

Colaboran :

Organizan: Excmo.  
Ayuntamiento de  
Almendral y CTAEX -  
Centro Tecnológico  
Nacional  
Agroalimentario  
"Extremadura"

# VIII JORNADAS DEL OLIVAR Y DEL ACEITE ECOLÓGICO

Almendral, del \*\* al \*\* de Abril de  
2024

## JORNADA TÉCNICA DEL 5 DE ABRIL

Información de los  
ponentes que  
participan en esta  
OCTAVA edición de las  
Jornadas más  
importantes en  
Extremadura y el  
suroeste ibérico sobre  
olivar y aceites de oliva  
ecológicos.

Alfonso Montaña  
[@alfonsoleologo](#) -  
[amontano@ctaex.com](mailto:amontano@ctaex.com)



## Contenido

PROGRAMA JORNADA TÉCNICA.....	2
PONENTE: JOSÉ CARLOS PÉREZ-PEÑA.....	5
TÍTULO DE LA PONENCIA: Manejo de Cubiertas Vegetales en Olivar.....	5
PONENTE: JESÚS FERNÁNDEZ HABAS.....	6
<b>Dpto. de Ingeniería Forestal. ETSIAM, Universidad de Córdoba.</b> .....	6
TÍTULO DE LA PONENCIA: El Olivar Adehesado. ....	6
PONENTE: MARIA LUISA SEGURO ATANASIO.....	7
TÍTULO DE LA PONENCIA: Cata y Degustación de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra ganadores del VI Cata-concurso de AOVE Cosecha Tempranos de la Provincia de Badajoz ....	7
PONENTE: ALFONSO M. MONTAÑO GARCÍA.....	8
TÍTULO DE LA PONENCIA: Cata y Degustación de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra ganadores del VI Cata-concurso de AOVE Cosecha Tempranos de la Provincia de Badajoz ....	8
PONENTE: ANTONIO RUZ CARMONA.....	9
TÍTULO DE LA PONENCIA: Incremento de Competitividad en la cooperativa: gestión de tierras y optimización de los costes del olivar. ....	9
INTRODUCCIÓN A LA MESA REDONDA.....	11
PONENTE: PILAR DÍAZ MANCHA.....	12
PONENTE: MACARENA DÍAZ.....	13
PONENTE: JAVIER GARCÍA DÍAZ.....	14
Notas.....	15



## PROGRAMA JORNADA TÉCNICA

# VIII JORNADAS DEL OLIVAR Y ACEITE ECOLÓGICO

### Sesión matinal

Lugar de Celebración: Instalaciones de la almazara de San Mauro S.C.

09:00 Recepción y Desayuno Almazarero con Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Finibus

Patrocinado por Sdad. Coop. San Mauro.

09:30 Inauguración de la Jornada

Francisco Buenavista García. Diputado Delegado del Área de Desarrollo Rural, Reto Demográfico y Turismo. Alcalde de Hornachos.

Juan Francisco Torrescusa Moreno. Alcalde de Almendral.

José Luís Llerena. Director de CTAEX.

José Manuel Torres Benavente. Presidente de la S.C. San Mauro.

10:00 Manejo de Cubiertas Vegetales en Olivar

**José Carlos Pérez-Peña.**

*Director Técnico de Agrosemillas. S.L.*

10:45 El olivar adhesionado.

**Jesús Fernández Habas.**

*Dpto. de Ingeniería Forestal.*

*ETSIAM, Universidad de Córdoba.*



## 11:00 Cata y Degustación de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra ganadores del VI Cata-concurso de AOVE Cosecha Tempranos de la Provincia de Badajoz

**Maria Luisa Seguro Atanasio.**

*Delegación de Desarrollo Rural, Reto Demográfico y Turismo*

**Alfonso Montaña.**

*Oleólogo de CTAEX.*

## 11:30 Incremento de Competitividad en la cooperativa: gestión de tierras y optimización de los costes del olivar.

**Antonio Ruz Carmona.**

*Gerente de la Cooperativa San Roque. Arjonilla (Jaén)*

## 12: 15 Mesa Redonda: Precio, Valor y Lucha contra el fraude en los aceites de oliva vírgenes Ecológicos y Convencionales.

*Dirige: Autoridad por confirmar*

*Participa: Pilar Díaz Mancha, Dirección General de Salud Pública*

*Macarena Díaz, Laboratorio Indlab.*

*Javier García, Cooperativas Agroalimentarias.*

## 13:30 Clausura de la Jornada

**Autoridad por confirmar** de la Junta de Extremadura.

**Juan Francisco Torrecusa Moreno,** Alcalde de Almendral.



## Sesión de tarde.

Lugar de Celebración: Instalaciones de la almazara de San Mauro S.C.

### 17:00. Presentación de DIÁLOGOS DEL OLIVAR.

**Juan Francisco Torrescusa Moreno.** Alcalde de Almendral.

**José Manuel Torres Benavente.** Presidente de la S.C. San Mauro.

### 17:30 Cadena de Valor de los Aceites de Oliva: de aquellos barros...

**Alfonso Montaña.**

*Oleólogo de CTAEX.*

### 18:15 Mesa de debate

**Modera: José Manuel Torres Benavente.** Presidente de la S.C. San Mauro.

### 19:00 Finalización de DIALOGOS DEL OLIVAR

**Juan Francisco Torres.** Alcalde de Almendral



## PONENTE: JOSÉ CARLOS PÉREZ-PEÑA.

**Cargo: Director Técnico de Agrosemillas. S.L.**

**TÍTULO DE LA PONENCIA: Manejo de Cubiertas Vegetales en Olivar**

**HORA: 09:30**

### **INFORMACIÓN:**

Ingeniero Agrónomo por la Politécnica de Madrid

En su experiencia laboral ha trabajado como Director de Producción y Cultivos en AGROSA SEMILLAS SELECTAS S.A. (1994-2021) y desde 2021 es Director técnico en AGROSEMILLAS S.L.

**FOTO:**

### **Links de interés:**

<https://www.linkedin.com/in/jose-carlos-perez-pe%C3%B1a-b90672282/?originalSubdomain=es>



## PONENTE: JESÚS FERNÁNDEZ HABAS.

Dpto. de Ingeniería Forestal. ETSIAM, Universidad de Córdoba.

TÍTULO DE LA PONENCIA: El Olivar Adehesado.

HORA: 10:00

### INFORMACIÓN:

Doctor Ingeniero de Montes por la Universidad de Córdoba. Actualmente es investigador de esta misma universidad donde desarrolla investigación relacionada con sistemas agrosilvopastorales, entre ellos la dehesa y el olivar adehesado, sobre los que ha publicado varios artículos científicos y de divulgación. Además, participa en varios proyectos orientados a evaluar prácticas para la mejora de la productividad y provisión de servicios ecosistémicos en dehesas y olivar.

### FOTO:



### Links de interés:

<https://www.linkedin.com/in/jes%C3%BAs-fern%C3%A1ndez-habas-b04740127/?originalSubdomain=es>

<https://mediosdecomunicacioniesamc.blogspot.com/2017/02/jesus-fernandez-habas.html>

<https://scholar.google.com/citations?user=d5QNgCsAAAAJ&hl=es>



## PONENTE: MARIA LUISA SEGURO ATANASIO.

**Cargo: Jefa Oficina Promoción Turística. Delegación de Desarrollo Rural, Reto Demográfico y Turismo**

**TÍTULO DE LA PONENCIA:** Cata y Degustación de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra ganadores del VI Cata-concurso de AOVE Cosecha Tempranos de la Provincia de Badajoz

**HORA:** 11:00

### INFORMACIÓN:

Licenciada en C. y Tecnología de los Alimentos e Ingeniera Técnica Agrícola por la Universidad de Extremadura.

Entre 2020-2023 ha sido Gerenta de Promedio Badajoz.

Entre 2015 a 2019 ha sido gerenta de NAVISA S.A.U. – Finca Municipal del Ayto. Vva. de la Serena.

Antes de 2015 ha trabajado en el INEM – SEXPE (Servicio Extremeño Público de Empleo) como EXPERTA – DOCENTE del Certificado Profesionalidad Agricultura Ecológica.

### FOTO:



### Links de interés:

<https://www.linkedin.com/in/mar%C3%ADa-luisa-seguro-atanasio-4540bab4/?originalSubdomain=es>

<https://transparencia.dip-badajoz.es/wp-content/uploads/2020/11/Maria-Luisa-Seguro-Atansio-C.VITAE-Actual-2019.pdf>





## PONENTE: ALFONSO M. MONTAÑO GARCÍA.

**Cargo: Oleólogo de CTAEX**

**TÍTULO DE LA PONENCIA:** Cata y Degustación de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra ganadores del VI Cata-concurso de AOVE Cosecha Tempranos de la Provincia de Badajoz

**HORA:** 11:00

### INFORMACIÓN:

Doctor en Ciencias por la UEX, Licenciado en Biología en la Universidad de Sevilla y Enología en la Universidad de Extremadura, Alto Especialista en Grasas por el Instituto de la Grasa (CSIC), Máster en Administración y Dirección de Empresas Oleícolas de la UNIA y Responsable del Grupo de Investigación de CTAEX. Desde el año 2000 trabaja en el sector de los Aceites de Oliva habiendo participado en todos los eslabones de su cadena del sector, desde la investigación básica (Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX) hasta los últimos niveles de producción en diferentes empresas (Oleoestepa S.C., Jaraoliva S.L., S.C. Virgen de la Estrella). Actualmente desarrolla su trabajo en el Centro Tecnológico Agroalimentario Nacional "Extremadura" (CTAEX), habiendo desarrollado más de una veintena de proyectos de I+D+i vinculados con los Aceites de Oliva. Ha realizado 20 publicaciones (5 capítulos de libro y 15 artículos científicos), 25 aportaciones a congresos y 4 patentes.

### FOTO:



### Links de interés:

<https://twitter.com/alfonsoleologo>

<https://www.linkedin.com/in/alfonsoleologo/>



## PONENTE: ANTONIO RUZ CARMONA.

**Cargo: Gerente de la Cooperativa San Roque. Arjonilla (Jaén).**

**TÍTULO DE LA PONENCIA: Incremento de Competitividad en la cooperativa: gestión de tierras y optimización de los costes del olivar.**

**HORA: 11:30**

### INFORMACIÓN:

Es Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad Politécnica de Madrid. Master en Olivar y Aceite por la Universidad de Jaén y es actualmente Doctorando por Universidad de Jaén.

Trabaja como Gerente de la Cooperativa Agraria San Roque S. Coop. And. de Arjonilla en Jaén. Como otras actividades ha realizado trabajos de ingeniería.

A raíz de mi trabajo en la Cooperativa inicio su actividad investigadora con la búsqueda de la rentabilidad del olivar tradicional.

Posteriormente he trabajado en el cálculo de la transformación del olivar tradicional a modelos más intensivos y finalmente el trabajo realizado con la Universidad de Jaén en el estudio de la cadena de valor del aceite de oliva para el Ministerio de Agricultura ha ampliado su conocimiento en el cálculo de costes en el resto de los eslabones de la cadena de valor del aceite de oliva.

Como reconocimientos cabría destacar el Premio José Humanes para el Desarrollo del Sector Oleícola y del Aceite en su 4ª edición, con el trabajo: "La rentabilidad del olivar tradicional en la provincia de Jaén: un análisis desde una perspectiva real" junto a otros autores Colombo, Ruz Carmona y Perujo-Villanueva.

Tiene publicado 2 libros y 3 capítulo de libros, además de participaciones en congresos nacionales o como internacionales.

### FOTO:



### Links de interés:



<https://www.linkedin.com/in/antonio-ruz-12192315/?originalSubdomain=es>

<https://xn--virgendelacampia-lub.es/index.php/2021/09/01/antonio-ruz-carmona-premio-reino-de-jaen-arjonilla/>

[https://youtu.be/BD2FELC251U?si=mg\\_AA2dyEbN02H](https://youtu.be/BD2FELC251U?si=mg_AA2dyEbN02H)

<https://www.youtube.com/watch?v=wFDvywB4pus>



## INTRODUCCIÓN A LA MESA REDONDA

La situación coyuntural de los dos últimos años en el campo ha llevado en los últimos 24 meses a una escalada del precio de los aceites de oliva nunca antes vivida. La alta demanda mundial, el esfuerzo de las empresas que exportan a no perder el mercado internacional que con tanto esfuerzo e inversiones se ha conseguido y la fidelidad del consumidor de los países productores, ha llevado a que los precios en nuestras almazaras sean tan elevados como en el mercado internacional.

De siempre, los aceites de oliva han tenido un precio muy volátil por la alternancia de las producciones por el carácter bianual del olivo y de las, cada vez más habituales, periodos de sequía y pérdidas de producciones de aceitunas. Pero en estos dos últimos años, esta volatilidad ha llegado a cotas impensables hace 5 años. Esto, junto al aumento también de los precios de las grasas vegetales sustitutivas de los aceites de oliva (p.e. el girasol por la guerra de Ucrania), ha encarecido el precio de todas las grasas.

Este aumento de las grasas ha llevado a incrementar la atención de defraudadores/delincuentes para “engañar” a consumidores, quienes, atraídos por un precio muy bajo, adquieren una mezcla de aceites espurios pesando que adquirirían unos aceites de oliva.

Estos hechos han ocurrido siempre y, por desgracia, seguirán ocurriendo, pues el delincuente es atraído por el importante margen de beneficio que puede sacar por litro de mezcla fraudulenta colocada a distraídos consumidores. Las autoridades sanitarias están haciendo una importante labor en el control de los alimentos. Muchas acciones realizan con discreción, sin llegar al conocimiento público. Otras, en cambio, son protagonistas de titulares de prensa y reportajes en televisión, sobre todo cuando están afectados los aceites de oliva, pareciendo incluso que, este magnífico alimento, es el único que sufre adulteraciones o fraudes.

Por esto, los aceites de oliva son el alimento que más leyes y normas tiene que cumplir para garantizar su calidad y genuinidad en su composición. A ello hay que sumar los controles que realizan las almazaras y envasadoras, tanto a nivel de control propio en sus laboratorios y laboratorios externos, así como mediante la administración pública.

Para hablar de ello, transmitir confianza a los consumidores y mostrar que el sistema de control funciona, se debate en esta mesa redonda del papel que juegan diferentes eslabones de la cadena de valor de los aceites de oliva. El consumidor debe saber que los mecanismos habituales de producción y comercialización de los aceites de oliva buscan la calidad y seguridad alimentaria, que están sometidos a controles internos y de la administración públicas, así como luchan contra ventas cuyos productos tienen un dudoso origen.



## PONENTE: PILAR DÍAZ MANCHA

Dirección General de Salud Pública

HORA: 12:15

### INFORMACIÓN:

- Licenciada en Farmacia por la Universidad de Sevilla: 1988-1993.
- Doctora en Farmacia por la Universidad de Sevilla: con la Tesis titulada “Mecanismos de Regulación de la Apoptosis en Neutrófilos por Calcio, Proteína Kinasa C y Metabolitos Reactivos del Oxígeno”, realizada en el departamento de Bioquímica Médica y Biología Molecular de la Facultad de Medicina de la Universidad de Sevilla, Julio de 1997.
- Especialista en Bioquímica Clínica, vía FIR. (Hospital Universitario Virgen Macarena, Sevilla 1994-1997)
- Diplomatura en Sanidad. (Escuela Nacional de Sanidad) Años 2005-2006.

En su labor profesional cabría destacar que:

- Desde octubre de 2023 Coordinadora de Salud Pública del Área de Salud de Badajoz.
- Como farmacéutica de CS de Santa Marta, interventora sanitaria entre otras de las industrias dedicadas a la elaboración de aceites y aderezo de aceitunas.
- Desde abril de 2010 y hasta enero de 2012 Responsable Técnico de la Unidad de Residuos Fitosanitarios y Contaminantes del Laboratorio de Salud Pública de Badajoz
- Desde abril de 2010 y hasta diciembre de 2020 Directora Técnico del Laboratorio de Salud Pública de Badajoz.

### FOTO:



### Links de interés:

<https://www.hoy.es/extremadura/podemos-estar-seguros-20190922115316-nt.html>



## PONENTE: MACARENA DÍAZ.

Directora del Laboratorio Indlab.

HORA: 12:15

### INFORMACIÓN:

Lda en Biología y Master en Dirección de Empresas Alimentarias.

Desde 1999 trabaja en el laboratorio de Indlab, siendo, además de la Jefa de Panel en la actualidad Directora Laboratorio Agroalimentario Industrial en INDLAB. Su cargo hace que sea una figura importante en el sector de los aceites de oliva.

### FOTO:



### Links de interés:

<https://www.linkedin.com/in/macarena-diaz-ramos-103013179/?originalSubdomain=es>

<https://lachineata.es/indlab-paladar-extremeno-del-virgen-extra/>

<https://revistaalmaceite.com/2018/05/23/macarena-diaz-ramos-indlab-la-determinacion-de-contaminantes-va-muy-por-detras-de-los-estudios-en-las-bondades-de-los-aceites/>

<https://www.hoy.es/extremadura/macarena-catara-aceite-20200215002024-ntvo.html>

## PONENTE: JAVIER GARCÍA DÍAZ.

**Cargo: Departamento Técnico de Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura.**

HORA: 12:30

### INFORMACIÓN:

INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA (por la Universidad de Extremadura, Especialidad de Explotaciones Agropecuarias).

Catorce años de experiencia (ámbito público y privado) en dirección, coordinación y gestión de Proyectos de Empleo en distintas iniciativas europeas, nacionales y autonómicas.

Desde octubre de 2015 y en la actualidad Técnico Sectorial de Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura (actualmente sectores de aceite de oliva, aceituna de mesa, frutas y Hortalizas y sector vitivinícola).

### FOTO:



### Links de interés:

<https://www.linkedin.com/in/javier-garc%C3%ADa-d%C3%ADaz-7b23b96b/?originalSubdomain=es>









