



Global Olive
consulting

OLIVE DE TABLE CONFERENCE. TECHNOLIVE.

Amélioration de la production des olives de Table.
Les OLIVES4...0 !!!!



PhD. Rafael Pleite Gutiérrez
info@global-olive.es

Nîmes, France. 17 juin 2022



Global Olive
consulting

Partie 1.0. Brève présentation de Global Olive



PhD. Rafael Pleite Gutiérrez
info@global-olive.es

Nîmes, France. 17 juin 2022

GLOBAL OLIVE es una consultora que nació en 2005 con la vocación de incorporar innovaciones tecnológicas y nuevos métodos de trabajo al sector de la aceituna de mesa, con el objetivo de mejorar la competitividad y calidad de los productos de nuestros clientes.



La ubicación estratégica en Sevilla (España), la principal zona productora a nivel mundial, permite acceder a información sobre el sector.

MERCADO GLOBAL

GLOBAL OLIVE asesora a un núcleo consolidado de empresas en España, que producen anualmente más de 70.000 toneladas de aceituna de mesa (el equivalente al 12% de la producción española).

GLOBAL OLIVE , asesora a una cartera internacional de clientes en continuo crecimiento (Argentina, Chile, Perú, Grecia y Turquía) y tiene experiencia en países del Norte de África (Egipto y Marruecos) así como en nuevos países productores como Australia y Pakistán.



OFERTA DE SERVICIOS GLOBAL OLIVE

- Control de Procesos Industriales
- Optimización de la Producción
- Mejoras Medioambientales
- Proyectos de I+D+i
- Capacitación y Jornadas de difusión

Control de Procesos Industriales

ELABORACIÓN DE ACEITUNA DE MESA



Verdes “estilo sevillano”



Negras “estilo californiano”



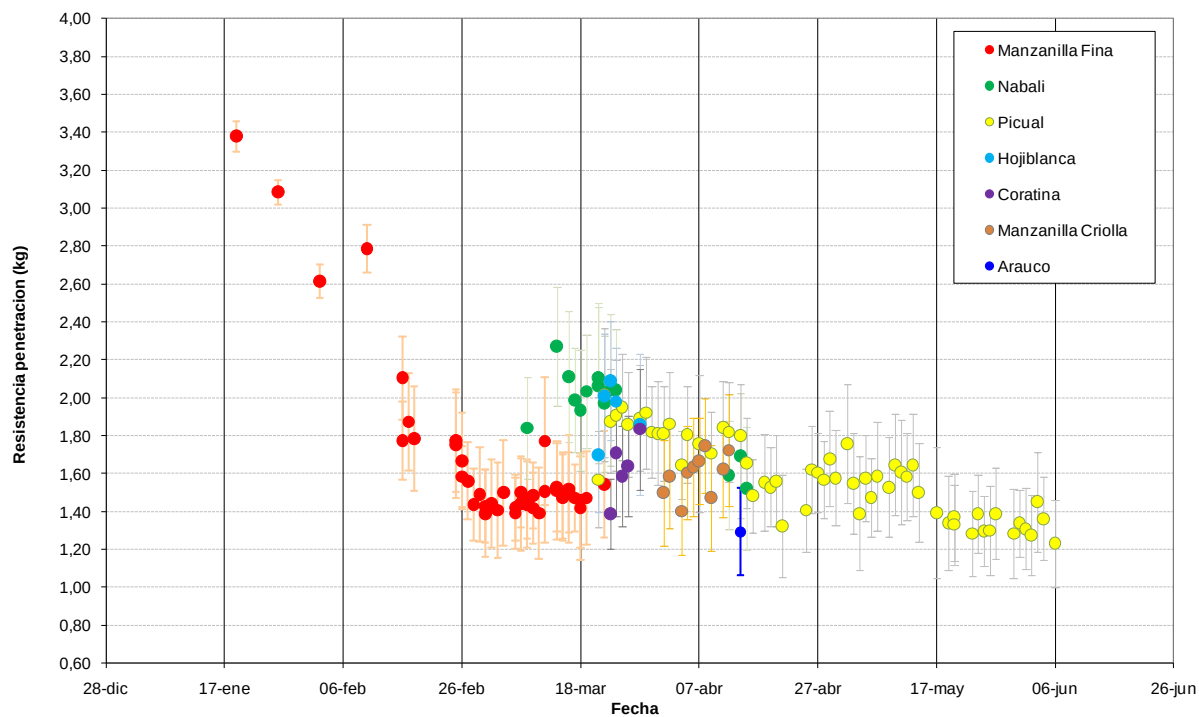
Negras naturales

DETERMINACIÓN DEL MOMENTO ÓPTIMO DE COSECHA

- Utilización de durómetros o texturómetros para fruta.
- Determinación de máxima resistencia a la penetración



DETERMINACIÓN DEL MOMENTO ÓPTIMO DE COSECHA



ELABORACIÓN DE ACEITUNA DE MESA. APLICACIÓN FRIO INDUSTRIAL



Refrigeración de Sosa.

Refrigeración de salmuera

GRASAS Y ACEITES, 64 (4),
JULIO-SEPTIEMBRE, 415-424, 2013,
ISSN: 0017-3495
DOI: 10.3989/gya.010413

**Estudio de la transferencia de calor en la etapa de cocido
en la elaboración de aceitunas verdes al estilo sevillano**

Por M. Tarrado-Castellarnau^a, J.M. Domínguez Ortega^b,
A. Tarrado-Castellarnau^c y R. Pleite Gutiérrez^{b,✉}

^a Facultad de Biología, Departamento de Bioquímica y Biología Molecular, Universitat de Barcelona,
Av. Diagonal 643, 08028 Barcelona

^b Global Olive Consulting, c/ Contador 7, 41530 Morón de la Frontera, Sevilla

^c Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat de Lleida,
Av. Alcalde Rovira Roure 191, 25198 Lleida

✉ Autor para la correspondencia: info@global-olive.es

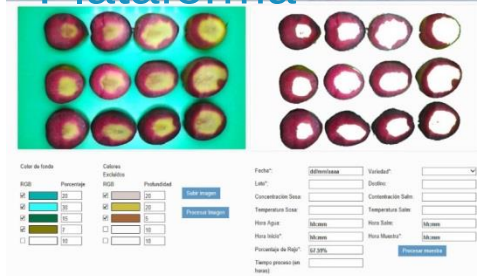
ELABORACIÓN DE ACEITUNA DE MESA. PLATAFORMA TELEOLIVA®



Módulo base



Plataforma



App

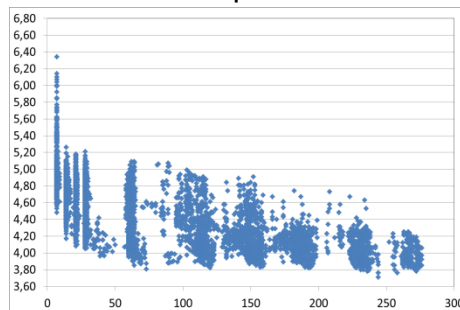


Control On-line y a tiempo real de los parámetros claves del proceso de elaboración

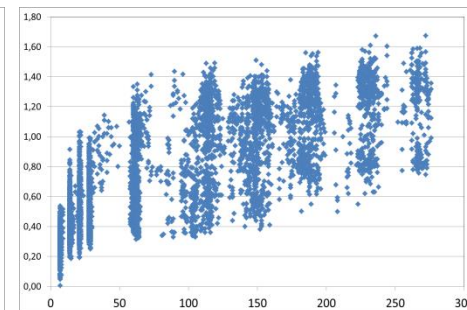
ELABORACIÓN DE ACEITUNA VERDES ESTILO SEVILLANO



pH



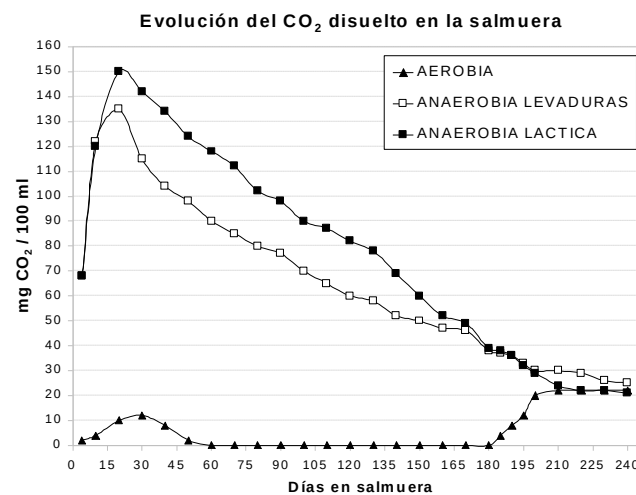
Acidez libre



ELABORACIÓN DE ACEITUNA NEGRA “ESTILO CALIFORNIANO”



ELABORACIÓN DE ACEITUNA NEGRA NATURALES



EXTERNALIZACION DE LABORATORIO DE ANALISIS



- Rapidez en el análisis de muestras.
- Eliminación del error del personal de laboratorio.
- Absoluta trazabilidad.
- Supervisión a tiempo real a distancia.
- Disminución de costes de personal.
- Disminución de costes de reactivos e instrumental.

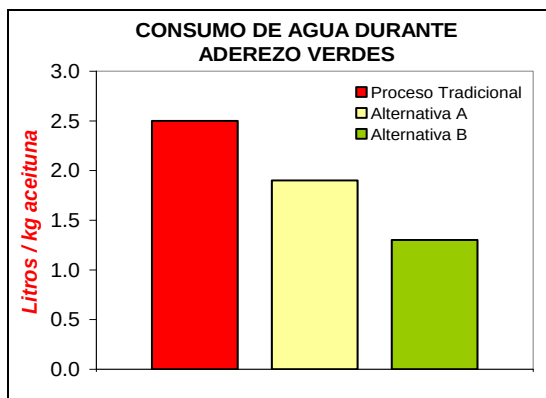
ACREDITACIONES:

- Better Process Control School (BPCS)
- Preventive Controls Qualified Individual (PCQI)
- Acreditación ISO 9001:2014
- Acreditación UNE 166.002
- Pyme Innovadora



Optimización de la Producción

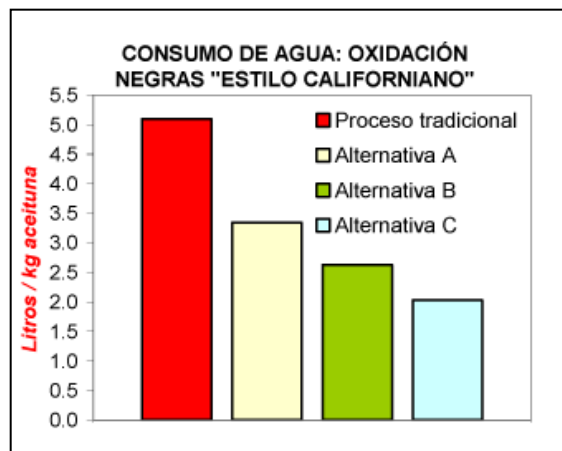
REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS DE AGUA Y LA PRODUCCIÓN DE VERTIDOS DURANTE ELABORACIÓN DE ACEITUNAS VERDES



Modificamos el proceso productivo para alcanzar:

•**CONSUMOS:**

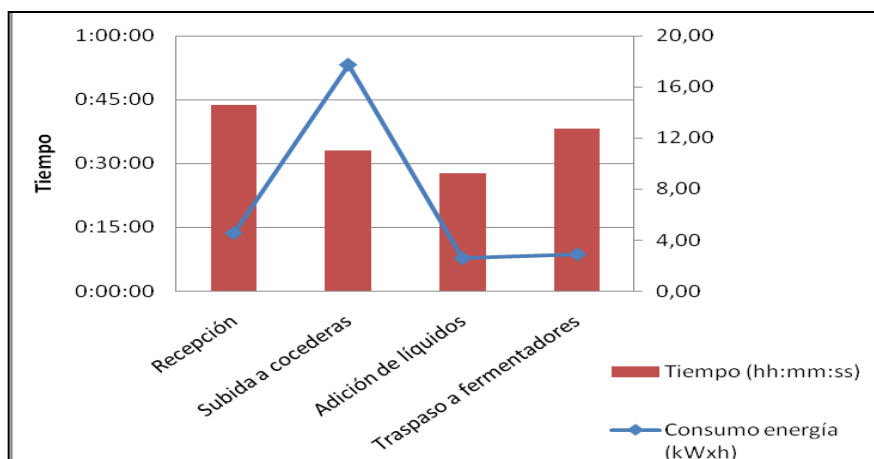
1,2 litros agua / kg aceituna



•**VERTIDOS:**

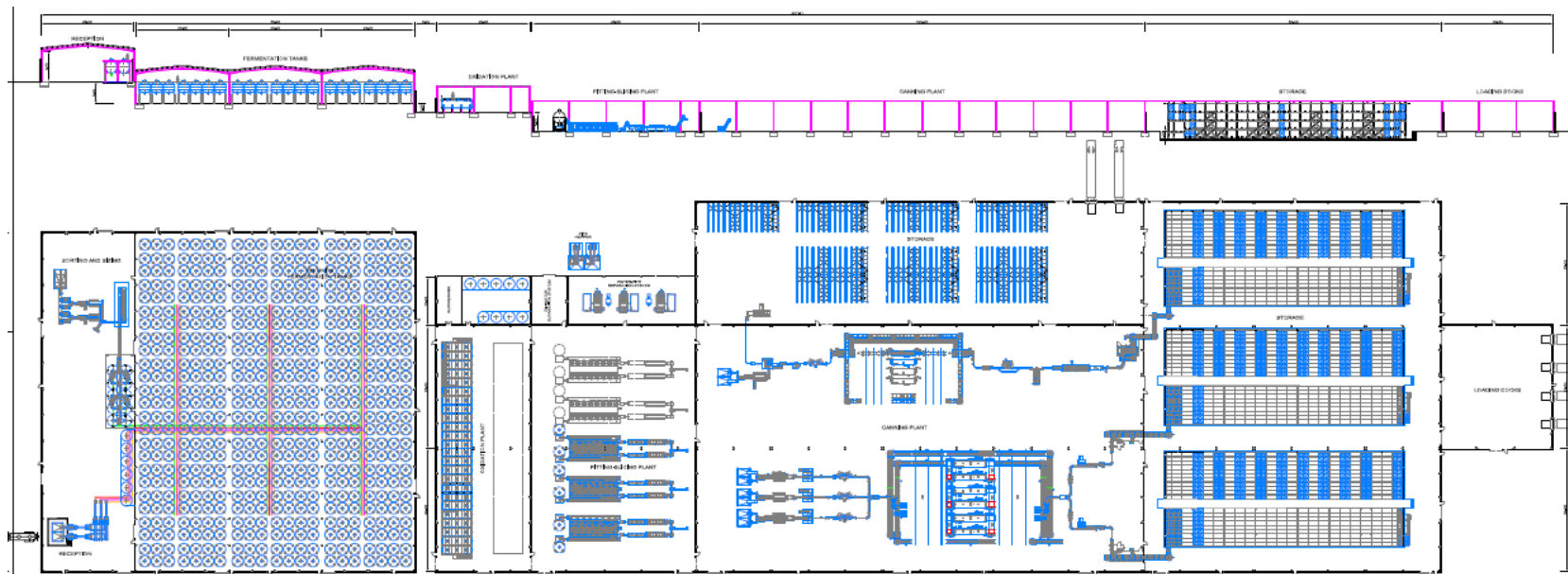
0,65 litros/kg aceituna

CARACTERIZACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS PARA OPTIMIZACIÓN DE LOS TIEMPOS Y RECURSOS “Lean Manufacturing”



Monitorización del proceso productivo para definir tiempos de personal y consumo de recursos energéticos

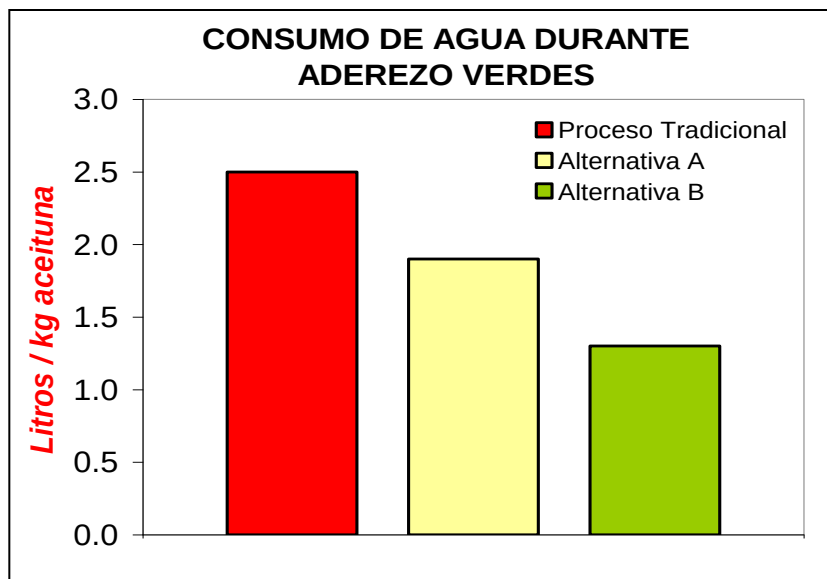
ASESORAMIENTO EN DISEÑO DE INSTALACIONES



Supervisamos el diseño de nuevas instalaciones y/o la modificación de las instalaciones industriales ya existentes, para optimizar procesos productivos.

Mejoras Medioambientales

REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS DE AGUA Y LA PRODUCCIÓN DE VERTIDOS DURANTE ELABORACIÓN DE ACEITUNAS VERDES



Modificamos el proceso productivo para alcanzar:

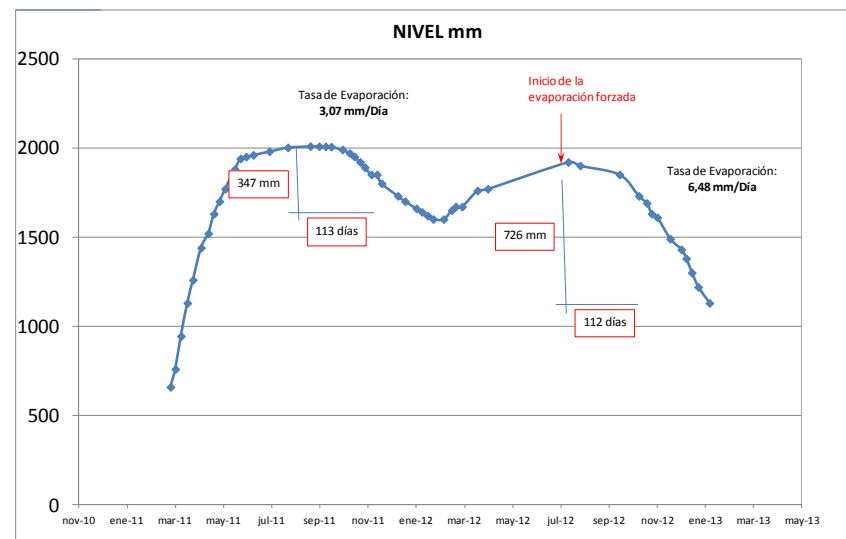
•**CONSUMOS:**

1,2 litros agua / kg aceituna

•**VERTIDOS:**

0,65 litros/kg aceituna

IMPLANTACIÓN DE MODIFICACIONES EN SISTEMAS DE EVAPORACION DE BALSAS PARA INCREMENTAR LA EFICIENCIA DE EVAPORACION



Modificamos el sistema de nebulización hasta duplicar la tasa natural de evaporación

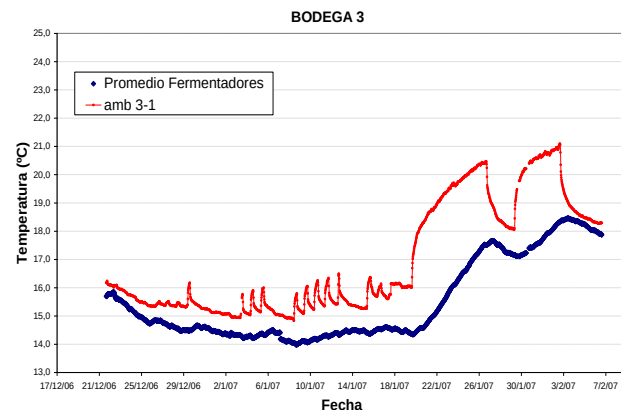
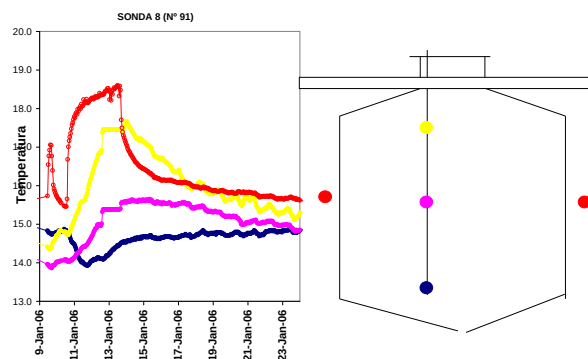
Proyectos de I+D+i

DESARROLLAMOS PROYECTOS I+D+i NACIONALES E INTERNACIONALES Y GESTIONAMOS LA SOLICITUD DE AYUDAS PUBLICAS PARA LA FINANCIACIÓN.



Acreditación UNE 166.002

PILOTAJE DE LOS PROCESOS DE ADEREZO Y FERMENTACIÓN DE ACEITUNA DE MESA (De 2005 a 2008)



Mediante control de temperatura del aire dentro de la bodega, se controla la velocidad de la fermentación

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS MEDIANTE EVAPORACIÓN TERMOSOLAR (Del 2008 al 2011)



$c+t=a^n$



NUEVOS SISTEMAS DE COSECHA MECÁNICA PARA ELABORACION DE ACEITUNAS VERDES ESTILO SEVILLANO (Del 2011 al 2013)



- Utilización de cosechadoras Side&Side.

VIRIDE: AUMENTO DE LA PRODUCCION Y LA CALIDAD DE LAS ACEITUNAS DE MESA Y MOLINO A TRAVES DE LA FERTILIZACION DIRIGIDA (Del 2011 al 2013)



- Modulación de la velocidad de maduración de aceitunas

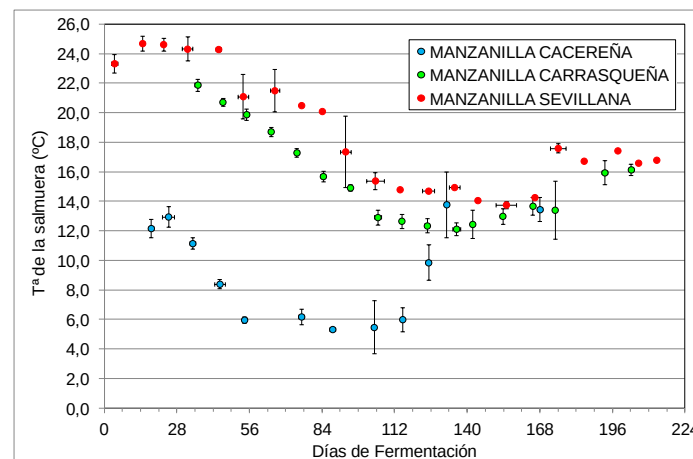
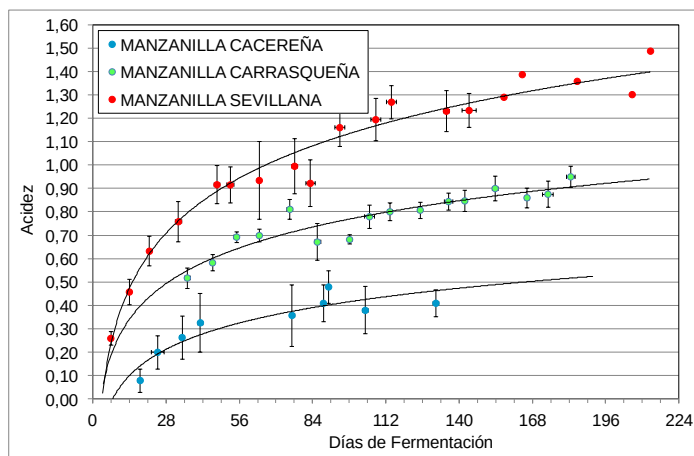
Desarrollo y transferencia de un nuevo proceso de elaboración y comercialización de aceitunas con bajo contenido de sodio como estrategia para agregar valor a las aceitunas producidas en la región de Atacama (Del 2012 al 2014)



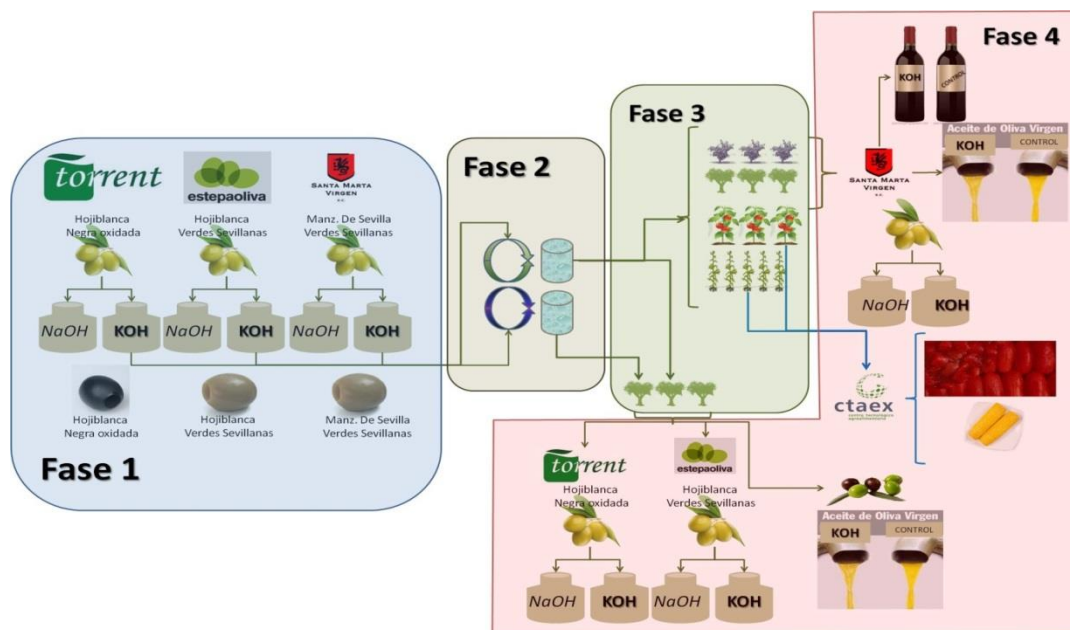
Adaptación e implementación de la técnica de ennegrecimiento de aceituna por oxidación alcalina "estilo californiano" para la introducción de la variedad peruana en el mercado internacional (Del 2012 al 2015)



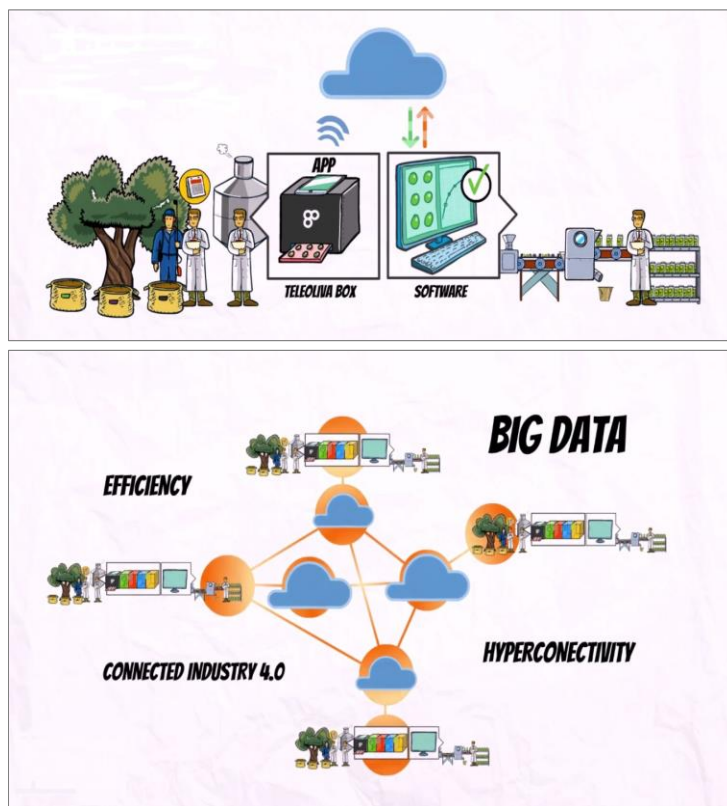
Mejora de la competitividad y calidad de la aceituna de mesa extremeña mediante el control de temperatura. Programa CO-INVESTIGA (Del 2014 al 2016)



Reducción de efluentes contaminantes y aprovechamiento de co-productos con propiedades fertilizantes, por la modificación de la lejía alcalina en el proceso de elaboración de aceituna de mesa” ENGLOBA ITC-20151221 (Del 2015 al 2018)

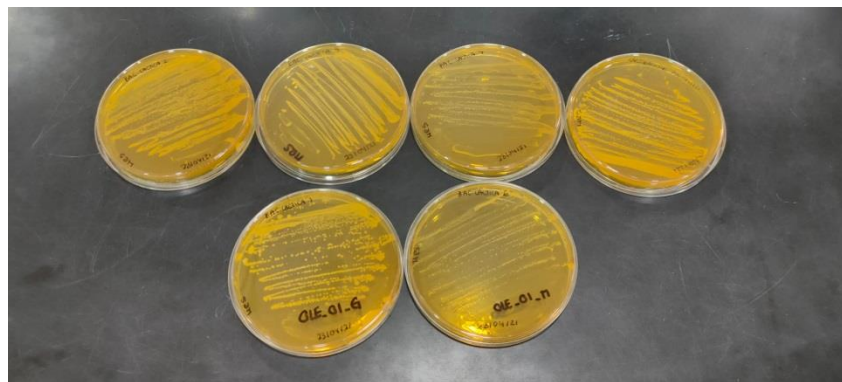


Grupo Operativo Supra-autonómico Sustainability Table Olive's World 4.0 (STOW 4.0). (Del 2018 al 2019)



NUEVOS SISTEMAS PRODUCTIVOS BASADOS EN EL CONTROL DE VARIABLES TÉRMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (OLEVA).

(Del 2021 al 2023)



Centro para el Desarrollo
Tecnológico Industrial



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE ECONOMÍA
Y COMPETITIVIDAD



Unión Europea
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

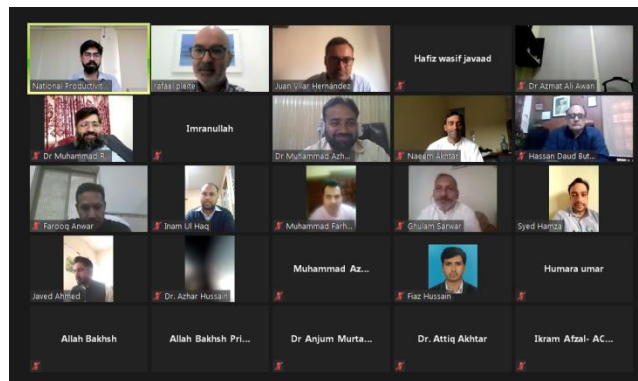
FEDER - ININTERCONECTA "Una manera de hacer Europa"



FRANCE
Olive

Capacitación empleados y jornadas de difusión.

CURSOS DE FORMACIÓN PARA EMPLEADOS



JORNADAS PROMOCIÓN ACEITUNA DE MESA



AGENCIA ANDALUZA DE
PROMOCIÓN EXTERIOR

*Jornadas de
Promoción Industria
Auxiliar del Olivar*

- Argentina
- Perú
- Chile
- Marruecos



*Jornadas de
Modernización del Olivar.
Meknes (Marruecos)*



*Feria de Industria Auxiliar
Olivar.
Catamarca (Argentina)*



*Panorama general del
Proceso de Innovación
en Andalucía.*



*Recuperación y puesta en
valor de aliños
tradicionales manzanilla
variedad morona*



Global Olive
consulting

Soluciones avanzadas
para el sector de la aceituna de mesa

Advanced solutions
for the table olive industry