



Parque Científico-Tecnológico GEOLIT
C/ Sierra Morena, manzana 11
Edif. CTSA, planta baja
23620 Mengibar (Jaén)

Teléfono: (+34) 953 221 130
Móvil: (+34) 692 177 515
Fax: (+34) 953 373 017
Email: citoliva@citoliva.es

RELACIÓN DE IMPACTOS

A continuación se detallan los impactos detectados en los principales medios de comunicación off line (periódicos y revistas, radio, televisiones, etc.):

- Prensa

MERCACEI SEMANAL (17-30/12/12)

LA SEMANA VITIVINÍCOLA (Nº25)

...te ayudamos a hacer realidad tus proyectos,
pregunta por nuestros servicios!



transferencia e innovación
CITOLIVA

www.citoliva.es

<http://www.citoliva.es/index.php/transferencia>
Teléfono: (+34) 953 221 130

tero, ha sido trasladar a los asistentes la eficacia del trabajo de las máquinas de recolección.

ANDALUCÍA

La D.O. Priego de Córdoba pone en marcha la tercera Escuela de Cata para niños. Con la finalidad de que los niños de los municipios de la D.O. Priego de Córdoba adquirieran mayores conocimientos sobre el aceite de oliva y lleguen a apreciar y valorar el aceite de oliva virgen extra, esta D.O. va a poner en marcha, y como en años anteriores, una Escuela de Cata para Niños. La participación se realizará previa inscripción en los centros escolares correspondientes o en la misma sede de la D.O.P. Priego de Córdoba. El plazo de inscripción finaliza el 25 de enero. Más información en el teléfono 957 547 034 o en la web: www.dopriegodecordoba.es

C. VALENCIANA

Potencian la selección de clones de la Serrana de Espadán. La Diputación de Castellón y la Asociación para la Promoción y Defensa del aceite Serrana de Espadán han firmado un convenio para desarrollar el proyecto "Selección clonal de la variedad Serrana de Espadán", cuya finalidad es obtener referencias técnicas económicas que mejoren la competitividad del cultivo del olivo. Las personas interesadas en trabajar nuevas plantaciones podrán disponer de la variedad autóctona Serrana seleccionada, la cual redundará en mayores ingresos para los agricultores y supondrá una gran mejora para la rentabilidad de la olivicultura.

MADRID

Estimación de una cosecha nefasta en volumen. La producción de aceite de oliva en Madrid se verá mermada en un 80%, según recoge la publicación especializada 'Olimerca', como consecuencia de las malas condiciones climatológicas. La recogida se generalizó el 6 de diciembre en la mayoría de las 19 almazaras de la región. En 2011/12 se recogieron 26,1 millones de kilos de aceituna, con una producción de aceite de casi seis millones de kilos.

EXTRANJERO

Argentina crea su Consejo Olivícola Provincial. El pasado 17 de diciembre nació el Consejo

jo Olivícola Provincial de Argentina, que integra a las provincias de La Rioja, San Juan, Mendoza y Catamarca. La finalidad de este ente es la de trasladar propuestas de mejora del sector a las autoridades políticas. Los equipos técnicos de estas provincias trabajan ya en la elaboración del marco legal para poder crear un Observatorio Olivícola Nacional y un Fondo Olivícola Federal. El Observatorio Olivícola Nacional será el organismo que controle el avance de la actividad en el país de acuerdo al Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial (PEAA).

CONCURSOS

Convocan el Premio a la Calidad, en el marco de Expoliva Jaén 2013. La Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva ha convocado el 16º Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra en el marco de la celebración de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva 2013, que tendrá lugar en la Institución Ferial de Jaén, del 8 al 11 de mayo.

EMPRESAS

Acuerdo de Citoliva con centros tecnológicos agroalimentarios andaluces. Con la finalidad de continuar optimizando su función de apoyo a la innovación, Citoliva ha sellado un acuerdo estratégico con otros centros tecnológicos agroalimentarios de Andalucía para reforzar su posicionamiento en los servicios que ofrecen a las empresas de sus respectivos sectores e incrementar su participación en proyectos internacionales. Los centros que se han adherido a este marco estable de colaboración son Cicap (Centro de Investigación y Calidad Agroalimentaria del Valle de los Pedroches, Córdoba), Adesva (Asociación para el Desarrollo del Sistema Productivo Vinculado a la Agricultura Onubense, Huelva), CTAQUA (Centro Tecnológico Acuicultura de Andalucía, Cádiz) y Citoliva (Centro de Innovación y Tecnología del Olivar y del Aceite, Jaén). Por otra parte, Citoliva, como jefe de fila del proyecto europeo Oilca, ha entrado a formar parte del comité de expertos creado recientemente por el COI para estudiar la implementación de un protocolo único de cálculo de la huella de carbono del aceite de oliva.

La Diputación de Castellón promociona el aceite autóctono de la provincia

El presidente de la Diputación de Castellón, Javier Moliner, ha firmado un convenio de colaboración con el presidente de la Asociación para la Promoción y Defensa del Aceite Serrano de Espadán, Miguel Abad, con el objetivo de financiar el proyecto *Selección clonal de la variedad serrana de Espadán*, que persigue obtener referencias técnicas-económicas que mejoren la competitividad del cultivo del olivo.

A través de esta iniciativa, las personas interesadas en trabajar nuevas plantaciones podrán disponer de la variedad autóctona serrana seleccionada, que "redundará en mayores ingresos para los agricultores y supondrá una gran mejora para la rentabilidad de la olivicultura", según ha informado la Diputación.

Moliner ha destacado que con el apoyo de la Diputación a los sectores productivos de la provincia, en especial al agroalimentario, pretenden devolverle al territorio gran parte del valor que siempre ha aportado a esta provincia.

Por otro lado, el presidente provincial ha aprovechado su desplazamiento a Segorbe para visitar la empresa Belluga Gourmet, cuya gerente, Teresa Blasco, fue recientemente galardonada por el Ministerio de Agricultura en los Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales por un proyecto basado en el aprovechamiento de una antigua almazara para albergar alojamientos rurales y un Museo del Aceite; y la elaboración de productos de alta gama naturales y artesanos relacionados con el aceite y la aceituna serrana de Espadán.

Citoliva abre el plazo de inscripción para cursar el Programa en Alta Dirección Agroalimentaria

El Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite, Citoliva, ha abierto el plazo hasta el próximo 8 de febrero para formalizar la inscripción del Programa en Alta Dirección Agroalimentaria, que en 2013 celebra una nueva edición con la participación de empresas líderes en el sector agroalimentario y con un novedoso temario ajustado a las nuevas tendencias del mercado.

Según ha informado Citoliva, este "ambicioso" programa pretende consolidarse como referente de la formación especializada en la alta dirección a través del fomento y desarrollo del liderazgo, la competitividad y la productividad de la alta dirección de las empresas agroalimentarias españolas, como factores clave para alcanzar el éxito en un mundo globalizado.

El programa se desarrollará de forma presencial los viernes, entre los meses de febrero y junio en el Parque Científico-Tecnológico Geolit, situado en Mengibar (Jaén).

Además, se estructurará en diez módulos que analizarán los aspectos fundamentales que conforman el contenido global de las decisiones de la alta dirección agroalimentaria y los métodos de gestión empresarial, así como las claves para el mantenimiento, el impulso y la modernización del sector comercial y su competitividad.

Asimismo, se aportarán soluciones prácticas a los temas relacionados con el futuro del sector agroalimentario, a los cambios legales e institucionales en este contexto de cambio, a los retos de los nuevos mercados, a las nuevas exigencias del consumidor a los canales de venta y a las exigencias de la distribución alimentaria.

Citoliva también ha destacado que con este curso, dirigido principalmente a los profes-

sionales y directivos del sector agroalimentario, los participantes adquirirán las capacidades y competencias directivas necesarias para desempeñar sus puestos de responsabilidad, proporcionándoles una visión integrada y global de la tarea de dirección con el fin de preparar personal altamente cualificado en la dirección de empresas agroalimentarias.

En concreto, Citoliva oferta un total de 25 plazas de este título, en el que la formalización de la inscripción se realizará teniendo en cuenta el orden de entrada de las solicitudes.

Para más información:

Juan Ramón Hidalgo

Tel.: 953 221 130

E-mail: jrhidalgo@citoliva.es

Huella de carbono

Paralelamente, Citoliva, que lidera el proyecto europeo Oil.CA, ha entrado a formar parte del comité de expertos creado recientemente por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para estudiar la implementación de un protocolo único de cálculo de la huella de carbono del aceite de oliva. La creación de este comité de expertos responde a la creciente preocupación en el sector de la agroindustria por el impacto ambiental en concreto, de la huella de carbono.

Por ello, según ha señalado Citoliva, existe una clara tendencia hacia el cumplimiento a medio plazo del etiquetado informado de la huella de carbono de un producto.

Así, a través del proyecto Oil.CA, se desarrollará una herramienta que va a permitir a las empresas evaluar desde un punto de vista ambiental y económico sus procesos productivos a través del análisis de la huella de carbono vinculado a un análisis de costes.

HERPASUR SA

CALDERERÍA INOX

La calidad, nuestra razón de ser líder

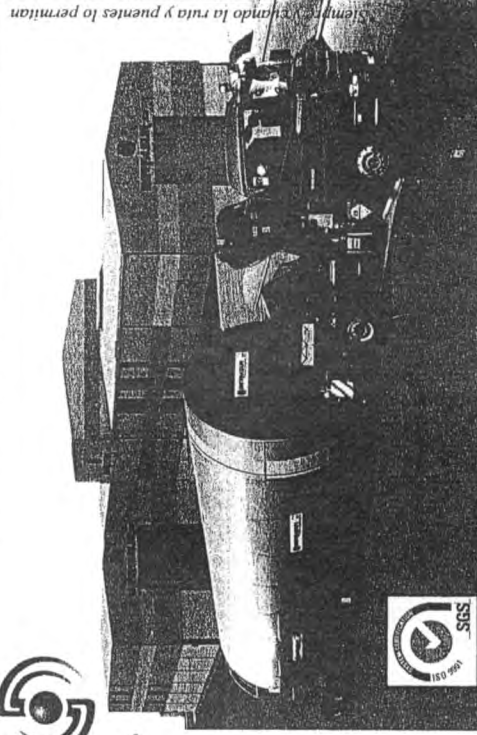
No sólo fabricamos los mayores tanques del mundo transportables, sino que además podemos trasladarlos a cualquier lugar de Europa*

*Tanques con capacidades desde 5 a 200.000 litros
(dimensiones de 4,5 m. de diámetro y 12,5 m. de alto)*

FÁBRICA Y OFICINA

Polígono Industrial El Portal
Calle Sudáfrica, Parcela 83

Teléfono: 956 14 32 71
Fax: 956 14 36 27
E-mail: info@herpasur.com



Siempre cuando la ruta y puentes lo permitan