



# INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR

# Mercacei

## SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

# E

ditorial

El IFAPA y ASEMESA colaborarán para impulsar la investigación, la innovación y la formación en el sector de la aceituna de mesa  
pág. 10

COAG-Andalucía estima una menor producción de aceite de oliva de la esperada  
pág. 12

GreenBot, un vehículo autónomo de alta precisión diseñado para el control inteligente y localizado de malas hierbas en el olivar  
pág. 13

Constituido un grupo operativo en Jaén para el control del algodoncillo en el olivar  
pág. 16

Córdoba acogerá en septiembre el III Congreso Internacional de IA Aplicada a la Cadena Agroalimentaria  
pág. 18

GO Olivar Tradicional, un proyecto para aumentar la rentabilidad del olivar de Jaén  
pág. 21

## AOVE: el fichaje que le falta al Madrid

Por Pandora Peñamil Peñafiel

**C**uatro a cero. Doloroso. Histórico... y, para algunos, inexplicable. El pasado 9 de julio, el Real Madrid cayó estrepitosamente ante el PSG, y ya hay teorías para todos los gustos. Pero aquí lanzamos una diferente -y, ojo, científicamente respaldada-: ¿Y si los jugadores de Xabi Alonso hubieran desayunado unas buenas tostadas con aceite de oliva virgen extra rico en polifenoles? Quizá el resultado habría sido 0-4... pero a favor. Bromas aparte -¡o no tanto!-, lo cierto es que cada vez más estudios apuntan a que el AOVE, especialmente aquellos con alto contenido en compuestos fenólicos como el hidroxitirosol o el oleocanthal, no solo es un pilar de la Dieta Mediterránea, sino un suplemento funcional natural con impacto directo en el rendimiento físico, la recuperación y hasta la agilidad mental. Y si hay un zumo que lo encama todo, ese es el número 1 del TOP10 Healthy EVOOs de los EVOOLEUM Awards 2025: *Di Molfetta Frantoiani Monocultivar Coratina*, con nada menos que 777,5 p.p.m. -partes por millón- de polifenoles. Una bestia saludable. Este tipo de AOVes no solo protegen el sistema cardiovascular, favoreciendo la oxigenación muscular y la resistencia en esfuerzos prolongados. También combaten el estrés oxidativo que genera el ejercicio intenso -esa cascada de radicales libres que mina la recuperación y agota al deportista antes del minuto 60-. De hecho, algunos



compuestos del AOVE como el oleocanthal tienen efectos antiinflamatorios comparables al ibuprofeno... pero sin efectos secundarios. ¡Quizá más de uno en Valdebebas debería tomar nota!

Y no es solo cuestión de pier-nas. Los polifenoles del AOVE atraviesan la barrera hema-toencefálica -sí, como los goles de Fabián Ruiz cruzaron la portería blanca- y activan zonas cerebrales relacionadas con la memoria, la concentración y la toma de decisiones rápidas. Justo lo que echamos de menos en el medio campo madridista aquella *maldita* noche en París.

En definitiva, hablar hoy de aceite de oliva virgen extra no es hablar de un simple condimento, sino de un bioactivo natural con impacto multidimensional: muscular, cardiovascular, cerebral. Por eso certámenes como EVOOLEUM valoran tanto las características organolépticas como la salud. Porque el AOVE no solo debe emocionar al paladar, sino mejorar la vida -y el rendimiento- de quien lo consume. Esto también lo recalca el Dr. Antonio Escribano Zafra, Catedrático Extraordinario de Nutrición Deportiva (UCAM) en un artículo de la próxima *Guía EVOOLEUM 2026*. Así que, ya saben, para el próximo clásico europeo, además de preparar la táctica, ajustar las rotaciones y estudiar al rival... quizás habría que añadir a la dieta unas buenas cucharadas de coratina. Y que el Mundial de Clubes de la FIFA -y los polifenoles- repartan suerte.



**PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING

www.pieralisi.com



**CONOCEMOS TU NEGOCIO**

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

▼ "Patrocina la Noticia de la Semana"

"Estos son los 10 AOVes más saludables del mundo"

pág.4

**Fundadora:**

M. Dolores Peñafiel Fernández

**Corresponsales:**

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

**Directora:**

Pandora Peñamil Peñafiel

**Redacción:**

Alfredo Briega Martín  
 Cristina Revenga Palacios  
 redaccion@mercacei.com

**Edita:**

**Mercacei**  
 GRUPO EDITORIAL

**CEO & Editor:**

Juan A. Peñamil Alba

**Redacción, Administración y**

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

**Secretaría de Redacción y**

**Publicidad:** Estrella de la Lama  
 Alcaide

**Administración:** Cristina Álvarez  
 Llorente

Departamento Comercial:  
 Natalia de las Heras

**Corresponsal Italia (Milán):**

Daniela Capogna

**Corresponsal América del Sur:**

Leonardo Moral

**Suscripción:**

**MERCACEI Semanal**  
 (46 nos al año)  
 con **MERCACEI Magazine**  
 (Trimestral)

**Anual:** 236 €

(Extranjero: 290 €)

**MERCACEI FAX**

(sólo para los suscriptores de MERCACEI)

**Anual:** 155 €

(Extranjero: 250 €)

**Depósito Legal:**

M 28733 - 1994

ISSN

1134 - 525 X

Publicación confidencial para uso exclusivo de  
 los suscriptores.

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

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



# sumario

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 1    | Editorial                  |
| 2    | Sumario                    |
| 3    | Análisis de Mercado        |
| 4    | ACTUALIDAD                 |
|      | • Salud                    |
| 6-10 | Mercado                    |
|      | • Aceituna de mesa         |
| 12   | ACTUALIDAD                 |
|      | • Campaña                  |
|      | • I+D+i                    |
|      | • Plagas                   |
|      | • Gastro                   |
|      | • Digitalización           |
|      | • PAC                      |
|      | • Olivar tradicional       |
| 22   | MERCACEI PARA Cooperativas |
|      | Agro-alimentarias          |
| 23   | Precios en el lineal       |
| 24   | Anuncios Breves            |
| 25   | Agenda                     |

## Exportación

### ICEX lanza un nuevo programa con Amazon para facilitar la expansión internacional de las empresas españolas

ICEX España Exportación e Inversiones ha lanzado el programa Impulsa con Amazon, una nueva iniciativa para facilitar la expansión internacional de 20 empresas españolas a través del canal digital.

Las empresas participantes recibirán, durante un periodo de doce meses, apoyo y asesoramiento personalizado de un gestor de cuentas del servicio estratégico de cuentas de Amazon (SAS) para expandir su presencia internacional, optimizando aspectos clave como la logística internacional, el cumplimiento de normativas locales, estrategias de marketing y la gestión de inventarios en distintos países.

El programa ofrece dos modalidades de participación, Esencial o Pro, dependiendo de la madurez, nivel de facturación y las características de las empresas. Así, Amazon e ICEX cubrirán la cuota fija del servicio de Amazon

SAS durante 12 meses y un bono publicitario de entre 5.000 y 10.000 euros en función de la modalidad asignada para usar en campañas de posicionamiento y publicidad en la tienda de Amazon. Las empresas cubrirán el coste variable del programa según su facturación.

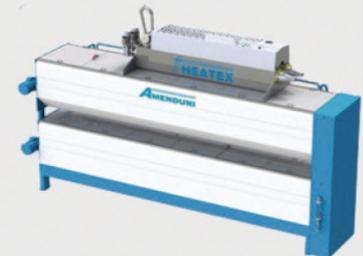
La primera fase de la convocatoria para las empresas interesadas en participar en el programa estará abierta hasta las 15:00 horas del 25 de julio, con un total de cinco plazas disponibles. Las fechas de las siguientes fases se irán comunicando progresivamente hasta completar las 20 plazas previstas.



**EVO LINE**  
 NUEVO DECANTER



**NUEVOS MOLINOS**  
 PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



**HEATEX**  
 INTERCAMBIADOR DE CALOR  
 DE ALTA EFICIENCIA



**REX LIMITED**  
 NUEVO NUEVO MODELO



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

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





# Aceite de oliva

## Calor, mercado estable... y escasa operatividad

**D**urante la última semana, los mercados se han mantenido estables, sin variaciones significativas respecto a la anterior. La oferta ha mostrado mayor firmeza, aunque la demanda permanece contenida, adquiriendo únicamente por estricta necesidad. En general, los precios se sitúan en niveles similares: el lampante ronda los 3.000 €/t., el virgen entre 3.100 y 3.200 €/t., el AOVE entre 3.400 y 3.800 €/t., y el refinado en torno a los 3.100/3.150 €/t. Este comportamiento refleja una actitud de espera tanto de compradores como de vendedores, pendiente de los datos de producción y salidas del mes de junio.

A nivel regional, Córdoba y Castilla-La Mancha muestran calma, con los actores atentos a cifras oficiales que podrían influir en la actividad futura. En Sevilla, la entrada de compradores italianos ha aportado cierta firmeza al mercado y una leve tendencia al alza en los precios. Málaga presenta un panorama muy tranquilo, con precios orientativos tras operaciones previas, mientras que en Extremadura y Valencia predomina la inactividad típica del verano, aunque con una oferta que se mantiene sólida pese al escaso interés comprador. En todos los casos, la tónica general sigue siendo de prudencia y contención.

### Jaén

Semana sin cambios respecto a la anterior, con una oferta algo más firme y una demanda que sólo compra por estricta necesidad. En este contexto, el lampante se establece a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.100/3.200 €/t.; el AOVE, a 3.400/3.800 €/t.; y el refinado, a 3.100/3.150 €/t.

### Córdoba

Tranquilidad por parte de la oferta y la demanda a la espera de conocer los datos de producción y salidas del mes de junio, donde el comprador se dedica a retirar el aceite adquirido con anterioridad.



Así, el lampante se oferta a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.100 €/t.; el AOVE, a 3.500/4.000 €/t.; y el refinado, a a 3.150 €/t.

### Sevilla

Mercado más firme sin excesiva operatividad y ligera tendencia al alza en las cotizaciones, con la aparición del comprador italiano. En este sentido, el lampante se sitúa a 3.000 €/t.; el virgen, a 3.300/3.500 €/t.; el refinado, a 3.000/3.100 €/t.; y el AO-

VE, a 3.700/4.400 €/t.

### Málaga

Mercado muy tranquilo y precios meramente orientativos tras las coberturas realizadas en días anteriores. En este contexto, los lampantes con analítica óptima siguen a 3.000 €/t.; y el AOVE, a 3.950/4.000 €/t.

### Castilla-La Mancha

Misma tendencia que en la semana anterior a la espera de conocer los datos de junio, que podrían animar a la demanda. La oferta, por su parte, se encuentra frenada y a la expectativa. Así, el virgen reip- te a 3.200/3.500 €/t.; y el AOVE, a 3.600/4.000 €/t.

### Extremadura

Escasa operatividad en una típica semana veraniega, con un mercado estable a pesar del repunte de la semana pasada. En este sentido, el lampante se oferta a 2.900/2.950 €/t.; el virgen, a 3.150/3.300 €/t.; y el AOVE, a 3.700/4.200 €/t.

### Valencia

Mercado parado y sin cambios debido al desinterés de la demanda, aunque la oferta se sigue mostrando fuerte. Así, el lampante se sitúa a 2.950 €/t.; el virgen, a 3.150 €/t.; el AOVE, a 3.550 €/t.; y el refinado, a 3.100 €/t.



## ÍBERO

**TECNOLOGÍA ITALIANA,  
TEMPERAMENTO ESPAÑOL**

-  Mayor cercanía con el cliente
-  Máxima eficiencia energética gracias al revolucionario motor IES
-  Gestión inteligente con mantenimiento predictivo y conectividad avanzada



**PIERALISI**  
CIRCULAR THINKING

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



# Estos son los 10 AOVEs más saludables del mundo

Desde hace cinco ediciones, EVOOLEUM Awards -los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra impulsados por Grupo Editorial Mercacei y AEMO- reconocen a los 10 AOVEs más saludables del planeta en el TOP10 Healthy EVOOs, esto es, los vírgenes extra con mayor contenido en fenoles totales, una característica cada vez más demandada y valorada tanto por los consumidores como por la industria en general. Un exclusivo ranking que en esta ocasión vuelve a liderar un AOVE italiano -de Puglia-, *Di Molfetta Frantoiani Monocultivar Coratina*, que es proclamado como el AOVE más saludable del mundo en la campaña 2024/25. La variedad coratina vuelve a reinar en este TOP10, seguida de la picual.

El TOP10 Healthy EVOOs de EVOOLEUM Awards reconoce a aquellos AOVEs que contienen una mayor fracción fenólica, esto es, un mayor contenido de fenoles totales. Una iniciativa novedosa en este tipo de competiciones que reafirma el carácter pionero de los Premios Internacionales a la Calidad organizados por Grupo Editorial Mercacei y AEMO, el concurso privado más prestigioso e influyente dentro del mundo del virgen extra.

Debido a su carácter antioxidante, los compuestos fenólicos aportan estabilidad oxidativa y protegen al aceite de su deterioro a largo plazo; además de poseer un destacado interés nutricional gracias a sus propiedades saludables, reconocidas por la

Intermediario de aceite de oliva

**Ramón Alcalá**

607 628 997

administracion@origenia.com

Tel.: 957 498 590 • Fax: 957 245 155

Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Un efecto beneficioso que se logra mediante el consumo diario de 20 gr. de aceite de oliva con un contenido mínimo de 250 mg. de compuestos fenólicos por kilo

de aceite. Dicha concentración se traduce en una ingesta mínima diaria de 5 mg. de compuestos fenólicos o, lo que es lo mismo, que el AOVE que consumimos tenga más de 250 p.p.m (partes por millón).

Entre los factores que explican la composición fenólica del aceite de oliva figuran la variedad o la altitud sobre el nivel del mar, así como el tipo de olivar -regadío o seco-, el cuidado y esmero en el proceso de elaboración o si en su cultivo se adoptan las prácticas de la agricultura ecológica.

## El AOVE más saludable del mundo vuelve a ser italiano

En la presente edición del certamen, y según los resultados de los análisis efectua-



(According to phenolic content / Según contenido fenólico)

| BRAND<br>MARCA  | COMPANY<br>EMPRESA                       | VARIETY<br>VARIEDAD         | COUNTRY<br>PAÍS           | PPM<br>PPM |
|---|--|-----------------------------|---------------------------|------------|
| DI MOLFETTA FRANTOIANI MONOCULTIVAR CORATINA            | DI MOLFETTA PANTALEO & C., S.n.c.        | CORATINA                    | ITALY<br>ITALIA           | 777,5      |
| LÓLIO BIO   | FRANTOIO PAPARELLA                       | CORATINA                    | ITALY<br>ITALIA           | 754,1      |
| VALDENVERO ORGANIC CORNICABRA                           | S.C.O. DE VALDEPEÑAS (COLIVAL)           | CORNICABRA                  | SPAIN<br>ESPAÑA           | 652,1      |
| COLONNA MOLENSIS XXV LIMITED EDITION                    | MARINA COLONNA SOC. AGR. S.R.L.          | CORATINA, PERANZANA, ITRANA | ITALY<br>ITALIA           | 630,7      |
| ORO DEL DESIERTO PICUAL                                 | RAFAEL ALONSO AGUILERA, S.L.             | PICUAL                      | SPAIN<br>ESPAÑA           | 613,0      |
| ORO LA SENDA ALMAZARA COSECHA TEMPRANA EDICIÓN LIMITADA | ALMAZARA HERMANOS JAIME 2021, S.L.       | PICUAL                      | SPAIN<br>ESPAÑA           | 609,7      |
| VERDE   | MICELI&SENSAT AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA | CERASUOLA                   | ITALY<br>ITALIA           | 598,8      |
| GUGLIELMI MONOCULTIVAR CORATINA                         | GUGLIELMI SAVERIO, S.n.c.                | CORATINA                    | ITALY<br>ITALIA           | 591,1      |
| DE RUSTICA ESTATE COLLECTION CORATINA                   | DE RUSTICA OLIVE ESTATE                  | CORATINA                    | SOUTH AFRICA<br>SUDÁFRICA | 575,7      |
| VIZCONDE DE ALMANSA                                     | OLEÍCOLA JAÉN, S.A.                      | CORATINA                    | SPAIN<br>ESPAÑA           | 574,5      |



dos por el Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba para determinar la concentración de compuestos fenólicos del TOP100 de EVOOLEUM Awards, el AOVE más saludable del mundo en la campaña 2024/25 es, con 777,5 p.p.m., el italiano *Di Molfetta Frantoiani Monocultivar Coratina*, de Di Molfetta Pantaleo & C., S.n.c., todo un clásico de EVOOLEUM Awards que, con 95 puntos, cierra el exclusivo EVOOLEUM TOP10.

Le sigue con 754,1 p.p.m. otro monocultivar coratino de Frantoio Paparella, *LÓLIO Bio* -94 puntos en el TOP100 de EVOOLEUM Awards-; y a mayor distancia, el manchego *Valdenvero Organic Cornicabra*, de la Sociedad Cooperativa Olivarera de Valdepeñas (COLIVAL), con 652,1 p.p.m. Otro AOVE transalpino, *Colonna Molensis XXV Limited Edition*, de Marina Colonna Soc. Agr. S.r.l. -un coupage de coratina, peranzana e itrana-, obtiene un total de 630,7 p.p.m.; mientras que dos picuales españoles de muy distinta procedencia, el almeriense *Oro del Desierto Picual*, de Rafael Alonso Aguilera, S.L., y el manchego de *La Solana Oro La Senda Almazara Cosecha Temprana Edición Limitada*, de Almazara Hermanos Jaime 2021, S.L., obtienen 613 y 609,7 p.p.m., respectivamente.

**LEONARDO D'ERRICO**  
**610 78 51 92**  
 Brokerage Olive Oil

---

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

**Cinco AOVEs italianos, cuatro españoles... y seis de producción ecológica**

Ya por debajo de 600 p.p.m., figuran sendos vírgenes extra italianos que repiten presencia en el TOP10 Healthy EVOOs: el monocultivar de cerasuola *Verde*, de Miceli & Sensat Azienda Agricola Biologica (598,8 p.p.m.); y *Guglielmi Monocultivar Coratina*, de Guglielmi Saverio, S.n.c. (591,1 p.p.m.). Completan el TOP10 de los AOVEs más sa-

ludables del mundo otros dos monovarietales de coratina, el sudafricano *De Rustica Estate Collection Coratina*, de De Rustica Olive Estate, todo un ganador de EVOOLEUM Awards (575,7 p.p.m.); y el español *Vizconde de Almansa*, de Oleícola Jaén, S.L., con 574,5 p.p.m.

Si analizamos los resultados del TOP10 Healthy EVOOs, encontramos cinco aceites de oliva vírgenes extra italianos, cuatro españoles y un sudafricano, con un apabullante dominio de la variedad coratina -confirmando la tendencia de ediciones anteriores-, que coloca nada menos que seis AOVEs entre los 10 más saludables del mundo; seguida de la picual, con dos representantes. El resto de variedades representadas son la española cornicabra y las italianas cerasuola, peranzana e itrana. Italia y España, al poder.

Por último, seis de los vírgenes extra que conforman el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo son de producción ecológica (*Di Molfetta Frantoiani Monocultivar Coratina*, *LÓLIO Bio*, *Valdenvero Organic Cornicabra*, *Oro del Desierto Picual*, *Oro La Senda Almazara Cosecha Temprana Edición Limitada y Verde*) y tres de ellos están amparados por una DOP (*Oro La Senda Almazara Cosecha Temprana Edición Limitada*, *Verde* y *Guglielmi Monocultivar Coratina*).



*Aceites de oliva*C  
o  
t  
i  
z  
a  
c  
i  
o  
n  
e  
s  
  
d  
e  
  
A  
c  
e  
i  
t  
e  
s  
  
y  
  
G  
r  
a  
s  
a  
s

|                    |                             | EUROS/T.<br>SEMANA<br>7/13 julio '25<br>(Cierre día 3 julio '25) | EUROS/T.<br>SEMANA<br>14/20 julio '25<br>(Cierre día 10 julio '25) |
|--------------------|-----------------------------|--|--|
|                    | <b>ANDALUCÍA</b>            | €/t.   | €/t.   |
| JAÉN               | Lampante, base 1º           | 3.000  | 3.000  |
|                    | Virgen                      | 3.100/3.200  | 3.100/3.200  |
|                    | Virgen extra                | 3.400/3.800  | 3.400/3.800  |
|                    | Refinado                    | 3.100/3.150  | 3.100/3.150  |
| CÓRDOBA            | Lampante, base 1º           | 3.000  | 3.000  |
|                    | Virgen                      | 3.100  | 3.100  |
|                    | Virgen extra                | 3.500/4.000  | 3.500/4.000  |
|                    | Refinado                    | 3.200  | 3.150  |
| SEVILLA            | Lampante, base 1º           | 2.900/2.950  | 3.000  |
|                    | Virgen                      | 3.150/3.400  | 3.300/3.500  |
|                    | Virgen extra                | 3.600/4.200  | 3.700/4.400  |
|                    | Refinado                    | 3.000/3.100  | 3.000/3.100  |
| GRANADA            | Lampante, base 1º           | 3.000  | 3.000  |
|                    | Virgen                      | 3.100/3.200  | 3.100/3.200  |
|                    | Virgen extra                | 3.400/3.800  | 3.400/3.800  |
| MÁLAGA             | Lampante, base 1º           | 3.000  | 3.000  |
|                    | Virgen                      | Sin oper.  | Sin oper.  |
|                    | Virgen extra                | 3.950/4.000  | 3.950/4.000  |
| TOLEDO             | <b>CASTILLA-LA MANCHA</b>   |  |  |
|                    | Virgen                      | 3.200/3.500  | 3.200/3.500  |
|                    | Virgen extra                | 3.600/4.000  | 3.600/4.000  |
| LÉRIDA Y TARRAGONA | Virgen extra (DOP)          | Sin oper.  | Sin oper.  |
| ALICANTE           | <b>COMUNIDAD VALENCIANA</b> |  |  |
|                    | Lampante, base 1º           | 2.950  | 2.950  |
|                    | Virgen                      | 3.150  | 3.150  |
|                    | Virgen extra                | 3.550  | 3.550  |
|                    | Refinado                    | 3.100  | 3.100  |
| BADAJOZ            | <b>EXTREMADURA</b>          |  |  |
|                    | Lampante, base 1º           | 2.950  | 2.900/2.950  |
|                    | Virgen                      | 3.150/3.300  | 3.150/3.300  |
|                    | Virgen extra                | 3.600/4.200  | 3.700/4.200  |

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva

trata<sup>o</sup> y adecuación postcosecha del fruto y del agua

AGROISA.COM info@agroisa.com

PYME INNOVADORA



## Aceites de orujo

SEVILLA

EUROS/T.  
SEMANA  
7/13 julio '25  
(Cierre día 3 julio '25)

EUROS/T.  
SEMANA  
14/20 julio '25  
(Cierre día 10 julio '25)

| ANDALUCÍA                                     | €/t.  | €/t.  |
|---|-------|-------|
| Refinable, base 10º                           | 1.300 | 1.300 |
| Refinado, winterizado, a granel, sobre origen | 2.050 | 2.050 |

## Aceites de semillas

SEVILLA

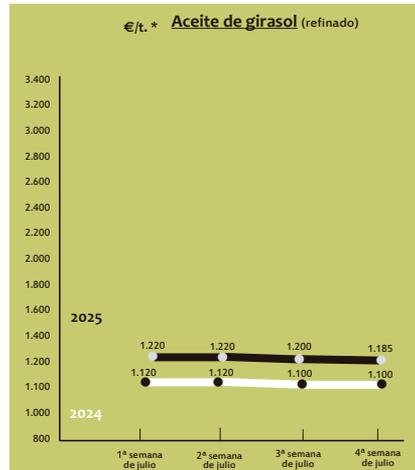
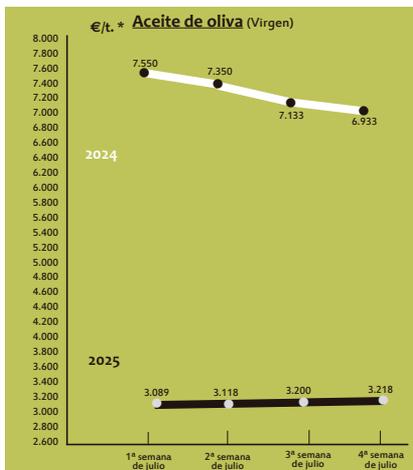
|   |           |             |
|---|-----------|-------------|
| <b>ACEITE DE GIRASOL</b><br>(Sobre origen a granel) |           |             |
| Crudo   | Sin oper. | Sin oper.   |
| Refinado  | 1.200     | 1.180/1.190 |
| <b>ACEITE DE SOJA</b><br>(Sobre origen cisternas)   |           |             |
| Crudo   | 1.260     | 1.220       |
| Refinado  | 1.140     | 1.280       |
| <b>ACEITE DE SEMILLAS</b><br>Refinado               | 1.200     | 1.180/1.190 |

## 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<br>(de refinado físico) | Sin oper. | Sin oper. |

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

### Evolución mensual de los precios



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

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

(\* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*

|           |                                | EUROS/KG.<br>SEMANA<br>7/13 julio '25<br>(Cierre día 3 julio '25) | EUROS/KG.<br>SEMANA<br>14/20 julio '25<br>(Cierre día 10 julio '25) |
|-----------|--------------------------------|---|---|
|           |                                | €/t.  | €/t.  |
| MADRID    | SEBO FUNDIDO                   | s/c   | s/c   |
| BARCELONA | 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)    | 1.015   | 1.020   |
|           | MANTECA DE CERDO 0,5° (origen) | 1.105   | 1.110   |
|           | ACEITE DE COCO (refinado)      | 2.950   | 2.850   |
|           | ACEITE DE LINAZA (refinado)    | s/c   | s/c   |
|           | ACEITE DE PALMA                | 1.400   | 1.320   |
|           | ACEITE DE PALMISTE             | 1.840   | 1.900   |
|           | ACEITE DE MAÍZ                 | 1.350   | 1.350   |
|           | ACEITE DE COLZA                | 1.300   | 1.250   |
|           | ACEITE DE RICINO               | 1.260   | 1.260   |
|           | ACEITE DE PESCADO refinado     | 4.510   | 3.500   |

\*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 BIDEDESTILADA: 99,5% glicerol, color apha 10, sobre camión Barcelona.

## GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados  
en aceites, grasas y derivados*

Tel.: 953 254 316 y 953 222 190 - Fax: 953 220 816

Mov.: 619 421 807 y 679 974 110

Avda. de Granada, 1 - 5°D - 23003 - JAÉN

[garridohermanoscb@gmail.com](mailto:garridohermanoscb@gmail.com)



*Mercado internacional*

|           |   | EUROS/KG.<br>SEMANA<br>7/13 julio '25<br>(Cierre día 3 julio '25) | EUROS/KG.<br>SEMANA<br>14/20 julio '25<br>(Cierre día 10 julio '25) |           |
|-----------|---|---|---|-----------|
|           |   | €/t.  | €/t.  |           |
| ITALIA    | SUR DE PUGLIA   | ACEITE DE OLIVA virgen extra                                      | 8,70  | 8,70      |
|           |   | ACEITE DE OLIVA refinado  | 3,00  | 3,20      |
|           |   | ACEITE DE OLIVA lampante  | 2,75  | 2,50      |
|           |   | ACEITE DE ORUJO refinado  | 2,10  | 2,10      |
|           |   | ACEITE DE GIRASOL refinado  | 1,22  | 1,22      |
|           |   | ACEITE DE MAÍZ refinado   | 1,30  | 1,30      |
|           |   | ACEITE DE SOJA refinado   | 1,38  | 1,38      |
|           |   | ACEITE DE CACAHUETE refinado                                      | 1,95  | 1,85      |
|           | NORTE DE PUGLIA & CALABRIA  | ACEITE DE OLIVA virgen extra                                      | 9,40  | 9,40      |
|           |   | ACEITE DE OLIVA virgen  | Sin oper.   | Sin oper. |
| TÚNEZ     | ACEITE DE OLIVA virgen extra  | 3,75/3,85   | 3,80/3,85   |           |
| MARRUECOS | ACEITE DE OLIVA virgen extra  | 3,80/5,50   | 3,80/5,50   |           |
| TURQUÍA   | ACEITE DE OLIVA refinado  | 3,20/3,25   | 3,25/3,35   |           |
| GRECIA    | ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta  | 4,00/4,30   | 4,00/4,30   |           |
|           | ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso<br><small>(Precios facilitados por 25 Olio Officina Magazine)</small> | 3,90/4,20   | 3,90/4,20   |           |
| PORTUGAL  | ACEITE DE OLIVA virgen extra  | 3,60/3,90   | 3,60/3,90   |           |

**TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (10 de julio 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





## Aceituna de mesa

# El IFAPA y ASEMESA colaborarán para impulsar la investigación, la innovación y la formación en el sector de la aceituna de mesa

La presidenta del IFAPA, Marta Bosquet, y el presidente de la Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceituna de Mesa (ASEMESA), Francisco Torrent, han firmado hoy en Sevilla un acuerdo de colaboración para el desarrollo de actividades de investigación, formación, innovación y desarrollo tecnológico en el sector de la aceituna de mesa.

A través de este acuerdo, las dos entidades podrán realizar estudios y ejecutar proyectos conjuntos de investigación y desarrollo en las áreas científicas de interés común, además de impulsar el asesoramiento recíproco y el intercambio de información.

En concreto, en el marco de esta colaboración se plantean diferentes líneas de actuación, como el desarrollo de un plan de gestión de riesgo del riego en olivar con aguas regeneradas, actuaciones de formación especializada para profesionales del sector agroalimentario, o programas de I+D+i en áreas de interés para ambas entidades.

El IFAPA y ASEMESA buscan además avanzar en la colaboración público-privada mediante el desarrollo de jornadas técnicas y actividades de transferencia tecnológica, así como con el intercambio de conocimientos entre investigadores y empresas.

Todas las acciones propuestas estarán coordinadas por una comisión de seguimiento integrada por representantes de ambas organizaciones, que evaluará el avance de las iniciativas y velará por el cumplimiento de los objetivos.

Durante la firma de este acuerdo marco -en el que también han participado el coordinador de proyectos I+D+F del IFAPA, Raúl Cortés, y el secretario general de ASEMESA, Antonio de Mora-, se ha puesto de manifiesto que ambas entidades buscan aunar esfuerzos, estrechar sus relaciones y establecer normas de actuación que incrementen la cooperación en materia de formación e investigación científica para impulsar la innovación en el ámbito de la aceituna de mesa.

# 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).....  |       | 385        |
| Harina de girasol (integ.) (abril).....   |       | 280        |
| Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo)..... | 1.550 | Dólares/t. |
| Harina de pescado, de Perú  |       | s/c        |
| Harina de soja (Buenos Aires)<br>(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 **1.012,25** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.040,50**.

◆ Precios: Futuros julio.

**Harina de soja:** 266,00 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba **268,70**.

◆ Precios: Futuros julio.

**Aceite de soja:** Cerraba a **53,35** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de a **54,87**.

◆ Precios: Futuros julio.

**Maíz:** Terminó la semana a **412,50** centavos/bushel, habiendo comenzado a **422,75**.

◆ Precios: Futuros julio.



**ÍBERO** 

**TECNOLOGÍA ITALIANA,  
TEMPERAMENTO ESPAÑOL**



Mayor cercanía  
con el cliente



Máxima eficiencia  
energética gracias al  
revolucionario motor IE5



Gestión inteligente con  
mantenimiento predictivo  
y conectividad avanzada



# COAG-Andalucía estima una menor producción de aceite de oliva de la esperada

Según la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Andalucía, la vecería, las altas temperaturas registradas en mayo, junio y en este mes de julio, así como el impacto de plagas como el prays y el algodoncillo, están condicionando una previsión a la baja para la próxima cosecha de aceite de oliva en esta Comunidad.

Esta organización agraria ha realizado una valoración de la situación del olivar andaluz, a pie de campo, contactando con los productores, quienes han trasladado cómo se encuentran los olivares a día de hoy.

Comenzando por Jaén, la principal provincia productora, desde COAG-Andalucía aseguran que la vecería y el calor están arrojando cifras preocupantes. Concretamente, en zonas como la Sierra Sur (Alcalá la Real, Alcaudete), los olivereros hablan de hasta un 30% menos de cosecha, mientras que en Mancha Real prevén un 60% de la producción respecto al año anterior debido a una floración irregular y la amenaza del prays. En La Loma, Torreperogil y Villacarrillo las mermas se sitúan entre el 30% y el 40%, y en zonas como Andújar están especialmente afectadas en los secanos por el mal cuaje, mientras que en las zonas húmedas el repilo ha debilitado mucho el arbolado.

En Córdoba también señalan la vecería, el calor y la fuerte presión de plagas como actores responsables de una menor producción de la esperada inicialmente. En este sentido, Mariano de la Rosa, oliverero de secano en Baena y Cañete de las Torres, afirma que “este año ya se ve algo menos de carga y, como mucho, se espera igualar la campaña pasada”, subrayando la importancia de las lluvias otoñales para terminar de definir la producción.

En la zona del Alto Guadalquivir, Rafael Félix, productor de olivar tradicional, indica que “hay una vecería importante respecto al año pasado, y además la primera ola de calor en primavera se llevó mucha flor”, destacando también una “incidencia de algodoncillo

y especialmente agresiva de prays, que ha causado pérdidas del 30% al 40% en el cuaje”.

En Fuente Palmera, Salvador Fernández comenta que “algunas fincas han quedado al 50% por el ataque de prays, pero otras están bien cargadas e incluso algo mejor que el año pasado gracias a nuevas plantaciones”. Salvador también subraya que “en el olivar viejo ha faltado tratamiento y eso ha pasado factura”.

Por su parte, en la provincia de Sevilla, la situación varía mucho. En Arahal, Francisco Rodríguez explica que “el calor ha producido algunos daños, pero en general la cosecha es normal, ni por encima ni por debajo” pero, sin embargo, en el Aljarafe se espera menor producción. Rodríguez también destaca que “la aceituna tiene más tamaño porque el árbol ha tirado mucha carga, por lo que es probable que se destine más cantidad a mesa”.

En Lebrija, Francisco Tejero, productor de olivar súper intensivo, señala que “la floración ha sido tardía y se ha estropeado mucha flor, además de mucho repilo”. Añade que “se han tenido que hacer más tratamientos y abonos foliares, con un fuerte incremento de costes”. Según Tejero, en arboquina la situación es peor, mientras que en arbosana “la lluvia afectó menos a la floración, pero se nota el daño en hoja y vigor”.

En Cádiz, la sierra espera una cosecha un 40% superior a la pasada. Juan Herrera, presidente de la Cooperativa de Algodonales, afirma que “la aceituna está

fresca y el calor ha evitado el ataque de la mosca”. Aun así, advierte que “es un momento sensible y en 15 días no se sabe qué puede pasar si vienen tormentas o granizadas”.

Asimismo, en Villamartín y Bornos, con olivares más jóvenes y súper intensivos, se espera una cosecha normal. La menor lluvia en zonas bajas ha permitido una floración adecuada y menos daños.

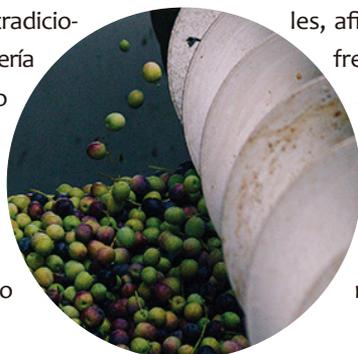
En la sierra de Málaga (Ronda, Sierra Yeguas), Juan García comenta que “aunque se esperaba una buena cosecha, finalmente es mediana y en algunas zonas ha desaparecido por completo debido al prays, que ha llegado a provocar hasta un 80% o 90% de merma”; mientras que en la Vega (Antequera, Mollina, Alameda), la situación es más favorable. Este año esperan superar la producción anterior, aunque no en gran medida. Como ejemplo, en la Cooperativa de Alameda, el año pasado se procesaron 10 millones de kilos entre verdeo y almazara, y este año se esperan unos 15 millones.

Con respecto a Almería, en Los Vélez, Inmaculada Arjona destaca que “este año se espera algo más que el anterior, pero lejos del récord de hace dos años”. Indica que “hay mucha flor y el olivo está verde”, por lo que la campaña será intermedia tras la cosecha casi nula del año pasado.

## Todavía es pronto para previsiones definitivas

Desde COAG-Andalucía insisten en que todavía es pronto para hacer una previsión cerrada, ya que el olivar necesita condiciones favorables en otoño para completar la maduración.

Finalmente, en cuanto al enlace de campaña, las salidas de aceite siguen en niveles elevados, por lo que se espera un enlace aún más corto que el del año pasado, lo que puede repercutir en la disponibilidad y precios de cara a la próxima campaña.





# GreenBot, un vehículo autónomo de alta precisión diseñado para el control inteligente y localizado de malas hierbas en el olivar

El proyecto *GreenBot* da un paso clave hacia la agricultura sostenible con la puesta en campo de un vehículo autónomo de alta precisión diseñado para el control inteligente y localizado de malas hierbas en cultivos leñosos como almendro, cítrico y olivar. Este avance, fruto de la colaboración público-privada, integra Inteligencia Artificial (IA), robótica y visión por computador para optimizar el uso de productos fitosanitarios, reducir costes y mitigar el impacto ambiental de la agricultura intensiva.

Las malas hierbas representan una amenaza constante para la producción agrícola, con pérdidas estimadas de hasta un 40 % del rendimiento en cultivos. Los métodos convencionales de control, basados en la aplicación generalizada de herbicidas, no solo son costosos (hasta un 30 % del coste de producción) sino también perjudiciales para el medio ambiente debido a fenómenos de deriva o escorrentía.

GreenBot aborda este problema mediante un enfoque preciso y dirigido, adaptado al entorno complejo de los cultivos leñosos, donde el acceso bajo la copa de los árboles y la presencia de sistemas de riego hacen inviable el uso de maquinaria convencional sin riesgo de daño.

Durante las pruebas en campo, el sistema autónomo ha demostrado ser eficaz en distintas condiciones de luz, suelo y cobertura vegetal. Se han identificado áreas de mejora relacionadas con la detección de plantas pequeñas en condiciones de sombra, lo que ha motivado nuevos entrenamientos del modelo con datos enriquecidos.

Con una frecuencia de inferencia de 1 segundo por imagen, el sistema es capaz de operar en tiempo real, sin necesidad de servidores externos, y ha logrado una integración completa entre percepción, navegación y aplicación localizada, validada por



todos los equipos técnicos involucrados.

GreenBot cuenta con la participación de un consorcio multidisciplinar compuesto por el grupo de investigación AGR-278 «Smart Biosystems Laboratory» de la Universidad de Sevilla, GMV, TEPRO, PIONEER HiBred Spain SL y Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía. El proyecto del Grupo Operativo Greenbot tiene una duración programada de 21 meses y ha finalizado el 30 de junio de 2025.

## Tecnología avanzada para una aplicación localizada

En el marco de este proyecto, GMV ha desarrollado una plataforma robótica autónoma controlada por su solución uPathWay que combina visión artificial, navegación inteligente y un sistema de aplicación localizada de fitosanitarios. El robot integra:

navegación autónoma entre hileras basada en ROS2, sensores GNSS RTK, IMU y, opcionalmente, LiDAR o sensores de proximidad; un brazo robótico semicircular que rodea los troncos sin detener el avance, equipado con boquillas pulverizadoras que solo se activan sobre la zona específica donde se detectan malas hierbas, minimizando el uso de químicos; y el sistema identifica con precisión la zona crítica a tratar -entre el tronco y la línea de goteo-, evitando daños al cultivo y asegurando una intervención eficaz sobre las malas hierbas existentes.

El núcleo de la detección de malas hierbas, desarrollado por la Universidad de Sevilla, se basa en un sistema de visión estereó ZED 2i instalado a baja altura, conectado a un procesador Jetson AGX Orin de 64 GB. Un modelo de detección basado en YOLO y entrenado ad hoc procesa en tiempo real imágenes de alta resolución, identificando la especie, posición y dimensiones de cada mala hierba con una precisión espacial de  $\pm 2$  cm.

Cada detección se convierte en un conjunto estructurado de datos (imagen anotada, clase, confianza, coordenadas 3D, etc.) que se integra automáticamente en el sistema de control y tratamiento del robot mediante una API REST implementada con FastAPI.

Cabe destacar que este proyecto está financiado por la convocatoria 2022 de ayudas para el funcionamiento de Grupos Operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI) en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2022, al amparo de la Orden de 7 de julio de 2020, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (submedida 16.1, operaciones 16.1.2 y 16.1.3).





# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## ANÁLISIS

# AXFLOW

### LA MEJOR TECNOLOGÍA NIR EN ALMAZARA

Mayor Rentabilidad - Rápida Amortización

LABORATORIO "At-line"



SpectraAnalyzer

ZEUTEC

PROCESO "On-line"



Sistema Polytec

Polytec

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

## DEPÓSITOS INOX. Y LÍNEAS DE EXTRACCIÓN



# MANZANO Flottweg

LÍNEAS COMPLETAS EXTRACCIÓN - BODEGAS ACERO INOXIDABLE - SERVICIO TÉCNICO OFICIAL FLOTTWEG  
[WWW.CALDERERIAAMAZANO.NET](http://WWW.CALDERERIAAMAZANO.NET)



# SERIJEREZ

DECORACIÓN EN VIDRIO

DECORACIÓN EN VIDRIO

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

# tecnilab

tecnología analítica



La solución integral para su almazara

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

## ENVASES/ENVASADO



# AUTELEC

TECNOLOGÍA, S.L.

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

## EXTRACCIÓN



centrifugación alemana

La extracción convertida en arte.

## BOMBAS

# bombas TRIEF

desde 1967

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



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



# Codi - Pack

MARCAJE Y CODIFICACIÓN, S.L.

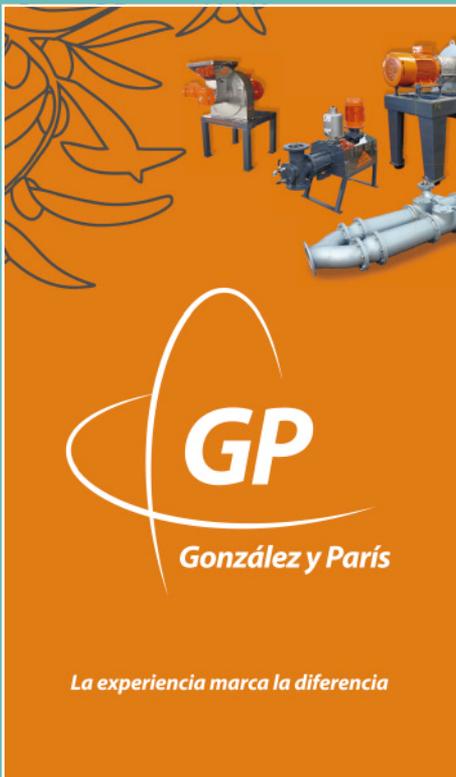
20 AÑOS SOLUCIONANDO SUS PROBLEMAS DE LLENADO Y ETIQUETADO

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



# Palacín

Desde más de 150 años, ANDRITZ SERRAVALLO se ha especializado en el desarrollo de maquinaria convencional clave en el sector del aceite. Con más de 15000 horas de experiencia acumulada en todos los niveles, ANDRITZ SERRAVALLO es líder en las soluciones en el suministro de aceite. Las soluciones Palacín están diseñadas específicamente para la extracción convencional y en especial para el sector oleícola, cumpliendo con los requisitos más exigentes. PALACÍN respalda en su línea de extracción completa todo gran mazo y se convierte en el proveedor exclusivo de ANDRITZ SERRAVALLO para España y Portugal.



# GP

González y París

La experiencia marca la diferencia



# ifamensa

INDUSTRIAL DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, S.L.

Únicos Fabricantes Especializados en el Envasado de Aceites desde 1962



Línea de producción semi-automática

CAUDALÍMETROS DE ALTA PRECISIÓN  
HIGH ACCURACY FLOWMETERS

EXPERIENCIA EXPERIENCE  
50 AÑOS 40 PAÍSES  
YEARS COUNTRIES

# Ausere

Tel: +34 978 50 43 49 - Fax: +34 978 50 47 31  
[ausere@ausere.es](mailto:ausere@ausere.es)  
C/Alfonso de Aragón, 26 - 50410 Cuarte de Huerva  
Zaragoza ESPAÑA / SPAIN

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



# POLAT

Logra Grandes Cosas en Espacios Pequeños

LÍNEAS PARA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

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



FÁBRICA Y ALMACÉN  
Avenida Vicente Páramo nº 12  
14850 BAEÑA (Córdoba)  
Telf: 0034 957 665 115  
e-mail: [taosac@taosac.com](mailto:taosac@taosac.com)

DELEGAÇÃO EM PORTUGAL  
Rua A - Pavilhão 02  
Zona Ind. de Mirandela  
5370-545 MIRANDELA  
Telf: 00351 278 096 522



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

# TAOSA



# ESCAPARATE DE PROVEEDORES



## LABORATORIOS

**agrama**  
ciencia y vida

**Análisis Agroalimentarios**  
Rigor | Esfuerzo | Compromiso

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

**TAMESUR, S.A.**

**MAQUINARIA DE ELEVACIÓN Y TRANSPORTE**

## VIVEROS/CAMPO

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

PREMIUM

**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](mailto:espejo@laboratorioespejo.com)

**treico**®

Industrial Machinery Solutions

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

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

**BALAM**  
| AGRICULTURE |

**OLIVARUM**  
Fundación CAJA RURAL JAÉN

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

[www.olivarum.es](http://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@imated.com](mailto:info@imated.com)  
[www.imated.com](http://www.imated.com)  
953 264 697

Tractores estrechos de Kubota, más potentes, confortables y seguros

**Kubota**

5 AÑOS DE GARANTÍA

[www.kubota-eu.com](http://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](http://www.enac.es)). Reconocidos por el C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes para el período vigente.

**SOFTWARE**

**ANSOTEC** High Technology Great Performance

No podemos controlar el clima, pero sí los procesos.

**MORESIL**  
Especialistas en Recolección

**Olivar tradicional** **Superintensivo**

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

## PATIO

ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.

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

**JAR METEGAL**  
Pesaje conforme a metrología legal

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

UTILIZANDO AGROCUADERNO, SUPERAR CUALQUIER RETO ESTARÁ EN SU MANO

DESARROLLADO POR PROSUR

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

Económicos y muy rentables

**TODOLIVO** Infórmate

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



## Identificadas unas esporas bacterianas que presentan actividad antimicrobiana contra la *Xylella fastidiosa*

Investigadoras del Área de Microbiología de la Universidad de Jaén (UJA) han identificado esporas bacterianas que presentan actividad antimicrobiana para luchar contra la *Xylella fastidiosa* a través de los resultados obtenidos en los proyectos europeos Smart-Agri-Spore y Target-Xf. El objetivo de estos proyectos es desarrollar un bioplaguicida inteligente a través de estas cepas para combatir este fitopatógeno especialmente dañino para el olivar.

Asimismo, estos proyectos persiguen desarrollar un bioplaguicida inteligente para su uso en la agricultura que cumpla las restricciones de la Unión Europea en el ámbito del Pacto Verde Europeo. “La *Xylella fastidiosa* es una plaga que causa pérdidas importantes no sólo en Andalucía y España, sino también en otros países europeos como Italia. Todavía no existe un tratamiento de campo efectivo contra ella. Nuestra

finalidad es encontrar una herramienta sin agentes químicos que ayude a erradicar este fitopatógeno tan peligroso para la agricultura”, ha asegurado Hikmate Abriouel, catedrática de Microbiología de la UJA.

Entre los resultados más destacados hasta el momento, resalta la identificación de esporas bacterianas en diferentes olivares andaluces, que tienen actividad antimicrobiana contra la *Xylella fastidiosa*. “Hemos realizado un estudio que abarca diferentes fincas de olivar de las provincias de Jaén y Málaga. Dentro de un colectivo superior a las 400 especies detectadas y analizadas, hemos conseguido aislar cinco (*Bacillus* spp. y *Peribacillus* spp.), recogidas de muestras de biomasa de las hojas y el suelo de los olivares, que son capaces de luchar y eliminar a *Xylella fastidiosa*”, ha explicado Julia Manetsberger, investigadora del área de Microbiología de la UJA. “Además, estas

esporas se caracterizan por su resistencia ante desafíos ambientales propios de las condiciones ambientales de los olivares, como las altas temperaturas, la gran cantidad de radiación ultravioleta y la escasez de agua”, ha señalado.

En ese sentido, Julia Manetsberger e Hikmate Abriouel han resaltado el impacto social, ambiental y económico que puede tener la consecución de hallar un bioplaguicida efectivo ante la *Xylella fastidiosa*. “Ahora mismo no hay un tratamiento eficaz, lo que provoca un perjuicio notorio para los agricultores que sufren pérdidas económicas y en su producción. Además, hay una necesidad para el desarrollo de bioplaguicidas basados en materiales biológicos sostenibles y respetuosos con el medio ambiente, que sirvan como alternativa a los agentes químicos que usan ante los fitopatógenos”, han recordado.

## Constituido un grupo operativo en Jaén para el control del algodoncillo en el olivar

Representantes y técnicos de Asaja-Jaén, COAG-Jaén y UPA-Jaén, de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, así como de las tres cooperativas del municipio de Villanueva del Arzobispo, y directivos de Grupo Jaencoop, se han reunido con la delegada territorial de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Soledad Aranda, para conocer el seguimiento de las actuaciones que se están realizando para luchar contra la plaga del algodoncillo del olivar.

La plaga del algodoncillo del olivar está afectando, desde el año pasado, y con gran incidencia, a una parte considerable del olivar de la comarca de la Loma Alta, principalmente, en los municipios de Villanueva del Arzobispo, Villacarrillo, Beas de Segura, Iznatoraf y Sorihuela del Guadalimar, según han destacado las OPAs.

En el marco del encuentro, Soledad Aranda

ha trasladado a los asistentes toda la información sobre las diferentes actuaciones que se han realizado desde la Administración para intentar dar una respuesta satisfactoria al problema lo antes posible. En este sentido, ha agradecido la colaboración que vienen prestando estas entidades en la lucha contra esta plaga, dado que ésta, que hasta ahora era secundaria en el olivar, “necesita de una gestión eminentemente técnica para su control y de la colaboración de todo el sector”, ha destacado.

Asimismo, se ha hablado sobre la aplicación de otras medidas de control integrado de plagas. Entre ellas, se ha informado de la constitución de un grupo operativo centrado en diseñar una estrategia de manejo integrado para el control del algodoncillo. Este grupo estará constituido por Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, con especial

participación de la oficina de Jaén; el Grupo Jaencoop; la Universidad de Granada -a través de varios departamentos-; y el Ifapa -a través del Centro Ifapa de Málaga y del Centro Ifapa de La Mojonera (Almería)-.

Los representantes del sector han coincidido en resaltar la importancia y utilidad de las reuniones técnicas que periódicamente están manteniendo el personal de la Delegación y de las OCA's de la zona, el entomólogo del Laboratorio de Sanidad Vegetal de Jaén y los técnicos agrícolas de las cooperativas, de las API's, de los distribuidores de fitosanitarios e independientes. En ellas, se está poniendo en común la experiencia de los técnicos de campo en la aplicación de los tratamientos y se están discutiendo las posibles nuevas líneas de actuación, analizando los pros y contras de cada una de ellas y de nuevas propuestas.



# Molino y Cata abrirá una "Boutique del Aceite de Oliva" en Granada el próximo mes de septiembre

La tienda *on line* que nació hace apenas unos meses con el objetivo de que los consumidores encuentren vírgenes extra de alta gama, conozcan este producto en profundidad y lo valoren aún más inaugurará en septiembre un espacio físico que reunirá las marcas más prestigiosas de AOVE Premium y ofrecerá experiencias formativas y de compra privada.

Molino y Cata, la joven firma que en pocos meses se ha posicionado como un must entre los amantes del AOVE Premium, acaba de anunciar la apertura de su primera tienda física en pleno centro histórico de Granada. Con esta inauguración, la compañía quiere reforzar su misión de acercar la cultura del virgen extra a una de las ciudades con mayor atractivo turístico de Europa.

"Granada reúne arte, historia y gastronomía; era el escenario natural para nuestro

primer punto de venta físico", ha destacado Mercedes Uceda, fundadora de Molino y Cata. "Queremos que cualquier persona que cruce la puerta descubra por qué el aceite de oliva virgen extra Premium es mucho más que un ingrediente: es patrimonio cultural de lo mediterráneo."

## Una experiencia 360° en torno al AOVE

La tienda abrirá al público con más de un centenar de referencias de las almazaras más premiadas de Andalucía, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana y Cataluña, incluyendo coupages y monovarietales reconocidos en concursos internacionales.

Además, el espacio contará con una sala de cata profesional donde los visitantes podrán evaluar aceites guiados por expertos; una zona de "private shopping" para compras exclusivas con asesoramiento

personalizado y degustaciones a puerta cerrada; así como un pop-up store donde almazaras invitadas presentarán ediciones limitadas y productos de temporada.

Asimismo, se realizarán cursos introductorios y avanzados en cata de AOVE para aficionados y profesionales; talleres de maridaje con chefs locales y sumilleres de aceite, así como envíos internacionales y asesoría para hostelería; e iniciativas de turismo gastronómico y cultura oleícola

Ubicada a escasos metros de la Catedral, la tienda se proyecta como punto de encuentro para quienes buscan un recuerdo culinario auténtico y para profesionales que desean elevar la experiencia gastronómica de sus establecimientos. "Con esta propuesta integral, Molino y Cata aspira a convertir Granada en parada obligada para el turismo oleícola", han destacado sus promotores.

# España destaca en Emiratos Árabes Unidos por la excelencia en productos como el aceite de oliva

El producto español tiene una imagen muy positiva en Emiratos Árabes Unidos (EAU), vinculada a su calidad, autenticidad y tradición. Según un informe de ICEX España Exportación e Inversiones, España se posiciona como un referente en el sector agroalimentario y destaca por la excelencia en productos como el aceite de oliva.

El estudio señala que las sólidas relaciones diplomáticas entre España y Emiratos Árabes Unidos han sido clave para fortalecer el comercio y consolidar una percepción positiva de los productos españoles. La participación en ferias internacionales como Gulfood y las colaboraciones gastronómicas han contribuido significativamente a visibilizar la calidad y diversidad de la oferta española en el mercado emiratí.

Asimismo, subraya que la visibilidad de España en Emiratos Árabes Unidos se fortalece

gracias a instituciones como la Cámara de Comercio de España en EAU, la gran colonia de expatriados españoles, así como por la creciente presencia de restaurantes españoles en Dubái y Abu Dabi, que consolidan su imagen a través de una gastronomía reconocida.

## Canales de distribución

Los importadores son el primer eslabón de la cadena de distribución y el principal punto de entrada para los productos agroalimentarios en EAU. La mayoría de ellos son también distribuidores, es decir, intermediarios en el mercado local.

Por su parte, los minoristas son el principal punto de contacto con el consumidor final. Se dividen en supermercados e hipermercados, tiendas especializadas y gourmet, mercados tradicionales y convenience stores.

En cuanto al comercio internacional, el e-commerce en EAU crece aceleradamente por su población digitalizada. En 2023, el 12% del mercado de alimentos fue *on line*. Según ICEX, se trata de una oportunidad clave para exportadores que buscan expansión regional.

## Perspectivas y oportunidades

Respecto a las oportunidades, el segmento Premium ofrece grandes oportunidades para los exportadores españoles. Los alimentos españoles son valorados por su calidad, sostenibilidad y tradición, por lo que productos como el aceite de oliva virgen extra, vinos con DOP, conservas gourmet y quesos artesanales gozan de alta aceptación entre consumidores de ingresos medios-altos y en el canal Horeca.



# Córdoba acogerá en septiembre el III Congreso Internacional de IA Aplicada a la Cadena Agroalimentaria

Córdoba acogerá los días 25 y 26 de septiembre el III Congreso Internacional de Inteligencia Artificial Aplicada a la Cadena Agroalimentaria-SembrAI que, bajo el lema “Inteligencia que alimenta el mañana”, espera congregarse a más de 100 start-ups y 1.000 profesionales de 25 países.

Según han informado desde la organización del evento -la Fundación INTEC y la Universidad de Córdoba (UCO)-, una de las principales novedades de esta edición serán los talleres prácticos sobre herramientas de Inteligencia Artificial (ChatGPT, Midjourney y Gemini, entre otras), dirigidos tanto a profesionales del sector como a más de 200 estudiantes de Formación Profesional de Córdoba y Talavera de la Reina, con el objetivo de introducir a las nuevas generaciones en las oportunidades del sector agroalimentario digitalizado.

La conferencia inaugural correrá a cargo de Pedro Duque, presidente de Hispasat, quien ya ha confirmado su participación. Además, el programa abordará áreas clave como agricultura y ganadería de precisión, seguridad alimentaria, análisis de datos y sostenibilidad. A su vez, se realizará por tercer año consecutivo la “call for start-up”, que seleccionará las más importantes y un jurado internacional valorará las presentaciones de las seleccionadas, contando por primera vez con la votación del público presente en el salón de actos del rectorado de la UCO. Habrá tres premios a la mejor start-ups europea de IA, la más innovadora y la más sostenible.

También se ha constituido un Comité Científico con científicos de reconocido prestigio de toda España y que estará presidido por Rosa Gallardo, directora de la Cátedra Internacional de Inteligencia Artificial y Agricultura de la UCO, para garantizar la calidad académica del evento, que evaluará las comunicaciones científicas presentadas y otorgará certificados de participación.

## Simposio sobre Espacios de Datos

Una de las novedades más destacadas será el Simposio sobre Espacios de Datos, Sostenibilidad y Transformación Digital, coordinado por el Ministerio de Transformación Digital y la Dirección General del Dato. Esta iniciativa reunirá a los 31 proyectos de espacios de datos del sector agroalimentario actualmente en desarrollo, con una inversión movilizada de 53 millones de euros.

El simposio, liderado por la Dirección General del Dato, tendrá un enfoque técnico centrado en la interoperabilidad y el trabajo colaborativo. El objetivo es crear un acuerdo entre los participantes y el Ministerio de Transformación Digital para impulsar la construcción de un gran espacio de datos agroalimentario nacional que, con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), evite la fragmentación de iniciativas y potencie el que España sea uno de los países más avanzados en temas agroalimentarios en Europa.

## Espacios y Tecnología

SembrAI se desarrollará en múltiples espacios del Rectorado de la Universidad de Córdoba, incluyendo el auditorio principal, la sala Mudéjar y la sala de prensa. Los pasillos del rectorado acogerán una zona de exposición con tecnologías innovadoras, incluyendo drones, y los microsátélites de la empresa española Fossa Systems y otras soluciones tecnológicas aplicadas al sector.

Además, se habilitarán espacios en el patio del rectorado para demostraciones de vehículos autónomos y robótica, así como áreas de networking para realizar reuniones de trabajo entre inversores y emprendedores en colaboración con el Ayuntamiento de Córdoba y el IMDEEC.

# Coop Open Innovation, un proyecto que a cooperativas y start-ups en materia de digitalización

Coop Open Innovation nace con el doble objetivo de poner a disposición de las cooperativas agroalimentarias andaluzas soluciones innovadoras en materia de digitalización y sostenibilidad, y ofrecer la posibilidad a startups y emprendedores de implementar sus soluciones en las cooperativas. Todos los emprendedores y empresas tecnológicas que deseen participar en este programa pueden inscribirse desde hasta el próximo 31 de agosto.

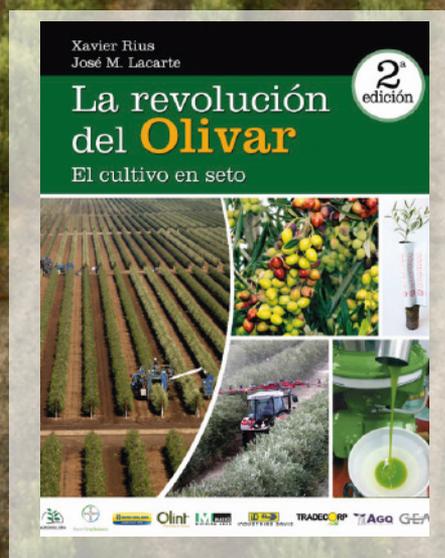
Se trata de un programa de innovación abierta que promueve Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía en colaboración con ceiA3, Proyecta Advisor y CNTA, en el marco de un proyecto de aceleración de startups. Este programa se centra en la búsqueda de soluciones a través de los agentes del ecosistema emprendedor andaluz, para encontrar proyectos que den respuesta a los retos presentados por las cooperativas.

La participación en el programa Coop Open Innovation de retos para las empresas solucionadoras es gratuita y voluntaria. Así, podrán participar startups en fase pre-semilla, es decir, que estén trabajando en la validación de un MVP. También, startups que busquen conseguir mayor tracción en el mercado -fase semilla-, además de startups que busquen escalar su modelo de negocio -fase de expansión- y empresas que busquen diversificar su modelo de negocio generando una nueva línea de ingresos basada en el alguno de los retos propuestos -fase de consolidación-.

Los emprendedores y startups participantes estarán acompañados durante todo el proyecto mediante mentoría y recibirán formación, con el fin de avanzar en dar respuesta a los retos planteados.



# La revolución del olivar: cultivo en seto



*¡Quiero el libro!*

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



# La Comisión de Agricultura del PE aprueba un informe sobre el futuro de la agricultura y la PAC post 2027

La Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo (PE) ha aprobado esta semana su informe sobre el futuro de la agricultura y la Política Agrícola Común (PAC) posterior a 2027. El documento ha sido presentado por la euro-diputada española Carmen Crespo, quien ha ejercido como ponente.

En su informe, los eurodiputados reclaman un aumento del presupuesto independiente para la PAC. A su juicio, esta política no debe integrarse con otras áreas de financiación en un único fondo ni formar parte de una dotación total utilizada por los Estados Miembros para fines distintos de la agricultura.

Asimismo, consideran que debe reforzarse el apoyo directo a la renta para todos los agricultores profesionales activos, siguiendo un modelo basado en la superficie. Para apoyar eficazmente el desarrollo rural, el segundo pilar de la PAC debe mantenerse independiente de las políticas de cohesión. Los eurodiputados añaden que deben mantenerse o incrementarse los pagos voluntarios asociados a la renta para los sectores en dificultades.

## Simplificación, digitalización y relevo generacional

Reducir la carga administrativa para los agricultores debe ser uno de los principios rectores

de la PAC, según el informe. Al respecto, los eurodiputados piden un sistema basado en incentivos para que los agricultores alcancen los objetivos ambientales y sociales. Por lo tanto, “los ecoesquemas deben seguir siendo voluntarios e ir acompañados de una remuneración. La aplicación de los requisitos de buenas condiciones agrícolas y ambientales (BCAM) debe tener en cuenta las prácticas agrícolas existentes”, destaca.

También aboga por que todos los agricultores deben tener acceso a soluciones innovadoras y digitales que apoyen la agricultura sostenible, aumenten sus ingresos y reduzcan la carga administrativa. Para minimizar los estresantes procedimientos de inspección agrícola, la supervisión del uso de los fondos de la PAC debería basarse en imágenes satelitales y autocertificación, en un sistema centralizado de informes electrónicos, según los eurodiputados.

Según apunta, el relevo generacional es esencial para el futuro de la agricultura de la UE. Sin embargo, casi el 58% de los agricultores de la UE tienen más de 55 años, mientras que los menores de 35 representan solo el 6% del total. Por ello, la Comisión de Agricultura del PE quiere aumentar la financiación de la PAC y aumentar el número de incentivos fiscales y crediticios, para eliminar las barreras a la hora de convertirse en agricultor.

## Etiquetado armonizado de productos agroalimentarios en la UE

Más del 70 % de los consumidores de la UE deciden qué comprar basándose en la información del envase. Para evitar engaños, los eurodiputados piden un etiquetado europeo armonizado que incluya información sobre el origen, la calidad y las normas de producción de los productos agroalimentarios.

La eurodiputada Carmen Crespo ha afirmado que “necesitamos una PAC que fortalezca el suministro de alimentos, apoye a las comunidades rurales y empodere a los agricultores mediante la innovación, el relevo generacional y unas condiciones de mercado justas. Sin embargo, rechazamos rotundamente cualquier intento de nacionalizar la PAC o fusionar su financiación con otros instrumentos de la UE. Debe seguir siendo una auténtica política común con fondos específicos y pilares independientes, garantizando la igualdad de apoyo a todos los agricultores europeos”.

El informe se someterá a votación en el pleno, posiblemente durante el periodo de sesiones del 8 al 11 de septiembre.

Cabe recordar que la Comisión Europea tiene previsto anunciar la propuesta de la PAC 2028-2034, junto con el próximo presupuesto a largo plazo, a mediados de julio.

# La defensa de la PAC y la apertura de nuevos mercados, prioridades de España para la presidencia danesa de la UE

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha desgranado las prioridades de España para este próximo semestre en el que defenderá una Política Agraria Común (PAC) con recursos suficientes y la apertura de nuevos mercados para garantizar la competitividad del sector, así como la consecución del reglamento de nuevas técnicas genómicas.

Durante la reunión de los consejos consultivos de Política Agrícola y de Pesca, celebrada por videoconferencia con las Comunidades Autónomas, Planas ha presentado las líneas de acción de España de cara a la Presidencia rotatoria del Consejo de la Unión Europea (UE), que ha asumido Dinamarca el 1 de julio.

“Defendemos una PAC fuerte, con finan-

ciación suficiente y una gestión y estructura que respete nuestra organización territorial y diversidad agraria”, ha señalado el ministro. Además, Planas ha valorado positivamente el impulso de Dinamarca para simplificar la PAC, pero ha advertido “que no debe suponer una pérdida de su carácter común”.



# GO Olivar Tradicional, un proyecto para aumentar la rentabilidad del olivar de Jaén

Varias entidades, cooperativas e instituciones de Jaén han puesto en marcha *GO Olivar Tradicional*, un proyecto para aumentar la rentabilidad y la sostenibilidad del olivar de la provincia jiennense.

El Grupo Operativo que desarrollará este proyecto -cuyo director técnico es Sergio Colombo, investigador del Ifapa de Granada- está integrado por la Cooperativa Agraria San Roque de Arjonilla, la Universidad de Jaén (UJA), Prodecán, Oleocampo e Interóleo.

Y es que, según los impulsores de esta iniciativa, Jaén, siendo una zona privilegiada para este cultivo y teniendo una tradición milenaria en este sector, se está viendo superada por nuevas zonas de producción. En este sentido, creen que la disminución de las ayudas y el probable estancamiento de los precios por el aumento esperado de la producción, sitúan a esta zona frente a una incierta situación de futuro y requieren medidas para poder garantizar la continuidad del cultivo del olivar.

A pesar de que se ha demostrado que la transformación del cultivo hacia su intensificación es una alternativa viable para el olivar, a su juicio, este proceso requiere unas circunstancias previas que, en la mayoría de los casos, no se cumplen en el olivar tradicional jiennense. Entre ellas, la de mayor calado por su acción limitante a la transformación del cultivo es el tamaño de las explotaciones. “El olivar tradicional jiennense se caracteriza por tener explotaciones de reducido tamaño con una estructura fragmentada y dispersa en el territorio”, han precisado.

Por ello, en esta propuesta -que cuenta con un plazo de ejecución de dos años



y una inversión aproximada de 300.000 euros- se plantean nuevas formas de cooperación entre olivicultores que permitan incrementar el tamaño de gestión de las parcelas de olivar en aras de reducir los costes de producción y poder acceder, además, a determinados servicios que exigen un adecuado tamaño.

Según sus impulsores, el envejecimiento de la población y la emigración, inicialmente un problema, se pueden tomar en oportunidad, si estas explotaciones son gestionadas conjuntamente, de forma más eficaz y rentable, permitiendo por otro lado el establecimiento de un tejido empresarial agrario que sea capaz de gestionar estas explotaciones con beneficio para ambas partes.

En este sentido, se implementarán estrategias mediante actuaciones de cooperación entre olivareros para ahorrar costes y aumentar la rentabilidad del olivar tradicional que se van a llevar a cabo como

plantas piloto en los municipios de Arjonilla y Torredelcampo, y servirán para conocer la eficacia real de las mismas, sirviendo de efecto demostrativo a los agricultores tanto de estos municipios, como de otros de la provincia de Jaén. A su vez se perseguirán otros objetivos como son el relevo generacional, el uso más eficiente de la energía y la lucha contra la erosión.

En declaraciones a Mercacei, el gerente de la Cooperativa Agraria San Roque, Antonio Ruz, ha explicado que esta iniciativa proviene de un proyecto de investigación de excelencia sobre la rentabilidad del olivar tradicional realizado por el investigador Sergio Colombo, del Ifapa de Granada, en el que ha participado esta entidad con el fin de mejorar la economía de la zona.

Ruz ha precisado que la misión del proyecto es aumentar la rentabilidad y sostenibilidad del olivar tradicional a través de herramientas como la gestión conjunta que permita aumentar el tamaño de la parcela agraria y la explotación. “Entendemos como parcela agraria la suma de recintos SigPac declarados por un mismo propietario y que se encuentren bajo una misma linde”, ha precisado.

En cuanto a los próximos pasos a seguir, el gerente de la Cooperativa Agraria San Roque ha indicado que en un principio se darán a conocer y se plantearán estas estrategias a los olivicultores, informando a los socios de las cooperativas, realizando

charlas y visitas a las diferentes zonas de aplicación de este proyecto, y pasada la campaña “actuaremos por zonas”. Además, no descarta la visita a otras zonas de cultivo intensivo de Portugal que “nos aporte una idea” sobre “cuál es la amenaza que tenemos”.





# Presentadas las conclusiones del proyecto Grupo Operativo: "Plataforma de Autenticación de Aceites De Oliva Mediante Huella Digital -PLAHUD-"

El proyecto del Grupo Operativo PLAHUD, pretende ofrecer una solución a la preocupación creciente por parte del sector sobre la necesidad de asegurar que los aceites comercializados no hayan sufrido alteración a lo largo de la cadena de comercialización del producto, como una forma de dar confianza al consumidor.

Para solventar esta situación, desde hace años la comunidad investigadora está avanzando en el desarrollo de métodos alternativos, mediante la utilización de la denominada huella dactilar de diferentes tipos de productos obtenida mediante la aplicación de determinadas metodologías y estrategias de análisis químico instrumental.

De forma resumida, se podría decir que la huella dactilar de un aceite es el espectro completo de todos los compuestos que integran la muestra y que se traducen de forma digital en un vector o matriz, genéricamente denominado tensor, recoge todos estos datos.

La generación de esta huella digital se obtiene mediante la aplicación de determinadas metodologías y estrategias de análisis químico instrumental, principalmente de naturaleza cromatográfica o espectrométrica, que son de uso común en los laboratorios del sector productor y comercializador, Administraciones Públicas y laboratorios privados.

Así pues, el proyecto del grupo operativo PLAHUD, tiene la finalidad de convertirse en un "hub" o centro de actividad donde se intercambien datos y huellas digitales de los aceites; datos que son tratados e interpretados por el sistema y finalmente clasificados por un módulo de decisión, que basado en inteligencia artificial, permite establecer la identidad de un determinado lote o volumen de aceite de oliva frente a posibles modificaciones en la composición y verificar la autenticidad entre categorías de calidad o frente a otros aceites vegetales.

La incorporación de estas tecnologías basadas en la huella digital de los aceites tiene desde el punto de vista medioambiental unos efectos positivos que cabe

destacar, dado que el uso de tecnologías basadas en la cromatografía o espectroscopia suponen una drástica reducción en el uso de reactivos químicos.

Por otro lado, al contemplarse un sistema completamente digital en toda la cadena de valor, con intercambio de información en la nube entre productores, comercializadores, distribuidores y laboratorios, el envío rutinario de muestras se reduce ostensiblemente, ya que las características de los aceites (huella) son accesibles desde cualquier ubicación geográfica, en la que se encuentren los miembros integrados en la plataforma.

Tras la ejecución del proyecto y a modo de conclusiones del mismo, tenemos que:

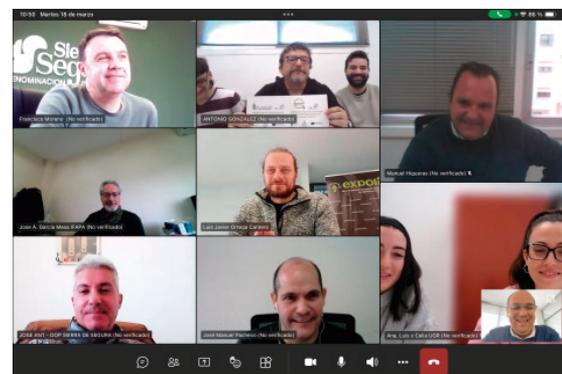
- Se ha optimizado el proceso de "agnostización" de las señales instrumentales a fin de obtener huellas digitales instrumentales de los aceites.
- Se han obtenido un total de 4 huellas digitales instrumentales, una de ellas global y el resto correspondientes a diferentes fracciones de interés del aceite de oliva virgen.
- Para la obtención de las huellas digitales instrumentales se ha usado:
  - a) Cromatografía de gases (GC) acoplada a un detector de ionización de llama (FID), para dos de las huellas obtenidas
  - b) Cromatografía de líquidos (LC) acoplada a un detector ultravioleta-visible (UV-Vis) y a un detector de aerosol en corona cargado (CAD), para las otras dos huellas digitales obtenidas.
- Se ha desarrollado una plataforma WEB denominada *PLAHUD app*, en donde:
  - a) Se incorpora la etapa de "agnostización" de las señales instrumentales.

b) Se almacena las huellas instrumentales de aceites de oliva virgen anteriormente indicadas.

Todo ello permite que, en cualquier momento, un usuario pueda consultar tanto la señal instrumental original como la huella digital instrumental de uno de sus aceites, o subir otra señal instrumental de cualquiera de las fracciones anteriormente citadas y obtener la huella digital instrumental del aceite de oliva.

Los miembros del grupo operativo son la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva, el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) de la Consejería de Agricultura y Pesca, la Universidad de Granada, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Sierra de Segura".

Este proyecto, cuyo período de ejecución es de octubre 2023 a junio 2025, está financiado a través de los Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y cofinanciados por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en la convocatoria de 2022 para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de Innovación en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (AEI-Agri) en el sector del olivar.





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: 27 de junio de 2025.

### Aceites de oliva virgen extra ecológico (Precio euros)

| MARCA                                 | LATA 5 L. | ENV. 2 L.            | BOTELLA 1 L. | CRISTAL 3/4 L.        | CRISTAL 1/2 L     |
|---------------------------------------|-----------|----------------------|--------------|-----------------------|-------------------|
| Alhema de Queiles                     |           | 33,00 (3 l.)         |              |                       | 9,09/11,82 (lata) |
| Baeturia Organic Morisca/Carrasqueña  |           |                      |              |                       | 10,00             |
| Belvis de las Navas                   |           |                      |              |                       | 28,50             |
| Borges                                |           |                      | 3,50         |                       | 9,15              |
| Calandina Ecológico                   |           |                      | 5,99         |                       |                   |
| Campomar Nature Bio                   |           | 31,99 (2,5 l.)       | 5,99         |                       |                   |
| Carbonell Eco                         |           |                      | 7,99/9,38    | 645/8,15              | 5,95              |
| Carrefour Eco                         |           |                      |              |                       | 6,39              |
| Castillo de Canena Picual Biodinámico |           |                      |              |                       | 23,40             |
| Castillo de Tabernas                  | 50,00     | 76,50 (cristal 5 l.) |              | 13,25 (Coupage)       |                   |
| Coosur Ecológico                      |           |                      | 9,89         |                       |                   |
| Dcoop Ecológico                       |           |                      | 16,17        |                       |                   |
| El Corte Inglés Ecológico             |           |                      |              | 4,56                  | 6,39              |
| El Lagar del Soto                     | 57,96     |                      |              |                       | 7,42 (lata)       |
| Foleá Ecológico                       |           |                      |              | 8,75                  |                   |
| Finca La Torre                        |           | 36,00 (lata 2,5 l.)  |              |                       | 21,90             |
| Flor de Olivo Ecológico               |           |                      |              |                       | 2,99              |
| Hacienda Guzmán Ecológico             |           |                      |              |                       | 19,90             |
| LA Organic                            |           |                      |              | 16,50 (lata)          | 18,30             |
| L'Estornell Eco                       |           |                      | 13,00        | 14,79                 | 17,34             |
| La Española Ecológico                 |           |                      |              | 3,99                  | 6,48              |
| Luque                                 | 31,50     | 27,95 (lata 3 l.)    |              |                       |                   |
| Maestros de Hojiblanca Eco.           |           |                      | 7,99         | 6,55/7,95             |                   |
| Nuñez de Prado                        | 39,00     |                      |              |                       | 12,59             |
| N Organic                             |           |                      |              | 14,50                 |                   |
| Olivar de Segura                      | 27,99     |                      | 12,59        | 14,95                 | 11,00             |
| Oro Bailén Eco.                       |           |                      |              |                       | 19,29             |
| Oro del Desierto Ecológico            |           |                      |              | 5,48                  |                   |
| Oro de Génave                         |           |                      | 5,65         | 12,19                 | 9,25              |
| Padilla Oliva Bio                     | 50,00     |                      | 13,00        | 7,95 (lata)           |                   |
| Pago de Quirós                        |           |                      |              | 12,50                 | 13,79 (lata)      |
| Pago Piedrabuena                      |           |                      |              | 7,50                  |                   |
| Rincón de la Subbética                |           |                      |              |                       | 25,90             |
| Románico Ecológico                    |           |                      |              |                       | 13,24             |
| Señorío de Vizcántar Ecológico        |           |                      | 6,50         |                       |                   |
| Sierra de Génave                      |           |                      |              | 4,50                  |                   |
| Soler Romero                          |           |                      |              |                       | 8,50              |
| Veá (Lérida)                          | 54,00     | 7,90 (0.370 l.)      | 15,00        | 5,80 (frasca 0,25 l.) | 10,29/10,72       |
| Verde Mágina Ecológico                | 27,55     |                      |              |                       | 2,99              |
| Vieiru                                |           | 20,50 (lata 3 l.)    |              |                       | 13,50             |

### Aceite de oruja de oliva (euros)

| MARCA              | GRADOS | ENV. 5 L. | ENV. 2 L. | BOTELLA 1L. |
|--------------------|--------|-----------|-----------|-------------|
| Capicúa            | 0,4    | 21,99     |           | 3,78        |
| La Masía Lindoliva |        | 17,85     |           | 3,41        |

### Aceite de oliva (Precio euros)

| MARCA                     | GRADOS | LATA 5 L. | ENVASE 5 L. | ENVASE 3 L. | BOTELLA 1L. |
|---------------------------|--------|-----------|-------------|-------------|-------------|
| Abril                     |        | 42,85     | 31,61       |             | 3,85        |
| Borges                    |        |           | 58,03       |             | 6,99        |
| Carbonell                 | 0,4°   | 26,12     | 17,45       |             | 4,78/6,99   |
| Coosur Sabor              |        |           | 31,65       |             | 5,58        |
| Coosur Suave              |        |           | 31,65       |             | 5,58        |
| La Española Sabor Suave   | 0,4°   | 33,49     | 34,45       | 15,75       | 5,31/5,59   |
| La Española Sabor Intenso | 1°     | 33,49     | 34,45       | 15,75       | 5,31/5,59   |
| La Masía Suave            | 0,4°   |           | 24,65       | 14,79       | 3,69/5,19   |
| La Masía Sumum            |        |           | 24,65       | 14,79       | 3,69/5,19   |
| Ybarra Suave              |        | 25,95     | 21,95       | 16,74       | 5,23        |
| Ybarra Más Sabor          |        | 25,95     | 21,95       | 16,74       | 5,23        |

## PERFECCIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA



**centrifugación  
alemana**

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



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

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

### Funciones principales

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

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

### Requisitos

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

### ¿Qué ofrecemos?

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

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

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

## SE BUSCA Técnico comercial - Sector oleícola (Jaén y Córdoba)

¿Tienes experiencia en ventas en el sector oleícola?

¿Te apasiona la tecnología y el trato con clientes? ¡Esta es tu oportunidad!

### Zona: Jaén y Córdoba

Experiencia: Mínimo 5 años en ventas a almazaras

### Funciones principales:

- Gestión comercial de clientes en el sector oleícola, especialmente almazaras.
- Promoción y venta de equipamiento y suministros técnicos de alta tecnología.
  - Colaboración con el equipo técnico para soluciones personalizadas.
- Prospección de nuevas oportunidades comerciales en la zona asignada.

### Requisitos:

- Experiencia mínima de 5 años en venta de equipos o suministros para almazaras.
  - Conocimiento del tejido industrial oleícola de Jaén y Córdoba.
  - Habilidades comerciales, proactividad y autonomía.
- Valorar formación técnica (mecánica, eléctrica, automatización o similar).
  - Carnet de conducir y disponibilidad para desplazamientos.

### Ofrecemos:

- Contrato estable con incorporación inmediata.
- Atractivo sistema de incentivos por objetivos.
- Formación continua en productos y soluciones tecnológicas.
- Altas oportunidades de desarrollo profesional y crecimiento dentro de la empresa.

**Si cumples el perfil y buscas un nuevo reto en una empresa innovadora y en crecimiento, envíanos tu CV a [indea@indeatech.com](mailto:indea@indeatech.com). ¡Queremos conocerte!**

## SE VENDE

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

Precio: 65.000 € (no incluye desmontado)

**Teléfono de contacto: +34 639 72 54 11**

## SE BUSCA EXPERTO EXTERNO EN ENAC

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

Podrás compaginarlo con tu actividad profesional

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

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

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

**Trato directo. Contacto: María 689 005 765**

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

## La Junta de Andalucía concede 65,7 millones de euros en ayudas para la compra de maquinaria para fincas olivareras

El Consejo de Gobierno de Andalucía ha tomado conocimiento de las ayudas por 174,9 millones de euros que la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural ha concedido a alrededor de 3.800 titulares de explotaciones agrarias para la adquisición de nueva maquinaria. En concreto, el 37,5% de los fondos (65,7 millones de euros) se ha repartido entre 1.468 olivareros andaluces.

El montante económico total de 174,9 millones supone un incremento del 75% en los fondos asignados en un primer momento a estas subvenciones del Programa

de Desarrollo Rural (PDR) 2014-2020, que era de 100 millones de euros. Dada la gran demanda por parte de los productores, la Junta de Andalucía decidió aumentar la dotación de los incentivos para poder dar respuesta al mayor número de agricultores y ganaderos interesados en acceder a ellos.

El objetivo final que persigue la Junta de Andalucía con estas subvenciones es impulsar la modernización del campo facilitando unas inversiones que permiten mejorar la eficiencia productiva, reducir costes operativos y continuar avanzando hacia una agricultura más sostenible e innovadora.

En general, las ayudas pueden alcanzar hasta el 50% de los gastos subvencionables; si bien se pueden incrementar en un 20% en los casos de jóvenes productores, inversiones colectivas o innovadoras y explotaciones ubicadas en zonas con limitaciones especiales. Como máximo, pueden ascender al 90% de la inversión subvencionable sin sobrepasar los 150.000 euros para el cupo general y los 120.000 euros en el caso de las explotaciones de olivar. Estas ayudas cuentan con financiación comunitaria a través del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (Feader).

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



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

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

## Calendario de Ferias y Eventos en 2025

### 1 Julio

- Del 22 al 25 de julio  
**FOOD & HOSPITALITY INDONESIA**  
Jakarta (Indonesia)  
press@specialtyfood.com  
www.foodhospitalityindonesia.com/

### 1 Agosto

- Del 27 al 29 de agosto  
**CURSO SOBRE EL FUTURO DEL  
OLIVAR TRADICIONAL**  
Baeza (Jaén)  
www.unia.es

### 1 Septiembre

- Del 1 al 3 de septiembre  
**CURSO DE VERANO DE LA UNIA  
SOBRE "AOVE. SALUD, MARKETING  
Y MARIDAJE"**  
Baeza (Jaén)  
www.unia.es
- Del 2 al 5 de septiembre  
**WORLD FOOD ISTANBUL**  
Estambul (Turquía)  
www.worldfood-istanbul.com/home
- Del 8 al 11 de septiembre  
**FINE FOOD AUSTRALIA**  
Sidney (Australia)  
www.finefoodaustralia.com.au
- Del 9 al 10 de septiembre  
**SPECIALITY AND FINE FOOD FAIR**  
Londres (Reino Unido)  
www.specialityandfinefoodfairs.co.uk
- Del 10 al 13 de septiembre  
**43ª FERIA DE MAQUINARIA AGRÍCOLA  
DE ÚBEDA**  
Úbeda (JAÉN)  
feriamaquinariaubeda@gmail.com  
www.feriamaquinariaagricolaubeda.com
- Del 15 al 16 de septiembre  
**AUTÉNTICA PREMIUM FOOD FEST**  
Sevilla  
www.autenticafoodfest.com
- Del 16 al 19 de septiembre  
**WORLD FOOD MOSCOW**  
Moscú (Rusia)  
www.expoworldfood.com

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

# Está pasando

## Auténtica 2025

En un momento en el que el consumidor en la hostelería demanda experiencias gastronómicas más conscientes y auténticas, valorando los alimentos y bebidas con valores, que respeten el entorno y potencien la calidad del producto local, la feria Auténtica Premium Food se posiciona como un punto de encuentro clave para este nuevo enfoque. La feria, que se celebrará los días 15 y 16 de septiembre en FIBES (Sevilla), abordará estos desafíos y oportunidades en el marco de su tercera edición.

Durante el evento, el Horeca Forum se convertirá un año más en uno de los espacios clave dentro del Auténtica Congress, el encuentro de directivos de la distribución, mayoristas, importadores, tiendas especializadas, hostelería, chefs gastronómicos y sector retail más relevante de la industria alimentaria. El Horeca Forum, que reunirá a grandes profesionales de la hostelería, analizará los retos actuales a los que se enfrenta la industria actual y cómo los profesionales pueden elevar a la máxima exponencia sus negocios, entre otros aspectos.

La gastronomía ha crecido hasta convertirse, en muchos casos, en la principal razón para elegir un destino turístico, y esto es gracias a la capacidad de los chefs para reinterpretar la riqueza del territorio a través de propuestas de autor que combinan tradición e innovación. En este sentido, Minerva Tapial, CEO de Rosi La Loca; Adrián Marcos, director de Sala en Magoga; y Arantxa López López, CEO de Gastronómico, aportarán su visión sobre cómo la gastronomía se convierte en un elemento clave para la identidad territorial y el desarrollo sostenible de los destinos, dando nuevas ideas para la transformación de productos autóctonos y experiencias gastronómicas únicas.

Asimismo, fidelizar y atraer clientes es hoy en día todo un arte que va más allá de simples estrategias: se trata de crear conexiones reales y duraderas. En el Horeca Forum, expertos que dominan esta habilidad compartirán cómo han logrado convertir la experien-

cia del cliente en el corazón de sus negocios. Lisa Cazzola, Mánager del Hotel Boutique Patio del Posadero, y María Gómez, al frente de Magoga, contarán las estrategias tangibles que aplican para generar confianza, comunidad y lealtad.

De igual manera, en un sector marcado por una creciente búsqueda de talento, la gestión de equipos y el cuidado laboral ocupan un papel esencial para alcanzar el éxito. Construir entornos donde las personas quieran quedarse, crecer y aportar valor, sin renunciar a la exigencia y la efectividad de resultados, es un reto propio de la hostelería actual. Sobre cómo abordarlo reflexionarán Fabiana Osteicochea, directora operativa del Grupo Piantao, y Gonzalo Rodríguez Herrera, director de Operaciones del Grupo Dani García.

La sostenibilidad, que tiene un lugar especial dentro de Auténtica 2025, se ha convertido en una exigencia transversal a la que hay que responder. Por ello, el foco del debate se centrará en cómo incorporar prácticas responsables a la gestión diaria, de la mano de expertos como Susana Aragón, chef slow food y asesora gastronómica; Ana Belén González Pinos, consultora y formadora de la Real Academia de Gastronomía; y Raúl Sánchez, chef en Mo de Movimiento y Espacio Tramo.

Asimismo, el delivery se ha transformado en una unidad estratégica del negocio y no sólo un canal más de venta. En esta sesión, profesionales como Alberto Flores, Delivery Manager de Goiko; Angelo Di Placido, cofundador y CMO de BooH! Food; y Domi González, fundadora de La Cala Burger, compartirán estrategias prácticas para optimizar precios, reducir costes ocultos, diseñar ofertas irresistibles y diferenciarse en plataformas saturadas, con cifras claras y acciones concretas para que el delivery deje de ser una mera supervivencia y se convierta en un motor de crecimiento.

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

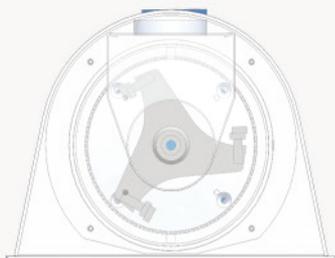
**Contigo en cada paso**  
AgroBank, más de 1.100 oficinas  
y 3.000 especialistas en tu negocio

Si tienes a alguien acompañándote, todo es posible.

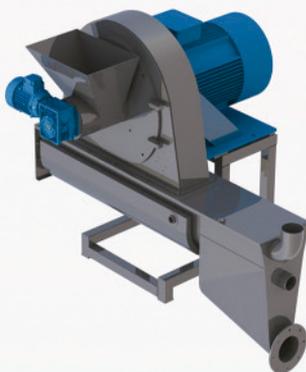
Tú y yo. Nosotros.

AgroBank

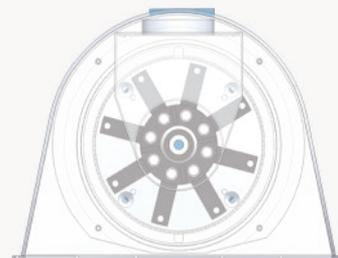
# AMENDUNI



MARTILLOS



■ NUEVOS MOLINOS



CUCHILLAS



■ NUEVO ACONDICIONADOR DE PASTAS "HEATEX"



NUEVAS TERMOBATIDORAS ■

NUEVAS LINEAS "EVO" Y "REX LIMITED" ■



Via delle Mimose, 3 (Z.I.) • 70026 Modugno (BA) • Italia ☎ +39 080 5314910  
Pol. Ind. Los Olivares • C/Huelma • Parc. 19 • 23009 Jaén • Spain ☎ +34 953 28 13 15

🌐 [www.amenduni.com](http://www.amenduni.com)



amenduninicolaspaspa • amenduniberica