

Deoleo presenta el Instituto Deoleo, un proyecto pionero en España para fomentar la investigación en aceite de oliva

Madrid, 27 de mayo de 2015.- El consejero delegado de Deoleo, Jaime Carbó, ha presentado hoy en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, el Instituto Deoleo, un proyecto pionero en España para fomentar la investigación en aceite de oliva y difundir su consumo en el mundo.

El acto ha sido presidido por el secretario general de Agricultura, Carlos Cabanas, y a él han acudido representantes del Consejo Oleícola Internacional (COI) y del sector aceitero, así como otras personalidades del ámbito político, científico, económico y social.

Según ha explicado el director científico de Deoleo y gerente del Instituto Deoleo, Arjan Geerlings, este proyecto nace con el propósito de fomentar la investigación y divulgación científica del aceite de oliva; colaborar con los profesionales de la salud en materia de nutrición y grasas saludables; reforzar la innovación tecnológica vinculada a la producción, la sostenibilidad y la comercialización del aceite; y difundir el conocimiento de los aceites saludables entre los consumidores y la sociedad en general.

Así, el Instituto Deoleo opera en tres ámbitos fundamentales: la investigación científica vinculada a la salud, la tecnología aplicada a nuevos procesos de cultivo, manejo y envasado y la educación del consumidor en el conocimiento del aceite de oliva.

En palabras de Jaime Carbó, consejero delegado de Deoleo, *“el Instituto Deoleo nace para dar cabida a expertos de muchas disciplinas alrededor del aceite de oliva; sin olvidar ningún aspecto pero prestando especial importancia a los relacionados con la nutrición y la salud, eterna asignatura pendiente de nuestro sector. Para ello, promoveremos foros de debate, financiaremos estudios de investigación y difundiremos estos resultados en diferentes regiones del mundo”*.

La presentación del Instituto Deoleo ha contado con destacados representantes del sector aceitero y del ámbito científico vinculados a la nutrición y la salud, que han desarrollado diferentes ponencias en torno a la situación actual del aceite de oliva en el mundo.

Así, Mercedes Albaladejo, jefa de la Unidad de Química Oleica del COI, ha aportado su visión sobre la normalización internacional de los productos oleícolas y las tendencias en calidad. Por su parte, el director general de Nielsen para España y Portugal, Gustavo Núñez, ha valorado el potencial del aceite de oliva en los mercados internacionales con mayores tasas de crecimiento del consumo.

El plato fuerte de la jornada ha llegado con la intervención de tres reputados científicos y divulgadores del consumo de aceite de oliva en el mundo: el profesor Ángel Gil Hernández, catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Granada y presidente de la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT), que ha ahondado en la relación entre las grasas alimenticias y la salud y ha señalado la importancia de que se establezca una ingesta recomendada de grasas monoinsaturadas; el doctor Lluís Serra Majem, catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública, director del Instituto Universitario de Investigaciones Biomédicas y Sanitarias de la ULPGC y presidente de *International Foundation of Mediterranean Diet* (IFMED), que ha detallado las bondades de la dieta mediterránea para la salud; y el doctor Francisco Pérez Jiménez, catedrático y jefe de servicio de Medicina Interna IMIBIC del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, quien ha explicado cómo los polifenoles presentes en el aceite de oliva influyen en la prevención de determinadas enfermedades y convierten a este producto en único frente a otras grasas.

Por último, el chef Sergio Fernández Guerrero ha ofrecido a los asistentes unas recomendaciones para utilizar distintos tipos de aceite de oliva en la cocina; y, como prueba de ello, ha presentado una serie de tapas basadas en este producto.

Presentación del Informe Deoleo 2014/15

En la jornada, que ha reunido a los principales representantes del sector aceitero en España, se ha presentado también el Informe Deoleo 2014/15, que recoge y valora la información de la campaña aceitera finalizada y ofrece una estimación de la campaña en curso, en este caso la que corresponde al periodo 2014/15. El informe incluye datos de producción, consumo, importaciones, exportaciones y evolución de los precios en España y en los principales países productores de la cuenca mediterránea, Italia, Grecia y Túnez, así como un esbozo de la situación en nuevos países productores del hemisferio sur.

El Informe Deoleo de este año dedica un capítulo especial a Italia, un país que ha jugado un papel muy relevante en la expansión del aceite más allá de la cuenca mediterránea. España e Italia son referentes mundiales en aceite de oliva, por lo que aquello que suceda en uno u otro influye inevitablemente en la evolución del mercado del aceite de oliva en el mundo. De ahí que, en esta edición, se expongan dos temas candentes en España e Italia: la importancia del *Made in Italy* para la expansión del aceite de oliva y las controversias que suscita; y, en España, los riesgos del incremento de la venta a pérdida.

El Informe Deoleo se puede consultar en la página web Deoleo o pinchando [aquí](#).