

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

11 de abril de 2024



HOY ES NOTICIA:

Nuevas

JORNADAS



La CE lanza la convocatoria para crear el Observatorio de la Cadena Agroalimentaria de la UE.

Almazara Óptima 4.0 revoluciona la producción de aceite con su innovadora réplica virtual de almazara.

FIAB pide al Gobierno que permita el uso de agua reutilizada en la industria de alimentación y bebidas.

La DO Sierra Mágina y la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense celebran sus VIII Jornadas Aceite de Oliva Virgen Extra y Salud.

La espectroscopía aliada para detectar fitosanitarios en la aceituna.

2º Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva.



La CE lanza la convocatoria para crear el Observatorio de la Cadena Agroalimentaria de la UE

La Comisión Europea (CE) ha puesto en marcha la **convocatoria de candidaturas** para crear el Observatorio de la Cadena Agroalimentaria de la UE (AFCO, por sus siglas en inglés). La creación de este Observatorio, que examinará los costes de producción, los márgenes y las prácticas comerciales, se anunció a mediados de marzo como una de las medidas para fortalecer la posición de los agricultores en la cadena de suministro alimentario y reforzar la confianza entre todos los agentes de la cadena.

Su objetivo es aumentar la transparencia de los precios, la estructura de los costes y la distribución de los márgenes y el valor añadido en la cadena de suministro, respetando al mismo tiempo la confidencialidad y las normas de competencia, según ha informado el Ejecutivo comunitario.

El trabajo del Observatorio apoyará el desarrollo de metodologías para evaluar y supervisar la estructura de los costes y la distribución de los márgenes y el valor añadido a lo largo de la cadena alimentaria.

Asimismo, el Observatorio reunirá a un máximo de 80 miembros, que representarán a las autoridades nacionales responsables de agricultura, pesca y acuicultura o la cadena de suministro alimentario, así como a organizaciones que representen a las partes interesadas activas en las distintas fases de la cadena: agricultores, proveedores de insumos, industria alimentaria, comerciantes, transporte, logística, comercio minorista y consumidores.

Los miembros también intercambiarán información sobre prácticas comerciales que afectan de forma positiva o negativa al buen funcionamiento de la cadena de suministro. También podrían compartirse estudios de casos sobre determinados productos o sectores.

La Comisión Europea espera que el Observatorio celebre su primera reunión en julio de 2024, presidida por la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea. El Observatorio se reunirá al menos dos veces al año en sesión plenaria y, si es necesario, también se organizarán reuniones ad hoc adicionales sobre temas específicos. De acuerdo con sus principios de



transparencia, todos los documentos relevantes (incluidos el orden del día y las actas) se publicarán en el registro de grupos de expertos.

La convocatoria de candidaturas estará abierta hasta el 13 de mayo y las organizaciones que presenten su candidatura deben estar inscritas en el [registro de transparencia](#) para su nombramiento.

Fuente: [Mercacei](#)

Almazara Óptima 4.0 revoluciona la producción de aceite con su innovadora réplica virtual de almazara

Almazara Óptima 4.0, liderado por la AEI INOLEO en colaboración con Amenduni Ibérica, IMS Pesaje, Specialized Security Hub S.L., Oleocampo SCA, Norlean M&P S.L y el Centro Tecnológico Metalmecánico y del Transporte, está culminando con éxito su segunda fase.

Durante la campaña 2023-2024, este proyecto ha perfeccionado su gemelo digital de almazara, mejorándolo visualmente con modelos 3D de las instalaciones de Oleocampo y la maquinaria de Amenduni, en estrecha colaboración con la experiencia de Norlean en gemelos digitales.

IMS ha contribuido proporcionando datos históricos y en tiempo real de los diferentes sensores disponibles en Oleocampo, mientras que INOLEO ha realizado análisis de calidad de aceite para alimentar modelos predictivos desarrollados por Cetemet, optimizando así el funcionamiento y la calidad de los aceites obtenidos.

SSHTEAM ha añadido una capa digital adicional al Gemelo Digital, enfocada en ciberseguridad, aumentando el valor del proyecto.

Como resultado, Almazara Óptima 4.0 proporcionará un conocimiento sin precedentes sobre la fabricación de aceite, reduciendo el riesgo de obtener un producto de menor calidad gracias a



decisiones más informadas y oportunas. La capacidad de realizar pruebas virtuales y predecir la calidad final del aceite de manera inteligente ayudará a reducir costos, consumo excesivo de recursos y generación de residuos contaminantes, garantizando una producción óptima de aceites de alta calidad.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

FIAB pide al Gobierno que permita el uso de agua reutilizada en la industria de alimentación y bebidas

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) ha solicitado al Gobierno español que, con las debidas garantías de seguridad sanitaria, autorice el empleo de agua reutilizada en la industria de alimentación y bebidas para tareas de limpieza de superficies, objetos y materiales susceptibles de entrar en contacto con los alimentos.

Esta petición, dirigida tanto a Presidencia del Gobierno como a varios ministerios relevantes, responde a una medida similar aprobada recientemente en Francia. Según estimaciones, la reutilización y reciclaje del agua en el país vecino podría generar ahorros de entre el 20% y el 25% en la extracción de este recurso vital para la industria agroalimentaria.

Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB, señaló que, si bien existe un respaldo mayoritario dentro de la administración a favor de la reutilización del agua, persisten obstáculos de competencias que impiden la aprobación de medidas que cuenten con todas las garantías de seguridad. En el sector de alimentación y bebidas, se estima que esta iniciativa podría representar un ahorro de agua de hasta un tercio del consumo total.

El sector industrial respalda el uso de agua regenerada siempre que sea técnicamente viable, considerando aspectos como la disponibilidad del recurso, su proximidad, la calidad y los estándares higiénico-sanitarios. Es importante destacar que la industria española ha realizado inversiones significativas en investigación, desarrollo e innovación en el tratamiento y regeneración del agua, posicionando al país como líder en este ámbito.

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícola jaén

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com



A pesar de estos avances, el uso de agua regenerada sigue limitado en España, destinándose principalmente a actividades con escaso retorno económico. FIAB busca fomentar un consumo sostenible del agua en la industria alimentaria, promoviendo la utilización de recursos disponibles y avanzando hacia una gestión más eficiente y responsable del agua en todas las etapas de la cadena de producción.

Fuente: [Oleorevista](#)

La DO Sierra Mágina y la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense celebran sus VIII Jornadas Aceite de Oliva Virgen Extra y Salud

La Denominación de Origen Sierra Mágina ha organizado un año más, junto al grupo de investigación Alimnova y la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, las Jornadas Aceite de Oliva Virgen Extra y Salud, un evento totalmente consolidado en la programación anual de este centro universitario.

Esta mañana se ha inaugurado su octava edición que tiene lugar durante hoy y mañana, tanto de forma presencial, en el Aula Cofares de la Facultad de Farmacia, como online. Las jornadas se pueden seguir a través del siguiente enlace: <https://meet.google.com/wsw-jadq-bnv>

Las encargadas de la apertura de las jornadas han sido la decana de la Facultad, Irene Iglesias Peinado, y la delegada de la Junta de Andalucía en Madrid, Teresa Astolfi González-Mogena. Ambas han puesto en valor la importancia del aceite de oliva virgen extra en la Dieta Mediterránea y los efectos saludables de ésta.

Estas jornadas, que se enmarcan en el Aula de Mágina, actividad patrocinada por Caja Rural de Jaén, recibieron el año pasado en Expoliva el tercer premio a la Difusión de la Cultura del Olivo 2023 de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). En esta edición colaboran la Universidad de Córdoba, la Fundación de la CRDO Queso Manchego, la Cátedra de Gastronomía Mediterránea y AEMO.



oliveCEPT
Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad
Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos

- Mayor rendimiento de AOVE
- Calidad mejorada
- Mejor eficiencia

Infórmate sin compromiso



Durante la jornada de hoy se han sucedido interesantes ponencias, como la historia y la evolución de las propias jornadas a cargo de M^a Cruz Matallana González, profesora titular del departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia; “El AOVE, alimento por excelencia en las distintas etapas de la vida”, que ha impartido la doctora María Ciudad Mulero, profesora ayudante del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia; o “Desde el olivo al aceite, cultivo, variedades, producción y características de los aceites

de oliva” a cargo del doctor José María Penco, director técnico de la Asociación Española Municipios del Olivo. Asimismo se ha celebrado una charla introductoria a la cata de aceites de oliva y una sesión práctica, ambas actividades dirigidas por la doctora Virginia Fernández Ruiz, profesora titular del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia y Jesús Sutil, gerente del Consejo Regulador de la D.O. Sierra Mágina. Por la tarde los protagonistas han sido “Sierra Mágina y salud. El olivo y sus acompañantes, alimentos saludables”, que ha tratado Esperanza Torija Isasa, catedrática de Nutrición y Bromatología y profesora honorífica de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia y la “Denominación de Origen como figura de calidad y diferenciación, el caso de la DO Sierra Mágina”, que ha impartido el gerente de esta entidad, Jesús Sutil.

Mañana jueves se tratarán asuntos como “El aceite de oliva en la cosmética facial: ¿invento romano?”, del que hablará Esperanza Torija Isasa; “AOVE y salud: difusión del conocimiento en publicaciones científicas” a cargo de la doctora Laura Domínguez Díaz, profesora ayudante del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia; “Últimos avances sobre efectos saludables de los componentes del AOVE”, que impartirá el doctor Feliciano Priego Capote, catedrático del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba; “El AOVE y la gastronomía”, tema que tratará el doctor Rafael Moreno Rojas, catedrático del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba; y “El Queso Manchego y su cata”, conferencia que impartirá Ana Gema Cuartero Peláez, jefa del panel de cata de la Fundación de la CRDO Queso Manchego.

En dicha jornada, que se financia con fondos Feader de la Unión Europea a través de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía y el Ministerio de Agricultura, han participado más de 60 personas de forma presencial así como decenas de personas de diferentes puntos de España y también del extranjero a través de internet.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



La espectroscopía aliada para detectar fitosanitarios en la aceituna

“Investigación en el empleo de espectroscopía y tecnologías complementarias en la detección de fitosanitarios in situ en aceituna entera”, Espectrolive, es un proyecto que tiene por objeto investigar la aplicación de tecnologías de espectroscopía y nariz electrónica para la detección de productos fitosanitarios en aceituna entera in situ con el fin de asegurar el cumplimiento de los límites reglamentados para estos compuestos en aceites de oliva.

Con todo ello se espera realizar una supervisión en tiempo real del proceso de producción que permita una identificación rápida de los problemas para adoptar medidas inmediatas relacionadas con la presencia de contaminantes, ayudando a reducir el desperdicio y mejorando la eficiencia y el control de calidad de los aceites de oliva, a la vez que se realiza una clasificación apropiada del fruto, antes de su molturación, para conseguir aceites con “residuo cero” con gran valor para el consumidor actual.

Espectrolive está financiado por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo dentro del marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia con un importe de 308.010 euros para su ejecución de mayo de 2023 a abril de 2024.

Su desarrollo está coordinado por INOLEO y entre sus socios se encuentra SECPHO ‘Southern european cluster in photonics AND’, AOTECH ‘Advanced optical technologies S.L.’, ISR ‘Integración Sensorial y Robótica S.L.’, la Universidad de Jaén (UJA), a través del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva, y la Universidad del País Vasco (UPV/EHU).

Objetivos

A partir de la idea planteada en este proyecto se han descrito un conjunto de objetivos específicos a desarrollar.



En cuanto a la nariz electrónica (ENOSE):

- se pretende realizar una selección de sensores MOS sensibles a la presencia de sustancias contaminantes seleccionadas en el proyecto;
- diseñar y desarrollar, a nivel electrónico y mecánico, un prototipo de ENOSE que permita, a escala de laboratorio, poner en contacto los gases emitidos por los lotes de aceituna con los sensores MOS seleccionados previamente; tomar medidas con el prototipo ENOSE de los lotes de aceituna y hojas generados;
- diseñar y desarrollar una metodología software para el procesado del flujo de información procedente de la ENOSE desarrollada a escala de laboratorio, con el objetivo de calibrar el sistema ENOSE y obtener modelos de clasificación.

Los objetivos específicos planteados para la visión hiperespectral son:

- configurar el sistema hiperespectral basado en el equipo Pika L 400 – 1000 nm de la casa Resonon y en cinta transportadora de laboratorio; realizar medidas de tipo “pushbroom” en las muestras generadas artificialmente;
- calibrar y validar los modelos de predicción basados en los cubos hiperespectrales adquiridos de las muestras seleccionadas e identificar las bandas de frecuencia más discriminantes desde el punto de vista cualitativo.

De igual forma, para los espectros Raman se busca optimizar los parámetros de adquisición de estos espectros para mejorar la resolución y precisión de los resultados, maximizando la relación entre señal y ruido; identificar y cuantificar la concentración de fitosanitarios específicos en las muestras; desarrollar modelos multivariantes para la clasificación de diferentes variedades de fitosanitarios y su evolución en función del tiempo; evaluar la sensibilidad y selectividad de la técnica en comparación con otras técnicas analíticas existentes; validar los resultados obtenidos mediante técnicas de validación cruzada y comparación con los valores de referencia.

Fuente: [Olimerca](#)



2º Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva

El Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Facultad de Química de la Universidad de la República (Uruguay) y la Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (Brasil) le dan la bienvenida al Segundo Congreso Latinoamericano de Aceite de Oliva (CLAO 2024).

La olivicultura latinoamericana en su conjunto se enfrenta a cambios cada vez más rápidos y a crecientes desafíos mundiales, por lo que este Congreso busca realizar aportes sobre temas relevantes para la comunidad científica y para el sector productivo.

El Comité Científico se encuentra abocado a la organización de un programa académico que cuenta con oradores de reconocida trayectoria nacional e internacional. Además se contará con sesiones de póster en las cuales los participantes podrán brindar y discutir los resultados de sus trabajos de investigación.

Además de las **conferencias** y sesiones de posters, se realizará una exposición y degustación de aceites de oliva de nuestra región.

Fuente: **CLAO 2024**

The advertisement for LABORATORIO unaproliva is divided into two main sections. The top section has a white background and contains the company name 'LABORATORIO unaproliva' on the left, accompanied by a logo of four colored spheres. To the right, it lists contact details: 'LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA', 'NIF/CIF A-23319619', 'Domicilio: Pol.Ind.Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN', 'Telefono 953 240 530 Movil 601 430 255', 'Correo Electronico: Lab@laboratoriounaproliva.com', and 'www.laboratoriounaproliva.com'. The bottom section features a blue background on the left with the text 'Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva' and 'NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ'. The right side of this section shows a close-up photograph of a gloved hand using a pipette to transfer liquid into a test tube, with other laboratory glassware visible in the background.

