


 INFORMACIÓN · AOVE · OLIVAR
Mercacei
 SEMANAL

MERCACEI, PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Editorial

Los stocks de aceite de oliva en Italia caen un 1,3%
pág.4

Galpagro y CBH se fusionan y crean Balam Agriculture
pág.11

Los beneficios del AOVE ecológico para la madre durante la lactancia materna
pág.15

expoliva informa

GEA refuerza sus lazos con Expoliva y será uno de los patrocinadores principales de la feria
pág.16

AEMO celebra la primera cata on line del proyecto "¿A qué sabe España?"
pág.21

"Open Day Spanish Food & Wine Showroom": el AOVE español se promociona en China
pág.24

¿Hay futuro en el sector oleícola?

Por Pandora Peñamil Peñafiel

Se supone que los jóvenes son el futuro de nuestros países y, en definitiva, de sectores como el oleícola. También se entiende que deberíamos escucharles y tener en cuenta sus opiniones pero, por desgracia, no suele ser así. Según los datos del Ministerio de Trabajo, el paro entre los jóvenes de menos de 25 años ha crecido en el último año un 40% frente al 23% del aumento del desempleo total en España. Además, la situación creada ha provocado "graves problemas psicológicos" a una generación, la llamada *Generación Z*, que ha visto truncarse sus expectativas de vida, antes incluso de que éstas pudieran generarse. En nuestro sector en particular, y en el agrario en general, el relevo generacional es uno de los mayores retos a los que nos enfrentamos, por lo que una buena formación se antoja clave para asegurar no sólo nuestra supervivencia, sino la mejora de todos los eslabones de la cadena, del campo hasta la mesa. Instituciones como la Universidad de Jaén ofrecen actividades formativas como el Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva, cuyo objetivo es que los alumnos conozcan en profundidad el funcionamiento del sector del olivar y del aceite de oliva, apostando por la modernización y las nuevas demandas de la sociedad, con el ánimo de que estos jóvenes se queden y aporten su visión fresca y renovada. Porque ellos parecen tener claro cómo cambiarían el sector



oleícola. Preguntado por Mercacei acerca de su visión del sector, Jesús Brotón (Trabajo de Fin de Master -TFM- sobre la evolución de las características físico-químicas de aceites de oliva en exportaciones a través del transporte marítimo) asegura que "en la actualidad el sector se encuentra estancado en cuanto a iniciativas, propuestas y mejoras", para lo que propone "rejuvenecerlo con gente preparada, nuevas ideas e imaginación".

Manuel Herrera (TFM sobre el desarrollo web de las empresas oleícolas de las provincias de Jaén y Granada), por su parte, considera que "el sector debe dar un salto en materia de digitalización", con el fin de "aumentar en calidad y en cantidad las producciones a nivel provincial". Más radical se muestra Pablo Salustiano (TFM sobre el diseño de medidas para el control de cárcavas en el olivar), que está convencido de que "el sector afronta retos bastante complicados que van a exigir su transformación profunda". Digitalización, transformación, rejuvenecimiento, ideas, imaginación... son, sin duda, términos que deberíamos absorber e implementar en nuestro sector. Como también deberíamos proponernos ayudar a estas jóvenes mentes a entrar en nuestras empresas para que sus planteamientos no se queden sólo en reflexiones y pasen a ser acciones que produzcan el tan ansiado cambio que necesitamos. Porque aquellos que temen al cambio no pueden evitar cambiar... a peor.

ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA

LAS PIEZAS SOMETIDAS AL DEGASTE ESTÁN REVESTIDAS CON MATERIAL ANTIDEGASTE

ARRANQUE GRADUAL MEDIANTE INVERTER

AISLAMIENTO DEL TERRENO MEDIANTE SOPORTES ANTI-VIBRADORES



DECANTER SERIE SPI
LA SERIE MAS VENDIDA EN EL MUNDO

Decanter SPI 888, entre las líneas de mayor capacidad productiva en el mercado. Alta producción y Máxima calidad.

PIERALISI DEGASATED INNOVATORS www.pieralisi.com

Patrocina la Noticia de la Semana

"¿Cómo ven las nuevas generaciones el futuro del sector oleícola?"

pág.18



Fundadora:
M. Dolores Peñafiel Fernández

Corresponsales:
BADAJOZ: Miguel Verdasco
CÓRDOBA: Juan Morales Navas
JAÉN: Hermanos Garrido Garrido
COM. VALENCIANA: Miguel Pérez
SEVILLA: José María Puerto Castro
SIURANA, LES GARRIGUES y BAJO
ARAGÓN: Raimon Masip San
Emeterio

Redactora Jefe:
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

**Secretaria 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 €)

Imprime:
Gráficas AVE
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 de la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas.



sumario

1	Editorial
2	Sumario
3	Análisis de Mercado
4	Actualidad
	• Internacional
6-10	Mercado
	• Olivar ecológico
11	Actualidad
	• Empresas
	• Cultura & AOVE
	• I+D+i
16	Mercacei para Expoliva
18	Actualidad
	• Generación 5.0
	• Investigación
	• Calidad
23	Precios al Detall
24	Anuncios Breves
25	Agenda

Nombramientos

UPA-Andalucía elige a Cristóbal Cano como nuevo secretario general



Cristóbal Cano se ha convertido en el nuevo secretario general de la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) de Andalucía. Así lo han decidido los 70 delegados de las ocho provincias andaluzas que han asistido al 8º Congreso celebrado en Sevilla, que han refrendado su candidatura con el

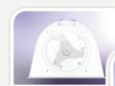
94,28% de los votos.

De este congreso también ha salido elegida una Comisión Ejecutiva compuesta por 13 hombres y mujeres que tendrá cuatro años por delante para hacer frente a retos tan importantes como “conseguir unos precios justos para nuestras producciones; la incorporación de los jóvenes y la visibilización de las mujeres en la actividad agraria y ganadera; una PAC más social que recoja con fuerza los pagos redistributivos y apuesta por la agricultura familiar; y los regadíos”, según ha precisado la organización.

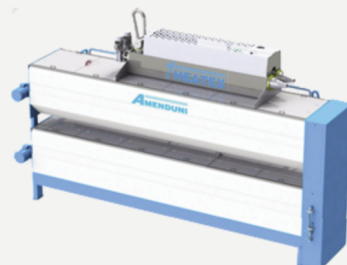
Cristóbal Cano -que es secretario general de UPA Jaén, responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA a nivel nacional y vicepresidente del Grupo de Trabajo de Olivar y Aceite del Copa-Cogeca en Bruselas- lidera una Comisión Ejecutiva que tiene tres vicepresidencias ocupadas por Francisco Moreno (Organización y Finanzas); Roque García (Desarrollo Rural, Agua y Acción Sindical); y Francisco Moscoso (Agricultura).



EVO LINE
NUEVO DECANTER



NUEVOS MOLINOS
PARA ACEITUNA VERDE O MADURA



HEATEX
INTERCAMBIADOR DE CALOR DE ALTA EFICIENCIA



REX LIMITED
NUEVO NUEVO MODELO



ACCIAIERIE VALBRUNA
High quality is our standard

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

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





Aceite de oliva

Los datos de salidas marcan el ritmo y el alza en las cotizaciones

Sin duda, los últimos datos de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), en los que se ha constatado un aumento del 7,2% de la comercialización de aceite de oliva respecto a la temporada precedente, han condicionado el mercado y han empujado al alza las cotizaciones.

El responsable nacional de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA, y secretario general de UPA-Andalucía, Cristóbal Cano, ha subrayado que las salidas en el mes de marzo, cifradas por la AICA en 150.000 toneladas, “reflejan la reversión de la crisis de precios en origen, que comienza a tener una línea ascendente y se encamina a consolidarse por encima de los costes de producción”.

Jaén

Gran firmeza por parte de la oferta, que va dosificando las ventas mientras que la demanda va participando, muy activa, sin dejar de operar. Se percibe la presencia de Italia desde principios de año, con un mercado muy activo. En este sentido, el lampante se sitúa a 2.900/2.950 €/t.; mientras que el virgen se establece a 3.000/3.050 €/t. El virgen extra, por su parte, se sitúa a 3.100/3.200 €/t.; y el refinado, a 2.950 €/t.

Córdoba

Mercado muy activo, sobre todo por las compras de lampante. La falta de oferta provoca la firmeza del mercado y la que hay se resiste a poner aceite en el mercado por la elevada cifra de las salidas y la confirmación de una producción corta. Así, el lampante cotiza a 2.900/2.950 €/t.; el virgen, a 3.000/3.050 €/t.; el virgen extra, a 3.100/3.200 €/t.; y el refinado, a 2.950 €/t.

Rosa Moliterno

Broker

Aceite de oliva a granel

952 603 030

rm@iberiadeaceites.com

Iberia de Aceites S.L.

Sevilla

Oferta muy tranquila tras ver los elevados datos de salidas y de existencias cortas. La oferta opta por desaparecer en un contexto en el que el lampante se establece a 2.900/3.000 €/t.; al tiempo que el virgen cotiza a 3.000/3.100 €/t.; el AOVE, a 3.300/3.400 €/t.; y el refinado, a 2.950 €/t.

Málaga

Retirada y reposición sobre ventas en un mercado muy artificial de pretensiones muy forzadas. En este sentido, el virgen cotiza a 3.000 €/t.; y el AOVE, a 3.050/3.100 €/t.

Castilla-La Mancha

Mercado prácticamente “roto” debido a los datos de salidas, la ausencia de lluvias y la escasa cifra de producción estimada. Así, el virgen cotiza a 2.950/3.100 €/t.; y el AOVE, a 3.150/3.300 €/t.

Tarragona y Lleida

Mercado muy complicado y sin operaciones en el que no se muestran cotizaciones.

Extremadura

Mercado al alza y esperando a que lleguen las lluvias en un contexto en el que el lampante cotiza a 2.850/2.900 €/t.; el virgen, a 2.950/3.000 €/t.; y el AOVE, a 3.100/3.250 €/t.

Valencia

La oferta se quita de en medio y, en consecuencia, el precio sigue subiendo. En este sentido, el lampante se sitúa a 2.850/2.900 €/t.; el virgen, a 2.950 €/t.; el virgen extra, a 3.100 €/t.; y el refinado, a 3.000 €/t.

ALTA EFICIENCIA
ENERGÉTICA

LAS PIEZAS SOMETIDAS
AL DEGASTE ESTÁN REVESTIDAS
CON MATERIAL ANTIDEGASTE

ARRANQUE GRADUAL
MEDIANTE INVERTER

AISLAMIENTO DEL TERRENO
MEDIANTE SOPORTES
ANTI-VIBRADORES



**DECANTER SERIE SPI,
LA SERIE MAS VENDIDA
EN EL MUNDO**

Decanter SPI 888, entre las líneas de mayor capacidad productiva en el mercado.
Alta producción y Máxima calidad.

PIERALISI
DEDICATED INNOVATORS

www.pieralisi.com



UPA-Andalucía destaca la buena salud de la comercialización de aceite de oliva

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) de Andalucía ha destacado que en los primeros seis meses de campaña se ha constatado un aumento del 7,2% de la comercialización de aceite de oliva respecto a la temporada precedente -que ya fue récord-, hasta las 863.000 toneladas vendidas. Los datos provisionales de marzo de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) demuestran la realidad de una producción nacional que no alcanzará los 1,4 millones de t. (1.381.500 t. totales en España, de las que Andalucía ha producido 1.107.426 t.).

El responsable nacional de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA, y secretario general de UPA-Andalucía, Cristóbal Cano, ha subrayado que las salidas en el mes de marzo, cifradas por la AICA en 150.000 t., “reflejan varias noticias más que satisfactorias”: “Por un lado, la cada vez mayor demanda nacional e

Intermediario de aceite de oliva

Ramón Alcalá

607 628 997

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

internacional de aceite de oliva; y, por el otro, la reversión de la crisis de precios en origen, que comienza a tener una línea ascendente y se encamina a consolidarse por encima de los costes de producción.

“Es muy satisfactorio comprobar que la comercialización sigue fuerte un mes más. A pesar de la dificultad económica en la que

nos movemos motivada por la pandemia del COVID-19, para los que trabajamos el olivar tradicional significa que comenzamos a superar la grave crisis que hemos sufrido desde hace más de dos años. Las ventas gozan de una magnífica salud y cada mes baten el récord anterior de una pasada campaña que ya fue sobresaliente”, ha subrayado Cano.

No obstante, UPA-Andalucía mira con preocupación la futura campaña, “sobre todo porque el déficit hídrico que están arrastrando los olivares en esta primavera determinará la producción del próximo año, que puede verse afectada a la baja de forma notable”.

En cuanto a las existencias totales a finales de marzo se han situado en 779.583 t. en almazaras, 277.355 t. en envasadoras y refinerías, y 46.541 t. en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Los stocks de aceite de oliva en Italia caen un 1,3%

La cantidad de aceite de oliva almacenado en Italia a 31 de marzo de 2021 se sitúa en 366.284 toneladas, de las cuales 328.125 t. son a granel y 38.159 t. envasadas, lo que supone un 1,3% menos respecto a la misma fecha del año anterior, según un informe de la Inspección Italiana de Prevención del Fraude (ICQRF) publicado por el Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (Mipaaf).

Este informe detalla que el AOVE representa el 71,4% del stock (261.696 toneladas, +2,7%), de las que 131.384 toneladas (-19,6%) son de origen italiano, mientras que 113.504 toneladas (+45,1%) proceden de la UE.

La mitad del aceite de oliva nacional (50%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el 34% (124.398 t.) y el 8,2% (29.982 t.), respectivamente.

A nivel provincial, según el informe, des-

tacan Bari (61.572 t.), Perugia (39.933 t.), Barletta-Andria-Trani (27.378 t.), Brindisi (21.021 t.), Imperia (17.728 t.), Firenze (17.173 t.), Lucca (15.561 t.), Siena (14.484 t.), Agrigento (14.397 t.) y Reggio di Calabria (13.360 t.).

A pesar de la gran cantidad de DOPs e IGP presentes (48), de un total de 20,1 millones de litros de aceite de oliva bajo este distintivo de calidad en stock, la DOP Terra di Bari representa el 37,6% (7,5 millones de litros).

En general, el aceite de oliva con DOP e IGP en stock representa el 5,1% del total de aceite de oliva almacenado en Italia y el 7,1% de las existencias de AOVE.

Asimismo, el stock total de aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen procedente de la agricultura ecológica asciende a 39.744 toneladas, casi exclusivamente AOVE (el 99,6%), una cifra relevante ya que el virgen extra ecológico constituye el 15,2% del aceite de oliva virgen extra total almacenado en Italia.





ICEX y FIAB acuerdan una estrategia conjunta en la Fancy Food Show de EEUU

ICEX España Exportación e Inversiones y la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) han acordado desarrollar una estrategia conjunta de colaboración público-privada para apoyar la promoción del sector agroalimentario español en la Fancy Food Show de Estados Unidos, una cita ineludible para las empresas que quieran operar en el sector gourmet retail estadounidense. Este certamen bianual tiene lugar en dos sedes distintas: San Francisco, con la Winter Fancy Food; y Nueva York, con la Summer Fancy Food.

Además de fortalecer la marca España, el objetivo es trabajar conjuntamente para facilitar la participación de las empresas españolas en este evento ferial de referencia en el sector, ya que a pesar de la reciente congelación de aranceles adoptada por la UE y el Departamento de Comercio de EEUU, los efectos de la pandemia continúan notándose en la mayoría de las empresas exportadoras españolas. Estados Unidos sigue siendo clave en las exportaciones españolas de alimentos

LEONARDO D'ERRICO
610 78 51 92

Intermediación de Aceites de Oliva
Nuestra estrategia la confianza

ACEITES TUCCITANOS

T. 953 301 100 - info@aceitestuccitanos.com

y bebidas, llegando a convertirse en 2020 en el octavo mercado en importancia para las exportaciones españolas del sector y en el segundo fuera de la Unión Europea, solo detrás de China, según han subrayado ambas entidades en un comunicado conjunto.

En concreto, ICEX será el encargado de organizar el pabellón español en las distintas ediciones de la Summer Fancy Food, que en 2021 se celebrará del 27 al 29 de septiembre en Nueva York de manera híbrida. En esta edición, FIAB ofrecerá una cartera de servicios complementarios a las empresas que

les permitan aprovechar al máximo su presencia en esta edición virtual.

Ya a partir de 2022 se retomará la celebración de manera presencial de la feria y el pabellón de España se presentará a las empresas de alimentación ofreciéndoles servicios de valor añadido como catas y degustaciones para importadores, periodistas y profesionales del sector. Además, contará con un espacio específico para el desarrollo de los *business meetings* impulsados por FIAB.

Por su parte, FIAB se encargará de montar el pabellón español en la Winter Fancy Food, cuya siguiente edición tendrá lugar del 17 al 19 de enero de 2022. En la misma línea que la Summer, un espacio gastronómico organizado por ICEX atraerá al público profesional con catas, demostraciones y seminarios sobre la excelencia de los productos españoles.

En su opinión, esta alianza potenciará la visibilidad de la industria agroalimentaria española ante los profesionales del sector y facilitará la participación de las empresas en estas ferias con un menor coste para ellas.

Acesur abre una nueva filial comercial en Brasil

A finales de 2020, Acesur puso en marcha su nueva filial "Acesur do Brasil", formada por un nuevo director general, Adriano Markus, que se ha rodeado de un equipo de profesionales cuyo objetivo es impulsar el crecimiento de las marcas del grupo, entre ellas *La Española* y *Cardeal*, recientemente adquirida a la multinacional Bunge Brasil.

En esta nueva fase, "Acesur do Brasil", que tiene su sede en Sao Paulo, controlará directamente todo el proceso comercial desde el origen hasta los clientes, gestionando e internalizando el marketing y la logística dentro de Brasil. Esto es posible, según la información remitida por la compañía a Mercacei, gracias a la experiencia adquirida en los años que la empresa lleva operan-

do en este mercado, que supone el 5% de las exportaciones de Acesur y que es el más importante en la región.

De la forma que la compañía opera en Brasil ya lo hace en otros mercados como Reino Unido o Estados Unidos. El conocimiento de la empresa del consumidor local se ve reflejado en adaptaciones de su tradicional etiqueta de *La Española*, con un nuevo diseño de la marca en horizontal y un código de colores dependiendo de la categoría del aceite adecuado a la comprensión del comprador brasileño.

Acesur mantiene actualmente una cuota del 15% de las ventas de aceite de oliva español en Brasil, un mercado dominado por marcas portuguesas.

La estrategia de la compañía a cinco años es consolidar *La Española* como marca líder de aceite de oliva español en Brasil y ofrecer al consumidor local una alternativa de origen portugués y de gama alta como es *Cardeal*.





Aceites de oliva

		EUROS/T. SEMANA 29 mar./11 abril '21 (Cierre día 25 marzo '21)	EUROS/T. SEMANA 19/25 abril '21 (Cierre día 15 abril '21)
		€/t.	€/t.
JAÉN	ANDALUCÍA		
	Lampante, base 1º	2.650	2.900/2.950
	Virgen	2.800/2.900	3.000/3.050
	Virgen extra	3.000	3.100/3.200
	Refinado	2.700	2.950
CÓRDOBA	Lampante, base 1º	2.650	2.900/2.950
	Virgen	2.800/2.900	3.000/3.050
	Virgen extra	3.000	3.100/3.200
	Refinado	2.700	2.950
SEVILLA	Lampante, base 1º	2.650	2.900/3.000
	Virgen	2.750/2.850	3.000/3.100
	Virgen extra	3.000/3.200	3.300/3.400
	Refinado	2.650	2.950
GRANADA	Lampante, base 1º	2.650	2.900/2.950
	Virgen	2.800/2.900	3.000/3.050
	Virgen extra	3.000	3.100/3.200
MÁLAGA	Lampante, base 1º	Sin oper.	Sin oper.
	Virgen	Sin oper.	3.000
	Virgen extra	Sin oper.	3.050/3.100
ARAGÓN	ARAGÓN		
	Virgen extra (DOP Bajo Aragón)	Sin oper.	Sin oper.
TOLEDO	CASTILLA-LA MANCHA		
	Virgen	2.800	2.950/3.100
	Virgen extra	3.000/3.200	3.150/3.300
LÉRIDA	Virgen extra (DOP Garrigues) frutado	3.000	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Garrigues) dulce	2.900	Sin oper.
TARRAGONA	Virgen extra (DOP Siurana) frutado	3.000	Sin oper.
	Virgen extra (DOP Siurana) dulce	2.900	Sin oper.
ALICANTE	COMUNIDAD VALENCIANA		
	Lampante, base 1º	2.650	2.850/2.900
	Virgen	2.700	2.950
	Virgen extra	2.900	3.100
	Refinado	2.650	3.000
BADAJOZ	EXTREMADURA		
	Lampante, base 1º	2.700	2.850/2.900
	Virgen	2.800/2.900	2.950/3.000
	Virgen extra	3.000/3.150	3.100/3.250

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

patrocinador oficial de los precios del aceite de oliva



agroisa
maquinaria | servicios

Grupo
AGROISA



Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

PYME INNOVADORA



AGROISA.COM | info@agroisa.com

tratamiento y adecuación postcosecha del fruto y del agua



Aceites de orujo

EUROS/T. SEMANA
29 mar./11 abril '21
(Cierre día 25 marzo '21)

EUROS/T. SEMANA
19/25 abril '21
(Cierre día 15 abril '21)

SEVILLA	ANDALUCÍA	€/t.	€/t.
	Refinable, base 10º	1.100	1.200
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	1.450	1.650

Aceites de semillas

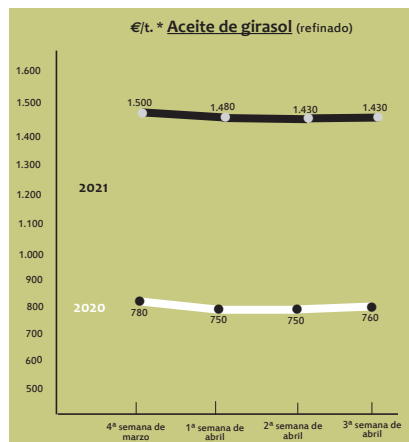
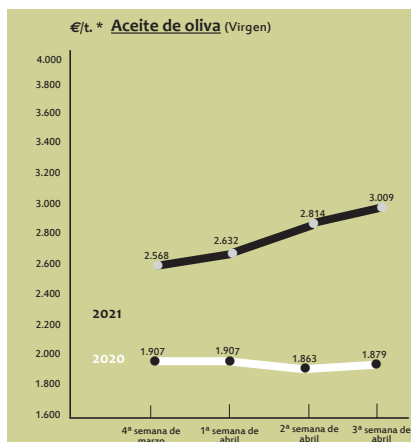
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)		
	Crudo	Sin oper.	Sin oper.
	Refinado	1.430	1.430
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)		
	Crudo	1.000	1.100
	Refinado	1.150	1.150
	ACEITE DE SEMILLAS		
	Refinado	1.430	1.430

Oleínas y Ácidos grasos

Oleínas de aceite de girasol-soja	450/460	450/460
Oleínas de orujo	500/550	500/550
Ácidos grasos de oliva (de refino físico)	850/890	850/890

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



(* Media ponderada a nivel nacional).

*Aceites y Grasas industriales*

	EUROS/T. SEMANA 29 mar./11 abril '21 (Cierre día 25 marzo '21)		EUROS/T. SEMANA 19/25 abril '21 (Cierre día 15 abril '21)	
	€/t.		€/t.	
MADRID	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c	
BARCELONA	SEBO FUNDIDO	s/c	s/c	
	SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	690	690	
	SEBO FUNDIDO, Fancy	660	660	
	GRASA ANIMAL 3° (origen)	670	670	
	GRASA ANIMAL 5° (origen)	660	660	
	MANTECA DE CERDO 1°/3° (origen)	815	815	
	ACEITE DE COCO (refinado)	1.550	1.550	
	ACEITE DE LINAZA (refinado)	1.250	1.250	
	ACEITE DE MADERA	4.750	4.750	
	ACEITE DE RICINO	1.347	1.347	
	ACEITE DE PATA DE BUEY	3.977	3.977	
	ACEITE DE PESCADO refinado	1.250	1.250	
	GLICERINA BIDESTILADA	1.050	1.050	
	GRASA ANIMAL DE CORTEZAS DE CERDO < 5° (destino)	680	680	

*Precios orientativos.

Características de los aceites y las grasas industriales

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

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

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

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

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

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

ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.

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

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

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

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

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

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

GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.

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

GARRIDO HERMANOS, C.B.

*Agentes comerciales especializados
en aceites, grasas y derivados*

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



Cotizaciones de Aceites y Grasas

Mercado internacional

		EUROS/KG. SEMANA 29 mar /11 abril '21 (Cierre día 25 marzo '21)	EUROS/KG. SEMANA 19/25 abril '21 (Cierre día 15 abril '21)
		€/t.	€/t.
ITALIA			
NORTE DE PUGLIA & CALABRIA	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,50/4,70	4,50/4,70
	ACEITE DE OLIVA refinado	2,60	2,70
	ACEITE DE ORUJO refinado	1,50	1,58
	ACEITE DE GIRASOL refinado	1,53	1,49
	ACEITE DE MAÍZ refinado	1,55	1,55
	ACEITE DE SOJA refinado	1,32	1,25
	ACEITE DE CACAHUETE refinado	2,38	2,41
SUR DE PUGLIA			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	4,30	4,30
	ACEITE DE OLIVA virgen	2,65	2,70
	ACEITE DE OLIVA refinado	2,30/2,38	2,50/2,60
TÚNEZ			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,90/2,95	3,10/3,20
MARRUECOS			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra	3,20/3,40	3,20/3,40
TURQUÍA			
	ACEITE DE OLIVA refinado	2,65/2,67	2,65/2,67
GRECIA			
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Creta	3,00/3,05	3,10/3,20
	ACEITE DE OLIVA virgen extra Peloponeso	2,95/3,00	3,05/3,15
(Precios facilitados por Olio Oficina Magazine)			

TIPOS DE INTERÉS INTERBANCARIO (15 de abril de 2021) (Los tipos de mercado)

	1 semana	1 mes	2 meses	3 meses	6 meses	12 meses
Euro (euribor)	-0,58	-0,58	-0,56	-0,55	-0,53	-0,50
Dólar	0,09	0,12	0,16	0,22	0,23	0,31
Yen Japonés	-0,07	-0,06	-0,05	-0,08	-0,07	0,04
Libra Esterlina	0,03	0,03	0,04	0,04	0,04	0,08
Franco Suizo	-0,84	-0,81	-0,79	-0,76	-0,72	-0,61
Dólar Canadiense	-	-	-	-	-	-

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griego	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,189
Dólar Canadá	1,504
Yen japonés	129,12
Corona sueca	10,130
Corona checa	26,226
Libra esterlina	0,856
Franco suizo	1,106



Si eres comprador: (+34) 722 14 08 06, Jesús Miranda
Si eres vendedor: (+34) 690 27 97 33, Juanjo Torres
Envío de muestras: C/Miguel Moya, 16. 12-C. 29017 Málaga

**BROKER INTERNACIONAL
DE ACEITE DE OLIVA**

www.mirandaoliveoilbrokers.com



Olivar ecológico

El aceite de oliva, en el TOP3 de los principales productos ecológicos exportados por España

Los principales productos ecológicos exportados por España en 2019 fueron frutas (29% de las exportaciones ecológicas), hortalizas y legumbres (21%) y aceite de oliva (15%), según se desprende del informe "Análisis de la caracterización y proyección de la producción ecológica española en 2019", publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

En ese año las exportaciones de productos ecológicos se situaron en 995 millones de euros, con un incremento del 5,1% respecto a 2018; y en su conjunto representaron en torno al 43% del valor total de la producción en origen. El crecimiento de las exportaciones ecológicas fue similar al del conjunto global de las exportaciones agroalimentarias (un 5,82%).

Además, en 2019 las exportaciones de productos ecológicos supusieron el 2,04% del total de exportaciones alimentarias españolas; y las importaciones representaron el 3,12% del total de importaciones alimentarias de España.

El informe detalla que España es el

cuarto mayor exportador mundial de productos ecológicos, por detrás de Estados Unidos (2.981 millones de euros), Italia (2.266 millones de euros) y Países Bajos (1.250 millones de euros), y las exportaciones españolas representan cerca del 6,5% de los intercambios internacionales de productos ecológicos.

Asimismo, nuestro país importa productos ecológicos procedentes de mercados extracomunitarios (en torno a unas 90.000 toneladas en 2019, equivalente al 2,8% de todas las importaciones ecológicas extracomunitarias de la UE-27) y consistentes en frutas y hortalizas, cereales y derivados de soja.

Por su parte, las importaciones alcanzaron un total de 1.070 millones de euros, un 1,90% más que en 2018, superando por tanto a las exportaciones. Además, representaron en 2019 el 45,3% de la "Utilización Interior Aparente" o consumo total de productos ecológicos en dicho año. El crecimiento de las importaciones ecológicas fue algo inferior al del conjunto global de las importaciones agroalimentarias (un 2,83%).

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)		334
Harina de girasol (integ.) (abril).....		167
Harina de pescado (extra, sobre fábrica productora, con envase. 64/65% proteínas. Salido de fábrica en sacos paletizados fob Hamburgo).....		s/c
		Dólares/t.
Harina de pescado, de Perú		s/c
Harina de soja (Buenos Aires) (Precios cif Rotterdam)		s/c
CEREALES		
(Estos precios son en origen)		€/t.
Maíz		216
Trigo panificable		240
Trigo forrajero (puerto destino)		230
Cebada cervecera		195
Cebada dos carreras		195
Colza (puerto destino)		277
Guisantes		255
Centeno		190
Harina de girasol (pellets)		190
Harina de girasol (alto proteico)		s/c

LA BOLSA DE CHICAGO

Habas de soja: La semana cerraba a **1.409,75** centavos de dólar por bushel; la última semana cerró a **1.408,00**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Harina de soja: 397,80 dólares por tonelada corta era el último precio de cotización al cierre de nuestra revista, mientras que la anterior indicaba 429,10.

◆ Precios: Futuros mayo.

Aceite de soja: Cerraba a **54,32** centavos de dólar por libra, desde la última cotización de **52,26**.

◆ Precios: Futuros mayo.

Maíz: Terminó la semana a **594,25** centavos/bushel, habiendo comenzado a **561,50**.

◆ Precios: Futuros mayo.



Galpagro y CBH se fusionan y crean Balam Agriculture

Las empresas Galpagro y CBH, especializadas en servicios agrícolas de alto valor añadido, han formalizado una alianza sin precedentes para crear Balam Agriculture, una nueva compañía que aspira a liderar el sector y que tiene previsto acometer importantes proyectos de innovación en el sector agroalimentario.

El acuerdo se ha materializado en una nueva sociedad igualitaria entre los grupos empresariales Galpagro y CBH, que ofrecerá al empresario agrícola un modelo de gestión integral que le va a permitir hacer frente a las inversiones necesarias que requiere todo el proceso productivo para rentabilizar su negocio. Mediante el desarrollo de nuevos modelos de cultivo e iniciativas innovadoras, ambas empresas han asegurado que a través de la nueva compañía “crearán una agricultura más rentable y sostenible, a la vanguardia de los tiempos que vivimos”.

“La intensificación en los cultivos es el presente, convirtiéndose así en una de las mejores alternativas para la agri-

cultura. La revolución en el campo debe continuar y para ello es necesario apostar firmemente por la innovación y el desarrollo sostenible. Estos nuevos modelos de cultivo son un paso hacia la agricultura del futuro. Un gran salto para hacer más y mejor con menos”, han asegurado.

Líneas de negocio y planes futuros

Las sinergias entre las diferentes áreas de negocio de ambas compañías han sido determinantes para el nacimiento de Balam, cuyo objetivo es duplicar la cifra de negocio actual en los próximos cinco años.

Las líneas de negocio de Balam -que toma el nombre de una deidad maya protectora de los campos y las cosechas- no van a diferir

mucho de las que venían ofreciendo las empresas por separado, si bien todos sus departamentos se van a reforzar tanto en volumen de ventas como en recursos técnicos, humanos y materiales. Estas áreas son Aqua, Api, I+D+i, Crops, Services y Agri-Food.

Asimismo, han asegurado que también existe una clara vocación en materia de I+D+i, eje transversal en todos los departamentos y pilar fundamental de la filosofía de la compañía, sin olvidar la vinculación de proyectos con las universidades, la formación continua, la digitalización y la responsabilidad social corporativa.

La alianza ha supuesto un punto de partida para una nueva compañía que, según han destacado, es ya un referente en cultivos como el

almendro, el olivar, el ajo y la matalauva. Actualmente, asesora y gestiona fincas en España, Portugal y el norte de África. A partir de ahora, Balam contará con cuatro sedes (Córdoba, Barrax, Talavera y Portugal); dos centros de innovación tecnológica (Rural Innovation Hub) y un capital humano altamente cualificado en continua formación.



HERPASUR SA
CALDERERÍA INOX

LA CALIDAD
NUESTRA RAZÓN
DE SER LÍDER

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

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

SECOVISA
Soluciones en Acero Inoxidable

TANKINOX

ANÁLISIS

Los NIR más potentes y resolutivos
**SpectraAlzer
Olivas**

- Conozca en segundos:
- Rendimiento, aceituna ENTERA o triturada
 - Agotamiento de orujos, evite pérdidas
 - Calidad aceite extraído, clasifique por calidades
 - Nutrición del olivar, abone lo necesario



AXFLOW

www.axflow.es | T: 91 729 18 18
Madrid | Barcelona | Toledo | Sevilla

**BOMBAS
TRIEF**

Bombas de aletas de desplazamiento positivo para aceites vegetales



Edificio GAIETA
Zorrogoiti, 17
Tfno. 94 441 62 38
Fax: 94 442 08 62
48013 ZORROZA - BILBAO (Vizcaya)
E-mail: ventas@bombastrief.es • www.bombastrief.es

EXTRACCIÓN

**HILLER®
centrifugación
alemana**

PLANTAS DE EXTRACCIÓN
DE ACEITE DE OLIVA

953 281 584 SERVICIO TÉCNICO
957 160 851

Pol. Ind. Los Olivares, C/ Huelma, parc. 610 - B - JAÉN

www.centrifugacionalemana.com

tecnilab
tecnología analítica

Tel.: 949 335 460
NIT38 Olive Analyzer



Análisis rápido de
rendimiento graso
en aceituna

www.tecnilab.es Renting Coste 0

DEPÓSITOS INOX.

**MANZANO
Flottweg**
Separation Technology

Líneas completas de extracción
Bodegas para aceite de oliva
Servicio integral de mantenimiento y recambios



www.caldereriamanzano.net

Palacín

www.jpalacin.com

Info: +34 953 757 112 - Úbeda - Jaén

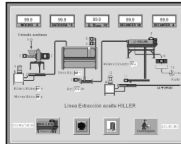
AUTOMATIZACIÓN/ELECTRICIDAD

SISTEMAS ELÉCTRICOS MORENO, S.L.

Electricidad Moreno



- Automatismos y cuadros eléctricos
- Automatización de bodega y trazabilidad automática en la almazara

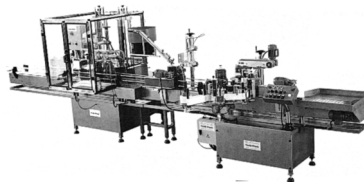


Polígono Industrial, Parcela 20
23790 PORCUNA (JAÉN)
Teléfono: 953 54 54 14 - Fax: 953 54 66 24
www.electmoreno.com

ENVASES/ENVASADO

Codi - Pack®

Marcaje y Codificación, S.L.



C/ Huerta de Arriba, 81 • 30560 ALGUAZAS (Murcia)
Tel: 968 62 21 61 • 968 62 24 34 • Fax: 968 38 80 62
E-mail: codipack@codipack.com • www.codipack.com

BOMBAS

La experiencia marca
la diferencia



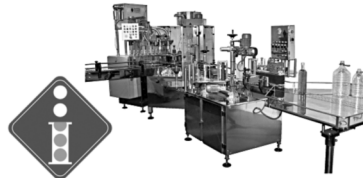
- Bombas transportadoras de alpeorjuo
- Separadoras de pulpa y hueso
- Despalladoras de aceitunas

- Bombas sumergibles para alpeorjuo
- Transportadores neumáticos para huesos
- Vibradores de olivos

TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.

Tel.: +34 954 016 132 / Mov: +34 606 992 244
Pol. Ind. Santa Ana, 10 - 41590 La Roda de Andalucía (Sevilla)
gonzalezyparis@gmail.com - www.talleresgonzalezyparis.com

Únicos Fabricantes Especializados en
el Envasado de Aceites desde 1962



ifamensa

INDUSTRIAS DE FABRICACIÓN DE MÁQUINAS ENVASADORAS, S.L.
Polig. Industrial Villanueva, Sector 4 • C/ Galileo Galilei, 8, Nave 6
Tel. 34 976 186 311 Fax 34 976 185 846
ifamensa@ifamensa.com www.ifamensa.com
50830 VILLANUEVA DE GÁLLEGO (ZARAGOZA) ESPAÑA

Ingeniería para un
mundo mejor

La mejor tecnología alemana de separación
para obtener el mejor aceite de oliva

Miles de almazaras de los cinco
continentes confían en los equipos
industriales de GEA Iberia para la
elaboración de aceite de oliva. Fiabilidad
y tecnología alemanas y asistencia técnica
cercana y eficiente.

El mejor aceite de oliva sólo se elabora
con la mejor maquinaria.

GEA engineering for
a better world

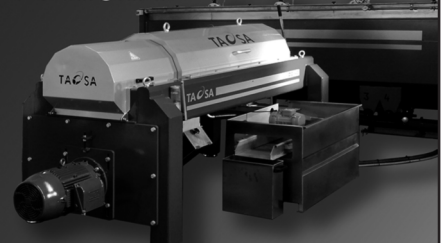


gea.com



Virtual Glass
by Verobla

FÁBRICA Y ALMACÉN
Avda Vicente Piernegorda nº 12
14850 BAENA (Córdoba)
Telf: 0034 957 665 115
e-mail: tacsal@tacsal.com



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

FILTRACIÓN



GARRIDO MONTERO REPRESENTACIONES, S.L.

Compra-Venta, Alquiler y Reparación de Maquinaria para Bodegas y Almazaras

FILTROS ABRILLANTADORES PARA PLACAS DE CELULOSA DE 40x40 PARA ACEITES Y VINOS, DESDE 20 HASTA 100 PLACAS



Tel.: 678 531 111

info@maquinaria-vinicola.com • www.maquinaria-vinicola.com

OLIVARUM
Fundación CAJA RURAL JAÉN
asesoramiento | análisis | investigación | transferencia | formación

Laboratorio de análisis especializado en aceituna, aceite de oliva y agronómicos. Acreditado por ENAC según Norma ISO 17.025 y reconocido por el COI para el periodo del 1/12/2019 a 30/11/2020

Parque Geolit - C/ El Condado, Manzana 23, 23620 • Mengíbar, Jaén
Telf.: 953 355 430 - olivarum@fundacioncrj.es • www.olivarum.es

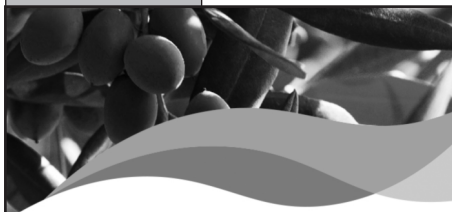
TREICO

INNOVAMOS PARA TI

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

www.treico.com

LABORATORIOS



Expertos en análisis de **aceites y grasas**



www.laboratorioagrama.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 Norma ISO 17.025 (consultar Alcance Técnico en www.enac.es). Reconocidos por C.O.I. como Laboratorio de Análisis Físico-Químico y Contaminantes (periodo del 1 de diciembre de 2019 al 30 de noviembre de 2020).

953 281 116 - laboratorio@laboratoriotello.com - www.laboratoriotello.com
Pol. Ind. Los Olivares. C/ La Inruela, 8 - 23009, Jaén, España

PESAJE

Pol. Ind. "Los Olivares" - C/ Escañuela, 34
23009 Jaén - Tlf: 953 28 46 97
www.imatec31.es - info@imatec31.es

AVANCE, SEGURIDAD Y COMPROMISO

IMATEC
INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

LABORATORIO DE ANALISIS DE PLAGUICIDAS, HERBICIDAS, ETC.

- Productos ecológicos.
- Aceites.
- Frutas y verduras.

LABORATORIOS ENOQUISA

Laboratorio cumpliendo norma de calidad en 17025, laboratorio acreditado por ENAC

Ctra. de Córdoba Málaga km. 47,5 • 14550 Montilla (Córdoba)
Tfno. 957-65 48 31 • Fax 957-65 17 61
email: enoquisa@enoquisa.com • www.enoquisa.com

PATIO

AGRINACO
Tecnología de futuro

Conjunto de Limpieza tipo LPV 45 ton/hora, con desfangado de fruto

Tel./Fax: 953 630 116
Móvil: 606 335 973
Barrio Colorado, 34
23220 Vilches (Jaén)
agrinaco@terra.es
www.agrinaco.es

SOFTWARE

"Gestión de explotaciones agrícolas y cuadernos de campo."

Desarrollado por **PROSUR**
www.agrocuaderno.com



LABORATORIO DE ANÁLISIS

ESPEJO

Fundado en 1944

Especializados en análisis de grasas y aceites

60 años de experiencia en el sector oleícola nos avalan
P. I. La Negrilla • C/ Laminadora, Nº 3, Puerta 51 • 41016 Sevilla
Telf. 954 57 12 21 • Fax 954 57 13 66
espejo@laboratorioespejo.com

La evolución está en nuestro ADN

Tecnología avanzada para su recepción de aceituna y tratamiento de hueso.

CALERO
INGENIERÍA Y DESARROLLO AGRO-INDUSTRIAL, S.A.

Pol. ASEGRA. C/Almería s/n. 18210 Peligros (Granada) ESPAÑA
Tel. +34 958 40 50 42 - +34 958 40 50 74. Fax +34 958 40 51 11
www.calero-group.com

VIVEROS/CAMPO

MORESIL
Especialistas en Recolección

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

#1 RESULTADOS ACREDITADOS Y EN PLAZO.

panel test - físico-químico - contaminantes

laboratorio agroalimentario industrial **924 730 180**

JAR ILDEFONSO ROSA RAMÍREZ E HIJOS, S.L.
Plantas Receptoras de Aceitunas

METEGAL
Pesaje conforme a METROLOGÍA LEGAL

Certificado UE de Tipo nº 0300-ES-142643001 + 1º Adicional nº 0300-ES-16242001

Ctra. de Cazorla, s/n - Apto. de Correos 44
23100 - Mancha Real (Jaén) - ESPAÑA
T: (+34) 953 350 238 - F: (+34) 953 352 736
jarrr@jarrr.com - www.jarrr.com

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

Económicos y muy rentables

Infórmate

TODOLIVO

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



Gastrofestival Madrid 2021: catas de AOVE y visitas a olivos

La ciudad de Madrid pone en valor el arte de la gastronomía con la celebración de una nueva edición de Gastrofestival. Este encuentro anual organizado por el Ayuntamiento y Madrid Fusión tendrá lugar del 17 abril al 2 de mayo con las mejores propuestas culinarias y culturales -entre ellas, catas de AOVE y visitas guiadas a la colección de olivos del Real Jardín Botánico- de la mano de más de 450 establecimientos e instituciones madrileñas, desde bares y restaurantes hasta mercados, museos, centros culturales, espacios de ocio, tiendas, librerías, cines y teatros.

En esta edición número XII, Gastrofestival Madrid volverá a ofrecer una amplia programación adaptada a las circunstancias actuales y, por primera vez, incluirá algunas propuestas *on line*. En total, 571 actividades que se organizarán en torno a los habituales bloques temáticos del festival: *Madrid Gastronómico*, *Gastrocultura*, *Experiencias Sensoriales*, *Enocultura* y *Gastrosalud*, a los que este año se suma también *Gastrofestival en Familia*, que aglutinará cada uno de los planes del programa dirigidos al público infantil.

Una de las grandes novedades de este 2021 será el homenaje a Emilia Pardo Bazán, coincidiendo con la conmemoración del centenario de su muerte. Además de ser reconocida como la máxima referente del naturalismo, la escritora gallega es autora de uno de los primeros ensayos culinarios en castellano: *“La cocina española antigua”*. Sobre los sabores y aromas que evocan sus páginas versará *“Casa Emilia. Guisos e historias alrededor del fuego”* (23 y 24 de abril), una experiencia virtual inmersiva que ofrecerá un menú del día hecho de historias en el que cada plato irá acompañado de un texto de la autora gallega, dramatizado por las escritoras María Folguera y Silvia Nanclares.

Otra de las sorpresas de esta edición será un apartado especial dedicado a los sabores de Iberoamérica para celebrar que Madrid es Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica.

Gastrocultura

Entre los principales reclamos del festival estarán las propuestas culturales, que explorarán la vinculación de la gastronomía con disciplinas como el arte, el cine, el teatro, la decoración, la fotografía, la literatura, la moda y la música.

Algunas de las actividades más destacadas en este sentido serán las de los museos. El Museo Thyssen-Bornemisza propondrá adentrarse en el talento de los grandes maestros de la pintura con *“Descubre el Madrid centenario a través del arte... y tu paladar”*, un recorrido por las obras vinculadas a la gastronomía de la pinacoteca que concluirá con un almuerzo en uno de los templos gastronómicos de la capital: La Bola; mientras que el Museo del Prado ofrecerá la visita-taller y degustación *“Delicias del Prado”* y la conferencia *“De admirable hechura. Esculturas de azúcar y lino en los banquetes reales”*. Por su parte, el Museo Arqueológico ha programado los recorridos temáticos: *“Una historia diferente de la alimentación en Egipto y Grecia y La bebida, más allá de la alimentación: un aspecto fundamental para las sociedades del pasado”*. Por su parte, el Museo del Romanticismo será escenario de la visita-tertulia *“Unos dulces muy románticos”*, en la que se analizarán los postres que se pusieron de moda en el siglo XIX.

El Museo Cerralbo participará en Gastrofestival con la mesa redonda virtual *“Sentados a la mesa. Costumbres gastronómicas entre los siglos XIX y XX”*, la conferencia *“De comedor a comedor. Costumbres gastronómicas en el palacio Cerralbo”* (presencial y en streaming) y el concurso de dibujo e ilustración *“Recetas ilustradas”*. El Museo de América organizará la visita guiada *“Saboreando América. GastroRuta por la América Prehispánica”*; el Lázaro Galdiano, la charla Arte con té: *“Bodegón con frutas y ostras”* de Jacob van Walscapelle; el Museo de Ciencias Naturales, la ruta guiada *“Banquetes curiosos del mundo animal”*; el Museo Naval, la actividad infantil *“A bordo de la Nao San Diego”*; y la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, la visita *“Gastronomía en las co-*

lecciones de la Academia: Alegoría, mito, religiosidad, cotidianidad y festejo”.

Cine asiático y gastronomía en Casa Asia, obras de microgastroteatro, una exposición de fotografía retrospectiva del distrito de Tetuán en el mercado de San Enrique, la actividad *“La gastronomía en las obras del Cervantes”* en el Ateneo de Madrid, un *showcooking* de tapas inspiradas en la moda de los 80-90 y siglo XXI en el mercado de Antón Martín gracias a Madrid Capital de la Moda, el ciclo *“Bach Vermut”* en el Auditorio Nacional de Música o *Los Top de Casa Decor*, con recomendaciones de restaurantes con decoración singular hecha por interioristas así como de restaurantes de gastronomía puntera, serán otras de las formas de explorar esa estrecha relación entre la cocina y la cultura.

Calidad y diversidad gastronómica

Como reflejo de la calidad y diversidad de la oferta gastronómica madrileña, Gastrofestival volverá a ofrecer el tradicional *Degustatapas* (tapa y tercio de Mahou por cuatro euros), sus *Menús 5 estrellas*, las iniciativas culinarias de los Mercados de Madrid, *Gastrofestival Recomendada* (con la presencia de los restaurantes tradicionales madrileños), cocina fusión, gastrobocatas, su ruta golosa y del café, desayunos, encurtidos y vermuterías y planes en tiendas gourmet, de menaje y escuelas de cocina.

También habrá nuevas *Experiencias Sensoriales*, con propuestas como las del Hipódromo de la Zarzuela, que se estrena en la programación de Gastrofestival, platos cardiosaludables y para celíacos, catas de vinos o maridajes.

Los más pequeños también contarán con actividades diseñadas especialmente para ellos como los talleres *“Gastro-Kids sin fuego”* (Mercado de Antón Martín), *“Cocinando cuentos con todas las letras”* (Espacio Abierto Quinta de los Molinos) o *“Con la comida sí se juega”*, en el Real Jardín Botánico, donde también el público general podrá conocer la historia, variedades y curiosidades del olivo a través de una visita a su colección de olivos.



Los beneficios del AOVE ecológico para la madre durante la lactancia materna

Una tesis defendida en la Universidad de Jaén (UJA) resalta los beneficios del AOVE ecológico para la madre durante el periodo de lactancia. Esta es la principal conclusión que se desprende de la tesis titulada “Aplicación de aceite de oliva virgen extra ecológico en el dolor, grietas en el pezón y duración de la lactancia materna”, defendida por Irene Agea y dirigida por el doctor Manuel Linares y la doctora María José Calero, profesorado del Departamento de Enfermería.

El objetivo principal de este estudio fue demostrar si el AOVE ecológico presenta efectos beneficiosos en la prevención y tratamiento del dolor y las grietas en el pezón de mujeres durante el amamantamiento y en la duración de la lactancia materna, en comparación con la leche materna extraída.

El ensayo clínico fue llevado a cabo en el Hospital San Juan de la Cruz de Úbeda desde enero de 2017 hasta diciembre de 2017. La muestra estuvo formada por 126 mujeres, que tuvieron parto a término, mayores de edad, que iniciaron lactancia materna tras el parto y firmaron consentimiento informado. Las participantes fueron asignadas al grupo experimental (AOVE ecológico) o control (leche materna) mediante aleatorización estratificada por intervalos de edad. El estudio fue aprobado por el Comité de Ética de Investigación de Jaén.

La autora de la tesis destaca que aplicar AOVE ecológico es igual de eficaz que la leche materna en el tratamiento de las grietas del pezón, siendo mayor su eficacia en mujeres primíparas. La aplicación de virgen extra ecológico en el pezón fue igual de eficaz en el control del dolor en comparación con la aplicación de leche materna extraída.



“La mayor incidencia de grietas en el pezón se produce en la primera semana de seguimiento tras el parto en ambos grupos. El dolor en el pezón es frecuente y de carácter severo, especialmente en la primera semana tras el parto en ambos grupos. Aunque con una diferencia estadística mínima, la probabilidad de aparición de grietas es menor con aplicación de AOVE ecológico”, ha indicado Irene Agea.

En relación a la duración de la lactancia materna, en mujeres primíparas, la duración fue similar entre aquellas que se aplicaron AOVE ecológico y las que se aplicaron leche materna extraída. El inicio precoz de la lactancia materna durante las dos primeras horas tras el parto puede prevenir la aparición de grietas en el pezón. La educación sobre lactancia durante el embarazo aumenta la duración de la misma.

La matrona y ya doctora Irene Agea pone el acento en que, con esta investigación, se ofrece a las madres que pudieran tener algún problema a la hora de manipular sus pezones para extraer leche una alternativa igualmente válida para prevenir y tratar las grietas y dolor en el pezón, el aceite de oliva virgen extra ecológico. “De esta forma contribuimos a disminuir las tasas de abandono de lactancia materna y a prolongar su duración, tal y como recomiendan la Organización Mundial de la Salud y UNICEF”, ha indicado la investigadora.

“Ifapa al día”, una ventana para acercar este organismo a la sociedad

Con la creación del boletín “Ifapa al día”, el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (Ifapa) tiene como objetivo poner en valor las actividades que se desarrollan en este organismo, así como mejorar la comunicación interna entre los profesionales que forman parte de esta entidad.

De carácter trimestral, el boletín recoge aquella información destacada que tenga su origen en la ejecución y desarrollo de los proyectos de investigación y formación, tesis doctorales, trabajos fin de máster y trabajos fin de grado, jornadas de transferencia, convenios y contratos de colaboración o cualquier otra actividad desarrollada por el instituto durante los tres meses previos a su publicación.

Toda esta información es recopilada y clasificada por las áreas temáticas en las que el Ifapa organiza sus actividades científico-técnicas. Así, el apartado “Resultados de proyectos” recoge algunos de los resultados de los ensayos llevados a cabo en los últimos tres meses, en el marco de los proyectos que se encuentran en ejecución o que han finalizado. También incluye una relación de las tesis doctorales, trabajos fin de máster y trabajos fin de carrera que se han defendido en los últimos tres meses y que han sido guiados por investigadores del Ifapa.

Asimismo, el apartado “Jornadas técnicas y congresos” recoge aquellos eventos de formación de agricultores, pescadores, trabajadores y técnicos que se realizan para la transferencia de tecnología y conocimiento fruto de los proyectos de la investigación propios.

Por otro lado, la publicación cuenta con una sección para aquellas noticias que se consideran destacables: “De Especial Interés”.

La última sección del boletín recoge las publicaciones científicas de los últimos tres meses en las que ha participado investigadores y técnicos del Ifapa.



GEA refuerza sus lazos con Expoliva y será uno de los patrocinadores principales de la feria

Por tercera edición consecutiva, GEA será uno de los tres patrocinadores principales de Expoliva, lo que afianza la vinculación de la empresa con la feria, que se celebrará entre el 21 y el 25 de septiembre en el Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén.

De esta forma, la empresa ha subrayado que “vuelve a ser la única firma de maquinaria para almazaras que forma parte de los patrocinadores principales de la feria, lo que posiciona a la marca como un referente internacional en su sector”.

El presidente de GEA Iberia, Álvaro Martínez, ha precisado que la firma está presente

en la feria desde el año 1999 y es patrocinador principal desde 2017. “Expoliva es una gran ventana abierta al sector oleícola mundial, por lo que vamos a realizar una apuesta muy potente con el patrocinio principal, un stand de grandes dimensiones y un programa de actividades con la feria”, ha afirmado.

En la muestra, la compañía expondrá sus principales tecnologías y participará en diferentes eventos a lo largo de los días que dura la feria. “A pesar de la incertidumbre que genera la actual situación sanitaria, hemos comprobado que Expoliva está realizando un gran esfuerzo para organizar una nueva edición

que pueda acoger a profesionales oleícolas de todo el planeta. Estamos convencidos de que va a ser una gran edición, con todas las garantías, en la que GEA tendrá un papel muy destacado”, ha señalado Martínez.

Por su parte, la presidenta del Consejo de Administración de Ferias Jaén, África Colomo, ha manifestado que “Expoliva lleva tres ediciones consecutivas vinculando su marca con GEA, y esto ha permitido a esta importante empresa posicionar e integrar su imagen en el mejor y más importante evento del sector, con un impacto internacional muy relevante.”

“Alma de olivo”: 30 cuentos sobre olivar y aceite de oliva

El Auditorio Guadalquivir del Centro de Convenciones de Ifeja acogió el 13 de abril la presentación de una nueva obra literaria impulsada por la Asociación Cultural Másquecuentos (MQC). Se trata de “Alma de olivo”, una obra coral que reúne los 30 mejores cuentos presentados al III Premio Internacional de Relato Corto sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo.

Este proyecto ve la luz gracias a la editorial Liberman y a la colaboración de la Fundación Unicaja Jaén, la SCA San Vicente de Mogón, Ferias Jaén y el Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” de Úbeda.

La presidenta del Consejo de Administración de Ferias Jaén, África Colomo; la presidenta de la Fundación Unicaja Jaén, Carmen Espín; el presidente de la SCA San Vicente de Mogón, José Gilabert; y el director de la editorial Liberman, Pedro Molino, participaron en la presentación de este nuevo libro que, en sus más de 360 páginas, incluye relatos de todos los estilos y géneros - desde el histórico al romántico, pasando por el misterio, la acción o el humor, entre otros- elaborados por escritores procedentes en su mayoría de España, pero también de otros países.

Los autores que forman parte de esta publicación impulsada por MQC son Juan Pedro

Agüera, Manuel Molina, Joaquín Ortiz, Pilar Esteban y Manuel López (que son los cinco galardonados); y los textos elegidos han sido los enviados por Isabel Ali, Isabel M. Almagro, Fuensanta Aranda, Cinta Cano, Andrés Darro, Juan Francisco Escudero, Rocío Fariña, Pedro M. Gómez, Juan González, Mar Horno, Manuel Jiménez, María Socorro Mármol, María Ángeles Molina, Amparo Montejano, Luisje Moyano, Heriberto Ordóñez, Carolina Ramos, Plácido Romero, Ángel Saiz Mora, Andrea R. Salazar, José Luis Sánchez, Charlie a secas, Antonio J. Soler, Anais R. Torres y Leyre Zárate.

Según han informado sus impuslores, con la presentación de “Alma de olivo” se pone el colofón -a falta de la entrega de premios- a la edición más exitosa del Premio Internacional de Relato Corto sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo, en la que han participado 243 textos remitidos por autores de 16 países y la mayoría de las Comunidades Autónomas y provincias españolas, y que ha tenido una enorme repercusión tanto en medios de comunicación generalistas y especializados como en las redes sociales, donde más de 100.000 votos de los internautas decidieron los premios del público; mientras que un jurado presidido por el escritor

Salvador Compán fue el encargado de otorgar el primer premio, que recayó en el autor Juan Pedro Agüera, de Cartagena.

Este nuevo volumen se suma a otros proyectos ya realizados con anterioridad por Másquecuentos, que ha editado una publicación en formato digital y tres en papel, y ha celebrado dos concursos vinculados a la temática de la impresión y el escaneado en 3D: uno literario y otro audiovisual; además de impulsar el rodaje del corto “Love AOVE” basado en el texto ganador del premio del jurado del I Premio Internacional de Relato Corto sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo, e implicarse en la difusión de propuestas creativas promovidas por creadores vinculados a MQC.

El próximo objetivo de esta entidad es convocar una cuarta edición de este certamen literario ligado al árbol milenario y su preciado fruto; al tiempo que colaborará con la editorial Liberman para comercializar el libro “Alma de olivo” con vistas a que parte de los beneficios conseguidos se dediquen a promover nuevas convocatorias de este concurso, que “ha contribuido a hacer más conocido en todo el mundo el conjunto de bondades saludables, gastronómicas, turísticas y medioambientales que rodean al olivar y al aceite de oliva”.

expoliva

XX Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines
XX International Fair of the Olive Oil and Allied Industries



Jaén

21-25

SEPTIEMBRE

Jaén (Spain)

Sept 21-25

2021

Palacio de Ferias
y Congresos de Jaén

expoliva.info

Organiza



Patrocina



Colabora





¿Cómo ven las nuevas generaciones el futuro del sector oleícola?

El relevo generacional es uno de los mayores retos a los que se enfrenta el sector agrario en general y oleícola en particular, por lo que una buena formación se antoja clave. Instituciones como la Universidad de Jaén (UJA) ofrecen actividades formativas como el Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva, cuyo objetivo es que los alumnos conozcan en profundidad el funcionamiento del sector del olivar y del aceite de oliva, apostando por la modernización y las nuevas demandas de la sociedad. ¿Cómo ven estas nuevas generaciones el futuro de nuestro sector? Se lo hemos preguntado directamente y esto es lo que nos han contado.



Jesús Brotón

Trabajo de Fin de Máster (TFM) sobre la evolución de las características físico-químicas de aceites de oliva en exportaciones a través del transporte marítimo

“Es necesario rejuvenecer el sector con gente preparada, nuevas ideas e imaginación”

En la actualidad, creo que el sector se encuentra estancado en cuanto a iniciativas, propuestas y mejoras. Hay una cierta encrucijada entre el consumo, la producción, los bajos precios, los costes y el mercado internacional. Existen desajustes entre estos parámetros y es necesario buscar una solución lo antes posible para que el sector se mantenga o vaya al alza. En mi opinión, se deberían reducir los costes y aumentar la calidad de los aceites, para lo que es importante que las empresas del sector tengan conciencia de ello. También existe un gran desconocimiento por parte de la población en cuanto a los beneficios del aceite de oliva y acerca de la diferenciación de las diferentes categorías comerciales. Creo

que es necesario llevar a cabo campañas de marketing en las que se informe sobre este producto y que permitan incentivar su consumo, con el fin de elevar los precios y regular el desajuste actual.

En un futuro próximo quiero ser optimista y pensar que las empresas van a realizar buenas estrategias y elaborar aceites de calidad para tener presencia en mercados competitivos a nivel internacional, además de incentivar el consumo de aceite de oliva, lo que conllevará una subida de los precios. También espero que los que tenemos pasión por el sector del olivar y el aceite de oliva continuemos formándonos y siga habiendo más tercos de este tipo, porque es necesario rejuvenecer el sector con gente preparada, nuevas ideas e imaginación.



Manuel Herrera

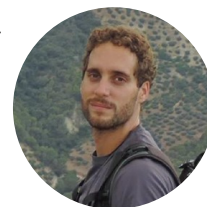
TFM sobre el desarrollo web de las empresas oleícolas de las provincias de Jaén y Granada

“El sector debe dar un salto en materia de digitalización”

El sector oleícola ha ido incrementando su

nivel de producción durante los últimos años, lo que denota un avance en cuanto a su desarrollo productivo y comercial. Aún así, en mi opinión, gran parte del cultivo requiere de una modernización para, de esta manera, aumentar en calidad y en cantidad las producciones a nivel provincial.

También, en base al estudio llevado a cabo en mi trabajo de fin de máster sobre el desarrollo web de las empresas oleícolas, debemos dar un salto en materia de digitalización del sector, lo cual supondrá una mayor divulgación de este producto.



Pablo Salustiano

TFM sobre el diseño de medidas para el control de cárcavas en el olivar

“El sector afronta retos bastante

complicados que van a exigir su transformación profunda”

Creo que se trata de un sector con una tremenda importancia económica para miles de familias, al menos en la región de la que procedo, y que afronta retos bastante complicados que van a exigir su transformación profunda. Espero que pueda evolucionar de manera que alcance un crecimiento sostenible.

Se trata de un sector que lucha por producir un alimento con una calidad excepcional, así que creo que acabará encontrando el camino.

Alejandro Martínez

TFM sobre el estudio de la absorción de CO₂ en disoluciones acuosas de alcanolaminas





“El sector debe centrarse en aumentar la comunicación sobre las propiedades saludables del AOVE, mejorar la calidad y abrir nuevas puertas en el mercado internacional”

En los últimos años el sector ha vivido muchos altibajos. Hemos sufrido distintas subidas y bajadas de precios, a lo que el sector ha reaccionado con manifestaciones en aras de lograr mejores precios y menores costes de producción; a ello se ha sumado la política proteccionista de Estados Unidos y sus estrictos aranceles, así como la crisis sanitaria.

A pesar de ello, el sector ha sabido sortear estas dificultades, aumentando los precios del virgen extra. Otras buenas propuestas han sido aumentar la calidad de nuestros aceites a través de la recolección temprana mejorando los métodos de recolección y sobre todo vendiéndonos mejor. En mi opinión, es ahí donde debe centrarse el sector: aumentar la comunicación so-

bre las propiedades saludables del AOVE, mejorar la calidad de nuestros productos y abrir nuevas puertas en el mercado internacional con un mejor marketing incidiendo en las virtudes del aceite de oliva virgen extra.

No creo que sea necesario recordar que somos los mejores en producción y gestionamos el mercado a nivel global. En esencia, si seguimos apostando por nuestros productos y mejorando la calidad de los mismos aumentarán las ventas y mejorará el precio actual.

Sergio Moreno



TFM sobre efectos subletales de los insecticidas sobre la entomofauna beneficiosa del olivar

“El sector debe unirse para ser más fuerte y poder hacer frente a los problemas actuales”

Creo que el sector se encuentra en unos



años cruciales para su devenir futuro. Todo el sector debe unirse y ser más fuerte para poder hacer frente a los problemas actuales, así como definir de forma conjunta estrategias para aumentar la calidad en todo el proceso e incrementar la sostenibilidad del mismo, ya que son dos de los puntos más importantes para que el olivar sea más competitivo.

¿Le gustaría producir un AOVE de CALIDAD con ACEITUNA LIBRE de DEFECTO?



Multiscan Technologies presenta **EVOO**lution, un sistema innovador de **monitorización y selección** de aceituna para almazaras que, mediante la **clasificación** de cada aceituna por **índice de madurez y presencia de defecto**, asegura la **máxima calidad del AOVE** elaborado

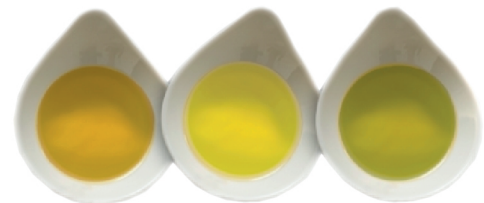
Información detallada por lote



Selección por calidad



Selección por índice de madurez



Para más información contacte con nosotros en **sales@multiscan.eu**



El suelo del olivar se perfila como gran aliado frente al cambio climático

La tesis doctoral del investigador del Departamento de Química Agrícola, Edafología y Microbiología de la Universidad de Córdoba (UCO) Manuel González, que trabaja dentro del proyecto europeo Diverfarming, demuestra la capacidad de las cubiertas vegetales para secuestrar carbono de la atmósfera y reducir la emisión de gases de efecto invernadero

Según ha informado la UCO, se ha demostrado que el suelo es uno de los mayores reservorios de carbono en los ecosistemas terrestres, ya que en el proceso de secuestro de CO₂, contribuye en gran medida a reducir los gases de efecto invernadero.

El doctor en Edafología y Química Agrícola ha explicado que el suelo del olivar mediterráneo tiene una enorme capacidad para secuestrar carbono, ya que, durante muchos años, se han empleado malas prácticas que han conllevado la pérdida de CO₂, como el laboreo convencional o el no laboreo a base de herbicidas.

A su juicio, eso ha derivado en que se haya encontrado muy poco carbono estabilizado en suelo en las parcelas de Jaén donde se ha llevado a cabo el estudio, por lo que actualmente existe una gran capacidad de almacenamiento en esta zona. “Son suelos que tienen un gran

potencial, porque existe mucha disponibilidad de almacenamiento, lo cual ofrece la oportunidad de secuestrar carbono y hacer que permanezca adoptando las prácticas agrícolas adecuadas”, ha precisado González.

Entre los manejos estudiados que ayudan a la captación de carbono se encuentra la introducción de cubiertas vegetales entre las calles del olivar que, además, previenen la erosión del suelo, algo que se dibuja como uno de los principales problemas de los olivares andaluces. El investigador de la UCO ha indicado que, anualmente, se pierden en estos cultivos cantidades por encima de las 10 toneladas de suelo por hectárea y año, especialmente altas cuando se aplican prácticas de no laboreo y suelo desnudo con herbicidas. “Esto podría revertirse con la implementación de cubiertas, ya que la erosión podría llegar a reducirse enormemente”, ha añadido.

Por ello, el investigador ha considerado casi “obligatorio” un cambio de manejo que implique la inclusión de cubiertas vegetales, que aumentan también la productividad y propician la regeneración de las propiedades del suelo mejorándolas. En el extremo opuesto, ha afirmado que las prácticas de laboreo convencio-

nal y no laboreo con suelo desnudo son insostenibles para conseguir objetivos como los de la iniciativa “4 por 1.000”, que propone un incremento de carbono en el suelo de un 0,4% en los primeros 40 cm. del suelo.

Sin embargo, su tesis ha ido un paso más allá estudiando no sólo esta capa superior sino también los demás estratos del suelo. De esta manera, ha asegurado que es “muy relevante” tener en cuenta el horizonte profundo en el almacenamiento de carbono ya que los efectos varían. “Analizamos perfiles completos de hasta 120 cm. de profundidad y vimos que se almacenaba casi el 50% de carbono en esas capas inferiores”, ha explicado el investigador, al tiempo que ha indicado que si sólo se hubieran quedado con los primeros 40 cm. “los cambios no habrían sido significativos”.

De hecho, varía el resultado incluso dentro de la misma parcela, según la profundidad a la que se haga referencia. Por ello, González considera que es importante estudiar la manera en la que el carbono no sólo se almacena, sino también en la que se mantiene en profundidad, ya que dependiendo de la fracción del suelo en la que se encuentre el carbono tendrá una mayor o menor estabilidad.

Comer en familia y seguir la Dieta Mediterránea reduce la obesidad y favorece la salud en la adolescencia

Comer en familia manteniendo los costumbres de convivencia tradicionales de la Dieta Mediterránea influye en los hábitos de alimentación de los adolescentes y previene trastornos de comportamiento alimentario, según concluye un nuevo estudio elaborado por científicos de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) y de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), que se ha publicado en la revista científica de acceso abierto *International Journal of Environmental Research and Public Health*.

Según ha informado la UOC, la investigación

establece que algunas rutinas de las comidas familiares, como compartir los alimentos, sentarse alrededor de una mesa sin aparatos digitales o tener una conversación agradable, son aspectos beneficiosos para la adolescencia y contribuyen a su salud. De acuerdo con otros estudios, la investigación apunta que esta convivialidad, en la que es común conversar y comer de manera más lenta, promueve que las personas adolescentes reconozcan la sensación de saciedad en las comidas e, indirectamente, evita la obesidad.

El estudio, que se llevó a cabo mediante en-

trevistas en profundidad a familias en Cataluña con adolescentes de entre 12 y 16 años, analiza uno de los aspectos menos estudiados de la Dieta Mediterránea: la socialización en las comidas y cómo la manera en que se consumen los alimentos repercute también en la salud.

“Para llevar una dieta saludable no sólo influye lo que comemos, sino también cómo lo comemos. La Dieta Mediterránea es mucho más que una lista de alimentos. Es un modelo cultural que incluye cómo se seleccionan, producen, procesan y consumen esos alimentos”, han precisado desde la UOC.



AEMO celebra la primera cata *on line* del proyecto "¿A qué sabe España?"

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) ha organizado un curso de cata *on line* para mostrar al consumidor español las excelencias de las mejores variedades de nuestro país. Esta actividad formativa se llevará a cabo a lo largo de seis sesiones que se desarrollarán entre los meses de abril y junio. La primera de ellas, "¿A qué sabe Andalucía Oriental?", se celebró el 8 de abril y contó con las provincias de Jaén, Málaga y Granada como protagonistas. En concreto, se cataron cuatro AOVEs de verdial de Vélez, lechín de Granada, picual maduro y picual verde.

Se trata de la primera acción que se desarrolla dentro del Centro de Cata de Aceites de Oliva Vírgenes Extra de AEMO, cuya creación parte de un acuerdo en la asamblea de todos los municipios socios celebrada el 23 de junio de 2020.

El curso fue inaugurado por la presidenta de la asociación, Ana María Romero, que agradeció a todos los alumnos inscritos su confianza en esta iniciativa y les deseó un máximo aprovechamiento de la actividad formativa.

Las catas fueron dirigidas por la experta M^a Paz Aguilera, investigadora del Ifapa de Mengíbar; y José M^a Penco, director de AEMO.

El curso comenzó con una introducción teórica de la cata reglada para continuar con una breve descripción del olivar español, su riqueza

variety y su importancia en el mundo. Esta actividad "trata de dibujar un cuadro multicolor que refleje y transmita a que huelen y saben las distintas variedades españolas", destacó Penco.

A continuación, la cata se inició con un verdial de Vélez de Periana, variedad local de la Axarquía malagueña. Un aceite frutado medio, colmado de matices frutales y con una gran dulzura y fluidez en boca, elegante y armónico. Le siguió la variedad lechín de Granada, en este caso producida en Tabernas (Almería), cultivar que es homónimo de la variedad griega dafnelia, que significa laurel. Este aceite sorprendió por su fino frutado que recuerda a la huerta con presencia de tomate o lechuga, mientras en boca resulta equilibrado con un picante y amargo balanceados.

La tercera variedad catada fue un picual maduro de Bailén cuyas cualidades fueron ensalzadas por los catadores; un aceite contundente con aromas a higuera y hierbabuena, con mucho cuerpo y gran persistencia en boca, ideal para su uso en guisos e incluso en fritura.

El cuarto virgen extra catado fue un picual verde excepcional de Villanueva de la Reina,

de alta intensidad de frutado a aceituna verde, cargado de matices silvestres y vegetales y potente en boca.

Además de los catadores, la sesión contó con la intervención de los productores de todos los AOVEs, quienes explicaron el proceso de elaboración de sus zumos y las particularidades de la campaña.

Desde AEMO han mostrado su satisfacción con esta primera sesión por la gran acogida de los inscritos y la calidad de los zumos catados; de hecho, algunos de ellos forman parte del TOP100 del concurso EVOOLEUM Awards, organizado por AEMO y Grupo Editorial Mercacei.

La siguiente sesión tendrá lugar el próximo 22 de abril y se catarán aceites de Castilla-La Mancha, con presencia de cornicabra, picual, frantoio y arbequina de Ciudad Real y Toledo. El catador invitado será Enrique García Tenorio, director de la DOP Montes de Toledo.



El sector agrario de Jaén retoma las protestas y se movilizará el 29 de abril

Las organizaciones profesionales agrarias de Jaén Asaja, COAG y UPA y Cooperativas Agro-alimentarias retomarán el próximo 29 de abril las movilizaciones paralizadas el pasado año con la llegada de la pandemia para seguir con las reivindicaciones pendientes, a las que se añade ahora la petición de la derogación del Decreto de convergencia de la Política Agraria Común (PAC).

Las movilizaciones tendrán lugar en los 97 municipios de la provincia, en esta ocasión con vehículos para respetar todas las medidas sanitarias frente al COVID-19. De esta forma, se continúa el calendario de movilización permanente establecido a nivel regional y que hasta el momento ha contado con movilizaciones en las provincias de Cádiz, Córdoba y Málaga, a las que se sumará Sevilla.

El presidente de Cooperativas Agroalimentarias de Jaén, Higinio Castellano, ha pedido a los ayuntamientos de la provincia que respalden las movilizaciones convocadas por el sector, dado que "el decreto de convergencia perjudica a toda la sociedad". Para Castellano, "es preciso que secunden las medidas de protesta porque el dinero procedente de la PAC es fundamental para la supervivencia de los municipios de Jaén".



Investigadores del CSIC patentan un nuevo método para producir un potente antioxidante del AOV

Un grupo de investigación del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha patentado un nuevo método para producir de forma limpia y barata abundantes cantidades de hidroxitirosol, uno de los antioxidantes naturales más potentes conocidos.

Según ha informado este organismo, esta sustancia, con propiedades anticancerígenas, cardioprotectoras, antiinflamatorias y neuroprotectoras, se encuentra en pequeñas cantidades en el aceite de oliva virgen y el vino, entre otros productos. Ahora, los investigadores del CSIC han desarrollado un microorganismo recombinante capaz de producir grandes cantidades de hidroxitirosol muy puro a partir de glucosa, rebajando así los costes de producción y aumentando el rendimiento del proceso.

El IATA ha señalado que en la actualidad la principal fuente para obtener hidroxitirosol procede de residuos de la industria olivarera, “pero los complejos procesos de extracción y el bajo rendimiento encarecen el producto”. También se produce mediante síntesis química, utilizando diferentes precursores y múltiples procesos catalíticos complejos. El nuevo método desarrollado se basa en un microorganismo bien conocido y considerado seguro por la industria, *Saccharomyces cerevisiae*, la levadura del vino.

El equipo de investigación había comprobado en otro trabajo donde estudiaban su uso para producir melatonina que esta levadura producía también hidroxitirosol, un polifenol presente de forma natural en el aceite de oliva virgen. “A partir de aquí nos pusimos a investigar si podíamos utilizar este microorganismo como cepa superproductora de hidroxitirosol”, ha recordado José Manuel Guillamón, investigador del IATA-CSIC que lidera el trabajo.

Para ello, incluyeron genes de origen bacteriano, lo que permite a este nuevo microorganismo producir en abundancia la sustancia antioxidante a partir de la glucosa disponible en un medio de cultivo muy simple y barato. Esto rebajaría sustancialmente los costes de producción y su precio en el mercado, que ahora ronda los 10.000 euros por gramo de este compuesto puro, según Guillamón.

Aplicaciones en nutracéutica y alimentación

Los investigadores han comprobado en el laboratorio que mediante este microorganismo modificado genéticamente se puede obtener de forma sencilla hidroxitirosol con un alto grado de pureza y un alto rendimiento. Cabe destacar que la utilización de un microorganismo como la levadura del vino para producir hidroxitirosol es algo novedoso a nivel mundial.

Para Guillamón, la principal aplicación de este nuevo método de producción de hidroxitirosol está en el campo de la nutracéutica, una industria floreciente que utiliza compuestos naturales con propiedades terapéuticas. El hidroxitirosol es uno de los antioxidantes naturales más potentes que se conocen, con múltiples propiedades entre las que destacan el descenso en el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares y la prevención frente a la aparición de ciertos tipos de cáncer (especialmente de colon y piel), así como propiedades antiinflamatorias y antiviricas.

Otros sectores también podrían beneficiarse de la disponibilidad de esta molécula, caso de la industria de la alimentación, donde se podría utilizar como un aditivo en determinados alimentos y bebidas. Por ejemplo, en la industria vinícola el hidroxitirosol podría emplearse para reducir los sulfitos del vino, aportando a la vez sus propiedades beneficiosas.

El laboratorio de Oleoestepa amplía su acreditación

El laboratorio de Oleoestepa ha logrado en su última auditoría la ampliación de su acreditación en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 incluyendo el análisis de esteres y ceras en el aceite de oliva. De este modo, el laboratorio se sitúa “como primera referencia del análisis de aceite de oliva en todos los parámetros de calidad que establece el Reglamento 2568/11”, según ha informado la cooperativa de segundo grado.

El alcance de la acreditación incluye el índice de peróxidos, la prueba espectrofotométrica en el ultravioleta (Ks), la acidez y la valoración organoléptica. También se ha aumentado el número de residuos de plaguicidas acreditados en más de 100 materias activas en aceite de oliva y aceitunas.

En el caso del laboratorio de aceitunas de Oleoestepa, la implantación de la acreditación en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 incluye los ensayos para la determinación de la grasa y humedad en aceitunas enteras mediante NIR y la grasa y humedad en aceitunas y orujos mediante soxhlet y gravimetría; siendo el primer laboratorio de España en acreditar el análisis de rendimiento graso en aceitunas enteras.

Según la cooperativa, la acreditación en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 supone un aval de la competencia técnica del laboratorio de Oleoestepa y una garantía total de los análisis encargados por los agricultores e industriales que demandan más información sobre sus explotaciones agrarias y producción oleícola.

Además de los trabajos para la tipificación de las producciones de aceites y rendimientos grasos de sus socios, este laboratorio atiende también a clientes externos “que cada vez más confían en las garantías y competencia técnica de Oleoestepa”.



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 ex-

tra, 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: 19 de marzo de 2021.

Aceite de girasol refinado (euros)

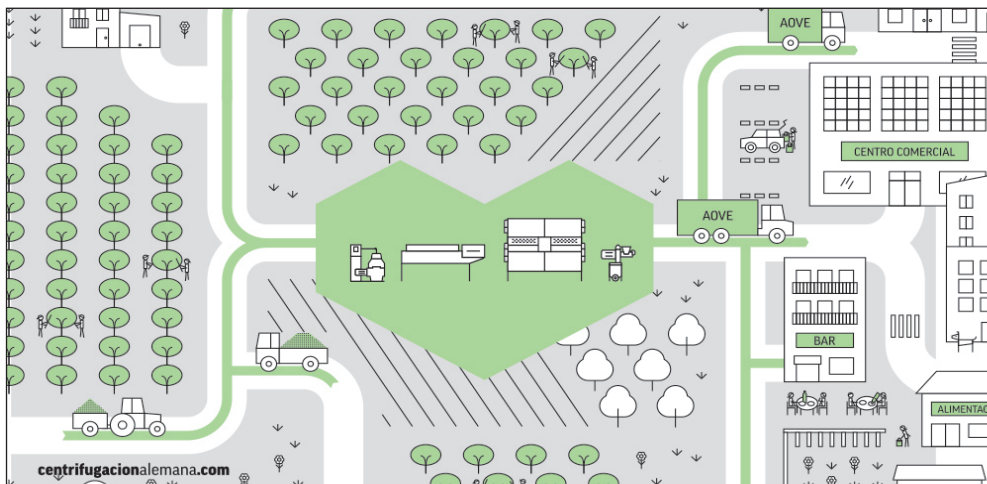
MARCA	GRADOS	ENV. 5 L.	ENV. 2 L.	BOTELLA
Capicúa	Alto Oleico	9,36/9,75		2,65
Coosol		5,80	1,22/1,94	
Coosol Premium	Alto Oleico			1,79
Donsol				1,36
Fuensol				1,09
Koipesol		6,44/9,25	1,54/1,86	
Masiasol		8,03		1,18

Otros aceites de semillas (euros)

MARCA	TIPO	ENV. 5 L	BOTELLA
Asúa	Maíz		1,83/2,19
Fenómeno	Semillas	6,93	1,48
Sojasol de Koipesol	Girasol+Soja		1,42
Soy Plus Omega 3	Girasol+Soja		2,04
Titán	Semillas		1,80
Vita	Maíz		1,95
La Masía	Semillas	7,38	1,47

Marcas blancas (distribución) (precio euros)

MARCA	DISTRIB.	TIPO ACEITE	GRADOS	LATA. 5 L.	ENVASE 5 L	ENV. 2 L	BOTELLA 1 L	3/4 L
El Corte Inglés	El C. Inglés	Virgen extra	0,4°		17,45		3,75	3,75
		Oliva	0,4° y 1°	17,85	12,95		2,68	4,89
		Girasol	0,2°		7,70		1,55	
Aliada	El C. Inglés	Girasol			5,75		1,22	
		Oliva Suave			11,25	6,99 (3 l.)	2,35	
		Oliva Sabor Intenso			11,25	6,99 (3 l.)	2,35	
Club del Gourmet	El C. Inglés	Virgen extra			22,35	8,19 (3 l.)	4,50	
		Virgen extra		15,00 (0,5 l.)		10,50 (0,5 l.)		
		Virgen extra	0,4°		23,75		4,79	3,99
Hipercor	Hipercor	Virgen extra	0,4°		23,15		4,69	
		Oliva Sabor Suave	0,4°	15,25	23,15		4,69	
		Oliva Sabor Intenso	1°	15,25	23,15		4,69	
Carrefour	Carrefour	Girasol	0,2°		7,85		1,60	
		Virgen extra S. Intenso	0,7°	19,50	15,75	5,57/5,92	3,45	3,59/3,69
		Virgen extra S. Suave	0,3°	19,50	15,75	3,25	3,45	3,59/3,69
Carrefour	Carrefour	Oliva Sabor S./Intenso	0,4°/1°	16,75	10,40		2,28	
		Girasol	0,2°		4,93		0,99	2,40
		Girasol Ecológico					2,40 (0,5 l.)	
Auchán	Alcampo	Semillas			7,50		1,55	
		Virgen extra	0,5°	13,45	16,19	7,77 (3 l.)	3,35	3,68
		Virgen extra ecológico				3,65 (0,5 l.)		3,74
Alcampo	Alcampo	Oliva Intenso	1°		10,34	6,69 (3 l.)	2,19	
		Oliva Suave	0,4°		10,34	6,69 (3 l.)	2,19	
		Girasol	0,2°		4,74		0,98	
Alcampo	Alcampo	Arbequina/Hojiblanca					1,46/2,15 (0,5 l.)	
		Virgen extra	0,5°	9,50 (3 l.)	13,95	2,00 (0,5 l.)	3,50	3,69
		Oliva	0,4°/1°		10,60	8,55 (3 l.)	2,30	
Mercadona	Mercadona	Girasol	0,2°		5,70		1,20	
		Semillas	0,2°	6,90	7,15		1,53	
		Maíz	0,2°				1,67	
Caprabo	Eroski	Virgen Extra	0,5°	16,99	12,90/13,35 (3 l.)	2,89	4,35	3,69/3,79
		Virgen Extra Seleqtia			10,54 (3 l.)		3,49	3,95
		Oliva Suave	0,4°		19,15/20,75		3,75	
Eroski	Eroski	Oliva Intenso	1°		18,75		3,75	
		Girasol	0,2°		4,74/5,39		1,09	



EN EL
CORAZÓN
DEL ACEITE

centrifugación
alemana



SE BUSCA

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

Más información: info@sagaxextra.com

SE VENDE

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

Más información: **958 463 046**

SE BUSCA

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

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

Más información: **630 825 235**

VENDEMOS

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

Más información: **639 662 170**

SE BUSCA

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

Se requiere ser autónomo o con empresa propia.

Teléfono: **661 500 154**

SE VENDEN

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

Teléfono: **625 683 192**

SE VENDE

Diverso material de laboratorio.

Más información: **618 753 164 (Pilar)**

VENDEMOS

Decánters usados de distintas marcas en buen estado de funcionamiento.

Más información: **630 900 805**

SE VENDEN

Limpiadoras y lavadoras usadas de distintas marcas, así como cintas transportadoras usadas de diferentes medidas.

Interesados, llamar a: **958 405 042 / 958 405 074**

SE VENDE

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

Teléfono: **680 714 391**

GEA Westfalia Separator Ibérica dispone de un catálogo de maquinaria de segunda mano adquirido a los clientes que han instalado nuestros equipos. Si este perfil de maquinaria de varias marcas se ajusta a sus necesidades, no duden en solicitarnos más información.

oliveoil.wsib@gea.com / Tel.: **953 792 480**

SE VENDEN

Decánters de 2º uso reparados y sin reparar.

Teléfono: **680 690 618**

SE VENDE

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

Interesados, llamar al **957 600 150**
www.treico.com

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

"Open Day Spanish Food & Wine Showroom": el AOVE español se promociona en China

ICEX España Exportación e Inversiones y la Oficina Económica y Comercial en Shanghai organizan una nueva edición de la acción promocional "Open Day Spanish Food & Wine Showroom", que tendrá lugar en esta ocasión en las ciudades chinas de Hangzhou (29 de junio) y Nanjing (1 de julio). A través de esta actividad se pretende apoyar y promocionar la venta y distribución de alimentos -como el aceite de oliva virgen extra- y vinos españoles en el mercado chino.

El evento, cuyo plazo de inscripción finaliza el próximo 27 de abril, está dirigido a apoyar la distribución de alimentos, vinos y otras bebidas alcohólicas que ya estén presentes en China. Por lo tanto, la actividad está pensada para convocar a importadores y distribuidores chinos de productos españoles de estos sectores.

Tras el éxito de las ediciones anteriores

(2014-2019), estas jornadas de puertas abiertas seguirán promocionando la gastronomía española y reforzarán la presencia y el conocimiento de nuestros productos estrella en ciudades clave de China. Además, brindará la oportunidad de desarrollar negocios en el gigante asiático y fortalecerá las relaciones entre los sectores comerciales y los medios de comunicación.

En el evento sólo se admitirán productos de alta gama: gourmet y delicatessen, de primera calidad y de alto valor, con DOP, certificado ecológico, etc.

El mercado de aceite de oliva en China

Un informe de ICEX detalla que, según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), China es el sexto importador de aceite de oliva, representando en torno al 4% de las importaciones

mundiales. Además, es el 10º importador del aceite de oliva virgen en términos de cantidad. En 2019, el país asiático importó 50.420 toneladas de aceites de oliva y fue el séptimo mercado del aceite de oliva de España, representando el 3,2% de sus exportaciones, de ellas un 45% envasadas (hasta 5 litros) y un 55% a granel.

La demanda local ha sido la que más ha crecido en los últimos cinco años entre los principales aceites consumidos en China. Entre 2014 y 2019, las ventas locales de aceite de oliva han crecido un 74%, llegando a las 45.700 t. y casi 600 millones de euros en 2019.

El producto español mantiene una presencia dominante en el mercado, dado que 8 de cada 10 litros de aceite de oliva proceden de nuestro país. Sin embargo, se requiere reforzar la marca-país de este producto, según este organismo.



Agenda

CaixaBank lanza Food&Drinks para potenciar su especialización en el sector de la restauración

CaixaBank ha lanzado Food&Drinks, una nueva división de negocio creada para impulsar el mercado hostelero a través de un modelo de proximidad con bares, restaurantes y cafeterías que se articulará a través de un servicio especializado y omnicanal.

El objetivo de esta iniciativa es apoyar al mercado hostelero y ofrecer a los negocios de este sector la atención personalizada que requieren con productos y servicios que se adaptan a sus necesidades específicas, tanto financieras como de gestión, e incluso con servicios no financieros que aporten valor añadido a sus negocios en ámbitos como la formación y el asesoramiento.

Con el lanzamiento de Food&Drinks, CaixaBank vuelve a poner de manifiesto su voluntad de seguir siendo una pieza clave para la recuperación de la economía española, apoyando las necesidades concretas de este sector fundamental para el país, que en 2019 representó un 6,2% del PIB nacional. Durante este último año, la entidad ha puesto a disposición de los clientes del sector medidas específicas entre las que destacan la concesión de líneas de financiación o la moratoria en los préstamos, con el fin de preservar al máximo la liquidez de este tipo de negocios.

A través de Food&Drinks, CaixaBank pone a disposición de bares, restaurantes y cafeterías una oferta de productos y servicios diferenciales, así como una red de profesionales expertos en el sector en todas las oficinas de la entidad, que les ayudarán a optimizar la rentabilidad de su negocio y a simplificar su actividad diaria. El catálogo de productos y servicios incluirá

desde soluciones tecnológicas de cobro para ventas tanto físicas como *on line* hasta financiación adaptada a los proyectos y necesidades de este tipo de negocios. Además, la entidad ofrecerá a los clientes herramientas específicas de gestión enfocadas a la digitalización que les permitirán simplificar su día a día en cuestiones como la gestión de reservas, los pedidos *on line* y el análisis de ventas.

Comunidad Food&Drinks

Con el objetivo de potenciar la experiencia digital y ofrecer un valor añadido en el modelo de atención y de prestación de servicios, Food&Drinks nace como una comunidad de clientes que tendrá acceso exclusivo a contenidos financieros y no financieros específicos para el sector. A través de un entorno digital creado exclusivamente para los clientes de Food&Drinks en CaixaBankNow, los usuarios podrán visualizar todos los productos y servicios, así como recibir un asesoramiento especializado por parte de su gestor de confianza sin necesidad de desplazarse a la oficina.

Asimismo, la comunidad Food&Drinks tendrá a su disposición contenidos formativos, charlas, asesoramiento empresarial y acceso a productos de *partners* estratégicos del sector en mejores condiciones. Además, los clientes podrán acceder a CaixaBankLAB Campus, el portal de CaixaBank y el Bullifoundation orientado a fomentar las iniciativas profesionales del sector de la gastronomía y sus industrias relacionadas a través de la formación.

www.caixabank.es/empresa/negocios/food-and-drinks



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

¡Más de **31.000.000**
de visitas al año!

Calendario de Ferias y Eventos en 2021

1 Abril 2021

- ☞ Del 19 al 20 de abril
EVOO DAYS
Verona (Italia)
solagrifood@veronafiare.it
www.solagrifood.com/it/evoos-days
- ☞ Del 19 al 30 de abril
I CONGRESO LATINOAMERICANO
DE ACEITE DE OLIVA
On line
congresolao2020@gmail.com
www.congresolao2020.fq.edu.uy
- ☞ Del 22 al 23 de abril
OVIBEJA
On line
ovibeja@acos.pt
www.ovibeja.pt
- ☞ Del 20 al 22 de abril
WORLD FOOD POLAND
On line
www.worldfood.pl/home
- ☞ Del 26 al 30 de abril
III CONFERENCIA EUROPEA
SOBRE XYLELLA FASTIDIOSA Y
REUNIÓN FINAL DE XF-ACTORS
On line
Xylella_conference@efsa.europa.eu
www.efsa.europa.eu

1 Mayo 2021

- ☞ Del 18 al 20 de mayo
SIAL CHINA
Shanghai (China)
info@comexposium-sh.com
www.sialchina.com
- ☞ Del 18 al 21 de mayo
AGRARIA
Valladolid
feriavalladolid@feriavalladolid.com
www.feriavalladolid.com/agraria
- ☞ Del 19 al 23 de mayo
FITUR
Madrid
fitur@ifema.es
www.ifema.es/fitur
- ☞ Del 24 al 28 de mayo
CURSO DE CATA DE ACEITES
DE OLEOCONSULTING
On line
info@oleoconsulting.net
www.oleoconsulting.net

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

#PAC21

ActitudAgro

Contigo para tramitarte

y anticiparte la PAC

AgroBank



Ingeniería para un mundo mejor

La mejor tecnología alemana de separación para obtener el mejor aceite de oliva

Miles de almazaras de los cinco continentes confían en los equipos industriales de GEA Iberia para la elaboración de aceite de oliva. Fiabilidad y tecnología alemanas y asistencia técnica cercana y eficiente.

El mejor aceite de oliva sólo se elabora con la mejor maquinaria.



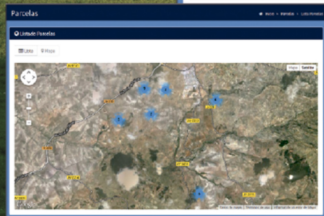
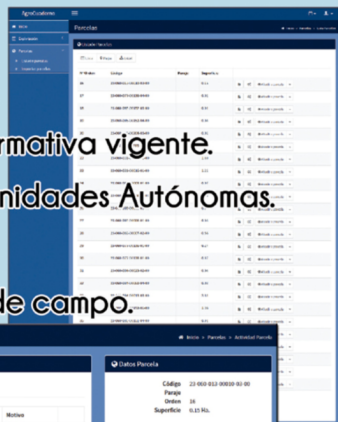
gea.com

GEA engineering for a better world



GESTION DE EXPLOTACIONES AGRARIAS

- ✓ Gestión de costes.
- ✓ Fácil e intuitiva.
- ✓ Cumplimiento de la normativa vigente.
- ✓ Adaptada a las Comunidades Autónomas.
- ✓ Producto en la Nube.
- ✓ Emisión de cuaderno de campo.



- ✓ Accesible desde cualquier dispositivo.



www.agrocuaderno.com

C/ Hermano Luján 10 (local) 14007 Córdoba Tfno./Fax: 957 43 59 76 email: comercial@prosur.com web: <http://www.prosur.com>
 AgroCuaderno® es marca registrada a nombre de Aplicaciones Informáticas Prosur S.L.



González y París

La experiencia marca la diferencia

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

email: gonzalezyparis@gmail.com - web: www.talleresgonzalezyparis.com **TALLERES GONZÁLEZ Y PARÍS, S.L.**