

## ¿EN QUÉ CONSISTE NUESTRA INVESTIGACIÓN en CAMPO?

### 1. Agronomía y Procedimientos de Extracción del aceite

El responsable directo es Ingeniero Agrónomo, con más de 40 años de experiencia en estos menesteres

#### 1.a. I+D+i en campo:

- ✓ Cultivo netamente ecológico/orgánico, avalado y certificado por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE)
- ✓ Control de agua y salinidad
- ✓ Investigación de nutrientes naturales para el olivo
- ✓ Investigación de Plagas del Olivo
- ✓ Control de las plagas mediante feromonas y depredadores naturales

*(Coccinella septempunctata, entre otros)*



**BIOAVEDA**

**Desarrollo Responsable= Desarrollo Sostenible**



### 1.b. I+D+i durante el Proceso de Recolección

- ✓ El tiempo de inicio de la recolección es variable, y se determina mediante el estudio evolutivo de las aceitunas
- ✓ Se utilizan procedimientos de recolección mecánicos: vibradora con paraguas incorporado. Nunca se recogen aceitunas del suelo
- ✓ Las aceitunas son transportadas rápidamente a la almazara para su molturación, evitando así la oxidación ambiental de las aceitunas

### 1.c. I+D+i en Almazara:

#### Almazara Ecológica situada en el propio olivar

- ✓ Extracción por procedimientos mecánicos, en muy frío (18° C)
- ✓ Procedimientos propios de Molturación y Batido
- ✓ Sacrificando el Rendimiento (cantidad de aceite obtenido) por la Calidad del mismo
- ✓ En condiciones de Baja Intensidad Luminosa



- ✓ Conservación en depósitos de acero inoxidable, con regulación de temperatura, luz y humedad
- ✓ Mantenimiento ecológico de la Almazara durante todo el año
- ✓

*Olivar y Almazara de Agropecuaria El Puerto, Pegalajar, Jaén.  
Olivar situado a >800 de altitud, en condiciones de estrés oxidativo/antioxidativo  
Constituye el principal suministro de Alto Oleico y Polifenoles antioxidantes*

Socios de Bioaveda, aportan fundamentalmente la variedad de aceite  
Picual contenida en la Formulación Magistral “oHo”<sup>®</sup>™