



Marzo 2021

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1	2 Firma Convenio Jaen	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



#PAC21

ActitudAgro

Contigo para tramitarte y anticiparte la PAC

NRI: 3626-2021/09681

AgroBank

Consumo sigue adelante con el polémico Nutri-Score, que da la misma nota al aceite de oliva y al de colza

El etiquetado nutricional que califica los alimentos se retrasa a final de año. Sociedades médicas y de consumidores y parte de la industria lo apoyan, mientras algunos científicos, otras empresas y el sector del olivar están en contra

Las etiquetas de los alimentos van a cambiar este año y el camino está plagado de espinas. El Gobierno sigue decidido a aprobar [Nutri-Score](#), un semáforo nutricional voluntario —que no sustituye a la etiqueta actual— que califica los alimentos de más a menos saludables (de la A a la E y del verde al rojo) y lo plasma en un sencillo etiquetado frontal. El Ministerio de Consumo ha explicado este miércoles que su implantación, prevista para inicios de año, se retrasa a final de 2021 por los trámites burocráticos. Mientras, crece la polémica: una parte de la industria lo critica y otra lo apoya, y lo mismo ocurre con los científicos, que han enviado sendas cartas abiertas en favor y en contra del etiquetado. [Los médicos y nutricionistas contrarios y el sector del olivar denuncian la mala nota del aceite de oliva](#), fundamental en la dieta mediterránea.

Nutri-Score se aplica ya voluntariamente en Francia, Alemania, Bélgica y Suiza, mientras que España, Luxemburgo, los Países Bajos y Austria lo harán en los próximos meses. La Asociación de Consumidores y Usuarios (OCU) también pide que se implante. Por otro lado, hay países que apuestan por otros etiquetados frontales, como Italia y Grecia con [Nutrinform Battery](#); Dinamarca, Suecia y Noruega, que tienen una cerradura para comparar productos equivalentes; o Chile, México, Perú y Uruguay, [que muestran un sistema de alertas](#) (por ejemplo, “exceso de grasas”). Además, [el sistema Nova](#) clasifica el procesamiento de los alimentos.

Aunque todavía no esté instaurado, ya hay empresas en España que lo muestran en algunos productos, como los supermercados Eroski, Caprabo, Carrefour, Alcampo, Lidl o Aldi o las marcas Danone y Nestlé, es decir, que son partidarias de su aplicación. Mientras, la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB, la principal patronal), es más reacia y pide “encontrar un sistema armonizado” para toda Europa, algo fundamental



“para un sector exportador como el alimentario español”. En opinión de FIAB, “los sistemas de etiquetado no deben ser discriminatorios, ni estigmatizar ingredientes o categorías de productos. Deben partir de una sólida base científica y sabiendo que la cantidad y frecuencia de consumo son elementos fundamentales a la hora de considerar si una alimentación es equilibrada o no”.

El departamento que dirige Alberto Garzón considera que Nutri-Score es una buena herramienta para transformar de la dieta y los patrones de consumo e incluso es partidario de pedir a la Comisión Europea que lo haga obligatorio en el futuro. El Ministerio de Consumo da por segura la aprobación del sistema por figurar en el acuerdo de Gobierno firmado por PSOE y Podemos. Fuentes del ministerio han atribuido este miércoles la polémica a las “presiones” de los *lobbies* alimentarios y han señalado que no van a ceder ante las grandes empresas que “prefieren que los consumidores no tengan un conocimiento más preciso y transparente de lo que llevan sus productos”, y han denunciado la existencia de una “campaña brutal” con el fin de “destruirlo”. Sin embargo, la polémica no es tan sencilla.

El sector del aceite de oliva, por ejemplo, critica que este producto obtenga la misma puntuación (C) que otros aceites de semillas como el de colza. El algoritmo valora como negativo que un alimento tenga muchas calorías, azúcares, grasas saturadas y sal, mientras que ve positivo el porcentaje de frutas, verduras, fibra, proteínas, y aceites de oliva, colza o nuez, por ser los tres ricos en ácido oleico. El sistema no diferencia [si alguno de los tres tiene más propiedades que los otros](#), ni puntúa más por ser virgen o virgen extra. Desde Consumo reconocen que el aceite de oliva tiene unas propiedades que no fueron reconocidas por el algoritmo y han pedido al comité científico de Nutri-Score que lo revise. Esa nota ya mejoró, pues antes el aceite de oliva tenía una D (por su contenido en grasas). Los críticos denuncian la opacidad del algoritmo.

Científicos a favor y en contra

En las últimas semanas se han publicado sendas cartas refrendadas por decenas de científicos a favor y en contra de Nutri-Score. Francisco Tinahones, presidente de la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (Seedo) y [firmante de la carta a favor del etiquetado frontal](#), cree que el sistema tiene una ventaja de partida: aclarar una información que el consumidor necesita y que ahora no hay forma de conseguir. El científico admite que en casos como el del aceite de oliva puede inducir a error, pero explica que su clasificación debe compararse con otros aceites o grasas, y que en este caso saldrá mejor posicionado. “No se trata de comparar el aceite de una tostada con los cereales del desayuno, sino con las otras alternativas similares, como la mantequilla, que es claramente peor”, dice. “Siempre habrá errores en la clasificación, ya que lo que estamos haciendo es simplificar”, concluye.

Mientras, Francesc Caselles, responsable del Comité de Nutrición de la Fundación Española del Aparato Digestivo (FEAD), afirma que la idea de que haya un indicador de la calidad de los alimentos es muy buena, “pero el problema es implementarla”. “El problema del Nutri-Score es que es muy cuantitativo, pero poco cualitativo”, afirma, y añade que si solo hubiera que fijarse en las calorías, bastaría con resaltar estas. Por eso Caselles cree que al sistema deben introducirse matices que recojan otros aspectos, como que las grasas del aceite de oliva y del jamón ibérico son buenas.

- [Impuestos y etiquetas informativas en los alimentos para luchar contra la comida basura](#)

Más crítico es Ramón Estruch, coordinador del Proyecto Predimed ([Prevención con la Dieta Mediterránea](#)) del Instituto de Salud Carlos III y [firmante de la carta contraria](#): “Nutri-Score está



basado en un algoritmo que no considera componentes bioactivos y nutrientes que son muy importantes, como la grasa saturada y polisaturada, las vitaminas y los polifenoles. Los científicos basamos nuestras recomendaciones en evidencias científicas, y Nutri-Score no, solo se queda con la composición de alimentos, con una fórmula que no tiene ningún estudio científico detrás que lo justifique”. Estruch critica que el sistema no distinga la ración o la frecuencia de consumo: “Un queso es un producto mediterráneo que consumido en baja frecuencia no es malo, pero le ponen una D o una E”, dice. Y denuncia que “tampoco tiene en cuenta el grado de procesamiento de los alimentos, y hay ultraprocesados con notas A o B, algo asombroso”.

En este sentido, [un estudio publicado en el prestigioso *British Medical Journal*](#) analizó que el 40% de los productos ultraprocesados en Francia hasta 2018 tienen una A o una B en Nutri-Score. Desde el ministerio responden que este es el mejor sistema que existe ahora, pero habrá que complementarlo con más medidas, dado que no evalúa el grado de procesamiento de los productos. Además, alegan que [un estudio de la menos relevante 'Nutrición Hospitalaria'](#) muestra que un 80% de los ultraprocesados suelen clasificarse de la C a la D. “Nutri-Score y el ultraprocesamiento deben considerarse como dos dimensiones diferentes y complementarias”, explican los autores, entre los que se encuentra Pilar Galán, una de las creadoras del algoritmo. En cualquier caso, Nutri-Score sigue adelante y llegará a las etiquetas a finales de año. Además, cuando se apruebe, Consumo usará Nutri-Score para prohibir la publicidad de productos menos sanos (de la C a la D) dirigidos a menores.

<https://elpais.com/sociedad/2021-03-03/consumo-sigue-adelante-con-nutri-score-pese-a-la-creciente-polemica.html>



¿Para qué sirve Nutriscore? Pros y contras del sistema de etiquetado de alimentos

El Ministerio de Consumo prevé regular este año el semáforo nutricional que ya han aprobado otros países europeos pero que afronta el rechazo de algunas sociedades científicas y médicas, además de parte de la industria.



La **obesidad** es, al margen del **Covid**, [la otra epidemia en aumento en todo el mundo](#). Mejorar la alimentación es un problema de **salud pública** que España se ha propuesto mejorar con una herramienta de información al consumidor que, sin embargo, ha encontrado el rechazo de muchos sectores.

Hablamos de **Nutriscore**, un **sistema de etiquetado frontal de alimentos** a modo de semáforo para valorar los productos en cinco categorías de la A a la D, de más a menos saludable. Su adopción en España la anunció en noviembre de 2018 el **Ministerio de Sanidad** dirigido entonces por María Luisa Carcedo, pero hasta ahora no se ha regulado. Y eso es lo que pretende hacer antes de que acabe el año el **Ministerio de Consumo**. El departamento de Garzón ha anunciado que el sistema seguirá siendo voluntario, porque es competencia de la **Unión Europea** su implantación obligatoria, pero sí se establecerán requisitos y se normalizará su uso por parte de las empresas.

El por qué este sistema ha generado tanto rechazo – desde parte de la industria a la **Fundación Española del Corazón**, y decenas de científicos y nutricionistas – se basa en varios motivos, desde su implantación precipitada a su falta de coherencia al puntuar productos (una bebida de cacao en polvo con un 77% azúcar puede tener una B mientras que el aceite de oliva virgen extra tiene una C).

Desde Consumo reconocen que «el sistema es mejorable» pero insisten en que «no hacer nada es absolutamente inaceptable» y creen que parte del rechazo al sistema procede de [«una campaña brutal de grandes empresas, al margen de las deficiencias del sistema, porque no quieren que se aporte información clara y simplificada sobre sus productos»](#).

A continuación, algunos conceptos para clarificar en qué consiste **Nutriscore**, sus pros y sus contras.

¿De dónde surge Nutriscore?

Este sistema de etiquetado fue desarrollado en 2005 por un equipo de investigación de Oxford y fue validado por la FSA (Food Standards Agency). También la **Organización Mundial de la Salud (OMS)** ha valorado positivamente Nutriscore, como explica en su blog la doctora en Farmacia y nutricionista, [Marián García](#) (Boticaria García).

¿Qué países utilizan Nutriscore?

Este modelo está ya implantado en Francia, Alemania, Bélgica y Suiza. Otros países como Luxemburgo, Países Bajos y Austria también han anunciado que lo harán.

¿Cómo valora los alimentos?

La composición del producto se pone bajo el algoritmo que pondera los distintos componentes nutricionales. Las **calorías**, **azúcares**, sodio y **grasas saturadas** que tienen los alimentos por 100 gramos o mililitros y, del lado positivo, las proteínas, fibras y porcentaje de frutas, verduras, leguminosas y frutos secos.

¿Para qué sirve Nutriscore y para qué no, según sus defensores?

Desde el **Ministerio de Consumo** inciden en que Nutriscore sirve para comparar productos dentro de la misma categoría de consumo. Es decir, unos cereales con otros, pero no dos diferentes.

«No es objetivo de Nutriscore dictaminar qué productos deben componer la dieta, lo más saludable son los productos frescos y la mayoría no llevan Nutriscore», han explicado fuentes del Ministerio.

El riesgo de puntuar mejor un cacao en polvo que el aceite de oliva



El problema que suscita Nutriscore y que ha provocado muchas de las críticas es la nota que llevan algunos alimentos procesados frente a otros. Como compara Marián García, un batido de cacao puede tener una letra B mientras unos boquerones en aceite de oliva tienen la peor puntuación, una D.

Y es que en Nutriscore se puntúan, como explica detalladamente [el químico Luis Jiménez](#), unos ingredientes con más influencia que otros. El **azúcar**, por ejemplo, penaliza menos que la sal o la grasa saturada, en la que un gramo «equivale» a casi cinco de azúcar. «¿Realmente se puede concluir eso de los estudios epidemiológicos? No podemos saberlo con seguridad, porque los autores no explican cómo han hecho estas extrapolaciones», explica en su blog. Otra de las desventajas del sistema es que los productos que contienen un único ingrediente, como el aceite de oliva virgen extra, salen peor parados y esa ha sido la razón por la que el **Ministerio de Consumo** presionó y sigue presionando para que este producto sea mejor valorado por el algoritmo. De hecho, el Ministerio de Consumo planteó su exclusión del sistema despertando la envidia de otros productos como el queso o el jamón ibérico. Sin embargo, fuentes del Ministerio de Consumo explicaban este martes que la excepción del aceite no se extenderá a más productos: «No cederemos a la presión de los lobbies», han asegurado.

«Bueno pese a sus imperfecciones»

Entre quienes apoyan el sistema hay una larga lista de científicos, como el catedrático en Nutrición José María Ordovás, que junto a otros 88 científicos ha firmado un reciente manifiesto que apoya el sistema como «bueno pese a sus imperfecciones» y «ha demostrado en condiciones reales, su capacidad para influir favorablemente desde el punto de vista nutricional, las opciones alimentarias de los consumidores. Estudios de cohortes (incluyendo uno importante en España) con muestras extensas de varias decenas o cientos de miles de participantes seguidos durante varios años han demostrado que el consumo de alimentos bien clasificados en la escala de Nutri-Score se asoció con un menor riesgo de enfermedades crónicas (cáncer, enfermedades cardiovasculares, obesidad, ...) y una menor mortalidad.

Entre esos estudios figura [uno publicado en 2019](#) que estima que este tipo de etiquetado puede prevenir hasta un 3,4% de las enfermedades crónicas no transmisibles. La Revista Española de Nutrición Comunitaria también reflejó en 2017 una revisión de estudios a favor de Nutriscore en el que se afirmaba la mejora general de un 9,3% en la cesta de participantes según la escala de la FSA.

Organizaciones a favor y en contra

Entre las organizaciones que se han posicionado a favor de este sistema está la **Sociedad Española de Salud Pública y Administración Sanitaria (SESPAS)**, que defiende, además, [su implantación obligatoria](#). También otras sociedades científicas como la Sociedad Científica Española de Dietética y Nutrición (SEDYN), Centro Catalán de la Nutrición del Instituto de Estudios Catalanes (CCNIEC), Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN).

Están igualmente a favor algunas **asociaciones de consumidores** como la **OCU** o CECU y cadenas de distribución (Eroski, Caprabo, Carrefour, A lcampo, Lidl o Aldi) o algunas grandes empresas como Danone, Nestlé o Carretilla.

En contra del sistema se han posicionado otras sociedades científicas como la Fundación Española del Corazón – en línea con la Red Europea de Cardiología -, la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (Fesnad) y otro grupo de 60 científicos,



algunos de ellos del CSIC o el CIBEROBN, que han firmado un [reciente manifiesto](#) en el que alegan que «la herramienta no ha demostrado de forma fehaciente y con garantía científica que sea beneficiosa para la salud pública, ya que no hay evidencias de que reduzca el riesgo de sufrir las enfermedades que se trata de prevenir».

<https://www.elindependiente.com/vida-sana/nutricion/2021/03/04/nutriscore-pros-y-contras-del-sistema-de-etiquetado-de-alimentos/>



El Mapa flexibiliza el uso del plástico en los envases de aceite de oliva

Quiere implantar un código de buenas prácticas voluntario

Olimerca.- El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las asociaciones representativas del sector productor, de la industria y de la distribución, están trabajando en la elaboración de un código de buenas prácticas que tiene previsto finalizar antes del 1 de octubre de 2022.

El objetivo es mejorar la percepción de los consumidores del aceite de oliva virgen extra, promoviendo estrategias para su diferenciación y valorización, incluyendo el uso de envases y formas de presentación que permitan diferenciarlo de los aceites de otras categorías.

Esto supone que el Ministerio flexibiliza su postura acerca del uso de los envases de vidrio para la categoría virgen extra y da libertad para el uso de envases de plásticos. Se pasa de una obligación a una opción, lo que sin duda es una buena noticia para el conjunto de operadores que hace unos meses abrieron un auténtico debate acerca de la prohibición del plástico en los envases de aceite de oliva virgen extra.

Este código de buenas prácticas detallará los mecanismos de evaluación y control del mismo y tras su acuerdo será publicado por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, previa presentación en la Conferencia Sectorial de Agricultura.

La adhesión al código de buenas prácticas será voluntaria para los agentes del sector que lo suscriban. Desde su adhesión, los operadores quedarán obligados al cumplimiento a los principios y reglas que contenga.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/el-mapa-flexibiliza-el-uso-del-plastico-en-los-envases-de-aceite-de-oliva/cb91f3ede23eed29e1c6c1dedcc3c6b>



PLAN DE MANTENIMIENTOS PROGRAMADOS
ANTICÍPESE Y AHORRE DINERO

20% DESCUENTO
ENTRE ENERO Y ABRIL

15% DESCUENTO
ENTRE MAYO Y JUNIO

EN SERVICIO DE REPARACIONES EN TALLER Y REVISIÓN TÉCNICA DE ALMAZARAS

976 466 020
953 284 023

@ posventa@pieralisi.com
info.spain@pieralisi.com

GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com

Los colegios riojanos vuelven a desayunar saludable con Aceite de La Rioja

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite de La Rioja reactiva los desayunos saludables en los centros escolares con el fin de continuar con su labor de crear una cultura en torno al aceite de oliva virgen extra como uno de los pilares de la alimentación sana. En cumplimiento con las medidas sanitarias actuales, el Consejo Regulador ha cambiado el formato de la actividad para llegar a los sectores más jóvenes de la población.

Dirigido a alumnos de Primaria, los colegios riojanos proyectarán en las clases un vídeo sobre cómo desayunar sano. También, mediante el vídeo, los escolares podrán conocer el Aceite de La Rioja y su Denominación de Origen, cómo se produce, las distintas categorías de aceite que hay, la importancia del oro líquido en una alimentación saludable y su uso en la cocina. Además del vídeo, el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja facilitará a los colegios actividades relativas al oro líquido para que los profesores puedan desarrollar con sus alumnos. También entregará una botella monodosis de Aceite de La Rioja con el fin de que los estudiantes desayunen en sus casas tostadas con aceite y un imán para el frigorífico.

El Colegio Nuestra Señora del Buen Consejo (Agustinas) de Logroño celebrará la actividad este próximo viernes, a partir de las 10 horas, con sus alumnos de 3º de Educación Primaria. De esta manera, el centro educativo continúa con una actividad que el colegio acoge desde hace años.

Con el nuevo formato de los desayunos saludables, el Consejo Regulador pretende darle continuidad en 2021 a una actividad que cumple 15 años en los centros escolares riojanos. Esta forma parte del programa de comunicación y promoción que la DOP Aceite de La Rioja desarrolla para fomentar el conocimiento de la marca de calidad del aceite riojano.

<https://nuevecuatrouno.com/2021/03/03/aceite-rioja-desayunos-saludables/>



Nueva revisión en la norma de calidad del aceite de oliva y orujo

El MAPA abre su tercera consulta pública

Olimerca.- En los últimos años se ha evidenciado que el mercado español adolece de una falta de diferenciación entre los distintos productos del sector oleícola en comparación con el mercado internacional. Ello pone de manifiesto que el aceite de oliva necesita de un reposicionamiento. Con el fin de lograr poner en valor a los aceites de oliva y en concreto a los aceites de oliva virgen extra como productos de excelencia se hace necesario implementar medidas que ayuden y fomenten la imagen de este producto tan emblemático para España.

En este contexto, el Ministerio de Agricultura acaba de abrir una consulta pública de participación y opinión relativa al proyecto de Real Decreto por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva, con objeto de recabar la opinión de los ciudadanos titulares de derechos e intereses legítimos afectados por un proyecto normativo, directamente o a través de las organizaciones o asociaciones que los representen, así como obtener cuantas aportaciones adicionales puedan realizar otras personas o entidades.

Los ciudadanos y organizaciones que así lo consideren, puedan hacer llegar sus aportaciones, en el plazo máximo de 7 días hábiles, a partir del 3 de Marzo, a través del buzón de correo electrónico: bzn-aceitedeoliva@mapa.es

El plazo para remitir sugerencias finaliza el 12 de marzo de 2021, inclusive.

Entre los puntos más destacables de este proyecto de Real Decreto destacamos a continuación el punto relativo a las prácticas prohibidas por sus importantes repercusiones que tendrá sobre el conjunto de operadores.

Queda prohibido el trasvase o rellenado de recipientes o envases destinados al consumidor final, de aceite de oliva o de orujo de oliva en las colectividades

Prácticas prohibidas

1. Se prohíbe:

- a) la elaboración en territorio español para consumo interno de mezclas de aceites de oliva y de orujo de oliva con otros aceites o grasas de origen vegetal.



- b) la elaboración en territorio español para su comercialización en el mercado nacional utilizando el término “virgen” o “virgen extra” en el etiquetado de productos alimenticios de apariencia oleosa que puedan confundirse con los aceites de oliva de la presente norma.
- c) el trasvase o rellenado de recipientes o envases destinados al consumidor final, de aceite de oliva o de orujo de oliva en las colectividades.
- d) que las mezclas de aceites de oliva vírgenes previamente clasificados, se clasifiquen con una categoría superior, a la del aceite de menor categoría utilizado.
- e) que en las almazaras, almacenes y los envasadores de aceite de oliva virgen se disponga de instalaciones y medios técnicos específicos para la desodorización y/o cualquier otra etapa o forma de refinación de aceites.
- f) que las almazaras reciban o procesen orujos procedentes de otras almazaras, ni aceitunas o sus restos de las plantas de aderezo que hayan sido sometidas a tratamientos no permitidos para la obtención de aceites de oliva virgen ni aceites procedentes de ellas.
- g) el depósito, almacenamiento y transporte de aceites de oliva y de orujo de oliva que no estén debidamente identificados con la categoría de producto que le corresponde, excepto en las almazaras, cuya clasificación en ese caso vendrá dada antes de su expedición.

2. En las instalaciones destinadas a la obtención de aceite de oliva y de orujo de oliva, quedan prohibidos:

- a) El lavado alcalino de los aceites en las almazaras.
- b) La extracción o refinación de aceites de oliva y de orujo de oliva, por procedimientos, disolventes o coadyuvantes distintos de los autorizados.
- c) La realización de procesos de esterificación o cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicérica del aceite.
- d) En las almazaras, la re-centrifugación en proceso no continuo de las masas procedentes de los sistemas de obtención de aceite de oliva virgen, para evitar su fermentación. Únicamente podrá realizarse la re-centrifugación de las masas procedentes de los sistemas de obtención de aceite de oliva virgen después del termobatido de las mismas, en proceso continuo y, en ningún caso se permite la recentrifugación de las masas u orujos procedentes de depósitos o balsas de almacenamiento.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/nueva-revision-en-la-norma-de-calidad-del-aceite-de-oliva-y-orujo/b2d5b5533b6b28d7f859bcd576e71f33>



La UNIA oferta cuatro cursos de formación online para el sector agroalimentario

La **Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)** oferta, desde su Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén), **cuatro cursos de formación online** destinados al sector agroalimentario, con especial atención al sector oleícola, que se realizarán entre abril y julio de 2021, y en los que se abordarán aspectos como la gestión de las cooperativas agroalimentarias, los costes de la cadena de valor de los aceites de oliva, el análisis sensorial del AOVE o la marca y la responsabilidad social.

El primero de estos cursos, ***Eficiencia en la gestión y buen gobierno. Mejora de las capacidades directivas de los gestores de las cooperativas agroalimentarias***, está dirigido por **Manuel Parras**, catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén, y **Antonio Jesús Jiménez**, ingeniero técnico en Informática de Gestión, de AJ Estrategia Cooperativa.

Se celebrará del 7 al 24 de abril y su finalidad es formar a responsables con experiencia en gobierno y gestión cooperativa, basada en una metodología novedosa, con la finalidad de aumentar la profesionalización del sector cooperativo agroalimentario. El plazo de matrícula está abierto hasta el 5 de abril.

El segundo curso, ***Estrategias y cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva***, lo dirige también Manuel Parras, junto a **Antonio Ruz**, ingeniero técnico Agrícola por la Universidad Politécnica de Madrid y gerente de la SCA San Roque de Arjonilla (Jaén).

Su objetivo es proporcionar al alumnado los conocimientos adecuados para que conozcan los costes asociados a cada uno de los eslabones de la cadena de valor del aceite de oliva y cómo hacer un cálculo correcto de los mismos; así como los costes y trámites para iniciar negocios en comercio electrónico y en internacionalización. Está programado para el 14 de mayo.

El tercer curso, ***Cata de aceite de oliva virgen. La importancia del análisis sensorial en el control de calidad de la almazara***, está dirigido por **M^a Soledad Román**, directora del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.



Durante el mismo, se abordará la formación técnica de las personas implicadas en el proceso de elaboración del aceite de oliva, tanto desde el punto de vista de la calidad y el rendimiento como en la valoración sensorial, como personal clave del proceso para mejorar sus conocimientos y ayudarle a tomar decisiones durante la elaboración y control de la bodega. Se celebrará del 10 al 19 de junio.

Y el cuarto y último, el curso **Plan de marketing, marca, packaging y responsabilidad social en el sector oleícola**, dirigido por Manuel Parras y Enrique Moreno, director de proyectos y socio fundador de la agencia Cabello x Mure.

Se realizará el 2 de julio y trata de responder a cuestiones como los pasos que hay que dar para elaborar un plan de marketing, cómo generar una marca reconocida y, sobre todo, cómo elaborar una memoria de responsabilidad social.

<https://huelvaya.es/2021/03/04/la-unia-oferta-cuatro-cursos-de-formacion-online-para-el-sector-agroalimentario/>



ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA
Con acreditación ENAC y reconocimiento del COI

ANÁLISIS DE ACEITUNA
Único laboratorio con acreditación ENAC para la técnica NIR

ANÁLISIS AGRONÓMICOS
Suelos: Caracterización y fertilidad.
Hojas: Diagnóstico nutricional.
Aguas: Aptitud para el riego.

OLIVARUM
Fundación LA RAMA OLIVA

LABORATORIO
CENTRO DE ASESORAMIENTO
TÉCNICO AGRARIO

ENAC

Laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para el análisis físico-químico de aceites de oliva y aceites de orujo (Tipo A/B/C) (para período vigente)

Un nuevo coloquio debatirá sobre los agentes externos del sector de elaboración del aceite de oliva

El próximo jueves, 4 de marzo, a partir de las 17:00 horas y de la mano de Expoliva Events, se celebra un nuevo coloquio que lleva por título “Retos actuales del sector de elaboración de Aceite de Oliva ante la turbulencia del entorno”, en el que ya se han inscrito más de 260 profesionales de 20 países entre los que destacan España, Argentina, Chile, Japón o Jordania, entre otros. En la actualidad, además de la realidad que es la globalización del sector internacional de elaboración de aceite de oliva, presente ya en 199 países desde la perspectiva del consumo y 67 desde el punto de vista productivo, más que nunca el sector se ve afectado por la volatilidad que efectos externos le impregnan, sometiéndolo a situaciones de tensión, no solo difíciles de prever, sino que a veces son imposibles de poder gestionar de forma eficiente y fiable.



A ello se suma la actual pandemia que ha dejado sin efecto a potenciales clientes como lo son la hostelería, restauración y colectividades, aunque, por otro lado, ha afectado de forma positiva por el incremento del consumo en los hogares. Este hecho no compensa la anteriormente citada pérdida. Además de dichas incidencias, aparecen las imposiciones arancelarias, cuyas reglas del juego han relegado a nuestro país como exportador en mercados prioritarios a posiciones donde estaba durante las décadas pasadas. Es más, una serie de normas vuelven a modelar la forma de intervenir en el mercado, requiriendo cambios constantes, y cuanto menos un conocimiento del entorno pleno para desenvolver la función empresarial con garantías.

En el coloquio participarán Antonio Gallego, presidente de ASOLIVA, y Gonzalo Guillén, presidente de ANIERAC, moderados por Juan Vilar, consultor estratégico, que debatirán sobre los factores y detalles de la situación arancelaria en España.

La ley de la Cadena de Valor, la Ley de Morosidad, la nueva Ley de Calidad, panel test, precios actuales y evolución de la campaña son solo algunos de los temas sobre los que versará este interesante coloquio.

Inscríbete aquí: <https://us02web.zoom.us/j/84481117103?pwd=RUUaLjJkLW5lR0p6VjRhdz09>



Aceite de oliva, el ingrediente cosmético de moda

Las marcas de belleza están empezando a incluir el aceite de oliva en su formulación.

Los productos made in Spain cada vez están más de moda. **Y lo mismo pasa con los principios activos cosméticos**, que se está viviendo una revalorización de ingredientes locales y de KM 0, clásicos que han funcionado toda la vida.

Estamos acostumbrados a ver aceites en los productos beauty (de argán, de coco, de jojoba, de ricino, etc). Sin embargo, **las marcas de belleza están empezando a incluir el aceite de oliva en su formulación**, porque es un clásico que nunca falla, ya que es muy hidratante, antioxidante, emoliente y reparador, gracias a sus ácidos grasos esenciales.

Por ello, **aquí van una serie de productos con AOVE**, desde cremas hasta jabones y geles íntimos, lo podemos encontrar en todos los neceseres.



Las marcas de belleza están empezando a incluir el aceite de oliva en su formulación

-Crema colágeno de Armonía Cosmética Natural: rellena las arrugas y redensifica y reafirma la piel de la cara, aportándole flexibilidad. Enriquecida con aceite de oliva y ácido hialurónico, **esta crema aporta nutrientes y vitaminas que actúan como antioxidantes que protegen la piel de las agresiones externas.** Ideal para todo tipo de pieles.

-Jabón biomarino de Lolo Bio: pastilla de jabón clásica y multiusos, que **limpia la piel de impurezas y contaminación, desinfecta, repara y dura más gracias a la concentración de sus ingredientes** (más del 83% ecológicos), entre los que destaca el aceite de coco, el aceite de semilla de girasol, el aceite de oliva, carbón negro y sal marina.

-Chilly hidratante: gel de higiene íntima ideal para épocas en las que se sufre de mayor sequedad, como períodos de estrés, toma de píldora y cambios hormonales, con una molécula antiolor y **enriquecido con extracto de aceite de oliva, que aporta una rápida sensación de alivio.**

https://www.consalud.es/estetic/cosmetica/aceite-oliva-ingrediente-cosmetico-moda_92254_102.html

Estudian la influencia de calcio para mejorar la calidad y cantidad del aceite de oliva

Ha culminado el estudio científico de investigación, llevado a cabo en diferentes parcelas de España y Portugal, cuyo objetivo principal ha sido comprobar la respuesta del olivo al aplicar el producto Omyapro Calcium, de la multinacional [Omya](#), al mejorar el rendimiento graso y la calidad del aceite, pero también evaluar la respuesta de este frente al estrés térmico e hídrico, y la protección frente al ataque de determinadas plagas.

El estudio, llevado a cabo por [Juan Vilar Consultores Estratégicos](#), la [Universidad de Jaén](#) y el laboratorio [Olivarum](#), que lleva por título '[Evaluación de la incidencia de la aplicación del producto Omyapro Calcium en olivar. Indicaciones, uso y efectos](#)', se ha realizado en parcelas de diferente tipología y densidad de plantación, realizándose en olivar superintensivo de variedad arbequina situado en Portugal, y olivar tradicional de variedad Picual de sistema de producción convencional, y ecológico de la provincia de Jaén, donde se han determinado y evaluado parámetros morfológicos del fruto, de producción y de calidad del aceite obtenido, así como, la determinación de la dosis de aplicación óptima.

Según los resultados obtenidos, se podría manifestar que el tratamiento con TP T563, u OmyaPro calcium, ejerce una serie de efectos beneficiosos en el olivo como, la mejora el vigor de la planta, con lo cual la salud, y por ende la producción del olivo. La reducción del estrés hídrico ya que el producto ejerce también una función como protector solar preservando en cierta medida la humedad del olivo, y por ende del fruto, ayudando a un mayor desarrollo en condiciones de normalidad del mismo.

Igualmente se pudo observar, el tratamiento reduce la incidencia de las distintas plagas analizadas, lo que contribuye a minimizar, e incluso anular, la actividad enzimática dentro del proceso de molturación. Su uso está permitido en agricultura ecológica, biorregenerativa, biodinámica, olivares vivos, etc.

De los resultados obtenidos en el estudio, se concluye, la aplicación del producto incrementa el rendimiento, vía mayor cantidad de fruto, tamaño y morfología del mismo, estabilidad en las cosechas, reducción del estrés hídrico, y mayor extractabilidad del aceite, vía efecto coadyuvante; contribuyendo de forma indirecta a la mejora cualitativa del aceite de oliva obtenido por la anulación de la actividad enzimática debida al efecto de las plagas.

<https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/327580-Estudian-la-influencia-de-calcio-para-mejorar-la-calidad-y-cantidad-del-aceite-de-oliva.html>