



**Cámara Olivícola
de San Juan**

En agosto, llega el encuentro de elaboradores

Los días 6, 7 y 8 de agosto próximo, San Juan será sede del **"Encuentro Internacional de Elaboradores de Aceite de Oliva"**, un espacio técnico destinado tanto a quienes elaboran como a productores, profesionales y actores vinculados a la cadena de valor del aceite de oliva.

A través de conferencias técnicas, intercambio de experiencias, presentación de tecnologías de vanguardia y recorrida por fábricas destacadas de la provincia, el encuentro, que se desarrollará en Centro de Convenciones Barrena Guzmán, buscará brindar herramientas concretas para optimizar la producción, el proceso industrial y la calidad final del AOVE argentino.

Informes e inscripciones: encuentroaove.com.ar

Boletín Informativo 44



Temática y disertantes

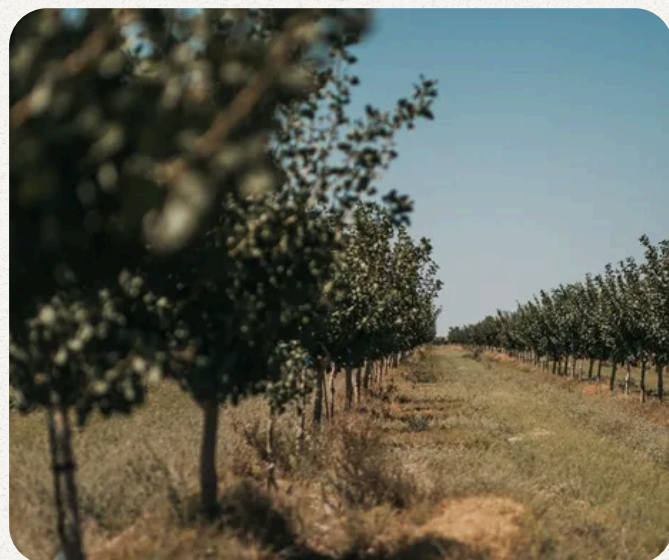
- El camino a una olivicultura más eficiente, rentable y sostenible. **L. Ravetti**
- Experiencia con el cultivo de la variedad geno-vesa para la extensión de la ventana de co-secha. Impacto industrial. **A. Aguilera**
- Influencia de los factores agronómicos sobre la calidad del aceite y la eficiencia de extracción. **L. Ravetti**
- Logística de entrega de fruta a fábrica. Desafíos. **E. Mestre**
- Nuevas tecnologías para la mejora del proceso de extracción del AOVE. **A. Leone**
- Batido de alto vacío. Impacto en la calidad del aceite y la eficiencia de extracción. **F. A. Bonino**
- Intercambiadores de calor. Impacto en la reducción de los tiempos de batido. **P. Canamasas**
- Manejo de enzimas pectolíticas para la mejora de la eficiencia industrial. El rol del análisis sensorial en el proceso productivo. **M. E. Buffa**
- Estimación de la vida útil del AOVE. **L. Ravetti**
- La problemática industrial de ofrecer aceites de mayor vida útil. **P. Canamasas**
- Manejo de aceites en fábrica. Cortes comerciales y parámetros analíticos exigidos en mercados externos. **M. L. Hurtado**
- Desafío industrial del proceso de fruta de bajo calibre y baja madurez. **M. Munizaga**
- Manejo de orujos en fábricas de altos volúmenes. **P. Monetta**
- Molienda y batido en frío con filtración en línea para producir aceites premium. **J. P. Castellano**
- Impacto sensorial en AOVE en base a la variación de la velocidad de rotación del molino. **M. L. Toujas**
- Variedades de acumulación temprana de materia grasa. Análisis. **P. Pierantozzi**
- Desarrollo de nuevas regiones productivas: sur de la provincia de Buenos Aires. **G. Rosotti**

AOVEs de San Juan, ganadores en Japón

En el concurso Olive Japan, celebrado en Japón, cuatro empresas olivícolas de San Juan obtuvieron cinco medallas, incluyendo dos de oro y tres de plata, destacando la calidad del aceite de oliva sanjuanino. Los productores de San Juan están apostando por la conquista del mercado asiático y Japón, como uno de los principales importadores mundiales, representa un mercado objetivo.

El certamen, que es el más top de Asia, recibió un récord de 803 muestras de aceites provenientes de 29 países, y otorgó medallas a 17 aceites argentinos. De ellos, cinco corresponden a cuatro aceiteras de San Juan, reafirmando el posicionamiento de la provincia como referente en producción de aceites premium.

Los premiados fueron Agropecuaria El Mistol, que obtuvo dos medallas de oro por sus productos El Mistol Clásico y El Mistol Premium. Las medallas de plata fueron para Establecimiento Olivum, que ganó con su aceite Picual; Olivícola Pedernal SA, también distinguida con plata por su aceite Familia Saleme, y Solfrut SA, por su Oliyita Arbequina.



RENATRE convoca a una mesa interinstitucional

El Registro Nacional de Trabajadores Rurales y Empleadores (RENATRE) junto a la Cámara Olivícola de San Juan y la Cámara Argentina de Productores de Pistacho han organizado una “**Mesa Interinstitucional Olivícola Pistachera**”.

Con el objetivo de hablar de las problemáticas y beneficios de ambos sectores, el encuentro será realizado en el próximo miércoles 2 de julio, a las 11.30 en la empresa Sol Frut S.A. (Ruta 40 S/N Departamento Sarmiento).

Las personas interesadas en participar de esta jornada deben comunicar con Gustavo Alós al Tel 2644 529851, a fin de confirmar la cantidad de asistentes.

Cabe recordar que Sol Frut, empresa referente en el sector olivícola argentino, está avanzando en la industrialización del pistacho en la provincia de San Juan

Empresas olivícolas en Caminos y Sabores

La edición 2025 de la Feria Caminos y Sabores se llevará a cabo en La Rural de Palermo entre el 3 y el 6 de julio próximo y San Juan estará presente nuevamente con un stand.

Con el trabajo en conjunto de los Ministerios de Producción, Trabajo e Innovación y de Turismo, Cultura y Deporte, empresas sanjuaninas de diferentes rubros estarán presentes.

Las empresas olivícolas que hasta el momento confirmaron su participación son: Dates “Una Tradición Familiar”, Montefino, Olivícola Frutolivo, Seis María, Aceite de Oliva Familia Saleme y La Pocitana.

El stand de San Juan se presentará como un espacio abierto y cálido, pensado para invitar a sumergirse en los sabores y aromas de la provincia.

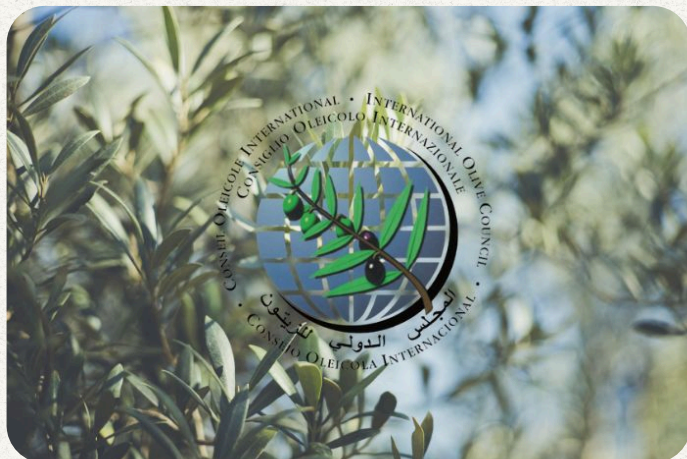


COI: Convocatoria para programas de promoción

El **Consejo Oleícola Internacional (COI)** anunció la apertura de su convocatoria de propuestas 2025 para la concesión de subvenciones destinadas a programas anuales de promoción en sus países miembros. En total, se asignó un presupuesto de 40.410 euros, para apoyar iniciativas que promuevan el consumo local de aceite de oliva y aceitunas de mesa.

Los solicitantes deben ser entidades de derecho público o privado sin fines de lucro legalmente establecidas en un país miembro del COI. La innovación en las propuestas, la diversidad geográfica y la transparencia serán factores clave durante el proceso de evaluación.

Los interesados pueden leer todos los detalles de la **convocatoria de propuestas aquí** y enviar su solicitud electrónicamente a través de la **plataforma de presentación en línea** del COI antes del lunes 10 de septiembre de 2025 (medianoche, hora de Madrid).



Consumo de AOVE reduciría el cáncer de mama

El consumo de más de tres cucharadas de aceite de oliva al día se asocia con una reducción significativa del riesgo de desarrollar cáncer de mama negativo para receptores de estrógeno y progesterona (ER-/PR-), así como para tumores HER2-negativos, subtipos conocidos por su agresividad y limitada respuesta a terapias dirigidas.

Un equipo multidisciplinar del IRCCS Neuromed de Pozzilli, en colaboración con las universidades de Insubria y LUM de Casamassima, identificó una posible relación protectora entre el consumo regular de aceite de oliva y ciertos subtipos agresivos de cáncer de mama. Los hallazgos, publicados en **European Journal of Cancer**, surgen del análisis prospectivo de más de 11.000 mujeres participantes del estudio Moli-sani, con un seguimiento medio de 13 años, complementado por una revisión sistemática de estudios previos a nivel internacional.

La evidencia prometedora pero aún no concluyente, por lo que se necesita continuar las investigaciones.



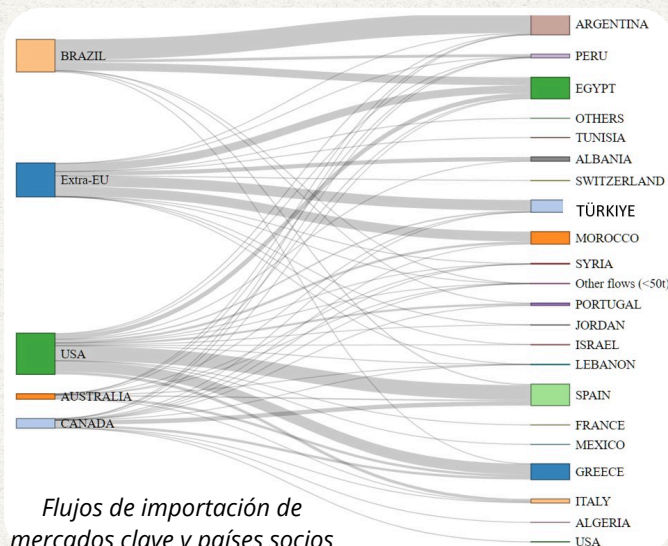
Estadísticas del sector mayo/junio 2025

El COI publicó las **estadísticas** del sector del olivar para mayo y junio 2025, en el que establece que las importaciones de aceitunas de mesa en los principales mercados cayeron un 16% en los primeros ocho meses de la campaña 2024/25 en comparación con el mismo período del año anterior.

Los principales países proveedores fueron **Argentina (18,1%)**, Egipto (17,6%), España (17,5%), Grecia (12,9%) y Marruecos (10,1%). Todos registraron descensos, excepto España, que registró un aumento del 1,6%.

En tanto que, entre octubre de 2024 y abril de 2025, las importaciones de aceite de oliva en los principales mercados aumentaron un 8,7 % en comparación con el mismo período de la campaña anterior.

Respecto a los precios, en la última semana de mayo de 2025 (y la penúltima semana en el caso de Grecia), los precios de producción de aceite de oliva virgen extra fueron: 338,5 €/100 kg en Jaén, España (-57 % interanual); 970 €/100 kg en Bari, Italia (+0,5 %) y 360 €/100 kg en Chania, Grecia (-51 %)



Flujos de importación de mercados clave y países socios