


 INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR
Mercacei
 SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

El consumo de aceites de oliva en los hogares cayó un 17,3% entre julio de 2023 y junio de 2024
pág. 5

El potencial gastronómico de Jaén centra un curso de la UJA
pág. 11

Andalucía, a un paso de la I Estrategia Andaluza del Olivar 2023-2027
pág. 12

La superficie de olivar ecológico en Andalucía alcanza 134.800 hectáreas en 2023
pág. 13

El biochar, “la esponja” para retener el agua en el olivar
pág. 16

Estudian la capacidad bioestimulante de un nuevo producto en cultivos como el olivo
pág. 21

El Ministerio del Aceite de Oliva

Por Pandora Peñamil Peñañiel

Salabra de Leo Harlem y no sé yo quien se lo discuta. El comediante lleva años haciendo promoción del aceite de oliva por televisiones, radios y teatros a lo largo y ancho de nuestro país. Frases como “donde no hay aceite de oliva no hay civilización” han hecho que Harlem se haya convertido sin quererlo -o queriéndolo- en uno de los mejores embajadores de este producto a nivel mundial.

Su última aparición en directo en la cadena COPE no dejó duda alguna: “Tenemos que tener un Ministerio sólo de aceite de oliva”, apostilló. “Hablamos de nuestra salud, lo tendrían que dar en las farmacias, cada mes nos deberían dar 1 litro de AOVE por cuenta de la Administración, y eso que nos ahorramos en medicamentos”. Amén. Qué más dará un Ministerio más o menos en la era de los 22 -recordemos que Rajoy llegó a gobernar con 9-... ¿Es que hay 22 asuntos más importantes que el aceite de oliva en nuestro país? Estoy con Leo, yo creo que no.

Nos encontramos en un momento especialmente sensible en relación a este tema por situaciones como la siguiente. El otro día, en el programa *¡Buenos días, Javi y Mar!* de Cadena 100, dentro de la sección *Los niños y Jimeno*, los más pequeños de la casa opinaban sobre por qué la vuelta al cole es tan cara y daban argumentos tan sólidos como: “Mi madre dice que la vuelta al cole es cara

y si ella lo dice es porque es verdad”. Pero algunos de ellos lo analizaban en profundidad: “Es que las profesoras del comedor tienen que comprar comida y hacerla, y claro, es primero, segundo, postre, pan...”. Pero, sobre todo, “es porque los directores quieren comprar aceite de oliva y está muy caro”. Ojo, que son niños que comienzan cursos de Primaria y ya han asumido que la comida y, en especial, el aceite de oliva son caros...

Yo estaba convencida de que después del discurso del presidente Sánchez los niños -y no tan niños- asociarían a los ricos con los *lamborghinis* pero no, amigos, el aceite de oliva sigue llevando a cuestras su pesada cruz.

Quizás si existiese el Ministerio del Aceite de Oliva Sánchez no tendría más remedio que hacer apología del consumo de este alimento y así Harlem no tendría que lamentar que “aquellos que afirman que el aceite de oliva es caro no se lo piensan ni un segundo a la hora de pagar 15€ por un *gíntonic*, ¡y encima se arrean cuatro!”.

A mí ya me tiene convencida. De hecho, yo no miraría muy lejos a la hora de nombrar al titular de esta cartera. *Harlem for president... o for Minister... o yes he can!* El eslogan que sea para que siga poniendo en valor el aceite de oliva y promoviendo sus virtudes y su consumo a través del arma más poderosa del mundo: el humor. Y si alguna vez nos falla este arma, ya encontraremos otra.





IMS
CONTRÓL INDUSTRIAL

INTELIGENCIA ARTIFICIAL



INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0
www.imscontrolindustrial.com



PROYECTO ALMAZARA
1º PREMIO
2024

PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“El último avance de aforo de cosecha de aceituna de mesa sitúa la producción en 492.000 t., un 20,42% más”
pág.4

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
 Cristina Revenga Palacios
 redaccion@mercacei.com

Edita:

Mercacei
 GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y Publicidad:

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

Secretaría de Redacción y**Publicidad:** Estrella de la Lama

Alcaide

Administración: Cristina Álvarez

Llorente

Departamento Comercial:

Natalia de las Heras

Corresponsal Italia (Milán):

Daniela Capogna

Corresponsal América del Sur:

Leonardo Moral

Suscripción:**MERCACEI Semanal**

(46 nos al año)

con **MERCACEI Magazine**

(Trimestral)

Anual: 236 €

(Extranjero: 290 €)

MERCACEI FAX

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

Anual: 155 €

(Extranjero: 250 €)

Depósito Legal:

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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

**s u m a r i o**

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Campaña
	• Consumo
6-10	Mercado
	• Exportaciones
11	Actualidad
	• Formación
	• Andalucía
	• Olivar ecológico
	• Medio Ambiente
	• Sostenibilidad
	• Digitalización
	• Eventos
	• I+D+i
22	Precios en el lineal
24	Anuncios Breves
25	Agenda

Campaña**Comienza el plazo para suscribir el seguro de olivar**

En septiembre se inicia el plazo para suscribir el seguro de importantes producciones agrícolas como los cultivos herbáceos extensivos, el olivar o los frutos secos a través de los módulos que incluyen las opciones de aseguramiento más amplias, según ha informado Agroseguro.

La entidad ha destacado que se trata de un momento clave para garantizar la protección de la cosecha 2025 frente a los riesgos meteorológicos más severos, como la sequía, el pedrisco o las heladas, que han estado muy presentes en las últimas campañas.

En el caso del olivar, los módulos de otoño (módulos 1 y 2) ofrecen protección frente a daños por sequía, pedrisco, lluvia, helada, viento o incendio, entre otros riesgos, y permiten contratar dos cosechas consecutivas, con el cálculo de las indemnizaciones de manera independiente para cada campaña.

Entre las principales novedades para la próxima campaña, se han revisado al alza (de media, un 10%) los precios de la aceituna, lo que se traduce en una mayor indemnización en caso de siniestro.

En septiembre también comienza el plazo para suscribir el seguro de frutos secos (almendro y avellano) frente a los riesgos de pedrisco, helada, sequía y riesgos excepcionales (lluvia, inundaciones, incendios o viento).

**NUEVOS MOLINOS**

PARA ACEITUNA VERDE O MADURA

**HEATEX**

INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA

**REX LIMITED**

NUEVO NUEVO MODELO

**ACCIAIERIE VALBRUNA**

High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Ligero repunte de los precios en un mercado que presenta escasa operatividad

Las primeras previsiones para la campaña de aceite de oliva permiten ser -al fin y tras dos años realmente malos- optimistas. La Sectorial de Aceite de Oliva de Asaja, reunida durante el pasado mes de agosto en Madrid, avanzó que la próxima campaña oleícola 2024/25, “estará en la media” y podría alcanzar 1,3 o, incluso, 1,4 millones de toneladas a nivel nacional. Por ahora, todo indica que estas previsiones seguramente lleguen a cumplirse.

Jaén

Mercado tranquilo donde la oferta muestra más interés por vender pero la demanda compra sólo lo imprescindible. Las lluvias y granizadas de la última semana han causado algunos daños en zonas concretas, pero en general han sido bien recibidas, si bien el campo sigue necesitando agua. En este sentido, el lampante se establece a 6.700 €/t.; el virgen, a 6.800/6.900 €/t.; y el virgen extra, a 7.100/7.300 €/t. El refinado, por su parte, no muestra cotización.

Córdoba

Escasa actividad en una semana en la que la oferta muestra firmeza al hallarse con pocas existencias y la demanda sólo compra por estricta necesidad; con el envasador esperando a la nueva campaña y un nuevo escenario de precios más económicos. En este contexto, el lampante se oferta a 6.600 €/t.; el virgen, a 6.850/6.900 €/t.; y el refinado, a 6.400 €/t.

Sevilla

Semana muy similar a la anterior donde la oferta sigue firme y la demanda únicamente se dedica a picotear y compra lo estricta-



mente necesario. Así, el lampante se sitúa a 6.400 €/t.; el virgen, a 6.900/7.000 €/t.; el refinado, a 6.500 €/t.; y el virgen extra, a 7.150/7.800 €/t.

Málaga

Mercado paralizado donde la operatividad brilla por su ausencia, con alguna cisterna suelta de lampante. La oferta sigue firme pero no encuentra demanda y tendrá que ir cediendo progresivamente. El envasador sólo compra a reposición, y si le interesa.

Por este motivo, ninguna categoría muestra cotización.

Castilla-La Mancha

Mercado tranquilo y estable, con pocas operaciones a la espera de la nueva cosecha. La oferta sigue tranquila y la demanda opera a cuentagotas. Cuesta mucho encontrar AOVE de calidad superior. En este contexto, el virgen se establece a 6.900 €/t.; y el virgen extra, a 7.100/7.350 €/t.

Extremadura

Semana similar a la anterior que registra un ligero repunte de precios en todas las categorías, aunque el volumen ha disminuido. Así, el lampante se oferta a 6.500/6.700 €/t.; el virgen, a 6.800/6.900 €/t.; y el AOVE, a 7.000/7.500 €/t.

Valencia

Mercado estable y con escasa operatividad marcado por la firmeza de la oferta y la ausencia de la demanda, que se encuentra cubierta a la espera de la nueva campaña. Así, el lampante repite a 6.600 €/t.; el virgen, a 6.700 €/t.; el refinado, a 6.800 €/t.; y el AOVE, a 7.200 €/t.



GARANTÍA TRANQUILIDAD PLANIFICACIÓN

CONTACTA YA:
 ☎ 953 28 40 23 📠 +34 615 50 73 99
 ✉ info.spain@pialisi.com





El último avance de aforo de cosecha de aceituna de mesa sitúa la producción en 492.000 t., un 20,42% más

El segundo avance de aforo de cosecha encargado por la Interprofesional de la Aceituna de Mesa (Interaceituna) apunta a una producción de 492.000 toneladas, lo que supone un 20,42% más que la campaña anterior pero un 3,02% inferior a la media de las cuatro últimas.

Según este informe, en la fecha actual se observan parcelas al límite, menguando el tamaño de los frutos o a punto de arrugarse, como consecuencia del cálido y seco mes de agosto y de las reducciones y mermas de caudal en los riegos deficitarios.

No obstante, según añade Interaceituna, buena parte de las parcelas, al no estar muy apretadas de fruto, lo están aguantando terso, esperando que se inicien pronto las primeras lluvias y aumenten su calidad verdeable, ya que de lo contrario un porcentaje se tendrá que desviar hacia molino.

En el caso de la variedad manzanilla, aunque de la vejería positiva se benefician principalmente las zonas del Aljarafe, Huelva, Los Alcores, Utrera y La Vega, su producción se encuentra muy irregularmente repartida, tanto en cantidad como en calidad de los frutos. No obstante, en la actualidad las parcelas verdeables presentan en general media carga y por ello aceitunas con un buen calibre; al contrario que las parcelas con carga y los secanos, que



tendrán que esperar a las lluvias para su recolección, ya que de lo contrario habrá que bajar los aforos. Mientras, el aforo de este avance se cuantifica en 182.000 toneladas.

En cuanto a la gordal, esta variedad -para la que se estima una producción de 20.000 t.- es la primera en iniciar la recolección, que ya está en marcha y evoluciona a buen ritmo, debido principalmente a la poca cosecha existente y por concentrar la totalidad de la mano de obra disponible en su recogida, según el informe.

Los frutos, aunque con poco peso por la falta de humedad y blanduras, presentan un buen calibre, aunque también muestran un significativo porcentaje de azofairón y pelotín.

En general, de la variedad hojiblanca, la cosecha se presenta media e irregular entre árboles y parcelas -236.000 t. en total-, con buen tamaño

de fruto y con más producción en los árboles de los contornos (efecto cunetero) y en las numerosas plantaciones jóvenes que, junto a las parcelas de riego, son las que garantizan el potencial verdeable en esta fecha.

Según el informe, también hay parcelas al límite del aguante hídrico, con frutos pequeños que tendrán que esperar la llegada de lluvias para poder recolectarse para aderezo, o derivarse a molino en caso de continuar la cálida climatología actual.

Para la cacereña, tras la altísima cosecha anterior, su producción esperada sería escasa -14.000 t.-, excepto en aquellas parcelas que presentaban una vejería contraria y el pasado año estaban descargadas. Esta circunstancia se confirma, a su juicio, al observarse una arboleda en recuperación vegetativa, con escasos frutos con tamaño pero irregularmente repartidos.

Al igual que la cacereña, la cosecha de la variedad carrasqueña se presenta corta -26.000 t.- como consecuencia de la alta producción de la pasada campaña. No obstante, se observan árboles con buenas metidas y cortos de frutos, pero adelantados y con buen calibre -y por ello muy verdeables-, aunque su recolección será costosa al aproximarse más a un rebusco que una cogida al uso.

Las exportaciones europeas de aceite de oliva caen un 5,1% entre octubre de 2023 y mayo de 2024

Los Estados Miembro exportaron a terceros países un total de 406.142 toneladas de aceite de oliva en los ocho primeros meses de la campaña 2023/24, lo que supone un 5,1% 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 158.789 to-

neladas, un 3,8% más; seguido de Brasil, con 47.768 toneladas (-4,2%), y Reino Unido, con 39.580 t. (-2,4%).

Otros destinos prioritarios son Japón (22.261 t., -25%), Canadá (14.981 t., -4,5%), Australia (14.707 t., -1%) y China (8.999 t., -39,2%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, los datos del Ejecutivo comunitario detallan que la UE importó un total de 145.124 toneladas

de terceros países entre octubre de 2023 y mayo de 2024, un 41,8% más que en el mismo periodo de la temporada precedente, de las cuales 88.416 t. procedieron de Túnez (+19,4%); 19.365 t. de Turquía (+49,4%); 8.562 t. de Siria (+86,4%); 7.529 t. de Argentina (+233%); 7.070 t. de Egipto (frente a las 625 toneladas del mismo periodo de la campaña anterior); 4.975 t. de Marruecos (+96,6%); y 1.123 t. de Perú (-24,4%).



El consumo de aceites de oliva en los hogares cayó un 17,3% entre julio de 2023 y junio de 2024

Los últimos datos del panel de consumo alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) recogen que el consumo de aceites de oliva en el año móvil, es decir, de julio de 2023 a junio de 2024, fue de 257,4 millones de litros (-17,3%) por valor de 1.964,22 millones de euros (+29%). Por su parte, el consumo per cápita de este producto en dicho período fue de 5,52 litros.

En cuanto al aceite de girasol, los hogares españoles consumieron en dicho período un total de 162,6 millones de litros (+23,3%), que supuso un gasto de 264,35 millones de euros (-12,5%). Su consumo per cápita fue de 3,49 litros.

Respecto al consumo de aceitunas, los datos del panel del Ministerio detallan que los hogares españoles adquirieron en el año móvil un total de 111,1 millones de kilos (+1,8%) por valor de 470,96 millones de euros (+19,9%). Su consumo per cápita fue de 2,38 kg.

En junio de 2024, el consumo de aceites de oliva en los hogares españoles cayó un 28,4%, hasta 16,8 millones de litros, mientras que el gasto en este producto se situó en 147,8 millones de euros, un 10,8% más que en el mismo mes de 2023.

En el caso del aceite de girasol, los hogares consumieron 12,9 mi-

llones de litros, un 16% más que en junio de 2023; mientras que el gasto en este producto fue de 19,9 millones de euros, un 4,7% inferior a junio del año anterior.



“Operación despensa”: los supermercados se preparan para el aumento de la demanda de productos como el aceite tras las vacaciones

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
Brokerage Olive Oil

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

Supermercados y autoservicios se preparan en estos días para el trasvase de la demanda de alimentación que se produce desde las zonas vacacionales a las residenciales. Con el regreso de millones de familias a sus hogares habituales, la “Operación retorno” -que la Dirección General de Tráfico prevé este año entre los días 30 de agosto y 1 de septiembre- se desarrolla en paralelo a la “Operación despensa”, por la que las familias vuelven a llenar frigoríficos y despensas tras el éxodo vacacional.

La “Operación despensa” refleja un consumo extraordinario de productos de alimentación muy concretos que tiene lugar durante unos pocos días. Para ello, las más de 300 plataformas logísticas con las que cuentan las empresas de la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (Asedas) trabajan a pleno rendimiento para responder a una concentración de la demanda de alimentos específicos y básicos con los que se prepara el curso escolar, tales como legumbres, leche, queso, aceite, huevos, azúcar, harinas o pasta.

Los hogares también reponen en sus frigoríficos productos frescos como las categorías de carnes frescas más comunes -vacuno, pollo y cerdo- y transformadas -salchichas-; pescado, con especial protagonismo del congelado; y frutas y horta-

lizas, entre las que destacan las utilizadas como base en la cocina -pimientos, zanahorias, calabacines o puerros-.

La compra *on line* es otra de las protagonistas del fin de la temporada estival, ya que un 30% de los consumidores que sólo planifica su compra de alimentación por Internet en ocasiones especiales lo hace cuando vuelve de las vacaciones, según el VIII Observatorio de Comercio Electrónico en Alimentación de Asedas y las universidades Complutense y Autónoma de Madrid. La ventaja asociada es la comodidad por volumen y peso que se asocia con las “grandes compras” ocasionales. Además, la posibilidad de tener la compra en casa el mismo día o el siguiente de la vuelta es otro factor apreciado por los usuarios del comercio electrónico de alimentación.

“La capacidad de prever con antelación una afluencia de público extraordinaria, tanto en tienda como en el canal electrónico, y, por tanto, ofrecer a los consumidores los productos que necesitan en momentos concretos como la vuelta de las vacaciones es fruto de un trabajo en el que la digitalización -control automatizado del surtido, análisis de datos- juega un papel fundamental”, ha destacado Nuria Cardoso, directora de Comunicación de Asedas.

Cardoso ha resaltado que “el trabajo especializado de los más de 329.000 empleados de los supermercados de ASEADAS es fundamental para cambiar o reforzar la composición de los lineales en un tiempo récord”.



*Aceites de oliva*C
o
t
i
z
a
c
i
o
n
e
s

d
e

A
c
e
i
t
e
s

y

G
r
a
s
a
s

		EUROS/T. SEMANA 2/8 septiembre '24 (Cierre día 28 agosto '24)	EUROS/T. SEMANA 9/15 septiembre '24 (Cierre día 5 sept. '24)
J A É N	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	€/t. 6.700	€/t. 6.700
	Virgen	6.800/6.900	6.800/6.900
	Virgen extra	7.100/7.300	7.100/7.300
	Refinado	6.750	Sin oper.
C Ó R D O B A	Lampante, base 1º	6.500/6.600	6.600
	Virgen	6.800/6.850	6.850/6.950
	Virgen extra	7.000/7.100	7.100/7.200
	Refinado	6.250	6.400
S E V I L L A	Lampante, base 1º	6.400	6.400
	Virgen	6.800/6.900	6.900/7.000
	Virgen extra	7.000/7.500	7.050/7.800
	Refinado	6.500	6.500
G R A N A D A	Lampante, base 1º	6.700	6.700
	Virgen	6.800/6.900	6.800/6.900
	Virgen extra	7.100/7.300	7.100/7.300
M Á L A G A	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	7.400/7.450	Sin oper.
T O L E D O	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	6.900/7.000	6.900
	Virgen extra	7.050/7.250	7.100/7.350
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
A L I C A N T E	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	6.600	6.600
	Virgen	6.700	6.700
	Virgen extra	7.200	7.200
	Refinado	6.800	6.800
B A D A J O Z	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	6.400/6.600	6.500/6.700
	Virgen	6.700/6.900	6.800/6.900
	Virgen extra	7.000/7.400	7.000/7.500

* 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

agrorisa
maquinaria|servicios

Grupo AGROISA

INMECAL

ITB

Agrotachbiomed

CDTI

trataamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM | info@agrorisa.com



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 2/8 septiembre '24 (Cierre día 28 agosto '24)	EUROS/T. SEMANA 9/15 septiembre '24 (Cierre día 5 sept. '24)
Refinable, base 10°	Sin oper.	Sin oper.
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	3.650	3.550/3.600

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)

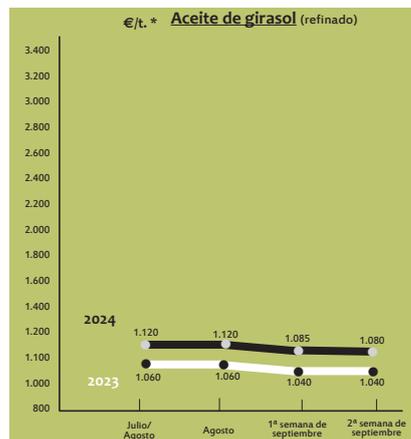
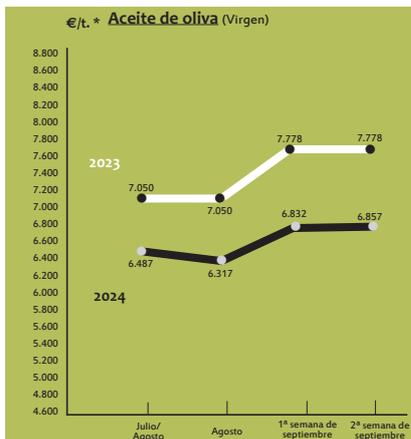
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.080/1.090	1.080/
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	750	800
Refinado	800	850
ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.080/1.090	1.080

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 refinado 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 2/8 septiembre '24 (Cierre día 28 agosto '24)	EUROS/KG. SEMANA 9/15 septiembre '24 (Cierre día 5 sept. '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)	1.717	1.717
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE MADERA	4.320	4.320
ACEITE DE RICINO	1.339	1.339
ACEITE DE PATA DE BUEY	s/c	s/c
ACEITE DE PESCADO refinado	6.980	6.980
GLICERINA BIDESTILADA	s/c	s/c
GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	s/c	s/c

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816
Mov.: 619 421 807 y 679 974 110
Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAEN
garridohermanoscb@gmail.com



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 2/8 septiembre '24 (Cierre día 28 agosto '24)	EUROS/KG. SEMANA 9/15 septiembre '24 (Cierre día 5 sept. '24)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,80	8,80
		ACEITE DE OLIVA refinado	6,20	6,40
		ACEITE DE OLIVA lampante	4,90	4,90
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	3,80	3,80
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,10	1,10
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,20	1,20
		ACEITE DE SOJA refinado	1,13	1,13
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,22	2,22
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,80/9,00	9,00/9,10	
	ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.	
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,10/7,30	7,50/7,60	
	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	
	ACEITE DE OLIVA refinado	5,45/5,55	5,50/5,60	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	7,00/7,20	7,40/7,50	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso (Precios facilitados por Olio Officina Magazine)	6,95/7,10	7,30/7,40	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,10/7,40	7,40/7,60	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	7,10/7,40	7,40/7,60	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (5 de septiembre 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.....	1,111
Dólar Canadá.....	1,498
Yen japonés.....	160,57
Corona sueca	11,335
Corona checa	25,053
Libra esterlina	0,841
Franco suizo	0,937



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



CEQ
CONSORZIO
EXTRAVERGINE
DI QUALITÀ
ceqitalia.com



Competition Research with the help of the European Union and the Italian Government. Reg. (EU) 1169/2011 and 853/2014 as amended.



Exportaciones

Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva logran su mejor registro histórico hasta junio

Las exportaciones agroalimentarias de Andalucía han alcanzado un nuevo récord desde que existen datos homologables (1995) al sumar 8.903 millones de euros en el primer semestre de 2024, gracias a un crecimiento interanual del 14%. Este crecimiento está protagonizado principalmente por la importante subida registrada por las ventas de aceite de oliva (+68,3%), hasta alcanzar un registro histórico de 2.441 millones de euros.

La agroindustria andaluza ha aportado de enero a junio 5.249 millones de euros de saldo positivo a la balanza comercial de Andalucía con el exterior, también con cifras récord, gracias a una tasa de cobertura del 243,6%, hasta 104 puntos por encima de la tasa de España (139%).

Según Andalucía TRADE, seis de las ocho provincias andaluzas alcanzan su mejor registro histórico en el periodo analizado, siendo Almería la que más exporta, con 2.289 millones de euros, y Jaén la que más crece, un 74,6%, impul-

sada por el aceite de oliva, producto del que casi duplica sus ventas (+98%).

Por países, Alemania se mantiene como primer mercado, con 1.608 millones de euros, el 18,1% del total y un 0,5% más que entre enero y junio de 2023. Le sigue Francia, con 1.093 millones (12,3%) y una subida del 9,1%; e Italia, con 819 millones (9,2%) y un incremento del 40,5% -el segundo mayor del TOP10- respecto a los primeros seis meses de 2023.

El cuarto destino es Reino Unido, con 729 millones, el 8,2% del total y un avance del 12,4%; seguido de Portugal, con 714 millones (8%) y un crecimiento del 14,8%. Tras EEUU -donde las exportaciones aumentan un 54,1%, hasta los 713 millones (8% del total), figura Países Bajos, con 659 millones de euros (7,4% del total) y una ligera bajada del 0,8%; seguida de Polonia, con 215 millones de euros y un descenso del 5,2% (2,4%); Bélgica, con 174 millones de euros (el 2% del total) y una disminución del 16,9%; y Suiza, con 140 millones (1,6%), que crece un 3,9% respecto al mismo periodo de 2023.

MARÍA JOSÉ GÁLVEZ MUÑOZ, S.L.U.

Agente Comercial Colegiado especializado en aceites

TEL.: 957 50 08 31
957 50 10 07

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

MATERIAS PRIMAS PARA piensos compuestos

PRECIOS	
HARINAS	
	€/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 **1.006,00** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **959,25**.

◆ Precios: Futuros septiembre.

Harina de soja: **325,10** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **306,80**.

◆ Precios: Futuros octubre.

Aceite de soja: Cerraba a **41,35** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **41,70**.

◆ Precios: Futuros septiembre.

Maíz: Terminó la semana a **390,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **365,25**.

◆ Precios: Futuros septiembre.



El potencial gastronómico de Jaén centra un curso de la UJA

El potencial gastronómico de la provincia jiennense ha centrado el contenido de un curso de verano de la Universidad de Jaén (UJA) que se celebró los días 2, 3 y 4 de septiembre en la Casa Forestal Torre del Vinagre, en el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. En esta actividad han participado una quincena de chefs estrellas Michelin -entre ellos los jiennenses que cuentan con este reconocimiento- y una veintena de chefs con soles Repsol de toda España.

El rector de la Universidad de Jaén, Nicolás Ruiz, inauguró el curso de verano “*Gastronomía, sostenibilidad y desarrollo territorial a través del arte culinario: el caso de la provincia de Jaén*”, donde reafirmó el compromiso del centro docente con la sociedad jiennense, “llevando la formación de calidad a todos los rincones de la provincia. Jaén se está convirtiendo en un referente gastronómico a nivel nacional y este curso es una muestra más de ello”, aseguró.

Ruiz se refirió a esta actividad “como un curso de máximo prestigio a nivel nacional”, indicando que la asistencia al mismo de 15 estrellas Michelin y una veintena de Soles Repsol nacionales es “todo un privilegio y una oportunidad única para los asistentes de aprender de los mejores, en un escenario ideal para compartir conocimientos, tanto culinarios como de posicionamiento e incluso de gestión del éxito”. En este sentido, explicó que este curso no se limita sólo a la cocina, sino que aborda la gastronomía desde una perspectiva integral, incluyendo aspectos como la sostenibilidad, el desarrollo territorial y la comunicación.

“En el curso se analiza cómo la gastronomía puede ser un motor de desarrollo para Jaén, atrayendo turismo, generando empleo y fijando población al territorio. Asimismo, podemos conocer de primera mano las últimas tendencias en comunicación gastronómica, herramientas fundamentales

para dar a conocer al mundo la calidad de la cocina jiennense”, añadió.

Respecto a las temáticas, durante los tres días de duración el programa del curso abordó el desarrollo gastronómico y el talento, con ponencias de los chefs con estrella Michelin de Jaén; el entorno, analizando su papel en el desarrollo gastronómico territorial; la comunicación gastronómica; la sostenibilidad y la estrella verde Michelin; el turismo gastronómico sostenible y las nuevas tendencias de alimentación; así como talleres prácticos de cocina, cata de aceite y maridaje de vinos.

El acto inaugural contó además con las intervenciones de la consejera de Sostenibilidad y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, Catalina García, que resaltó que “la gastronomía, nuestros chefs, tienen un aliado fundamental que es el aceite de oliva virgen extra, que por su calidad, efectos saludables y reconocimiento internacional también se convierte en protagonista”, apuntando como reto la sostenibilidad.

Por su parte, el diputado provincial de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, indicó que “la Diputación de Jaén sigue desarrollando sus estrategias para convertir ‘Jaén Paraíso Interior’ en un destino de calidad y excelencia de la mano de las distintas instituciones”.

También estuvieron presentes el subdirector de la Caja Rural de Jaén, Barcelona y Madrid, Luis Jesús García-Lomas; y el profesor de la UJA Juan Antonio Pamilla, co-director del curso junto al herborista Juan Carlos Roldán.

Bloques temáticos

Impulsado por el Vicerrectorado de Formación Permanente, Tecnologías Educativas e Innovación Docente de la Universidad de Jaén, el curso se planteó desde una visión multidisciplinar en torno a la gastronomía, con la provincia de Jaén como epicentro de los cambios y nuevos paradigmas culinarios, estructurándose en diferentes bloques en torno a la generación de talento gastronómico, comunicación gastronómica, redes sociales y podcast, etc., en el marco de la Torre del Vinagre, en el corazón de la Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas.

El programa arrancó con la mesa redonda “*Jaén, paraíso gastronómico*”, que contó con las estrellas Michelin de Jaén Javier Jurado (Malak), Juan Aceituno (Damajuna), Juan Carlos García (Vandelvira), Juanjo Mesa (Radis) y Pedrito Sánchez (Bagá).

Posteriormente, se celebró la mesa redonda “*El entorno como actor clave en el desarrollo gastronómico territorial*”, con el alfarero ceramista Alfonso Góngora (Alfar Alfonso Góngora), el barista Juan Manuel Pérez (Vandercoffee Jaén) y el propio herborista Juan Carlos Roldán. El primer día del curso concluyó con la tercera mesa redonda sobre “*Experiencia silvestre*”, a cargo del cocinero y maestro *picolier* Marcos Reguera, y el herborista Juan Carlos Roldán.

Durante el segundo día del curso se abordaron otros temas relacionados con la gastronomía como los aceites de oliva, los panes, la cocina inmersiva, los vinos o los maridajes, concluyendo con una ruta guiada por el Río Borosa.

El tercer y último día de la actividad formativa estuvo centrada en el talento, los medios de comunicación y las redes sociales.





Andalucía, a un paso de la I Estrategia Andaluza del Olivar 2023-2027

El Gobierno andaluz está redactando la primera Estrategia Andaluza del Olivar 2023-2027, un documento estratégico cuya aprobación supone perseguir -tras poner a la industria olivarera, sus trabajadores y entorno en el centro- los objetivos de mejora de la competitividad, consolidación de la sostenibilidad ambiental, fomento de la economía circular y avance en la transformación digital a lo largo de la cadena de valor de los productos del olivar.

A su vez, este instrumento de planificación trabajará por consolidar un sistema andaluz de ciencia-tecnología-empresa sólido en torno al olivar que provea de I+D+i al sector, así como mejorar la formación y el asesoramiento para los agentes de la cadena, participes en el desarrollo de la misma.

Entre sus objetivos también se encuentra la promoción y comunicación del olivar, sus productos y territorios, poniendo en valor y difundiendo sus atributos. Además, en línea con las políticas de simplificación administrativa que la Junta de Andalucía está desplegando, también

impulsará la simplificación en los trámites y en la gobernanza.

Acciones a desarrollar

Para alcanzar todos estos objetivos, la Junta de Andalucía pondrá en marcha diferentes medidas, entre las que destacan la apuesta por la incorporación al olivar andaluz de jóvenes y mujeres, la modernización de explotaciones y sus infraestructuras, la gestión eficiente del uso del agua, la internacionalización del sector, la apuesta por las figuras de calidad o la innovación como motor del cambio.

En concreto, el Gobierno andaluz concentrará sus esfuerzos en el desarrollo de nuevas convocatorias de ayudas para incentivar la modernización de las explotaciones, tanto de maquinaria como de regadío, así como para incentivar la primera instalación de jóvenes y mujeres en el sector. También se trabajará por mejorar el seguro del olivar apostando por la resiliencia del sector, que facilite su labor contra problemas estructurales como la sequía.

Asimismo, se impulsará el trabajo en torno a los pilares de la Producción Integrada o ecológica, a la vez que se apuesta por fomentar las energías renovables, mayormente fotovoltaicas. En este aspecto, se resaltarán la capacidad del olivar frente al cambio climático por el valor de su captura de carbono.

Para mejorar la cadena de valor, la Junta intentará vertebrar el sector mediante el apoyo a las Interprofesionales y a las asociaciones. Para el impulso a la calidad del producto del olivar andaluz se creará el Centro Referencia del Aceite de Oliva (CRAO), de forma que se refuerce el control de la calidad comercial y diferenciada. También se dará apoyo a las figuras de calidad del sector del aceite, así como de la aceituna de mesa.

En el ámbito de la economía circular, se trabajará para que el olivar gestione de forma eficiente el uso del agua, fomente la cadena de valor de sus bioproductos y pueda desarrollar una plataforma de bioeconomía.

La Junta de Andalucía solicita al Gobierno que el adelanto de la PAC se incremente del 50 al 70%

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Ramón Fernández-Pacheco, ha anunciado que va a solicitar por carta al Gobierno de España que el pago del anticipo de la Política Agraria Común (PAC) se incremente del 50 al 70% “para que el sector pueda hacer frente de la mejor manera posible a la situación prolongada de sequía que padece”.

El inicio del pago del anticipo de la PAC comenzará a abonarse por parte de la Junta a partir del 16 de octubre, si así lo aprueba la Comisión Europea, según ha avanzado el consejero a los medios momentos antes de presidir la reunión de la Mesa de Interlocución Agraria, a la que han asisti-

do todas las organizaciones profesionales -Asaja, COAG y UPA-, además de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.

“Nos reunimos con la determinación de seguir manteniendo la mejor comunicación con el sector para aplicar las políticas agrarias desde la unidad de acción”, ha afirmado Fernández-Pacheco, para quien la unidad “es la que da la fuerza a la Junta para exigir ante el Ministerio y ante Europa lo que el campo andaluz necesita y merece”.

Entre las cuestiones que también se han abordado en la Mesa de Interlocución Agraria se encuentran las convocatorias de ayudas que desde la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural se han puesto en marcha y se van a seguir desarro-

llando para apoyar a los agricultores y ganaderos; el calendario de aforos de cítricos, algodón y olivar; y la situación de sequía.

Convocatorias de ayudas

También se trasladará a los representantes de las organizaciones profesionales y cooperativas otras convocatorias como la de ayudas a las agroambientales para poder llegar a todos aquellos que se quedaron fuera en la anterior convocatoria.

La Consejería aún mantiene abiertas las ayudas a la modernización de maquinaria agrícola con un montante de 100 millones de euros, con la intención de ser ampliados, y cuyo plazo de finalización de solicitudes concluye el 4 de octubre.



La superficie de olivar ecológico en Andalucía alcanza 134.800 hectáreas en 2023

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Andalucía ha destacado que la apuesta de los agricultores y ganaderos de esta Comunidad por la sostenibilidad queda patente en el auge del sector ecológico, al superar los 1,5 millones de hectáreas dedicadas a este tipo de producción en la región. En cuanto a los principales aprovechamientos de estas tierras, destacan los pastos, praderas y forrajes (959.000 hectáreas). Tras ellos, el primer cultivo ecológico en extensión en Andalucía es el olivar, con cerca de 134.800 hectáreas en 2023.

Los últimos datos disponibles apuntan a que la extensión ecológica andaluza se ha elevado un 88% en una década, ya que ha pasado de 806.726 hectáreas en 2013 a 1.516.661 ha. en 2023. En comparación con el año anterior, se observa un incremento del 12,7%, ya que en 2022 la superficie ecológica andaluza ascendía a algo más de 1.346.000 ha.

Por provincias, Almería ha rondado las 82.700 hectáreas ecológicas; Cádiz se ha acercado a las 220.000 ha.; y Córdoba, a las 281.000 ha. Por su parte, en 2023 Granada ha superado las 207.500 ha.; Huelva ha contado con alrededor de 271.900 ha.;



Jaén, con 164.500 ha.; Málaga, con cerca de 62.200 ha.; y Sevilla, con casi 227.000 ha.

Industrias y operadores

Por su parte, la agroindustria ecológica andaluza ha crecido en 515 instalaciones (+15%) entre 2022 y 2023 hasta llegar a las 3.868 industrias, entre las que destacan las empresas dedicadas a la manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos (829). En segundo lugar se encuentran las almazaras y envasadoras de aceite ecológico con 551 instalaciones en Andalucía; y, tras ellas, las empresas dedicadas a las conservas, semiconservas y zumos vegetales de este sector, con 269 industrias.

Las industrias ecológicas andaluzas se

reparten entre todas las provincias, concentrando Almería 504; Cádiz, 316; Córdoba, 412; y Granada, 546. Por otro lado, el registro de 2023 de Huelva apunta a 240 de estas agroindustrias; el de Jaén, a 212; el de Málaga, a 793; y el de Sevilla, a 839 instalaciones.

En cuanto a los operadores ecológicos andaluces, en 2023 se han rondado los 23.500 profesionales. Entre ellos destacan los productores (22.365) de estos alimentos, si bien el dato total contempla también -entre otros profesionales- a preparadores (981) y comercializadores (más de 1.000). Por provincias, Almería ha reunido 5.104 operadores; Cádiz, 1.531 profesionales; Córdoba, 3.432 operadores; y Granada, 5.049 profesionales. Huelva, por su parte, ha concentrado 1.631 operadores ecológicos en 2023; Jaén, 1.461 profesionales; Málaga, 2.912 operadores; y Sevilla, 2.392 profesionales de este sector agroalimentario.



Abierta la convocatoria de los Premios Internacionales a la Investigación y Defensa en Producción Ecológica

Ecovalia y la familia Núñez de Prado han convocado los Premios Internacionales a la Investigación y Defensa en Producción Ecológica, cuyo objetivo es reconocer la labor de personas, empresas o entidades públicas o privadas que trabajen en temas relacionados con la producción ecológica. El plazo de presentación de candidaturas estará abierto hasta el próximo 1 de noviembre.

Además del premio Andrés Núñez de Prado a la Investigación, se destacará como ca-

daño la labor en defensa de la producción ecológica en el premio Francisco Núñez de Prado, en cada una de sus modalidades: Internacional, Trayectoria Profesional, Medios de Comunicación y Premio Especial de Defensa. Este último, que se elegirá mediante un proceso de votación *on line*, reconocerá la labor de personas, empresas o entidades que hayan contribuido de forma notoria a la defensa y el fomento de la producción ecológica en el ámbito nacional.

El secretario general de Ecovalia, Diego Granada, ha apuntado que “los premios son un referente en el sector y suponen un apoyo a la investigación en producción ecológica. Ecovalia y la familia Núñez de Prado consideramos fundamental el trabajo que se realiza en investigación y defensa del sector a nivel internacional y esta es una forma de reconocerlo”.

El acto de entrega de los galardones tendrá lugar el 24 de noviembre en la Almazara Núñez de Prado, en Baena (Córdoba).



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AXFLOW
LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

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

ZEUTEC **NiXos**

SpectraMoxer Sistema Polymat

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN

MANZANO Flottweg

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

SERIJEREZ
DECORACIÓN EN VIDRIO

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

tecnilab
tecnología analítica

La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO

AUTELEC
TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN

centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas desde 1967

TRIEF

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales

ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es

Codi - Pack
MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

www.codi-pack.com

Palacín

Desde más de 100 años, **AGRICOLA DE PORTUGAL** se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la extracción. Con más de 10 años de experiencia en el sector, nos dedicamos a ofrecer soluciones de alta calidad y eficiencia para el sector de la extracción de aceites vegetales. Los dispositivos **Palacín** están diseñados específicamente para la industria alimentaria y se adaptan a cualquier tamaño, cumpliendo con los requisitos más exigentes. **AGRICOLA DE PORTUGAL** es el fabricante líder en el mundo en el desarrollo de tecnologías de extracción de aceites vegetales. **AGRICOLA DE PORTUGAL** es el fabricante líder en el mundo en el desarrollo de tecnologías de extracción de aceites vegetales.

GP
González y París

La experiencia marca la diferencia

ifamensa

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962

FABRICA Y ALMACEN
Avda. V. Corral, P.º Industrial nº 12
14800 SANJA, Córdoba
Tel: 0034 957 665 115
e-mail: taosa@taosa.com

DELEGACIÓN EN PORTUGAL
Rua A. - Paredão (3)
Zona Ind. de Mirandela
5370-565 MIRANDELA
Tel: 00351 278 076 322

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

TAOSA

LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

PRECIOS PLAZAS RESULTADOS RECOPILA MUESTRAS SATISFACCIÓN CLIENTE

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

Ausere

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



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
— la variedad italiana de los —
GRANDES ACEITES

PREMIUM

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 60 años de experiencia, la Organización TREICO se reinventa cada día ofreciendo productos innovadores 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 sector oleícola
asesoramiento | análisis | investigación | tecnología | innovación

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

www.olivarum.es
CAJA RURAL JAÉN

PESAJE

IMATED AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

10 AÑOS DE COMPROMISO EN EL AVANCE TECNOLÓGICO DEL SECTOR OLEÍCOLA

PESAJE ELECTRICIDAD SOFTWARE

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

info@imated.es
www.imated.es
953 284 607

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota.es

LABORATORIO TELLO
A Tentamus Company

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

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

AGROCONECTADA S.L.

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.jarirrr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOLIVO

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



El biochar, “la esponja” para retener el agua en el olivar

Uno de los principales beneficios del biocarbón es la mejora de la capacidad de retención de agua en los cultivos, lo que supone una mayor resistencia a la sequía, según ha informado Carboliva. A su juicio, la utilización de biocarbón en los suelos de los cultivos aumenta la disponibilidad de agua por su estructura porosa y, por tanto, reduce la necesidad de riego frecuente.

El gerente y fundador de Carboliva, Álvaro Espuny, ha resaltado que “aunque el biochar es muy valorado y utilizado en otros países europeos, en España aún no se conoce lo suficiente, a pesar de sus excelentes cualidades para los cultivos”.

“Este compuesto es un material orgánico que, en el caso de Carboliva, se produce



calentando indirectamente la biomasa del olivar, hueso o pulpa, en un horno pirolítico en ausencia de oxígeno, por lo que lo único que genera es vapor de agua y biochar”, ha precisado Espuny.

Además de la retención de agua, el biochar mejora la fertilidad del suelo a través de la retención de nutrientes esenciales que libera lentamente; así como la estructura del suelo, que permite su aireación y drenaje, “lo que pro-

mueve un entorno ideal para el crecimiento de las raíces”, según esta firma.

Asimismo, es destacable por su secuestro de carbono, puesto que el biochar almacena carbono de forma estable en el suelo durante cientos de años, ayudando a mitigar el cambio climático al reducir la cantidad de dióxido de carbono en la atmósfera. A su vez, incrementa la actividad de microorganismos beneficiosos para las plantas, lo que supone una mejora de su sistema inmunitario.

Carboliva produce biochar a partir de la biomasa del olivar, hueso y pulpa, por lo que no sólo aprovecha los subproductos del olivar sino que además le aportan numerosos beneficios al cultivo y ayuda al medio ambiente.

Cepsa realiza su primer suministro de biocombustibles de segunda generación para la industria de cruceros

Cepsa ha realizado su primer suministro directo de biocombustibles de segunda generación para la industria de cruceros en el Puerto de Barcelona. Se han confirmado nuevos suministros para los próximos meses, con biocarburantes disponibles de forma regular en los puertos de Barcelona y Algeciras. Este biocombustible se ha producido a partir de aceites de cocina usados.

El combustible suministrado contiene un 24% de componente sostenible, lo que evitará la emisión de aproximadamente 3000 toneladas de CO₂, según ha informado la compañía.

Explotado por Norwegian Cruise Line Holdings (NCLH), el Norwegian Escape, un buque de pasajeros de unos 325 metros de eslora, recibió el primer suministro a finales de julio y está previsto que reciba el suministro de biocombustible durante toda la presente temporada turística de cruceros en la Unión Europea. Cepsa también suministró biocombustible a otros dos buques operados por NCLH, el Seven Seas Voyager, de 223 metros de eslora; y el Oceania Riviera, de 239 metros de eslora, a principios de agosto.

Con este suministro, la empresa ha resaltado

que consolida aún más su posición como referente en la transición energética y líder en el suministro de energía para el transporte marítimo. “Cepsa tiene capacidad para suministrar estos combustibles sostenibles a la industria de cruceros de forma regular en el resto de los puertos españoles en los que opera”, ha añadido.

Samir Fernández, director de Marine Fuel Solutions de Cepsa, ha resaltado que “estamos encantados de que los biocombustibles de segunda generación sean aprovechados ahora por el sector de los cruceros en su viaje hacia la descarbonización. Los combustibles marinos pueden utilizarse en buques sin necesidad de modificar sus motores, y tienen un alto potencial de reducción de las emisiones de CO₂ en comparación con los combustibles fósiles convencionales, alcanzando una reducción de hasta el 90% durante su ciclo de vida, lo que los convierte en una solución inmediata ideal”.

Este avance se produce en un momento en que la Asociación Internacional de Líneas de Cruceros (CLIA) está centrando su atención en garantizar que el sector disponga de acceso

suficiente a combustibles con bajas emisiones de carbono para lograr cruceros con emisiones netas nulas de carbono de aquí a 2050. Según el último informe de CLIA sobre el estado de la industria de cruceros, en 2023 más de 31 millones de personas en todo el mundo eligieron hacer un crucero, más de 8 millones por Europa.

El uso de biocarburantes permite a las navieras cumplir los objetivos de la Unión Europea y la Organización Marítima Internacional (OMI). En concreto, el paquete “Fit for 55” de la Comisión Europea incluye “FuelEU Maritime”, una iniciativa legislativa que pretende reducir la intensidad de las emisiones de gases de efecto invernadero del transporte marítimo en un 2% en 2025, un 6% en 2030 y un 80% en 2050, en comparación con los niveles de 2020, mediante el uso de combustibles sostenibles. Al mismo tiempo, la OMI ha actualizado su estrategia para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero en el transporte marítimo, estableciendo objetivos ambiciosos que aumentarán progresivamente desde el 20% en 2030 hasta lograr cero emisiones netas en 2050, en comparación con los niveles de 2008.



Jornada internacional del aceite de oliva para la paz y el desarrollo sostenible

El CIHEAM de Zaragoza acogerá el próximo 24 de septiembre una jornada internacional sobre el aceite de oliva y el desarrollo sostenible en el marco del proyecto OLIB, financiado por la Diputación Provincial de Zaragoza. Este evento coincide con el 25º aniversario de la adopción por la Asamblea General de las Naciones Unidas de la Declaración y Programa de Acción sobre una Cultura de Paz, y sirve para conmemorar el Día Internacional de la Paz, que se celebra todos los años el 21 de septiembre.

El CIHEAM ha recordado que la Asamblea General de las Naciones Unidas promulgó esta fecha para promover la paz, como un proceso participativo en el que la cooperación y el diálogo contribuyan al entendimiento para un desarrollo social, económico y medioambiental. Este año la celebración del Día Internacional de la Paz se centrará en el tema “*Cultivar una cultura de paz*”.

El olivo, símbolo de la paz, y base de la producción de aceite de oliva es el eje central del proyecto OLIB “*Fortalecimiento del desarrollo*

local sostenible y la convivencia en Líbano a través de la mejora del rendimiento y la productividad del olivo”, coordinado por el CIHEAM Zaragoza y financiado por la Diputación Provincial de Zaragoza.

En el marco de este proyecto, el CIHEAM Zaragoza organiza esta jornada internacional en colaboración con la Universidad de Zaragoza y cuyo plazo de inscripción estará abierto hasta el 15 de septiembre. La primera parte de este evento consistirá en una sesión técnica sobre el aceite de oliva, cuyo principal objetivo es analizar qué condiciones son las más idóneas para que la producción de aceite de oliva contribuya al desarrollo sostenible, impulsando el crecimiento económico, la inclusión social y la protección del medio ambiente. En ella van a participar organizaciones no gubernamentales, universidades, empresas e instituciones como la Agencia Española de Cooperación Internacional y Desarrollo (AECID), el Consejo Oleícola Internacional (COI), la Misión Provisional de las Naciones Unidas para el Líbano (FPNUL) y

administraciones locales.

Se espera que el encuentro sirva de espacio de debate acerca del papel de la olivicultura y la elaiotecnia, y las modalidades de cooperación en este sector, para contribuir al desarrollo social y económico de forma más eficiente y sostenible, lo que incluye el análisis de las técnicas de manejo y producción en toda la cadena de producción del aceite de oliva. Las experiencias compartidas servirán para elaborar un informe de apoyo a las actividades del proyecto OLIB.

La segunda parte de la jornada va a consistir en una celebración por el Día Internacional de la Paz, que tendrá lugar en la sede de la Diputación Provincial de Zaragoza. El CIHEAM Zaragoza organizará una mesa redonda con ONGs para presentar y reflexionar sobre distintas iniciativas y actividades de cooperación agroalimentaria que fomentan una cultura de paz. Además, durante la sesión de la tarde se podrá degustar aceite de oliva virgen extra y se hará reparto de plantas de olivo donadas por El Vivero de Abel (Caspé, Zaragoza).

España traslada su experiencia en el uso eficiente del agua para agricultura y la digitalización en regadíos

En el encuentro MED9, que ha contado con la participación de nueve Estados mediterráneos de la Unión Europea y celebrado en Chipre bajo el título “*Las amenazas de la sequía en el sector primario de los Estados miembros mediterráneos*”, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha aportado la experiencia de España -país que ha sufrido periodos de sequía acusados en 2012, 2017 y 2023- en el uso eficiente del agua, ya que más del 80% de la superficie agrícola en regadío de nuestro país cuenta con sistemas de riego eficiente.

Los asistentes han adoptado una declaración institucional que ha contado con el apoyo explícito español a poner en marcha prácticas sostenibles de gestión del agua en la agricultura

ra, el fortalecimiento de la cooperación entre los países mediterráneos o el impulso del uso de las tecnologías para el ahorro hídrico.

Luis Planas ha mostrado el apoyo de España para potenciar la cooperación en materias como la adopción de nuevas tecnologías para el ahorro de agua y el impulso de prácticas sostenibles en la gestión de su uso en la agricultura. En este sentido, ha señalado que la digitalización y las nuevas tecnologías protagonizarán algunas de las soluciones para afrontar periodos climáticos cada vez más adversos.

Asimismo, se ha referido al plan de modernización de regadíos sostenible emprendido por el Gobierno en 2022, con acciones para aprovechar más cada gota de agua y apostar por

la eficiencia energética en los riegos, así como actuaciones para el aprovechamiento de aguas no convencionales (regeneradas o desaladas) para garantizar el abastecimiento y combatir la sequía. En total está prevista una inversión de más de 2.400 millones de euros con fondos públicos europeos y nacionales y la participación del sector privado (comunidades de regantes).

Por otro lado, según Planas, la adopción de variedades mejor adaptadas a las altas temperaturas es muy necesaria en el caso concreto de España y en la Cuenca Mediterránea. En este sentido, ha destacado la importancia de que la UE de luz verde “lo más pronto posible” a la nueva legislación que permita la aplicación de las nuevas técnicas genómicas (NTG) en la mejora vegetal.



Más de 900 explotaciones andaluzas avanzan en digitalización y sostenibilidad con el programa "CreceA"

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural ha puesto a disposición de los andaluces la iniciativa "Crece Andalucía (CreceA)", un sistema gratuito de asesoramiento sobre sostenibilidad y digitalización. Hasta el momento, más de 900 explotaciones de la región se han iniciado en este servicio que ofrece la Junta a través de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa) y cuyo objetivo final es acercar las nuevas tecnologías al sector primario de la región.

De esta forma, el Ejecutivo autonómico pretende contribuir al impulso de la competitividad, modernización y desarrollo integral de las fincas agrícolas, ganaderas y pesqueras, las cooperativas del sector y de las pequeñas y medianas empresas del mundo rural.

Para lograr este fin, "CreceA" apuesta por aplicar a cada entidad las soluciones digitales que mejor se adapten a sus necesidades para mejorar el modelo de negocio y adaptarse a las tendencias del mercado actual y futuro. Entre otras vías, se proponen medidas tecnológicas y prácticas sostenibles encaminadas a ahorrar costes, optimizar el tiempo de trabajo o mejorar el proceso de tomar de decisiones.

En concreto, 916 explotaciones andaluzas han realizado el test de autodiagnóstico disponible en la web del programa. Por provincias, destacan Huelva y Sevilla, que reúnen 195 y 185 fincas que se benefician ya de este programa en cada territorio, respectivamente. En el caso de Granada, 122 explotaciones han analizado ya sus fortalezas y debilidades, y en Córdoba, 114. En Cádiz y Almería han accedido al servicio de asesoramiento 94 y 86 entidades en cada provincia. Por su parte, las explotaciones interesadas de Jaén ascienden, hasta la fecha, a un total de 70; y en Málaga, a 50.

La Consejería de Agricultura destina 3,8 millones de euros a esta iniciativa que se enmarca en el Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía y cuenta con recursos económicos comunitarios a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader).

Análisis y soluciones personalizadas

El test de autodiagnóstico permite a los em-



presarios conocer su nivel de digitalización y sostenibilidad. Con este rápido cuestionario, de alrededor de 15 minutos de duración, es posible analizar aspectos importantes de cada negocio entre los que se encuentran, por ejemplo, la estrategia empresarial, el nivel de digitalización, la huella de carbono o la implementación de iniciativas de economía circular.

Con los datos obtenidos, el programa realiza un informe personalizado y adaptado a la realidad de cada empresa con recomendaciones para impulsar su crecimiento sostenible y su resiliencia frente a los desafíos que puedan surgir en el futuro en el entorno rural en el que se asienta el negocio. De esta forma, las propuestas de "CreceA" contribuyen tanto al desarrollo individual de los participantes en la iniciativa como al fortalecimiento de todo el sistema económico y social donde se encuentran.

En la web del programa es posible acceder también a un amplio catálogo de soluciones que pueden servir de referencia a los empresarios y titulares de las explotaciones para abordar su propio plan de transformación digital y de mejora de la sostenibilidad. Entre otras cuestiones, se ofrece información sobre aeroponía, técnica de cultivo de plantas cuyas raíces están suspendidas en el aire y que permite reducir el espacio y los recursos hídricos necesarios para el cultivo; o sobre agricultura de precisión a través de softwares que permiten recopilar y analizar datos

para una aplicación más precisa de los insumos agrícolas.

Además, el catálogo de soluciones hace alusión a asuntos relacionados directamente con la digitalización, como puede ser la gestión de redes sociales; y con otros aspectos de la cadena de comercialización agroalimentaria, como los envases y etiquetas de los productos.

Financiación y talleres

"CreceA" cuenta también con una Oficina Técnica de Soporte para ofrecer atención y acompañamiento permanente a los beneficiarios y brindarles apoyo en la búsqueda de líneas de financiación pública para avanzar en su transformación digital.

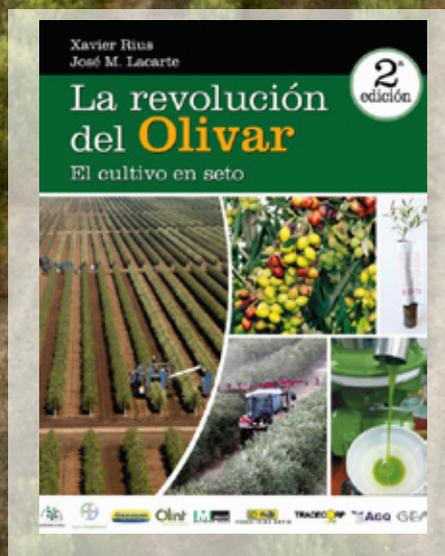
Además, su oferta se complementa con talleres presenciales sobre sostenibilidad y tecnologías aplicadas a las necesidades del sector en cada territorio andaluz. La Consejería de Agricultura ha organizado alrededor de 30 jornadas informativas desde su puesta en marcha, contemplando alcanzar los 60 talleres antes de finalizar octubre.

Ya se han celebrado talleres de presentación de este proyecto de asesoramiento en todas las provincias andaluzas y seguirán llevándose a cabo hasta finales de octubre para que todos los interesados puedan conocer la iniciativa más de cerca.

La realización de estos encuentros informativos con representantes del sector agrario y de pymes de zonas rurales es posible gracias a la coordinación de las Oficinas Comarcales Agrarias (OCA) de Andalucía.

Los interesados en participar en los talleres pueden consultar el calendario completo y obtener más información en la página web de "CreceA" o en su OCA de referencia.

La revolución del olivar: cultivo en seto



¡Quiero el libro!

Manual práctico de uso diario dirigido a los olivicultores, técnicos de explotaciones, estudiantes, profesionales del sector y al público general interesado en la olivicultura.



Más de 150 empresas estarán presentes en la 42ª Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda

El Palacio Don Luis de la Cueva ha acogido la presentación oficial de la Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda, que celebra su 42ª edición y se desarrollará del 11 al 14 de septiembre en el recinto ferial de la localidad jiennense. Este año más de 150 empresas, representando a más de 360 marcas tanto nacionales como internacionales, estarán presentes en la muestra.

En el acto de presentación han estado presentes la alcaldesa de Úbeda, Antonia Olivares; el concejal de Comercio, Industria y Artesanía, José Luis Madueño; el concejal de Agricultura, Javier Gámez; el diputado de Turismo, Francisco Javier Lozano; y la delegada de Agricultura, Pesca, Ganadería y Desarrollo Rural, Soledad Aranda.

La alcaldesa de Úbeda ha subrayado que esta feria, que nació con el objetivo de servir al sector agrícola, ha crecido para convertirse en un punto de referencia donde las empresas locales, autonómicas y nacionales presentan las últimas novedades en maquinaria agrícola, especialmente en lo que respecta a la recolección de la aceituna. “Se trata de una de las ferias de esta índole más antiguas y sin duda la mejor en su categoría, no sólo por su organización e instalaciones, sino también por el volumen de negocio que genera”, ha destacado.

Según han informado sus organizadores, en sus 42 años de historia, la feria ha demostrado ser resiliente, celebrándose ininterrumpidamente incluso en 2020 durante la pandemia, cuando se realizó de manera virtual. Bajo la gestión del actual equipo de gobierno, la feria ha experimentado un crecimiento significativo, expandiéndose en 5.500 metros cuadrados adicionales, alcanzando un total de 22.000 metros cuadrados de espacio expositivo.

A pesar de los desafíos recientes para el sector agrícola, como las cosechas cortas debido al déficit de lluvias, Olivares se ha mostrado optimista sobre las previsiones

para la próxima cosecha y el consecuente aumento en el volumen de negocio.

La alcaldesa ha afirmado que esta feria de maquinaria agrícola es un evento de primer nivel, donde la administración local se esfuerza por cumplir las expectativas tanto de los agricultores como de las empresas del sector. “Invitamos a todos a participar y aprovechar esta oportunidad para conocer las últimas innovaciones y disfrutar de una feria que es, sin duda, un orgullo para Úbeda y para toda la provincia”, ha finalizado.

Actividades

En el marco de la 42ª edición de la Feria de Maquinaria Agrícola se llevará a cabo el VIII Concurso de “Pequechef del AOVE”, cuyo principal objetivo es fomentar entre los más pequeños el uso de productos agroalimentarios, sanos y de calidad, con la base de los AOVES, así como estimular su creatividad en el ámbito de la cocina.

A su vez, destaca la celebración de catas de aceite, tanto para adultos como para niños, y sesiones de cocina en vivo con reconocidos chefs locales. Así, habrá una zona de *showcooking* los días 11, 12 y 13 septiembre, donde tres de los mejores chefs de la ciudad cocinarán en directo e invitarán a los presentes a degustar diferentes recetas elaboradas con AOVE. En concreto, el día 11 estará presente José Manuel Zafra Romero, del restaurante La Cultural; el día 12 será el turno de Antonio Cristofani, de Cantina La Estación; y, por último, el día 13, participará Alejo Pérez, del restaurante Antique.

Por otro lado, se celebrará en paralelo la IX edición de las Jornadas “Olivar y Aceite de Oliva”, que se llevarán a cabo este año en el espacio multiusos. La actividad formativa contará con ponencias, charlas y mesas redondas donde se abordarán temas de interés para el sector a cargo de ponentes de primer nivel procedentes de diversas instituciones y asociaciones agrarias.

“Gusto del Sur” celebra su primer aniversario con 280 marcas adheridas

El sello de calidad agroalimentaria “Gusto del Sur” celebró su primer aniversario y lo hizo de la mano de 110 empresas y con 280 marcas adheridas en un acto que, preparado como “agradecimiento al trabajo de todos los que son abanderados de la calidad andaluza”, tuvo lugar el 2 de septiembre en la capital sevillana.

El acto de aniversario, que estuvo presidido por el consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, quiso poner en valor la calidad de las empresas asociadas a este sello.

Según la Junta, desde su instauración como marca de calidad, “Gusto del Sur” ha tenido una magnífica acogida por parte del sector que se ha visto reflejada en la adherencia de más de 110 empresas y 280 productos de calidad diferenciada, gracias a la labor de captación y a la colaboración de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa), Andalucía Agrotech DIH, Landaluz, Cooperativas Agro-Alimentarias de Andalucía, los consejos reguladores de las DOPs, las IGP, la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo y la Academia Iberoamericana de Gastronomía, así como otras entidades.

La mayoría de las empresas vinculadas a este sello proceden del sector del aceite de oliva (61%), seguidas de aquellas dedicadas a los vinos, vinagres y brandy (15%). Sin embargo, las compañías de los sectores de las frutas y las hortalizas (14%) y de la pesca y la piscicultura (10%) también tienen una presencia importante en la marca.

Las provincias con más empresas adheridas a “Gusto del Sur” son Jaén, Córdoba, Huelva, Granada y Sevilla, respectivamente. Cabe destacar que a la marca también se han vinculado 13 consejos reguladores: ocho de DOPs; cuatro de IGP y uno de indicación geográfica comunitaria (IGBE).



Estudian la capacidad bioestimulante de un nuevo producto en cultivos como el olivo

El Grupo Operativo (GO) AgroFert estudiará la capacidad bioestimulante de un nuevo producto que contiene una mezcla de aminoácidos en combinación con N-metilglicina, esto es, un producto intermedio y un subproducto -en la síntesis y degradación de la glicina- con efecto protector en la planta. En concreto, se evaluará el efecto bioestimulante con el fin de determinar el rango de acción sobre cultivos de invierno (remolacha y zanahoria), cultivos de verano (algodón y tomate) y cultivos perennes (olivo) del Bajo Guadalquivir y su efecto sobre las bacterias beneficiosas del suelo.

Según ha informado Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, en la actualidad el uso de productos bioestimulantes en los cultivos está dirigido principalmente a la mitigación del estrés biótico -debido a factores biológicos- y abiótico -causado por factores climáticos-.

Asimismo, la organización ha precisado que el mercado de bioestimulantes experimenta un rápido crecimiento en todo el mundo, impulsado por la demanda creciente de alternativas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente para mejorar el rendimiento y la calidad de los cultivos. Estos utilizan ácidos húmicos y fúlvicos, extractos de algas, aminoácidos, microorganismos beneficiosos y reguladores de crecimiento vegetal.

El GO AgroFert, en el que participan investigadores del CSIC, Agroquívir y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, pretende reducir el impacto ambiental relacionado con la actividad agraria mediante el uso de un producto biofertilizante que permitirá disminuir los insumos de fertilizantes de síntesis.

XVIII ENCUENTRO DE MAESTROS Y RESPONSABLES DE ALMAZARA

A su juicio, su implementación tendrá una serie de beneficios para la zona como la reducción de la huella de carbono, la dependencia de recursos externos, la salud del suelo y la calidad de los alimentos -sobre todo de zanahoria y tomate-.

De igual forma, protegerá medioambientalmente la región del bajo Guadalquivir, “que se encuentra en riesgo por la contaminación con nitratos, posiblemente debido al uso excesivo de fertilizantes químicos, que son arrastrados y pueden contaminar los cuerpos de agua así como afectar negativamente la fauna y la flora silvestres”.

El Grupo Operativo AgroFert está financiado a través de los Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y cofinanciado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en la convocatoria para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de Innovación en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (EIP AGRI) de 2022.

Turismo inmersivo, clave para la valorización de las zonas productoras de aceite de oliva

Los alumnos del curso de verano “El oleoturismo: tipología emergente, oportunidad de empleo” han concluido con éxito su formación con una visita guiada a las instalaciones de AOVEland, la innovadora almazara visitable de Oleícola Jaén, donde los participantes pudieron conocer in situ todo lo aprendido durante la actividad. Y es que el turismo inmersivo no sólo supone una oportunidad de empleo, sino que también es una herramienta clave para la valorización del patrimonio cultural y natural de las zonas productoras de aceite de oliva.

La visita a AOVEland pone el broche de oro a este curso de verano desarrollado del 2 al 4 de septiembre y bajo el paraguas de “Aula Innova Oleícola”, la colaboración conjunta entre la sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) y el Grupo Oleícola Jaén.

La visita guiada a la vanguardista almazara visitable AOVEland permitió a los estudiantes experimentar el oleoturismo inmersivo de primera mano, así como implementar las estrategias de oleoturismo en un entorno real.

Las sesiones del curso destacaron por su enfoque práctico y dinámico, contando con ponencias de expertos del sector del turismo; talleres interactivos; y mesas redondas que fomentaron el intercambio de ideas y experiencias entre los participantes. La diversidad de los temas tratados, desde estrategias de marketing hasta casos de éxito en diferentes regiones, enriqueció el debate y aportó una visión amplia y detallada de las posibilidades que el oleoturismo puede ofrecer, según sus organizadores.





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

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

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

Ultima revisión de precios: 31 de agosto de 2024.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,30
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			18,10
Abraham García						14,50
Albador			28,00 (lata 3 l.)	11,50	7,00	5,00
Albenzaide					5,50	5,00
Alfar La Maja					7,65	5,00
Alhema de Queiles			44,95 (lata 3 l.)	15,50 (lata)		11,90 (lata)
Alianto						17,25
Al-Manzar					7,00	12,30/12,95
Al-Manzar Olivares en Terrazas					15,85	
Almaoliva Arbequina						14,52/15,10
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,85
Artajo Arbosana/Koroneiki						14,90
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	8,85 (lata)
Aubocassa						14,20/20,90
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						11,00
Basilippo Gourmet Primer Día						14,45
Basilippo Selección Arbequina						14,45
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79	11,95	11,41/14,95	10,23	
Borges Arbequina					12,99	8,43
Borges Hojiblanca					12,99	8,43
Borges Picual					12,99	8,43
Caí Saboi						25,00
Camino de Anibal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Oleila						10,50
Canoliva	32,90					5,00
Cañada del Marqués	23,15					
Capilla del Fraile			25,50 (lata 2,5 l.)			11,50
Capricho Andaluz	40,00 (ánfora)	39,19	2,98 (0,25 l.)	10,99	6,51	2,75 (lata)
Carabaña						19,65
Carbonell	53,93	42,95/56,62		13,75	8,28	7,90
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				13,75	11,61	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	60,94	18,48	12,98 (3 l.)	13,75	11,61	6,61
Carbonell Hojiblanca				13,75	9,44/11,49	2,85
Carbonell Picual				13,75	9,44/11,49	2,75
Carbonell Regium					11,49	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			10,71
Castelanotti					15,15	9,50
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						25,50
Castillo de Canena Arbequina						25,50
Castillo de Canena Picual						25,50
Castillo de Canena Reserva Familiar						19,19
Castillo de Canena Royal						28,50
Castillo de Tabernas	50,00	76,50				7,42
Castillo de Tabernas Esencia						17,00
Castillo de Tabernas Picual			27,00 (lata 2,5 l.)			8,45
Castillo de Tudején						12,90
Cazorla Picual/Royal	26,00/30,00		17,30 (2,5 l.)	6,50 (lata)	5,50	
Cladivm						10,00
Claramunt Arbequino / Frantoio						13,60
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,40	6,75
Conde de Argillo Serie Oro					10,70	
Conde de Benalúa		45,75	25,89			6,15
Cordoliva		14,95		3,90		



MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
Coosur		51,39		13,29		3,49
Coosur (monovarietales)				13,11	9,29	12,95
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		10,15
Cortijo La Torre Premium						16,00
Cortijo Lantisco					5,50	
Cortijo de Segura						11,80
Cortijo Spiritu_Santo						5,60
Cortijos de Montefrío					4,05	4,25 (lata)
Cosecha						21,90
Cuac						9,00
Cuarcos de Otto				14,28		
Dcoop		56,30				4,59
De Nuestra Tierra Jaén						7,65
De Ntra. Tierra Les Garrigues						7,99
De Ntra. Tierra Sierra Segura	51,33	34,10		9,09 (lata)		8,15
Deortegas						16,71/17,05
Dominus						
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			5,24
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			3,00
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			11,15
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			12,69
El Buen Olivo						13,29
El Lagar del Soto				14,35/14,75		
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			8,90
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	11,00
Finca Els hostalets						20,80
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		8,55
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	
Fruto del Sur		46,65		9,17	8,56	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	19,95 (lata)		13,24
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	33,59		11,41	
Gourmed					4,90 (0,2 l.)	6,50
Gracurris			21,00 (lata 2,5 l.)			5,50
Guiradoli					4,50	
Hacienda Fuencubierta						6,25
Hacienda Guzmán						18,61
Hacienda La Laguna			22,15 (3 l.)	7,00	7,00	4,35 (lata)
Hacienda Meca						6,00
Hechizo Andaluz					6,00	7,15
Hejul						7,80
Herencia Mediterránea			4,90/5,49	4,50		
Hojiblanca	29,99	24,11/26,99	9,94 (3 l.)	4,88/5,34	5,88/5,89	3,95
Impelte Nuevo						7,00
IO (Black/White)						13,50
Iznaoliva		43,85		9,13		
Jacoliva		52,33	20,86			9,00
Jaencoop	56,85		12,72		13,76	
K Arguiñano						11,83/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				13,35		7,89/8,05
L'Alquería Alfafarencia/Blanqueta						12,20/16,30
L'Estornell	50,00			11,00	20,95	12,50 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	

www.centrifugacionalemana.com

LA EXTRACCIÓN EN PERFECTA SINCRONÍA

centrifugación alemana



SE BUSCA

Inversor para almazara-distribuidora en zona Extremadura

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

Trato directo. Contacto: María 689 005 765

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

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

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE VENDEN

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

Teléfono: 625 683 192

SE BUSCA

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

Más información: info@sagazextra.com

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: 680 690 618

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: 618 753 164 (Pilar)

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: 630 900 805

SE VENDE

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

Teléfono: 680 714 391

SE VENDE

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

Más información: 958 463 046

SE VENDE

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

Interesados, llamar al 957 600 150

www.treico.com

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

Nueva edición del programa "StartBEC" para empresas emergentes en el ámbito de la bioeconomía agroalimentaria

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha lanzado la segunda edición del programa "StartBEC", una iniciativa en colaboración con el centro tecnológico AINIA que ofrece asesoría y acompañamiento tecnológico gratuito a empresas emergentes en el ámbito de la bioeconomía. Está previsto que la jornada de presentación de esta segunda edición se celebre el próximo 23 de septiembre en la sede del Ministerio.

"StartBEC" es una iniciativa que se distingue por su fuerte orientación tecnológica, y se centra en proporcionar información, asesoramiento, tecnología y las herramientas esenciales para superar los desafíos técnicos que surjan durante el desarrollo y lanzamiento de procesos y productos innovadores al mercado agroalimentario.

La experiencia positiva de la primera edi-

ción de "StartBEC" ha conducido a la renovación del trabajo conjunto entre el MAPA y la entidad AINIA, un centro de referencia para el desarrollo de la potencialidad tecnológica y comercial de proyectos que impulsen las cadenas de valor innovadoras vinculadas al sector agroalimentario.

Esta segunda edición del programa se enmarca en la prórroga del convenio de colaboración entre el Ministerio y AINIA, que cuenta con un presupuesto total de 750.000 euros hasta 2026, de los que el Ministerio aportará 625.000 euros.

Este acuerdo permitirá seguir con el asesoramiento y acompañamiento tecnológico individualizado y gratuito a las empresas emergentes seleccionadas, para que realicen ensayos o estudios piloto para el testado de procesos o productos; experimenten dinámi-

cas de innovación con expertos para desarrollar aspectos tecnológicos de su modelo de negocio; o accedan a seminarios intensivos profesionales tecnológicos en AINIA. También continuarán con el servicio de vigilancia tecnológica personalizada y soporte en la identificación y participación en oportunidades de financiación a la I+D+i.

Las empresas que han participado en la primera edición ya se encuentran desarrollando soluciones innovadoras, como etiquetas inteligentes o recubrimientos para frutas para monitorizar y alargar su vida útil. De esta forma, según ha precisado el MAPA, se generan nuevos modelos de negocio para reducir el desperdicio, además de contribuir a diversificar las fuentes de biomasa como las algas, la planta acuática "lemna" o los insectos para impulsar una bioeconomía más circular y sostenible.



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 Septiembre

- ☞ Del 10 al 11 de septiembre
SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR
Londres (Reino Unido)
www.specialityandfinefoodfairs.co.uk
- ☞ Del 11 al 14 de septiembre
FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA
DE ÚBEDA
Úbeda (Jaén)
feriamaquinariaubeda@gmail.com
www.feriamaquinariaagricolaubeda.com
- ☞ 11 de septiembre
II JORNADA PIERALISI: CÓMO
AFRONTAR LOS RETOS INMINENTES
DEL SECTOR
Jaén
www.mercacei.com/jornadas-mercacei
- ☞ 12 de septiembre
XVIII ENCUENTRO DE MAESTROS Y
RESPONSABLES DE ALMAZARA DE GEA
Úbeda (Jaén)
www.gea.com/es
- ☞ Del 16 al 17 de septiembre
AUTÉNTICA PREMIUM FOOD FEST
Sevilla
info@autenticafest.com
www.autenticafest.com
- ☞ Del 17 al 20 de septiembre
WORLD FOOD MOSCOW
Moscú (Rusia)
www.world-food.ru/en/en/en-GB
- ☞ 23 de septiembre
I FORO OLEOTOURJAÉN
Jaén
www.jaenparaisointerior.es
- ☞ 24 de septiembre
II JORNADA DE ETIQUETADO
NUTRICIONAL Y SALUDABLE DE LOS
AOVS EN LA UE
Córdoba
qvextra@qvextra.es
www.qvextra.es

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

Está pasando...

Auténtica Premium Food Fest

Sevilla se convertirá los próximos 16 y 17 de septiembre en el epicentro de la gastronomía con la segunda edición de Auténtica Premium Food Fest. Durante dos días, el evento reunirá a algunos de los nombres más influyentes del mundo culinario, entre ellos Paco Morales, Maca de Castro, Benito Gómez, Hideki Matsuhisa, Javi Olleros, Rodrigo de la Calle o Xandra Luque. Todos ellos abordarán diversas temáticas clave en la gastronomía actual, desde la perseverancia y el esfuerzo para alcanzar la excelencia hasta la importancia de la salud, la sostenibilidad y la innovación en la experiencia gastronómica.

En concreto, el foro Culinary Fest by Gusto del Sur, celebrado en el marco del congreso de Auténtica, explorará en profundidad las nuevas tendencias en productos y examinará las tendencias que marcarán la hoja de ruta de la gastronomía. En este sentido, Maca de Castro, quien ha sido reconocida con una estrella Michelin, una estrella verde y tres soles Repsol, compartirá su visión sobre la importancia de la perseverancia en la cocina.

Además, Hideki Matsuhisa, chef y propietario del restaurante Koy Shunka (una estrella Michelin y dos soles Repsol), junto a la nadadora olímpica Gemma Mengual, explorarán como la precisión y el esfuerzo constante son fundamentales para alcanzar la excelencia en cualquier disciplina.

Enfocados en la relación entre la alimentación y la salud, Xandra Luque, jefa de cocina de la Clínica Universidad de Navarra, compartirá su experiencia sobre su innovadora labor en la gastronomía hospitalaria, demostrando cómo una alimentación adecuada puede transformar el bienestar de los pacientes. Asimismo, Javi Olleros, chef del restaurante Culler de Pau (dos estrellas Michelin, una estrella verde y tres soles Repsol), compartirá

su participación en el proyecto Biomisión. Junto a Pedro Peón, experto del CSIC, Antonio Cavada, el agricultor del calabacín rojo, y Ricardo Fernández, experto en agenda 2030, explorarán cómo los cultivos ecológicos y sostenibles están moldeando el futuro de la gastronomía.

En esta línea, el chef del restaurante El Invernadero (una estrella Michelin y un sol Repsol), Rodrigo de la Calle, conocido por su "Revolución Verde", junto al exfutbolista del Real Betis Balonpié, Rafael Gordillo, abordarán la importancia de una cocina que respete y promueva la sostenibilidad. Por su parte, la "chef de las flores", Iolanda Bustos, y Borja Marrero, chef del restaurante muXgo (una estrella Michelin y un sol Repsol), explorarán cómo la naturaleza y la cocina se entrelazan para ofrecer experiencias gastronómicas únicas.

La innovación en la presentación de los platos jugará también un papel central en el Culinary Fest con la participación de Manu Lachica, Rita Llanes y Andy Ruiz Muñoz. Los chefs del restaurante Leartá, junto al cofundador de VISITIO, ofrecerán una experiencia interactiva única con la aplicación de la realidad aumentada y virtual en la gastronomía, abriendo nuevas posibilidades para la interacción y la experiencia del comensal.

Por otro lado, Benito Gómez, chef del restaurante Bardal (dos estrellas Michelin y dos soles Repsol), y el ceramista José Piñero, reflexionarán sobre la importancia del emplatado como una forma de arte. Este enfoque destaca cómo la disposición y presentación de los alimentos en el plato pueden elevar la experiencia culinaria, convirtiendo cada comida en una obra de arte visual que complementa y enriquece los sabores y texturas que el chef ha creado.





**MANTENIMIENTOS
PREPARADOS,
LISTOS,
¡YA!**

**GARANTÍA
TRANQUILIDAD
PLANIFICACIÓN**

Consigue un **importante ahorro** y el **máximo rendimiento** de tu planta con la garantía del servicio oficial Pieralisi. Con Pieralisi **terminar la campaña sin paros inesperados** es ya una realidad gracias al soporte remoto de nuestros supervisores especializados.

CONTACTA YA:

☎ 953 28 40 23 📱 +34 615 50 73 99

✉ info.spain@pieralisi.com