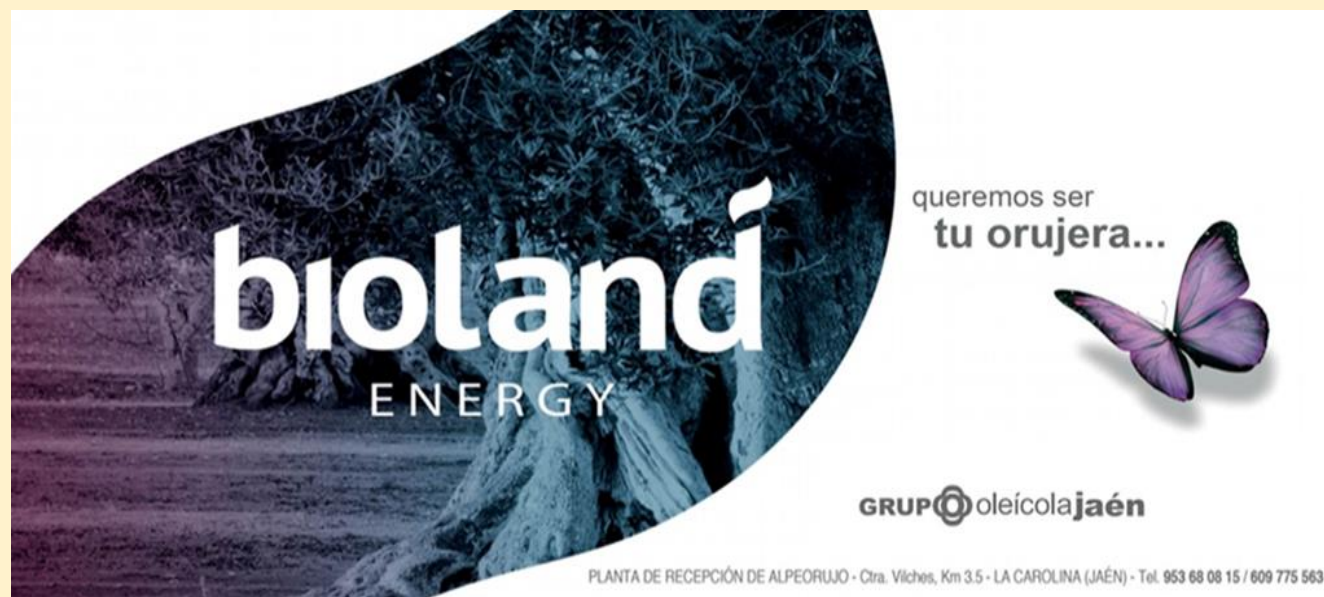




Noviembre 2020

Domingo	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sábado
	2	3	4 Jornada Bankia	5 Asamblea Infacoop Jornada Bankia	6 Jornada Bankia Grupo Trabajo INTER	7
8	9	10	11 Convenio Almazaras Jaen	12	13	14
15	16 Reunion Delegacion Agricultura Granada	17	18	19 Convenio Almazaras Jaen	20 DIA MUNDIAL DEL OLIVO	21
22	23	24 Agroevento CAIXABANK	25	26	27	28
29	30					



La inclusión de aceite de acebuchina en la dieta ayuda a reducir la hipertensión arterial

La dieta enriquecida en aceite de acebuchina reduce el estrés oxidativo producido por la hipertensión en mayor grado que el aceite de oliva virgen extra a nivel retiniano

Una dieta enriquecida en aceite de acebuchina **permite disminuir los valores de presión arterial**, según ha demostrado un estudio desarrollado por el grupo de investigación de Fisiopatología Cardiovascular del Departamento de Fisiología de la Universidad de Sevilla. Además, el trabajo muestra que **el efecto del aceite de acebuchina en la reducción de la hipertensión es mayor que el obtenido con aceite de oliva virgen extra**.

Este grupo de investigación de la [Facultad de Farmacia de la US](#) -liderado por la profesora Carmen María Vázquez Cueto junto al profesor Alfonso Mate Barrero- lleva **más de 20 años investigando los mecanismos fisiopatológicos implicados en el desarrollo de la hipertensión arterial (HTA)** con especial interés en la búsqueda de productos naturales que ayuden a paliar el daño orgánico causado por esta alteración. El acebuche u olivo silvestre constituye una variedad de olivo ampliamente distribuida por la geografía española, ocupando casi nueve millones de hectáreas en Andalucía. Sin embargo, **apenas existen datos sobre la composición y el potencial terapéutico del aceite de acebuchina**. Los estudios se centran principalmente en la composición y efectos farmacológicos de las hojas del olivo y del aceite de oliva virgen extra.

Tras su investigación, en la que han suministrado una dieta enriquecida con aceite de acebuchina o aceite de oliva virgen extra a ratones, han detectado que **la dieta enriquecida en aceite de acebuchina redujo los valores de presión arterial en los sujetos hipertensos de manera significativa**. Sin embargo, se mostró un menor efecto antihipertensivo en los alimentados con una dieta enriquecida en aceite de oliva virgen extra.

Al mismo tiempo, el estudio ha demostrado que **la dieta enriquecida en aceite de acebuchina reduce el estrés oxidativo ocular producido por la HTA en mayor grado que**



la dieta enriquecida en aceite de oliva virgen extra. Además, la primera también ayuda en mayor medida a regular los sistemas relacionados con dicho estrés oxidativo.

Los investigadores han estudiado especialmente las variaciones en la morfología de la retina hipertensa, que son prevenidas por la dieta enriquecida en aceite de aceituchina. La HTA produce una variación en la morfología de la retina (mostrando capas de la retina "reducidas en grosor"). Dicha consecuencia puede ser contrarrestada parcialmente gracias a la dieta enriquecida en aceite de aceituchina, obteniendo mejores resultados que en la dieta enriquecida en aceite de oliva virgen extra.

La HTA es una enfermedad de alta prevalencia mundial (30-45% de la población general) en la que los valores de presión arterial sistólica son superiores a 139 milímetros de mercurio 8mmHg) y/o la presión arterial diastólica está por encima de los 89 mmHg. El daño producido por la HTA se manifiesta en diferentes órganos y es un importante factor de riesgo en enfermedades cardiovasculares, renales, cerebrales y oftalmológicas. En particular, **la HTA constituye un importante factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades vasculares de la retina,** como son la retinopatía hipertensiva y las obstrucciones arteriales y venosas retinianas, las cuales se asocian con patologías oculares de alta prevalencia como son las cataratas, el glaucoma, la degeneración macular asociada a la edad y las coroidopatías.

El grupo de investigación de Fisiopatología Cardiovascular ha solicitado **una patente sobre el 'Uso del aceite de aceituchina en el daño retiniano asociado a la hipertensión arterial y patologías retinianas asociadas a la misma'** a la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) a través de la Universidad de Sevilla.

Esta investigación se ha llevado a cabo gracias a la concesión de una ayuda del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte obtenida por el investigador Álvaro Santana en el Programa de Ayudas a la Formación del Profesorado Universitario (FPU2017), así como a la financiación recibida de la Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad, Junta de Andalucía (2017/440; 2020/275, CTS-584); Ministerio de Ciencia e Innovación, Gobierno de España (Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2017-2020, Programa Estatal de I+D+i Orientada a los Retos de la Sociedad; PID2019-109002RB-I00), y VI Plan Propio de Investigación y Transferencia de la Universidad de Sevilla. Actualmente, estos estudios se están ampliando a nivel ocular por el investigador Álvaro Santana así como a nivel cardiovascular por la doctoranda Claudia Reyes Goya.

<https://www.us.es/actualidad-de-la-us/la-inclusion-de-aceite-de-aceituchina-en-la-dieta-ayuda-reducir-la-hipertension>

Sigue el buen ritmo de las salidas en el mercado oleícola

Asaja Jaén recoge los datos de Poolred, que registran que de forma generalizada los precios en origen del aceite se mantienen

Al igual que viene ocurriendo en líneas generales en las últimas semanas, **los precios en origen del aceite de oliva se han mantenido estables.** Sin embargo, según los últimos datos del sistema Poolred que ha hecho públicos [Asaja Jaén](#), **el sector ha registrado un nuevo aumento de las salidas.**

En concreto, del 9 al 15 de noviembre, la cotización en origen del **aceite de oliva virgen extra se ha mantenido en los 2.717 euros/tonelada.** Por su parte, el de oliva virgen lo ha hecho



a 2.349 euros/tonelada y el lampante a 1.884 euros/tonelada. Respecto a las operaciones, han aumentado hasta las 40 en esta última semana.

En cuanto a la variedad picual de Jaén, **el virgen extra subió a 2.596 euros/tonelada** y el lampante a 1.919. En este caso se realizaron 5 operaciones, con la salida de 171 toneladas.

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/aceites-de-oliva/aceite-analisis-precios-andalucia/>

CONTRIBUYE A MEJORAR LA CALIDAD DEL AOVE PRODUCIDO

AJUSTA EL TIEMPO ÓPTIMO DE BATIDO

OPTIMIZA LA TEMPERATURA DE LA MASA

MENORES COSTES DE INVERSIÓN Y MAYOR EFICIENCIA ENERGÉTICA

LA NUEVA ERA DEL BATIDO SE LLAMA PROTOREATTORE®

Un sistema único en el mercado oleícola mundial que revoluciona el proceso tradicional del batido.

GRUPPO PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com

La producción de AOVE italiano no cubre el incremento de la demanda debida al nuevo confinamiento

Un análisis realizado por **Coldiretti** (Confederación Nacional Agrarioalimentaria italiana), basado en la actualización de los datos proporcionados por Ismea y Unaprol para la campaña 2020/2021, señala que **una de tres botellas de AOVE italiano se perderá debido a la reducción de un 30% de la producción**, que debería estar en torno a los 255 millones de kilos. Una producción reducida **con un incremento del 9,5% de las compras** por parte de los consumidores italianos, que debido a la situación de la **COVID-19**, han vuelto a las compras de productos básicos de la dieta mediterránea y disponer de stocks debido a esta situación. En Italia, **9 de cada 10 familias consumen aceite de oliva virgen extra todos los días** – subraya Coldiretti – con un incremento en productos de alta calidad, favorecido por la formación del consumidor en este ámbito.

Italia es el primer consumidor mundial de aceite de oliva con una media de 504 millones de kilos en los últimos 5 años, seguido de España con 483 millones de kilos y Estados Unidos con 320 millones de kilos. Esta demanda mundial, se sustenta con los efectos positivos sobre la salud asociados al consumo de aceite de oliva contrastados por numerosos estudios científicos que han incrementado la demanda en un segmento poblacional que valora la calidad de los alimentos en su dieta.

Las regiones de **Puglia, Calabria y Sicilia**, han sufrido descensos en la recolección del 43%, 38% y 15% respectivamente. En el **Centro Norte**, en cambio, ha habido incrementos del 31%



en Toscana, del 8% en Lazio, del 70% en Umbría y del 100% en Liguria, después de los bajos niveles de producción del pasado del año. En general, sin embargo, se espera **un aceite de alta calidad en toda la Península** gracias a la excelente floración, las condiciones climáticas no adversas y los limitados ataques de la mosca del olivo.

Frente a esta situación, nos encontramos con un mercado con una menor producción que en la campaña anterior, incremento de la demanda de los hogares, incluso en los **aoves italianos de las DOP/IGP**. La evolución de los próximos meses dependerá, de la situación internacional: la producción mundial con cifras similares a la pasada campaña, los precios en España, Grecia y Túnez que muestran una tendencia alcista.

Desde **el punto de vista económico y laboral**, la tendencia de la cosecha juega un papel muy importante para una cadena de suministro que tiene más de 400 mil almazaras en Italia y con un número importante de aoves con denominación en Europa (43 DOP y 4 IGP), con activos de 250 millones de plantas y con 533 variedades de aceitunas.

El incremento en un 82% de italianos que debido a la crisis del coronavirus demandan productos Made in Italy, como apoyo a la economía y al trabajo en el territorio, desde Coldiretti lanzan una serie de recomendaciones para realizar compras seguras: desconfiar de precios demasiado bajos, mirar más detenidamente las etiquetas, adquirir aoves con denominación de origen DOP e IGP, aquellos en los que se indique explícitamente que se obtuvieron al 100 por 100 de aceitunas italianas, o realizar las compras directamente a los productores de aceitunas, en almazaras o en los mercados **Campagna Amica**.

<https://www.oleorevista.com/?p=381734>



El 90% del olivar extremeño no gana dinero con los precios actuales en origen del aceite

Los costes por hectárea del olivar tradicional no mecanizable estarían en 3,52 euros/kilo y los del mecanizable en 2,47/kilo para un precio medio en origen de 1,90 euros/kilo

El cultivo del olivar es el más extenso en número de hectáreas en la Comunidad de Extremadura así como el más repartido al estar presente la gran mayoría de los pueblos de la comunidad en mayor o menor medida. De ahí la importancia de su futuro y su rentabilidad,



más como complemento de rentas que como cultivo principal en la mayoría de las ocasiones. Los precios en origen del aceite de oliva acumulan ya casi 40 meses de bajadas, con una media de 2 euros para el virgen extra, 1,80 euros para el virgen y 1,68 euros para el lampante de media en los últimos meses. Precios de derribo que dejan fuera de la rentabilidad a la gran mayoría del olivar español y extremeño.

Hectáreas

Según datos de ESYRE, la Encuesta de Superficies Agrarias del Ministerio de Agricultura, la región contaba en el año 2019 con 287.207 hectáreas de olivar, de las que 266.305 son de olivar para almazara. Entre ellas, 61.551 hectáreas ya cuentan con algún tipo de sistema de riego. Del total para olivar de almazara extremeño, cerca de 23.000 hectáreas ya serían de olivar superintensivo, sistema de plantación que ha crecido más de un 50% en extensión en los últimos seis años.

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), bajo la coordinación de José María Penco y un amplio grupo de expertos, ha presentado recientemente la actualización de su estudio “Aproximación a los costes del cultivo del olivo” que ha sido recientemente actualizado. Una práctica herramienta para vislumbrar hasta qué punto la crisis de bajos precios en origen comienza a erosionar con fuerza a la mayor parte del olivar tradicional español, ya no solo al no mecanizable o que se cultiva en condiciones agrícolas más complejas.

Como resume en sus conclusiones el estudio, “los olivares tradicionales, tanto mecanizables como no mecanizables, se encuentran en una franja de costes superiores a los precios actuales de mercado. Esta circunstancia es grave si consideramos, como se expone en el presente trabajo, que suponen más del 71% de la superficie de olivar cultivada en España. Ante esta circunstancia sólo caben tres soluciones: el aumento del precio del aceite vía promoción y aumento de la demanda, la reducción de los costes optimizando la mecanización o el cambio del sistema de cultivo mediante una reconversión racional a olivares más intensivos y mecanizables”.

Sin rentabilidad

Los costes de producción de aceite de oliva para un olivar tradicional no mecanizable –de los que hay unas 583.000 hectáreas en España– sería de 3,52 euros/kilo de aceite, mientras los del olivar tradicional mecanizable –de los que hay 1,29 millones de hectáreas– serían de 2,47 euros/kilo. Los precios medios de las tres categorías en origen en los últimos meses han sido de 1,84 euros/kilo, desde los dos euros del virgen extra a los 1,76 kilo del virgen y los 1,68 euros/kilo del lampante.

Con este panorama de costes y precios en origen, en torno al 90% del olivar extremeño habría estado durante las dos últimas campañas –camino ya de la tercera– muy por debajo de los costes de producción. En el caso del olivar intensivo –con 689.000 hectáreas en España según el estudio– aunque consigue reducir mucho sus costes hasta los 1,76 euros/kilo de media, su rentabilidad se ve comprometida.

En el caso del olivar superintensivo, sus costes aún le permiten un mayor margen, al situarse en 1,49 euros/kilo, además teniendo en cuenta que prácticamente toda su cosecha es virgen extra. En estos dos últimos modelos de olivar, la inversión prevista por hectárea y el retorno de la inversión, que se atrasa con los precios actuales del producto.

<https://extremadura21.com/2020/11/16/el-90-del-olivar-extremeno-no-gana-dinero-con-los-precios-actuales-en-origen-del-aceite/>



Bunge gestionará la principal productora turca de aceite de oliva

Adquirirá el 55,25% de Ana Gıda, propietaria de la firma Kolimi

Olimerca.- Bunge, multinacional estadounidense de productos agrícolas, se hará con una parte de la principal empresa productora de aceite de oliva y aceite de semillas Komili, perteneciente a Ana Gıda, y líder en el mercado turco, con una participación de mercado minorista de más del 30%, tal y como publica Olive Oil Portal.

En este sentido, Bunge ha señalado que adquirirá una participación del 55,25% de Ana Gıda de Anadolu Endüstri Holding y el 44,75% restante de SEEF Foods.

“Esta adquisición es compatible con nuestra estrategia de diversificar nuestro portafolio de productos enfocándonos más en productos con mayor valor agregado. Fortaleceremos nuestras actividades en el mercado más grande y de más rápido crecimiento de la región EMEA”, ha indicado Tommy Jensen, CEO de Bunge EMEA.

“La red de distribución existente de Ana Gıda ayudará a Bunge a aumentar su alcance y acceso a clientes en toda Turquía”, añade Bunge.

Bunge opera en Turquía desde 2000, en el procesamiento y distribución de semillas oleaginosas importadas y de producción nacional como girasol, canola y soja y cuenta con varias instalaciones en el país.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/bunge-gestionara-la-principal-productora-turca-de-aceite-de-oliva/8072d1cf732ba0ee8c24322e4bee8257>

Planas pide más vigilancia a las importaciones agroalimentarias

Con el fin de tomar medidas ante un agravamiento de su situación

Olimerca.- Ante la volatilidad creciente de los precios de las materias primas, a la que se suman las medidas anticovid necesarias para velar por la seguridad de la ciudadanía, el



ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha manifestado en el Consejo de Ministros de Agricultura de la Unión Europea que la Comisión Europea (CE) debe mantenerse vigilante con respecto al comportamiento de los mercados agroalimentarios y adoptar todas las medidas oportunas para que Europa se adelante a un posible agravamiento de la situación en determinados mercados.

Según el ministro, se ha de prestar especial atención a los sectores más expuestos, así como a las dificultades del canal de la hostelería y la restauración.

En relación al comercio exterior, el ministro ha manifestado el apoyo de España a la política de acuerdos comerciales de la UE, en los que se debe tener muy en cuenta el peso y las particularidades del sector agrícola. Europa es un país exportador y es necesario buscar nuevos mercados. Eso sí, ha recalcado que “no podemos admitir que un producto fitosanitario prohibido en la Unión Europea sea empleado en productos que son importados por los Estados miembros”.

Ha insistido en que es necesario realizar un análisis profundo previo del impacto de estos acuerdos, así como incorporar y hacer efectivas en los acuerdos comerciales, las mismas regulaciones en materia social y medioambiental que son aplicables a las producciones comunitarias. Ha solicitado a la Comisión que actualice los informes de impacto de los acuerdos comerciales con terceros países, especialmente el de Mercosur.

Planas ha agradecido a la Comisión, por otro lado, que haya ejercido con firmeza y determinación los derechos que asisten a Europa en la pugna arancelaria con EEUU. Asimismo, ha valorado que el 29 de octubre pasado haya autorizado el mecanismo de autorregulación para las cooperativas españolas, medida que ayudará a reequilibrar el mercado.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/planas-pide-mas-vigilancia-a-las-importaciones-agroalimentarias/1088389498521fa9dd2c778df5f384f9>

CONTIGO

Financiación
para seguir creciendo

NRI: 3492-2020/09681



AgroBank



FOLIVE es la 1ª Feria Virtual de la Industria de Aceite de Oliva y espera convertirse en el referente internacional en cuanto a eventos online para la industria oleícola.

Se celebrará los días 17 y 18 de marzo de 2021 dentro de una plataforma virtual a través de internet. La feria nace con la intención de impulsar el networking y dar visibilidad internacional a las empresas del sector.

La feria cuenta ya con la colaboración de diversas asociaciones, como AEMODA (Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara), ANEO (Asociación Nacional de Empresas de Aceite de Orujo de Oliva), CTAEX (Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario), DCOOP, AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo), **INFAOLIVA, (Fed. Española de Fabricantes de Aceite de Oliva)**, JAENCOOP Y Almazaras Federadas de España, que promoverán su difusión entre sus asociados.

En FOLIVE estarán presentes las principales marcas que representan cada una de las fases del proceso productivo que intervienen en la extracción y obtención del aceite de oliva, desde la recolección hasta el envasado final.

Se acaba de abrir el plazo oficial de contratación para patrocinadores y expositores. En las últimas semanas se han sumado ya patrocinadores como la Junta de Andalucía o grandes multinacionales como Alfa Laval, Tetra Pak o Verallia que presentarán sus principales novedades durante la feria.

Tenemos como objetivo que participen tanto grandes multinacionales como PYMES representativas del sector como expositores y/o conferenciantes por lo que se ha concebido con una inversión necesaria mínima.

Este entorno virtual reproduce las funcionalidades de los salones convencionales, con la particularidad de desarrollarse online. No existirán barreras geográficas y permitirá al visitante decidir cuándo y cómo visitar la feria desde cualquier parte del mundo.

Durante la feria los asistentes podrán visitar los distintos stands. Así mismo, podrán interactuar por voz o chat con estas entidades y asistir a diversas ponencias y mesas redondas con expertos del sector.

Trataremos asuntos relevantes y prioritarios en la industria como la sostenibilidad en las almazaras, técnicas de mejora de productividad, cambios de normativa en los envasados de plástico, cosecha temprana y sus implicaciones, aranceles en Estados Unidos, etc.

Si estás interesado en participar en FOLIVE como expositor o patrocinador, contacta con nosotros en expositor@folive.es Visita: www.folive.es

La Interprofesional presentará los principales resultados del estudio “Aceites de Oliva en la Restauración Colectiva en España”, el primer análisis sobre los usos y penetración de este alimento en el canal

¿Cómo ha afectado la crisis del COVID-19 al consumo? ¿Qué presencia tienen los aceites de oliva en los menús de hospitales, residencias, colegios o comedores de empresa? ¿Es significativo el uso del ingrediente estrella de la saludable dieta mediterránea en el primer país productor del mundo o es residual?



La Interprofesional del Aceite de Oliva Español presentará en un encuentro online el martes 24 de noviembre los principales resultados del estudio "Aceites de Oliva en la Restauración Colectiva en España", elaborado por aWp Services, una completa radiografía de este mercado, especialmente en el ámbito sociosanitario, en la educación y las empresas, que tanto ha sufrido las consecuencias derivadas de la COVID-19. ¿Qué grado de penetración tienen los aceites de oliva en las cocinas de hospitales, residencias, colegios o comedores de empresa? ¿Se tienen en cuenta los beneficios saludables de los aceites de oliva a la hora de elaborar los menús? ¿Qué incremento de coste por menú supondría dar mayor presencia al aceite de oliva en detrimento de otras grasas? ¿Cómo han impactado las restricciones provocadas por la lucha contra la COVID-19 en el canal en general y en el consumo de aceites en particular? Participarán en la presentación la gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva de Español, Teresa Pérez; el senior manager de la empresa aWp Services, Ricardo Rodríguez, y la doctora Dolores Corella, catedrática de Medicina Preventiva y Salud Pública y jefa de grupo del CIBEROBN. También participa como coordinadora del Comité de Innovación en Alimentación y Dieta Hospitalaria, creado para mejorar el diseño, preparación y logística de los menús de los hospitales de la Comunidad Valenciana.



Portugal, «La inversión en el sector ha permitido pasar de 80.000 tn en 2014 a 135.000 tn de aceite de oliva producido en 2019»

Entrevista Gonçalo Almeida Simões, director ejecutivo de Associação de Olivicultores do Sul (Olivum)



La apuesta por el sector oleícola en Portugal ha supuesto una transformación económica y social de una zona agrícola determinada, el Alentejo. Apuesta que organizaciones como **Associação de Olivicultores do Sul (Olivum)**, forman parte de su visión y sus objetivos y que la definen como tal. **Óleo entrevista a su director ejecutivo, Gonçalo Almeida Simões** sobre la transformación y el desarrollo de la olivicultura portuguesa.

Cuando hablamos del olivar del Alentejo, ¿cuáles son los elementos que lo definirían?

El olivar moderno en el Alentejo corresponde hoy a **conceptos clave como modernidad, calidad y sostenibilidad**, ya que utiliza tecnología de agricultura de precisión para garantizar la eficiencia en la producción de la más alta calidad, pero también para garantizar la sostenibilidad ambiental del sector, es decir, un uso muy estricto de agua, y uso reducido de **fitofármacos**. La sostenibilidad social es otra de las preocupaciones del sector y, por tanto, el desarrollo económico que el sector trajo a la región es factual, a través de la creación de empleo y con un incremento del 68% (entre 2010-2019) de las empresas agrícolas que brindan servicios al sector.

¿Cómo ha evolucionado en estos últimos 10 años el sector y el agricultor? ¿Cómo son las empresas del sector?

En 2014, Portugal comenzó a garantizar **estratégicamente su autosuficiencia en aceite de oliva** y hoy exporta 500 millones de euros de aceite de oliva al mercado internacional, contribuyendo a la economía portuguesa con 620 millones de euros. La inversión en el sector ha permitido pasar de 80.000 tn en 2014 a 135.000 tn de aceite de oliva producido en 2019. Las empresas del sector son en **su mayoría portuguesas**, pero además, el éxito del sector ha permitido atraer inversión extranjera de latitudes tan diversas como España, Inglaterra, Chile, Arabia Saudita, Suiza o Dinamarca. Las condiciones básicas para la existencia del olivar moderno son el resultado de **Alqueva, un proyecto estratégico de inversión pública**, para la creación del lago artificial más grande de la Unión Europea, que permite el riego de 120.000 ha con 50.000 adicionales para 2023. El Alentejo es un tercio del territorio portugués, con el nuevo desarrollo del proyecto Alqueva, el Alentejo se convertirá en la **zona agrícola** del país con mayor dimensión y éxito económico agrícola.

¿Qué perspectivas de crecimiento tiene el sector del aceite de oliva en Portugal, ¿puede convertirse en uno de los grandes operadores en el medio plazo?

Las perspectivas son alentadoras, dado que Portugal tiene hoy una de las **producciones de aceite de oliva más eficientes del mundo**, y es capaz de competir en el mercado mundial con los principales actores, ya que es el primer país del hemisferio norte en tener aceite de oliva nuevo en la campaña, lo que le **brinda una ventaja competitiva** muy interesante y la capacidad de influir en el precio mundial al comienzo de la campaña. Portugal es actualmente el octavo productor mundial de aceite de oliva, pero el primer productor mundial en términos de calidad, ya que el 95% del aceite que produce es virgen y virgen extra, sin que ningún otro actor mundial presente un porcentaje tan alto en términos de calidad, junto con España e Italia alcanzando solo el 70%. **Portugal ciertamente crecerá en términos cuantitativos**, pero sin olvidar nunca el aspecto cualitativo, ya que esta es su gran ventaja comparativa. El sector es consciente de que la calidad del aceite de oliva portugués es ahora reconocida mundialmente y no tiene la intención de renunciar a esa imagen de marca.

<https://www.oleorevista.com/?p=381736>



¿Qué es el escualeno?

El escualeno es una sustancia que se genera sobre todo en organismos complejos: bien conocida es su presencia en el tiburón, pero incluso el ser humano genera escualeno.

¿Por qué es tan importante?

El escualeno cuenta con **numerosas aplicaciones beneficiosas para la salud**. Y últimos estudios pretenden relacionar esta sustancia con tratamientos de enfermedades graves.

Por ejemplo, sus cualidades más conocidas se sumergen en el mundo de la cosmética. **Los humanos tienen cierta cantidad de escualeno en la piel** que mantiene funciones como el suministro de O₂ a las células, o funciones completamente defensivas: protege las células de radicales libres, de bacterias u hongos no deseados y es todo un antioxidante. Por tanto, la industria cosmética e incluso farmacológica ha mostrado un gran interés por el escualeno como ingrediente para acciones de prevención de envejecimiento de la piel o para problemas cutáneos como psoriasis, eczemas...

No obstante, también cuenta con propiedades alimenticias. Así, además de como antioxidante, algunos estudios sugieren la acción del escualeno en la lucha contra el colesterol por ejemplo. Las últimas investigaciones se centran además en establecer una relación entre el escualeno y la supresión de células afectadas de cáncer.

Vale... ¿Pero qué importancia tiene la aceituna en todo esto?

Las aceitunas, o más bien, el aceite de oliva, se han convertido en el centro de atención de las investigaciones con escualeno. ¿Por qué? **Porque es la mayor fuente de origen vegetal de escualeno**. La presencia de escualeno en el aceite de oliva oscila entre el 0.5 y el 1%, siendo por tanto el hidrocarburo más importante y uno de los componentes más importantes de este aceite.

Otras fuentes de escualeno son: el aceite de hígado de tiburón, el aceite de semillas de amaranto y el aceite de palma. No obstante, las implicaciones éticas o medioambientales que suponen algunas de estas fuentes convierten al aceite de oliva en la mejor de las opciones.



El proceso industrial para la extracción de esta sustancia se basa en la tecnología de la separación por destilación. Este proceso da lugar a purezas superiores al 90%. De modo que estamos ante una nueva forma de explotar el aceite de oliva, ya sea por motivos cosméticos, alimenticios u farmacológicos.

Tantas extensiones de olivar, tantos siglos trabajando con la aceituna, tanta costumbre con el aceite de oliva... Y aún quedan secretos por revelar. Las aplicaciones del olivo, la aceituna y el aceite de oliva (algunas de ellas [tan sencillas como insospechadas](#)) confirman al olivar como uno de los cultivos con más auge y por supuesto tradición. Y nosotros, tan orgullosos de ello.

<https://cbh.es/el-escualeno-el-secreto-del-aceite-de-oliva/>

La actividad agraria podría elevar la temperatura del planeta en 1,5°C

En un estudio publicado en la revista [Science](#), investigadores de la Universidad de Oxford señalan que las emisiones mundiales del sector agrario podrían provocar, por sí solas, un aumento de las temperaturas superior a 1,5°C de aquí al año 2100, con escenarios muy diversos para limitar este sombrío futuro.

La afirmación es dura: “aunque se eliminaran inmediatamente todas las emisiones no alimentarias, y se redujeran a cero entre 2020 y 2100, las emisiones del sector agrario superarían el límite de 1,5°C entre 2051 y 2063”, subraya un equipo de investigadores de la Universidad de Oxford en un artículo publicado el 6 de noviembre en la revista *Science*.

Para llegar a ese resultado, los científicos han prolongado las tendencias actuales de la agricultura mundial en términos de aumento de los efectivos de ganado o del ritmo de deforestación. De acuerdo con sus cálculos, si esta trayectoria continúa, el sector agrario podría emitir 1.356 Gt (1 gigatón=1.000 millones de toneladas) de CO₂ en el período 2020 a 2100. Es una cantidad incompatible por sí sola con el [Acuerdo de París](#), que prevé limitar las emisiones acumuladas de todos los sectores económicos a unos 800 Gt en ese período.

“Nadie había dicho antes las cosas de esta forma y estos resultados son verdaderamente novedosos”, ha señalado Pierre-Marie Aubert, coordinador de la iniciativa “Agricultura europea” en el seno del IDDRI (Instituto de Desarrollo Sostenible y Relaciones Internacionales, con sede en París).

Movilizar todos los recursos

De forma más detallada, los autores precisan que estos cálculos “no tienen en cuenta las emisiones de las cadenas de abastecimiento, ni las emisiones del transporte, la transformación, el envasado o la venta”. Por otro lado, las emisiones ligadas al cambio de uso de los suelos con destino a la agricultura se calculan “proyectando las tendencias de rendimientos y combinándolas con los cambios en la dieta alimentaria”, antes de depurarlas con respecto a las cifras del GIEC (Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático de Naciones Unidas).

Sin embargo, estas noticias no son totalmente malas, según los autores, que recogen en su estudio diversas formas de evitar lo peor. Consideran que las emisiones agrarias podrían



reducirse entre un 14% y un 48% por diversos medios: la adopción de una alimentación más rica en vegetales, tal y como la define el estudio Eat-Lancet; el aumento del 50% en los rendimientos con respecto a los potenciales actuales; la reducción en un 50% del desperdicio alimentario; o la reducción en un 40% de las emisiones por kilo producido.

Conseguir parcialmente todos estos objetivos al mismo tiempo sería la forma más eficaz de limitar las emisiones de cara al año 2050, subrayan los investigadores, reduciéndolas en un 63% con respecto a si no se hiciera nada. “Teniendo en cuenta esta reducción lineal hacia la descarbonización de cara a 2050, es posible alcanzar el objetivo de los 2°C”, según los autores, que citan los avances en agricultura de precisión en China o en Estados Unidos.

https://www.agropopular.com/la-actividad-agraria-podria-elevar-la-temperatura-del-planeta-en-15oc/?utm_source=mailpoet&utm_medium=email&utm_campaign=Boletin+diario+Noticias



La reserva hidráulica alcanza el 47,4% de sus niveles máximos

La reserva hídrica ha aumentado hasta el 47,4 por ciento de su capacidad total, según los últimos datos del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO). Los embalses almacenan actualmente 26.504 hectómetros cúbicos (hm³) de agua, lo que supone un incremento en la última semana en 109 hectómetros cúbicos (+0,2 por ciento respecto a los niveles de la semana anterior).

El año pasado por estas fechas los pantanos peninsulares disponían de una cantidad de agua muy inferior a la actual, pues contenían 23.243 hectómetros cúbicos. Sin embargo, las reservas actuales se mantienen lejos de la media de los últimos diez años (30.489 hm³).

Según el Ministerio, las precipitaciones han afectado a la vertiente Atlántica y han sido escasas en la vertiente Mediterránea. La máxima se ha producido en San Sebastián-Donostia con 51,7 mm litros por metro cuadrado.

https://www.agropopular.com/reserva-hidraulica-171120/?utm_source=mailpoet&utm_medium=email&utm_campaign=Boletin+diario+Noticias



LABORATORIO unaproliva

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ

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