DCOOP
Revista trimestral • nº95 • Verano 2022

ENTREVISTA

María Naranjo
Directora de Industria Alimentaria de ICEX

La construcción de marca es esencial

Dcoop sortea las dificultades y supera con éxito 2021

Más de 800 obras, en el VIII Concurso de Artes Plásticas

Las aceitunas de mesa de Dcoop, con fuerza en el mercado nacional

Cuidamos a las Personas

Cuidamos el Medioambiente

Cuidamos el Medio Rural

DCOOP • nº95 • Verano 2022

Sumario

3 VIII Concurso de Artes Plásticas
4-5 Asamblea General 2021
14-15 Plan Estratégico de Aceituna de Mesa
20-21 SCA La Remediadora de Ibros (Jaén)

Editorial

Inflación

Se está consolidando una alta inflación, algo que es preocupante. La subida de la energía (carburantes y electricidad) están suponiendo un encarecimiento de los costes de producción en todos los eslabones, lo que automáticamente repercute en los precios de los productos y en la demanda de subida salarial para compensar la pérdida de poder adquisitivo.

En el campo esto viene a acuciar el problema de pérdida de rentabilidad por el alto incremento de costes y las cotizaciones bajas de muchos productos. Pero también habrá que estar atento a cómo afecta al consumo de muchas producciones agrarias.

Agenda

Publicaciones

Másquecuentos (MQC) es un proyecto de promoción literaria para estimular las nuevas posibilidades de la narrativa de relatos adaptadas a diferentes tecnologías creativas. En 2020 su labor fue reconocida por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) con su Premio a la Difusión de la Cultura del Olivar. El presente volumen incluye las obras ganadoras y seleccionadas del III Premio Internacional de Relato Corto sobre Olivar, Aceite de Oliva y Oleoturismo 2020, los 30 mejores relatos de todos los estilos y géneros de un certamen literario internacional con vocación de permanencia sobre un símbolo de la cultura mediterránea.

I Jornada de Puertas Abiertas de Dcoop en Antequera

El 26 de junio se celebró en la sede de Dcoop en Antequera nuestra I Jornada de Puertas Abiertas para trabajadores, con gran éxito. El objetivo es trasladarlo a otros centros de trabajo para que tanto empleados como familiares puedan conocer el día a día de la empresa.

Editado por:
Dcoop S. Coop. And.
Carretera de Córdoba s/n Apartado de Correos 300. E29200. Antequera (Málaga)
Tfno: 952 841 451/Telefax: 952 842 555.
Correo electrónico: info@dcoop.es
Depósito legal: MA-270-2014

Información sobre protección de datos

Responsable: COOPERATIVA DE PRIMER GRADO

Encargado del tratamiento: DCOOP S.C.A. Ctra. De Córdoba, s/n, Apartado Correos 300, Antequera, Málaga, C.P. 29.200. Tlf. +34 952 84 14 51 / rgpd@dcoop.es

Finalidad: Gestionar el envío de la revista Dcoop en nombre de las Cooperativas de Primer Grado, por parte de DCOOP S.C.A., en base al contrato de Encargado de Tratamiento.

Base jurídica: Consentimiento del interesado a su cooperativa. Interés Legítimo de su cooperativa.

Plazo de conservación: Se conservarán durante el tiempo necesario para cumplir con la finalidad para la que se recabaron y para determinar las posibles responsabilidades que se pudieran derivar de dicha finalidad y del tratamiento de los datos.

Destinatarios: No se realizaran transferencias internacionales de datos, ni se cederán datos a terceros, salvo para el cumplimiento de las obligaciones legales.

Derechos: Dispone usted de los derechos recogidos en el art. 15 al 22 del Reglamento General de Protección de Datos, ante el responsable del tratamiento, la Cooperativa de Primer Grado.

Reclamación: Puede presentar una reclamación dirigida a la AGPD, mediante la sede electrónica de la Autoridad (https://sedeagpd.gob.es/sede-electronicaweb/) o por medios no electrónicos.

Información adicional: Más información adicional y detallada disponible ante el responsable del tratamiento, la Cooperativa de Primer Grado.

HOJIBLANCA S.COOP.AND · CORDOLIVA · ACORSA · TIERRAS ALTAS · BACO · Agromálaga · Agrocórdoba · UMICOOP · Procasur · AEN

Dcoop potencia la presencia de sus **aceitunas** en el mercado nacional

Dentro de su estrategia de comercialización, Dcoop continúa potenciando la venta de sus aceitunas de mesa en el mercado nacional. Para ello está consolidando y llegando a nuevos acuerdos con las principales cadenas de distribución.

Así, se ha consolidado el suministro de aceituna aloreña y hojiblanca verde en fresco bajo la marca Dcoop, refrigerada, y en conserva a rodajas a Mercadona. Esta relación comercial se inició en 2018 y se fue ampliando por las diferentes plataformas logísticas e incluso se ha introducido recientemente en Portugal. En 2020 bajo la marca Hacendado se comenzó a vender la aceituna hojiblanca negra deshuesada y en 2022 hojiblanca negra entera.

Asimismo, se han introducido las aceitunas ecológicas verdes enteras y deshuesadas en la cadena Carrefour bajo la marca Dcoop. También está en esta cadena a nivel nacional la aceituna aloreña fermentada partida con aliño tradicional en formato de medio kilo. A nivel andaluz está presente con una línea en PET en cuatro tamaños, entre 400gr y 1,5 kg con distintas preparaciones, en las cadenas Alcampo y Carrefour. Dcoop también forma parte del canal Horeca (hostelería, restauración y cáterin) como en diferentes operadores industriales que elaboran productos de cuarta y quinta gama.

Aceituna aloreña.

En comercio electrónico, Dcoop ofrece diferentes referencias de aceituna, tanto en su tienda online como en la plataforma Amazon, siendo en esta última y en repetidas ocasiones la referencia de aceituna más vendida.

Dcoop entregó los **premios** de su **VIII Concurso de Artes Plásticas**

Córdoba fue el lugar escogido para dar a conocer el fallo del jurado del VIII Concurso de Artes Plásticas, en el que concurrieron 805 pinturas, esculturas y grabados. El local municipal del Palacio de Orive acogió la muestra con las obras de los ganadores, además de obras seleccionadas.

En este acto, presidido por el teniente de alcalde de Córdoba, Salvador Fuentes Lopera; el presidente de Dcoop, Antonio Luque, y el director general de Dcoop, Rafael Sánchez de Puerta, se hizo entrega de los galardones a los premiados en la octava edición de este certamen, cuyo fin es promover la unión entre el sector agroalimentario y la cultura y manifestar su compromiso con el desarrollo y la promoción del arte. Asimismo, las muestras de pintura, grabado, escultura y cerámica ganadoras constituirán los galardones de los Premios a la Calidad del Aceite que Dcoop entrega anualmente a las cooperativas que cada año obtienen los mejores aceites de la campaña.

Relación de obras y artistas premiados

En la categoría A, de Pintura, la obra ganadora se titula ‘Zeppelin a sangre’, del barcelonés Xavier Rosales Ico. Se trata de una técnica de pintura offset, tórculo, grafito y transferible sobre papel Hahnemühle. Por su parte, en la categoría B, de Escultura, ha resultado ganador el artista mexicano Jacobo Alonso con su propuesta ‘Isomorfo III’. En Cerámica-Grabado, la categoría C, ha sido escogida por el jurado la obra ‘Témpano’, de la artista valenciana Desirée Moreno.

Categoría A.

Categoría B.

Categoría C.

Dcoop celebra su **Asamblea General de 2021**, un año marcado por la **recuperación**

Asamblea General de Dcoop 2021.

El Auditorio Olea Mare de la sede social de Dcoop acogió el 23 de junio la celebración de la Asamblea General Ordinaria del Grupo referente al año 2021. Con la participación de más de 200 representantes de cooperativas socias, se aprobaron las Cuentas Anuales y el estado de información no financiera y se hizo un repaso por la actividad e inversiones que ha llevado a cabo la cooperativa agroalimentaria de segundo grado con el objetivo de comercializar la producción de las más de 75.000 familias socias.

En cada una de las secciones se trabaja para el desarrollo y la consolidación de sus productos en el mercado, siempre con la mirada puesta en la rentabilidad del agricultor y ganadero. Así, en leche de cabra se ha incorporado la cooperativa Los Filabres, en Almería, consolidando a Dcoop como productor de más del 12% de la producción nacional.

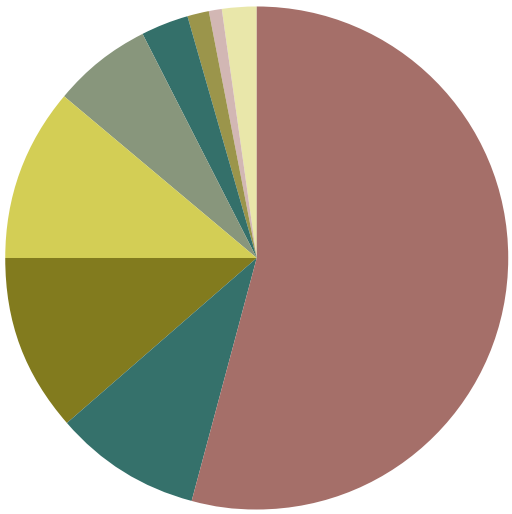
Asimismo, en este año se ha creado una nueva sección, la de Subproductos del Olivar, para gestionar el alperujo de una decena de cooperativas inicialmente y que cuenta con dos centros industriales: uno en Martos (Jaén) y otro en Osuna (Sevilla). Por su parte, la Sección Orujera ha ejecutado las inversiones previstas en el centro de Fuente de Piedra (Málaga).

En Cereales se ha creado una nueva división de ecológico y en Aceite continúan las buenas respuestas en los proyectos de envasado de Mercaóleo y Pompeian, consolidando la posición de liderazgo en el mercado oleícola estadounidense con más del 20% de cuota de mercado en el virgen extra.

Cabe destacar también el incremento en la producción de frutos secos, donde las importantes ampliaciones e inversiones llevadas a cabo en Villarrubia (Córdoba) están recibiendo una gran cosecha de almendra, ascendiendo a 7.000 toneladas de grano, lo que se traduce en un equivalente superior al 5% de la cosecha nacional. Además, la nueva división de pistachos ha adquirido una industria transformadora en Villa del Río (Córdoba).

CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS	2021
Importe neto de la cifra de negocios	1.021.261.220,71
Aprovisionamientos - Var Existencias	-961.383.338,54
Otros ingresos de explotación	6.242.141,88
Gastos de explotación	-60.463.145,28
Fondo de Formación y Sostenibilidad	-94.742,28
RESULTADO DE EXPLOTACIÓN	5.562.136,49
Ingresos financieros	399.192,21
Gastos financieros y otros	-4.910.166,89
RESULTADO FINANCIERO	-4.510.974,68
RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS	1.051.161,81
Impuesto sobre beneficios	-220.110,29
RESULTADO DEL EJERCICIO	831.051,52

PRINCIPALES INDICADORES ECONÓMICOS



ACEITE 561.843.228,83
ACEITUNA 96.848.087,31
SUMINISTROS 120.110.445,07
GANADERÍA 113.668.242,49
VINO 66.954.921,95
CEREALES 30.641.765,27
FRUTOS SECOS 14.912.545,79
IND. LECHE CABRA 22.887.668,67
ACTIVIDADES ORUJERAS 7.346.496,63

ACTIVO	2021	2020
A) ACTIVO NO CORRIENTE	**205.238.368,00**	**197.341.702,85**
I. Inmovilizado intangible	261.254,78	333.504,28
II. Inmovilizado material	140.115.278,14	126.931.098,78
III. Inversiones inmobiliarias	42.339,29	42.339,29
IV. Inversiones en empresas del grupo y asociadas a largo plazo	62.771.009,02	67.390.260,38
V. Inversiones financieras a largo plazo	1.906.334,18	2.464.554,94
VI. Activos por impuesto diferido	142.152,59	179.945,18
B) ACTIVO CORRIENTE	**645.325.501,75**	**544.666.296,11**
I. Existencias	344.452.616,73	225.197.317,05
II. Deudores comerciales y otras cuentas a cobrar	205.726.296,90	142.051.519,07
III. Inversiones en empresas del grupo y asociadas a corto plazo	50.881.547,23	21.086.594,77
IV. Inversiones financieras a corto plazo	1.522.157,85	3.762.684,77
V. Periodificaciones a corto plazo	69.984,16	58.212,88
VI. Efectivo y otros activos líquidos equivalentes	42.672.898,88	152.509.967,57
TOTAL ACTIVO (A+B)	**850.563.869,75**	**742.007.998,96**

En Vino el proyecto de envasado ha cumplido con el plan marcado y continúa su desarrollo avanzando hacia la diversificación con la destilación. Por último, en Suministros, que alcanzó cifras máximas de facturación en el ejercicio pasado, hay que destacar la ampliación del equipo del Departamento Técnico Agrícola que cada vez tiene un contacto más directo con los agricultores y agricultoras con el fin de potenciar la calidad de sus producciones.

Firme apuesta por la sostenibilidad

Dcoop se ha adherido a Pacto Mundial de las Naciones Unidas, la mayor iniciativa de sostenibilidad corporativa del mundo, que implica el compromiso de alinear sus operaciones con Diez Principios universalmente aceptados en las áreas de derechos humanos, normas laborales, medioambiente y lucha contra la corrupción.

Por cuarto año consecutivo, Dcoop ha dado a conocer a la Asamblea su Informe de Sostenibilidad, que incorporan los datos del Estado de Información no Financiera a las cuentas anuales y la información comercial.

PATRIMONIO NETO Y PASIVO	2021	2020
A) PATRIMONIO NETO	**159.392.507,86**	**148.061.980,83**
A-1) Fondos propios	124.195.965,76	116.634.830,83
I. Capital	87.200.081,86	83.118.031,94
II. Reservas	36.164.832,38	32.084.501,00
III. Resultado del ejercicio	831.051,52	1.432.297,89
A-2) Subvenciones, donaciones y legados recibidos	35.196.542,10	31.427.150,00
B) PASIVO NO CORRIENTE	**74.609.255,42**	**86.132.343,85**
I. Fondo de Formación y Sostenibilidad a largo plazo	358.735,60	563.567,53
II. Deudas con características especiales a largo plazo	8.085.117,71	7.759.991,05
III. Provisiones a largo plazo	2.030.144,00	2.020.127,19
IV. Deudas a largo plazo	54.576.398,54	67.141.754,98
V. Pasivos por impuestos diferidos	9.558.859,57	8.646.903,10
C) PASIVO CORRIENTE	**616.562.106,47**	**507.813.674,28**
I. Fondo de Formación y Sostenibilidad a corto plazo	94.742,28	115.778,53
II. Deudas a corto plazo	7.966.859,62	51.410.913,18
III. Deudas con empresas del grupo y asociadas a corto plazo	267.132.436,62	235.569.541,71
IV. Acreedores comerciales y otras cuentas a pagar	341.368.067,95	220.717.440,86
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO (A+B+C)	**850.563.869,75**	**742.007.998,96**

‘Dominio de Baco Tempranillo’, **Oro** y ‘Símbolo Airén’, **Plata** en España Selección

Los vinos ‘Dominio de Baco’ Tempranillo 2021, obteniendo Medalla de Oro en la categoría Jóvenes Tintos, y ‘Símbolo Airén’, Plata en Blancos Jóvenes, han sido dos de los embotellados del Grupo Dcoop Vinos Baco ganadores en el concurso España Selección que ha tenido lugar en el marco de la Feria Nacional del Vino (Fenavin), celebrada en Ciudad Real entre el 10 y el 12 de mayo.

Un palmarés que se suma a los numerosos premios cosechados este año por el Grupo, a nivel nacional e internacional, entre otros, Airén por el Mundo, China Wine & Spirit Awards (CSWA) ‘Best Value’ de Hong Kong; en el Concurso 50 Mejores Vinos del Mundo (‘50 Great Red Wines of the World 2022’), Premios de la D.O. La Mancha, Premios Bombo o en la XXXV Cata-Concurso Nacional de Vinos Jóvenes organizado por la Unión Española de Catadores.

España Selección se convirtió en el año 2017 en el primer concurso nacional de vino español para variedades autóctonas. Tras cuatro ediciones este certamen se ha convertido en uno de los más importantes del panorama nacional y en un magnífico escaparate de promoción para los vinos españoles de pequeñas y grandes bodegas.

Dcoop-Vinos Baco es el mayor grupo cooperativo de vino español. Produce una media de 1,8 millones de hectólitros anuales (180 millones de litros) principalmente en la primera región vinícola del mundo: La Mancha, aunque también cuenta con vinos de otros lugares como La Rioja o Cádiz.

La Cooperativa San Lorenzo de Alameda, Vinícola de Valdepeñas y Bodegas Símbolo de Criptana, premiadas en Airén por el mundo 2022

‘Gran Prior de Alameda’, de la Cooperativa San Lorenzo de Alameda de Cervera, se ha elevado como el gran vencedor, haciéndose con el Gran Oro por cuarta vez en la categoría Joven Airén, lo que supone un récord digno de destacar. La plata ha sido conquistada por ‘Símbolo Airén’, de Bodegas Símbolo’ Campo de Criptana, a tan solo un punto de la máxima condecoración y bronce para ‘Concejal Airén’ de la Cooperativa Vinícola de Valdepeñas de Valdepeñas (Ciudad Real). Miembros de la Denominación de Origen La Mancha y una serie de catadores designados por Wine Connection formaron el jurado.

Bodegas Símbolo, la tercera bodega de España en conseguir el certificado sostenible Equalitas

La sostenibilidad vuelve a ir de la mano de los vinos de la sección BACO del grupo Dcoop. Bodegas Símbolo de Campo de Criptana ha logrado la certificación italiana de calidad Equalitas, que garantiza que sus vinos, además de poseer una excelente calidad, han sido elaborados respetando y cuidando el medio ambiente. Bodegas Símbolo se convierte en la tercera bodega de La Mancha en obtener este certificado y también la tercera de España. Se trata de un importante paso que pone de manifiesto el esfuerzo de la bodega criptanense por la conservación y el cuidado del medio ambiente.

Oro y plata de Dcoop Vinos Baco en los **Premios Terruño**

Los vinos del Grupo Dcoop continúan cosechando premios y en el Concurso Nacional de Vinos Premios Terruño, celebrado en Villanueva de los Infantes al que se han presentado trescientos vinos, dos vinos del Grupo han sido galardonados. En esta ocasión, concretamente, ha recibido medalla de oro en modalidad Vinos Blancos Jóvenes ‘Dominio de Baco Tempranillo 2021’, con 92 puntos, y medalla de plata en modalidad Vinos Blancos Jóvenes ‘Dominio de Baco Airén 2021’, con 86 puntos.

El presidente de la Cooperativa de La Antigua, José María Arcos recogió los galardones y se mostró muy orgulloso por estos nuevos reconocimientos.

Premios Terruño

El objetivo de los estos premios es recompensar el trabajo de las bodegas y elaboradores de vino de España, galardonando la calidad de los vinos obtenidos en cada campaña. Se pretende con ello incentivar el interés de los productores y envasadores en la mejora de sus productos y, consecuentemente, estimular la demanda de los vinos premiados.

Dcoop introduce su **aceite IGP de Jaén** en Carrefour regional

Los aceites de oliva virgen extra de Dcoop que cuentan con la IGP Aceite de Jaén llegan a 36 hipermercados de Carrefour en Andalucía. Por el momento, el producto llega a los lineales en formato de cinco litros, aunque el objetivo es introducir otras referencias en el futuro. Asimismo, aunque la entrada en el surtido regional se ha hecho en estos centros, la idea es que se mantenga en el máximo número de tiendas posible para que llegue a los consumidores de toda la comunidad autónoma andaluza.

Aunque la IGP Aceite de Jaén recoge en su pliego de condiciones una serie de variedades autóctonas, desde Dcoop se ha elegido para este lanzamiento un Aceite de Oliva Virgen Extra monovarietal picual con el fin de impulsar las ventas de esta variedad predominante en Jaén y que confiere a los aceites de la provincia esa marcada personalidad.

Dcoop se inscribió en mayo de 2021 en la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Aceite de Jaén, acción enmarcada dentro de la estrategia del grupo para diversificar en aceites de valor añadido. Cabe destacar que Dcoop cuenta con una veintena de almazaras asociadas en la provincia de Jaén, entre ellas la SCA Unión de Úbeda, que también se han inscrito como almazara elaboradora inicialmente.

Aceite Dcoop IGP Jaén en Carrefour.

La **Dieta Mediterránea rica en AOVE** previene la **recurrencia de accidentes cardiovasculares**

Tras más de siete años de estudio, investigadores del Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba (IMIBIC), el Hospital Universitario Reina Sofía, la Universidad de Córdoba (UCO) y el CIBERobn han concluido que la Dieta Mediterránea rica en aceite de oliva virgen extra previene la recurrencia de eventos cardiovasculares frente a una dieta baja en grasa.

El estudio CORDIOPREV ha sido un ensayo clínico realizado en el Hospital Universitario Reina Sofía. Así, 1.002 pacientes con enfermedad coronaria establecida de entre 20 y 76 años recibieron una intervención dietética con Dieta Mediterránea o de dieta baja en grasa y fueron seguidos durante siete años. El objetivo principal del estudio fue valorar la aparición de nuevos eventos cardiovasculares mayores, que incluía infarto de miocardio, revascularización, ictus, enfermedad arterial periférica y muerte súbita evaluando su aparición en los dos tipos de dieta.

Dcoop continúa con ESAO en la **formación** continua de sus **maestros de almazara**

Un total de 86 socios de cooperativas de Dcoop se han formado en el curso de Maestro de Almazara impartido por la Escuela Superior del Aceite de Oliva (ESAO) con el objetivo de ofrecer las herramientas necesarias a todos aquellos socios que apuestan por la calidad en la elaboración, y, paralelamente, por la formación de sus trabajadores.

Con este curso el alumnado ha adquirido nociones sobre cata, analíticas fisicoquímicas, elaboración y puntos críticos para la calidad, así como nociones sobre mecánica para almazara con el deseo de que sean capaces de optimizar el proceso productivo de su cooperativa. Para ello, los alumnos han contado con un equipo docente formado por expertos en la materia, como técnicos del departamento de Calidad de Dcoop-Almazaras, técnicos Oleícolas del sector y tecnología NIR (análisis de infrarrojo cercano), jefes de panel de cata, consultores, maestros de almazara e ingenieros especializados en maquinaria oleícola.

Dcoop, Osborne y Covap se unen a Loyola para formar directivos en alimentación y bebidas

En octubre arrancará el Master in Management: Empresas de Alimentación y Bebidas de la Universidad Loyola, un posgrado pionero en Andalucía con el que colabora Dcoop. El objetivo es formar a profesionales altamente cualificados en la dirección de empresas de alimentación y bebidas, capaces de afrontar los retos del sector en materias como la sostenibilidad, competitividad y digitalización.

Homenaje a José Muñoz Carreira

Dcoop ha homenajeado a José Muñoz Carreira, quien fuera consejero de la cooperativa agroalimentaria entre 1991 y 2020, en un acto celebrado en el mes de junio en Antequera (Málaga). Agradecemos el desempeño a lo largo de estos años.

5,1€/t de aceituna para la Interprofesional

La Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa ha propuesto una extensión de norma para realizar actividades de promoción de la aceituna de mesa, mejorar la información y el conocimiento sobre las producciones y los mercados y realizar programas de investigación durante las próximas cinco campañas. La aportación económica obligatoria será de 5,1 euros por tonelada de aceituna de mesa destinada al mercado: 1,7 euros por tonelada del productor, 1,7 euros por tonelada del entamador y 1,7 euros por tonelada será del envasador.

Formación sobre recolección de muestras de leche en Dcoop

La sede de Dcoop en Antequera ha acogido por primera vez la jornada para tomadores de muestra de leche con la participación de 50 personas procedentes de Sevilla, Cádiz, Málaga, Jaén y Granada. Personal de IFAPA de Hinojosa del Duque (Córdoba) ha impartido esta formación en la que han participado queseros de la Asociación de Queseros de Málaga, la Asociación de Quesos de Andalucía (Quesandaluz) y recogedores de leche de Granada, Jaén y Málaga. Esta actividad está cofinanciada al 90% por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural dentro del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2020 y es una formación obligatoria establecida en Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo.

Los asistentes han sido instruidos en asuntos teóricos como la composición y características de la leche cruda, los controles obligatorios a realizar en la explotación, controles de temperatura o las pruebas previas a la carga. Asimismo, se han formado en los materiales y las técnicas de muestreo, así como en el procedimiento de toma de muestra. Este curso no se ha olvidado de aspectos como la limpieza, mantenimiento y conservación, las cisternas y equipos de recogida el transporte y las repercusiones sanitarias y económicas de los fraudes en el sector. Por último, la jornada contó con un módulo de Calidad y Trazabilidad.

CorSevilla superó los 19 millones de euros de facturación en 2021

Celebración de la Asamblea de CorSevilla en Alanís.

CorSevilla, la cooperativa ganadera de la Sierra Norte de Sevilla, ha celebrado su Asamblea General de socios en Alanís, donde ante más de cien ganaderos se han aprobado las cuentas correspondientes al ejercicio 2021.

El presidente de CorSevilla, José Manuel Castillejo Falcón, renovó su cargo como presidente por cuatro años más. Además, se entregaron los premios Al Mejor Socio y a la Trayectoria, que recayeron en los ganaderos José Antonio Granja Trancoso, de Constantina, y Antonio Rastrojo Mantero, de La Puebla de los Infantes, respectivamente.

Balance de gestión

La cooperativa ganadera de la Sierra Morena de Sevilla ha superado los 19 millones de euros de facturación, lo que supone un 11% más que el año anterior. En la comercialización de ganados, el año 2021 se caracterizó por una fuerte demanda de corderos lo que supuso una subida de los precios de casi un 20%. La cooperativa recibió 10% más corderos que en 2020, llegando hasta la cifra de 64.440. Otro de los hitos importantes en el ejercicio anterior fue la certificación BAIE en Bienestar Animal Interovic España de su Centro de Tipificación.

En el Área de Alimentación en 2021 CorSevilla experimentó una tendencia creciente en canales como las grandes superficies, supermercados y la tienda online. En cuanto a la innovación de producto, en 2021 lanzaron un nuevo Queso Curado Sin Lactosa.

En el apartado de servicios a los socios incorporaron un nuevo servicio de valoración seminal de reproductores mediante el programa Isperm que les permite conocer en la propia finca qué hacer con los sementales de cara a la planificación reproductiva.

CorSevilla pertenece a otras cooperativas de segundo grado para la comercialización de algunas de sus producciones, mediante Dcoop comercializa la leche de cabra, a través de Bovies, el ganado vacuno, y en Comercial Ovinos la lana.

Tres cooperativas andaluzas avanzan y renuevan su Consejo Rector

La Olivarera San Benito de Campillos ha celebrado la Asamblea General Ordinaria en la que se renovó su consejo rector. Así, el presidente es Benito Jesús Avilés Avilés, en el cargo de vicepresidente está Juan Francisco Sánchez Andrades, Ricardo Macías Sagarra como secretario, Francisco Ramírez Llamas como tesorero y como vocales, José Vera Pérez, Rosa Mª Lozano Segura, Rafael Jordán Gómez, Andrés Herrera Benítez y Diego Aguilar Gallardo. Además, entregaron un reconocimiento a los socios que ingresaron el 25 de enero de 1965.

Por su parte, la Cooperativa San José de Mancha Real (Jaén) ha renovado su Consejo Rector con la continuidad de la mayoría de sus miembros, siendo reelegido D. Juan Ignacio Blanco como presidente. Por primera vez una mujer forma parte del órgano dirección de la cooperativa. Paloma Barranco Martínez es la nueva consejera.

Asimismo, la cooperativa Nuestra Señora del Rosario de Teba (Málaga) ha nombrado a su Consejo Rector. José Rafael Troyano Escalante es el presidente, el vicepresidente de la cooperativa es Rafael Cristóbal García Calleja y el tesorero recae en la figura de Diego Francisco Fontalba Mena. Por su parte, el secretario es Roberto Carlos Pérez Escalante y los vocales son José García Hueso, Rafael Escalante Pinto, Rafael Guerrero y Rafael Moriel Cansino. Los suplentes son José Antonio González Madrigal y Joaquín Anaya R. Rioboo. Asimismo, la cooperativa tiene previsto realizar varias inversiones con la intención de mejorar la calidad de sus aceites.

María Naranjo

Directora de Industria Alimentaria de ICEX

Imágenes cedidas por Mercedes Montejo

Excelencia, diversidad y marcas son los retos de la internacionalización

¿Cómo valora el posicionamiento del sector agroalimentario español en el mundo?

Creo que nuestra industria alimentaria está en una posición muy sólida como lo avala también el hecho de que cerca del 60% de las empresas exportadoras del sector lo hagan regularmente (frente al 20% de las empresas exportadoras en general).

Nuestra industria alimentaria sigue teniendo importantes retos por delante como es la creación y consolidación de una imagen de marca. Debemos superar el estribillo de buena relación calidad-precio para apostar por la imagen de excelencia y diversidad que indiscutiblemente tienen los productos de nuestra despensa.

¿Qué retos tiene el aceite de oliva español y la aceituna de mesa para llegar a los mercados internacionales?

Tenemos que apostar por una estrategia marquista que nos diferencie de los competidores y por penetrar los canales gourmet y HORECA.

En el caso de la aceituna de mesa también hay que construir esa imagen de calidad. En algunos de nuestros principales mercados nos hemos especializado en productos de marca blanca que no nos permiten diferenciarnos de la competencia. Esto nos hace más vulnerables a tasas y aranceles discriminatorios como recientemente ocurrió en EEUU.

La priorización de mercados y la generación de una estrategia propia para cada empresa es muy importante. ICEX tiene programas como ICEXNEXT que acompañan a las empresas en este proceso y toda una red de Oficinas Económicas y Comerciales dispuestas a apoyar a nuestras empresas en todo lo que necesiten en más de cien destinos. Campañas como Spain Food Nation, que desarrollamos con MAPA, apuestan claramente por generar esta imagen en los consumidores de todo el mundo.

¿Qué mercados tiene que conquistar aún el vino español?

Nuestras bodegas no tienen que vender más vinos sino venderlos mejor, a mejor precio. De nuevo, la

construcción de marca es esencial. EEUU es un mercado de grandes oportunidades en este momento y donde hay espacio para crecer fuera de los circuitos convencionales. Otros países como México o destinos como Corea del Sur o Singapur ofrecen muy buenas opciones tras la reapertura de fronteras y la reactivación del canal HORECA.

Al margen de mercados, también hay que pensar en clave de públicos objetivo: los jóvenes, por ejemplo. Para llegar a ellos los nuevos formatos como el vino en lata o el bag in box son opciones muy interesantes. El bag in box es la categoría de más crecimiento en los países nórdicos o en Reino Unido. Es un formato que no se debería descartar en España tampoco.

¿Cómo está afectando la guerra de Ucrania a las exportaciones agroalimentarias españolas?

El encarecimiento y escasez de materias primas está afectando a la economía mundial y por supuesto también a nuestra industria alimentaria. De nuevo, las empresas más expuestas serán aquellas que compiten vía precio en los mercados internacionales. Esta escasez de materias primas también ha impulsado una búsqueda de fuentes y proveedores alternativos

¿Qué piensa del alza de los costes en origen y su afectación a la competitividad?

Es un fenómeno preocupante, sin duda. El hecho de que se esté produciendo a escala europea, y en bastante medida también mundial, no le resta gravedad, pero reduce el impacto en la competitividad de los productos españoles respecto de sus más directos competidores. En la medida en la que podamos escapar de una competencia en precios y podamos diferenciar nuestros productos por su calidad, el impacto del incremento de costes en origen será también menor.

Se están plantando muchos frutos secos, ¿hay oportunidad para ellos en los mercados exteriores?

La demanda de almendras ecológicas en mercados como EEUU está creciendo rápidamente y la recuperación del canal HORECA abre también muchas oportunidades para las categorías de aperitivos tanto en Asia como América y Europa.

De nuevo, aquí también la diferenciación puede jugar un papel importante para nuestras empresas productoras.

> **El modelo cooperativo permite a pequeños productores convertirse en proveedores en mercados internacionales**

El perfil

María Naranjo

Actualmente es la directora de la Industria Alimentaria de ICEX (España Exportación e Inversiones). Es licenciada en Derecho y en Ciencias Económicas y Empresariales por ICADE, y ha cursado estudios de postgrado en Economía Monetaria e Internacional en la Universidad de Stanford (California). Funcionaria del Cuerpo de Técnicos Comerciales y Economistas del Estado, ha ocupado puestos en el área de las relaciones con Organismos Financieros Multilaterales; políticas de formación y capital humano y política de competencia y regulación. Desde abril de 2017 es la responsable de la estrategia de promoción internacional de las empresas españolas de la cadena alimentaria.

Informe de mercado

Aceite de oliva

Finalizada la huelga de transporte y casi olvidada la invasión de Ucrania, los precios del aceite de oliva han vuelto a la situación de principios de marzo. El consumo se comportó muy bien durante marzo y abril, y las expectativas de mayo nos hacen pensar que las salidas van a estar en la media de campaña que llevamos. Las incógnitas serán el comportamiento del consumo y el enlace a final de campaña. Las lluvias de marzo y abril han venido a paliar en parte la sequía extrema que padecíamos, aunque el déficit hídrico sigue siendo preocupante. La cuantía de la cosecha del próximo año sigue estando en el aire y habrá que esperar a las lluvias de otoño.

Mes de abril de 2002. Aceite de oliva

Campaña 2021/2022	Millones kgs
Existencias iniciales	423,6
Producción	1.481,6
Importaciones	125,4
Consumo interior	-362,5
Exportación	-583,8
Total salidas	-946,3
Existencias finales	**1.084,3**

Fuente AICA.

Vino

El viñedo tiene una evolución normal gracias a las lluvias de los meses de marzo y abril, y aunque el año sigue apuntando escaso en lluvias, confiemos en que al final tengamos una cosecha normal. Nuestros mercados siguen fuertes, manteniendo a buen ritmo las retiradas en lo que respecta al granel y a los contratos formalizados en esta campaña. La tendencia es mantener precios actuales, a pesar del incremento de coste. En cuanto al embotellado, siguen a buen ritmo las retiradas, aunque no llena de dificultades por la falta de contenedores y las dificultades logísticas. Hay que sumar la falta de botellas y su incremento de precio, así como el cartón, etiquetas y demás materiales, además de la subida de la electricidad y el gas.

Aceituna de mesa

La evolución de este mercado en el segundo trimestre sigue estando muy influenciada por los precios. Una fuerte subida que, por segunda vez consecutiva en este año, han experimentado los precios de todos los materiales necesarios para el envasado (cristal, madera, cartón y etiquetas), los de la energía eléctrica y los de los combustibles. Las exportaciones de aceituna envasada a Rusia se han vistos disminuidas drásticamente por el bloqueo, sanciones, transportes, movimiento de divisas… y eso ha reducido las previsiones de ventas. La segunda subida de precios en marzo y abril, junto con el conflicto entre Rusia y Ucrania, han reforzado la dificultad de movimientos en ese mercado del granel, confirmándose que será un año de pocas operaciones hasta que haya previsiones fiables de cómo se presentará la nueva cosecha.

Ganadería

Porcino

En 2021, se comercializaron más de 31 millones de cerdos entre los estados de la UE, un fuerte descenso con respecto a 2017 (-10 %). En los próximos años, se espera que el comercio de animales vivos dentro de la UE continúe disminuyendo, debido en parte a las caídas en la producción holandesa y danesa y la menor demanda alemana.

Vacuno de carne

Estabilidad en el vacuno: machos y hembras pasteros mantienen sus precios, los cebaderos siguen con plazas libres por lo que son capaces de absorber la oferta. También estabilidad en los cebados, pese a que las ventas se resienten en estas fechas, la poca oferta hace que los precios se mantengan, bajan algo los machos y suben algo las hembras. Comienza fuerte la campaña de vacuno mayor lo que hace que sus precios bajen algo, aunque con valores históricos.

Caprino de leche

Para este verano se prevé una subida de los pecios de la leche de cabra. La situación continúa muy compleja y la producción continúa bajando. Los costes de producción siguen siendo altos, tanto para el sector productor como para el industrial. El consumo se empieza a retraer y, según muchos expertos, se espera a nivel nacional una profunda crisis de consumo pasado el verano. Por nuestra parte se ha comenzado a poner en funcionamiento en Almería y Granada el plan de reestructuración de rutas de recogida que nos ahorra en cada recogida más de 1.000 km.

Materias primas

Con cosechas más reducidas de trigo, maíz y sorgo, se espera que la producción mundial de cereales totales en 2022/23 disminuya a 2.251 Mt. (millones de toneladas), lo que supone un descenso interanual de 40 M. El consumo de pienso se verá mermado por los elevados precios de mercado por lo que es previsible que el consumo total disminuya en 8 Mt. a 2.279 M, registrando la primera caída interanual desde 2015/16. Al reducirse las reservas de los exportadores principales, cabe esperar que las existencias de cereales desciendan en un 5% a 580 Mt.

Frutos secos

En California continúan los bajos precios que tienen su origen en el *stock* no embarcado a causa del bloqueo logístico internacional. Esta situación se está aliviando en los tres últimos meses con una cifra de embarques superiores al año pasado que pueden aliviar el acumulado *carry in* de la campaña. En Europa empiezan a abastecerse de almendra americana por su atractivo precio. En el mercado nacional, los compradores aprovechan los bajos precios en California para abastecerse de producto a un precio atractivo. La almendra española sigue encontrando su hueco en el mercado del *spot* por el aún prolongado tiempo de tránsito de la almendra de importación.

Las **exportaciones** de **porcino** crecieron en 2021 un 4,36% en volumen y un 1,2% en valor

Un total 3.089.600 toneladas de productos porcinos por un valor de 7.718,5 millones de euros se vendieron al extranjero el año pasado, cifras que han llevado al sector porcino español a subir un escalón más en el ranking mundial de exportadores, donde ya es segundo, tan solo superado por Estados Unidos. De estos datos, un 92,8% en volumen y un 83,4% en valor corresponden a carnes, despojos y afines. Por su parte, los productos elaborados suman el 7,2% del volumen y el 16,6% del valor.

China fue en 2021, un año más, el principal destino de las exportaciones de carne y productos del porcino, con 1,24 millones de toneladas; seguida de Francia, con 300.000 toneladas; Italia, con 176.400 toneladas; Filipinas, con 157.800 toneladas; Japón, con 143.200 toneladas; Corea del Sur, con 121.300 toneladas; y Portugal, con 110.800 toneladas.

Cerdos ibéricos en las dehesas de Cardeña en Sierra Morena. José María Millán.

En lo referente a facturación, también destacan las ventas a China, con más de 2.700 millones de euros. En segundo lugar, se mantiene Francia, con 803 millones; y otros dos países asiáticos ocupan las siguientes posiciones: Japón, con 549 millones de euros, y Filipinas, con 415 millones.

En todo caso, las exportaciones a China (como estaba previsto por la recuperación de su cabaña porcina) se han reducido un 10,4% en volumen y un 13,7% en valor. Sin embargo, las empresas españolas han compensado perfectamente ese descenso con crecimientos fuertes en mercados muy competitivos como Corea del Sur (+123%), Filipinas (+107%) o Japón (+28%).

Los retos del sector de la aceituna de mesa

DETALLES DEL PLAN ESTRATÉGICO COOPERATIVO DE ESTE SECTOR

Jornada de divulgación del Plan Estratégico del Sector Cooperativo de Aceituna de Mesa en la sede de Dcoop en Antequera.

El sector de la aceituna de mesa se reunió a mediados de mayo durante la celebración del I Congreso de Cooperativas de Aceituna de Mesa, celebrado en Sevilla. El encuentro organizado por Cooperativas Agro-alimentarias de España y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, contó con la participación de Dcoop y estableció los retos que han de superar los actores implicados.

Con la integración cooperativa como uno de los fuertes del sector, Salvador Reyes, director de la sección de Aceituna de Mesa en Dcoop, recalcó la importancia de aunar esfuerzos y compartir la visión cooperativa, de trabajar en los procesos de integración y fusión para abordar con dimensión y mayores garantías el mercado global. Además, Jesús Pareja, responsable de I+D+i de la sección de Aceituna de mesa de Dcoop, desgranó los beneficios obtenidos con Olivesentry, a través del cual han desarrollado una herramienta basada en tecnología analítica que le permite ser más eficientes en la toma de decisiones del proceso de cocido de la aceituna de mesa.

Este congreso, que reunió a decenas de cooperativas de toda España, supuso el punto de partida del Plan Estratégico Cooperativo del Sector de la Aceituna de Mesa, consensuado para abordar de forma colectiva y coordinada los retos de crecimiento y modernización que demandan los socios, el mercado y la sociedad para los próximos 10 años. Por otro lado, en este encuentro se abordaron asuntos de interés para los productores y las cooperativas de aceituna de mesa como la aplicación de la Ley de la Cadena Alimentaria.

Plan Estratégico

Con un volumen comercializado del 45% de la aceituna entamada, este plan estratégico de Cooperativas Agroalimentarias de España hace hincapié en la integración cooperativa para afrontar el futuro con garantías, así

Las cooperativas de Aceituna de Mesa

Resumen principales datos 2019

- 161 cooperativas identificadas (150 federadas).
  - 152 de 1er grado y
  - 9 de 2º o ulterior grado
- Facturación Aceituna de Mesa: 561M€.

Fuente: Observatorio Socioeconómico del Cooperativismo Agroalimentario Español (OSCAE). Datos del año 2019.

como aprovechar los recursos como colectivo para dar relevancia a los éxitos y proyectos cooperativos, reducir o eliminar la competencia entre cooperativas, poner en valor este modelo de empresa y producto, así como ganar presencia en influencia en el mercado y sector. Se trata, además, de un sector muy afectado por la falta de mano de obra. Para paliar esta situación, en el documento de propone la unión de las cooperativas para promover los programas de recepción de mano de obra, atraer programas locales o regionales con tal fin e incluir programas formativos de cualificación del personal, sin olvidar que hay que tener en cuenta las particularidades del sector agrario en el desarrollo de la nueva Reforma Laboral.

Dentro de esta estrategia se le da la importancia que merece a la formación, estableciendo que es prioritario que las cooperativas, sus agricultores, órganos de gobierno y responsables directivos reciban formación integral bien estructurada con la meta de aumentar la capacidad en la toma de decisiones y la gestión de la empresa, así como mejorar la capacidad de transmitir los proyectos a los socios con información adecuada.

Asimismo, pone el foco en la promoción de este producto con el objetivo de promover su consumo entre la población, basándose en sus propiedades saludables y sus cualidades como aperitivo, modernizando su percepción actual. El objetivo es que el consumidor identifique una marca que diferencie el modelo de negocio cooperativo.

Producción Mundial. Media 5 campañas

Fuente: Cooperativas Agro-alimentarias de España.

La innovación deberá ir de la mano de todos estos avances. Así, este plan estratégico anima a desarrollar actuaciones y realizar inversiones en I+D+I, procurando aunar intereses y financiación de proyectos de interés colectivo para el sector. Los proyectos de innovación permitirán al sector de la Aceituna de mesa aprovechar los nuevos conocimientos y los recursos en nuevas tecnologías, digitalización y comunicación para ser más competitivos y más respetuosos con el medio ambiente.

La sede de Dcoop en Antequera acogió a comienzos de mayo una jornada de divulgación del Plan Estratégico del Sector Cooperativo de Aceituna de Mesa con el objetivo de dar a conocer las últimas novedades a los socios.

ESPECIAL

Dcoop lidera el Grupo Operativo LECA: Desarrollo de productos lácteos derivados de leche de cabra

Compuesto por Dcoop, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y Fundación Centro de Investigación y Calidad Agroalimentaria del Valle de los Pedroches (CICAP), nace a raíz de la convocatoria de Ayudas a la creación y el funcionamiento de grupos operativos de la Asociación Europea de Innovación (AEI) en materia de productividad y sostenibilidad agrícola.

Retos del sector caprino andaluz

El Grupo Operativo LECA se creó con el firme compromiso de exponer las problemáticas asociadas al sector caprino andaluz y contribuir a resolverlas con sus actuaciones. Entre las problemáticas y limitaciones detectadas en el sector se encuentra que hay una producción de leche de cabra heterogénea que dificulta una producción estable y, por tanto, limita la planificación y la organización logística de las recogidas de leche, al tiempo que disminuye la inversión debido a la escasa rentabilidad del sector. Por otro lado, la prevalencia de determinadas enfermedades da lugar a dificultades de exportación a terceros países por razones administrativo-sanitarias. Todo ello sumado al descenso de precios, la inexistencia de productos con valor añadido y la escasa influencia del sector caprino nacional en los mercados europeos, provoca una alta dependencia de las exportaciones a Francia.

Esto se ve agravado por la falta de conocimiento de la sociedad en general de las bondades de los productos caprinos y los beneficios que pueden aportar a la salud pública, así como de las ventajas que su producción conlleva a nivel medioambiental, lo que podría estar limitando que se efectúen mayores inversiones en el sector para reducir la dependencia de la exportación y poner un mayor foco en crear el valor añadido de la leche de cabra a través de sus productos en nuestro territorio y potenciar su producción.

Por tanto, el beneficio esperado de las actuaciones definidas en el proyecto redunda en el sector ganadero caprino de Andalucía, que engloba más del 50% de las explotaciones caprinas en España, y representa más del 40% de la producción de leche de cabra en nuestro país según los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para 2020.

Integrantes del proyecto LECA.

Tras una primera fase, habiendo alcanzado el éxito de su creación y fruto del trabajo realizado durante dos años, las entidades participantes han continuado formando parte del mismo con el objeto de continuar apostando por el progreso y desarrollo del sector caprino andaluz. En esta ocasión, se centrará en desarrollar nuevos productos lácteos caprinos de elevada calidad microbiológica y nutricional y de optimizar la eficiencia productiva mediante actuaciones integradas en toda la cadena alimentaria.

El papel de Dcoop

Dcoop actúa como líder del grupo, asumiendo además el peso de actividades enfocadas a la mejora de la eficiencia productiva en la planta de transformación láctea de Antequera.

Con este proyecto, Dcoop pretende posicionarse a través de la valorización de la producción de leche de cabra, alineándose de esta manera con los objetivos de sostenibilidad y bioeconomía circular que la sociedad demanda actualmente a las industrias.

Como parte importante del proyecto, y con el objetivo de promover y dar visibilidad a los productos derivados de la leche de cabra, cabe destacar el desarrollo de un canal digital, que integrará a consumidores y productores. De esta manera se combate la falta de conocimiento sobre las bondades de la leche de cabra y ventajas de la producción caprina, tanto a nivel nutricional y funcional como sostenibilidad ambiental.

La inversión está subvencionada por la Junta de Andalucía con fondos FEADER.

Extracción de muestras de leche de cabra para el proyecto LECA en la central láctea de Dcoop.

Dcoop, ponente en el evento final del proyecto europeo **MED-GOLD** que alcanza cifras de **éxito**

El pasado 29 y 30 de marzo de 2022 el proyecto europeo MED-GOLD, financiado por la Unión Europea a través del programa de investigación Horizonte 2020 de la Comisión Europea, celebró su evento final público de forma on-line.

Dcoop ha participación en este evento con el objetivo de enriquecerlo con las perspectivas del sector olivarero en lo relativo a los servicios climáticos y herramientas TIC desarrolladas por MED-GOLD. La contribución de Dcoop, personificada en su departamento de I+D+i, fue especialmente activa durante el primer día del evento. En la sesión 1: ´Co-production: Leading the way in climate services´ Dcoop mostró su experiencia respecto al desarrollo de servicios climáticos para la agricultura. Pero, además, Dcoop, junto con Sograpé y Barrilla, formó parte del panel de discusión donde se trataron algunas de las cuestiones surgidas durante la sesión 1.

Participación de Dcoop en el proyecto MED-GOLD.

Posteriormente, en la sesión 3: `Discover how to apply the MED-GOLD tools in your sector: "Ask us anything", Dcoop moderó la sala del sector olivarero donde se presentaron las 3 herramientas TIC basadas en los servicios climáticos para el olivar desarrollado por el proyecto: MED-GOLD ICT platform, MED-GOLD Dashboard y el módulo de testeo en la herramienta web Olivia. Por una parte, Dcoop fue la entidad encargada de hacer la demostración en vivo de MED-GOLD Dashboard, y explicar los índices bioclimáticos desarrollados. Y por otra parte, responder a las cuestiones de los asistentes favoreciendo las interacciones en la sesión.

El evento contó con un total de 185 personas registradas de las cuales 167 fueron asistentes y contó con un total de 46 ponentes. Se intercambiaron unos 340 mensajes en un total de 49 discusiones; además, se establecieron unos 70 nuevos contactos en el marco del evento. De media, en las 6 sesiones plenarias del evento que fueron retrasmitidas por streaming se conectaron unos 30 asistentes. Mientras que, en las sesiones paralelas del primer día, el número total de asistentes fue de 82 personas. Por último, el video del día 1 fue visualizado en la plataforma tras su retrasmisión en streaming un total de 144 veces mientras que el video del día 2 fue visualizado 39 veces tras su emisión en streaming.

Finaliza el proyecto de I+D+i TECFOOD

El proyecto denominado 'Tecfood: Nuevos alimentos tecnológicos saludables para las nuevas necesidades sociales', financiado por CDTI, ha finalizado el 28 de febrero de 2022.

Este proyecto es parte de un consorcio entre Dcoop con Uvesa, Natural Machines, ITC packaging, Noriberica, Clun e Indukern.

Platos en formato 3D

El objetivo general de Dcoop en el proyecto, que comenzó en 2017, ha sido el estudio de adaptación de productos y materias primas o coproductos derivados de los procesos productivos para obtener innovadoras matrices alimentarias, manteniendo las características óptimas tanto desde el punto de vista saludable, como desde el punto de vista técnico, que aseguren la obtención de nuevos alimentos e ingredientes para la formulación de platos en los formatos 3D.

Estos objetivos están muy ligados con tres de los cuatro pilares del eje de plan de Innovación de Dcoop: Calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria; Economía circular, sostenibilidad y aprovechamiento de subproductos; Industria 4.0 (modernización de los procesos productivos del campo a la mesa) y desarrollo de nuevos productos saludables orientados a las nuevas necesidades de nuestra sociedad. Todo ello sin olvidar la relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU a los que Dcoop se ha adherido.

Para el desarrollo de este proyecto, se ha trabajado con el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), aceitunas de mesa, pulpa de aceituna y extractos polifenólicos de los efluentes de la aceituna de mesa.

Por las características saludables del AOVE de Dcoop, este producto se ha usado como ingrediente en muchos de los alimentos que han sido desarrollados en este proyecto por parte de los otros socios, demostrando la sinergia entre Dcoop con otras grandes empresas alimentarias españolas.

Algo similar ha ocurrido con los extractos polifenólicos de los efluentes de la aceituna de mesa, que han sido usados en diversos alimentos por sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas, no solo mejorando las propiedades de dichos alimentos, si no aumentando además la vida útil de los mismos, haciendo que el producto final sea estable durante más tiempo.

Platos preparados con productos de Dcoop en impresora 3D en el marco del proyecto Tecfood.

Dos alimentos desarrollados con productos de Dcoop han sido una olivada de aceituna negra que puede ser comercializada y consumida como producto final, pero que también puede ser incorporada a cartuchos de impresión 3D para ser impreso, y ser usada como ingrediente en platos finales saludables.

Finalmente, el principal producto desarrollado y estudiado durante este proyecto ha sido un untable de AOVE que, como ocurría con la olivada, puede ser consumido como producto final o impreso en la impresora 3D.

Este untable ha sido caracterizado nutricionalmente y sensorialmente, se ha estudiado su vida útil, y optimizado para realizar una ficha de producto que va a permitir a Dcoop comercializarlo tras el final del proyecto.

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN CDTI

@CDTIoficial

DCOOP

¿Te han subido EL PRECIO DE LA LUZ?

- Ahora puedes contratar un precio fijo.
- Sin franja horarias ni permanencia.
- Tráe tu factura a la cooperativa y te ayudamos a ahorrar.

ENERGÍA 100% VERDE

DCOOP
Tierras con Alma

CONTACTO: Manuel Martín
677 933 888
manuel.martin@dcoop.es

La Remediadora, una cooperativa que vence las adversidades

La Cooperativa La Remediadora es sinónimo de esfuerzo y superación aun cuando los vientos soplan en contra. Nacida en 1998 de la mano de un centenar de jóvenes olivareros, se sitúa en Ibros, en la comarca de la Loma de Úbeda en su vertiente hacia el Gran Valle del alto Guadalquivir, junto al mayor parque natural de Europa, 'Cazorla, Segura y Las Villas'.

En los años 90 la situación de Ibros era particular. El pueblo había tenido una cooperativa, pero quebró y tuvo que cerrar una década anterior, por lo que los olivareros de la zona quedaron desprovistos de esta organización. Quince años duró esta "orfandad", que en 1998 puso fin un centenar de agricultores con la creación de la SCA La Remediadora.

Esta cooperativa está formada actualmente por unos 250 socios, la mayoría de ellos de Ibros, aunque también los hay del pueblo vecino de Baeza o, incluso, de Linares. El inicio costó su trabajo, dada la coyuntura de ausencia de cooperativismo y la fuerte presencia de dos empresas privadas, pero contribuyó a que existiese un reequilibrio entre los olivareros y el conjunto del sector.

Estos socios trabajan a diario para ofrecer el mejor aceite de oliva, que también comercializan a través de la marca Señorío del Rey, como resultado de las 540 hectáreas de olivar, aproximadamente, vinculadas a la cooperativa. La variedad de la aceituna es picual, la predominante en esta zona jienense.

Tecnología moderna

José Cabrero Palomares es el presidente de esta cooperativa desde el año 2000. A lo largo de estos 22 años, la evolución de la tecnología ha sido progresiva. Actualmente, la maquinaria es de Alfa Laval. "Lo que pretendemos es hacer una apuesta por la calidad con instalaciones de alta tecnología", explica Cabrero. Cuentan con dos líneas de limpieza y tienen la posibilidad de hacer separación de la aceituna en la entrada en el patio y luego hasta el final, hasta la bodega.

La última instalación consiste en un sistema de control del proceso de extracción del aceite. Durante estas dos últimas campañas, el tiempo en el que llevan usándolo han podido mejorar no solamente la calidad, sino también la gestión y el control en el proceso de molturación de los agotamientos.

Por otro lado, toda la maquinaria es de acero inoxidable, al igual que la bodega. Esta bodega, indica el presidente de la cooperativa, se queda pequeña en determinadas campañas, pero se resuelve por la capacidad de almacenamiento y bodega del Grupo Dcoop, "lo que nos permite estar tranquilos".

Presentes en la vida de Ibros

La Remediadora hace más que aceite de la mejor calidad, también es parte de la vida cultural y deportiva de Ibros.

Así, cada 1 de mayo participan en la carrera urbana Villa de Ibros entregando como premios aceite de oliva de su marca, Señorío del Rey, con el deseo de que la prueba, de 5.200 metros de longitud, se desarrolle con éxito.

Además, equipan a varios clubes deportivos infantiles y a un equipo ciclista, sin olvidar que colaboran con las escuelas deportivas municipales.

También hacen aportaciones a Cáritas y a entidades benéficas para que el producto estrella de la provincia llegue a todos por igual.

Parte de Dcoop

Fue en 2008 cuando entraron como socios colaboradores de Dcoop y en 2019 lo hicieron como socios comunes. A ello hay que sumarle que en este 2022 han entrado a formar parte de la sección de Orujo. “Nos parecía que era una estrategia positiva para el conjunto del sector y queremos ser bastante leales al grupo, por lo que queremos estar en todos los proyectos que se pongan en marcha”, afirma José Cabrero.

Con el convencimiento de que participar en un proyecto amplio de concentración de la producción. Así entró La Remediadora en Dcoop hace ya diez años. Para esta cooperativa, además de concentrar la producción, el Grupo también expansiona en los mercados internacionales y valoran de forma positiva el trabajo de Dcoop en asesoramiento a los agricultores y para la mejora de la calidad, “un trabajo riguroso”.

Planes de futuro

Las inversiones no paran. Las últimas pasan por adquirir una deshuesadora o el sistema Fox para el control de los agotamientos en el proceso de producción. El camino de esta cooperativa sigue por terminar un salón de actos que ya está en marcha, además de continuar por la senda del proceso para mejorar la calidad del aceite de oliva.

A pesar del contexto histórico de esta cooperativa, está en constante crecimiento y el objetivo es continuar por este sendero: crecer, mejorar la calidad y hacer un avance en todo el proyecto con el apoyo de los socios y el conjunto de la población.

Ficha de la cooperativa

José Cabrero Palomares
Presidente

SCA La Remediadora

Carretera Ibros-Baeza, Km.1
23450 Ibros (Jaén)
Email: gerente@senoriodelrey.com
Tel: 953 76 66 06 - 617 44 95 22

Año de fundación: 1998
Producción media: 700.000 kilos de aceite
Facturación media: 2 millones de euros
Actividad: Elaboración de aceite de oliva

Consejo Rector:
Presidente: José Cabrero Palomares
Vicepresidente: José López Pérez
Secretario: Sebastián Robledillo
Tesorero: Francisco Mendoza
Vocales: Francisco López Fajardo, Juan Jesús Ruz Moreno, Maribasi Gómez Navarro, Cayetano Mendoza Cabrero, Francisco Díaz Ledesma, Andrés Civantos Cantero, Eugenio Nájera Cabrero, Antonio Mendoza Tribaldos, Francisco Salazar Mollina.
Gerente: Jesús Moreno Moreno
Participante: Lola Ortiz

Los productos

Vino Dominio de Baco Variedad Syrah 2021

El vino Dominio de Baco Syrah de la añada 2021 ha sido galardonado con la Medalla de Oro en los XXXV Premios a la Calidad del Consejo Regulador Vinos DO Mancha. Se trata de un vino joven elaborado a partir de uvas de la variedad Syrah provenientes de viñedos de cepas bajas con más de 30 años de antigüedad.

El vino en la copa presenta un color púrpura con formación de lágrima ligeramente coloreada. En nariz aparecen aromas primarios herbáceos con notas frutales que recuerdan a la grosella roja y la frambuesa. Ya en boca se destapa fresco con tanino medio y punta amargosa que levanta el final de la boca. Es ideal para acompañar guisos de carne, fiambre y quesos de cabra.

Dcoop 2.0

Concurso fotográfico

1.

2.

3.

Si deseas participar en la siguiente edición envía tus fotos (mínimo un mega) antes del 15 de septiembre indicando tu nombre completo y el de tu cooperativa, y una descripción de las mismas con localización geográfica, a comunicacion@dcoop.es. Los autores de las 3 mejores fotos serán premiados con productos Dcoop (las fotos se podrán destinar a uso interno).

1. Olivar singular de Villaseca, con el castillo de Almodóvar del Río al fondo. **Francisco Jesús Gómez Gálvez**. Socio de la Cooperativa Nuestro Padre Jesús Nazareno de La Rambla (Córdoba). 2. Amapolas sobre campo de trigo, en Iznalloz (Granada). **Carmen Ocete Àrbol**. Cooperativa Varaila de Domingo Pérez (Granada). 3. Candilazo de sol al atardecer. **María Granados García**. SCA Agrícola de Iznájar (Córdoba).

Visita de alumnos IFAPA de Cabra. 13 de mayo de 2022.

Visita del IES Federico García Lorca de La Puebla de Cazalla. 16 de mayo de 2022.

Visita de SCA San Rogelio de Íllora. 24 de mayo de 2022.

Entrega del VIII Concurso de Artes Plásticas de Dcoop. 31 de mayo de 2022.

¡Nuevo canal de comunicación!

Si quieres recibir noticias y contenidos de interés de nuestra cooperativa, ahora puedes hacerlo a través de Whatsapp.

¡Así de fácil!

1

Guarda nuestro número **616 830 855**

2

Envíanos un **WhatsApp** con la palabra **ALTA***

3

Recibirás al instante un mensaje de bienvenida al grupo de **WhatsApp Dcoop****

4

Te enviaremos **noticias y contenidos** de interés

*Servicio gratuito
*Puedes consultar las condiciones legales en www.dcoop.es/whatsapp

Cuidamos a las Personas | Cuidamos el Medioambiente | Cuidamos el Medio Rural

DCOOP
Tierras con Alma

Síguenos:

www.dcoop.es