

Expertos debaten sobre las tecnologías para detectar los aceites fraudulentos vendidos como aceite de oliva

Noticias

La actividad forma parte del conjunto de iniciativas programadas por el proyecto europeo Trafoo

Más de 80 profesionales del sector oleícola debaten este martes sobre nuevas tecnologías encaminadas a resolver las necesidades más acuciantes del sector como pueden ser la detección del fraude en aquellos aceites comercializados como **aceite de oliva pero elaborados a través de mezclas con otras grasas de inferior** calidad como puede ser el aceite de avellana.

Estas jornadas formativas están organizadas por la Agencia Andaluza del Conocimiento dependiente de la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo. La iniciativa se desarrollará en el Parque Científico y Tecnológico Geolit y este miércoles se trasladará a la Institución Ferail de Jaén coincidiendo con la inauguración de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva.

La actividad forma parte del conjunto de iniciativas programadas por el **proyecto europeo Trafoon**, que busca impulsar la transferencia de conocimiento y la competitividad de las pymes productoras de alimentos tradicionales en regiones de trece países, entre las que se encuentra Andalucía.

El proyecto Trafoon se encuentra en su segundo año de vigencia y gracias a él se ha elaborado un inventario de necesidades de las pymes españolas del sector y se han identificado una serie de tecnologías innovadoras potencialmente útiles para dar respuesta a dichas necesidades.

Otra necesidad importante es la de aumentar la vida útil de los productos derivados del aceite y la aceituna, así como mejorar el etiquetado para incluir información nutricional detallada y útil para el consumidor, ayudándolo a distinguir y apreciar la calidad del producto.

La gestión de residuos es otro de los puntos que más preocupan y que se están abordando, ya que las balsas de salmuera y alpechines donde vierten sus residuos las cooperativas, almazaras e industrias oliveras se han convertido en una preocupación importante que exige un protocolo de actuación para evitar posibles vertidos.

Representantes de empresas, centros tecnológicos, grupos de investigación y universidades conforman el grueso de asistentes a estas jornadas que se centran en temáticas relacionadas con el aceite de oliva y la aceituna de mesa.

La participación española en Trafoon se reparte entre la aceituna de mesa y el aceite de oliva, y corre a cargo de la Agencia Andaluza del Conocimiento, el Centro Tecnológico del Olivar y el Aceite (Citoliva) y el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA). El objetivo es contribuir a mejorar la protección y conservación de productos alimentarios tradicionales derivados de ambos mediante la incorporación de soluciones innovadoras, estimulando con ello la competitividad y la iniciativa empresarial.

Además de estos aspectos, a lo largo de estas dos jornadas se tratarán otros como los efectos del riego en la calidad del aceite, la gestión integral de plagas; la erosión del suelo y las cubiertas vegetales derivada de este tipo de cultivos; la mejora y selección de nuevas variedades de olivo; la trazabilidad o la valorización de subproductos, entre otros.

En el marco de Expoliva, y tras la finalización de estos encuentros formativos, está prevista también la celebración este jueves de una jornada de transferencia de tecnología con más de 200 reuniones bilaterales programadas. El objetivo de esta cita es proporcionar a los participantes la oportunidad de reunirse con potenciales socios con los que poder desarrollar ideas para proyectos de investigación conjuntos y discutir sobre oportunidades de colaboración y/o financiación.

Las reuniones han sido programadas por la Agencia Andaluza del Conocimiento como socia de la Enterprise Europe Network (Ceseand-EEN), en colaboración con el Grupo Sectorial de Agroalimentación de la EEN y la Asociación de Centros de Enlace Españoles para la Transferencia de Tecnología.

Redacción