

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

20 de julio de 2022



HOY ES NOTICIA:

Primera reunión del Consejo del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la UJA.

La AICA realizó 354 inspecciones en el primer semestre del año.

La Feria del AOVE reunirá a los mejores aceites de la Comunitat Valenciana.

España e Italia lideran el TOP10 de los AOVES más saludables del mundo de EVOOLEUM Awards.

Mejoran un bioinsecticida contra la mosca del olivo.



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

Primera reunión del Consejo del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la UJA

El Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO) de la Universidad de Jaén (UJA) ha celebrado la primera reunión de su Consejo de Instituto, el órgano colegiado de gobierno y gestión del mismo, al que ha asistido un elevado número de los 91 investigadores e investigadoras -de 17 grupos de investigación- que inicialmente lo componen.

El acto ha contado con la asistencia del Rector de la Universidad de Jaén, Juan Gómez Ortega, que ha indicado que el objetivo de este Instituto es convertirse en “referente internacional para el sector como generador de conocimiento de calidad”. Por su parte, el Director del Instituto, el catedrático Juan Bautista Barroso, acompañado por el subdirector, Francisco José Torres Ruíz y el secretario, Pablo Cano Marchal, ha sido el encargado de exponer las funciones del mismo, así como su estructura, composición, competencias, producción científica, instalaciones y objetivos, entre otros aspectos. “Nos encontramos en una fase de elaboración del Plan Estratégico del Instituto que va a definir las prioridades de investigación a desarrollar durante los cuatro próximos años y que tendrá como objetivo asentarlo como referencia internacional en el sector del olivar y de los aceites de oliva”, indicó Juan Bautista Barroso.

Cabe recordar que el INUO se contempla como una evolución natural del Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva, que fue creado en 2012 por la Universidad de Jaén, y aprobado como Instituto Universitario de Investigación por la Junta de Andalucía en julio de 2021.

Entre sus funciones se encuentra fomentar la colaboración e integración de personal investigador de diferentes ámbitos del conocimiento en proyectos comunes, potenciando la interdisciplinariedad; servir de polo de captación y retención de talento; incrementar la captación de recursos externos; fomentar la transferencia del conocimiento, el emprendimiento y la creación de empresas de base tecnológica en su ámbito de conocimiento; impulsar y colaborar en el desarrollo de actividades formativas especializadas, relacionadas con sus líneas de investigación, mediante la coordinación de programas de doctorado, estudios de postgrado, y cursos y diplomas de especialización en el campo del olivar y los aceites de oliva; realizar divulgación científica a la sociedad y a todos los agentes sociales y económicos relacionados con el sector oleícola, y en definitiva, la consolidación de una referencia de excelencia en la actividad investigadora en olivar y aceite de oliva con proyección internacional.

En la actualidad, está compuesto por 91 investigadores de la Universidad de Jaén de 17 grupos de investigación, estructurados en un total de 8 Unidades de Investigación. Su sede se encuentra en el



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



Campus Las Lagunillas, donde sus ubican la mayoría de sus laboratorios, aunque también cuenta con instalaciones en el Parque Científico Tecnológico de Geolit en Mengíbar (Jaén).

Fuente: [Mercacei](#)

La AICA realizó 354 inspecciones en el primer semestre del año

La Agencia de Información y Control Alimentario (AICA) ha presentado en la reunión de su Consejo Asesor el informe correspondiente al primer semestre del año 2022, en el que se recoge que ha realizado un total de 354 inspecciones de oficio para garantizar el cumplimiento de la ley de la cadena. En este periodo ha recibido 9 denuncias por presuntos incumplimientos y ha impuesto 95 sanciones. Cabe destacar que el 45 % de estas sanciones están motivadas por el incumplimiento de los plazos de pago, infracción que se concreta en el sector mayorista y en el sector de la industria.

El sector de frutas y hortalizas es en el que más inspecciones se han realizado entre enero y junio (135), seguido del cárnico (132), el lácteo (61), la miel (23), el vino (2) y el aceite de oliva (1).

Como resultado de los subprogramas de control, la agencia ha inspeccionado en el primer semestre del año 697 relaciones comerciales, principalmente sobre frutas y hortalizas (283), cárnico (184), lácteo (183), miel (44), vino (2) y aceite de oliva (1). Además, ha llevado a cabo 2.264 actuaciones encaminadas a comprobar que se cumplen los requisitos establecidos en la ley. En concreto, ha realizado 822 comprobaciones para confirmar la existencia de contratos y revisar su contenido en el sector de frutas y hortalizas (47 %), en el sector de pollo vivo (43 %), el de leche cruda de vaca, oveja y cabra (5 %); y el de la carne de vacuno (3 %). Y ha efectuado 1.442 sobre prácticas abusivas comerciales.

Inspecciones

En el primer semestre del año 2022, la AICA ha investigado 9 denuncias por presuntos incumplimientos a la Ley de la Cadena: frutas y hortalizas (4), lácteo (2), vitivinícola (1), aceite de oliva (1) y aceituna de mesa (1).

En global, desde su entrada en funcionamiento en el año 2014, la AICA ha realizado 6.142 inspecciones, que han motivado la imposición de 3.149 sanciones por un montante de más de 13,6 millones de euros. La mayor parte recae en el sector de la distribución comercial minorista, con



casi 8,7 millones de euros. Hasta la fecha de elaboración de este informe se ha pagado el 87 % de los importes totales de las sanciones impuestas (11,8 millones de euros).

Tras entrada en vigor de la modificación de la ley de la cadena, el 16 de diciembre del año 2021, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación trabaja en el desarrollo de esta norma. Ya se creado el Comité de Cooperación de las Autoridades de Ejecución en coordinación con las comunidades autónomas, que garantiza la aplicación y el control de la ley en todos los territorios de manera uniforme y multiplica la actividad de inspección.

Además, están en tramitación los reales decretos por los que se desarrolla el registro de contratos alimentarios y se modifica el Estatuto de la Agencia de Información y Control Alimentarios. La nueva ley ha establecido la obligación de crear un registro digital en el que se deben inscribir los contratos alimentarios por valor superior a 1.000 euros que se suscriban con los productores primarios y sus asociaciones, así como sus modificaciones, antes de la entrega del producto.

El informe de la actividad inspectora y de control de la AICA está disponible en el siguiente enlace:

https://www.aica.gob.es/Data/UPLOAD/Informe_de_actividad_AICA_a_30_de_Junio_de_2022.pdf

Fuente: Asaja Jaén

La Feria del AOVE reunirá a los mejores aceites de la Comunitat Valenciana

El evento tendrá lugar el próximo 23 de julio en La Base de La Marina. En la Comunitat se cultivan más de 70 variedades de aceituna autóctonas, entre las que destacan La Farga, Canetera, Villaonga, Serra o Blanqueta.

Conocido popularmente como el ‘oro líquido’, el **aceite de oliva constituye uno de los pilares de la dieta mediterránea**, reconocida por la Unesco como uno de los elementos de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

En este sentido, el **aceite de oliva** encuentra en España su máximo exponente. Con una superficie de cultivo superior a los 2,5 millones de hectáreas, España es el primer productor y exportador mundial de aceite de oliva. Así pues, aquí se produce más del 50 % del aceite de oliva en todo el mundo.

Además, España concentra la mayor diversidad de variedades de aceituna en todo el mundo. Actualmente, se estima que hay más de 290 tipos de aceituna que producen una gama de aceites única en el mundo y de gran calidad.

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@nutrinav.es basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central www.nutrinav.es

Feria del AOVE

El próximo 23 de julio se celebrará la **Feria del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comunitat Valenciana**. El evento reunirá a 30 productores de AOVE en un entorno seguro y un lugar emblemático como es La Base de La Marina de València, desde las 10:30 a las 14:30 horas.

En el marco de esta jornada se celebrará el acto de presentación de la tercera edición de la guía de **“Los mejores aoves de la Comunitat Valenciana”**, que busca poner en valor este tesoro “extraordinario” de la mano de la gastronomía local. Durante el acto, se hará entrega de los premios a la calidad de los aceites de oliva virgen extra de la Comunitat Valenciana y todos los que asistan a la feria podrán tener su guía sin coste alguno.

La entrada será gratuita y, además, se podrán realizar catas de aceites de Valencia, Castellón y Alicante. Por último, los asistentes podrán descubrir la gran oferta oleoturística de nuestro territorio mientras degustan algunas de las tapas preparadas o se refrescan con la selección de vinos y cervezas.

Sin duda alguna, la feria será una gran oportunidad para almorzar o tomar el aperitivo junto al mar mientras se conocen algunas variedades autóctonas de aceituna, como las de la Serrana de Espadán, la mançallena, la canetera o la blanqueta; todo ello, sin olvidar los aceites de olivos de variedades milenarias como es La farga.

La feria está organizada por Yovirgenextra Consultoría y cuenta con el apoyo de la marca Molt De Gust, perteneciente a la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV), Cajamar y la Marina de Valencia. Estas entidades hacen posible, gracias a su apoyo, que el sector agroalimentario de la Comunitat Valenciana crezca en valor y visibilidad.

Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) es el zumo de aceitunas de mayor calidad, pues mantiene intactas todas sus propiedades y características sin necesidad de emplear aditivos.

En la calidad del aceite de oliva virgen extra influyen numerosos factores, como las condiciones agrónomas, la variedad de la aceituna o el método de recolección y obtención, que debe realizarse siempre en frío y de forma mecánica.

La Comunitat Valenciana es uno de los territorios nacionales, junto a Andalucía, que mejor AOVE produce. Así pues, en la Comunitat se cultivan más de 70 variedades de aceituna autóctonas, entre las que destacan La Farga, Canetera, Villaonga, Serra o Blanqueta.

Propiedades del AOVE

El aceite de oliva es un producto multidisciplinar que se define y se defiende a sí mismo gracias a sus características. Esto ha permitido su uso para otros fines más allá del gastronómico, tales como el médico o estético.



Instalación, Mantenimiento y Sistemas de Pesaje, S.L. B-13.447.586
Plg. Ind. "Los Cerros" C/Herrería, Nave 57 C.P. 23400 Ubeda (Jaén) www.imspesaje.com info@imspesaje.com



De este modo, el AOVE posee diferentes propiedades que son **muy beneficiosas para la salud de las personas** y contribuyen a mejorar su calidad de vida:

- **Antiinflamatorio.** El AOVE presenta múltiples bondades para el hígado y el aparato digestivo, pues no solo reduce la acidez, sino que también intensifica la absorción de nutrientes, como el magnesio o el calcio, y mejora el tránsito intestinal.
- **Antioxidante.** Su capacidad antioxidante ayuda a prevenir enfermedades neurodegenerativas, como el Alzheimer o el Parkinson, gracias a la elevada presencia de polifenoles y tocoferoles en su composición que reducen la incidencia de los denominados “radicales libres”.
- **Salud cardiovascular.** El aceite de oliva virgen extra posee la virtud de aumentar el denominado colesterol “bueno” (HDL) y reducir el “malo”, así como mejorar los índices de glucosa y regular la tensión arterial. Además, también prevé la coagulación no deseada y refuerza el revestimiento de los vasos sanguíneos.
- **Antibacteriano.** Las propiedades antibacterianas de este tipo de aceite son eficaces ante bacterias como la *Helicobacter pylori*, causante del cáncer de estómago, entre otras patologías.
- **Antienvejecimiento.** Las características antiaging del AOVE ayudan a combatir la osteoporosis, reduciendo el riesgo de sufrir fracturas óseas. Asimismo, está demostrado que sus propiedades previenen los daños en la piel.

Fuente: **Levante**

España e Italia lideran el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo de EVOOLEUM Awards

Desde la pasada edición, EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra más prestigiosos del mundo, reconocen también a los 10 AOVEs más saludables del planeta. Al igual que en el EVOOLEUM TOP10, España e Italia empatan con cuatro AOVEs cada uno, completando el TOP10 Healthy EVOOs -o lo que es lo mismo, los 10 AOVEs con mayor contenido en fenoles totales- un virgen extra de Túnez y otro de Sudáfrica.

El TOP10 de EVOOLEUM que reconoce a aquellos AOVEs que contienen una mayor fracción fenólica, esto es, un mayor contenido de fenoles totales, constituye una iniciativa pionera -al igual que ocurrió con los EVOOLEUM Packaging Awards- en este tipo de competiciones. Los compuestos fenólicos, debido a su carácter antioxidante, aportan estabilidad oxidativa y protegen al aceite de su deterioro a largo plazo. Además, poseen un destacado interés nutricional debido a



sus propiedades saludables, reconocidas por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Este efecto beneficioso tiene lugar cuando se consumen diariamente 20 gr. de aceite de oliva con un contenido mínimo de 250 mg. de compuestos fenólicos por kg. de aceite. Por tanto, esta concentración se traduce en una ingesta mínima diaria de 5 mg. de compuestos fenólicos, o lo que es lo mismo, que el AOVE que consumimos tenga más de 250 p.p.m (partes por millón).

 TOP10 Healthy EVOOs / TOP10 AOVEs Saludables <i>(According to phenolic content / Según contenido fenólico)</i>				
BRAND MARCA	COMPANY EMPRESA	VARIETY VARIEDAD	COUNTRY PAÍS	PPM PPM
GUGLIELMI BIO IGP OLIO DI PUGLIA	GUGLIELMI SAVERIO, S.n.c.	OGLIAROLA	ITALY ITALIA	872
DOMAINE ADONIS BLEND	ADONIS OLIVE OIL	CHEMLALI, PICHOLINE	TUNISIA TÚNEZ	822
DI MOLFETTA FRANTOIANI DELICATO	DI MOLFETTA PANTALEO & C., S.n.c.	CORATINA, OGLIAROLA, PERANZANA	ITALY ITALIA	815
OILALÁ BIOLÓGICO MONOCULTIVAR CORATINA	OILALÁ, S.R.L.	CORATINA	ITALY ITALIA	790
DEHESA EL MOLINILLO RESERVA DE FAMILIA	NORTIA AGRICULTURAL, S.A.U.	CORNICABRA	SPAIN ESPAÑA	781
DE RUSTICA OLIVE ESTATE - ESTATE COLLECTION CORATINA	DE RUSTICA OLIVE ESTATE	CORATINA	SOUTH AFRICA SUDÁFRICA	721
5 ELEMENTOS GRAN SELECCIÓN PICUAL	LA PONTEZUELA, S.L.U.	PICUAL	SPAIN ESPAÑA	701
LIVESOLIVES BIO	SÁNCHEZ FERNÁNDEZ DE RUTE, S.L.	HOJIBLANCA	SPAIN ESPAÑA	694
BALCÓN DEL GUADALQUIVR	S.C.A. SAN FELIPE APÓSTOL	PICUAL	SPAIN ESPAÑA	637
FRANTOIO ROMANO ORTICE BIO	FRANTOIO ROMANO	ORTICE	ITALY ITALIA	635

El análisis de la concentración de compuestos fenólicos del TOP100 de EVOOLEUM ha sido realizado por el Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba, y los resultados han sido más que satisfactorios: 89 de ellos superan las 250 p.p.m. y, por tanto, según la EFSA poseen efecto protector frente al desarrollo de enfermedades cardiovasculares; al margen de sus beneficios saludables gracias a su alto contenido en ácidos monoinsaturados. Si calculamos la media de los 100 AOVEs, el resultado arroja 438 p.p.m. de fenoles, que es casi el doble del mínimo establecido. Y si nos centramos en el TOP10 Healthy EVOOs, todos ellos superan 630 p.p.m.



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





Un AOVE sudafricano, entre los 10 más saludables del mundo

En esta edición 2023, el TOP10 de los AOVes más saludables del mundo está encabezado por el AOVE transalpino Guglielmi BIO IGP Olio di Puglia, de Guglielmi Saverio, S.n.c., un monovarietal de ogliarola que excede los 870 p.p.m. -en concreto, 872-, es decir, casi cuatro veces lo marcado por la EFSA. Le siguen el coupage tunecino de chemlali y picholine Domaine Adonis Blend, de Adonis Olive Oil, con 822 p.p.m.; los italianos Di Molfetta Frantoiani Delicato (Di Molfetta Pantaleo & C., S.n.c.), un blend de coratina, ogliarola y peranzana, y Oilalà Biologico Monocultivar Coratina (Oilalà, S.r.l.), con 815 y 790 p.p.m., respectivamente; y el monovarietal manchego de cornicabra Dehesa el Molinillo Reserva de Familia, de Nortia Agricultural, S.A.U., con 781 p.p.m.

La segunda mitad del TOP10 sigue con el AOVE sudafricano De Rustica Olive Estate-Estate Collection Coratina (De Rustica Olive Estate), con 721 p.p.m., el único que no procede de la Cuenca Mediterránea; los españoles 5 Elementos Gran Selección Picual (La Pontezuela, S.L.U.), LivesOlives Bio (Sánchez Fernández de Rute, S.L.) y Balcón del Guadalquivir (S.C.A. San Felipe Apóstol), que presentan unos registros de 701, 694 y 637 p.p.m., respectivamente; cerrando el ranking de los AOVes más saludables del mundo otro monocultivar italiano, Frantoio Romano Ortime BIO (Frantoio Romano), con 635 p.p.m.

La variedad, un factor determinante

En este punto, cabe señalar que la variedad es uno de los factores más determinantes para explicar la composición fenólica del aceite de oliva. También es importante la altitud sobre el nivel del mar, como confirma el hecho de que varios AOVes del TOP10 son producidos en sierras o altiplanos.

Asimismo, en la composición fenólica adquiere gran importancia si el olivar está en regadío o secano, o si se cultiva en producción ecológica -hasta cinco zumos del TOP10 Healthy EVOOs son ecológicos-. Finalmente, el proceso de elaboración también incide en la cantidad de compuestos fenólicos y, por la alta valoración sensorial de los aceites de EVOOLEUM, es indudable que todos ellos se han molturado con esmero, lo que influye en su alta concentración de polifenoles.

Fuente: [Mercacci](#)

Mejoran un bioinsecticida contra la mosca del olivo

Trabajan a partir de hongos entomopatógenos que, también, mejoran su resistencia a situaciones adversas.

La mosca del olivo trae de cabeza a los agricultores. Se trata de uno de los principales factores que ponen en peligro la calidad del aceite de oliva, por lo que la comunidad investigadora trata de buscar solución para salvar a las cosechas de esta amenaza.

La Unidad de Entomología Agrícola de la Universidad de Córdoba, dirigida por el catedrático Enrique Quesada, lleva años obteniendo éxitos en el control de la población de mosca del olivo usando hongos entomopatógenos para ello (microorganismos capaces de causar una enfermedad al insecto plaga).

En concreto, su investigación ha avanzado hasta encontrar la especie de hongo entomopatógeno, ideal para esta lucha biológica (*Metarhizium brunneum*) y la cepa más virulenta y efectiva contra la mosca (*M. brunneum* EAMa 01/58-Su). A partir de ella ha creado un método innovador que, aplicado al suelo del olivar durante otoño, reduce las poblaciones de la mosca emergentes del suelo.

Con el objetivo de conseguir el bioinsecticida más eficaz en cuanto a su producción y aplicación, ahora el equipo de la Unidad de Excelencia María de Maeztu – Departamento de Agronomía de la

Universidad de Córdoba (DAUCO) formado por los investigadores Meelad Yousef, Antonia Romero, Enrique Quesada e Inmaculada Garrido ha dado un paso más.

Hasta ahora la forma de propagación del hongo en bioinsecticidas era a partir de conidios (estructuras de reproducción de los hongos), dependientes de un proceso de fermentación sólida para la creación de los bioinsecticidas y más sensibles a los factores externos una vez se encuentran aplicados en campo.

Con este nuevo trabajo, este grupo investiga y optimiza la producción del método de control a partir de otra estructura reproductiva: los microesclerocios. “Esta estructura está formada por una maraña de filamentos del hongo que se aglutinan, permaneciendo estables a lo largo del tiempo en condiciones desfavorables”, explica la investigadora Antonia Romero. Una vez que las condiciones se vuelven favorables estos microesclerocios comienzan a germinar, “se desenrollan, producen otros filamentos que dan lugar a los conidios que se esparcirán y controlarán la población de mosca. De esta manera, los microesclerocios, que sólo son producidos por algunas cepas del hongo, sirven a modo de reservorio que permite al agente activo sobrevivir a condiciones como la sequía.

Facilidades para la industria fitosanitaria

Con este trabajo también se buscaba dar respuesta a una industria que pide facilidades de fabricación de estos bioinsecticidas ya que “estos microesclerocios son muy fáciles de producir en masa en fermentación líquida, simplificando el proceso de producción, mientras que los conidios sólo se pueden crear a partir de fermentación sólida”, subraya Meelad Yousef.

Con un coste menor y una mayor cantidad de este elemento por lote, unido a su gran tolerancia a los factores abióticos y su permanencia en suelos durante mayor periodo de tiempo, los microesclerocios se presentan como una herramienta ideal para hacer frente a la mosca del olivo.

En este trabajo, además de confirmar que la cepa elegida por el grupo como la más virulenta y eficaz (M. brunneum EAMa 01/58-Su) es capaz de producir microesclerocios en cantidad y de calidad (en comparación con otras dos cepas), los investigadores ofrecen una especie de manual de instrucciones en el que se ha estipulado la mejor temperatura de almacenamiento de los productos fabricados a partir de microesclerocios, así como la mejor combinación de temperatura y humedad del suelo a la hora de la aplicación “si se quiere que germine rápido, ya que la estructura puede permanecer latente en el suelo hasta que se den las condiciones idóneas” recuerda Yousef. Así, se optimizan las condiciones de almacenamiento, aplicación y también se señala cómo afectan condiciones como el tipo de suelo, la humedad o la exposición a rayos ultravioletas una vez aplicado el producto en suelo.

Mientras se realizan las últimas pruebas en campo y la cepa elegida se registra, se acorta el tiempo para que la investigación se materialice en una respuesta contundente a esta problemática que tanto afecta al sector del olivar.

Fuente: [Interempresas](#)

PRÓXIMAS JORNADAS

15 septiembre 2022



The poster features a large, stylized letter 'V' in the center, composed of several overlapping images: a bowl of green olive oil, a tractor in a field, a row of olive trees, and a branch of olives. The background is a bright, sunny sky with birds flying.

V ENCUENTRO DE OLIVICULTORES

40 aniversario;
Agua, innovación y modernización
GRUP@oleícola jaén

15 de Sep de 2022 | 9:00 h
Palacio de congresos
IFEJA | Jaén
Inscripciones en
www.oleicolajaen.es

27 al 28 octubre 2022

INNOAGRO
27 Y 28 OCTUBRE 2022, EN IFEJA

FORO DE INNOVACIÓN
PARA CULTIVOS
LEÑOSOS
PERMANENTES

OLIVAR
ALMENDRO
VINEDO
PISTACHO
FRUTALES
CACAO
CAFÉ...

WWW.FOROINNOAGRO.COM

Formulario de inscripción, [aquí](#)

