

Grupo Interóleo expone los métodos de trabajo del GO Mosolive 10x10 a los socios de la SCA San Isidro Labrador de Canena

14 de noviembre.- La olivicultura tradicional se enfrenta a un reto importante como es la eliminación de contaminantes por aceites minerales, concretamente hidrocarburos saturados (MOSH) y los hidrocarburos aromáticos (MOAH). Para hacer frente a este desafío, Citoliva, el Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite, en colaboración con nuestro Grupo y Sovena, ha puesto en marcha el grupo operativo GO-MOSOLIVE 10x10, que se centra en implementar innovaciones tecnológicas que garanticen la calidad y seguridad del aceite de oliva producido de manera tradicional. La responsable del Departamento de

Asesoramiento al Socio de Grupo Interóleo, y coordinadora técnica del proyecto, Mariela Valdivia, ha explicado los objetivos de dicho grupo operativo a los olivicultores de la SCA San Isidro Labrador de Canena. La principal finalidad, como siempre, es obtener unos aceites de alta calidad y con la máxima seguridad alimentaria, mientras damos un paso decisivo hacia la sostenibilidad y nos adaptamos a las demandas del mercado global. Seguimos trabajando para hacer posible que los aceites de oliva virgen extra sean cada vez elaborados con más garantías alimentarias y de calidad.





Grupo Interóleo apuesta por la igualdad real y el papel clave de la mujer en el sector olivarero

Artículo publicado en la Revista Mercacei

26 de noviembre. Grupo Interóleo tiene cada vez más clara la importancia de las mujeres en el devenir presente y futuro de las explotaciones agrarias, de la empresa y de las cooperativas. Hablar de mujer en Grupo Interóleo es más que satisfactorio, puesto que el 66% del equipo humano que lo conforma son mujeres con puestos de responsabilidad. Entendemos que, para implementar una política de Responsabilidad Social Empresarial hay que creer en las medidas que conlleva y aplicarlas, ya que consideramos que dicha responsabilidad no es el objetivo, sino el medio, el vehículo para hacer negocio de una forma diferente. Tal es nuestro compromiso y apuesta por la igualdad real que buscamos, en todas las acciones implementadas en Grupo Interóleo, el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en especial los números 5, sobre Igualdad de Género; y 10, sobre Reducción de Desigualdades. Porque entendemos que es clave sensibilizar y concienciar a la población en general del importante papel que juegan las mujeres en el sector olivarero y, por consiguiente, en los consejos rectores de las cooperativas y en el futuro de nuestros pueblos.

Para promover el acceso de las mujeres a órganos de gobernanza en todo tipo de entidades y organizaciones relacionadas con la actividad agraria y el desarrollo rural, Grupo Interóleo constituyó, en 2022, la Comisión de Igualdad y Conciliación Familiar, compuesta por representantes de nuestros socios y por trabajadoras del Grupo. Un paso importante que complementa el Plan de Igualdad y Conciliación Familiar, así

como el protocolo de prevención contra el acoso sexual en el ámbito laboral y que demuestra la preocupación de Grupo Interóleo por mejorar el día a día de todos nuestros empleados y de los trabajadores de nuestros socios. La comisión se encarga de controlar, vigilar y evaluar el cumplimiento de dicho plan, así como de elevar propuestas de modificación de cualquier circunstancia discriminatoria que se produjera para garantizar, siempre, la efectiva igualdad entre hombres y mujeres.

Igualmente, trabajamos para impulsar la inserción laboral y el emprendimiento de las mujeres rurales en la actividad económica, contribuyendo al desarrollo de su entorno y a mantener la vida en nuestros pueblos, además de esforzarnos en visibilizar y poner en valor el trabajo de las mujeres rurales en las explotaciones agrarias. Y todo porque Grupo Interóleo decidió, en 2019, dar un cambio a la estrategia de gestión y por ese motivo implementamos una política de Responsabilidad Social Empresarial con la que se pretendía cubrir el objetivo de hacer negocio de una forma distinta. Desde entonces, el trabajo en Grupo Interóleo va encaminado a conseguir la mayor rentabilidad posible para nuestros socios, un fin que queremos alcanzar mediante un compromiso social con el entorno en el que nos encontramos; un compromiso medioambiental, para poder ser cada vez más sostenibles; y un compromiso cultural. Eso entendemos que es trabajar de una forma distinta desde el olivar y la olivicultura, con el apoyo de todos los socios.

Esteban Momblán: “Con cada campaña, nuestra presencia a nivel internacional crece”

Entrevista publicada en La Tribuna de Andalucía

“Para el exterior, el aceite de oliva virgen español es garantía, tradición, respeto al medio ambiente y sobre todo, y ante todo, calidad”



28 de noviembre.- ¿Cómo definiría usted la posición actual de Grupo Interóleo en el mercado internacional de del aceite de oliva?, ¿qué balance hace de vuestra posición actual en el mercado?

La verdad es que cada año, cada campaña, nuestra presencia a nivel internacional es mayor, con mayor volumen y mayor comercialización y facturación. Hoy día, en base a las producciones medias que estamos gestionando como empresa, estamos hablando de que aproximadamente el 1,5 % de la producción mundial la estamos gestionando desde Interóleo. Recordad que somos un grupo que concentra la oferta del sector productor, fundamentalmente de la provincia de Jaén, pero también de Córdoba, Málaga, Granada, Ciudad Real y Badajoz. Por lo que nuestro nivel de exportaciones, año tras año, cada vez es mayor, por supuesto.

¿Cuáles son sus principales mercados y qué cuota de mercado ocupan aproximadamente?

Actualmente, nuestro mercado más importante, a nivel de volumen, es el mercado de Italia como lo lleva siendo desde hace ya muchas décadas en España. Sin embargo, estamos teniendo en los últimos años penetración en nuevos merca-

dos, fundamentalmente en Sudamérica; que es un mercado donde el aumento del consumo de aceite de oliva se incrementa año tras año; al final existe allí una Asociación llamada “Aceite de Oliva Salud”, que está calando y siendo asumida por el consumidor. Además, Sudamérica es una zona geográfica que está teniendo muy buena acogida de nuestro producto. Por supuesto, también están dos zonas fundamentales como son el sureste asiático, fundamentalmente China, y también la parte de Norteamérica.

Estas son las 3 zonas geográficas donde estamos creciendo y donde consideramos que están los mercados más emergentes y atractivos para nuestra actividad. Al final estamos hablando de que ellos vienen de consumos per cápita, consumos de aceite de oliva por persona y año muy bajos, por debajo de los 2 litros por persona y año y, con lo cual, el potenciar el crecimiento es muy importante y el asociar nuestro producto con la dieta mediterránea también es un factor clave, ya que esta dieta cada vez tiene mayor presencia fuera de Europa. Esto a las zonas productoras y a empresas como la nuestra nos facilita mucho el poder acceder a nuevos mercados que hasta ahora su consumo era prácticamente insignificante.

Sí, exacto. Al final el producto español, en concreto el aceite de oliva, es muy valorado en el mercado exterior, ¿no?

Pues la verdad es que sí. Cuando tenemos presencia internacional en ferias o hablamos con clientes potenciales, es cierto que la marca España y el aceite de oliva virgen español tiene un significado muy importante para ellos, de garantía, de tradición, de respeto al medio ambiente y, sobre todo y, ante todo, de calidad. La calidad es el factor más importante y en los últimos años la hemos impulsado. Hemos trabajado en dotar de más calidad los procesos de recolección y obtención del fruto, y eso ha conseguido mejorar sensiblemente la zona productora andaluza y así, poder ofrecer y obtener las mejores calidades.

Por otra parte, Esteban, si hablamos de competidores, ¿hay mucha competencia en este mercado, sobre todo en si hablamos de países fuera de España?

La verdad es que sí. En los últimos años; con la aparición de la nueva olivicultura, que son plantaciones de lugar en intensivo y superintensivo, donde la recolección es totalmente mecanizada y los costes de monturación son muy bajos; están entrando varios países en competencia directa con la producción española, Andalucía y, por supuesto, Jaén. Hablamos sobre todo del gran país que está creciendo en plantaciones de olivar incluso en la producción de aceite de oliva: Portugal. Este país está teniendo un crecimiento exponencial con las nuevas agriculturas muy importante, pero también lo están teniendo otros países de la cuenca del mediterráneo como son Marruecos o Túnez.

¿Qué estrategias están tomando en consideración para mantenerse competitivos en los mercados extranjeros?

Sobre todo, aumentar la calidad. Esta buena calidad es muy reconocida por los mercados internacionales, sobre todo por los países que empiezan o se incorporan al consumo de

aceite de oliva. Por lo tanto, siempre ser muy exigentes con la calidad y también con la seguridad alimentaria, que es muy importante. Nosotros desde Interóleo estamos reconocidos y certificados por normas de ámbito internacional que garantizan a los clientes la seguridad alimentaria en todo el proceso y con los máximos controles de calidad. Por otra parte, hay que trabajar mucho también en la promoción; al final el aceite de oliva es ingrediente que se utiliza en la alimentación y tenemos que trabajar mucho esa cultura gastronómica, ya que el aceite no deja de ser un ingrediente para completar una alimentación sana. Hay que transmitir mucho el mensaje de salud y de que es la mejor grasa vegetal que se puede consumir.

Efectivamente. Y, Esteban, un poco para concluir, ¿cuáles van a ser vuestras líneas de trabajo, vuestra hoja de ruta a largo plazo?

A largo plazo tenemos una hoja de ruta muy clara, que es seguir aportando valor a nuestros socios y a nuestros agricultores. Interóleo lo forman 31 empresas dentro de las cuales hay un total de 17.000 agricultores a los cuales les gestionamos sus productos. Por lo tanto, seguir en la misma sintonía: aportar valor, mejorar la calidad y seguir aumentando nuestra presencia internacional.

Además, hay un aspecto muy importante que en los últimos años está aportando mucho valor. Comentaba antes que el aceite de oliva es un ingrediente fundamental para la alimentación, pero también lo es para la industria, la industria agroalimentaria. La forma de comer está cambiando a nivel mundial, cada vez hay menos comida hecha en casa que se realiza en casa y más comida de cuarta y quinta gama (lista para calentar). Por eso es necesario que la industria del aceite de oliva también entre en ese sector. Nosotros estamos ya trabajando en ello y haciendo acuerdos constantemente para tener más presencia en la industria agroalimentaria para estar presentes en la nueva forma de alimentación.



Próximos eventos de Grupo Interóleo

Junta General de Accionistas Martes, 17 de diciembre



Parque Tecnológico GEOLIT / Complejo Tecnológico de Servicios Avanzados
C/ Sierra Morena, manzana 11, Primera Planta, Buzón nº 42 - 23620 Mengibar (Jaén)
Tel. 953 226 010 - www.interoleo.com | e-mail: administración@interoleo.com

INTERÓLEO PICUAL JAÉN S.A.

Al amparo del artículo 173 LSC y 17 de los Estatutos, el Consejo de Administración convoca a **JUNTA GENERAL DE ACCIONISTAS** con carácter Extraordinario de la mercantil INTERÓLEO PICUAL JAÉN S.A., con domicilio social en Mengibar (Jaén), en el Parque Tecnológico GEOLIT, CTSA 1, C/ Sierra Morena 11, a celebrar en la sede de la sociedad el próximo **Martes día 17 de diciembre de 2.024 a las 17:30 horas** en única convocatoria, al objeto de tratar el siguiente Orden del Día:

- 1.- Informe del Presidente.
- 2.- Designación auditoría externa para los ejercicios 2024-2025-2026 a propuesta de la Comisión de Auditoría y Control.
- 3.- Designación de nuevo representante persona física del consejo SCA SAN JUAN de Villargordo.
- 4.- Aumento de participación societaria en la mercantil participada COBIOGAS JAÉN, S.L.
- 5.- Ruegos y Preguntas.
- 6.- Lectura y aprobación, si procede, del acta de la presente reunión.

*Se hace constar el derecho que corresponde a todos los socios, desde la fecha de la convocatoria, a obtener de la sociedad, de forma inmediata y gratuita, los documentos económicos que han de ser sometidos a la aprobación de la misma, así como, en su caso, el informe de gestión y el informe del auditor de cuentas.

En Mengibar a 15 de Noviembre de 2.024



El Consejo de Administración



Descarga nuestra app (android / ios)

Asamblea del Instituto de la Grasa

12:05-13:30 SESIÓN 6: "Aceitunas: actualidad, calidad, mejoras e influencia del cambio climático"

Módulo: Dña. Verónica Romero Gil

Temas de Actualidad en Aceitunas de Mesa

D. Antonio de Mora, ASEMEGA

Aclamada en aceitunas negras

Dña. Concepción Romero Barreira, IG-CSIC

Machine Learning para la mejora de la calidad y seguridad microbiológica de la aceituna de mesa

D. Francisco Nial Arroyo López, IG-CSIC

Efecto del cambio climático en la producción de aceitunas de mesa

D. Antonio Benítez Caballo, Cítrico

13:30-14:00 SESIÓN DE CLAUSURA

D. Rafael Pico Lapuerta, Director General ASOVIJA

D. Antonio de Mora, Secretario General ASEMEGA

Dña. Alicia Vives Gutiérrez, Director General Interprofesional OIVIA

D. Juan Fernández Pérez, Presidente de la Asociación Española del Girasol

D. Enrique Martínez Fares, Director del Instituto de la Grasa

14:00-15:30 Sesión de bienvenida y actividades del centro

COMITÉ ORGANIZADOR:

Enrique Martínez Fares, Benítez Gandul, Concepción Romero

Joaquín Velasco, Eduardo Medina, Mónica Viveros

José J. Fernández, Mª Rocío Rodríguez, Unidad de Cultura Científica

COMITÉ PATROCINADOR:

Concepción Nieto, Tel: 954651559 / cnie@icig.csic.es



ENTIDADES PATROCINADORAS:

ASEMEGA, OIVIA, Oleica, AEGC.viral

ENTIDADES ORGANIZADORAS:

ASO, AROX, ANAO, ANERAC, ASAJA, ASEMEGA, ASOVIJA, Cooperativas Agro-

alimentarias, COGIC, Español, "Parlamento Comunal Oleícola", INFADIVA, UPA

INSCRIPCIÓN GRATUITA

A-M-L-G-2024

19ª OLEIVIVA 2024



XXXIX Asamblea de Miembros del Instituto de la Grasa

Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Lugar de celebración:

Salón de Actos del Instituto de la Grasa

Campus de la Universidad Pablo de Olavide, Edificio 45

Ctra. de Sierra Iam. 1

41013 - Sevilla



El Instituto de la Grasa dedica una atención preferente al sector de los lípidos y compuestos afines de una alimentación, con especial énfasis en los alimentos compuestos e ingredientes derivados de plantas oleaginosas (aceites vegetales, aceites de mesa, etc.) y en el aprovechamiento integral de los coproductos y subproductos. Su misión es desarrollar investigación dirigida a caracterizar y obtener alimentos de calidad, saludables y seguros, así como implantar nuevas tecnologías respetuosas con el medio ambiente dentro del sector agroalimentario. Se estudian componentes vegetales tecnológicamente relevantes para la industria, que además pueden ser beneficiosos para la salud, y se contribuye a dotar nuevos ingredientes vegetales que satisfagan las demandas actuales de los consumidores de alimentos orgánicos, sostenibles e saludables. Para ello se apoya en el desarrollo de una investigación fundamental y aplicada de carácter inter y multidisciplinar, en continua y estrecha colaboración con el sector empresarial, transfiriendo conocimiento a nuestro entorno socio-económico, y en dinámica interacción con los organismos reguladores nacionales e internacionales relacionados con este sector agroalimentario. Así, el Instituto de la Grasa contribuye de manera decisiva a mejorar el nivel científico y tecnológico de un área productiva de gran importancia económica y social en nuestro país, y su particular especialización a nivel sectorial hace única en el mundo. El Instituto de la Grasa organiza la XXXIX Asamblea de Miembros para tratar aspectos científico-técnicos de actualidad en el ámbito agroalimentario.

3 de diciembre

9:30-10:00 Recepción y registro de documentación

INAUGURACIÓN DE LA XXXIX ASAMBLEA

Dña. Margarita Paniagua Sosa, Delegada Institucional del CSIC en Andalucía

Dña. Antonia Jiménez Rodríguez, Viceministro de Investigación, Transmisión y Desarrollo I+D+i

D. Jaime Lillo López, Executive Director of the International Olive Council

D. Enrique Martínez Fares, Director del Instituto de la Grasa

Immunomodulación del aceite de almendras sus defensas

D. Alfredo Cortés Almaraz, IG

10:00-10:30 Café

11:10-12:00 SESIÓN 1: "Desde la Biología Molecular hasta el Etiquetado: Nuevas Perspectivas en los Aceites Vegetales"

Módulo: Dña. Mónica Viveros Delgado

Biología y Biología Molecular: Ventana de la Investigación básica a las aplicaciones

D. Joaquín Sainza Llázar, IG-CSIC

Incremento del contenido en aceite de la aceituna mediante aproximaciones moleculares

D. José Manuel Martínez Rivera, IG-CSIC

Etiquetado Nutricional y Saludable de los ADOEs en la Unión Europea

Dña. María del Carmen Millán Estévez, IG-CSIC

12:00-12:50 MESA REDONDA 1: "Actualidad en Calidad y Seguridad de Aceites y Grasas"

Módulo: Dña. Raquel E. Gómez Coca

D. Diego L. García González, IG-CSIC

D. Wenceslao Menéndez Martínez, IG-CSIC

D. Joaquín Velasco Jiménez, IG-CSIC

12:50-13:40 MESA REDONDA 2: "Procesamiento de Aceites y Grasas: Presente y Futuro"

Módulo: Dña. María Victoria Ruiz Méndez

D. Fernando González Santos, Immunofisiología

D. Guillermo Rodríguez Gutiérrez, IG-CSIC

Dña. María Victoria Ruiz Méndez, Grupo Interoleo

13:40-14:00 PREMIO Artículo del Año 2023

Módulo: Dña. Barbara Rincón Obregón

4 de diciembre

9:00-10:20 SESIÓN 2: "Valoración de coproductos y subproductos"

Módulo: Dña. Barbara Rincón Obregón

Economía Circular en la producción de Aceite de Oliva Virgen. Valoración del albaricojo

Dña. Adreana García Borragá, IG-CSIC

Producción de Compuestos Bioactivos de Espirrago en Sistemas Hidropónicos: Innovación y Sostenibilidad

Dña. Arnel Rami, Empresa TECNODOP-ADSO LUCIONES

Valoración Sostenible de Subproductos de la Haca: Innovación y Oportunidades en la Bioeconomía

D. Rafael Guillén Begoñe, IG-CSIC

Uso de micelinas para el tratamiento de aguas procedentes de canchales: Obtención de biofertilizantes y otros coproductos

D. Julio Fdez Martínez, Empresa COGOLIVE selección

Subproductos Vegetales en la Producción de Proteínas: Desafíos y Oportunidades en la Industria Agroalimentaria

D. Justo J. Pedreño Jiménez, IG-CSIC

10:20-12:05 SESIÓN 3: "Alimentación más saludable: fitoquímicos"

Módulo: Dña. M. F. Rincón Obregón

Importancia de los fitoquímicos en el desarrollo de una alimentación más saludable y sostenible

Módulo: Dña. Mónica Viveros Delgado

D. Antonia Lama Muñoz, IG-CSIC

Acción protectora del hidroximetil en el infarto agudo de miocardio

Dña. Alejandra Bermúdez Ojeda, IG-CSIC

11:00-11:30 Sesión

ADVERTICIOS en oleocina y oleocina para mejorar la obesidad y la prediabetes

D. Fco. Javier Bermúdez Silva, IIR de MitoBio-IBIMA Plataforma Biofood

Aplicación Nutricional y Saludable de los ADOEs en la Unión Europea

D. José Luis de Raj Prieto, Asociación de productores de pistacho