



Grupo Interóleo refuerza su compromiso con las mujeres y apuesta por otra forma de hacer negocio

20 de octubre.- Grupo Interóleo tiene cada vez más clara la importancia de las mujeres en el devenir de las explotaciones agrarias, de la empresa y de las cooperativas. Tal es su compromiso y apuesta por la igualdad que ha celebrado, por segundo año consecutivo, las Jornadas Mujer y Olivar. Un nuevo encuentro online con el que la empresa refuerza su responsabilidad social y su compromiso con el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en especial los números 5 (Igualdad de Género); y 10 (Reducción de Desigualdades). El principal objetivo de las jornadas fue sensibilizar y concienciar a la población del importante papel que juegan las mujeres en los consejos rectores de las cooperativas, en la gestión diaria y en el futuro de nuestros pueblos.

El gerente de Grupo Interóleo, Esteban Momblán, fue el encargado de inaugurar las jornadas, y recordó que en el año 2019, la empresa decidió dar un giro a la estrategia de gestión y se implementó una política de Responsabilidad Social Empresarial con la que se pretendía cubrir el objetivo de hacer negocio de una forma distinta. Además, afirmó que hablar de

mujer en Grupo Interóleo es más que satisfactorio, puesto que de los 10 trabajadores que forman la empresa, 4, casi el 50%, son mujeres con puestos de responsabilidad.

Las jornadas se desarrollaron en tres bloques. El primero: la importancia de la toma de decisiones de las mujeres en los consejos rectores de las cooperativas, contó con las experiencias de María Dolores Amezcua (SCA Bedmarensense), Cándida Bautista (SCA San Juan) y María Isabel Sánchez (SCA San Isidro Labrador). En el segundo: el valor de las mujeres en la gestión de las cooperativas, hablaron Rocío López (SCA Unión Oleícola), María José Ramírez (Oleícola Baeza) y Manoli Fernández (SCA Santa María). Por último, en el tercero: las mujeres y los olivares como piezas clave para luchar contra el despoblamiento, intervinieron Mari Carmen Galán (SCA Nuestra Señora del Rosario), Paloma Alcántara (Oleocampo), Ana María Barragán (SCA San Isidro Labrador) y Beatriz Castilla (Finca Las Manillas). La jornada fue moderada por Francisca Cobo, responsable de Administración de Grupo Interóleo; y Francisca Molina.

Grupo Interóleo participa en la feria SIAL de París

16-18 de octubre.- Grupo Interóleo ha asistido a la mayor feria agroalimentaria en Europa, la SIAL de París. Hasta la capital gala se desplazaron el gerente, Esteban Momblán, y el responsable del Departamento de Exportaciones, Luis Viedma. El objetivo no era otro que mantener contactos comerciales, tanto con actuales clientes del Grupo, como para abrir nuevos mercados, sobre todo de Francia y Estados Unidos, aunque también con compradores de Italia y España. La feria, que es la más importante del continente dedicada a la alimentación y a la que acudía Interóleo por primera vez, duró tres días, pero fue durante todo el 17 de octubre cuando se mantuvieron diversas reuniones comerciales para seguir potenciando nues-

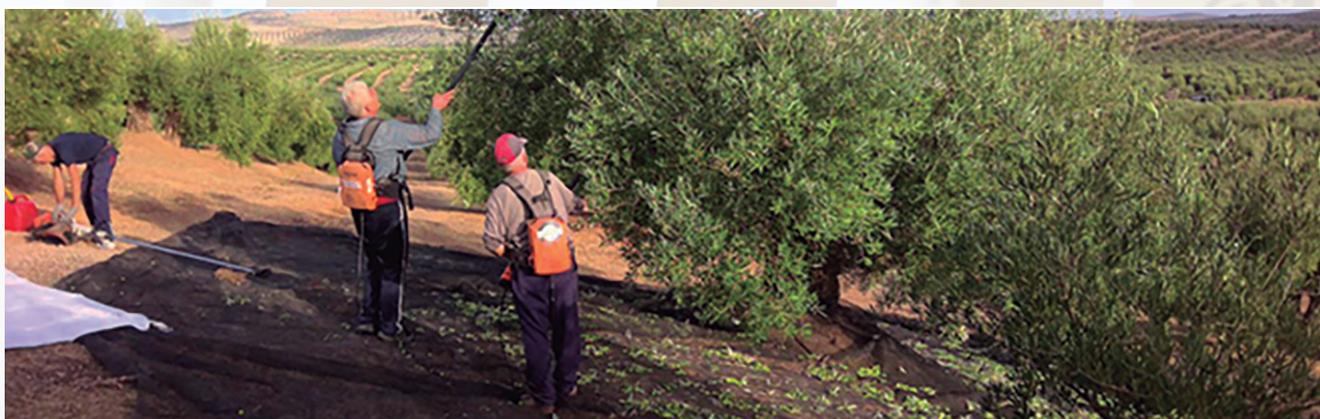


tro eminente carácter exportador. Fruto de esas reuniones se han podido reforzar los contactos ya establecidos previamente y se han generado nuevas sinergias que nos harán crecer a lo largo de 2023. Esta ha sido la tercera feria intrnacional a la que asistimos en 2022, después de la Cibus en Italia y la Fancy Food en New York, con el objetivo de fortalecer y ampliar el porfolio de nuevos clientes que aporten valor para todos los socios de Grupo Interóleo.

Comienza la producción de AOVE con el sello de Olivares Vivos comercializado por Interóleo

17 de octubre.- Comienza la recolección de la aceituna dentro del proyecto de Olivares Vivos, en el que Grupo Interóleo participa junto con Citoliva, SEO BirdLife y la Diputación Provincial de Jaén en el grupo COOPERAlive. Aceituna que tendrá como resultado la elaboración de un aceite de oliva virgen extra con el sello de Olivares Vivos que será comercializado por Grupo Interóleo. La empresa colabora con este grupo de trabajo con el objetivo de replicar, implantar y difundir el modelo de olivicultura que promueve Olivares Vivos en el sector

cooperativo. Olivares Vivos es un proyecto Life que, desde 2015, trabaja por mejorar la rentabilidad del olivar tradicional, a través de la recuperación de la biodiversidad mediante el respeto por la naturaleza y la calidad de los aceites de oliva obtenidos. Se trata, en definitiva, de aportar una solución efectiva a la crisis económica del olivar mayoritario de Andalucía mejorando, a la vez, el ecosistema de las explotaciones y cumpliendo los Objetivos de Desarrollo Sostenible por los que Grupo Interóleo apuesta de forma decidida y efectiva.



Interóleo explica su experiencia de éxito en Geolit en una mesa redonda del Diario Ideal



19 de octubre.- El gerente de Grupo Interóleo, Esteban Momblán, ha participado en una de las MESAS POR JAÉN: YO ELIGO JAÉN organizadas por Diario Ideal con la colaboración de la Diputación de Jaén. En su intervención, explicó la experiencia de éxito de la empresa, además de valorar los aspectos más positivos para Interóleo de nuestra presencia física en Geolit, el único Parque Tecnológico del Olivar y el Aceite de Oliva en Andalucía. En la mesa participaron otras empresas afincadas en el parque tecnológico, como Perialisi, Marwen Ingeniería, Innocasur y Mottus, así como la vicepresidenta segunda de la Diputación, Pilar Parra. Todos coincidieron en destacar la magnífica ubicación de Geolit para generar sinergias y aumentar el valor añadido de las empresas allí instaladas. La mesa estuvo moderada por el director del Diario Ideal, José Luis Adán.

Hidrocarburos saturados, hidrocarburos aromáticos: Los MOSH/MOAH del aceite

Mariela Valdivia

Responsable del Área de Asesoramiento al Socio de Grupo Interóleo

Los hidrocarburos de aceites minerales, denominados MOH, son compuestos químicos derivados principalmente de la destilación del petróleo crudo, que también se pueden producir sintéticamente a partir de carbón, gas natural y biomasa, y que constituyen un grupo muy heterogéneo de mezclas complejas de hidrocarburos que varían en su número de carbonos y estructura (lineal, ramificada o cíclica).

Con motivo de diversas alertas alimentarias relacionadas con la presencia de MOH en los alimentos la Comisión Europea solicitó a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que evaluara el riesgo para la salud de los aceites minerales presentes en los alimentos.

La EFSA agrupa los aceites minerales en dos categorías:

Hidrocarburos saturados de aceites minerales (MOSH), parafinas y nafteno.

Hidrocarburos aromáticos de aceites minerales (MOAH).

Los MOAH pueden actuar como carcinógenos genotóxicos (pueden causar cáncer y dañar el ADN, el material genético de las células), mientras que algunos MOSH pueden ser absorbidos por el cuerpo y acumularse en algunos tejidos, lo que en los estudios en animales se ha visto que provoca efectos nocivos en el hígado.

Las posibles fuentes de contaminación de aceites minerales en los alimentos y piensos identificadas son:

- Materiales en contacto con alimentos: papel y cartón reciclados, tintas de impresión offset aplicadas al papel y cartón para envases de alimentos, en aceites minerales utilizados como aditivos en la fabricación de plásticos en contacto con alimentos (lubricantes internos en poliestireno, poliolefinas); papel de cera y cartón; bolsas de yute o sisal procesadas con aceites minerales; lubricantes para la fabricación de latas; capa de cera aplicada directamente a los alimentos.

- Contaminantes ambientales: como el aceite lubricante de los motores sin catalizador (principalmente diésel), aceite combustible sin quemar, los residuos de



neumáticos y asfalto de la carretera.

- Contaminantes derivados del uso de aceites minerales en maquinaria: gasóleo, aceite lubricante o aceites lubricantes para bombas y maquinaria de dosificación tipo jeringa dosificadora y otras instalaciones industriales utilizadas en el procesamiento de alimentos o agentes de limpieza, disolventes que consisten en MOH puro o mezclas de C10-C14.

- Los aditivos alimentarios, coadyuvantes tecnológicos y otros usos: como agentes de liberación para productos de panadería y productos del azúcar, aceites para el tratamiento superficial de los alimentos, como el arroz, productos de confitería, aceites minerales en alimentación animal, por ejemplo, aglutinantes para aditivos menores añadidos en forma de polvo, antiespumantes, ceras de parafina autorizadas, formulaciones de plaguicidas o agentes antipolvo para cereales.

El año 2017, a partir de las conclusiones de la evaluación del riesgo de la EFSA, y la posible preocupación sanitaria sobre estos componentes, la Comisión Europea publicó la Recomendación (UE) 2017/84, relativa a la vigilancia de hidrocarburos de aceites minerales en alimentos y en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

En 2019, el Joint Research Centre (JRC), Centro Común de Investigación de la Comisión europea, publicó una Guía sobre muestreo, análisis e informes de datos para el seguimiento de hidrocarburos de aceite mineral en materiales de contacto con alimentos.

El 31 de mayo de 2022 se publicó el Seguimiento al Proyecto de Declaración Conjunta de los Estados Miembros sobre la presencia de Hidrocarburos Aromáticos de Aceite Mineral (MOAH) en los alimentos, incluidos los alimentos para lactantes y niños pequeños. En esta reco-

mendación se establece:

- como límite para las grasas y aceites 2 mg/kg,
- como método de muestreo y medida el publicado por JRC en el 2019
- cómo actuar en presencia de contaminantes MOH en alimentos.

En respuesta al mercado en general y a los requerimientos de nuestros clientes en particular, para la próxima campaña vamos a establecer una serie mediadas de actuación en nuestros socios para garantizar que nuestros aceites están libres de MOSH/MOAH.

En el caso de la elaboración de aceite de oliva en almazara y su posterior comercialización previa a envasado, la única vía de entrada sería la contaminación por aceites de origen mineral al entrar estos en contacto con la materia prima(aceitunas) o en el proceso.

Puntos críticos que tenemos que identificar y vigilar

1. Contaminación de la aceituna de aceites de origen mineral previo a su procesado en la almazara.

Informar a los agricultores de la importancia del mantenimiento preventivo de la maquinaria que eviten accidentes y fugas de aceites.

Concienciar a los agricultores de la importancia de informar a la entrada de la aceituna de la posible contami-

nación de la aceituna para evitar problemas futuros.

2. Impedir el paso de vehículos por encima de las tolvas de recepción.

3. Tareas de mantenimiento y limpieza de maquinaria. Utilización de grasas y lubricantes libre de MOSH/MOAH. Actualmente, los niveles máximos legales están en periodo de discusión a nivel europeo, por lo tanto, tomaremos como referencia el único límite establecido de la Belgian Food Safety Authority FAVV, que establece un límite para los aceites animales y vegetales de 100 mg MOSH/kg. Concretamente para el aceite se establece 0.2 mg/kg para los MOAH. Teniendo en cuenta este valor de referencia hasta que se establezca uno definitivo a nivel de la Unión Europea.

4. Recubrimiento de tolvas de chapa con pintura de calidad epoxi o su laminación con cualquier material que debe de estar certificado como el punto anterior que está libre de MOSH/MOAH. (Ídem al punto anterior)

Previo al comienzo de la próxima campaña se van a establecer el nivel de riesgo de cada uno de los socios. Una vez establecidos el nivel de riesgo, se implementarán una serie de medidas correctoras que disminuyan el riesgo de contaminación. De cara a los clientes, tenemos que certificar la ausencia de MOSH/MOAH en nuestros aceites mediante medidas como la realización de analíticas.

Grupo Interóleo y Blaveo apuestan por la conectividad

28 de octubre.- Grupo Interóleo ha alcanzado un acuerdo con el operador de telecomunicaciones Blaveo para favorecer la conectividad de las 32 cooperativas y almazaras que forman parte de la empresa. Esta nueva alianza permitirá a los socios acceder a soluciones de conectividad móvil, fija e internet de alta velocidad a unos precios muy competitivos y bastante accesibles para todos ellos.



Descarga nuestra app (android / ios)

Blaveo® InterOleo Group
Fibra y móvil, más cerca de ti.

Tradición, calidad, y conectividad. Sumemos juntos.

OFERTA ESPECIAL SOCIOS DE INTERÓLEO

BENEFICIA DEL 10% DE DESCUENTO ADICIONAL SOLO POR PERTENECER AL GRUPO INTERÓLEO

FIBRA 300Mb

+3 LÍNEAS MÓVILES

+40GB DATOS COMPARTIDOS

Por sólo **24'99€***
/Mes IVA incluido

* Precio especial durante 3 meses. Precio después 34 facturas 29,99€/mes. El precio incluye hasta 3 líneas móviles con llamadas limitadas y datos compartidos.

¡ CONOCE EL RESTO DE OFERTAS

ESTOY INTERESADO

CONTRATA YA TUS SERVICIOS DE INTERNET, FIBRA Y MÓVIL

Socios de Interóleo

San Felipe Apóstol S.C.A.	Baica
Olivera Suroeste S.C.A.	Baica
Bodanemes S.C.A.	Bodanemes
Cristo de la Virgen S.C.A.	Bogijar
Azules Campi de Bobadilla S.L.	Bobadilla
La Bobadilla S.C.A.	Bobadilla
Virgen del Vado S.L.	Bujalance
La Unión de Bujalance S.C.A.	Bujalance
Unión Olivas Central S.C.A.	Cartel
Azules Verde S.L.	Cangiles / Híjigo
San Isidro Labrador S.C.A.	Carania
Niña Sra. del Rosario S.C.A.	Cherilla-Ruñal la Real
Agroolivera S.L.	Córdoba
Olivera S.C.A.	Fuente del Rey
Azules Moral S.L.	García/Torrescampo
Ruñal Oliva 1995 S.L.	Hiva
Niña Sra. de las Nieves S.C.A.	Jimera
Niña Sra. de Lourdes S.C.A.	Lupón
Niña Sra. de la Asunción S.C.A.	Orcera
Santa María S.C.A.	Pérogar
Agroolivera Domingo Sánchez S.L.	Plan de Bani
San Isidro S.C.A.	Plan de Bani
Almazara la Loma S.L.	Puerto del Obispo
San Germán y San Isidro S.C.A.	Sabina
InterOleo Pinaro	Sorbo-Rubico
Niña Sra. del Olivo S.C.A.	Sontrabucopardo
Oleocampo S.C.A.	Sontrabucopardo
La Unión S.C.A.	Sontrabucopardo
San Bernardino S.C.A.	Sontrabucopardo
Santa Catalina S.C.A.	Sontrabucopardo
Niña Sra. Constanza S.C.A.	Sontrabucopardo
Niña Sra. de Mercedes S.C.A.	Sontrabucopardo
Azules Baños	Urcos
San Francisco de Asís S.C.A.	Villamoronta
San Juan S.C.A.	Villamoronta

Blaveo® InterOleo Group
Fibra y móvil, más cerca de ti.

Infórmate en el telefonia@interoleo.com