

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*13 de septiembre de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa.

El Gobierno estima la campaña de aceite de oliva por debajo del millón de toneladas.

La producción de aceite de oliva en Granada caerá un 51%.

El año dorado del aceite de orujo.

Nicolás Ruiz, rector de la UJA: "El liderazgo que la Universidad de Jaén ejerce en el ámbito oleícola es indiscutible"

Un total de 37 chefs se han presentado al XX Premio de Cocina con AOVE "Jaén, paraíso interior", cuya final disputarán el 11 de octubre en San Sebastián Gastronomika los 8 cocineros que se seleccionen.



### 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://CaixaBank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



# Documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa

Ya se encuentra disponible la siguiente documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa en la web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Podrán encontrar los documentos en el siguiente enlace:

- Avance de Situación de Mercado del Sector del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa (datos a 31 de agosto de 2023):

<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/avances.aspx>

Fuente: MAPA

## El Gobierno estima la campaña de aceite de oliva por debajo del millón de toneladas

Aunque la campaña 2023/24 será superior a la anterior, no será “significativa” y se quedará por debajo del millón de toneladas, según ha estimado el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas. En la rueda de prensa celebrada después de la reunión del Consejo de Ministros, Planas ha afirmado que la campaña de 2023/2024 que comienza en octubre será “más importante en volumen” que la anterior de 2022/2023, aunque probablemente se sitúe por debajo de ese millón de toneladas.

No obstante, ha matizado que todavía es pronto para hacer una evaluación, la cual se espera para mediados de octubre, en función de los datos proporcionados por las comunidades autónomas.

La campaña actual ha estado marcada por la caída de la producción en un 55 % debido a la sequía, en torno a las 663.000 toneladas, y por los precios del aceite de oliva en máximos históricos.



El ministro de Agricultura ha subrayado que el abastecimiento del mercado se ha podido mantener por el “stock” de enlace entre campañas, que estará por encima de las 200.000 toneladas a finales de septiembre, de cara a la nueva recogida.

Las importaciones de aceite de oliva también se han visto limitadas por las circunstancias meteorológicas, que no solo afectan a España, sino también a la zona productora de la cuenca mediterránea, según Planas. Y ha recordado que las últimas dos campañas han sido “muy cortas”, lo que está relacionado con unos precios más altos, y ha añadido que las últimas lluvias han podido beneficiar a cultivos permanentes como el de la aceituna, que se encuentra en fase de engorde.

Fuente: [Interempresas](#)

## La producción de aceite de oliva en Granada caerá un 51%

La provincia de Granada se enfrenta a una pérdida de del 51,5% en la producción de aceite de oliva respecto a la media de las últimas cinco campañas, tal y como señala un informe elaborado por Cooperativas Agroalimentarias de Granada, Faeca.

Según estas previsiones, la producción alcanzará las 56.500 toneladas de aceite en la provincia, mientras que la media de las últimas cinco campañas es de 116.570 toneladas, una situación que según el director de Cooperativas Agroalimentarias de Granada, Gustavo Ródenas, ha calificado de grave para el conjunto del sector.

Ródenas, que ha recordado que el sector cooperativo de Granada supone un 70% de toda la producción provincial, ha avanzado que las cooperativas sufrirán una pérdida de producción de 42.000 tn de aceite en la próxima campaña con respecto a la media de las últimas cinco campañas.

Según Cooperativas, la producción de aceite de oliva en Granada alcanzará las 56.500 toneladas de aceite en la provincia, mientras que la media de las últimas cinco campañas es de 116.570 .

Además, ha explicado, si se toma como referencia el precio medio del aceite de este año (5,85 euros/kg, según datos de la Junta de Andalucía), la estimación apunta a unas pérdidas económicas

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA  
SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life  
Kubota

de 351,4 millones de euros en la provincia, de los que 246 millones corresponden al sector cooperativo.

## Pérdida de empleo

Estas previsiones también tendrán su reflejo en el empleo generado en el sector, según el director de Cooperativas Agroalimentarias de Granada, que ha afirmado que se prevé una pérdida de 526.500 jornales en la campaña 2023/2024 con respecto a una campaña media, incluyendo 24.500 jornales que corresponden al sector industrial (17.000 en almazaras cooperativas). En total, la reducción de jornales supondrá una pérdida de 31,6 millones de euros, que dejarán de percibir los jornaleros o trabajadores del campo.

“La provincia de Granada va a ser una de las más perjudicadas porque nuestro olivar es tradicional y de secano, y especialmente, las comarcas de Los Montes y el Altiplano van a sufrir en mayor medida los efectos de la sequía”, ha afirmado Gustavo Ródenas, que ha asegurado que Cooperativas Agroalimentarias “está trabajando, en coordinación con el resto de administraciones, para abordar esta situación y prestar apoyo a los agricultores granadinos”.

Fuente: [Olimerca](#)

## El año dorado del aceite de orujo

El incremento de precios del aceite de oliva en el lineal no sólo ha supuesto una caída del consumo en el mercado interior, sino que además está provocando un giro en la tendencia de los consumidores a la hora de elegir otro aceite alternativo para su uso doméstico.

Concretamente según los últimos datos elaborados por la Consultora NIQ, hasta agosto de 2023, se ha observado un aumento de la demanda en volumen del 11,4% y de un 57% respecto a la evolución del valor de la categoría de aceite de orujo de oliva.

Así, tal y como desde Olimerca hemos podido comprobar en los distintos lineales de las principales cadenas de distribución, aprovechado el tirón alcista de los precios del aceite de oliva, las marcas blancas de aceite de orujo se han posicionado a precios que van desde los 3,79€/litro en los centros comerciales del Alcampo a los 5,55€/litro en los lineales de Carrefour, pasando por los 4,95€/litro en los centros comerciales de Ahorramás y DIA.

**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@grupoleicolajaen.com](mailto:bioland@grupoleicolajaen.com)



Un precio realmente interesante para los refinadores dado que en origen y a granel el aceite de orujo refinado supera ligeramente los 3,00€/kg.

En resumen, unos PVP nunca vistos en esta modalidad de aceite que se ha convertido en una alternativa frente a otras grasas vegetales como el aceite de girasol o de semillas que han caído un 68% en volumen en la TAM agosto/22/23.

Fuente: [Olimerca](#)

## Nicolás Ruiz, rector de la UJA: "El liderazgo que la Universidad de Jaén ejerce en el ámbito oleícola es indiscutible"

El Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) publicó el pasado 15 de junio el nombramiento de Nicolás Ruiz Reyes, catedrático de Teoría de la Señal y Comunicaciones, como rector de la Universidad de Jaén (UJA). Mercacei ha tenido la oportunidad de entrevistarle para conocer cómo afronta esta nueva etapa profesional cargada de retos, así como la labor de la institución jiennense en el sector del olivar y del aceite de oliva.

### ¿Cómo afronta esta nueva etapa? ¿Qué valores caracterizarán su gestión como rector?

Con muchas ganas e ilusión, ya que tenemos por delante una andadura ilusionante de seis años en la que apostaré por un modelo de gobernanza abierta y participativa, en el que la autonomía y la rendición de cuentas sean partes esenciales de la actuación de los órganos de gobierno. La calidad democrática, la cultura de la transparencia y la participación serán principios básicos de nuestras actuaciones dirigidas a fortalecer la ética e integridad institucional, a los que incorporaremos nuevos recursos para la gestión de información y la toma de decisiones. Asimismo, apostaré por una gobernanza apoyada en valores humanistas y centrada en las personas que facilite la gestión del cambio y la transformación social. En este sentido, una de las señas de identidad de mi programa de gobierno será la contribución, de manera esencial, al desarrollo territorial. Porque nuestro proyecto no se circunscribe únicamente a la UJA, sino que va mucho más allá, está pensado para contribuir



**NUTRI NAV**

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

[Solicita una demo](#)

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



también de manera decisiva a la transformación y desarrollo de nuestro territorio a todos los niveles: económico, social y cultural.

### **El papel de la universidad en materia de I+D+i es indiscutible. ¿Qué labor desempeña la UJA en el sector del olivar y del aceite de oliva?**

Aunque son varias las áreas en las que la universidad destaca y es referente en materia de I+D+i, a nadie se le escapa que, por el territorio en el que se ubica, con sus más de 66 millones de olivos, el liderazgo que la Universidad de Jaén ejerce en el ámbito oleícola es indiscutible, tanto desde el punto de vista formativo, como de investigación y de transferencia del conocimiento. Pero tenemos que seguir avanzando, en ésta y en el resto de áreas de conocimiento con el objetivo de mejorar determinados indicadores clave, como son la captación de fondos externos a través de convocatorias competitivas de proyectos de investigación, especialmente aquellas de carácter internacional, y de contratos de transferencia con empresas e instituciones; la retención y atracción de talento científico e innovador; y la internacionalización de la actividad investigadora.

### **¿Qué ha supuesto para la UJA la creación del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva? ¿Quién integra este centro y cuáles son sus objetivos?**

La creación del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la Universidad de Jaén, a partir del Centro de Estudios Avanzados que ya existía, ha contribuido a potenciar la actividad formativa, de investigación y de transferencia del conocimiento en torno al sector oleícola. A través de este organismo, la Universidad de Jaén genera y aplica el conocimiento científico y tecnológico al sector, consiguiendo así el fomento de I+D+i del aceite de oliva y el olivar, la colaboración entre investigadores de diferentes ámbitos del conocimiento en proyectos de investigación multidisciplinarios, así como el incremento de la cooperación con empresas en investigación, desarrollo e innovación, con el fin de mejorar la transferencia del conocimiento al sector industrial. Este centro tiene como objetivo liderar la investigación, el desarrollo y la innovación en todos aquellos aspectos relacionados con este ámbito, promoviendo una red de investigadores que trabajen, en colaboración con todos los agentes del sector, en ampliar el conocimiento en el olivar y los aceites de oliva y en generar innovaciones que permitan introducir mejoras en todas las fases del ciclo productivo, para favorecer así la modernización, profesionalización y mayor productividad del sector. En la actualidad, está compuesto por un centenar de investigadores de la Universidad de Jaén pertenecientes a 17 grupos de investigación, estructurados en un total de ocho unidades de investigación: Bioquímica, Ecología, Genómica, Ingeniería de Procesos, Química Analítica, Robótica y Automatización, y Salud y Epidemiología.



**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



## ¿Qué departamentos de la UJA y grupos de investigación sobre olivar y aceite de oliva destacaría?

Por encima de algún grupo en concreto, me gustaría destacar que en la Universidad de Jaén actualmente hay 126 grupos de investigación, de los que 71 desarrollan labores de investigación y transferencia en olivar y aceites de oliva distribuidos en las distintas áreas científico técnicas. En este sentido, la UJA cuenta con equipos expertos en distintas disciplinas que investigan desde el cultivo y el cuidado del olivar, la recogida de aceituna o la extracción del aceite de oliva, hasta el aprovechamiento de los residuos agrícolas generados en el proceso, la automatización, la digitalización, la comercialización, venta y distribución del aceite elaborado o sus propiedades beneficiosas para la salud, entre otros temas, cubriendo así toda la cadena de valor. El peso específico que representa la producción científica de estos 71 grupos respecto al total de grupos de la Universidad de Jaén, es de algo más del 55% en la última década (2013-2022).

## ¿Qué proyectos relacionados con el sector del olivar y del aceite de oliva está llevando a cabo la UJA en la actualidad?

En la actualidad, la Universidad de Jaén participa en 46 proyectos de investigación y de I+D+i colaborativa con empresas y entidades centrados en las diferentes áreas del olivar y el aceite de oliva. Esos proyectos se han desarrollado a todos los niveles, desde el local, autonómico, nacional e internacional, destacando estos últimos, que persiguen la mejora de la productividad y la sostenibilidad, la recuperación de la biodiversidad, el aprovechamiento de los residuos que genera el olivar o una mejor eficiencia energética, como LIFE Olivares Vivos+, SUSTAINOLIVE, LIFE COMPOLIVE, OLIVEN, ARTOLIO, GEN4OLIVE o SMART-AGRI-SPORE, a los que recientemente se ha sumado el proyecto SOIL O-LIVE, coordinado por la UJA, que cuenta con una financiación total de 7 millones de euros.

“La UJA aporta el conocimiento necesario para propiciar la modernización necesaria que demanda el sector oleícola”

## ¿Cómo está contribuyendo esta labor investigadora en el desarrollo y modernización del sector del olivar y del aceite de oliva?

Como en cualquier otro sector, y como en la sociedad en general, ahora más que nunca, la adaptación a los cambios que se van produciendo de manera cada vez mayor es fundamental para



continuar avanzando y requiere de una actualización constante de conocimientos. La Universidad de Jaén aporta el conocimiento necesario, a través de la investigación que desarrolla y transfiere, para propiciar la modernización necesaria que demanda el sector oleícola.

### **La formación es clave para hacer frente a los retos actuales y de futuro. ¿Qué oferta formativa de la UJA subrayaría centrada en el sector del olivar y del aceite de oliva?**

La actual oferta formativa de la Universidad de Jaén relacionada con el sector del olivar y de los aceites de oliva abarca tanto másteres oficiales, como programas de doctorado. Esta oferta se completa con otra propia de la Universidad de Jaén formada por másteres propios, cursos de especialización o títulos de experto, entre los que destaca el Diploma de Especialización en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes, que ya ha formado a más de 500 catadores de todo el mundo y que cuenta con el apoyo del Consejo Oleícola Internacional (COI), así como otras acciones formativas organizadas desde los distintos Departamentos o cátedras universitarias. Pero debemos ir más allá y tener un feedback con el sector para saber las necesidades formativas que demanda y poder darle respuesta.

### **¿Cuál es su percepción sobre el sector del olivar y del aceite de oliva en la actualidad? ¿Cuáles cree que han sido sus mayores avances y qué retos le quedan aún por cumplir?**

El sector del olivar y del aceite de oliva ha registrado una gran evolución en la última década, tanto en lo que se refiere a modernización, como a una mayor apuesta por la calidad de los aceites producidos, reflejada en los numerosos premios y reconocimientos recibidos a nivel internacional. Entre los retos, no solo indicaría los relacionados con una mayor aplicación de las TIC al sector o la nueva PAC 2023-2027, sino también, a aquellos que requieren de una solución sostenible para hacer frente a los actuales problemas medioambientales que le afectan.

Fuente: [Mercacei](#)



# Un total de 37 chefs se han presentado al XX Premio de Cocina con AOVE “Jaén, paraíso interior”, cuya final disputarán el 11 de octubre en San Sebastián Gastronomíkika los 8 cocineros que se seleccionen

Un total de 37 chefs se han presentado al XX Premio de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) “Jaén, paraíso interior”, cuyo plazo finalizó el pasado viernes. La Diputación Provincial de Jaén convoca este certamen que está dotado con un único galardón de 8.000 euros y que celebrará su final el próximo 11 de octubre en el marco de San Sebastián Gastronomíkika, uno de los principales eventos gastronómicos a nivel mundial.

Cada chef que haya concurrido a este premio internacional de cocina sólo ha podido presentar un único plato, en cuya elaboración debe tener especial protagonismo el aceite de oliva virgen extra jiennense mediante la utilización, al menos, de uno de los ocho 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, un jurado formado por representantes de San Sebastián Gastronomíkika y de la Administración provincial, 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 uno de ellos.

En la final de este certamen —que se desarrollará en directo en el marco de San Sebastián Gastronomíkika, 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 emplatarlas 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.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

**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**