

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

31 de octubre de 2024



HOY ES NOTICIA:

Bases para la selección de las fincas experimentales en suelos sostenibles de Living Lab Andaluz.

La Com. Valenciana financia proyectos de innovación en el olivar.

La Fundación del Olivar presenta la XXIII edición del Premio Internacional a la Calidad de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Expoliva 2025.

Nace Oleoturismo Academy, una plataforma de formación para fortalecer el sector oleoturístico en España.

Aceites de Oliva de España triunfan en Brasil.

Jornadas y Eventos

4 noviembre 2024. Consideraciones sobre la búsqueda de ventajas competitivas en olivicultura. El caso particular de la provincia de Jaén.

7 noviembre 2024. Siembra directa y ecorregímenes de la PAC: beneficios, implementación y soluciones prácticas.



Bases para la selección de las fincas experimentales en suelos sostenibles de Living Lab Andaluz

El **Living Lab Andaluz**, consorcio impulsado por la Universidad de Jaén (UJA), celebró su primera asamblea presencial en la Escuela Politécnica Superior de Jaén. Representantes de los 16 socios del proyecto se reunieron para definir las bases de selección de fincas experimentales en Andalucía donde se implementarán soluciones tecnológicas sostenibles para mejorar la salud de los suelos.

Esta iniciativa tiene como objetivo establecer un total de 15 fincas experimentales representativas del olivar andaluz, tomando en cuenta diversas tipologías como olivar de secano y regadío, así como fincas mecanizables y no mecanizables. Durante los próximos meses, los equipos de trabajo analizarán las características de más de 100 fincas candidatas para realizar visitas y reducir la selección a aquellas que mejor cumplan con los requisitos establecidos, explicó Juan Manuel Jurado, profesor de Lenguajes y Sistemas Informáticos de la UJA y coordinador del proyecto.

Innovación y sostenibilidad en el centro de las iniciativas

Uno de los objetivos estratégicos del Living Lab Andaluz es **la implementación de tecnologías avanzadas que permitan mejorar la salud del suelo de manera sostenible**. Estas tecnologías incluyen el uso de Inteligencia Artificial y herramientas digitales de última generación que capturan y modelan datos agrícolas para anticipar factores clave en la evolución de los cultivos. De acuerdo con Jurado, el interés generado en el proyecto subraya la disposición del sector agroalimentario andaluz para adoptar innovaciones que beneficien tanto la rentabilidad como la sostenibilidad de las explotaciones agrícolas.

El consorcio también discutió las estrategias para maximizar el aprovechamiento de los subproductos generados en las fincas, una acción que busca promover las buenas prácticas agrícolas y mejorar la sostenibilidad de los suelos. “La colaboración entre entidades públicas, universidades y empresas privadas en el Living Lab Andaluz crea una sinergia que impulsa la salud del suelo, un elemento fundamental para el equilibrio entre sostenibilidad ambiental y rentabilidad económica,” afirmó Jurado.

Participación interinstitucional y multidisciplinar

El Living Lab Andaluz está conformado por 16 socios, entre ellos la Universidad de Jaén, la Junta de Andalucía, la Diputación de Jaén, Citoliva, IFAPA y varias entidades privadas del sector



agroalimentario. En la asamblea participaron también investigadores de diferentes áreas de la UJA, quienes integran los 11 equipos de trabajo del proyecto en áreas como Informática, Topografía y Geomática, Automática y Robótica, y Ciencias de Materiales e Ingeniería Metalúrgica. Esta diversidad de disciplinas refuerza el enfoque integral que se le está dando a la mejora de los suelos en Andalucía, contribuyendo a la investigación y desarrollo de prácticas agrícolas avanzadas y sostenibles.

El próximo año, el Living Lab Andaluz avanzará con la implementación de sus soluciones en las fincas seleccionadas, con el objetivo de establecer un modelo replicable de innovación agrícola que potencie la sostenibilidad y la competitividad del sector en la región.

Fuente: [Oleorevista](#)

La Com. Valenciana financia proyectos de innovación en el olivar

La Conselleria de Agricultura, Agua Ganadería y Pesca destina un total de 456.700 euros para ayudas destinadas a fomentar la innovación tecnológica a través de fincas o explotaciones colaboradoras para el año 2024. De dicha cantidad, más de 94.000 euros han ido destinados a proyectos relacionados con el olivar.

El objeto de estas ayudas es generar y financiar una red de transferencia de tecnología mediante el apoyo a fincas o explotaciones colaboradoras, además de recuperar la investigación participativa, renovar la experimentación y transferencia agraria, y generar redes de colaboración en el territorio.

En concreto, estas subvenciones están dirigidas a proyectos innovadores y de experimentación, varios con el olivar como protagonista, sobre adaptación del material vegetal a las condiciones ambientales de la Comunidad Valenciana; así como sobre el modelo de producción y transformación agroecológica y sostenible; la reducción de la contaminación; el ahorro energético; la potenciación y valorización de los recursos genéticos autóctonos vegetales y animales; los proyectos realizados en zonas vulnerables, de montaña, parques naturales y Red Natura 2000; y la reutilización y valorización de los residuos agrarios y/o agroalimentarios.



Proyectos de olivar

En total, de los 44 proyectos financiados, 14 se encuentran en la provincia de Castellón, 21 en la de Valencia y nueve en Alicante. Y en concreto los relacionados con el olivar son:

Alicante:

- Adaptación de diferentes variedades de olivar a las condiciones de la Marina Baixa (Relleu) en condiciones de cultivo ecológico para la mejora del suelo, solicitado por Señorío de Relleu, ha obtenido 10.000 euros de subvención.
- Proyecto de vermicompostaje mediante la revalorización de residuos de alperujo, poda del olivar, diferentes estiércoles y subproductos para la aplicación en la mejora del suelo y fertirrigación para variedades de olivar autóctonas en la Marina Baixa, solicitado por Zalla Quintanilla, Blanca, ha obtenido 11.753 euros de subvención.

Castellón

- Mejora de las técnicas de producción en olivar ecológico, solicitado por la Asociación para la Promoción y Defensa del Aceite Serrana de Espadán, ha obtenido 6.490 euros.
- Ensayo de un modelo de producción ecológico en olivo post incendio forestal como alternativa de desarrollo rural en Bejís, Castellón, solicitado por la Coop. Ntra Sra de Loreto, ha obtenido 5.250 euros de subvención.
- Readaptación de la variedad de olivo autóctona serrana a técnicas de cultivo innovador que garanticen la sostenibilidad económica y la sostenibilidad medioambiental, solicitado por la Coop. Oleícola Serrana del Palancia, ha obtenido 10.000 euros de subvención.
- Recuperación de olivos de la variedad Serrana de Espadán, cultivando en ecológico, creación de un nuevo producto "Aceite de olivas verdes ecológico Serrana de Espadán" que sirva para ayudar a los agricultores, solicitado por Coop. Oleícola Serrana del Palancia, ha obtenido 8.340 euros de subvención.



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@grupoleicolarjaen.com



Valencia

- Consolidación de resultados de producción Agroecológica en olivo, almendro, algarrobo y melocotón como alternativa de desarrollo rural en Yátova (Valencia), solicitado por José Tomás Morán Iranzo, ha obtenido 11.477 euros de subvención.
- Proyecto demostrativo de elaboración de compost de alperujo en la región oleícola de La Canal de Navarrés, solicitado por Campoenguera Coop Valenciana, ha obtenido 12.051,50 euros de subvención.
- Diseño y establecimiento de un plan de conservación de murciélagos para potenciar el control biológico de plagas en almendro y olivo, solicitado por Masía Els Avellars, ha obtenido 15.000 euros de subvención.
- Análisis del impacto de los daños cinegéticos en parcelas minifundistas de olivar ecológico ubicadas en el territorio natura 2000 del macizo del Caroig, en función a los distintos ecoesquemas o ecoesquemas en cultivos leñosos que permite la nueva PAC 2023-2027, solicitado por Javier Martínez Bausá, ha obtenido 4.220 euros de subvención.

Fuente: [Olimerca](#)

La Fundación del Olivar presenta la XXIII edición del Premio Internacional a la Calidad de los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Expoliva 2025

La Fundación del Olivar ha anunciado la convocatoria de la XXIII edición del Premio Internacional a la Calidad Aceites de Oliva Virgen Extra Expoliva 2025, correspondiente a la campaña 2024/2025. Este prestigioso certamen forma parte de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines Expoliva, que se celebrará en Jaén del 14 al 17 de mayo de 2025.

Reconocido como el certamen más antiguo y con mayor tradición en su categoría a nivel mundial, y desde la campaña pasada con carácter anual, el Premio Expoliva es un referente por su dedicación,



rigurosidad e imparcialidad en la selección de los mejores AOVEs. Soledad Aranda, presidenta ejecutiva de la Fundación del Olivar, resalta el impacto de este premio en la promoción de la calidad y la promoción: “Este premio no sólo es un homenaje a los mejores aceites del mundo, sino una reafirmación de nuestro compromiso con la excelencia y la integridad en la producción de aceite de oliva virgen extra. Cada campaña se demuestra el esfuerzo y dedicación de los productores para alcanzar los más altos estándares de calidad, y este certamen es la plataforma que reconoce ese trabajo”.

El concurso recibirá muestras de aceites de las más diversas localizaciones del mundo, evaluadas bajo un proceso minucioso y objetivo. Cada aceite participante cuenta con una doble clave asignada por un notario, garantizando la imparcialidad y el anonimato en cata y valoración, no siendo necesario el precintado de los depósitos. Para este proceso se empleará nuevamente el software Intrapanel, desarrollado por la Fundación del Olivar; una herramienta tecnológica que permite la digitalización y gestión de los paneles de cata, utilizada por el Consejo Oleícola Internacional y numerosas empresas del sector.

“Nuestro compromiso con la objetividad y transparencia es absoluto; cada aceite es valorado sin ninguna información que revele su origen y utilizando las últimas tecnologías en la digitalización de la cata, lo cual refleja el nivel de exigencia de este premio”, añade Aranda. En esta edición, al igual que en la edición anterior, los Premios Expoliva mantienen su alianza con los Premios Sol d’Oro, de Verona (Italia), permitiendo que sus ganadores participen directamente en ambos respectivamente.

Este hermanamiento fortalece el carácter internacional de los premios y promueve los AOVEs de calidad superior a nivel global. Además, y como novedad, en esta edición se han establecido alianzas con Casa do Azeite y CEPAAL, organizaciones relacionadas con el aceite en el país vecino Portugal, para favorecer la participación de productores locales. El XXIII Premio Internacional a la Calidad Expoliva representa una oportunidad única para los productores de AOVE de todo el mundo, quienes, además de recibir un reconocimiento a la excelencia, pueden impulsar la proyección de sus productos en el mercado internacional. Con esta iniciativa, la Fundación del Olivar ratifica su compromiso con la calidad y el desarrollo de un sector fundamental para la economía y la cultura alimentaria global.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



Nace Oleoturismo Academy, una plataforma de formación para fortalecer el sector oleoturístico en España

En el marco del creciente interés por el turismo sostenible y las experiencias auténticas en torno al aceite de oliva virgen extra, nace Oleoturismo Academy, una innovadora plataforma de formación diseñada para transformar y fortalecer el sector oleoturístico en España. Esta iniciativa, que parte del proyecto "Oleoturismo en España", tiene como objetivo formar a profesionales del sector olivícola, turístico y de otros ámbitos relacionados, impulsando la competitividad, la calidad y la sostenibilidad del oleoturismo a nivel nacional.

Oleoturismo Academy cuenta con un extenso catálogo de 15 unidades formativas, estructuradas para abordar las necesidades actuales del sector turístico, la digitalización, sostenibilidad y la creación de experiencias inclusivas. Cada unidad proporciona herramientas concretas para mejorar y adaptar la oferta oleoturística, permitiendo a empresas y profesionales del sector crear productos turísticos más atractivos, competitivos y sostenibles.

Esta plataforma está dirigida exclusivamente a empresas de las ocho provincias implicadas en el proyecto -Jaén, Córdoba, Sevilla, Huelva, Ciudad Real, Badajoz, Cáceres y Tarragona-, asegurando un enfoque territorial en el desarrollo de competencias y conocimientos.

Entre las principales áreas de formación destacan temas como la digitalización y comercialización online de experiencias turísticas, optimizando las estrategias digitales para maximizar el impacto en los clientes; la sostenibilidad en las experiencias oleoturísticas, alineando el turismo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS); la creación de experiencias turísticas inclusivas, garantizando que las ofertas turísticas sean accesibles para todos los públicos; la Inteligencia Artificial aplicada al oleoturismo, explorando cómo las nuevas tecnologías pueden enriquecer la experiencia turística y mejorar la gestión de destinos; y la innovación y colaboración como pilares del éxito.

Oleoturismo Academy no sólo se enfoca en la innovación de producto, sino también en la creación de redes colaborativas entre actores del sector turístico, fomentando el trabajo en equipo y la generación de proyectos conjuntos. Así, se ofrecen herramientas y casos de éxito que inspiran la creación de redes eficientes y colaborativas que benefician a todos los participantes, según han precisado sus impulsores.



Además, esta iniciativa destaca por abordar segmentos turísticos específicos como el turismo MICE (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions), el turismo familiar y senior, adaptando la oferta oleoturística a las diversas demandas del mercado.

Un proyecto con respaldo europeo

Este proyecto se enmarca en la iniciativa "Experiencias Turismo España 2021", financiada por la Unión Europea a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, con el objetivo de reactivar el turismo sostenible en el país.

De este modo, Oleoturismo Academy se consolida como una plataforma clave para el desarrollo de la experiencia turística sostenible en España, ofreciendo una respuesta a las necesidades formativas del sector y creando un impacto positivo tanto a nivel local como global, según han subrayado.

Los interesados pueden acceder a esta formación a través de la plataforma digital, donde encontrarán materiales educativos como vídeos, textos y evaluaciones. Al completar las unidades formativas, los participantes recibirán un diploma acreditativo que certifica su conocimiento en oleoturismo.

Fuente: [Mercacei](#)

Aceites de Oliva de España triunfan en Brasil

Las exportaciones de aceites de oliva de España al mercado brasileño han registrado un crecimiento notable durante los primeros nueve meses de 2024, con un aumento del 18% en volumen y del 82% en facturación, alcanzando los 109 millones de euros. Estos resultados, publicados por la Secretaría de Comercio Exterior de Brasil (SECEX), destacan el avance del aceite de oliva español en un contexto de precios récord, con una media de 9,28 euros por kilo frente a los 5,87 euros del año anterior.

El mercado brasileño importó un total de 62.127 toneladas de aceite de oliva en los tres primeros trimestres de 2024, un 3,88% más que en el mismo período del año anterior. De estas, 11.284 toneladas provinieron de España, consolidando así su posición como uno de los principales proveedores y superando a otros competidores clave, como Portugal, que experimentó un crecimiento más moderado del 2,75% en el mismo período.



Crecimiento estratégico en un mercado de alto potencial

Rafael Pico, responsable de Promoción Exterior de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, ha calificado estos resultados como “altamente positivos” y subrayó la importancia de Brasil como un mercado prioritario para el sector. “Brasil tiene un gran potencial de crecimiento y es uno de los pocos mercados donde aún no somos líderes destacados. Por eso, en mayo de 2023 lanzamos una campaña promocional en Brasil que culminó en marzo de este año”, explicó Pico.

La campaña, desarrollada bajo el lema “Aceites de Oliva de España, los más premiados del mundo”, ha enfatizado la calidad de los aceites de oliva españoles, una característica especialmente valorada en el mercado brasileño. Según Pico, “estos datos demuestran los primeros resultados de nuestra estrategia promocional en Brasil, lo cual es un indicador de que nuestra apuesta por este mercado está dando frutos”.

Perspectivas para el aceite de oliva español en Brasil

Este aumento de la facturación se da en un contexto de mercado desafiante debido al incremento de precios, pero confirma el posicionamiento de España en el mercado brasileño. El aceite de oliva español sigue ganando terreno y visibilidad en Brasil, impulsado por su calidad y el respaldo de campañas promocionales efectivas que destacan los valores diferenciales de este producto.

El sector español de aceite de oliva continúa trabajando para fortalecer su presencia en el mercado brasileño y consolidar su competitividad, aspirando a un liderazgo destacado y sostenible a largo plazo.

Fuente: [Oleorevista](#)

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