

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*11 de julio de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

**JORNADAS**



Precios en origen de los aceites de oliva: de lo incierto a lo inédito.

Sostenibilidad, digitalización, agricultura 4.0 y germoplasma del olivo en la RIM de Córdoba.

La Cámara de Comercio de España lanza ayudas para la certificación de exportaciones fuera de la UE.

Apertura de la ventanilla para solicitar las ayudas del Plan Renove.

La Diputación pone en marcha el XX Premio Internacional de Cocina con AOVE.

Andalucía impulsa las aceitunas y el aceite de oliva en India.



### Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en [CaixaBank.es/agrobank](https://www.caixabank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



**AgroBank**

# Precios en origen de los aceites de oliva: de lo incierto a lo inédito

Varios están siendo los elementos que están llevando a los aceites de oliva, en cuanto a sus cotizaciones en origen, de una situación incierta a un caso inédito que rompe a diario la vigencia de las cotizaciones del día anterior. Así lo asegura **Juan Vilar**, consultor estratégico, analista oleícola internacional y profesor de la Universidad de Jaén (UJA), en este artículo.

El caso más parecido que hemos experimentado de forma reciente se remonta a la campaña 2016/17, cuando en origen -y de forma combinada- la media de las tres categorías ascendió a 4,21 euros/kg. como punto culminante antes de comenzar a ceder en sentido opuesto.

Pero, ¿cuáles son los motivos de dicha situación? En primer lugar, existen factores de carácter exógeno al sector que están incidiendo en las cotizaciones. Por un lado, la apreciación de los costes energéticos, de los combustibles, de las cotizaciones de productos sustitutivos, de los fertilizantes o tipos de interés, entre otros, se han traducido en un incremento de los precios en origen de los aceites de oliva.

El factor de mayor incidencia y más decisivo es la climatología, elemento de tendencia incierta que en la actualidad provoca cotizaciones inéditas.

No obstante, otros han sido los factores que en mayor medida están influyendo en la apreciación de las cotizaciones en origen de todas las categorías y que en este caso sí son endógenos al sector. Por un lado, la climatología está resultando un factor fundamental a la hora de establecer los precios en origen; las escasas precipitaciones y excesivas temperaturas en momentos inadecuados han incidido de forma directa en la producción de aceite de oliva, no sólo en el ámbito nacional, sino también en el internacional. Una pertinaz sequía que ha afectado a los olivares de secano -los cuales suponen el 70% del total de la superficie olivarera- y cuya persistencia ha originado la disminución de las fuentes hídricas en un 30% del olivar irrigado en el planeta. Así pues, la escasez de agua está mermando la cosecha actual y castigando las expectativas productivas, provocando -por la simple relación entre oferta y demanda- que las cotizaciones se eleven con una solidez, solvencia y tendencia incierta que en la actualidad nos sitúa ante un complejo escenario en el que resulta difícil prever que cedan, al menos en el corto plazo.



## ¿Cómo ejerce la climatología su influencia sobre los precios en origen?

La climatología es el vector que mayor incidencia tiene tanto en la evolución positiva de los precios como en la negativa. Se trata del elemento que en mayor medida ejerce su tracción en las cotizaciones y en el menor de los plazos. En el contexto de un periodo de sequía persistente, por la propia naturaleza del cultivo -en el que la mayor parte de la superficie es de secano-, la oferta total (enlace y producción) pasa a ser inferior a la teórica demanda, equilibrándose vía precio elevando las cotizaciones en origen semana tras semana; mientras que de forma gradual se va erosionando el consumo en el lineal, si bien este vector actúa más a largo plazo. Si comparamos el primer semestre del año 2022 con el actual, en España el mercado doméstico ha cedido un 51%, y ese deterioro será mayor cuanto más tiempo se mantenga esta crisis de oferta.

## ¿De qué forma afectan conjuntamente los distintos vectores en el precio?

Como hemos visto, la climatología -esto es, la falta de lluvias- incide negativamente en la producción y, por ende, en la disponibilidad de aceites de oliva, mientras que los precios ascienden tanto en origen como en el lineal, contribuyendo al deterioro del consumo. Nos encontramos en un ciclo en el que el descenso de consumo se ha adecuado de forma plena a la oferta vía precio y en un momento determinado la tendencia dibujará un valor máximo, coincidiendo con el cambio de ciclo climático. Así, las lluvias ejercen de multiplicador de la producción, de forma repetida y durante varias campañas, generando -debido al mencionado deterioro experimentado en el consumo- una crisis de demanda, llevando a los precios a situaciones inéditas como las registradas durante la campaña 2018/19 -1,56 euros/kg. de aceite de oliva de media en origen-. Por tanto, los ciclos se repiten a través de la historia, siendo lo más difícil anteponerse al momento del punto de inflexión, que vendrá dado por los factores mencionados: la climatología, la superficie, la disponibilidad de aceite en forma de producción y enlace, y el consumo. Pero, sin duda, el factor de mayor incidencia y más decisivo es la climatología, elemento de tendencia incierta que en la actualidad provoca cotizaciones inéditas.

Fuente: [Mercacei](#)

# Sostenibilidad, digitalización, agricultura 4.0 y germoplasma del olivo en la RIM de Córdoba

El ministro ha querido concretar junto con el rector de la Universidad de Córdoba, Manuel Torralbo, las visitas de campo que se llevarán a cabo durante la Reunión Informal de Ministros (RIM) de Agricultura que se celebrará entre el 3 y el 5 de septiembre en Córdoba.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA: SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota

Bajo el título “Las nuevas tecnologías para una agricultura más resiliente frente al cambio climático”, además del encuentro de debate, la reunión incluirá una visita de campo a la Finca Experimental de Rabanales, donde se podrá observar los resultados de la combinación de una agricultura sostenible y la digitalización.

Durante esta cita, se llevarán a cabo presentaciones para exponer la agricultura 4.0 como un modelo sostenible para mejorar la rentabilidad de las explotaciones; así como el desarrollo de la agricultura de conservación para alcanzar los compromisos de la nueva Política Agraria Común (PAC) y la Agenda 2030.

Como principal productor mundial de aceite de oliva, la siguiente visita que se realizará será al Banco Mundial de Germoplasma de olivo. Desde este centro se movilizan los recursos genéticos del olivo y se promueven actividades de premejora del olivo desde el desarrollo de herramientas tecnológicas fáciles de usar. Para el ministro estas visitas son una muestra de que “a parte de la producción agroalimentaria, desde el punto de vista de la investigación y de la innovación tecnológica, España está también a la cabeza de la producción europea”

### Inteligencia Artificial

En el encuentro con el rector de la UCO, el ministro y el rector también han hablado de los trabajos desarrollados por la Universidad y el Ministerio en una hoja de ruta de la inteligencia artificial (IA) para el sector agroalimentario. España participa en el único proyecto europeo de IA que contribuye a un sector agroalimentario más circular para lograr una economía más sostenible, asequible, eficiente y sostenible.

Planas también ha señalado a la IA y la apertura del debate sobre las nuevas técnicas de edición genética como uno de los mejores instrumentos para hacer frente al cambio climático.

En el programa de trabajo 2021-2022 del “Programa Europa Digital”, la Comisión Europea lanzó una convocatoria en 2022 para apoyar una única red de espacios controlados de pruebas para el sector agroalimentario o “Agrifood TEF” con el objetivo de fomentar la transformación digital con inteligencia artificial y tecnologías robóticas impulsadas por este tipo de inteligencia.

El ministro también ha destacado que en la RIM de Córdoba será uno de los escenarios de discusión de la reciente propuesta de la Comisión Europea sobre la regulación de las nuevas técnicas genómicas (NTG) aplicadas a las plantas. “Esperamos que durante la Presidencia española del Consejo de la Unión Europea se llegue a una conclusión política al respecto”, ha comentado.

Fuente: [Efeagro](#)

**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



# La Cámara de Comercio de España lanza ayudas para la certificación de exportaciones fuera de la UE

Las pequeñas y medianas empresas que quieran exportar fuera de la Unión Europea (UE) ya pueden solicitar ayudas de hasta 20.000 euros para la certificación internacional de sus productos y servicios. Esta línea de ayudas de "Certificación Internacional" se incluye en el programa "Mentoring y Apoyo a la Internacionalización" puesto en marcha por la [Cámara de Comercio de España](#), como entidad colaboradora de la Secretaría de Estado de Comercio. El programa está financiado por los Fondos Next Generation a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

La empresa beneficiaria podrá recibir hasta 20.000 euros, sobre un presupuesto máximo de 25.000, para financiar consultoría asociada a la certificación; costes de envío, devolución y/o destrucción de muestras; coste de los ensayos de laboratorio (en España o en destino); emisión de la certificación/homologación; coste de realización de auditorías; coste de renovación/mantenimiento de certificados, si bien tendrán carácter prioritario en lo que a apoyo se refiere, certificaciones de primer año; y traducción y legalización de documentos.

Además, serán susceptibles de ser cofinanciados los gastos derivados del proceso de certificación de proyectos ya iniciados o finalizados, siempre que éstos se hayan realizado a partir del 1 de enero de 2023.

Las ayudas pueden solicitarse a través de la Sede Electrónica de la Cámara de España, siempre que se cumplan los siguientes requisitos: ser una pyme con una facturación superior a 1 millón de euros; disponer de producto, servicio o marca propia; ser empresa exportadora, sólo si se solicita una certificación de carácter voluntario; cumplir con los requisitos exigidos en el artículo 13 de la Ley General de Subvenciones 38/2003, de 17 de noviembre; cumplir la norma de mínimos que exige la Unión Europea; no tener la consideración de empresa en crisis, conforme a lo dispuesto en el Reglamento 651/2017 de 17 de junio de 2014.

Las ayudas a la "Certificación Internacional" constituyen la primera línea de actuación del programa "Mentoring y Apoyo a la Internacionalización" cuyo objetivo es favorecer la apertura de nuevos mercados o mejorar el posicionamiento exterior de las pymes exportadoras.

La Cámara de Comercio de España ha habilitado una [web](#) en la que obtener toda la información y además acceder a la convocatoria de ayudas.

Fuente: [Mercacei](#)

**NUTRI NAV**

¿Sacas hasta la última gota  
a tu software de gestión?  
Nosotros te decimos cómo

[Solicita una demo](#)

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID    Telf. 900 909 619    info@nyanet.es    basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central    www.nutrinav.es



# Apertura de la ventanilla para solicitar las ayudas del Plan Renove

El BOE ha publicado con fecha de 24 de junio de 2023, el extracto de la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), por la que se convocan las ayudas correspondientes al Plan de Renovación del Parque Nacional de Maquinaria Agrícola (PLAN RENOVE) para el ejercicio 2023.

Con un presupuesto total de 9.545.350 de euros, las ayudas irán destinadas a la adquisición de los siguientes **tipos de máquinas nuevas**:

- a) Tractores agrícolas.
- b) Máquinas automotrices, de recolección, de aplicación de productos fitosanitarios y fertilizantes, cisternas automotrices para aplicación localizada de purines y equipos de manipulación y carga.
- c) Máquinas arrastradas o suspendidas, sembradoras directas, cisternas para purines y dispositivos de aplicación localizada de los mismos, abonadoras, equipos de aplicación de productos fitosanitarios, y trituradoras de residuos de cosecha y poda.

## Plazo para las solicitudes

El plazo de solicitudes se abre el día 7 de julio de 2023 y finaliza el 15 de septiembre de 2023 o cuando se agoten los fondos.

Las máquinas pueden adquirirse a partir del día 25 de julio y, en todo caso, deben haber sido compradas antes de la presentación de la solicitud de ayuda. Entre los requisitos que establece la normativa para la máquina a entregar figura el estar en condiciones de uso y no de abandono, debiendo tener pasada la ITV en los casos en que sea exigible, aunque se admite que tenga una caducidad de dos años.

La cuantía de la ayuda dependerá del tipo de máquina. Para tractores, por ejemplo, se establece una cuantía base de 120 euros por kilowatio de potencia del tractor a retirar, cuantía que podrá tener determinados incrementos siempre que la cuantía máxima no sobrepase los 20.000 euros, ni el 30% del coste total de adquisición.

Fuente: [Oleorevista](#)



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

# La Diputación pone en marcha el XX Premio Internacional de Cocina con AOVE

La Diputación Provincial de Jaén ha puesto en marcha la vigésima edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) “Jaén, paraíso interior”, cuya final se celebrará el próximo 11 de octubre en el marco de San Sebastián Gastronomika. El diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, ha presentado hoy este certamen que “está consolidado en el tiempo como una iniciativa de fomento de la gastronomía y de la inclusión y la utilización del aceite de oliva virgen extra como alimento importante en la misma”, además de que posibilita “trabajar con el sector de la hostelería y los grandes chefs de nuestro país para que sean prescriptores de opinión en la promoción del AOVE”, ha señalado Lozano.

En esta línea, el diputado de Promoción y Turismo ha mostrado su satisfacción por que este certamen alcance su vigésimo aniversario. “Es un aniversario especial, en el que queremos darle mayor promoción y trabajar de forma más incardinada con el sector de la gastronomía y de la hostelería”, por lo que “vamos a continuar con la línea que marcamos en el año anterior de colaborar con San Sebastián Gastronomika, que es uno de los congresos más importantes a nivel mundial de gastronomía, que aglutina a los mejores cocineros y cocineras del mundo y creemos firmemente que es el espacio para situar al aceite de oliva virgen extra y, especialmente, a los Jaén Selección en lo más alto de la gastronomía”.

Hasta el próximo 8 de septiembre estará abierto el plazo para la presentación de recetas a este concurso, que está dotado con un único galardón de 8.000 euros. Cada cocinero que se inscriba en este certamen –un proceso que podrán realizar a través de la web [www.jaenparaisointerior.es](http://www.jaenparaisointerior.es)– podrá presentar solo un plato, en cuya elaboración tendrá que primar la utilización de los AOVE “Jaén Selección” 2023 -Oro Bailén Picual, Dominus Cosecha Temprana, Puerta de las Villas, Oro de Cánava, Esencial Olive, Pradolivo, Señorío de Camarasa, y el ecológico Aceite Supremo–.

Entre las recetas presentadas a esta edición, un jurado integrado por representantes de San Sebastián Gastronomika y de la Diputación de Jaén, así como por cocineros de reconocido prestigio y periodistas gastronómicos, seleccionará un total de ocho, que serán las que se elaboren durante la final del concurso en la jornada del 11 de octubre en el Palacio Kursal de San Sebastián. En el proceso de selección de los platos finalistas, el jurado valorará especialmente el maridaje del AOVE con los ingredientes utilizados en los mismos, así como la presentación y la innovación de cada una de las recetas presentadas.



**Coragro**  
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en  
Seguros Agroalimentarios*

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



En la final de este certamen –que se desarrollará en directo en el marco de San Sebastián Gastronomika, ante jurado y público– los ocho chefs seleccionados dispondrán de un tiempo total de 75 minutos para la elaboración de sus recetas, de los cuales 45 serán para la realización de las mismas en la cocina central del Kursal y 30 para finalizarlas y emplatadas en la sala del jurado. En la presentación de estos platos ante el jurado, los finalistas tendrán que explicar los ingredientes utilizados en los mismos, las técnicas empleadas y el maridaje de los aceites seleccionados.

Este concurso de cocina “forma parte de una estrategia que mantiene la Diputación en defensa de la calidad en la producción de los AOVE y de los Jaén Selección” con el objetivo de “conseguir una mayor visibilidad del aceite de oliva virgen extra, especialmente en un momento de dificultad para el sector como el actual debido a la sequía”, ha recordado Lozano. Asimismo, para el diputado de Promoción y Turismo este Premio de Cocina “ayuda a la promoción y comercialización del aceite de oliva virgen extra y contribuye a defender que en nuestro modelo turístico uno de los pilares es nuestra gastronomía”.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## Andalucía impulsa las aceitunas y el aceite de oliva en India

Andalucía TRADE ha organizado un total 275 reuniones de negocio para cinco firmas agroalimentarias andaluzas con 55 agentes indios en un encuentro comercial que ha tenido lugar en las ciudades de Delhi y Bombay, del 19 al 23 de junio.

En concreto, las empresas participantes proceden de Sevilla (Grupo Ybarra y Oleoestepa), Córdoba (Anfora Quality Products y Almazaras de la Subbética) y Jaén (Acesur) son todas comercializadoras de aceite de oliva virgen extra y sus variedades, y de aceitunas de mesa.

El objetivo de esta acción ha sido impulsar el consumo de aceitunas y de aceite de oliva en India, un mercado de oportunidad, ya que es el país más poblado del mundo y donde existen ya 300 millones de consumidores potenciales pertenecientes a la clase media con un poder adquisitivo en aumento y unos hábitos de consumo cada vez más saludables

Actualmente, India es el cuarto destino asiático del oro líquido andaluz. Andalucía es la comunidad líder en ventas de aceite de oliva a Asia, con unas exportaciones de 117 millones de euros el primer





cuatrimestre del 2023, que suponen el 70% de las ventas nacionales, muy por delante de la segunda más exportadora, Cataluña, con el 18,2% del total. Con este contexto, los informes de Andalucía TRADE revelan que el aceite de oliva se está introduciendo en el mercado indio, y supera en el primer cuatrimestre de 2023 los 9,9 millones de euros, con un avance del 31%.

Respecto al sector de la aceituna de mesa, la agencia andaluza también encuentra en Asia un mercado en potencia, tras los datos de exportaciones del primer cuatrimestre de 2023, que registran unas ventas por valor de 31 millones de euros, lo que supone el 88% de la factura nacional al continente.

### **Diversificación de mercados**

Con esta misión se continúa la estrategia de diversificación de mercados que desarrolla de la Agencia para la Transformación y el Desarrollo Económico-Andalucía TRADE, que tiene como fin impulsar las ventas del aceite de oliva andaluz más allá de sus mercados naturales, Europa y América, ampliando especialmente a los dos nuevos grandes mercados mundiales, China e India. Los informes de la agencia destacan que el aceite de oliva es considerado un producto gourmet en India, con una variedad de opciones aún desconocidas para los compradores.

India ha experimentado un notable aumento en el consumo de alimentos procesados y saludables en los últimos años, tanto a través de canales de distribución tradicionales como en el comercio online. Este fenómeno se debe en gran medida a la rápida digitalización que está teniendo lugar en el país, lo cual ha impulsado el crecimiento del comercio electrónico. Se proyecta, además, que el ecommerce en India crecerá entre un 25% y un 30% anual hasta 2026.

Los informes de la agencia destacan que el aceite de oliva es considerado un producto gourmet en India, con una variedad de opciones aún desconocidas para los compradores.

Esta acción, que se ha vinculado tradicionalmente a la industria del aceite de oliva en exclusiva, se ha ampliado este año también al sector de la aceituna de mesa, para potenciar su consumo en el mercado indio. En el caso de la aceituna de mesa, a pesar de que a día de hoy no es un alimento habitual en la dieta india, el producto encaja perfectamente en su gastronomía. Este hecho se une a la tendencia creciente de adquirir productos de importación provenientes de países que, como España, son un referente en alimentación. Además, el alto valor nutricional de la aceituna de mesa unido a su versatilidad en la cocina convierte el producto en un alimento fácil de incorporar a todo tipo de platos.



## Líder en aceite de oliva

Andalucía es la comunidad líder en exportaciones de aceite de oliva a Asia en el primer cuatrimestre de 2023, con unas ventas de 117 millones de euros, el 70% de la factura nacional. Por su parte, India, es el mercado que más crece de los cinco primeros asiáticos, con un alza del 31%, que lo colocan como cuarto destino de ventas del continente, con 9,9 millones de euros, el 8,6% del total.

Japón es el primer mercado con 35 millones, el 29,7% del total de las ventas nacionales, y un crecimiento del 21,1% interanual, la tercera mejor subida del Top10. En segundo lugar, China, con 13,2 millones, el 11,4% del total, a pesar de un descenso del 45%; seguido de Arabia Saudí, con 12,2 millones, el 10,5% del total, y una subida del 14%.

Respecto a las provincias, Sevilla es la provincia líder en exportaciones en Asia durante el primer cuatrimestre de 2023, con una factura que alcanza los 73 millones de euros, y concentra el 63% de las ventas de toda Andalucía, a pesar de un descenso del 3,7%. En segundo lugar, Córdoba con 18,7 millones y una bajada del 31%; seguida de Málaga, con 12,7 millones, y un descenso del 4,4%.

En cuarto puesto, está Jaén, con 7,2 millones y subida del 18,8%; le sigue Granada con 4,6 millones y bajada del 25,9%; Almería con 53.000 euros y la mejor subida de las provincias, gracias a un alza del 99%; y, por último, Cádiz con 22.000 euros y descenso del 96% interanual.

## Andalucía, 9 de cada 10 aceitunas

Respecto a las ventas de aceituna de mesa en el primer cuatrimestre de 2023, Andalucía vende prácticamente nueve de cada diez euros que exporta España a Asia, con 31 millones de euros, es decir, el 88% de las ventas nacionales.

Las provincias de Sevilla y Córdoba concentran el 91% de las ventas de aceitunas al continente asiático, y la primera es líder, con unas exportaciones por valor de 20,9 millones, el 67% del total andaluz, y un aumento del 4,1%. Córdoba, la segunda más exportadora, vende 7,7 millones de euros, que suponen el 24,6% del total de ventas; y le sigue Málaga, con 2,6 millones de euros, el 8,4% del total de la factura andaluza.

Respecto a los mercados, se destaca que Arabia Saudí concentra el 51% del total de ventas, con unas exportaciones de 16,1 millones de euros y una subida del 11,5%; seguido de Emiratos Árabes Unidos, con ventas de 2,4 millones, el 7,8% del total, y de Corea del Sur, con 2,4 millones, que suponen el 7,7% del total de ventas.

Fuente: [Olimerca](#)



**LABORATORIO unaproliva**

**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  
www.laboratoriounaproliva.com

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ



ALMAZARA  
Pepe Ginia

# CURSO CATA



## ► Sobre el Curso

Una formación organizada por Olis d'almassera C.V. Infaoliva (Asociación Valenciana de industriales privadas), entidad que apuesta firmemente por la formación la mejora al profesional de la almazara y agrupación del sector, impartido por el laboratorio Unaproliva de Jaén con una amplia experiencia en el mundo de la cata y sensorial.

En este curso se analizará:

- Nociones básicas del reglamento de los diferentes tipos de aceites
- Información de parámetros fisi-químicos.
- Introducción a parámetros organolépticos.
- Conocimientos básicos de cata.

## ► Dirigido a:

- Profesionales del sector oleico.
- Maestros, técnicos de almazara y jefe de producción.
- Personas deseen aprender y apreciar un AOVE.

## ► Objetivo:

- 1.- Formación específica para el profesional.
- 2.-Curso de aprendizaje practico.
- 3.-Curso nociones para catar una aceite.

## PROGRAMA

### 1ª Jornada 12 de julio

9.00-9.30 Bienvenida y presentación.  
9.30 11.00 introducción a los parámetros Físicos-químicos (Reglamentación Vigente, parámetros de calidad, parámetros de pureza.)  
11.00-11.30 coffe break.  
11.30-13.00 Soluciones Perialisi en recolección temprana.  
13.00-14.00 Introducción al análisis sensorial.(El método de panel test, atributos + y atributos -).  
14.00-16.00 Comida.  
16:00-17:30 Factores que afectan a la calidad de los aceites ( Practico: agrónómico, producción, almacenamiento).

### 2ª Jornada 13 de Julio

9.00-11.00 Tecnología de espectroscopia NIRS y sus aplicación al análisis de (aceituna, aceite y orujo) TECNOLOGIA FOSS  
11.00-11.30 Coffe break.  
11.30 -13:30 gestión integral de almazara y sus beneficios en las almazaras 4.0 . TECNOLOGIA GIA ITEA

-CON ESTOS PRECIOS INCLUYE:  
COMIDA DE LOS 2 DIAS



► SOCIOS DE:  
Olis D'Almassera C.V. y Infaoliva



► NO SOCIOS

## ► Impartido por : MARIOLA



LUGAR Y CONTACTO: NAVARRÉS  
Almazara Pepe Ginia  
Prolongación Maestro Serrano S/N  
Tel: 605997811 - Pepe Ginia

ORGANIZA:



COLABORAN:



PATROCINAN: FOSS

