRO

- Plataforma global e independiente
- Optimización y control de la logística
- Control de calidad y gestión del transporte

Margaret

- Inteligencia Artificial para la agricultura
- Modelos predictivos: producción, pedidos, etc.
- Integración con múltiples dispositivos



600 clientes
en todo el mundo



30 países
con nuestros
sistemas implantados



41.000 envíos
gestionados en 2023



28.000 millones
de euros comercializados
por nuestros clientes

+34 950 28 11 82 

[hispatec.com](https://www.hispatec.com) 



CERRAMOS DE
LA MANERA MÁS
**SOSTENIBLE Y
SEGURA** LO QUE
MÁS IMPORTA:
TU AOVE

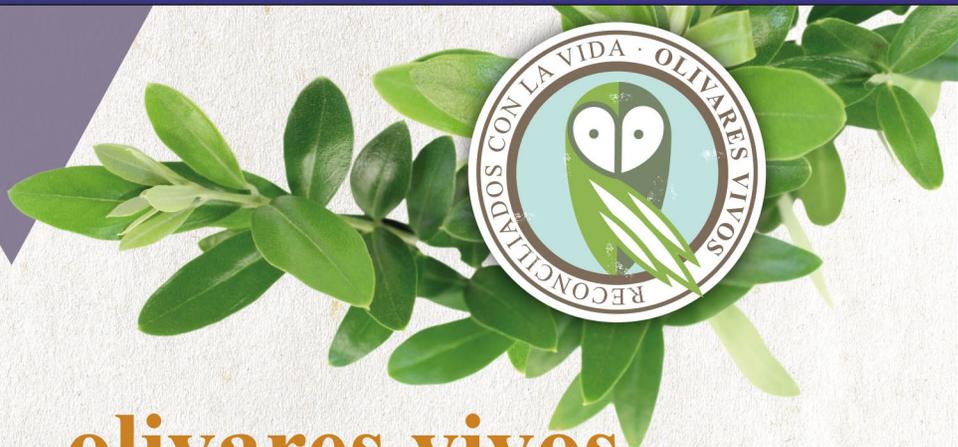


+100 años
innovando

torrentclosures.com



Cofinanciado por la Unión Europea



olivares vivos

OLIVAS
RECONCILIADOS
COM A VIDA
ULIVETI
RICONCILIATI
CON LA VITA
ΕΛΑΙΩΝΕΣ
ΠΟΥ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΥΝ
ΤΗ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ
AT ONE WITH
NATURE

AOVE
RECONCILIADOS
CON LA VIDA

www.olivaresvivos.com

SOCIOS:



COFINANCIADORES:



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.



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

XII Concurso Ibérico de Aceites de Oliva Virgen Extra Premios Mezquita

Febrero 2025

REAL CÍRCULO DE LA AMISTAD DE CÓRDOBA
Concurso dedicado a todos nuestros "Jóvenes Emprendedores"

premiosaove@premiosmezquita.com
www.premiosmezquita.com



PROGRAMA

Mesas Redondas de MUNDOLIVAR 2024

Programa 11 de junio

RECEPCIÓN Y ACREDITACIÓN DE CONGRESISTAS

8:30 h

9:00 h

APERTURA DEL CONGRESO

- **Juan A. Peñamil.** CEO y Editor de Grupo Editorial Mercacei
- **Jordi Mateu.** CEO de Grupo Agromillora
- **Manuel Torralba.** Rector de la Universidad de Córdoba (UCO)
- **Francisco Ramón Acosta Rosa.** Delegado Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Córdoba (Junta de Andalucía)
- **Andrés Lorite.** Vicepresidente Primero de Infraestructuras, Sostenibilidad y Agricultura de la Diputación de Córdoba
- **Blanca Torrent.** Primera Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Córdoba. Delegación de Hacienda, Economía y Empleo
- **Socorro Ortega.** Directora de Zona Córdoba en Banco Santander

TIEMPOS CONVULSOS EN EL SECTOR OLEÍCOLA: CÓMO ADAPTARSE

- **Ignacio Silva.** Presidente 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
- **Jorge De Melo.** CEO de Sovena

Moderador: **Juan A. Peñamil.** CEO y Editor de Grupo Editorial Mercacei

11:00 h

COFFEE BREAK & NETWORKING

NUEVOS ACTORES EN EL SECTOR: EL ATRACTIVO DE INVERTIR EN OLIVICULTURA

- **Pedro Foles.** CEO de Bolschare Agriculture
- **Jorge Pena.** CEO de Innoliva (Portugal)
- **Gregorio Álvarez.** CEO de IBEREOLIO
- **Augusto Lippi.** Fundador de ARTEOLIO
- **Javier Martínez.** Director General de AGBAR Agriculture

Moderador: **Carmen González Moya.** Responsable de Agro en Andalucía de Banco Santander

12:45 h

LA SOSTENIBILIDAD COMO FUENTE DE INGRESOS DEL OLIVICULTOR

La sostenibilidad no es altruismo, es capitalismo. Introducción a cargo de **Jerusalem Hernández.** Sustainability and Corporate Governance de KPMG España

- **Dimas Antúnez.** CFO de Bolschare
- **Francisco Mondragão-Rodrigues.** Coordinador del Master en Agricultura Sostenible. Escuela Superior de Biotecnología de Elvas (Portugal)
- **Isabel Ribeiro.** Desarrollo de Negocios, Sostenibilidad e Innovación de Nutrifarms
- **José Eugenio Gutiérrez.** Delegado de SEO/BirdLife en Andalucía y Director del LIFE Olivares Vivos
- **Bruno Caldeira.** Director Development & New Business en CONSULAI (Portugal)

Moderador: **José Manuel Lacarte.** Director Comercial de Grupo Agromillora

13:45 h

AGUA Y CAMBIO CLIMÁTICO. HERRAMIENTAS GENÉTICAS PARA AFRONTAR EL CALENTAMIENTO GLOBAL

Recursos hídricos: pasado y futuro. Introducción a cargo de **Emma Gaitán.** Responsable de la Fundación para la Investigación del Clima

- **Juan Carlos Cañasveras.** Desarrollo de Negocios en BALAM Agriculture
- **Felipe Oliva.** Director Técnico en España de Todolivo
- **Edgardo Giordani.** Departamento de Cultivos Arbóreos de la Universidad de Florencia (Italia)
- **Giuseppe Lopriore.** Investigador y profesor de Arboricultura y Cultivos Arbóreos de la Universidad de Bari (Italia)
- **Concepción Muñoz.** Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba (UCO)

Moderador: **Jordi Mateu.** CEO de Grupo Agromillora

INTELIGENCIA ARTIFICIAL: 3 CASOS PRÁCTICOS QUE DEMUESTRAN QUE LA IA ES YA UNA REALIDAD EN LA ALMAZARA

- Proyecto Almazara, Digitalization & Management 5.0
- **Pedro Martínez.** Director Gerente de IMS Control Industrial
- **José Zambrana.** Responsable del Departamento de Ingeniería de IMS Pesaje Industrial
- **Oleícola Jaén.** Almazara 300.0
- **Joaquín Morillo.** Director Operativo de Grupo Oleícola Jaén
- **FOSS y la IA o los datos necesarios para la Gestión Inteligente de las Almazaras**
- **Antonio Roldán.** Product Specialist Wine and Oil en FOSS

Moderador: **Juan Vilar Hernández.** Doctor en Economía, consultor, analista agronómico internacional, profesor y consejero social de la Universidad de Jaén (UJA), y agricultor

COFFEE BREAK & NETWORKING

¿QUÉ VALE TRANSFORMAR MI FINCA A LOS NUEVOS MODELOS DE PLANTACIÓN?

- **Álvaro Labella.** Gerente de Olivogestión
- **Hugo Janeiro.** Director de AGR by De Prado
- **Antonio Cerdón.** Director Técnico de I+D+i de Agrosan
- **Pedro Marques.** Administrador de Lagar do Vale
- **Pedro Navarro.** Director Comercial de BALAM Agriculture

Moderador: **Cristóbal Sánchez.** Delegado Comercial en Andalucía de Grupo Agromillora

Programa 12 de junio

9:00 h

INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN EL CAMPO Y LA ALMAZARA

- **Meelad Yousef.** Departamento de Ciencias y Recursos Agrícolas y Forestales de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes de Córdoba. ETSIAM-UCO: IA como herramienta fundamental para la toma de las mejores decisiones en la protección del cultivo del olivar
- **Emilio Camacho.** Departamento de Hidráulica y Riegos de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes de Córdoba. ETSIAM-UCO: Aplicación de IA en la gestión del agua de riego en olivar
- **Juan Ignacio Pacheco.** CEO de ISAPROYEXT (Agente de Innovación UTE en Automatismos ITEA y Manzano-Flottweg): IA en la gestión de procesos en la almazara
- **Miguel Córdoba.** CEO de Greenfield Technologies: Modelos predictivos para determinar el momento óptimo de cosecha basado en la predicción del rendimiento graso
- **Cristina Martínez.** Departamento de Ingeniería Electrónica y de Computadores de la Escuela Politécnica Superior de Córdoba. EPSC-UCO: Intervención de la IA para mejorar la calidad en la industria oleícola

Moderador: **Rosa Gallardo.** Directora de la Cátedra de Inteligencia Artificial y Agricultura de la Universidad de Córdoba (UCO)

10:00 h

CÓMO ELABORAR AOVES DE ALTÍSIMA GAMA... Y SALUDABLES

- **Zefferino Monni.** Propietario de Monni, SpA (Italia)
- **Consoi Molero.** Maestra de almazara, gerente y responsable de producción de la Cooperativa Oliverera de Valdepeñas (COLIVAL)
- **Rafael Alonso Barrau.** Director comercial y export manager de Oro del Desierto y Secretario de QvExtra! Internacional
- **José Gilabert.** Presidente de la SCA San Vicente (Puerta de las Villas)
- **Ana Carrilho.** Jefa de Unidad de Negocio de Aceite de Oliva de Esporao (Portugal)

Moderador: **José María Penco.** Director de AEMO y del Concurso Internacional EVOOLEUM

11:00 h

12:00 h

MEJORES PRÁCTICAS EN EL PROCESO DE EXTRACCIÓN PARA REVERTIR LOS BAJOS RENDIMIENTOS

- **Antonio Carazo.** Product manager de Piralisi
- **Aurelio Mesa.** Director técnico de Amenduni Ibérica
- **Francisco Plaza.** Responsable de Servicio de Aceite de Oliva de GEA Westfalia Separator Ibérica
- **Francisco de la Torre.** Delegado comercial de Centrifugación Alemana
- **Joaquín Palacín.** Director comercial de Palacín, Andritz
- **Juan del Prado.** Director comercial de Manzano Flottweg

Moderador: **Juan A. Peñamil.** CEO de Grupo Editorial Mercacei

12:45 h

13:45 h

Portugal: trazando el mapa para conseguir ser el segundo productor mundial de AOVE

- **Gonçalo Moreira.** Coordinador del Programa de Sostenibilidad del Aceite de Oliva del Alentejo (PSAA) de OLIVUM

14:45 h



Patrocinador Institucional

#alimentosdespaña



Patrocinador Platino

BANCO SANTANDER S.A
 Lorena Ruíz Ponce
www.bancosantander.es/agro
lruizpon@gruposantander.es
 +34 618 996 093
 Productos y servicios financieros y no financieros para impulsar el sector agroalimentario español



Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural
 María José María Cañilla
<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.htm>
merjema@juntadeandalucia.es
 +34 671 564 630
 La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural participa en esta actividad reforzando la importancia de Andalucía en el sector oleícola y su tradición, acostando en estos tiempos por la innovación y la ciencia. Impulsa la notoriedad de la marca de calidad y promoción "Gusto del Sur", para la promoción de los productos agroalimentarios y pasaportes de calidad de Andalucía, y en especial del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), especialmente el amparado por alguna de las diferentes figuras de calidad diferenciada de nuestra comunidad autónoma.



AGR by De Prado
 Manuel López Cebos
www.agrdeprado.es
mlopez@agrdeprado.es
 +34 678 577 480
 AGR by De Prado está empujado dentro de Grupo de Prado. Es una empresa de servicios con viveros propios de especies variadas. Realizan estudios personalizados de cada proyecto, desde la planificación, el riego y el acondicionamiento del terreno, hasta la plantación.



AGROMILLORA
 Departamento de Marketing
www.agromillora.com
marketing@agromillora.com
 +34 938 912 105
 Agromillora es una compañía líder a nivel mundial en el sector vinícola y un referente en producción y comercialización de árboles frutales y plantas de olivo con los más elevados estándares de calidad genéticos y sanitarios. El tema de la compañía es innovar para una viticultura eficiente en callos genética, variedades exclusivas, campos de planta madre y control de calidad.



ALLTECH CROP SCIENCE
 María José Martínez
www.alltech.com/es-es/agricultura
mmartinez@alltech.com
 +34 968 465 377 / 627 882 087
 ALLTECH CROP SCIENCE se ha convertido en líder mundial en la aplicación de la fermentación microbiana y la nutrigenómica para aumentar el rendimiento, reducir el estrés y mejorar la salud de los cultivos. Sus soluciones naturales promueven la sostenibilidad y la rentabilidad de la producción agrícola.

Patrocinadores Premium



ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA

Organización Interprofesional del Aceite de Oliva España
 Antonio Martínez Sánchez
www.aceitedeoliveespana.com
comunicacion@interprofesionalaceitedeolive.com
 +34 915 734 384
 Organización sin ánimo de lucro constituida por las entidades que representan a los diferentes agentes del sector con el objetivo de servir de herramienta de mejora sectorial, promoviendo el consumo de los Aceites de Oliva de España en todo el mundo e impulsando la innovación.



AGROSAN
 Antonio Sánchez Suarez
 CEO de AGROSAN
www.agrosan.com
administracion@agrosan.com
 +34 957 296 700
 AGROSAN nace en Santa Cruz (Córdoba) en la década de los años 80 con el objetivo de ofrecer al agricultor un servicio completo e integral en el asesoramiento técnico de los cultivos, destacándose su primera etapa con el suministro de productos fitosanitarios así como de la aplicación de los mismos. En la actualidad cuenta gran experiencia en proyectos de transformación de fincas de cualquier tipo (proyectos de transformación llave en mano), contando con un material vegetal (almendros, olivos, pistachos, etc.) de máxima calidad suministrado con su propio vivero. Asimismo, cuentan con un gran equipo humano multidisciplinar altamente cualificado en todos los departamentos.



AMENDUNI IBERICA S.A.
 Michele Rungetti - Aurelio D. Mesa Villar
www.amenduni.es
amenduni@amenduni.es
 +34 953 281 315
 Diseño, fabricación e instalación de equipos y plantas industriales para la industria del aceite de oliva y el aguarate.



AUTELEC TECNOLOGÍA, S.L.
 Vicente Carro
<http://autelec.es/>
comercio@autelec.es
 +34 963 751 471
 AUTELEC es una empresa valenciana de ingeniería electrónica que lleva más de 40 años dedicada al diseño y fabricación de maquinaria, como el extracción del AOVE y firmemente comprometida con el medio ambiente, manteniendo en funcionamiento todos sus equipos, desde el primero hasta el último.



AZUD

SISTEMA AZUD, S.A.
 Javier Juárez López
 www.azud.com
 juarez@azud.com
 +34 630 134 893
 AZUD es líder en la fabricación y desarrollo tecnológico de soluciones innovadoras para el uso eficiente del agua en el sector agrícola. Como promotores de La Cultura del Agua desde su fundación en 1989 AZUD desarrolla soluciones innovadoras y eficientes de riego, nutrición vegetal, filtración y tratamiento de aguas, que impulsan la economía circular en la agricultura. Crecies a un equipo multidisciplinar de 450 personas, AZUD pone en valor los recursos hídricos en más de 100 países, con sede central en España y filiales en México, Brasil, China, India y Singapur. La compañía ha desarrollado más de 65 patentes y dedica un 3% de su presupuesto de ventas a actividades de I+D+i, que le permiten continuar innovando en la gestión eficiente del agua. AZUD es una empresa comprometida con el cliente. Por eso, diseña sus productos y servicios centrándose en garantizar la satisfacción del cliente y una excelente experiencia de usuario, tanto en la instalación como en el uso y mantenimiento de los sistemas de riego y filtración.



Bayer CropScience, S.L.
 Joaquín Ruiz
 www.cropscience.bayer.es/
 joaquin.ruizhita@bayer.com
 +34 636 303 717
 Empresa multinacional con competencias clave en los ámbitos biocientíficos de la salud y la agricultura. Con sus productos y servicios, quiere ser útil a la humanidad y contribuir a mejorar la calidad de vida.



Bioiberica, S.A.U.
 Juan Bueno / Ignacio López-Cepero
 www.planthealth.es
 info@planthealth.es
 +34 934 304 908
 Bioiberica es una empresa española con más de 45 años de experiencia en investigación, desarrollo y comercialización de Bioestimulantes de calidad a partir de una exclusiva tecnología farmacéutica de extracción de biomoléculas de origen natural. Actualmente es líder en bioestimulación de cultivos y han sido pioneros en el olivar andaluz con su gama de bioestimulantes Terra-Sorb hace más de 35 años, ofreciendo soluciones que permiten un uso más eficiente de los fertilizantes, una gestión integrada y más ecológica de los cultivos. Desde entonces, han expandido su experiencia en olivicultura a Portugal y a otros países mediterráneos, así como a otros cultivos leñosos como el almendra y, más recientemente, el pistacho. Hoy en día cuentan con presencia en más de 70 países y avalados por centros de investigación de referencia y con más de 1.500 ensayos aproximados a sus espaldas. Enzymer® es su tecnología exclusiva de extracción de L-a-aminocidos y otros compuestos bioactivos de calidad farmacéutica, que les permite obtener productos bioestimulantes con actividad fitohormonal, únicos en el mercado. Sus innovadoras soluciones trabajan para una agricultura más rentable para el productor y sostenible para todos.

BALAM | AGRICULTURE |

HAI AM Agricultura
 Atención al Cliente
 balam.es
 hoi@balam.es
 +34 957 813 381
 Líder en la transformación integral de explotaciones agrícolas. Alta especialización en cultivos modernos de alta densidad como el olivo y el almendra, con más de 150.000 hectáreas gestionadas & asesoradas. Con una fuerte apuesta por el I+D+i y la mejora genética, la innovación y sostenibilidad son los ejes transversales de todos nuestros proyectos.



BOLSCHARE

Bolschare Agriculture
 Myriam Gigante Jiménez
 www.bolschare.com
 mgigante@bolschare.com / communication@bolschare.com
 +34 690 382 803
 Bolschare Agriculture es una compañía líder en operación y gestión de activos agrícolas en la Península Ibérica y referente internacional en aplicación de criterios ESG. Con presencia internacional, ofrece un servicio integral a medida, desde la búsqueda de activos hasta la comercialización del producto, especializados en una ejecución y gestión de plantaciones moderna, brinda oportunidades de inversión y conocimientos especializados en el sector agrícola.



CORTEVA AGRISCIENCE - INC.
 Carlos Cajado
 www.corteva.es
 carlos.cajado@corteva.com
 +34 629 480 288
 Corteva Agriscience™ es una compañía cien por cien dedicada a la agricultura. Está presente en más de 70 países y cuenta con 4 plataformas fundamentales a través de las que desarrolla su actividad: investigación, desarrollo y comercialización de semillas (bajo la marca InVivo®), protección de cultivos y agricultura digital. En España tiene su sede en Sevilla, más un centro de fabricación y de servicios en Asturias.



Diputación Provincial de Córdoba
 Antonio Jiménez Laque
 www.dipucordoba.es
 ajimenez@dipucordoba.es
 +34 957 357 200
 La Diputación Provincial de Córdoba es el órgano de gobierno de la provincia, fomenta y administra sus intereses, asegura la prestación integral y adecuada de servicios públicos de competencia municipal en todo el territorio de la provincia.



EuroChem Agro Iberia, S.L.
 Guillermo Morales
 guillermo.morales@eurochemgroup.com
 Jose Palta [jose.palta@eurochemgroup.com]
 www.eurochemiberia.com
 info.spain@eurochemgroup.com
 +34 921 702 744
 Empresa líder mundial en nutrición vegetal, sus permite a los agricultores cosechar de forma sostenible a la población con alimentos sanos y saludables. Ayudamos a construir un futuro con seguridad alimentaria para todos.



Guillermo García
 Antonio Díaz
 www.ggmes.com
 antonio.vidal@ggmes.com
 +34 690 10 11 12
 Guillermo García es una empresa en expansión con 12 delegaciones repartidas por toda Andalucía, dedicada principalmente a la venta y alquiler de maquinaria agrícola (tractores y aparcos) e industrial, tanto pesado como ligero. Ubicados en León, tenemos también una tienda agrícola y tienda industrial, en la que puedes encontrar cualquier herramienta o producto de jardinería, construcción y agricultura. Con taller y recambios propios, ofrecemos la venta de estos, además de la reparación de maquinaria.



FOSS
 Antonio Martínez
 www.fossanalyticals.com/es/industry/ogestib/itcil_analysis
 amartinez@foss.es
 +34 662 863 239
 Ayudamos a los productores agrícolas y de alimentos a limitar los errores humanos, aumentar los negocios, reducir el trabajo manual y los costes laborales.



GRUPO OLEÍCOLA JAÉN
 Carmen Morillo
www.oleicolajaen.es
info@oleicolajaen.es
 +34 953 74 1440

Grupo Oleícola Jaén es un grupo empresarial que, a través de sus distintas filiales, cubre el ciclo completo del olivar: desde la gestión de las tierras hasta el aprovechamiento de los subproductos de la aceituna. Su principal actividad es la elaboración de aceite de oliva a partir de aceitunas procedentes de diferentes puntos de la provincia de Jaén y que comercializan bajo distintas marcas a nivel nacional e internacional.



ID DAVID
 Ferrando Pérez
www.id-david.com
info@id-david.com
 +34 968 710 119

ID David es una empresa líder en maquinaria agrícola. Fabrica equipos agrícolas especializados. Se apoyan en la tecnología, en el conocimiento, en la experiencia y el buen diseño para canalizar las ideas con un único objetivo: acompañamiento y satisfacción del agricultor. Su esfuerzo es su ser, donde lo importante son las personas y un gran equipo de profesionales dedicado, día a día, a llevar la marca y productos ID David a lo más alto en esta nueva Era Digital. **ID DAVID ES TECNOLOGÍA, ES INNOVACIÓN, ES SOSTENIBILIDAD** y mejor PYME del 4.º 2021.



IFC AGRICOLA, S.L.
 Ana Isabel Gómez Rodríguez
www.ifcagricola.com
info@ifcagricola.com
 +34 974378444

IFC AGRICOLA es una empresa referente en el sector de transformación, asesoramiento y gestión integral de olivar y almendra. La visión innovadora de IFC Agrícola hace que sus medios destaquen de forma significativa, ofreciendo alternativas que superan los patrones establecidos.



IMS CONTROL INDUSTRIAL
 Pedro MarLínez
www.imscontrolindustrial.com
gerencia@imscontrolindustrial.com
 +34 953 754 981

Fabricación, instalación y mantenimiento de sistemas de pesaje, cuadros eléctricos y sistemas para automatización de procesos industriales pionero en esto como mediante el desarrollo del sistema Digitalization&Management 5.0, que integra IA, Machine Learning, Blockchain, Haces neuronales y Gammas digitales. Sistema único en el sector con una patente a nivel mundial.



Italprogetti SpA
 Leonardo Serrini
<https://www.italprogetti.it/>
info@italprogetti.it
 lserrini@italprogetti.it (Leonardo Serrini)
 atessitori@italprogetti.it (Alessio Tessitori)
 pmagnani@italprogetti.it (Giuseppe Magnani)
 rgomez@italprogetti.it (Rafael Gómez)

+39 057 143 0477

En el mercado del aceite, Italprogetti diseña y crea soluciones innovadoras para la filtración, el almacenamiento y la gestión y control de la temperatura del aceite de oliva virgen extra y otros aceites. La eficacia, eficiencia y los considerables ventajas que garantizan estos sistemas permiten satisfacer las necesidades de las compañías oleícolas y almazaras más importantes y del panorama internacional.



MANZANO H D I P W G
 Ángela Manzano Coca
www.caldertamanzanno.net
comercial@caldertamanzanno.net
 +34 967 170 776

MANZANO fabrica desde 1918 buses de acero inoxidable para almacenamiento y decantación y junto a FLOTTWEG, fabricante alemán de separación centrifuga, diseña, fabrica e instala líneas completas de extracción de aceite de oliva en todo el mundo.



Moresil, S.L.
 Francisco José Moreno Loscano | Export Manager
<https://www.linkedin.com/in/francisco-j-moreno-loscano/>
www.moresil.com
morenoscano@moresil.com
 +34 957830243 / +34 600963234

Fabricante de maquinaria agrícola con más de 30 años de experiencia, que exporta a más de 70 países. Especialistas en recolección de olivar y frutos secos, así como en la cosecha de girasol, maíz y cereal.



Pieralisi España, S.L.U.
 Rodrigo Jaén
www.pieralisi.com
info.spain@pieralisi.com
 +34 953 284 023

Pieralisi es líder mundial en producción de maquinaria y tecnología para la extracción de aceite de oliva. Su objetivo es proveer de la mejor solución técnica a sus clientes que cumpla con las necesidades de su modelo de negocio. En su portafolio de productos ofrecen líneas de diferentes niveles de producción, desde pequeñas explotaciones a grandes volúmenes diarios de extracción. Conocen las necesidades del mercado, en términos de sostenibilidad económica, eficiencia energética y de recursos naturales.



SOVENA
 Luis Ruiz Quem
www.sovenagroup.com
info@sovena.es
 +34 966 65 63 00

Sovena es una empresa familiar, reconocida y premiada a nivel mundial, con fábricas y oficinas en numerosos países, productora y distribuidora de aceite de oliva y aceites vegetales. Además de nuestras marcas, suministramos aceite de oliva, aceite vegetales y aceitunas a operadoras en los lugares más diversos del mundo, convirtiéndonos en el mayor proveedor mundial de aceite de oliva para marcas de distribuidor.



Tecnilab
 Juan Carlos Mohino
www.tecnilab.es
tecnilab@tecnilab.es
 +34 949 335 460

Tecnilab es un referente en el sector oleícola. Proporciona soluciones tecnológicas y servicios especializados para optimizar el proceso de producción de aceite de oliva. Con su experiencia en análisis y control de calidad, Tecnilab garantiza la excelencia del producto final, ayudando a los productores, cooperativas y almazaras privadas a obtener aceites de oliva de máxima calidad y cumplir con los estándares más exigentes de la industria.



Tecnoagri, S.R.L.
 Federico Minguzzi | Sales Manager
www.tecnoagri.it/?lang=en
sales@tecnoagri.it
 +39 0545 83023

Tecnoagri diseña y produce equipos desde 1984. Actualmente, la compañía está presente en 22 países de todo el mundo y ha celebrado sus 40 años de actividad. Su producción es la máxima expresión de la pasión y del talento.



THE CLIMATE BOX
 Ing. Pedro Mastrángela
 www.theclimatebox.com
 info@theclimatebox.com
 +34 957 173 172

The Climate Box realiza análisis microclimáticos para gestión de riesgos climáticos como heladas, horas frío y grados día para olivicultura; habiendo analizado miles de hectáreas de olivos en España, Portugal y California.



TOBOLIVO, S.L.
 Karael Jiménez Marthel (Dpto. Atención al Cliente)
 www.tobolivo.com
 tobolivo@tobolivo.com
 +34 957 471 740

Tobolivo es una empresa española fundada en 1985, especializada en olivicultura. Ofertora de nuevas variedades de olivo y líder mundial en ejecución y gestión de Plantaciones de Olivar en Seto. Ofrece un servicio integral que cubre todo el ciclo productivo y su actividad la desarrolla principalmente en: España, Portugal, Francia, Italia, EEUU, Marruecos, Túnez, Georgia y Azerbaiyán. Desde sus inicios, se ha distinguido por su carácter innovador e intensa labor de investigación y desarrollo, siempre enfocada a la mejora de la olivicultura. Ha sido pionera en el desarrollo del Olivar en Seto de secano y riego y, actualmente, es líder mundial en ejecución y gestión de plantaciones de Olivar en Seto con más de 38.000 ha distribuidas en numerosos países del mundo. Ha obtenido 23 nuevas variedades de su Programa de Mejora Genética -actualmente en fase de patentado- y cuenta además con 77 preselecciones y 1.100 nuevas variedades en fase de estudio en sus campos de ensayos.



GRUPO TORRENT
 María Franco (Área Manager)
 https://torrentclosures.com
 comercial@torrentclosures.com
 +34 956 143 632

Más de 100 años avanza la trayectoria profesional de Grupo Torrent, líder mundial en la fabricación de tapones para AOVE, licores, espirituosos y vinos. La trayectoria de Grupo Torrent está ligada a la innovación y la excelencia constante en la búsqueda de soluciones de cierre sostenibles, y a medida de los proyectos de sus clientes. Grupo Torrent está inmerso en la búsqueda constante de materiales de última generación, que sean perfectamente compatibles con las estrictas normas sanitarias del sector de la alimentación, que sumen valor y sostenibilidad al packaging de los productos y que sean ampliamente reciclables. A las seis plantas de producción a nivel nacional e internacional, se suma su presencia en más de 25 países. Esto garantiza la plena cobertura de la demanda mundial.



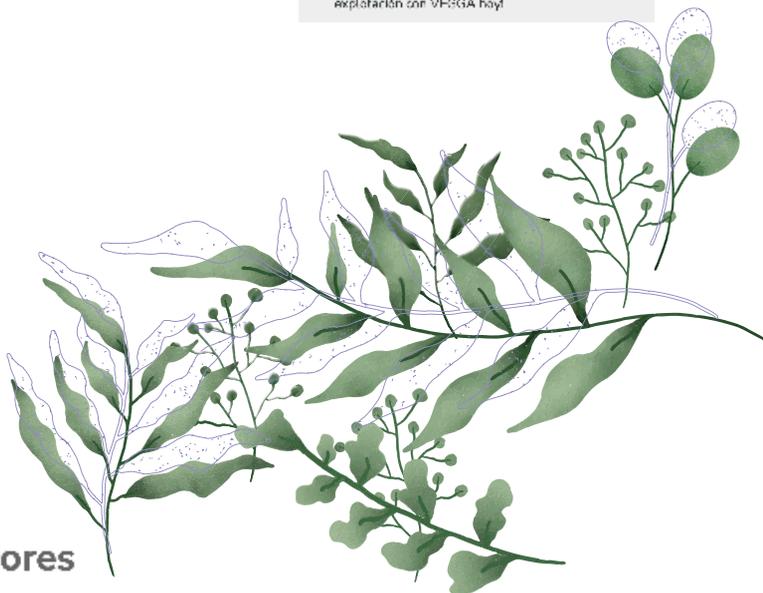
VEGGA Advanced Farming
 Eduard Obis
 www.veggadigital.com
 eobis@veggadigital.com
 +34 973 982 810

Descubre VEGGA: toda la gestión de tu explotación agrícola en una única plataforma. Con control de riego, predicción de balance hídrico y modelos de plagas avanzados, toma el control total de tu producción y simplifica tus decisiones. ¡Haz crecer tu explotación con VEGGA hoy!



xFarm Technologies Iberia, S.L.U.
 Miguel Córdoba
 www.xfarm.es
 miguelcordoba@xfarm.es
 +34 619350121

xFarm Technologies es una empresa que tiene como objetivo la digitalización del sector agroalimentario, proporcionando herramientas innovadoras que puedan apoyar a los agricultores e industria agroalimentaria en la gestión de sus explotaciones agrícolas. Ofrecemos en una única app soluciones para la gestión de explotaciones, sensores de campo y maquinaria conectada, soporte en proyectos de Transformación Digital, algoritmos predictivos con respecto a riesgo, plagas fúngicas e insectas y actividades de formación para todo el sector. xFarm Technologies apoya a fecha de hoy el trabajo de 360.000 explotaciones agrícolas, pertenecientes a más de 60 cadenas de suministro agroalimentario y que cubren 4 millones de hectáreas en más de 100 países de todo el mundo.



Patrocinadores



CAJA RURAL DE JAÉN, BANCALIENDA Y FINANCIERA
 Juan Gulliga Cook
 www.caja-rural-jaen.com
 juan.gulliga.cook@caja-rural-jaen.com
 +34 958 213 100

Caja Rural de Jaén, Banca y Mercado Financiero Cooperativa de Crédito Agrario ambiental con visión al futuro, la cual evoluciona con las nuevas tecnologías con el fin de poner al cliente de cerca sus servicios como Entidad Financiera.

Ene-gyPulse Systems, LLC
 Dorian Mago
 www.ene-gypulse.com
 dorian@ene-gypulse.com
 +352 958 478 926

Ene-gyPulse Systems proyecta, diseña y construye equipos de PEF para la industria alimentaria. Para la producción de AOV, la biomasa y el consumo energético de forma controlada y eficiente, añadiendo valor al producto y al proceso.

Ene-gyPulse Systems designs, develops and builds PEF equipment for the food industry for oil production, biomass and energy use in a controlled and efficient way, adding value to the product and the process.

KIMATEC
 Sola-Worthing Fricko | Sola Comercial Director
 www.kimatec.com
 sola@kimatec.com
 +34 973 982 810

Empresa biotecnológica de vanguardia con una visión clara: cultivar la forma de producir alimentos. Ofrecen soluciones naturales altamente eficaces para empacar y envolver en los mercados. Su red de distribución incluye: Israel, Emiratos Árabes Unidos, España, México, Colombia, Ecuador, Chile, Perú y Filipinas. Hechos.



Kubota España, S.A.
 Real Madrid
<http://www.kubota.es>
 info.madrid@kubota.es
 +34 628 02 30 81

Kubota es una empresa líder en fabricación de equipos agrícolas, de construcción, excavadores y tractores industriales desde 1949. Con sede mundial en Osaka (Japón), oficina en más de 120 países y más de 55.000 empleados en América del Norte, Europa y Asia, Kubota obtuvo un ingreso de 21.400 millones de dólares en 2023. Aun que los nuevos modelos constituyen el principal foco de productos, Kubota también fabrica una amplia gama de productos como sistemas de purificación de agua en el hogar, sistemas de riego de alta tecnología de construcción de edificios y viviendas que guardan energía solar en las 3.ª edición For Farm For Life, habla de su compromiso con la preservación del medio ambiente, mientras que para el sector de sostenibilidad, el agua y el agua que se utiliza para satisfacer las necesidades de nuestra sociedad, dado que la población mundial sigue aumentando, el agua es un recurso vital que se agota rápidamente. Kubota cree que la clave para producir alimentos es utilizar una de las mejores prácticas de conservación de agua para mejorar el agua, siempre elegir.



OlivoGESTÃO, Lda.
 Álvaro Labelle
<https://olivogestao.com>
 geral@olivogestao.com
 00351 204 038 236

Diseño y plantación, análisis de proyectos, planes de negocio y financiación, gestión integral de explotaciones, almazara (Olibest). Asesoramiento y comercialización de aceite.



PHI - SNC
 Hakim SOUSSI
www.pelenc.com/es/
 soussi@pelenc.com
 0033 810 85 38 52

Desde 1973, PHI SNC, diseñador y fabricante francés, es reconocida como la marca de referencia en soluciones mecánicas en tres sectores: viticultura y vinicultura, olivicultura y fruticultura, así como espacios verdes y urbanos.



Rivulis
 Alberto Lozoya (Ventas) / Naiara Felix (Marketing)
<https://es.rivulis.com/>
 alberto_lozoya@rivulis.com / naiara.gomez@rivulis.com
 +34 610 75 52 39 / +34 610 244 118

Rivulis tiene una fuerte presencia global, incluyendo 22 plantas de manufactura, 3.000 empleados, 3 centros de investigación y Desarrollo (en Israel, Ginebra y California) y múltiples centros de diseño. Trabajan con más de 6.000 socios comerciales y 7.000 productores en todo el mundo para proporcionar soluciones completas de riego por goteo llave en mano para todas y cada una de las necesidades de los productores, ya sea para operaciones individuales o grandes plantaciones con contratos en las industrias agrícolas, hortícolas, de invernaderos, y mineras.



SECADEROS DE LA LOMA, S.L.U.
 Joaquín Molina Chamorro
www.huesoacituna.com
 joaquin@huesoacituna.com
 +34 636 438 105

Secaderos de la Loma, S.L.U. diseña y construye secaderos para subproductos agrícolas como orujo y hueso de aceituna, y productos agrícolas como almendras, nueces y pistachos, optimizando eficiencia y sostenibilidad.

Colaboradores





Un estudio realizado por la UJA avanza hacia la producción sostenible en el sector oleícola

Investigadores de la Universidad de Jaén (UJA) han dado un paso significativo hacia la producción sostenible en el sector oleícola con un estudio innovador que explora la integración de Bioenergía con Captura y Almacenamiento de Carbono (BECCS) en la industria del aceite de oliva. Este enfoque no sólo podría reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, sino también producir aceite de oliva virgen extra con una huella de carbono negativa, según ha informado el centro docente.

El estudio, titulado “Productos sin carbono para involucrar a la sociedad en la acción climática: el ciclo de vida del aceite de oliva” (*Carbon-negative products to engage society in climate action: The life cycle of olive oil*) y publicado en la prestigiosa revista científica *Sustainable Production and Consumption*, empleó la metodología de Análisis de Ciclo de Vida (ACV) para evaluar el potencial de la producción de aceite de oliva con emisiones negativas.

“El objetivo principal era determinar si las tecnologías BECCS basadas en los residuos de poda del olivar, una biomasa a menudo infrutilizada, pero con gran potencial, pueden alimentar la energía necesaria de los procesos de las almazaras, logrando así una reducción neta de las emisiones de CO₂”, ha explicado el investigador responsable del estudio, Ángel Galán-Martín, autor del estudio junto a María del Mar Contreras y Eulogio Castro, pertenecientes al Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la Universidad de Jaén.

En este sentido, los investigadores indican que los resultados del estudio han sido “prometedores”, ya que se demostró que es po-

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

sible producir aceite de oliva virgen extra con una huella de carbono de hasta -0,32 kg de CO₂ eq por cada litro, valorizando los residuos de poda de olivos generados en la etapa agrícola.

Sin embargo, según el comunicado de la UJA, también se identificaron impactos negativos relacionados con la acidificación y la eutrofización, que deben ser gestionados cuidadosamente mediante una planificación adecuada. “Nuestro trabajo demuestra el potencial de BECCS para producir aceite de oliva con una huella de carbono negativa, lo cual podría posicionar a esta industria en la

vanguardia de prácticas más sostenibles sirviendo como modelo para otras industrias. Además, este avance podría generar ingresos adicionales para agricultores e industrias, mientras se contribuye al avance para lograr los objetivos climáticos”, ha indicado Ángel Galán-Martín.

Teniendo en cuenta estos resultados, los investigadores de la institución docente consideran que “el camino hacia la producción sostenible de aceite de oliva implica inversiones estratégicas, políticas personalizadas y una colaboración estrecha entre los sectores público y privado”. En este sentido, este estudio destaca la necesidad de enfoques innovadores que promuevan productos con emisiones negativas, allanando el camino para un futuro más sostenible.



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

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

FABRICANTES MARCA ESPAÑA
www.industriasdelarosa.com



Balance en exclusiva de la campaña 2023/24 región por región: baja producción y bajos rendimientos

España encadena dos campañas consecutivas de baja producción marcadas por los condicionantes climáticos (sequía, altas temperaturas) y la falta de dotaciones de riego en la mayor parte de las zonas productoras. Las elevadas temperaturas registradas en plena floración provocaron pérdidas de flor y una merma en el cuajado del fruto, si bien los árboles han presentado condiciones heterogéneas en las diferentes zonas productivas y el resultado final de la campaña se puede calificar como positivo en términos de calidad.

Corta, pero no tanto como la anterior, y buena en términos de calidad. Así podría calificarse la campaña oleícola 2023/24 en España, primer productor mundial de aceite de oliva. La producción acumulada en lo que va de campaña es de 850.479 toneladas -una cifra que supera las previsiones realizadas a comienzos de octubre de 2023-, según los últimos datos provisionales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA); mientras que a nivel mundial se prevé una producción de alrededor de 2.400.000 t., un millón menos que en la campaña 2021/22. Asimismo, los rendimientos grasos han sido más bajos que la media -en torno a dos puntos menos, dependiendo de la zona-, “una reducción que no ha afectado a la calidad, que es francamente buena, sin especial incidencia de enfermedades y plagas”, apunta José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

Pero desglosemos el análisis por regiones. En el conjunto de Andalucía, en febrero de 2023 se registraron heladas en muchas zonas olivereras, lo que provocó daños en las plantaciones, mientras que la intensa ola de calor sufrida a inicios de primavera afectó directamente a la floración y cuajado inicial. Posteriormente, las precipitaciones de finales de primavera y verano mejoraron el tamaño de los frutos, aunque sin llegar a compensar las pérdidas del mes de abril.

En Jaén, el corazón oleícola mundial y donde reina la variedad picual, la producción acumulada en la campaña 2023/24 rondará las 210.000 t. de aceite en una campaña marcada por el bajo rendimiento graso del fruto -aproximadamente un 18%, más de tres puntos inferior respecto al anterior ejercicio-. Unos bajos rendimientos que, como apunta Cristóbal

Gallego, presidente de Jaencoop, se explican por la pertinaz sequía y las altas temperaturas registradas en primavera, verano y otoño, sometiendo al olivar a un fuerte estrés hídrico.

Sin abandonar Andalucía, en Córdoba las precipitaciones no sólo estuvieron por debajo de lo normal, sino también anormalmente repartidas. En la zona de Baena, por ejemplo -señala Juan Manuel Luque, director general de Luque Ecológico-, entre los meses de febrero, marzo y abril apenas cayeron 15-20 mm. y las posteriores lluvias de mayo apenas repercutieron positivamente en la cosecha. Las circunstancias climatológicas adversas favorecieron la producción en las nuevas plantaciones y con suficiente dotación de regadío, o bien situadas en aquellas zonas que escaparon a estos eventos.

Con más de 100.000 explotaciones y alrededor de 250 almazaras -de las que más de la mitad son cooperativas-, Castilla-La Mancha ostenta el segundo puesto en cuanto a producción oleícola a nivel nacional, recuerda Consoli Molero, gerente de la Sociedad Cooperativa Oliverera de Valdepeñas, Colival. La variabilidad climática de la región influye en las características organolépticas de cada variedad, especialmente en temporadas de sequía o temperaturas extremas como esta, caracterizada por unos rendimientos históricamente bajos debidos a la deficiente maduración del fruto y el excesivo calor en la época de formación del mismo.

En Extremadura, el análisis varía sensible-

mente en función de las zonas. Así, en el norte de Cáceres -señala Alfonso Montañó, responsable de I+D de CTAEX- la campaña empezó convulsa debido a las manifestaciones de los agricultores, lo que ralentizó la recogida de frutos. Por su parte, en la comarca de Badajoz cabe destacar el incremento de la aceituna manzanilla destinada a almazara por su buen precio y el menor rendimiento graso -unos dos puntos menos- del olivar de regadío, en su mayoría superintensivo y con la arbequina como variedad predominante. En esta Comunidad, la campaña 2023/24 ha estado caracterizada por una producción mayor en cuanto a cantidad pero peor en lo que se refiere a la calidad.

Viajamos a Cataluña, tierra de arbequina, donde la producción de esta campaña -concentrada sobre todo en la zona del Baix Ebre-Montsià- rondará las 31.000 t., doblando la de la anterior temporada, cuando apenas superó las 15.000 t., según informa Enric Dalmau, presidente de la DOP Les Garrigues, creada hace más de cuatro décadas y la más antigua de España. La adversa climatología y la persistente sequía -que ha provocado restricciones en cuanto al riego- ha motivado que la producción en zonas de secano haya sido nula, reduciéndose a los territorios con riego.

Por su parte, el Bajo Aragón es un extenso territorio que comprende 77 municipios y abarca el Bajo Aragón histórico turolense, zaragozano y el Campo de Belchite, disfrutando de una clima-





tología muy variada. Aquí, la campaña 2023/24 puede considerarse buena en líneas generales, con alrededor de 38 millones de kilos molturados. Las condiciones climatológicas han respetado todas las etapas para el buen desarrollo del fruto, mientras que los rendimientos han dependido de la variedad, oscilando entre el 24% de la empeltre y el 15% de la arbequina.

En la Comunidad Valenciana -informa Hugo Quintanilla Ripoll, propietario de la firma Señoríos de Relleu-, la campaña 2023/24 se ha caracterizado por una producción irregular en las diferentes comarcas -sobre todo en seco-, superior en cantidad a la del año pasado pero algo inferior en calidad, con rendimientos muy bajos -casi tres puntos inferiores a la media-, que en el caso de los AOVEs de alta gama apenas han alcanzado el 9%. A nivel climático ha sido un año muy seco y con escasas precipitaciones -en muchos puntos no se han alcanzado los 65 mm.-, con una ola de calor en plena floración de olivar que afectó a la flor en múltiples zonas.

Por último, en la Comunidad de Madrid, la directora de Aceite de Madrid, Esther Alonso, estima la producción de la campaña 2023/24 en unas 16.000 t., con rendimientos que se sitúan en el 18% -dos puntos por debajo de la media- y que difieren según variedades (mayor en la comicabra y menor en la manzanilla cacereña y castellana) y momento de recolección.

Balance global positivo

No obstante, y a pesar de todos estos contratiempos, el balance global de la campaña

puede considerarse positivo atendiendo a la calidad de los aceites obtenidos. Así, en Jaén, “la escasez de precipitaciones en el periodo de la recolección ha permitido recolectar gran parte del fruto del propio árbol, lo que, unido al buen trabajo de las almazaras, ha permitido aumentar la disponibilidad de aceites de calidad, vírgenes y vírgenes extra”, asegura Cristóbal Gallego.

Por su parte, en Castilla-La Mancha, las expectativas se han visto confirmadas con creces, superando la producción del pasado ejercicio gracias, entre otros factores, a las nuevas plantaciones de intensivo y superintensivo, con la provincia de Ciudad Real a la cabeza. A pesar de las adversidades climatológicas, “la calidad de los aceites obtenidos es muy alta -afirma Consoli Molero-, gracias a la adopción de modernas prácticas agrícolas que incluyen la recolección temprana del fruto y el empleo de avanzada tecnología, así como de sistemas de riego eficientes, técnicas de cultivo sostenibles y buenas prácticas de manejo post-cosecha”.

Extremadura, por su parte, es un microcosmos oleícola que presenta muy diferentes realidades. Si en el norte de Cáceres la cosecha de aceituna para almazara ha sido media (8.200 t.), la de aceituna de mesa -variedad manzanilla cacereña- puede calificarse como alta (80 millones de kilos). A pesar de las dificultades, los aceites obtenidos “han conseguido volver a intensidades de campañas anteriores, menos influenciados por el estrés hídrico o las altas temperaturas”, sostiene Alfonso Montaña.

En Cataluña, las buenas noticias llegan por

ambos lados: además de doblar la producción respecto a la campaña anterior, la calidad de los aceites obtenidos ha sido excelente, “con rendimientos medios de alrededor del 21%, debido en parte a la demora en la recolección”, recuerda Enric Dalmau.

En el territorio del Bajo Aragón, las comarcas más cercanas al Mediterráneo, el Matarraña y el Mezquín han obtenido tenido muy buena cosecha, “récord en el caso del Matarraña”, señala Juan Baseda, director técnico de la DOP Bajo Aragón. A destacar la excelente calidad de los zumos producidos, obteniéndose AOVEs tempranos con perfiles idóneos para el segmento gourmet.

Y si en la Comunidad Valenciana la producción ha sido superior a la del año pasado, en la Comunidad de Madrid la sequía de los últimos años explica la menor cantidad de aceituna molturada en las almazaras, “si bien la calidad del fruto ha sido excepcional, con un estado fitosanitario óptimo que ha dado lugar a AOVEs tempranos y más tardíos”, asegura Esther Alonso, quien añade que las lluvias coincidentes con el final de campaña, si bien retrasaron la conclusión de la misma, han tenido una incidencia muy beneficiosa en el olivo.

Por tanto, y a modo de conclusión, podemos hablar de luces y sombras en la campaña oleícola 2023/24 en España. O lo que es lo mismo, una baja producción -pero superior a la que auguraban las previsiones- motivada por las adversas circunstancias meteorológicas que sin embargo se ha visto compensada con una buena calidad media en la práctica totalidad de las regiones.

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



Principales magnitudes en el ámbito del pistacho

La evolución de la superficie de pistacho durante los últimos años ha llevado a este leñoso a ser el decimosegundo por cifra de hectáreas cultivadas, siendo España el cuarto país en este ranking particular, según un estudio realizado por Vilcon para el vivero especializado Agroptimum.

En la actualidad hay más de un millón de hectáreas destinadas al cultivo del pistacho. En 2023 se registraron 1.161.193 hectáreas, distribuidas fundamentalmente en el área mediterránea. Cerca del 80% de la superficie se distribuye entre Turquía (33,5%), Irán (29,02%) y EEUU (16,12%). Supone el 1,6% del total de cultivos permanentes leñosos, y el número 12 por importancia en superficie.

El cultivo del pistacho ha experimentado un importante crecimiento, aumentando la producción en más de 430.000 toneladas durante los últimos cinco años, hasta alcanzar 1.131.365 toneladas en la campaña 2023. Respecto a la producción, EEUU es líder, ostentando el 52% a nivel mundial, seguido de Irán (17,6%) y Turquía (14,14%).

Por su parte, el consumo -al igual que la producción- ha registrado un incremento anual por encima del 10%, situándose en 2023 en 975.000 toneladas. EEUU también lidera el consumo de pistacho, con un 23% del total.

En el caso de España, la superficie ha mostrado una tendencia creciente durante los últimos años, hasta alcanzar 78.495 hectáreas en 2023. El 68% del cultivo se desarrolla en régimen de secano. España tiene un clima ideal para el cultivo del pistacho, con temperaturas frías en invierno y veranos cálidos. Las principales zonas de producción de pistacho son Castilla-La

Mancha, el epicentro del cultivo, ya que representa más del 80% de la superficie total cultivada en el país -destacando Ciudad Real, Toledo y Albacete-; Andalucía, que concentra el 6% -principalmente Granada y Jaén-; Castilla y León, con el 5%; y Extremadura, con el 5%. En España, este cultivo genera más de 800 millones de euros como cifra de negocio y 200.000 empleos directos e indirectos.

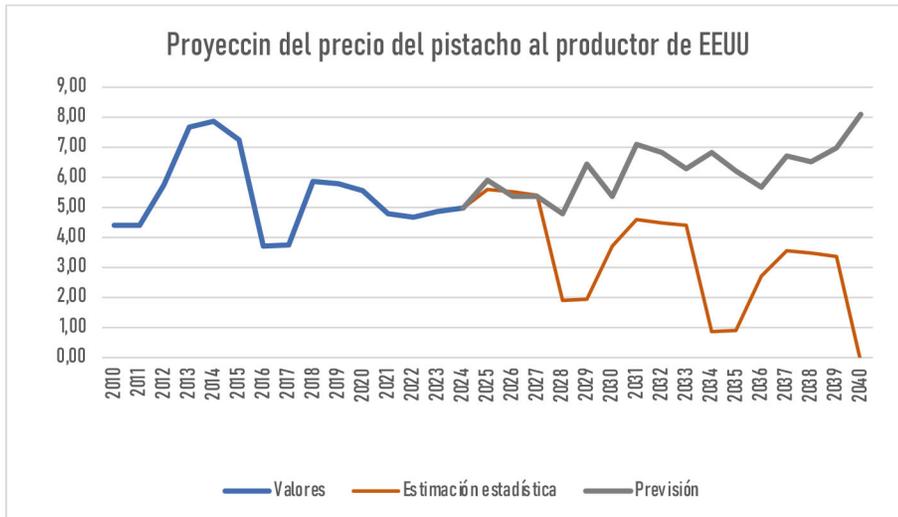
En la actualidad, el cultivo está experimentando un crecimiento significativo, impulsado por expectativas positivas de consumo a medio y largo plazo. El número de hectáreas cultivadas ha pasado de 15.000 en 2016 a más de 80.000 en 2024. En cuanto al consumo, cabe destacar la demanda en forma de *snack*, estando cada vez más introducido en la dieta. Resulta importante saber que el 95% de los estadounidenses consumen *snacks* a diario. En España se destinan de media 57,7 euros al consumo de *snacks*, pese a que la demanda de pistacho se sitúa en 200 gramos de media por persona y año, frente a los más de 1,5 kilos de pistacho por persona y año de Bélgica. Los grandes consumidores son EEUU, China y Turquía.



La proyección en cuanto a superficie, producción y consumo es ascendente, por la relevancia que toma el pistacho. Así, la previsión de la superficie -tanto por el tipo de cultivo, su rentabilidad y el aumento de la demanda-, apunta a un aumento hasta casi 1,8 millones de hectáreas en 2040 (el 50% en EEUU, el 22% en Irán, el 12% en Turquía y el 7% en España) a través de plantaciones más rentables (intensivas, altamente mecanizadas y profesionalizadas y en su mayoría de regadío) en aras de una mayor productividad. La producción mundial podría situarse en este período en más de 1,6 millones de toneladas a nivel mundial. El consumo -que registrará un mayor grado de oscilación interanual- irá de la mano de la producción, con un aumento paulatino hasta equilibrar oferta y demanda, real y potencial. Dada la importancia del cultivo, no sólo se incrementará la superficie y la producción en los principales países productores sino que también comenzará a introducirse en países de menor relevancia. Aunque en estos países su producción se residual, este hecho supondrá que aumente el consumo del producto por cercanía.

Respecto al precio del pistacho, ha experimentado un crecimiento constante





Existen diferencias según variedad, cotizando a mayor precio la variedad lamaka respecto a la kerman, siendo de media 50 céntimos más por kilo de grano. Por sus características, la variedad sirora cada vez es más valorada.

Los precios de procesado dependen de la tecnología que se aplica y el resultado final del producto. El procesado post-recolección del pistacho incluye todas las operaciones realizadas después de la cosecha hasta su envasado: transporte, almacenamiento, pelado de los frutos (retirada del exocarpio), secado, clasificación, tostado y salado. Realizar un correcto manejo durante la post-recolección permite mantener un elevado nivel de calidad del pistacho (Tavakolipour, 2015).

Por países, EEUU, Irán y Turquía representan el 87% de la industria mundial de procesado de pistacho, en concreto el 52,15%, 17,68% y 16,79%, respectivamente. El restante 13% de la industria se localiza en España, Grecia, Italia, China, Australia y el resto de países productores.

desde 2010 hasta 2023, incrementándose aproximadamente un 29% en este período. En contraste, otros frutos secos como nueces, avellanas, almendras y cacahuets han mostrado fluctuaciones más volátiles en sus cotizaciones, lo que genera mayor incertidumbre en el mercado. La tendencia alcista y la moderada volatilidad en los precios del pistacho sugieren un crecimiento

seguro a largo plazo, respaldado por un aumento continuo en el consumo.

La cotización del pistacho al agricultor depende del calibre del fruto y del modelo de cultivo -convencional y ecológico-, así como por factores como el manchado, el porcentaje de unidades vanas, etc. Entre los calibres, se cotiza en cuatro categorías: 18-20, 20-22, 23-25 y grano triturado.

SUPER PROMOCIÓN

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



CRIBA



30%
DESCUENTO



ROTOR



Intacta On Line, una realidad que no deja de evolucionar

Tecnilab surgió en 1996 con el objetivo de cubrir una carencia que existía en aquel momento en el mercado de la instrumentación NIR, proporcionando a los usuarios de esta tecnología una atención técnica cualificada y personalizada. Con el paso de los años, con mucho esfuerzo y gracias a una filosofía basada en la búsqueda de la excelencia tanto en sus productos como en el servicio postventa, la empresa ha logrado hacerse un hueco en el mercado, llegando a competir con las grandes multinacionales del sector gracias a equipos innovadores y versátiles como Intacta On Line.

Gracias a su experiencia de casi 30 años en tecnología NIR, en Tecnilab son capaces de proporcionar un servicio integral a cualquier cliente, abordando proyectos de todo tipo y aportando soluciones a cualquier necesidad: aplicaciones analíticas, servicio técnico, consultoría técnica y comercial... Hoy en día, Tecnilab es una empresa líder en el campo de la tecnología NIR sólidamente implantada en la industria de la aceituna, con presencia no sólo en España, sino en Marruecos, Chile, Argentina y Portugal. Asimismo, la compañía con sede en El Casar (Guadalajara) mantiene un constante y estrecho contacto con el mundo científico y universitario a través de organismos como el Ifapa o el IRTA que le permite vislumbrar hacia dónde se encamina el futuro y las necesidades del sector, además de propiciar el desarrollo de nuevos productos y aplicaciones. De ahí que en 2009 naciera una nueva división, Tecnilab Tecnología y Desarrollo I+D, S.L, encargada de fabricar equipos innovadores, económicos y dotados de las mejores prestaciones al alcance de todo tipo de empresas.

Intacta On Line, un sistema pionero y único en el mercado

Sin duda, uno de los más novedosos y pioneros sistemas desarrollados por Tecnilab es Intacta On Line -disponible en el mercado desde 2015-, que permite medir sin contacto ni molturación sobre cinta transpor-



Intacta On Line es un sistema 100% automático que no precisa atención humana, fiable, exacto y preciso.

tadora en movimiento los índices de grasa, grasa sobre seco, humedad y acidez de forma automática y continua sobre la cinta transportadora. Al prescindir del elemento humano, el sistema -que ya han adoptado más de una decena de instalaciones de toda España- no requiere la toma de muestras ni intervenir durante el proceso de medición, reduciendo considerablemente el flujo de trabajo y obteniendo resultados mucho más precisos y justos en el pago al agricultor al analizar cada descarga completa.

El diseño extremadamente robusto y la avanzada tecnología del sistema de análisis Intacta On Line permite su fácil instalación y cumplir con los estándares más exigentes, lo que, unido a su reducido tamaño, le hace ideal para cualquier tipo de patio, sin importar las limitaciones de espacio, ya que no altera la configuración, estructura ni se-



[Su diseño extremadamente robusto, reducido tamaño y avanzada tecnología permite una fácil instalación y cumplir con los estándares más exigentes, siendo la opción ideal para cualquier tipo de patio]

guridad de las instalaciones. Como afirma Juan Carlos Mohíno, CEO de Tecnilab, "es tan discreto que en muchas instalaciones no se nota su presencia".

Basado en la tecnología AOTF-NIR de alta resolución y velocidad, Intacta On Line -con certificación IP 65- es capaz de realizar un scan (medición) cada 0,00016 segundos, lo que facilita la medición en movimiento de cada partida completa y su sincronización con la báscula, pudiendo integrar cada resultado con el ticket de pesada, el sistema ERP e incluso conectarlo a través del software propio diseñado



[El sistema *Intacta On Line* agiliza el proceso de descarga aumentando la fluidez sin perder de vista el control y evitando el colapso]



herramienta diseñada por Tecnilab para recibir, mostrar y almacenar información proveniente de *Intacta On Line*. Además, ofrece la capacidad de gestionar y almacenar información relacionada con clientes, tickets, parcelas, etc. Configurable para adaptarse a cada situación, ICONS, además de monitorizar las descargas gráficamente, puede manejar la base de datos de socios/clientes generando un ticket de cada descarga de forma automática, así como infor-

[*INTACTA* analiza la descarga completa, lo que lo convierte en el único equipo con representatividad absoluta en la toma de muestras.

Los equipos de sobremesa tienen el gran problema de la falta de representatividad en el muestreo, ya que al medir tan sólo uno o dos puñados, difícilmente representen de manera fiable cientos o miles de kilos de aceitunas]

específicamente para *Intacta (ICONS)*. El resultado no es otro que disponer de toda la información analítica y estadística de cada descarga integrada en tiempo real, monitorizada en el panel de control.

Cabe señalar asimismo que al sistema no le afectan las vibraciones ni la luz ultravioleta, estando diseñado para funcionar de manera fiable incluso en las condiciones ambientales más difíciles. La tecnología integrada AOTF-NIR ofrece una excelente relación señal-ruido, combinada con velocidades de escaneo ultra altas que hacen posible el análisis en tiempo real y en movimiento sobre la línea, con precisión de laboratorio.

ICONS

Intacta Control Software (ICONS) es una

mes detallados y estadísticos teniendo en cuenta la desviación estándar por lote. El software puede comunicarse fácilmente con el sistema ERP, ayudando a hacer más fluido, rápido y sencillo el tránsito de información, y automatizando el proceso. "Con ICONS nuestro objetivo siempre ha sido desarrollar una herramienta eficiente y segura que optimice la gestión de datos y facilite las operaciones diarias -indica Juan Carlos Mohíno-. Es importante destacar que nuestra aplicación no altera ni modifica la información generada por otros programas".

El máximo responsable de Tecnilab concluye destacando la gran ventaja con que cuenta *Intacta On Line* respecto a otras soluciones de la competencia. "Al margen de todos sus indudables beneficios, lo mejor de *Intacta On Line* es que es un sistema disponible y consolidado en el mercado desde hace tiempo. De hecho, el primer equipo lo instalamos en 2015, siendo el primer sistema de este tipo en el mundo, en el último año hemos realizado diferentes instalaciones en Cataluña, Castilla la Mancha, Comunidad Valenciana y Aragón, confirmando la creciente confianza del sector en las bondades de este revolucionario sistema".

Soluciones Integrales de Laboratorio, S.L. (Tecnilab)
tecnilab@tecnilab.es
www.tecnilab.es



Seguridad, innovación y sostenibilidad, ejes del desarrollo a medida de las soluciones de cierres para el AOVE de Grupo Torrent

Control del vertido, seguridad, cortagotas, evidencia de apertura, reciclaje, amplias posibilidades decorativas, irrellenabilidad y la experiencia de uso del consumidor. Estas son gran parte de las características que ofrecen los tapones, y sus vertedores, de Grupo Torrent para el aceite de oliva virgen extra. Y todo ello pivota sobre tres ejes fundamentales de trabajo: seguridad, innovación y sostenibilidad. Torrent es el primer fabricante de soluciones de cierres para el AOVE. Su sede principal está ubicada en el sur de España, donde se fabrican cápsulas de aluminio, biopolímeros y corcho microgranulado, y cuenta además con dos plantas de producción en India y Kenia, a las que hay que sumar su presencia distribuidora internacional en los cinco continentes.



Según Grupo Torrent, el valor de la innovación es fundamental. Sin innovación, no hay competitividad. Para ello, centra su estrategia en la idea de que el tapón es el elemento más crítico del packaging. Si no hay tapón, la botella no se puede cerrar. Por tanto, el tapón es una experiencia básica e importante. Y ahí es donde la multinacional centra buena parte de sus inversiones.

Continuando con la tendencia de seguir con las inversiones puestas en marcha hace meses, Grupo Torrent apuesta por ofrecer a sus clientes soluciones personalizadas de cierres *ad hoc* para el AOVE. Su intención siempre ha sido acompañar a los clientes en todo el proceso de desarrollo del packaging y el lanzamiento de su aceite. Se trata de una premisa importante para esta compañía, que lleva operando más de 105 años en el mercado del cierre.

Grupo Torrent destaca que una de las ventajas del uso de los tapones irrellenables para el aceite de oliva virgen es que favorece que el consumidor reincida en la elección del producto, gracias a los altos índices de garantía y seguridad que ofrecen. Así, se genera por parte del usuario la repetición de la compra.

El tapón vertedor irrellenable para aceite de oliva virgen tienen su fortaleza en el funcionamiento del corta-gotas, que cuenta con un mecanismo de gran calidad por su seguridad y la comodidad de su uso. El cierre evita el derrame descontrolado del líquido sobre la botella, conservando

[Grupo Torrent apuesta por ofrecer a sus clientes soluciones personalizadas de cierres *ad hoc* para el AOVE]

de manera óptima la experiencia del consumidor y manteniendo intacta la imagen de la marca.

Una vez en manos del consumidor final, la botella de aceite de oliva se abre y se cierra con frecuencia. Por ello, es primordial, la utilización de un dispositivo de apertura práctico, seguro y confortable como el tapón vertedor irrellenable. Desde Grupo Torrent aseguran que es de suma importancia el proceso de apertura.

Sostenibilidad

En cuanto a los retos que tiene por delante Grupo Torrent en materia de sostenibilidad, la empresa está muy volcada en mantener los mejores índices en todos los procesos productivos. Grupo Torrent tiene muy claro que la sostenibilidad es la búsqueda de un equilibrio entre lo económico, lo social y el cuidado medioambiental, tanto a nivel de empresa como de empleados, y aquí incluye a sus familias. La empresa asegura tener una responsabilidad clara, ya que sostenibilidad afecta

a todo y a todos, y en particular al tipo de negocio que realiza por el modelo de producto que desarrolla, ya sean tapones de corcho, aluminio o plástico, para el sector de la alimentación.

Con esta finalidad, Grupo Torrent ha impulsado una estrategia de eco-responsabilidad, gracias a la cual ha hecho realidad muchas acciones, y continúa trabajando en nuevos proyectos que implementa día a día. Éstos abarcan el diseño de producto, la logística, el origen y la certificación de las materias primas, la energía que utilizan y la salud de sus empleados, entre otras.

Gracias al esfuerzo que Grupo Torrent está desarrollando en materia de innovación, desarrollo tecnológico y sostenibilidad, este año ha alcanzado notables reconocimientos en varios sectores empresariales. En concreto, ha logrado la marca de Industria de Plásticos Española y Sostenible otorgado por ANAIP; y menciones especiales como Organización Sostenible, por la Confederación Sostenible, o de colaboración con la Universidad de Cádiz, como empresa colaboradora de Empleo y Prácticas con sus estudiantes. Grupo Torrent también ha sido finalista en la III Edición de los Premios CIONET de Voco, y en el Premio Especial a la Sostenibilidad de los "CIO 100 Awards Spain".

Grupo Torrent
comercial@torrentclosures.com
www.torrentclosures.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.)
Última revisión de precios: 24 de mayo de 2024.

Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Alhema de Queiles		33,00 (3 l.)			8,94 (lata)
Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña					10,00
Belvis de las Navas					22,81
Borges		3,50			5,95
Calandina Ecológico			5,99		
Campomar Nature Bio	31,99 (2,5 l.)	5,99	6,67		
Carbonell Eco			9,95	12,19	5,95
Carrefour Eco					8,15
Castillo de Canena Picual Biodinámico					23,50
Castillo de Tabernas	50,00	76,50 (cristal 5 l.)		13,25 (Coupage)	
Coosur Ecológico			15,49		
Dcoop Ecológico			15,35		
El Corte Inglés Ecológico				4,56	8,55
El Lagar del Soto	27,67				7,50 (lata)
Eolea Ecológico				8,75	
Finca La Torre		36,00 (lata 2,5 l.)			21,90
Flor de Olivo Ecológico					2,99
Hacienda Guzmán Ecológico					20,05
LA Organic				16,50 (lata)	18,50
L'Estornell Eco			13,00	14,50	17,90
La Española Ecológico				3,99	6,48
Luque	31,50	27,95 (lata 3 l.)			
Maestros de Hojiblanca Eco.			8,87	7,59/11,89	
Nuñez de Prado	39,00				11,89/12,45
N Organic				14,50	
Olivar de Segura	27,99		16,35	14,95	11,00
Oro Bailén Eco.					16,55
Oro del Desierto Ecológico				5,48	
Oro de Génave			5,65	11,55/12,67	11,72
Padilla Oliva Bio	50,00		13,00	7,95 (lata)	
Pago de Quirós				12,50	
Pago Piedrabuena				7,50	13,93 (lata)
Rincón de la Subbética					25,90
Románico Ecológico					13,64
Señorío de Vizcántar Ecológico			6,50		
Sierra de Génave				4,50	
Soler Romero					8,50
Veá (Lérida)	54,00	7,90 (0.370 l.)	15,00	5,80 (frasca 0,25 l.)	8,25
Verde Mágina Ecológico	27,55				2,99
Vieiru		20,50 (lata 3 l.)			13,50

Aceite de orujo de oliva (euros)

MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1L.
Capicúa	0,4	21,40		2,99
La Masía Lindoliva		26,99		5,24

Aceite de oliva (Precio euros)

MARCA	GRADOS	LATA 5 L.	ENVASE 5 L.	ENVASE 3 L.	BOTELLA 1L.
Abril		44,87	46,95		9,78
Borges			58,60		11,95
Carbonell	0,4°	58,65/59,35	47,95/54,90		9,94/14,29
Coosur Sabor			33,90		12,59/13,89
Coosur Suave			33,90		12,59/13,89
La Española Sabor Suave	0,4°	52,99	44,95/49,99	31,49	10,92/13,45
La Española Sabor Intenso	1°	52,99	44,95/49,99	31,49	10,92/13,45
La Masía Suave	0,4°		44,94/52,30	31,39	10,49
La Masía Sumum			44,94/52,30	31,39	10,49
Ybarra Suave		56,99	54,99	30,00	10,49
Ybarra Más Sabor			54,99	30,00	10,49

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN
EN PERFECTA SINCRONÍA

centrifugación
alemana



LECCIANA®

— LA VARIEDAD ITALIANA DE LOS —
GRANDES ACEITES

La variedad Lecciana, es una variedad “made in Italy” propiedad de la Universidad de Bari. Plenamente adaptada al olivar en seto. Se caracteriza por su resistencia al frío, su vigor medio, su precocidad productiva, y la indiscutible calidad organoléptica de sus aceites. **Una variedad de premio.**



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2024

1 Junio

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

1 Julio

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

1 Agosto

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

1 Septiembre

- ☞ Del 2 al 5 de septiembre
FINE FOOD AUSTRALIA
Melbourne (Australia)
www.finefoodaustralia.com.au

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

Está pasando...

Argentina celebra el Primer Concurso de Jóvenes Catadores de Aceite de Oliva

El Ministerio de Producción de Mendoza (Argentina), a través del Instituto de Desarrollo Rural (IDR), y en colaboración con la Asociación Olivícola de Mendoza, ha organizado el primer concurso de cata de aceite de oliva virgen extra dirigido a estudiantes de los niveles medio y superior de los centros educativos orientados al sector agrario.

En total, en esta primera experiencia que ha contado con representantes de las cuatro regiones productivas de la provincia han participado 126 alumnos pertenecientes a 19 centros de nivel medio y 12 de nivel superior.

Tras la entrega de las distinciones, Alfredo Baroni, coordinador técnico del IDR, ha resaltado que “estamos muy contentos por cómo se desarrolló esta actividad. Impulsamos esta iniciativa con el objetivo de llevar la cultura olivícola a cada rincón de la provincia y qué mejor que dirigirla a quienes se encuentran en procesos de formación”.

Al respecto, Baroni ha añadido que “esta primera experiencia fue realmente muy importante. Demandó un gran trabajo de campo llevando los conocimientos a las aulas de los distintos departamentos de la provincia. Tenemos que agradecer el compromiso de los docentes, los cuales incentivaron la participación de los estudiantes. El proceso, si bien culminó con la cata propia de la competencia, implicó que previamente se capacitara presencialmente en cata de aceite de oliva a más de 1.000 jóvenes en todos sus centros educativos”.

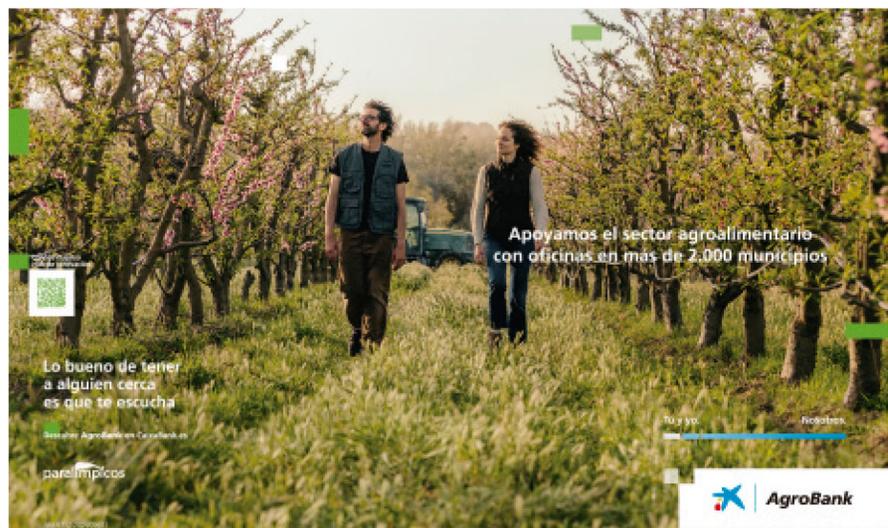
Cada alumno ha contado con un espacio para realizar la cata de aceite de oliva con los elementos correspondientes y una ficha para completar. Posteriormente, las muestras han sido servidas y evaluadas por los estudiantes.

La entrega de los premios se ha llevado a cabo en las instalaciones del Instituto de Desarrollo Ru-

ral (IDR), en el Mendoza TIC Parque Tecnológico de Godoy Cruz, ante la presencia de autoridades de la cartera de Producción, directivos de las instituciones que han resultado ganadoras del certamen, alumnos y docentes.

Baroni ha remarcado que esta iniciativa se enmarca en las acciones de promoción y posicionamiento del AOVE con Indicación Geográfica. “Esta propuesta se suma a la larga lista de acciones que impulsamos en aras de posicionar nuestros aceites de oliva. Son únicos en su tipo y eso nos permite fidelizar los mercados en los que ya estamos presentes y, además, captar nuevos. Esto habla del compromiso y dedicación de quienes componen la cadena de valor productiva de la provincia”.

Los estudiantes del nivel medio ganadores han sido Natalia Barrera (Esc. N° Juan Bautista Alberti), Oriel Sanjurjo (Esc. N° Juan Bautista Alberti), Ana Virdo (Liceo Agrícola-UNCuyo) y Franco Zarza (Escuela Vitivinícola-Don Bosco); mientras que los ganadores del nivel superior han sido Sebastián Barrionuevo (Tecnatura Don Bosco), Luana Bertagna (Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo), Julieta Jofré (Facultad de Ciencias Agrarias de UNCuyo), Ceferino Montenegro (IES 9-023) y Lucía Ferrero (Facultad de Ciencias Agrarias de UNCuyo).





IMS
CONTROL INDUSTRIAL



**INTELIGENCIA ARTIFICIAL
INDEPENDENCIA DIGITAL**

**IMS
PATENTADO**

Departamento Técnico
Departamento Comercial



646 90 70 37
686 08 99 14



Polígono Industrial "Los Cerros" C/ Herrería - Nave 57
23400 - Úbeda (Jaén)

www.imscontrolindustrial.com

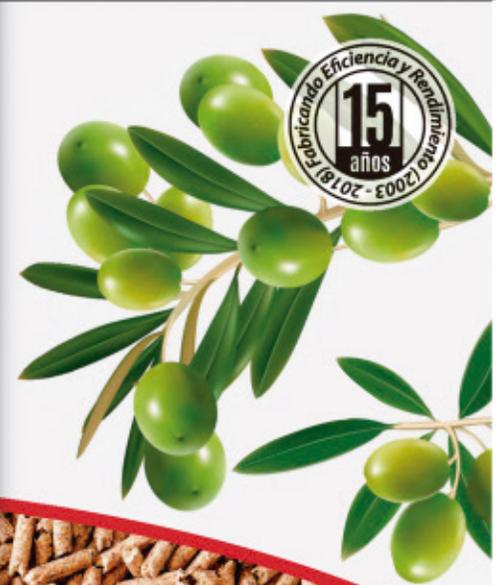


Accede a nuestro catálogo



**FABRICACIÓN
E INSTALACIÓN
DE CALDERAS
DE BIOMASA**

INMECAL
Innovaciones Metacalórficas, s.l.



15 años
Fabricando Eficiencia y Rendimiento (2003-2018)



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

ITB IntecBIO s.l.

mira lo que hacemos en:



www.calderasinmecal.com