



INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

Mercacei

SEMAMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

E

ditorial

Campana de la Interprofesional contra los “aceites anónimos” en la restauración
pág. 4

Nueva tecnología con Inteligencia Artificial para determinar la calidad del aceite de oliva
pág. 5

Agapa impulsa el uso de drones y el desarrollo de métodos que agilizan los controles de productos como el aceite de oliva
pág. 13

Un compuesto extraído del olivo para aumentar la eficacia de las vacunas contra el COVID-19
pág. 16

La Universidad de Murcia desarrolla un zumo natural de aceituna
pág. 17

Entrevista a Alberto J. López, director de Desarrollo de Negocio de Feria de Zaragoza: “La edición 2025 de OLEOMAQ-OLEOTEC supone un motor para fomentar el progreso y la competitividad del sector oleícola”
pág.20

Querida aceitera, ¿hasta nunca?

Por Pandora Peñamil Peñafiel

a llá por el año 2009, en vísperas de la Feria Expoliva, publicamos un editorial en *Mercacei Semanal* en el que estrenábamos un pequeño logo que rezaba: “*Campaña por el Envasado Irrellenable en la Restauración*”, como muestra de apoyo a las demandas de las DOPs jiennenses que exigían que el aceite dispensado en los restaurantes se presentase debidamente etiquetado. Dieciséis años más tarde -sí, 16- seguimos dándole vueltas a este tema.

Para ser justos, cabe recordar que el Consejo de Ministros aprobó a finales de 2013 un Real Decreto que establecía que los aceites que se pusieran a disposición del consumidor en los establecimientos de hostelería y restauración, así como en los servicios de catering, deberían presentarse en envases etiquetados, provistos de un sistema de apertura que pierda su integridad tras su primera utilización, y disponer de un sistema de protección que impida su relleno una vez agotado su contenido original. Hoy en día, pesar de que numerosos establecimientos sí han cumplido la norma, hay muchos otros que han hecho oídos sordos y siguen recibiendo a clientes habituales y turistas ociosos con sus *encantadoras* aceiteras aceitosas. Por ello, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español ha vuelto a la carga manifestando su “profunda” preocupación por el persistente in-

cumplimiento por parte de algunos establecimientos de hostelería y restauración de esta normativa que obliga a presentar los aceites de oliva en envases irrellenables, que garanticen al 100% la integridad del producto y estén debidamente etiquetados.

En concreto, ha retomado la exitosa iniciativa “*¿Peerdonea?*”, que ya alcanzó un gran impacto en 2017 y 2018. “Queremos que se entienda que cumplir esta norma no es simplemente un trámite burocrático, sino una garantía de calidad y autenticidad. Los aceites de oliva son un símbolo cultural profundamente arraigado en nuestro día a día. Es nuestra responsabilidad proteger su calidad y elevar su imagen, no sólo para disfrutarlos como merecen, sino también para reforzar la imagen de España como país líder”, ha indicado Pedro Barato, presidente de la organización, quien ha recordado que cumplir con la normativa “es un indicador claro de un establecimiento que cuida de su cliente y es transparente con los productos que ofrece”.

La actriz Rossy de Palma es la protagonista de las piezas audiovisuales y gráficas, aportando humor y carisma para enseñar a identificar los envases correctos y destacar los beneficios de esta normativa tanto para clientes como para hosteleros: “Soy una apasionada de los aceites de oliva españoles; nunca faltan en mi mesa”, ha afirmado De Palma. Ahora lo que falta es que en las mesas de estos bares *caraduras* haya AOVes debidamente vestidos.



PATROCINA LA NOTICIA DE LA SEMANA

“Crean el mayor mapa predictivo del polen del olivo”

pág.11



IMS
CONTROL INDUSTRIAL

INTELIGENCIA ARTIFICIAL



INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0
www.imscontrolindustrial.com





Fundadora:

M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:

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

Directora:

Pandora Peñamil Peñafiel

Redacción:

Alfredo Briega Martín
Cristina Revenga Palacios
redaccion@mercacei.com

Edita:



Mercacei
GRUPO EDITORIAL

CEO & Editor:

Juan A. Peñamil Alba

Redacción, Administración y

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

Secretaría de Redacción y

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

Suscripción:

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

Depósito Legal:

M 28733 - 1994
ISSN
1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de los suscriptores.

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

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



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Promoción
	• Inteligencia Artificial
6-10	Mercado
	• Olivicultura
11	Actualidad
	• Agronomía
	• Formación
	• Digitalización
	• Salud
	• I+D+i
	• Ferias
20	Especial OLEOMAQ-OLEOTEC
23	Comercio Exterior
26	Precios en el lineal
28	Anuncios Breves
29	Agenda

Internacional

La Comisión Europea crea el Consejo Europeo de Agricultura y Alimentación

La Comisión Europea (CE) ha creado oficialmente el Consejo Europeo de Agricultura y Alimentación (EBAF), cumpliendo una recomendación clave del Diálogo Estratégico sobre el Futuro de la Agricultura. El EBAF, presidido por el comisario de Agricultura y Alimentación, Christophe Hansen, tiene como objetivo mantener una nueva cultura de diálogo, confianza y participación de múltiples partes interesadas entre los actores de la cadena de suministro de alimentos y la sociedad civil, así como con el Ejecutivo comunitario.

Bruselas ha precisado que se ha completado la convocatoria de solicitudes para formar parte del EBAF y se han seleccionado los candidatos. En concreto, el Consejo estará formado por 30 organizaciones miembros que representan tres categorías de partes interesadas: la comunidad agrícola, otros actores de la cadena de suministro de alimentos y la sociedad civil, incluidas áreas como el medio ambiente y el clima, el bienestar animal y las cuestiones de los consumidores.

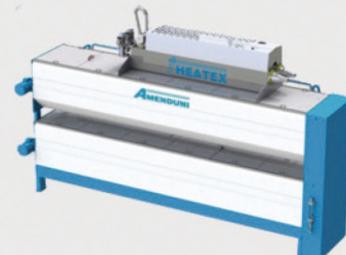
Las principales tareas del EBAF incluyen ofrecer asesoramiento de alto nivel a la Comisión sobre la evolución de las políticas estratégicas relacionadas con la visión para la agricultura y la alimentación, así como el seguimiento del informe del diálogo estratégico sobre el futuro de la agricultura de la UE.



EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
PARA ACETUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



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

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





Aceite de oliva

Mercado tranquilo y con escasa operatividad a causa de las lluvias

Los últimos datos de Anierac apuntan que el aceite de oliva virgen extra registra un incremento de ventas del 45,22% en el primer trimestre de la campaña 2024/25, con más de 31,61 millones de litros acumulados. Las ventas de aceite de oliva suave e intenso también han tenido un comportamiento positivo con una subida del 8,34% (20,8 millones de litros) y del 7,42% (8,25 millones de litros), respectivamente. Asimismo, las ventas de aceite de oliva virgen se situaron en el primer trimestre de campaña en 8,32 millones de litros, lo que supone un 26,88% más respecto a los tres primeros meses de la temporada anterior.



el lampante cotiza a 3.500/3.600 €/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; el refinado, a 3.700; y el AOVE, a 4.000/4.800 €/t.

Málaga

Tranquilidad en una semana marcada por las lluvias, con un mercado poco operativo en el que sólo se registran operaciones de poca envergadura y por estricta necesidad; al tiempo que se retira todo el aceite comprometido con anterioridad.

Castilla-La Mancha

Ligera tendencia a la baja en las cotizaciones en una semana marcada por las lluvias, muy bien recibidas y más abundantes que otros años por estas fechas, por encima de la media. Demanda frenada y oferta que aparece tímidamente, con una recolección que se ha visto interrumpida por las precipitaciones. En este contexto, el virgen se establece a 3.750/3.900 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

Jaén

Mercado muy parado y precios meramente orientativos, con una oferta que intenta mantenerse firme y pone a la venta poco aceite; y una demanda a la expectativa ante las lluvias caídas en la última semana, bien recibidas pero insuficientes. En este contexto, el lampante cotiza a 3.600/3.700 €/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; el refinado, a 3.700 €/t.; y el AOVE, a 4.150/4.250 €/t.

Córdoba

Inoperatividad en un mercado en el que el comprador se dedica a retirar el aceite comprado con anterioridad, y precios meramente orientativos. La oferta, por su parte, se muestra algo más relajada a la espera de que repunten las cotizaciones. Así, el lampante se establece a 3.550/3.600 €/t.; el virgen, a 3.850/3.900 €/t.; el refinado, a 3.650/3.700 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.400 €/t.

Sevilla

Tranquilidad absoluta en una semana marcada por las lluvias que han paralizado el mercado, con una oferta a la espera de que se reactive y una demanda que sólo compra por estricta necesidad. En este sentido,

Extremadura

Semana muy tranquila marcada por la menor operatividad a causa de las lluvias generalizadas aunque no muy abundantes, lo que ha provocado un ligero descenso de todas las cotizaciones. En este contexto, el lampante cotiza a 3.400/3.600 €/t.; el virgen, a 3.800/3.900 €/t.; y el AOVE, a 4.000/4.500 €/t.

Valencia

Mercado muy tranquilo, con la demanda a la expectativa y una oferta algo más flexible en sus pretensiones. Aunque en la Comunidad Valenciana no ha llovido, las precipitaciones caídas en Andalucía han provocado una ligera tendencia a la baja en todas las cotizaciones. Así, el lampante se sitúa a 3.800 €/t.; el virgen, a 3.900 €/t.; el refinado, a 3.850 €/t.; y el virgen extra, a 4.100 €/t.

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

NUEVAS BATIDORAS
ARN 8.000 / 12.000

**Perfecta combinación con SPI 56.2*

- Acondicionamiento óptimo de la pasta
- Diseñadas para facilitar la limpieza
- Máxima fiabilidad con mantenimiento más económico

www.pieralisi.com



Campaña de la Interprofesional contra los "aceites anónimos" en la restauración

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español ha manifestado su "profunda" preocupación por el persistente incumplimiento por parte de algunos establecimientos de hostelería y restauración del Real Decreto 895/2013, en vigor en nuestro país desde hace más de una década. Esta normativa, según ha recordado la organización, obliga a presentar los aceites de oliva en envases irrelleables, que garanticen al 100% la integridad del producto y estén debidamente etiquetados.

"Es innegable que la entrada en vigor de esta norma representó un avance muy positivo. Por primera vez, los clientes de la hostelería podían saber con certeza qué producto estaban consumiendo. Sin embargo, una década después, resulta inaceptable que aún haya establecimientos que incumplan la ley. Es inaudito", ha subrayado Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

Barato ha recalcado que esta normativa beneficia, en primer lugar, al consumidor: "¿Qué calidad me ofrece un envase anónimo? ¿Qué fecha de consumo preferente tiene? ¿Quién se hace responsable en caso de un problema alimentario? Y, lo más importante, ¿cómo puedo estar seguro de que contiene realmente aceite de oliva virgen extra y no una mezcla de otras grasas?".

También ha destacado que estas malas prácticas perjudican tanto a los propios hosteleros como a la imagen del sector. "No ofrecer un producto garantizado resta calidad a la experiencia del cliente y daña la reputación de los aceites de oliva de España. En otros grandes países productores, como Italia y Grecia, los restaurantes actúan como embajadores de sus aceites de oliva. Es especialmente doloroso que esto ocurra en España, líder mundial en calidad, producción y comercialización de aceites de oliva, y una potencia turística que está a punto de alcanzar los 100 millones de visitantes anuales".

Por ello, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español ha iniciado una ronda de reuniones con el Gobierno de España y las Comunidades Autónomas para exigir un

Intermediario de aceite de oliva

Ramón
Alcalá

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

mayor control y garantizar que se vigila el cumplimiento de la normativa. "No se pueden aprobar leyes y luego permitir que no se cumplan. Exigimos el cumplimiento riguroso de esta ley", ha apuntado Barato.

Campaña de información "¿Peeerdona?"

Ante esta situación, y bajo el paraguas de *Aceites de Oliva de España*, la marca de promoción de la Interprofesional, se ha reactivo desde el pasado viernes una campaña informativa destinada a concienciar a ciudadanos y profesionales sobre la importancia

del cumplimiento de la normativa relativa a la correcta presentación de los aceites de oliva en la hostelería.

En concreto, ha retomado la exitosa iniciativa "¿Peeerdona?", que ya alcanzó un gran impacto en 2017 y 2018. "Queremos que se entienda que cumplir esta norma no es simplemente un trámite burocrático, sino una garantía de calidad y autenticidad. Los aceites de oliva son un símbolo cultural profundamente arraigado en nuestro día a día. Es nuestra responsabilidad proteger su calidad y elevar su imagen, no sólo para disfrutarlos como se merecen, sino también para reforzar la imagen de España como país líder", ha indicado el presidente de la organización, quien ha recordado que cumplir con la normativa "es un indicador claro de un establecimiento que cuida de su cliente y es transparente con los productos que ofrece".

La campaña, que se extenderá hasta abril, tendrá presencia en las principales cadenas de televisión lineal y no lineal, redes sociales y otros canales de comunicación. Con un tono desenfadado y cercano, su objetivo es conectar con audiencias de todas las edades.

La actriz Rosy de Palma es la protagonista de las piezas audiovisuales y gráficas, aportando humor y carisma para enseñar a identificar los envases correctos y destacar los beneficios de esta normativa tanto para clientes como para hosteleros: "Soy una apasionada de los aceites de oliva españoles; nunca faltan en mi mesa. Es un honor colaborar en iniciativas como esta, que buscan concienciar sobre detalles que, aunque parezcan obvios, muchas personas desconocen", ha afirmado De Palma.





Nueva tecnología con Inteligencia Artificial para determinar la calidad del aceite de oliva

Especialistas del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) de Argentina han desarrollado una nueva metodología para determinar la calidad del aceite de oliva virgen, virgen extra y lampante a través de Inteligencia Artificial. Según este organismo, el trabajo podrá aplicarse en diferentes industrias de base agroindustrial para el análisis de datos.

El INTI ha señalado que “la nueva tecnología será clave para conocer la calidad del aceite, mediante el análisis, entre otros indicadores, de la acidez del producto, que es uno de los parámetros principales que el Consejo Oleícola Internacional (COI) establece para la clasificación de la calidad del aceite de oliva”.

Teniendo en cuenta esta determinación, el estudio -que empleó lenguaje de programación *Python*, álgebra lineal, cálculo matemático así como algoritmos de aprendizaje automático que permiten predecir la probabilidad de que se produzcan acontecimientos- analizó los índices clásicos de calidad (acidez, índice de peróxido, K₂₃₂, K₂₇₀ y ΔK), a partir de datos relevados de distintas regiones de Argentina como Mendoza, San Juan, San Luis, La Rioja y Catamarca y utilizando los análisis realizados en el laboratorio de análisis

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92
 Brokerage Olive Oil

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

físico químico del INTI Regional Mendoza desde el año 2020 hasta 2024.

Según ha destacado este organismo, la producción de aceite de oliva constituye una de las principales economías regionales del país y se extiende en las provincias de Buenos Aires, Catamarca, Córdoba, Chubut, La Rioja, Mendoza, Neuquén, Río Negro, San Luis, Santiago del Estero, Salta y San Juan. De acuerdo con los resultados definitivos del último Censo Nacional Agropecuario, el total de hectáreas implantadas de olivo asciende a 77.170.

Asimismo, durante el primer semestre de 2024, de acuerdo con datos del INDEC, las exportaciones de aceite de oliva totalizaron 117 millones de dólares (0,3% de las exportaciones totales), con un incremento interanual

de 57,5%. En la actualidad, el INTI ha subrayado que Argentina es el principal productor y exportador de aceite de oliva de América del Sur. La producción asciende a 40.000 t. y de ellas se exportan 37.200 t., dirigidas principalmente a EEUU, España y Brasil.

Según el ingeniero Eduardo Ban, asesor técnico en Industrias 4.0 de la Región Cuyo, “los próximos pasos son integrar este trabajo con otras aplicaciones de laboratorio para hacer análisis *on line* del tipo de aceite, incluir nuevos estudios como detección de oxidación del aceite y aumentar el número de variables a analizar para poder determinar características como localización del olivar, terruño y certificación de origen”.

Para el INTI, “respaldar el posicionamiento logrado con tecnologías y mediciones que avalen la calidad del producto son indispensables como estrategia de consolidación del sector en la región y la apertura hacia nuevos mercados”.



Inteligencia Artificial para diseñar alimentos innovadores y personalizados

AINIA impulsará el proyecto *Generative Food*, una iniciativa innovadora que aplica Inteligencia Artificial Generativa (IAG) y análisis avanzado de datos para revolucionar el desarrollo de productos alimentarios. Este enfoque abre la puerta a la creación de alimentos personalizados e innovadores, adaptados a las preferencias de los consumidores y alineados con los estándares de sostenibilidad, calidad y regulación.

Generative Food integra tecnologías de

IAG para analizar información clave sobre alimentos, como sus características nutricionales y fisicoquímicas, tendencias sociales, restricciones legales y diseño de envases, según ha informado AINIA.

Mediante esta tecnología, el proyecto busca desarrollar productos alimentarios novedosos, así como generar imágenes realistas de estos productos para controlar su calidad y recabar opiniones de los consumidores antes de su lanzamiento.

Este centro ha explicado que el uso de IAG permitirá acortar significativamente los tiempos y costes asociados al desarrollo de nuevos productos alimentarios. Gracias a la capacidad de analizar grandes conjuntos de datos y combinarlos de manera óptima, el proyecto tiene como objetivo proponer soluciones alimentarias que cumplan con las demandas del mercado y fomenten un modelo de producción sostenible y eficiente.



Aceites de oliva

		EUROS/T. SEMANA 27 ene./2 febrero '25 (Cierre día 23 enero '25)	EUROS/T. SEMANA 3/9 febrero '25 (Cierre día 30 enero '25)
	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
JAÉN	Lampante, base 1º	3.700/3.800	3.600/3.700
	Virgen	3.900	3.800/3.900
	Virgen extra	4.150/4.250	4.150/4.250
	Refinado	3.800	3.700
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	3.750/3.800	3.550/3.600
	Virgen	3.900/4.000	3.850/3.900
	Virgen extra	4.200/4.400	4.000/4.400
	Refinado	3.800/3.850	3.650/3.700
SEVILLA	Lampante, base 1º	3.750	3.500/3.600
	Virgen	4.000	3.800/3.900
	Virgen extra	4.500/5.000	4.000/4.800
	Refinado	3.900	3.700
GRANADA	Lampante, base 1º	3.700/3.800	3.600/3.700
	Virgen	3.900	3.800/3.900
	Virgen extra	4.150/4.250	4.150/4.250
MÁLAGA	Lampante, base 1º	3.900	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen extra	4.300/4.500	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	3.900	3.750/3.900
LÉRIDA Y TARRAGONA	Virgen extra	4.000/4.500	4.000/4.400
	Virgen extra (DOP)	Sin oper.	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	4.000	3.800
	Virgen	4.100	3.900
	Virgen extra	4.200	4.100
BADAJOZ	Refinado	4.100	3.850
	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	3.500/3.750	3.400/3.600
	Virgen	3.900/4.000	3.800/3.900
	Virgen extra	4.200/4.600	4.000/4.500

* 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

AGROISA.COM info@agroisa.com

trata miento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



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

EUROS/T.
SEMANA
27 ene./2 febrero '25
(Cierre día 23 enero '25)

EUROS/T.
SEMANA
3/9 febrero '25
(Cierre día 30 enero '25)

SEVILLA

ANDALUCÍA

	€/t.	€/t.
Refinable, base 10º	1.500/1.600	1.500/1.600
Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	2.500	2.500

Aceites de semillas

SEVILLA

ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)

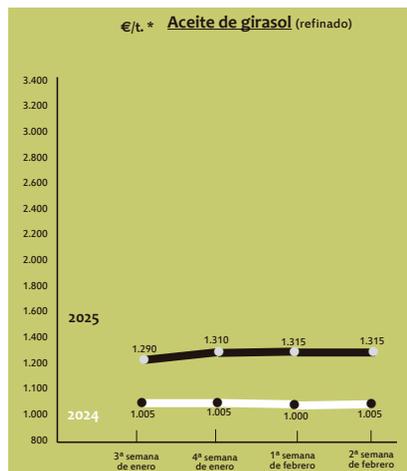
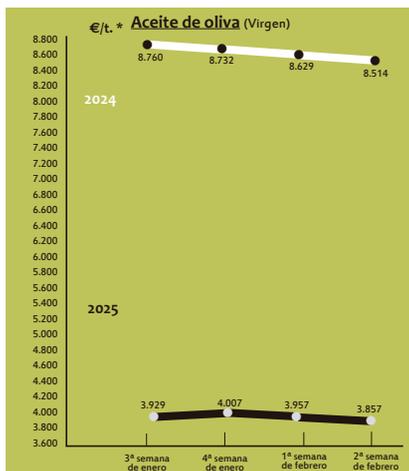
Crudo	Sin oper.	Sin oper.
Refinado	1.310/1.320	1.310/1.320
ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
Crudo	1.350	1.325
Refinado	1.400	1.385
ACEITE DE SEMILLAS Refinado	1.310/1.320	1.310/1.320

Oleínas y Ácidos grasos

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

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



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

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

(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*MADRID
BARCELONAEUROS/KG.
SEMANA
27 ene./2 febrero '25
(Cierre día 23 enero '25)EUROS/KG.
SEMANA
3/9 febrero '25
(Cierre día 30 enero '25)

	€/t.	€/t.
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	s/c	s/c
SEBO FUNDIDO, Fancy	s/c	s/c
GRASA ANIMAL 3°/5° (origen)	1.040	1.050
MANTECA DE CERDO 0,5° (origen)	1.135	1.100
ACEITE DE COCO (refinado)	2.350	2.340
ACEITE DE LINAZA (refinado)	s/c	s/c
ACEITE DE PALMA	1.650	1.660
ACEITE DE PALMISTE	2.450	2.390
ACEITE DE MAÍZ	1.550	1.550
ACEITE DE COLZA	1.320	1.290
ACEITE DE RICINO	1.250	1.250
ACEITE DE PESCADO refinado	3.800	3.810

*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.

JOSÉ MARÍA PUERTO CASTRO

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO
ESPECIALIZADO EN ACEITES

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

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



Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 27 ene./2 febrero '25 (Cierre día 23 enero '25)	EUROS/KG. SEMANA 3/9 febrero '25 (Cierre día 30 enero '25)	
		€/t.	€/t.	
ITALIA	SUR DE PUGLIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,50	8,50
		ACEITE DE OLIVA refinado	4,00	4,00
		ACEITE DE OLIVA lampante	3,50/3,65	3,40/3,50
	NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE ORUJO refinado	2,60	2,60
		ACEITE DE GIRASOL refinado	1,28	1,30
		ACEITE DE MAÍZ refinado	1,22	1,22
		ACEITE DE SOJA refinado	1,16	1,35
		ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,00	2,20
		ACEITE DE OLIVA virgen extra	9,00/9,20	9,00/9,20
		ACEITE DE OLIVA virgen	Sin oper.	Sin oper.
TÚNEZ	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,80/4,00	3,50/3,70	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,00/8,50	
MARRUECOS	ACEITE DE OLIVA virgen extra	8,00/8,50	8,00/8,50	
	ACEITE DE OLIVA refinado	4,00/4,10	3,75/3,85	
TURQUÍA	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	4,90/5,20	4,80/5,00	
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso <small>(Precios facilitados por Olio Officina Magazine)</small>	4,80/5,00	4,60/4,70	
GRECIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,20/4,50	4,00/4,40	
PORTUGAL	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,20/4,50	4,00/4,40	

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (30 de enero de 2025 (Los tipos de mercado))

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

Euro

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



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

ceqitalia.com





Olivicultura

Nueva edición del Máster en Olivicultura y Elaiotecnia

El próximo mes de septiembre comenzará en Córdoba la XVI edición del Máster en Olivicultura y Elaiotecnia, que pretende formar a profesionales cuyo perfil responda a la creciente demanda de técnicos especialistas al más alto nivel en olivicultura y elaiotecnia.

Según se detalla en la web de esta actividad formativa, el Máster Universitario en Olivicultura y Elaiotecnia destaca por su carácter internacional y desde el año 1995, cuando tuvo lugar la primera edición, se han realizado 15 ediciones en las que han participado un total de 359 alumnos de 25 países.

El programa está organizado conjuntamente por la Universidad de Córdoba (UCO), la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, el IFAPA, el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM) a través del Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (IAMZ), el Consejo Oleícola Internacional (COI), el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO).

Sus impulsores han subrayado que la excelencia de su cuerpo docente, donde

confluye el conocimiento del personal científico y de profesionales del sector privado, garantiza una formación “rigurosa y aplicada” que a lo largo de los años ha llevado a egresados del máster a ocupar puestos de responsabilidad en almazaras, explotaciones de olivar, empresas de transformación, comercialización o desarrollo de nuevos productos y en otros ámbitos del sector oleícola, así como a liderar proyectos de investigación internacionales en universidades y organismos dedicados al I+D.

La formación tanto teórica como práctica que recibe el alumnado garantiza una capacitación profesional adaptada a las necesidades de un sector en constante renovación, que requiere perfiles capaces de combinar tradición y vanguardia, atendiendo a criterios de calidad, rentabilidad y competitividad, tanto en los mercados tradicionales como en los nuevos.

Asimismo, el máster -que consta de dos años académicos- introduce un periodo formativo de iniciación a la investigación en el campo de la olivicultura y la elaiotecnia, que culmina con la realización de una tesis que puede abrir la puerta a una carrera investigadora.

FINIBUS

COMERCIO DE
ACEITE DE OLIVA
Y DERIVADOS

MIGUEL S. VERDASCO
INTERMEDIARIO

móvil 0034 659 920 608
miguel@finibus.es

MATERIAS PRIMAS PARA *piensos compuestos*

HARINAS		PRECIOS
		€/t.
Harina de soja (s. fábrica).....		370
Harina de girasol (integ.) (abril).....		280
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....		1.550
		Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú		s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)		s/c
CEREALES		€/t.
(Estos precios son en origen)		
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 **1.059,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.042,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Harina de soja: **309,50** dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **302,30**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Aceite de soja: Cerraba a **45,05** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **46,28**.

◆ Precios: Futuros marzo.

Maíz: Terminó la semana a **496,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **478,75**.

◆ Precios: Futuros marzo.



Crean el mayor mapa predictivo del polen del olivo

Un equipo interdisciplinar de los Departamentos de Física y de Botánica, Ecología y Fisiología Vegetal de la Universidad de Córdoba (UCO) ha desarrollado el mapa más completo hasta la fecha sobre la dinámica intradiaria del polen del olivo en Córdoba, un trabajo que abre nuevas posibilidades para prevenir episodios de altas concentraciones de polen en la ciudad.

El estudio, realizado a lo largo de nueve años consecutivos, se basa en mediciones horarias obtenidas con un instrumento volumétrico para la captura de polen y esporas, ubicado en el campus universitario de Rabanales. Este dispositivo dispone de un reloj interno, y aspira 10 litros de aire por minuto. Las partículas quedan retenidas en una superficie adhesiva que, posteriormente, se analizan bajo microscopio óptico, lo que permite caracterizar con exactitud cómo varía la concentración de polen a lo largo del día, según ha informado la UCO.

“Si bien la variación diaria durante la temporada de polen ha sido ampliamente investigada, la dinámica intradiurna, es decir, lo que ocurre dentro de 24 horas del día, no se había explorado a este nivel en la literatura científica”, ha explicado Herminia García, una de las investigadoras que ha participado en el trabajo.

Estos cambios en la concentración de polen, tal y como evidencia el trabajo, no sólo dependen del comportamiento biológico del olivo, sino también de una serie de factores externos como la dirección y la velocidad del viento y la tipología de las masas de aire que llegan a la región.

Según ha destacado el investigador Mi-

guel Ángel Hernández, el trabajo ha logrado cruzar todas las variaciones en las concentraciones de polen a lo largo del día con información del viento, utilizando para ello técnicas cluster, un método estadístico que permite agrupar datos según sus similitudes, y que ha permitido identificar patrones de comportamiento que hasta la fecha no se habían estudiado con tanto detalle.

En este sentido, el estudio evidencia que el régimen de vientos influye de forma diferente en las concentraciones de polen durante el periodo previo y posterior al pico, es decir, el día de la estación con mayor concentración de polen. Mientras que en la etapa previa tiene más relevancia la influencia de la floración local, en el periodo posterior, las masas de aire provenientes del noroeste tienen un mayor peso en la llegada de polen de olivo a Córdoba. Ade-

más, el Valle del Guadalquivir juega un papel clave al canalizar los vientos en dirección nordeste-suroeste, subraya la investigación.

“El trabajo no sólo aporta un conocimiento más profundo sobre la dinámica de la dispersión del polen en Córdoba, sino que sienta las bases para desarrollar modelos predictivos en la ciudad más precisos y personalizados”, ha considerado Carmen Galán, investigadora principal del grupo de Botánica Sistemática y Aplicada.

En este sentido, los resultados facilitan la anticipación a distintos escenarios meteorológicos y sus efectos sobre la concentración de polen, lo que permitiría ajustar los calendarios de medicación, emitir alertas tempranas y mejorar, en definitiva, la gestión pública y prevención de la alergia al polen del olivo, la segunda alergia polínica más prevalente en la sociedad española, según la Sociedad Española de Alergología.





HERPASUR SA
CALDERERÍA INOX

LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER

FÁBRICA Y OFICINA
Polígono Industrial El Portal
C. Sudáfrica, Parcela 83
11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tlf: + 34 956 14 32 71
Fax: + 34 956 14 36 27
Email: info@herpasur.com
www.herpasur.com



SECOVISA
Soluciones en Acero Inoxidable

 **TANKINOX**



Alumnos de la UNIA visitan una finca de olivar ecológico para conocer las prácticas de manejo y los ciclos de nutrientes

El alumnado del “*Máster Universitario en Agroecología: un enfoque de transformación sustentable de los sistemas agroalimentarios*” -dirigido por Manuel González de Molina, de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla (UPO), y por David Gallar, de la Universidad de Córdoba (UCO), y coordinado por Gloria Guzmán, de la UPO-, ha realizado una salida de campo para conocer in situ las prácticas de manejo y los ciclos de nutrientes en una finca de olivar ecológico.

En concreto, los alumnos se han desplazado junto al docente Roberto García, catedrático del Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología de la Universidad de Jaén (UJA), a una finca de olivar ecológico en Huelma (Jaén).

En ella han tenido la oportunidad de interactuar con el productor de la finca, que les ha explicado las prácticas de manejo que realiza, los pros y contras, y las barreras que encuentra. Además, le han formulado preguntas relacionadas con el manejo para poder evaluar el grado de cierre de los ciclos de nutrientes en la finca.

El alumno del máster Samuel Morales, de

Puerto Rico, ha afirmado que esta salida de campo, la primera que realizan en esta edición, es “una gran experiencia” en la que han podido apreciar una “zona donde se siembra el olivo de manera tradicional, pero con conceptos nuevos como algunas podas y prácticas que impactan en el paisaje de manera positiva y fomentan la ecología, dando un producto de calidad”.

Morales ha precisado que el alumnado del máster es “un grupo de diversas nacionalidades, que representa a países mayoritariamente de Lationamérica, pero también a países europeos”. Ha destacado que, salvo el alumnado procedente de Chile, el resto, incluida la alumna de Bélgica, no había visto nunca una finca de olivar, porque en sus países “no se cultiva el olivo”.

En su opinión, otro de los aspectos beneficiosos de la visita es que “todos tuvimos distintas perspectivas, que es lo que lo hace interesante”; y ha apuntado que la suma de “nuestra experiencia, nuestras notas y nuestra entrevista con el productor, que tuvo la amabilidad de recibirnos, sirvió para discutirlos como grupo y va a ser la base para el desarrollo de la asignatura”.

El Máster Universitario en Agroecología, que celebra su decimonovena edición, se desarrollará hasta el 25 de abril, con clases teóricas y salidas de campo. Previamente, en los meses de noviembre y diciembre de 2024, se ha realizado la fase virtual, en la que se han abordado los conceptos y principios de la agroecología. Ahora tiene lugar la fase presencial en la sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) de la UNIA.

Según la UNIA, la agroecología, como herramienta práctica y como enfoque científico, aborda a través de sus tres dimensiones (ecológica-productiva, socioeconómica y político-cultural) las diversas formas de transición hacia sistemas agroalimentarios más sostenibles, desde la finca hasta las formas de organización del consumo y las políticas públicas.

Por ello, el máster tiene como objetivo la formación de investigadores y profesionales de distintos sectores económicos y sociales; y se centra en la agroecología desde un punto de vista científico y en la agricultura ecológica desde el punto de vista práctico.

La Escuela de Negocios Cooperativos inaugura su Programa de Alta Dirección

Un total de 25 directivos de cooperativas participan en la primera propuesta formativa de la Escuela de Negocios Cooperativos, el Programa de Alta Dirección Cooperativa (PADC), una iniciativa de alto nivel y capacitación intensiva que, a través de contenidos especializados y casos prácticos, brindará herramientas claves para afrontar los retos del mercado agroalimentario.

Globalcaja y Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha, aliadas en la creación

de esta Escuela de Negocios Cooperativos, pionera por ser la primera que nace por y para el movimiento cooperativo, ponen en marcha así este programa que tiene como finalidad contribuir a la mejora de la competitividad de las cooperativas, a través de la formación permanente de su personal directivo.

El Programa de Alta Dirección Cooperativa combina la formación de expertos especialistas en materias relacionadas con la gestión empresarial, el neuromarketing o la digita-

lización, con viajes técnicos a cooperativas para conocer casos prácticos de gestión.

Esta formación se extenderá hasta el 20 de febrero, con seis sesiones intensivas en las que se abordarán, entre otros temas, la visión estratégica y retos de la empresa agroalimentaria; las tendencias en alimentación y consumo; el neuromarketing; la puesta en marcha de una marca; la digitalización, innovación con inteligencia artificial y transformación digital.



Agapa impulsa el uso de drones y el desarrollo de métodos que agilizan los controles de productos como el aceite de oliva

Entre las iniciativas ejecutadas por la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa) en 2024 para apoyar al sector agrario y pesquero, se encuentran diversos proyectos que contribuyen a cumplir con los compromisos de la Estrategia de Compra Pública de Innovación (CPI) de la Junta. En concreto, este organismo ha avanzado en dos actuaciones de este tipo dirigidas a fomentar el uso de vehículos aéreos no tripulados (drones); a la búsqueda de nuevos métodos que agilicen las analíticas relativas a inspecciones y controles agroalimentarios; y a mejorar las labores de caracterización del territorio rural.

En total, estas actuaciones conllevan una inversión pública que supera los cuatro millones de euros financiados en un 85% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder) 2021-2027.

Por un lado, la apuesta del Gobierno andaluz en innovación agropesquera se plasma en *UAS4Simplify*, que apuesta por el uso de drones para agilizar y reforzar la ejecución de determinados trabajos del ámbito terrestre y marino. Con este proyecto de CPI se busca unir inteligencia artificial y tecnología de vehículos aéreos no tripulados para dar un salto significativo en la evolución de los sistemas autónomos, ya que el uso de los algoritmos de aprendizaje automático permitiría potenciar el análisis



de la gran cantidad de datos recogidos por los drones y aprender a reconocer patrones y objetos específicos.

La Consejería de Agricultura está impulsando así el desarrollo de sistemas de obtención y análisis de datos generados mediante el uso de drones con mayor capacidad que los existentes en el mercado. De esta forma se podrá dar respuesta al objetivo de mejorar las labores de control e inspección pesquera al facilitar la detección de infracciones en lugares con más irregularidades y de difícil acceso.

Además de esta iniciativa, conocida como *Reto Mar* y que se encuentra actualmente en la fase final para su adjudicación, el Gobierno autonómico tiene previsto poner en marcha en 2025 otra línea de trabajo de este mismo proyecto de innovación denominada *Reto Tierra*. En este caso, la iniciativa estará centrada

en el ámbito terrestre y se encuentra actualmente en la fase de revisión de pliegos previa a su licitación. El objetivo será buscar nuevas soluciones que mejoren el proceso de identificación y actualización de las superficies de regadío con el fin de optimizar la caracterización del territorio rural andaluz. También se perseguirá potenciar la gestión de infraestructuras rurales, como los caminos; y facilitar tanto la evaluación de daños provocados por fenómenos meteorológicos extremos como la ejecución de obras de emergencia.

Gracias a los avances tecnológicos que se persiguen obtener con *UAS4Simplify*, la Consejería de Agricultura prevé agilizar los procesos de toma de decisiones y reducir costes y huella de carbono; así como mejorar la calidad de los servicios públicos y las condiciones de trabajo de las personas implicadas en las labores de campo.

Agilizar controles agroalimentarios

Por su parte, el proyecto *lameth Agrifood* se centra en la búsqueda de nuevas metodologías que permitan agilizar el resultado de las analíticas que se realizan en el marco de la ejecución de los planes de control e inspección agroalimentarios oficiales de la Junta. En este caso, el Gobierno andaluz ha realizado una inversión plurianual superior a 677.000 euros encaminada a contribuir al desarrollo de soluciones innovadoras que puedan dar respuesta a dos retos concretos del sector agroalimentario andaluz para los que actualmente no hay solución en el mercado.

Por un lado, estos fondos se destinan a la búsqueda de un prototipo de sistema portátil que permita diferenciar entre categorías de aceite de oliva y detectar mezclas y posibles adulteraciones *in situ*, según ha precisado Agapa.





ESCAPARATE DE PROVEEDORES



ANÁLISIS

AxFLOW

LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"

PROCESO "On-line"



ZEUTEK



Sistema Polytec

www.axflow.es

DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



MANZANO Flottweg

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



SERIJEREZ

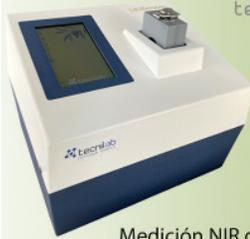
DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

SERIGRAFÍA VITRIFICABLE Y ORGÁNICA, PINTADO TOTAL Y PARCIAL, HOT STAMPING

tecnilab

tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

ENVASES/ENVASADO



AUTELEC

TECNOLOGÍA, S.L.

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

EXTRACCIÓN



centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

BOMBAS

bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



ventas@bombastrief.es
www.bombastrief.es



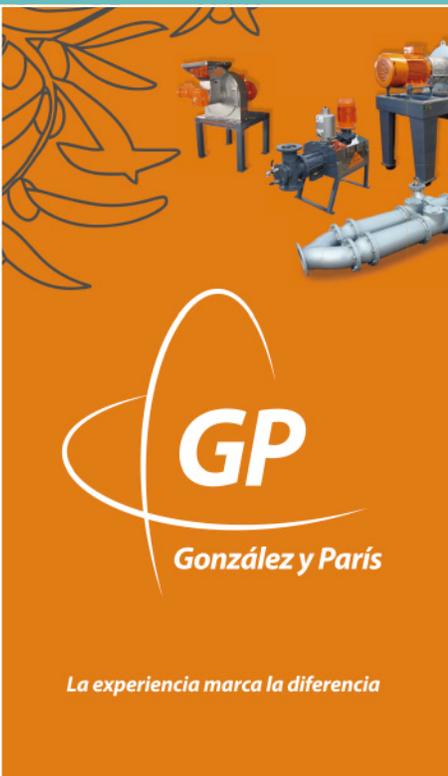
Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO
www.codi-pack.com



Desde más de 150 años, ANDRITZ GENERATION se ha especializado en el desarrollo de tecnologías y componentes clave en el sector de la extracción. Con más de 15.000 instalaciones en 18 países, tenemos en todos los continentes. ANDRITZ GENERATION es el líder mundial en el suministro de esta tecnología.
En colaboración, el agua está siendo investigada para la filtración alternativa y es adecuada para el sector oleícola, suministrando así los mejores resultados.
PALACÍN participa en su línea de extracción continua para gran maza y se concentra en el desarrollo exclusivo de ANDRITZ GENERATION para España y Portugal.



GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



ifamensa

tecnología y fabricación de envases tecnológicos, S.L.

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



Ausere

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



POLAT

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

www.polatas.com.tr



FÁBRICA Y ALMACÉN
Avenida Vicente Perdigón nº 12
14550 BARRAÑA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacosal@tacosal.com

DELEGAÇÃO EM PORTUGAL
Rua A - Pavilhão 03
Zona Ind. de Alameda
5370-565 MIRANDELA
Telf: 00351 278 096 522

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

TAOS SA



ESCAPARATE DE PROVEEDORES



LABORATORIOS

agrama
ciencia y vida

PRECIOS
PLAZOS
RESULTADOS
RECOGIDA MUESTRAS
SATISFACCIÓN CLIENTE

Análisis Agroalimentarios
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

www.laboratorioagrama.com

TAMESUR, S.A.
MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE

www.tamesur.com

VIVEROS/CAMPO

Lecciana,
la variedad italiana de los
GRANDES ACEITES

LABORATORIO DE ANÁLISIS
Fundado en 1944

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

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

TREICO

INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

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

BALAM
AGRICULTURE

OLIVARUM
Fundación para la Investigación y el Desarrollo

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/ Huesa, 4, 23009 Jaén

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

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.kubota-eu.com

LABORATORIO TELLO

A Tentamus Company

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

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

SOFTWARE

ANSOTEC High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

¡CONECTADA 4.0!

MORESIL
Especialistas en Recolección

Olivar tradicional Superintensivo

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

PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

JARR
METEGAL
Pesaje conforme a metrología legal

www.jarrr.com

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

PROSUR

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

Económicos y muy rentables

TODOLIVO Infórmate

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



Un compuesto extraído del olivo para aumentar la eficacia de las vacunas contra el COVID-19

La bioquímica Miriam Echaide Górriz ha desarrollado una nueva proteína que combina tres fragmentos clave del SARS-CoV-2, el virus causante del COVID-19, para enseñar al sistema inmunitario a defenderse de forma más completa y eficaz. Este avance, junto con el uso de un compuesto extraído del olivo, podría aumentar la eficacia de las vacunas, especialmente en personas mayores de 80 años y otros grupos vulnerables, tales como pacientes oncológicos.

Así lo recoge su tesis doctoral, defendida en la Universidad Pública de Navarra (UPNA) y desarrollada en Navarrabiomed, centro de investigación biomédica del Ejecutivo Foral y la institución académica.

Según ha informado la UPNA, desde que el SARS-CoV-2 apareció en 2019, las vacunas han sido fundamentales para frenar la pandemia. “Pronto salieron al mercado algunas vacunas basadas en adenovirus y en ARN mensajero, como las de las compañías Pfizer/BioNTech

y Moderna, cuyo componente principal es la proteína S del virus. Estas vacunas consiguieron frenar notablemente la transmisión y virulencia del virus. Sin embargo, han aparecido variantes del virus resistentes a estas vacunas”, ha explicado Echaide.

La investigadora ha precisado que “se ha observado que la inmunidad adquirida por población vulnerable, como personas en tratamientos oncológicos y/o de edad avanzada, es de corta duración y su eficacia se ha ido reduciendo con la aparición de las nuevas variantes del SARS-CoV-2”.

Una nueva proteína

Su investigación ha identificado otras dos proteínas del virus, denominadas M y N, que también pueden ser reconocidas por el sistema inmunitario. Combinando fragmentos de las tres proteínas (S, M y N), ha creado una nueva proteína recombinante que, en modelos animales (ratones), se ha demostrado

“capaz de generar una respuesta más completa que las vacunas actuales”, según la autora de la tesis, dirigida por Grazyna Kochan y David Escors Murugarren, investigadores responsables de la Unidad de Oncolmología de Navarrabiomed.

Además, Miriam Echaide ha investigado otras moléculas que puedan potenciar la respuesta inmune específica generada por las vacunas en personas mayores de 80 años. En concreto, ha evaluado el papel de la oleuropeína, un compuesto natural extraído del olivo y presente en la pulpa de las aceitunas verdes, las hojas y el aceite de oliva virgen extra. En experimentos de laboratorio, ha demostrado potenciar la actividad de las células inmunitarias clave, llamadas linfocitos T, en este grupo de la población. “Los datos indican que se podría probar esta molécula como un adyuvante para fortalecer la protección generada por futuras vacunas”, ha concluido la investigadora.

Una nueva herramienta evalúa la relación entre la Dieta Mediterránea y la salud en preescolares

Cuanto mayor es la adherencia a la Dieta Mediterránea de los alumnos de preescolar, más saludable es su perfil cardiometabólico. Esta es una de las conclusiones que se han obtenido con el cuestionario MED4CHILD, una nueva herramienta que permite identificar patrones alimentarios y su relación con la salud en etapas tempranas de la vida.

“El cuestionario MED4CHILD es una herramienta de utilización sencilla, rápida y económica que permitirá evaluar y fomentar la dieta mediterránea en niños y niñas preescolares, por lo que su utilización implicará importantes beneficios para la salud de esta población”, han destacado los investigadores.

El estudio, publicado recientemente en *European Journal of Pediatrics*, se llevó a cabo con una muestra de 858 niños/as de las

cohortes CORALS y MELIPOP. Los resultados muestran que los/as niños/as con mayor puntuación en este cuestionario consumían más alimentos característicos de la Dieta Mediterránea, como frutas, verduras, pescado y frutos secos, y presentaban un perfil cardiometabólico más saludable, incluyendo menor circunferencia de cintura y niveles más bajos de triglicéridos e insulina en sangre.

Esta nueva evaluación se diferencia de herramientas anteriores al incluir porciones recomendadas adaptadas a la población infantil, ofreciendo una evaluación más precisa de la adherencia a la dieta mediterránea siguiendo los nuevos estilos de vida y ritmos de la sociedad actual. Este avance tiene el potencial de optimizar la monitorización de hábitos alimentarios en la infancia y contri-

buir a mejorar las intervenciones de salud pública orientadas a prevenir enfermedades relacionadas con la alimentación.

El cuestionario está disponible para su uso en entornos clínicos y de investigación, y se espera que sirva de base para futuros estudios en relación con la Dieta Mediterránea y su relación con el desarrollo o manejo de enfermedades relacionadas con la nutrición y el metabolismo en la infancia.

El proyecto ha sido coliderado por Alicia Lamuy-García, la doctora Pilar De Miguel-Etayo y el profesor Luis Moreno, pertenecientes al grupo GENUD de la Universidad de Zaragoza y del IIS Aragón, junto a la doctora Nancy Babio y el profesor Jordi Salas-Salvadó, de la Universidad Rovira i Virgili y del Institut d'Investigació Sanitària Pere Virgili, todos investigadores del CIBERobn.



La Universidad de Murcia desarrolla un zumo natural de aceituna

La Universidad de Murcia (UMU) ha desarrollado un nuevo zumo natural de aceituna (ZNA) a partir de un innovador procedimiento recientemente patentado por la institución docente. Este ZNA se obtiene a partir de la fracción acuosa de las aceitunas frescas, por medio de procesos mecánicos en frío “de la misma categoría a los empleados en la obtención de aceite de oliva virgen extra partiendo directamente de aceitunas”, según ha detallado este centro en su página web.

También se puede obtener de subproductos generados en la obtención de AOVE, como el alperujo. Estos subproductos tienen un alto contenido en compuestos bioactivos; sin embargo, al almacenarse al aire libre pierden gran parte de sus cualidades, generando además un importante impacto medioambiental, según ha señalado la UMU.

Este nuevo producto ZNA se obtiene sin añadir agua externa, por lo que se trata de un zumo no procedente de concentrado (NFC); es decir, se trata de un zumo natural, sin ningún tipo de aditivo, que conserva úni-



camente el agua vegetal y los compuestos bioactivos de las aceitunas, “manteniendo su pureza, calidad nutricional y propiedades funcionales, presentando una calidad e índice de naturalidad similares al del AOVE”, ha explicado la UMU. El método patentado también incluye el proceso de conservación del ZNA que permite estabilizar los compuestos bioactivos presentes.

Entre los compuestos bioactivos de este zumo destaca el hidroxitirosol (HTS), un an-

tioxidante natural con excelentes propiedades antiinflamatorias y antimicrobianas.

Conforme a los estudios realizados por los investigadores de la UMU, el nuevo producto abre la puerta a su incorporación en alimentos funcionales como zumos, smoothies, bebidas, aderezos, productos de panadería y otros. Una de sus aplicaciones más destacadas es su combinación con zumos naturales NFC como el de naranja, “lo que realizará las propiedades saludables de este zumo con buenos valores sensoriales como el sabor, aroma y color”.

Los ensayos realizados han confirmado la viabilidad técnica y económica del método patentado y han demostrado las cualidades nutricionales y organolépticas del ZNA.

Actualmente, la UMU se encuentra en proceso de identificación y contacto con empresas potencialmente interesadas en la aplicación de esta innovación, tanto fabricantes de zumos como empresas productoras de AOVE o empresas fabricantes de alimentos funcionales.

El CSIC destaca la necesidad de soluciones sostenibles al control de hongos vasculares de las plantas

Investigadores del Instituto de Agricultura Sostenible (IAS) y de la Estación Experimental del Zaidín (EEZ) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) han puesto de relieve la “necesidad urgente” de desarrollar soluciones sostenibles, precisas y adaptadas a las demandas de la Agricultura 4.0 para el control de patógenos fúngicos (hongos).

Así se recoge en un reciente artículo de revisión publicado en *Journal of Fungi* por Carmen Gómez-Lama Cabanás (IAS-CSIC) y Jesús Mercado Blanco (EEZ-CSIC), en el que abordan las tecnologías más innovadoras para mejorar el control de los patógenos fúngicos vasculares de las plantas, “una amenaza significativa para la seguridad alimentaria global”.

Además, el artículo explora los recientes avances en nanotecnología, que permiten la liberación dirigida de agentes de control biológico (BCAs) o compuestos antifúngicos mediante nanopartículas biodegradables. “Estas nanopartículas no sólo aseguran una aplicación precisa y controlada, sino que también reducen el impacto ambiental de las intervenciones agrícolas”, han destacado los autores.

Otro aspecto revolucionario revisado en este trabajo es la integración de Inteligencia Artificial y aprendizaje automático en la protección de cultivos, proporcionando herramientas para la detección temprana de enfermedades, la predicción de brotes y la optimización en la aplicación de tratamientos biológicos. Tecnologías

complementarias como la edición genética, la interferencia de ARN (RNAi) y los péptidos funcionales también muestran un potencial extraordinario para mejorar la eficacia de los BCAs frente a hongos patógenos.

Este artículo ofrece un marco integral para el manejo sostenible y preciso de las enfermedades fúngicas vasculares, redefiniendo el biocontrol en la agricultura moderna. De esta forma, y como destacan Gómez-Lama Cabanás y Mercado Blanco, “los hallazgos representan una contribución crucial para enfrentar los desafíos de la seguridad alimentaria global en un contexto de cambio climático y creciente presión sobre los sistemas agrícolas”.



Fitur muestra nuevas experiencias de oleoturismo y próximos eventos en torno a las excelencias del AOVE

La Denominación de Origen Protegida Baena presentó en Fitur 2025 las “Rutas Baena Oliva Virgen”, un innovador proyecto turístico que invita a descubrir el legado olivarero de la región desde múltiples experiencias. Además, la feria fue escenario de la presentación del II Festival Córdoba Virgen Extra y de la entrega de premios “Jaén Selección” 2025.

En concreto, las “Rutas Baena Oliva Virgen” invitan a conocer y disfrutar de un entorno natural único, que incluye desde el aroma del aceite recién prensado hasta la belleza de los olivares y la riqueza del patrimonio local.

La DOP Baena abarca ocho municipios emblemáticos de la provincia de Córdoba: Albendín, Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros. Cada uno de estos lugares combina la belleza de sus paisajes de olivar con un rico patrimonio cultural y gastronómico, ofreciendo a los visitantes un entorno único para explorar, según destacó este sello de calidad.

Toda esta riqueza de más de 60.000 hectáreas de olivar inscritas ofrece infinitas posibilidades de disfrute. Por ello, la DOP ha ordenado en diferentes paquetes turísticos toda esta oferta, diseñándola en forma de rutas. Una de ellas, por ejemplo, pone en valor la arqueología de la zona, proponiendo un viaje al pasado a través de los vestigios de antiguas civilizaciones que habitaron la comarca. En este sentido, destacan yacimientos como El Higuerón en Nueva Carteya o Torreparedones.

Igualmente, se proyectan itinerarios relacionados con los castillos, destacando los de Zuheros, Luque, Doña Mencía, Cabra, Baena y Castro del Río; el deporte, para los amantes de la naturaleza y la aventura; la gastronomía, ya que esta zona es baluarte de la Dieta Mediterránea; o el senderismo, para aquellos que quieran programar caminatas por senderos rodeados de olivares centenarios, almazaras y vistas espectaculares. Además, el proyecto incluye otras propuestas como rutas orientadas a los amantes del motor, que están en fase avanzada de desarrollo.

El secretario general de la DOP Baena, José Manuel Bajo, resaltó que “esta iniciativa refuerza nuestro compromiso con el turismo

sostenible, poniendo en valor la historia, la cultura y la economía de la comarca a través de su producto estrella: el aceite de oliva virgen extra”. Bajo remarcó que el oleoturismo no sólo es una forma de promocionar el aceite de oliva, sino una oportunidad para dar a conocer el profundo vínculo entre el territorio y su historia.

“En la DOP Baena entendemos que el aceite de oliva virgen extra es mucho más que un producto agrícola. Es un símbolo de nuestra identidad y cultura, un motor de desarrollo económico y ahora también una herramienta para conectar con los visitantes que desean experiencias auténticas. Desde los olivares centenarios hasta las almazaras y la gastronomía, todo forma parte de un relato que queremos compartir con el mundo”, añadió, al tiempo que puso en valor el impacto positivo de esta propuesta para los municipios de la comarca.

Festival Córdoba Virgen Extra

En la segunda jornada de Fitur también tuvo lugar la presentación del II Festival Córdoba Virgen Extra, del que el delegado de Desarrollo Económico, Promoción y Empleo de la Diputación de Córdoba, Félix Romero, señaló que “se ha convertido en todo un referente del sector, un escaparate único para toda una comarca”.

Este festival albergó 44 puntos de venta y numerosas actividades en torno al AOVE tales como una extracción de aceite en directo, catas dirigidas, una ruta gastronómica y una zona de *showcooking*.

La organización de este evento corrió a cargo de la Diputación de Córdoba, a través de Iprodeco (Instituto Provincial de Desarrollo Económico); el Ayuntamiento de Córdoba;

el Consorcio de la Gastronomía Cordobesa; las DOPs Baena, Lucena, Priego y Montoro-Adamuz; la Asociación Empresarial de Almazaras Industriales de Córdoba (ACORA); la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO); y QvExtra! Internacional.

Premios “Jaén Selección” 2025

El stand de la provincia de Jaén en la Feria Internacional de Turismo, Fitur 2025, acogió el pasado 24 de enero el acto de entrega del reconocimiento “Jaén Selección 2025” a los ocho aceites de oliva vírgenes extra que portarán durante el año este distintivo.

El presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes, acompañado por la directora general de Políticas Turísticas de la Secretaría de Estado de Turismo, Ana Muñoz, entregó este reconocimiento a las cooperativas y almazaras productoras de los seis aceites convencionales y dos ecológicos premiados en esta edición: Oro Bailén Picual, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina; Picualía, de la cooperativa Agrícola Virgen de Zocueca, de Bailén; Jabalcuz Gran Selección, de la SCA Sierra de la Pandera, de Los Villares; Señorío de Camarasa, de la cooperativa Santa Isabel, de Torres; Melgarejo, de Aceites Campoliva, de Pegalajar; Dominus Cosecha Temprana, de Monva, de Mancha Real; y los ecológicos O.Live Extra Virgin Olive Oil, de Hacienda Olivar de Santa María, de Linares; y Oleícola Jaén, de Grupo Oleícola Jaén, de Baeza.

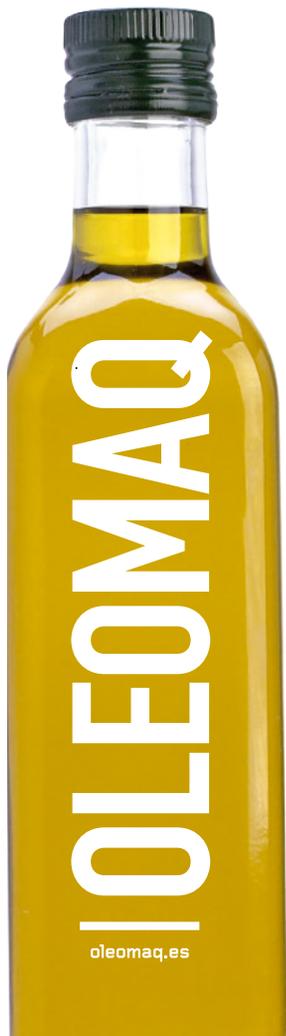




OLEOMAQ

9 Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para Almazaras y Envasado

9 International Olive Oil Mill Machinery, Equipment & Packing Show



oleomaq.es



oleotec

oleotec.es

Oleotec

9 Salón Internacional de Técnicas y Equipos para la Olivicultura

9 International Olive-Growing Techniques and Equipment Show



11-13 FEB 2025



Alberto J. López, director de Desarrollo de Negocio de Feria de Zaragoza

“La edición 2025 de OLEOMAQ-OLEOTEC supone un motor para fomentar el progreso y la competitividad del sector oleícola”



Feria de Zaragoza se convertirá una vez más en el escaparate de referencia internacional del sector con la celebración de OLEOMAQ, el Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para Almazaras y Envasado; y OLEOTEC, el Salón Internacional de Técnicas y Equipos para la Olivicultura. Alberto J. López, director de Desarrollo de Negocio de Feria de Zaragoza, desvela en esta entrevista con *Mercacei Magazine* todos los detalles de la edición de 2025, que tendrá lugar del 11 al 13 de febrero.

[Texto: Cristina Revenga Palacios]

¿Cómo se presenta la próxima edición de OLEOMAQ y OLEOTEC? ¿Qué novedades destacaría?

Abordamos esta nueva convocatoria con gran entusiasmo y perspectivas sumamente positivas. A lo largo de los años, OLEOMAQ-OLEOTEC ha logrado posicionarse como un punto de encuentro fundamental para los profesionales y actores clave del sector oleícola y olivícola, lo que lo convierte en una cita ineludible dentro del calendario del sector. Somos muy conscientes de que el sector del aceite tiene eventos muy destacados en España y compartimos con ellos el interés en aportar tecnología, mostrar las tendencias y generar negocio.

El respaldo recibido por parte de asociaciones, instituciones públicas y privadas, así como de las empresas líderes de la industria, es un claro indicador de la relevancia de este certamen. Este apoyo no sólo refleja el interés creciente por un evento que apuesta por la excelencia, sino también la necesidad de un espacio que promueva el intercambio de ideas, la presentación de soluciones tecnológicas

“La digitalización, la competitividad y la mejora de la rentabilidad de las empresas serán los ejes centrales en torno a los cuales girará la agenda de las actividades paralelas”

innovadoras y el avance continuo en maquinaria y equipos especializados para almazaras y el cultivo del olivo.

Estamos convencidos de que la edición de 2025 no sólo será un escaparate excepcional para las últimas tendencias y desarrollos del sector, sino también un motor para fomentar el progreso y la competitividad de todos los agentes implicados. Aspiramos a que este evento continúe consolidándose como un referente imprescindible, contribuyendo de manera decisiva al crecimiento sostenible y a la modernización del sector oleícola y olivícola.

Este sector ha demostrado una capacidad constante para evolucionar, desde la visión más tradicional a un producto de la máxima calidad, con un crecimiento constante, con una mejora en las técnicas de producción, en las variedades... en definitiva, un proceso que OLEOMAQ-OLEOTEC ha mostrado en cada una de sus ediciones y que presenta las tendencias más actuales.

¿Qué cifras se prevén en cuanto a participación de expositores y visitantes?

Para esta nueva edición, que tendrá lugar en paralelo y compartiendo localización con ENOMAQ-TECNOVID (el Salón Internacional de Maquinaria, Técnicas y Equipos para Bodegas, Embotellado y Viticultura) y E-BEER (el Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para la Industria Cervecera), hemos reservado cinco pabellones en Feria de Zaragoza. Esta extensa superficie no sólo refleja el crecimiento sostenido del certamen, sino también nuestra apuesta por ofrecer un espacio que cumpla con las expectativas de los expositores y visitantes.

Actualmente, hemos superado las cifras de la última edición en estas mis-



mas fechas. Sólo en OLEOMAQ-OLEOTEC contamos con la participación confirmada de más de 150 marcas procedentes de 15 países, lo cual redundará en una mejora de la calidad expositiva.

Es destacable insistir en la suma de sinergias que aporta la celebración conjunta de los diferentes salones, algo que concita el interés de miles de profesionales.

¿Qué ofrecen estos salones a los profesionales del sector oleícola para que generen negocio?

El modelo de ferias profesionales ha cambiado de manera sustancial y su evolución va a ser más rápida a partir de ahora, fundamentalmente por la implantación de las nuevas herramientas digitales que complementan el servicio pre, durante y post evento.

OLEOMAQ-OLEOTEC tienen un enfoque estratégico que combina el marketing, las relaciones públicas y un profundo conocimiento del sector. Como indicaba, celebrar estos salones junto a ENOMAQ-TECNOVID y E-BEER suma sinergias desde el propio equipamiento agrícola en sectores que tienen muchos elementos comunes, hasta la recepción de los frutos y la posterior elaboración.

Los salones concentran a los diferentes agentes sectoriales, productores, técnicos, inversores, divulgadores, formadores, investigadores, distribuidores, instituciones, entidades y un largo etcétera que, en definitiva, presentan un marco dónde la tecnología y los servicios se mezclan con los proyectos público-privados, la in-

vestigación y las inversiones. Un espacio dónde el negocio del mundo del aceite tiene especial protagonismo y donde la visibilidad sectorial es especialmente destacada gracias a su especificidad.

¿Cómo impulsa el salón la internacionalización de las empresas participantes?

La internacionalización se ha consolidado como uno de los pilares fundamentales para impulsar el crecimiento y afianzar a OLEOMAQ-OLEOTEC como un referente en los sectores de la oleicultura y la olivicultura. Este carácter internacional no sólo queda patente en la destacada participación de expositores de los 28 países que ya tenemos confirmados, sino también en las estrategias que hemos diseñado para atraer a visitantes de mercados clave mediante nuestro programa de misiones comerciales.

Este programa, desarrollado con la colaboración de ICEX España Exportación e Inversiones y otras entidades colaboradoras, tiene como objetivo facilitar la presencia de delegaciones internacionales de gran relevancia comercial. Estas misiones no sólo fomentan la conexión entre expositores y potenciales socios comerciales, sino que también abren puertas a nuevas oportunidades de negocio en mercados estratégicos. En esta edición Grecia, Hungría, Jordania, Libia, Marruecos, Sudáfrica, Túnez y Turquía forman parte de los países confirmados.

Ponemos el foco en un mercado global, precisamente en los países nicho dónde el aceite cobra protagonismo, al

objeto de traer visitantes profesionales que forman parte del proceso de producción y elaboración, en todas sus fases. El contenido de los salones es muy atractivo y España tiene una capacidad muy grande de atracción, siendo el principal productor mundial de aceite de oliva.

En este certamen se presentarán los últimos avances en innovación, tendencias y novedades del sector. ¿Qué destacaría en el ámbito de la digitalización del sector oleícola?

La digitalización ocupa un lugar protagonista en todos los procesos industriales y en el sector oleícola comprobamos como está manifestando un desarrollo exponencial.

Por ejemplo, la automatización de la producción permite un control más preciso de los parámetros operativos, como la temperatura y la presión, lo que mejora la calidad del aceite de oliva y asegura que se sigan los estándares de producción de manera más consistente. Con la automatización, las plantas pueden procesar mayores volúmenes de aceitunas, lo que se traduce en una mayor eficiencia y productividad.

El uso de sensores y tecnologías de Big Data ha revolucionado la forma en que los productores de aceite de oliva monitorean y gestionan sus cultivos y procesos de producción, desde hace algún tiempo. Los sensores en los olivares permiten recopilar datos en tiempo real sobre el estado de las aceitunas, como su madurez, la humedad del suelo y las condiciones climáticas. Estos datos son cruciales para tomar decisiones informadas sobre el momento óptimo para la cosecha, lo que puede mejorar la calidad del aceite.

Del mismo modo podemos destacar el uso de la IA en la gestión de la producción gracias a la optimización de la cosecha gracias al uso de modelos predictivos, el monitoreo en tiempo real y las predicciones inteligentes, el control de la calidad, la optimización de recursos y la sostenibilidad, la trazabilidad, la gestión de inventarios, y algo bastante disruptivo y quizás discutible en este momento, como es la cata digital y la evaluación sensorial, utilizando algoritmos avanzados para detectar patrones en los compuestos volátiles del aceite y evaluarlos objetivamente.



“Asistir al certamen permite formar parte de un entorno dinámico que impulsa el crecimiento, el intercambio de conocimientos, fomenta la innovación y crea redes de colaboración a nivel mundial”

Asimismo, la digitalización está ayudando a mejorar la sostenibilidad y la eficiencia energética. La digitalización también ayuda a mejorar la gestión del agua, un recurso crucial en la producción de aceite de oliva. Con la implementación de sistemas de riego inteligente, que utilizan datos en tiempo real sobre las condiciones del suelo y el clima, los productores pueden optimizar el uso del agua y reducir el desperdicio, contribuyendo así a la sostenibilidad del sector.

Igualmente, se está empleando con mucho desarrollo en el proceso de packaging, con etiquetas inteligentes y el uso de QR, permitiendo a los consumidores acceder a más información sobre el producto, como su origen, su proceso de producción y su fecha de cosecha, permitiendo verificar el producto y combatir el fraude.

¿Qué podría avanzar sobre el programa de actividades paralelas (jornadas técnicas, catas...)?

El programa de actividades para esta edición estará enfocado en abordar los temas más relevantes y de actualidad para el sector. La digitalización, la competitividad y la mejora de la rentabilidad de las empresas serán los ejes centrales en torno a los cuales girará la agenda. Para lograr un enfoque riguroso y de calidad, contamos con la colaboración de las principales asociaciones sectoriales, como la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA), cuyo apoyo es clave para garantizar el valor de los contenidos que se ofrecerán. En concreto, se llevarán a cabo dos jornadas en el Pabellón 9 dedicado a las actividades multidiscipli-

nares, una de ellas centrada en la automatización en las almazaras aplicando las nuevas tecnologías existentes y la Inteligencia Artificial, y la otra sobre los nuevos avances en las distintas implantaciones en almazaras.

En el Espacio de Presentaciones contaremos también con una llevada a cabo por uno de nuestros expositores, Química Masul, que versará sobre la limpieza y su repercusión en la calidad de la almazara.

Además, como en ediciones anteriores, contaremos con un espacio dedicado a las catas de aceite de oliva, una experiencia que ha sido ampliamente valorada por los participantes. Este espacio no sólo permitirá explorar la calidad y diversidad de los aceites, sino que también ayudará a destacar la importancia de la excelencia en los productos como una ventaja competitiva clave para el sector.

Estamos convencidos de que este programa de actividades contribuirá de manera significativa al fortalecimiento del conocimiento y las capacidades de los profesionales, impulsando el progreso del sector y consolidando a OLEOMAQ-OLEOTEC como un punto de encuentro imprescindible para todos los actores de la cadena de valor oleícola.

También se convocan concursos como el Premio Excelencia OLEOMAQ o el Premio Maestro de Almazara. Además, tanto los expositores de OLEOMAQ como de OLEOTEC podrán presentarse al Concurso de Mejoras e Innovaciones Tecnológicas. ¿Cuáles son los objetivos de estos reconocimientos?

El Concurso de Mejoras e Innovaciones Tecnológicas emitió su fallo el pasado 9 de diciembre. Este certamen tiene como principal objetivo el reconocer a las empresas que invierten en I+D+i, premiando a los productos o servicios más innovadores y que aportan soluciones adaptadas a las necesidades del sector y del mercado. Es, al fin y al cabo, el reconocimiento de un trabajo ejemplar.

Los Premios Excelencia OLEOMAQ y Maestro Almazara, que reconocen también la excelencia de los profesionales del sector, tienen también ya sus



ganadores, cuyo fallo se hizo público el 9 de enero.

La entrega de los reconocimientos tanto del Concurso como de los Premios se hará en el marco del certamen, el 11 de febrero.

¿Por qué cree que las empresas y profesionales deben acudir a OLEOMAQ Y OLEOTEC?

OLEOMAQ y OLEOTEC se ha convertido con el paso de los años en una cita ineludible para el sector, reconocida internacionalmente. El punto de encuentro durante tres días de todos los agentes decisores e involucrados en la actualidad, desarrollo y porvenir de la industria oleícola.

Asistir al certamen no sólo significa estar presente en un evento de primer nivel, sino también formar parte de un entorno dinámico que impulsa el crecimiento, el intercambio de conocimientos, fomenta la innovación y crea redes de colaboración a nivel mundial. En definitiva, el lugar en el que tiene que estar cualquier profesional o empresa que busque consolidar su posición en el mercado y prepararse para los desafíos del futuro.

Esperamos a todos los profesionales del mundo oleícola, del 11 al 13 de febrero, en Feria de Zaragoza y les pedimos que se acrediten a través de la página web o de la App, lo cual les facilitará la información necesaria, además de poder utilizar la agenda de contactos profesionales para organizar su agenda y optimizar al máximo su visita. 💧



Exportaciones e importaciones entre España y la Unión Europea y resto de países (Noviembre 2024)

Fuente: Dirección General de Aduanas

IMPORTACIÓN

EXPORTACIÓN

Aceites y grasas

Materias	País	Toneladas	Euros	Materias	País	Toneladas	Euros
A. de Oliva	Portugal	3.587	17.186.070	A. de Oliva	Italia	5.615	32.765.525
V. LAMPANTE	Otros	411	3.123.058	LAMPANTE	EEUU	2.075	15.670.646
					Otros	8.640	56.705.093
	TOTAL	4.004	20.378.077		TOTAL	16.534	105.141.264
LOS DEMÁS	Portugal	15.795	79.790.062	LOS DEMÁS	Italia	19.487	124.354.168
A. DE OLIVA	Italia	2.287	10.145.167	A. DE OLIVA	EEUU	7.899	63.122.624
	Tunez	1.668	8.233.890		Francia	4.918	32.571.743
	Turquía	284	1.452.961		Portugal	3.261	19.600.860
	Marruecos	271	452.559		R. Unido	1.734	13.864.317
	Argentina	251	2.154.263		Bélgica	1.141	9.015.566
	Otros	353	1.923.909		México	1.140	9.995.225
					Australia	994	9.200.878
					Alemania	959	6.495.654
					P. Bajos	724	5.445.396
					Canada	604	4.538.023
					China	582	4.986.523
					Suiza	474	3.786.931
					Japón	400	3.469.163
					Otros	6.060	54.387.039
	TOTAL	20.910	104.152.811		TOTAL	50.529	360.045.879
TOTAL A. OLIVA		24.914	124.530.888	TOTAL A. OLIVA		67.063	465.187.143
A. ORUJO	Italia	1.724	3.710.712	A. ORUJO	EEUU	1.548	5.987.698
	Portugal	1.778	3.313.686		Italia	1.463	6.338.781
	otros	882	1.797.986		Portugal	825	2.657.279
					Otros	4.430	19.139.423
	TOTAL	4.384	8.822.384		TOTAL	8.267	34.123.181
ACEITUNA	Portugal	434	345.972	ACEITUNA	Portugal	2.064	1.833.692
DE MESA	Otros	222	233.737	DE MESA	Alemania	351	954.618
					Otros	513	1.910.686
	TOTAL	1.202	1.231.525		TOTAL	2.929	4.698.996
A. GIRASOL	Ucrania	54.542	59.243.524	A. GIRASOL	Portugal	7.497	14.429.625
	Francia	11.411	12.605.348		Otros	11.563	17.475.666
	Otros	5.003	9.711.583				
	TOTAL	70.956	81.560.455		TOTAL	19.060	31.905.291
A. COCO	Filipinas	6.900	10.522.813	A. COCO	Italia	1.283	2.333.888
	Otros	514	1.178.843		Otros	1.079	2.139.488
	TOTAL	7.414	11.701.656		TOTAL	2.362	4.473.376
A. PALMISTE	Malasia	7.452	13.070.091	A. PALMISTE	Italia	265	512.304
	Otros	5.174	9.585.298		Otros	558	1.593.880
	TOTAL	12.626	22.655.389		TOTAL	823	2.106.184
ACEITE PALMA	Indonesia	13.236	14.068.715	ACEITE PALMA	Francia	2.583	3.512.663
	Guatemala	8.085	8.140.092		Italia	1.695	2.673.545
	P. Bajos	4.424	5.511.172		Otros	2.001	3.600.928
	Otros	3.742	5.082.283				
	TOTAL	29.487	32.802.263		TOTAL	6.278	9.787.137
	Italia	304	377.708		Italia	350	308.842
	Francia	273	265.727	ACEITE DE MAÍZ	Bélgica	296	303.335
	Otros	38	55.556		Otros	96	331.190
	TOTAL	615	698.990		TOTAL	742	943.366
A. RICINO	India	367	629.598	A. RICINO	Italia	25	47.361
	Otros	392	770.462		Otros	25	275.652
	TOTAL	759	1.400.060		TOTAL	66	323.013



I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N				
A. LINAZA	Bélgica	132	215.814	A. LINAZA	Portugal	26	30.532	
	Otros	59	130.577		Otros	10	50.917	
	TOTAL	191	346.391		TOTAL	36	81.449	
A. CACAHUETE	Bélgica	44	114.890	A. CACAHUETE	Alemania	18	77.268	
	Otros	28	172.840		Otros	18	101.260	
	TOTAL	72	287.730		TOTAL	36	178.528	
A. SOJA	Argentina	58.524	62.507.737	A. SOJA	Marruecos	13.500	12.234.153	
	EEUU	20.367	22.127.813		Otros	1.700	2.356.546	
	Otros	7.145	7.537.621		TOTAL	15.200	14.590.699	
	TOTAL	86.036	92.173.171		TOTAL	330	501.392	
ACEITE COLZA	Ucrania	5.996	5.619.090	ACEITE COLZA	Otros	1.727	2.220.957	
	P.Bajos	3.080	3.327.349		TOTAL	2.057	2.722.349	
	Otros	3.675	3.790.550		TOTAL	15	64.604	
	TOTAL	12.751	12.736.988		TOTAL	6	30.459	
A. SÉSAMO	Francia	50	396.541	A. SÉSAMO	TOTAL	21	95.063	
	Otros	49	259.892		A. PESCADO	Francia	454	1.432.894
	TOTAL	99	656.433			Italia	376	1.308.310
A. PESCADO	Noruega	502	669.468	Otros		196	124.584	
	Chile	468	721.562	TOTAL	1.026	4.539.741		
	Otros	2.999	8.157.604	A. CONCRETOS	Italia	4.350	20.294.078	
	TOTAL	3.969	9.548.634		Portugal	3.178	9.722.193	
A. CONCRETOS	Portugal	2.060	2.428.810		EEUU	2.352	9.383.018	
	Francia	963	1.393.545		Otros	1.992	8.377.879	
	Otros	1.828	7.813.443	TOTAL	11.872	47.777.168		
TOTAL	4.851	11.635.798	GLICERINA BRUTA	China	4.032	1.067.018		
GLICERINA BRUTA	Portugal	390		50.771	India	1.193	359.276	
	Otros	455		258.556	Otros	1.926	434.687	
	TOTAL	845	309.328	TOTAL	7.152	1.860.981		
GLICERINA DESTILADA	P. Bajos	1.046	700.413	GLICERINA DESTILADA	Grecia	302	70.932	
	Brasil	867	521.506		Otros	408	333.923	
	Alemania	842	815.407		TOTAL	711	404.855	
	Otros	975	822.187		GRASA DE CERDO	Italia	285	1.021.838
	TOTAL	3.729	2.859.513			Otros	515	666.918
TOTAL	6.330	5.478.709	TOTAL	800		1.688.756		
MANTECA DE CERDO	Francia	4.466	4.089.072	MANTECA DE CERDO	Otros	0,10	565	
	Otros	1.864	1.389.637		TOTAL	0,10	565	
TOTAL	6.330	5.478.709	SEBOS	Francia	398	6.971		
SEBOS	Irlanda	1		1.758	Otros	61	36.446	
	Otros	85		71.321	TOTAL	459	43.416	
	TOTAL	3.840	3.209.708	O VEGETALES HIDROGENADAS	Francia	975	2.044.024	
GRASAS ANIMALES O VEGETALES HIDROGENADAS	Bélgica	312	607.169		Italia	565	1.133.301	
	P. Bajos	287	619.501		Portugal	469	717.021	
	Otros	816	2.127.673		Otros	1.721	4.056.098	
TOTAL	1.415	3.354.343	TOTAL		3.730	7.950.444		
MARGARINA	Portugal	2.117	3.465.436	MARGARINA	Francia	4.550	8.046.800	
	Bélgica	1.811	3.495.112		Portugal	2.992	4.538.583	
	Otros	1.817	4.233.156		Italia	1.643	2.808.347	
	TOTAL	5.745	11.193.704		Otros	5.261	10.999.790	
TOTAL	5.745	11.193.704	TOTAL	14.446	26.393.520			
TALL-OIL	Finlandia	123	177.766	TALL-OIL	Francia	2	2.327	
	Otros	3	10.177		Otros	0,10	1.710	
	TOTAL	126	187.943		TOTAL	2	4.037	
LECITINA DE SOJA	P. Bajos	555	1.744.326	LECITINA DE SOJA	Alemania	428	628.120	
	China	399	760.242		Otros	968	3.734.073	
	Suecia	352	74.359		TOTAL	1.397	4.362.193	
	Otros	958	2.024.731		TOTAL	1.397	4.362.193	
	TOTAL	2.265	4.603.658					



		I M P O R T A C I Ó N				E X P O R T A C I Ó N		
<i>Cereales</i>	TRIGO	Francia	12.995	3.814.414	TRIGO	Italia	15.324	4.872.574
		Otros	374	277.388		Siria	5.500	1.779.413
	TOTAL	13.369	4.091.803	Bélgica	4.407	1.595.336		
				Otros	1.618	1.081.543	TOTAL	26.848
MAÍZ	Ucrania	477.507	99.292.739	MAÍZ	Francia	2.445	1.755.084	
	Brasil	126.670	26.895.052		R. Unido	2.268	724.289	
	Francia	125.506	39.614.073		Otros	4.922	2.540.060	
	Portugal	24.958	5.673.159		TOTAL	11.659	5.524.715	
Otros	1.617	4.782.438						
TOTAL	756.259	176.257.460						
<i>Tortas</i>	TORTA SOJA	Argentina	197.891	75.208.654	TORTA SOJA	Francia	8.653	3.419.032
		Brasil	185.950	68.768.510		Portugal	6.550	2.711.242
		Otros	2.534	1.562.613		Otros	1.787	799.456
		TOTAL	386.376	145.539.777		TOTAL	16.991	6.929.730
	TORTA LINO	Bélgica	176	219.580	TORTA LINO	Marruecos	13	49.608
		Otros	1	1.793		TOTAL	13	49.608
	TORTA COPRA	TOTAL	177	221.373				
Bélgica		9	34.637					
Otros		3	3.481					
TOTAL	12	38.117						
Indonesia	10.089	1.662.816						
TORTA PALMA	Otros	2.054	367.165	TORTA PALMA	Portugal	186	58.241	
TOTAL	12.143	2.029.982		TOTAL	186	58.241		
TORTA GIRASOL	Ucrania	16.394	4.269.545	TORTA GIRASOL	Francia	7.676	1.881.482	
	Otros	8.703	1.599.287		Otros	5.810	1.095.237	
	TOTAL	25.103	5.868.832		TOTAL	13.486	2.976.719	
TORTA COLZA	Ucrania	26.617	7.614.555	TORTA COLZA	Francia	3.929	1.175.681	
	Otros	15.630	4.979.709		TOTAL	3.929	1.175.681	
	TOTAL	42.247	12.594.264					
<i>Harinas</i>	HARINA DE SOJA	Portugal	1.034	396.170	HARINA DE SOJA	Portugal	128	39.427
		Otros	302	227.044		Otros	171	92.215
		TOTAL	1.336	623.214		TOTAL	299	131.642
	HARINA DE CARNE	Francia	1.773	620.843	HARINA DE CARNE	Francia	5.153	3.192.634
		Portugal	1.097	673.748		Vietnán	3.330	1.486.311
		Otros	907	1.081.647		Italia	2.632	1.297.371
TOTAL	3.776	2.376.237	TOTAL	11.501	7.369.834			
HARINA DE PESCADO	Marruecos	2.569	3.549.010	HARINA DE PESCADO	Italia	990	1.655.086	
	Sudáfrica	1.938	2.707.582		Otros	2.817	4.755.360	
	Perú	1.201	1.401.081		TOTAL	3.908	6.410.445	
Otros	2.660	4.176.899						
TOTAL	8.369	11.834.573						
<i>Semillas oleaginosas</i>	CACAHUETES CRUDOS	Argentina	3.178	5.477.891	CACAHUETES CRUDOS	Italia	151	258.829
		China	1.433	2.475.740		Otros	364	678.017
		Otros	738	1.312.461		TOTAL	516	936.846
		TOTAL	5.349	9.266.092				
	HABAS DE SOJA	EEUU	203.792	83.313.519	HABAS DE SOJA	Francia	404	129.118
		Portugal	828	377.565		Portugal	343	110.890
		Francia	538	390.529		Otros	7	21.160
		Otros	807	687.158		TOTAL	754	261.169
	TOTAL	205.965	84.768.771					
	SEM. GIRASOL	Francia	16.340	11.916.036	SEM. GIRASOL	Francia	910	2.161.122
		China	2.349	4.635.936		Otros	949	5.352.662
Otros		2.799	5.655.729	TOTAL		1.860	7.513.784	
TOTAL		21.489	22.207.701					
SEM. LINO	Polonia	330	313.197	SEM. LINO	Francia	72	84.791	
	Otros	313	334.791		Otros	49	82.578	
	TOTAL	643	647.988		TOTAL	121	167.369	
SEM. SÉSAMO	India	307	664.860	SEM. SÉSAMO	Alemania	15	58.104	
	Otros	431	1.001.088		Otros	31	101.813	
	TOTAL	739	1.665.948		TOTAL	48	159.917	
SEM. ALGODÓN	Grecia	13.268	4.670.662	SEM. ALGODÓN	Francia	147	316.274	
	Otros	2	57.895		Otros	95	128.150	
	TOTAL	13.271	4.728.557		TOTAL	242	444.424	
SEM. COLZA	Francia	2.827	1.589.666	SEM. COLZA	Portugal	4.427	2.126.777	
	Otros	366	654.879		Otros	1.316	2.116.795	
	TOTAL	3.193	2.244.545		TOTAL	5.743	4.243.572	
SEM. CÁRTAMO	Polonia	12	6.281	SEM. CÁRTAMO	P. Bajos	25	400.256	
	Otros	1	18.650		Otros	8	25.474	
	TOTAL	13	24.931		TOTAL	33	425.730	
<i>Jabones</i>	JABÓN DE TOCADOR	Alemania	411	912.273	JABÓN DE TOCADOR	R. Unido	1.386	2.100.308
		Francia	318	812.755		Portugal	674	1.362.357
		China	294	445.903		Alemania	243	566.551
		Otros	1.044	2.948.098		Otros	905	2.895.886
	TOTAL	2.007	5.119.029	TOTAL	3.208	6.925.102		
	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Malasia	182	220.471	JABÓN EN POLVO, COPOS O GRANULOS	Francia	836	811.074
Otros		643	1.898.040	Alemania		474	710.459	
TOTAL		825	2.118.511	Otros		1.689	2.418.035	
			TOTAL	2.999	3.939.568			



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 enero de 2025.

Aceite de oliva virgen extra (precio euros)

MARCA	LATA 5 L.	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA 1 L.	CRISTAL 3/4 L.	CRISTAL 1/2 L.
1881			14,50 (lata 2,5 l.)	6,30		11,90
5 Elementos Cornicabra				11,75		12,55
5 Elementos Picual						8,00
5 Elementos Selección Premium						10,00
Abasa	31,45				5,90	
Abasa Frutado					8,00	
Abbae de Queiles			50,00 (3 l.)			18,10
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						14,93
Almaoliva Gran Selección		28,60	11,75			
Almenara						5,99
Aneba					8,50	8,00
Aniguala						8,10
Anima Aurea						12,00
Antara			19,00 (lata 2,5 l.)	12,20	7,00	6,25
Artajo						14,60
Artajo Arbosana/Koroneiki						14,77
Arteoliva (tetra-brick)				4,50		
Arzuaga						11,00
AU		15,57		3,14	5,00	10,07 (lata)
Aubocassa						15,08
Baecula			15,00 (lata 2,5 l.)	7,50 (lata)	5,50	3,50
Basilippo						15,03
Basilippo Gourmet Primer Día						15,03
Basilippo Selección Arbequina						15,03
Belluga						14,45
Benja Gran Selección					5,00	4,25
Bertín Osborne Selección						10,95
Biocano						4,25
Borges		27,79		11,41	12,41	
Borges Arbequina					12,59/12,85	8,75
Borges Hojiblanca					12,59/12,85	8,75
Borges Picual					12,85	8,75
Cal Saboi						25,00
Camino de Aníbal						10,00
Camp Cerviá	31,00				8,00	
Campos de Uleila						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	39,94		9,89	8,28	7,90
Carbonell 1ª Campaña						8,60
Carbonell Arbequina				10,24	9,97/10,42	5,65/6,25
Carbonell G. Selección (Almazara)	62,16	18,48	12,98 (3 l.)	10,24	9,97/10,42	7,37
Carbonell Hojiblanca				10,24	9,97/10,42	2,85
Carbonell Picual				10,24	9,97/10,42	2,75
Carbonell Regium					9,97/10,42	
Carmen High/Premium Selection					11,50	
Casa Alarcón Envés						13,00
Casa Benito				9,85 (lata)		
Casa de Alba						13,36
Casa del Agua						6,39
Casado Morales						12,00
Casas de Hualdo Cornicabra/Arbequina			20,00 (lata 3 l.)			9,54/11,13
Castelanotti					11,42	9,88
Castillo de Canena 1er Día de Cosecha						25,28
Castillo de Canena Arbequina						25,28
Castillo de Canena Picual						25,28
Castillo de Canena Reserva Familiar						18,96
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						13,16/13,87
Columela				12,00 (lata)		8,90
Conde de Argillo					8,74	7,02
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		38,99		11,30/19,41		
Coosur (monovarietales)				11,30/19,41	7,60/7,99	4,76
Cortijo de Suerte Alta			33,00 (lata 3 l.)	14,50 (lata)		12,84
Cortijo La Torre Premium						10,15
Cortijo Lantisco						16,00
Cortijo de Segura					5,50	
Cortijo Spiritu_Santo						11,80
Cortijos de Montefrío						5,60
Cosecha					4,05	4,25 (lata)
Cuac						21,90
Cuarcos de Otto						9,00
Dcoop		56,80		12,09		
De Nuestra Tierra Jaén						4,59
De Ntra. Tierra Les Garrigues						7,15
De Ntra. Tierra Sierra Segura	50,90	34,10		6,69 (lata)		7,15
Deortegas						7,15
Dominus						17,37
Don Juan Manuel			38,00 (vidrio 3 l.)			
Duque de Baena			20,00 (lata 2,5 l.)			5,24
Echinac			27,90 (lata 2,5 l.)			3,00
Ecolibor			29,70 (lata 2,5 l.)			11,15
El Buen Olivo						12,69
El Lagar del Soto				14,35/14,75		13,29
El Molino de Bertín				2,89	3,55	
Enrique Ponce						18,90
Escornalbou			17,85 (3 l.)			7,70
Esencial					4,50	
Finca Alamillos del Prior					7,00	
Finca Els hostalets						11,00
Finca La Moncloa				31,10 (1,5 l.)		20,80
Finca La Moncloa Gran Selección					5,90/6,03	8,55
Fruto del Sur		47,58		6,35	8,90	
Fuenroble			42,90 (3 l.)	23,57 (lata)		13,20/13,76
Fuenroble Selección						18,00
Fuente la Madera						3,50
Fuenteroble Selección						18,00
Fuentebaena	34,50		19,00 (lata 2,5 l.)		8,50	
Full Moon						15,00
García de la Cruz Solitude						7,00
Germán Baena	35,56					5,01
Germanor		32,88	30,53		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		33,63		7,02		
Jacoliva		54,41	21,68			9,00
Jaencoop		44,81		9,99	13,76	
K Arguifano						11,83/12,45
Knolive				4,88/5,19	8,35	
Koipe				14,47		7,89/8,05
L'Alquería Alfafarenca/Blanqueta						11,83/16,30
L'Estornell	50,00			11,00	21,77	13,00 (lata)
L'Estornell Centenario		41,00 (frasca)				
L'Únic Llumet						11,57
LA Organic			26,40			11,57
La Casería de Santa Julia		22,07		2,79		
La Catedral de Navarra						7,25 (0,37 l.)
La Chinata	22,00			5,00 (lata)	5,00	

www.centrifugacionalemana.com

**LA EXTRACCIÓN
EN PERFECTA SINCRONÍA**

**centrifugación
alemana**



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

¿Te apasiona el mundo del aceite y tienes experiencia en ventas internacionales?
¿Quieres formar parte de una empresa en crecimiento y referente en el sector oleícola?

Funciones principales

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

- Negociar acuerdos comerciales y establecer planes de acción para alcanzar objetivos de ventas.
- Representar a la empresa en ferias y eventos internacionales.

Requisitos

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

¿Qué ofrecemos?

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

¿Te interesa? Envíanos tu CV actualizado a:
info@haciendatucan.es

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

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: 661 500 154

SE BUSCA

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

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

Más información: 630 825 235

VENDEMOS

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

Más información: 639 662 170

SE 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

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

Convocados los Premios Cooperativas Agro-alimentarias de España 2025

Cooperativas Agro-alimentarias de España ha convocado la X edición de sus premios, cuyo objetivo es comunicar a la sociedad la actividad y los valores de las cooperativas en aspectos como el desarrollo rural, la igualdad de oportunidades o la innovación. El plazo para presentar las solicitudes finalizará el 31 de marzo.

Podrán optar a estos premios las cooperativas agroalimentarias de cualquier sector, independientemente de su tamaño, que cumplan todos los requisitos establecidos en las bases que para esta convocatoria se han definido.

Los premios se otorgarán en las siguientes categorías: Cooperativa del Año, Desarrollo Rural, Igualdad de Oportunidades e Innovación.

Para optar al premio será precisa la presentación de un dossier que estará compuesto por la candidatura cumplimentada, según el modelo definido; documento de síntesis con las actuaciones que se quieran destacar y que se respaldarán con documentación específica acerca de las mismas, pudiendo ser material informativo en formato texto, video, fotográfico, etc., de manera que pueda obtenerse una visión lo más global y completa posible

por parte del jurado; y aval de la federación a la que pertenece la cooperativa.

El jurado valorará la solidez de las actuaciones presentadas, así como la originalidad, la repercusión en los grupos de interés, el beneficio aportado en su entorno social, la perdurabilidad en el tiempo y el peso de las actuaciones en relación con la categoría a la que se presente, entre otros aspectos.

La entrega de los premios coincidirá con la celebración de la asamblea anual de Cooperativas Agro-alimentarias de España, que tendrá lugar el próximo mes de mayo.

www.agro-alimentarias.coop



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

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

Calendario de Ferias y Eventos en 2025

1 Enero

- ☞ Del 30 de enero al 1 de febrero
Evolio Expo
Bari (Italia)
www.evolioexpo.com/en
- ☞ Del 30 de enero al 2 de febrero
Festival Córdoba Virgen Extra
Córdoba

1 Febrero

- ☞ Del 8 al 10 de febrero
Pitti Taste
Florencia (Italia)
www.taste.pittimagine.com/en
- ☞ Del 10 al 12 de febrero
Lisbon Food Affair
Lisboa (Portugal)
lisbonfoodaffair@ccl.fil.pt
www.lisbonfoodaffair.fil.pt
- ☞ Del 11 al 14 de febrero
Biofach
Nüremberg (Alemania)
www.biofach.de
- ☞ Del 17 al 21 de febrero
Gulfood
Dubai (Emiratos Árabes Unidos)
www.gulfood.com/
- ☞ 21 de febrero
Azeitech
Minas Gerais (Brasil)
www.azeitech.com.br
- ☞ Del 27 de febrero al 1 de marzo
Olio Officina Festival
Génova (Italia)
www.olioofficina.it/olio-officina-festival

1 Marzo

- ☞ Del 2 al 5 de marzo
Sol2 Expo
Verona (Italia)
www.solverona.com
- ☞ Del 27 de febrero al 1 de marzo
Food Expo
Atenas (Grecia)
www.foodexpo.gr/en

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

Está pasando...

LEONEXPO, una feria dedicada a los pequeños productores de AOVE ultra Premium en Italia

Scandicci (Florencia) acogerá del 22 al 24 de febrero LEONEXPO 2025, una feria dedicada exclusivamente a los aceites monovarietales, a los *blends* del territorio, a las variedades menos conocidas y a aquellas recuperadas recientemente.

Aceites de oliva vírgenes extra infusionados de forma natural con aromas de flores, frutas tropicales, rúcula crujiente, pasta de almendras o hierbas aromáticas, "aromas inimaginables hace 15 años que ahora son posibles gracias a los avances de la bioquímica y a la experiencia en el control de los sistemas de extracción", han destacado desde la organización.

Esta muestra sorprenderá a los asistentes "con los aromas de la biodiversidad del olivo y descubrirá un pequeño mundo de excelencia desconocido para la mayoría", han añadido.

Entre otras experiencias, según han precisado, los visitantes podrán participar en catas guiadas, y "disfrutar de emocionantes degustaciones de *bruschetta*, así como de los sorprendentes sabores de la mayonesa elaborada con las variedades uovo di piccione, koroneiki, bella di cerignola, leccino y muchas más".

Este evento supone una oportunidad única e imprescindible para conectar al público con las empresas agrícolas del sector, fomentar redes profesionales y resaltar el valor cultural y económico del aceite de oliva virgen extra ultra Premium.

"Representará la cumbre de la calidad sensorial y la salud,

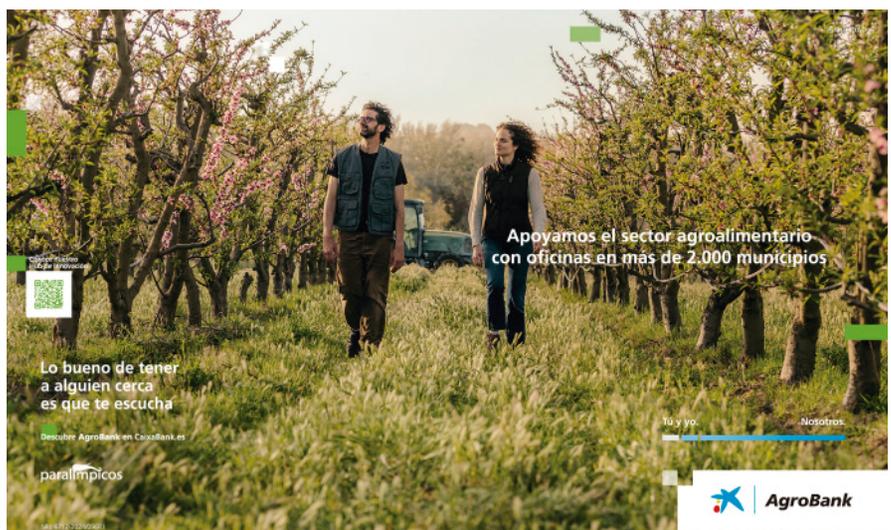
un nicho minúsculo en un sector a menudo percibido de manera ambigua pero que se erige como uno de los últimos reductos para salvaguardar la biodiversidad, que corre el riesgo de desaparecer si no logramos transmitir su singularidad y valor a los consumidores", han resaltado, al tiempo que han precisado que este evento está dedicado a todos aquellos que están dispuestos a sorprenderse "por un universo oculto de calidad, excelencia, sostenibilidad y bienestar".

La participación en esta feria está reservada a unos pocos productores seleccionados en función de las evaluaciones realizadas durante el panel test de las muestras presentadas al certamen Leone d'Oro. El objetivo es conseguir que cada stand represente la máxima calidad posible en la transformación de la aceituna.

La entrada al público es gratuita y aquellos que lo deseen pueden hacer una donación de 5 euros cuyo importe íntegro se destinará a SeaShepherd, centrada en la conservación de la biodiversidad marina; y Survival, un movimiento mundial por los derechos de los pueblos indígenas.

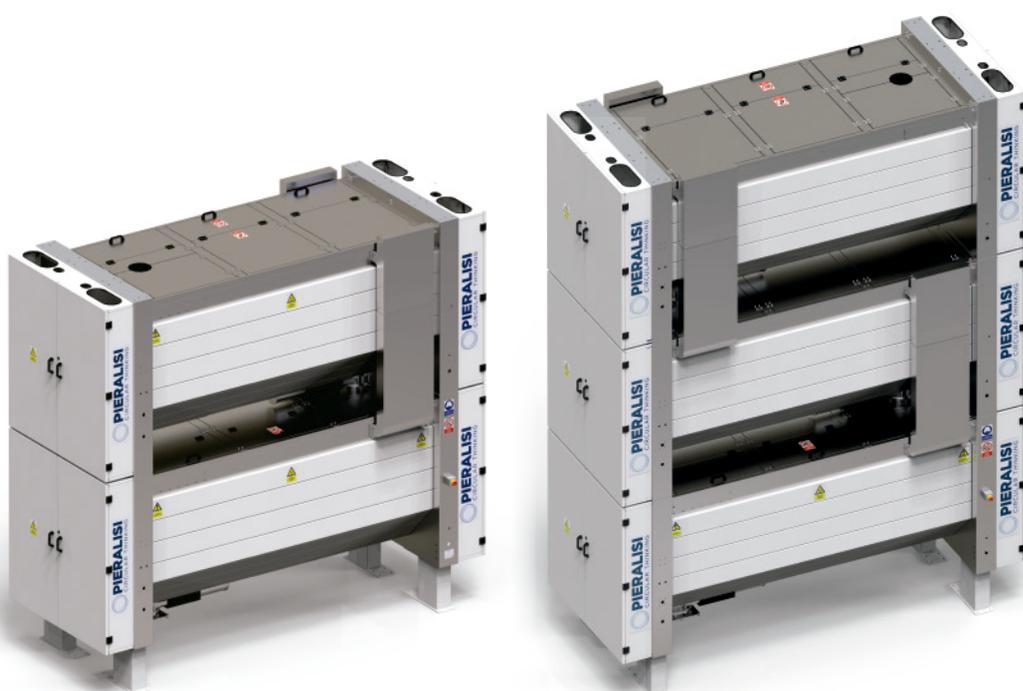
www.leonedorointernational.com/leonexpo-2025/

LEONEXPO 2025
THE WORLD'S BEST ULTRA PREMIUM OLIVE OIL
Firenze - Scandicci, 22/23/24 Febbraio



NUEVAS BATIDORAS ARN 8.000 / 12.000

**Perfecta combinación con SPI 56.2*



Acondicionamiento
óptimo de la pasta



Diseñadas para
facilitar la limpieza



Máxima fiabilidad
con mantenimiento
más económico

