

# Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

17 de julio de 2023



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Cooperativas de Jaén se plantean no abrir sus puertas ante la «pésima campaña oleícola» que se presenta.

España ha importado casi un millón de tn de aceites de oliva entre las últimas cinco campañas.

La próxima campaña oleícola en España podría ser similar a la actual, condicionada a las lluvias de otoño y al rendimiento medio graso.

Nuevo tratamiento para el cáncer de mama y páncreas basado en nanopartículas de ácido maslínico, extraído del residuo de la aceituna.

Bruselas lleva de nuevo a EE.UU. ante la OMC por el arancel a la aceituna negra española.

ICEX impulsa la presencia del AOVE español en Corea del Sur.



### 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.



AgriBank

# Cooperativas de Jaén se plantean no abrir sus puertas ante la «pésima campaña oleícola» que se presenta

Los sindicatos CCOO y UGT y Cooperativas Agro-Alimentarias en Jaén han reclamado medidas que contribuyan a paliar el «problema gravísimo e histórico» que va a suponer una segunda mala campaña de aceituna en la provincia, tanto para las cooperativas (entre las que ya hay que se plantean no abrir por la escasa molturación que se prevé y los costes que conllevaría) como para sus empleados, que se quedarían sin trabajo.

De ahí que hayan firmado un acuerdo que llevarán al Gobierno de España, la Junta de Andalucía y la Diputación pidiendo que, en función de sus posibilidades, pongan sobre la mesa herramientas que den cobertura a ambas partes.

Serían, sobre todo, medidas sociales excepcionales para los trabajadores, muchos de los cuales son fijos discontinuos y se contratan en cada campaña, y la posibilidad de acuerdos intercooperativos para que varias entidades se unan y molturen en unas únicas instalaciones, de modo que ahorren costes de personal y funcionamiento.

Son acuerdos ya previstos en la Ley de Cooperativas, si bien hay «normas externas que los condicionan», como convenios colectivos, por lo que se quiere evitar esas «lagunas jurídicas».

Así lo han indicado en rueda de prensa el presidente de Cooperativas Agro-Alimentarias en la provincia, José Manuel Espejo; el secretario de Organización de Industria de CCOO-Jaén, Ángel Lahita; el secretario general de UGT FICA en Jaén, Domingo Ocaña, y el secretario de Organización de esta federación, Antonio Marcos.

## Sin costes para las cooperativas

Este último ha explicado que el objetivo de los sindicatos es que «ninguno de los trabajadores del sector se va a quedar atrás», por lo que velarán para que «se incorporen a la almazara si puede ser y, si no puede ser, tengan medidas sociales suficientes para poder aguantar la campaña y no tener que irse de sus municipios».

«Estamos en el mismo barco que Cooperativas Agro-Alimentarias para que tampoco le suponga un coste añadido a la cooperativa, porque tampoco va a tener ingresos este año», ha señalado.



## Más de 3.500 trabajadores

Marcos ha precisado que el sector industrial del aceite de oliva cuenta en la provincia de Jaén con unos 3.500 o 4.000 trabajadores y, aunque muchos son fijos discontinuos que se incorporan en la campaña, también hay fijos. «Se van a ver afectados todos», ha dicho para añadir que ya se están firmando ertes en cooperativas que tienen fijos y «solidariamente» los meses de paro se van alternando entre ellos.

## 150 millones de pérdidas

El secretario general de UGT FICA en Jaén ha subrayado que, «aun pensando que el año pasado fue malo, este quizás pueda ser peor». «Se van a perder una cantidad de puestos de trabajo y posiblemente llegue a los 150 millones de euros lo que pierdan los trabajadores del sector en la provincia».

En la misma línea se ha pronunciado el secretario de Organización de Industria de CCOO-Jaén, para el que el escenario es «histórico», ya que con anterioridad se han registrado campañas muy cortas, «pero nunca dos tan duras como la anterior y la que se avista».

«De una media habitual de 60, 65 días de trabajo en cooperativas, ya el año pasado hubo mucha gente que se quedó a cero y este año simple y llanamente van a repetir ese cero», ha considerado, no sin demandar medidas tanto para esta parte como para las almazaras.

## Reducción de la molturación en un 62%

Por su parte, Espejo ha incidido en la importancia de que trabajadores y cooperativas alcancen un acuerdo «por desgracia inédito» ante el «problema» que las cooperativas pueden tener para la molturación de la aceituna en la campaña 2023-2024, perdiendo otra vez parte importante de la cosecha.

Al hilo, ha detallado que en la campaña 2022-2023 se redujo la molturación en un 62 por ciento respecto a la media de las diez últimas, «lo que implica también una pérdida de ingresos de los cooperativistas de en torno a 1.000 millones de euros» y «se agrava con el incremento de los costes» del cultivo del olivar.

En este escenario, se ha referido al «problema con el gasto de personal», ya que hay «mucho fijo discontinuo con obligación de contratar». «Supone que cooperativas que tienen poca cosecha y que

**El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar**

**5 AÑOS DE GARANTÍA**

**KUBOTA SIEMPRE CONTIGO**

**Kubota**

**For Earth, For Life**  
Kubota

[kes.kubota-eu.com](http://kes.kubota-eu.com) / [@kubotaspain](https://www.instagram.com/kubotaspain) / [#kubota](https://www.facebook.com/kubota)



son la única industria o la más grande del municipio se ve abocada a no poder abrir esta campaña por la imposibilidad de llegar a acuerdos intercooperativos teniendo personal fijo discontinuo», ha comentado.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

## España ha importado casi un millón de tn de aceites de oliva entre las últimas cinco campañas

Las importaciones de aceites de oliva en el mercado español, principal productor mundial, se han convertido en una práctica habitual en los últimos años entre las grandes empresas y algunas cooperativas. Estrechamente vinculadas a la producción nacional de cada campaña -sobre todo en las que no se superan la horquilla de las 1,4 millones de toneladas de producción- y firmemente asentadas en la estrategia global de las grandes envasadoras sea cual sea la campaña nacional. Con Portugal y Túnez como grandes actores, sin olvidar puntualmente a Marruecos, Turquía, Grecia o los países del cono sur latinoamericano.

Sin contar con los datos de la actual campaña 2022/2023, a lo que aún les falta la suma de los últimos cuatro meses, en las anteriores cuatro campañas la de menor volumen de importación de aceite fue la 18/19 con un total de 141.000 toneladas. En esa campaña se superaron los 1,79 millones de toneladas de producción en el olivar español. Y la de mayor volumen de importación fue la 19/20 con un total de 243.600 toneladas, tras una campaña más baja de 1,12 millones de toneladas en el olivar español. En la 20/21 la importación fue de 182.900 toneladas para una producción nacional de 1,39 millones de toneladas y en la 21/22 se alcanzaron las 210.200 toneladas con una producción propia de 1,49 millones.

El análisis de las últimas cuatro campañas, sin contar la actual, muestra como la importación de aceites de oliva ha oscilado entre el 7,8% del total de la producción nacional en la campaña 18/19 hasta el 21,6% una campaña después. Unas cifras que se superarán claramente en la actual campaña 22/23.

Según datos del Ministerio de Agricultura y AICA, las importaciones de aceites de oliva hasta finales de mayo han llegado ya a 141.700 toneladas, con una media mensual de 17.600 toneladas. Aunque dicha media mensual fuera menor en los cuatro meses que quedan hasta la nueva campaña (junio, julio, agosto y septiembre), la cifra final de importaciones de aceites de oliva en España superará las



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícola jaén

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



200.000 toneladas claramente. Dicha cifra supone que las importaciones superarán el 30% en relación a los datos de producción nacional que se quedaron en las 660.000 toneladas. Cuando concluya la actual 2022/2023, entre las cinco últimas campañas olivareras, España habrá importado en torno al millón de toneladas. Con una media que oscila entre las 180.000 y las 215.000 tn.

Las importaciones pueden de nuevo ser claves desde el inicio de la próxima campaña, con un enlace muy corto y el interrogante de la producción nacional en las grandes zonas productoras, con Jaén a la cabeza. De la situación de disponibilidad en otros mercados con la nueva campaña -desde los aceites tempranos del Alentejo portugués hasta los de Túnez, Grecia y Marruecos principalmente- dependerá mucho la situación de los precios en origen. Con el enlace tan bajo previsto a primeros de octubre, y si se confirman los datos de una corta campaña en muchas comarcas del sur español donde la cuajación fue escasa, las importaciones serán de nuevo protagonistas. E incluso superando significativamente las cifras de la actual si la disponibilidad en el Arco Mediterráneo es menor.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

## La próxima campaña oleícola en España podría ser similar a la actual, condicionada a las lluvias de otoño y al rendimiento medio graso

A falta de que se hagan públicas las estimaciones oficiales en el otoño, la próxima campaña oleícola 2023-2024 en España podría ser similar a la actual y condicionada siempre a las condiciones meteorológicas, sobre todo a la aparición de las lluvias en la otoñada y al rendimiento medio graso.

Por ello, las fuentes consultadas por Oleum Xauen consideran que las cifras de la venidera cosecha podrían ser muy parecidas a las de la actual campaña, que ya encara su recta final y en la que se han contabilizado en España 663.000 toneladas de aceites de oliva, de las que más de 511.000 se han obtenido en Andalucía, con Jaén a la cabeza, con cerca de 180.000, la segunda peor campaña del siglo XXI en términos cuantitativos en todos sus indicadores, salvo en los precios en el mercado de origen, que están de largo en máximos históricos.

La aceituna ya ha completado a mediados de julio su primera fase de crecimiento del fruto con el endurecimiento del hueso, por lo que a partir de ahora entra en un proceso de parada ante las altas temperaturas y esperando que las semanas previas al otoño y en la época otoñal las lluvias consigan



**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@yanet.es](mailto:info@yanet.es) | basado en  Microsoft Dynamics 365 Business Central | [www.nutrinav.es](http://www.nutrinav.es)



mejorar el desarrollo del fruto a la espera de su óptimo estado de maduración para la recolección temprana y la posterior recogida generalizada..

Las estimaciones hay que analizarlas con las debidas reservas y la prudente cautela que conviene tener ante un escenario tan complicado aún para hacer pronósticos fiables y avances de cosecha con cierto rigor y solvencia sobre la próxima cosecha de aceituna y de aceite de oliva para la campaña 2023-2024, aunque una segunda aproximación tras la realizada por Oleum Xauen a primeros de junio nos deja unas sensaciones y unas primeras impresiones que siguen siendo malas.

Por ello, de confirmarse esta situación podríamos estar ante una situación inédita, nunca vista, sin precedentes, dos cosechas consecutivas bajas, cortas y con tintes de drama y de desastre en algunas zonas, una venidera cosecha gemela o prima hermana de la anterior, que ya fue mala sin paliativos.

Un presagio que tendrán que confirmar, en cualquier caso, los aforos oficiales conforme avancen las semanas, así como los datos de la producción final allá por el mes de marzo. Queda claro, por consiguiente, que estamos ante un ejercicio de estimaciones, de vaticinios y de predicciones oficiosas, sin cifras probatorias ni sostén argumental acreditado en datos objetivos, son simplemente apreciaciones y percepciones personales sobre cómo valoran la cosecha en ciernes.

Y eso porque esta próxima cosecha tampoco ha sido ajena a las adversas condiciones meteorológicas, sobre todo de las altas temperaturas que se han unido a la pertinaz sequía, circunstancias climatológicas que han configurado otra bomba de relojería que ha tenido una incidencia directa y más que negativa en todo el proceso de floración, polinización y cuajado del fruto en la provincia de Jaén, el territorio mundial más productor de aceites de oliva, en el que las lluvias de mayo llegaron tarde para tener una influencia decisiva en la conformación de dicho fruto, aunque han servido en parte para aliviar y consolidar su desarrollo vegetativo posterior.

Por ello, el presumible poco aceite que se producirá hará que inevitablemente el consumo baje y no se descarta que se puedan desencadenar tensiones como consecuencia de la escasa oferta en un mercado con precios de los aceites de oliva en máximos históricos por ese desequilibrio entre la oferta y la demanda, un escenario que invita a pensar en un enlace cortísimo (456.000 toneladas a 30 de junio) para abastecer a los mercados a partir del próximo mes de octubre cuando se empiecen a producir los aceites premium de la recolección temprana en un mercado que se tendrá que autorregular de forma inexcusable.

Aunque es pronto para dar cifras, la gran mayoría del sector oleícola consultado por Oleum Xauen tiene claro que la venidera cosecha será similar a la de esta campaña 2022-2023 por la que aún transitamos y que en algunas zonas podría retrotraernos a la catastrófica 1995-1996 de infausto



**oliveCEPT**<sup>®</sup>  
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

recuerdo, con sólo 336.000 toneladas en España y casi 97.000 en la provincia de Jaén, eso sí con una superficie productiva mucho menor que la actual.

El director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco, considera que la situación es de “muchísima incertidumbre”, y puesto a dar una cifra se inclina entre la horquilla de las 600.000 y las 800.000 toneladas. El responsable de la Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y presidente del Grupo Jaencoop, Cristóbal Gallego, cree que será “una campaña muy parecida en aceituna y en aceite a la del pasado año”, aunque dependerá del rendimiento graso. “El rendimiento va a estar condicionado a las condiciones climáticas de aquí a la recolección y va a depender mucho de un adelanto de las lluvias en otoño”, subraya.

El consultor estratégico Juan Vilar estima entre 700.000 y 900.000 la producción de aceites de oliva en España, y eleva la cantidad hasta 2.650.000 en el mundo. Mientras, el gerente del Grupo Interóleo, Esteban Momblán, sostiene que es “pronto” para hacer vaticinios; pero, en cualquier caso, avanza una producción de entre 150.000 y 170.000 en la provincia de Jaén, y para España pronostica entre 600.000 y 700.000 toneladas de aceites de oliva.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## Nuevo tratamiento para el cáncer de mama y páncreas basado en nanopartículas de ácido maslínico, extraído del residuo de la aceituna

Un equipo multidisciplinar de la Universidad de Granada (UGR) ha desarrollado nanopartículas (NPs) de ácido maslínico, un compuesto natural extraído del residuo de la producción de aceite de oliva, que presenta importantes beneficios para la salud. Entre ellos destaca su actividad antioxidante, que protege al cuerpo contra el estrés oxidativo y reduce el riesgo de enfermedades relacionadas con el mismo, como enfermedades cardiovasculares, cáncer y envejecimiento prematuro.

También ha demostrado un efecto antiinflamatorio, y presenta propiedades antimicrobianas contra diversas bacterias y hongos, ayudando a combatir infecciones y prevenir el crecimiento de



microorganismos patógenos en el cuerpo. Pero este compuesto destaca sobre todo por su potencial anticancerígeno.

En ensayos con células el ácido maslínico ha demostrado ser un prometedor inhibidor del crecimiento de células cancerosas, además de promover la apoptosis o muerte celular programada en varios tipos de cáncer, como el cáncer de mama, colon y próstata. Además, contribuye a reducir la angiogénesis, el crecimiento de nuevos vasos sanguíneos que alimentan los tumores. Debido a su versatilidad y potencial terapéutico, esta molécula ha despertado el interés en el campo de la medicina y la salud. Su aplicabilidad práctica, sin embargo, se ve altamente limitada debido a su baja solubilidad de agua (3.6 µg/L).

## Equipo

El estudio ha sido realizado por un equipo de científicos liderado por Francisco Galisteo González, coordinador del grupo de investigación ‘Física de Fluidos y Biocoloides’ y por Juan Antonio Marchal Corrales, coordinador del grupo de investigación ‘Terapias avanzadas: Diferenciación, Regeneración y Cáncer’, miembros de la Unidad de Excelencia “Modeling Nature: from nano to macro” de la UGR y del Instituto de Investigación ibs.GRANADA. Este consorcio científico interdisciplinar destaca en el desarrollo de nanomedicinas lipídicas para el tratamiento contra el cáncer. La presente investigación se ha enfocado en la validación de una novedosa estrategia de síntesis basada en productos naturales y biocompatibles.

El ácido maslínico ha sido obtenido y purificado en colaboración con Andrés Parra y Marta Medina O’Donnell, del departamento de Química Orgánica de la UGR. Las NPs desarrolladas tienen un tamaño entre 120 y 160 nm, son monodispersas y altamente estables, y conservan sus propiedades durante un período de almacenamiento de hasta 6 meses.

## Transportan fármacos

Estas nuevas nanopartículas consiguen aumentar la solubilidad de este compuesto en soluciones acuosas en más de un millón de veces, permitiendo su aplicabilidad en diferentes campos. Además, estas nanopartículas se han diseñado para poder transportar en su interior otros fármacos insolubles en agua, consiguiendo un doble efecto antitumoral, el derivado del propio ácido maslínico y el del fármaco encapsulado, lo que ofrece una solución prometedora para mejorar la eficacia de los tratamientos contra el cáncer.

Los resultados obtenidos en ensayos con células revelaron una destacada actividad citotóxica de las NPs frente a líneas celulares de cáncer de mama y cáncer de páncreas, mientras que su toxicidad en



células sanas (fibroblastos) fue menor. Además, se observó una rápida internalización de estas nanopartículas por parte de las células cancerígenas, y se ha demostrado su capacidad para transportar fármacos ampliamente utilizados en tratamientos de quimioterapia para el cáncer de páncreas (paclitaxel) y el cáncer de mama (docetaxel).

### Estudios en ratones

Los estudios realizados con ratones confirmaron la ausencia de toxicidad de estas NPs y su posibilidad de ser administradas tanto de forma intravenosa como por vía oral. Es importante destacar que la administración oral es considerada la vía de preferencia en la administración de fármacos, debido a su alta aceptación por parte de los pacientes. Estas NPs están formuladas además con una cubierta polimérica que permite la unión de moléculas de direccionamiento, lo que facilita un tratamiento antitumoral más selectivo, dirigido a las células tumorales, pero no a las sanas.

Este innovador nanosistema amplía las posibles aplicaciones del ácido maslínico en diversos campos. En el tratamiento del cáncer, además de poder utilizarse en combinación con diferentes fármacos, pueden ser adaptadas para diferentes tratamientos y necesidades específicas. Esto genera un sistema versátil con un alto potencial en la lucha contra el cáncer.

El trabajo ha sido financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación, así como por la Cátedra Doctores Galera y Requena de Investigación en células madre cancerígenas de la UGR. Los autores agradecen a la Mancomunidad de los pueblos de la Alpujarra granadina la financiación aportada a esta investigación a través de su proyecto “Solidaridad entre montañas”.

Fuente: [Oleorevista](#)

## Bruselas lleva de nuevo a EE.UU. ante la OMC por el arancel a la aceituna negra española

La Comisión Europea decidió este viernes volver a llevar a Estados Unidos ante la Organización Mundial del Comercio por no haber eliminado el arancel del 35 % a la aceituna negra española contra el que falló la propia OMC, informó el propio Ejecutivo comunitario.



La institución que dirige Ursula von der Leyen dijo que “continúa abierta a una solución amistosa” con EE.UU., pero amenazó con llevar a cabo contramedidas si Washington incumple las decisiones de la OMC.

Bruselas pidió el establecimiento de un nuevo panel de arbitraje en la OMC porque considera que EE.UU. “continúa aplicando aranceles ilegítimos que pueden expulsar del mercado estadounidense a los exportadores españoles de aceitunas”.

Desde 2018, Estados Unidos impone un arancel del 35 % a la aceituna negra española, una medida contra la que falló la OMC en 2021.

Estados Unidos se comprometió después con la UE a adecuar su legislación antes del 14 de enero de 2023.

Sin embargo, el pasado septiembre, una nueva sentencia en Estados Unidos a favor de la imposición del arancel a la aceituna negra española volvió a cuestionar las ayudas a la agricultura de la Unión Europea.

Una vez esté compuesto el nuevo panel de arbitraje, la OMC tendrá 90 días para tomar una decisión final.

“Si EE.UU no cumple con esta nueva decisión o decide apelar el informe del panel para apelar, la UE podría considerar medidas de represalia”, aseguró la Comisión Europea en un comunicado.

Fuente: [Efeagro](#)

## ICEX impulsa la presencia del AOVE español en Corea del Sur

ICEX España Exportación e Inversiones y la Oficina Económica y Comercial de España en Corea del Sur organizarán *Taste Spain Seúl 2023*, que tendrá lugar el 9 de noviembre. Con esta actividad, busca apoyar y aumentar la distribución de la oferta española de vinos de calidad y alimentos gourmet -entre ellos el AOVE y las aceitunas- en el mercado coreano.

**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



Esta actividad está dirigida a importadores y distribuidores de vinos y alimentos gourmet, compradores de grandes cadenas de supermercados, comercio independiente, canal Horeca y prensa especializada.

Según la convocatoria de ICEX, las empresas expositoras participantes no pueden tener distribución en el país.

Este organismo ha explicado que Corea del Sur tiene una importante clase media que cada vez más incorpora gustos cosmopolitas en su alimentación. Además, la juventud está especialmente abierta a probar productos y bebidas nuevas. Algunas tendencias, como los productos ecológicos, se van implantando poco a poco también en este mercado.

Asimismo, ICEX ha destacado que muchos coreanos conocen y aprecian algunos de los productos españoles y que este conocimiento se ve ampliado por la aparición de restaurantes de cocina española y la extensión de los bares de tapas.

En el caso del aceite de oliva, ha asegurado que aunque es un producto que no forma parte de la dieta tradicional coreana, está viendo como aumenta su consumo de la mano de la comida occidental, así como por ser percibido como un producto saludable. A su vez, ha añadido que al existir cierta saturación en el mercado para la actual demanda, es aconsejable ofrecer un producto de calidad y diferenciado.

Fuente: [Mercacei](#)

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 práctico.
- 3.- Curso nociones para catar un 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: agronómico, 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 INCUYE: COMIDA DE LOS 2 DÍAS

50€  
+ IVA

100€  
+ IVA

► 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



SAFI

