

ACEITES DE ORUJO

EUROS/T. SEMANA 15/21 nov. '04 (Cierre día 10 noviembre) EUROS/T. SEMANA 22/28 nov. '04 (Cierre día 17 noviembre)

SEVILLA	ANDALUCIA	€/t.	€/t.	Pts/kg
	Refinable, base 10º	961/991	961/991	160/165
	Refinado, winterizado, a granel, sobre origen	1.322/1.328	1.310	218
BARCELONA	CATALUÑA			
	Refinado	1.358	1.358	226

ACEITES DE SEMILLAS

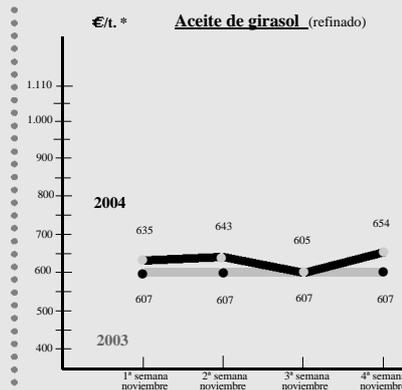
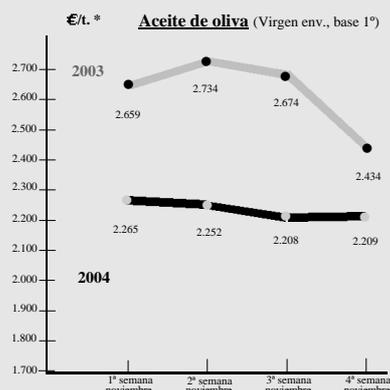
SEVILLA	ACEITE DE GIRASOL (Sobre origen a granel)			
	Crudo	588/595	588	98
	Refinado	649	643/649	107/108
	ACEITE DE SOJA (Sobre origen cisternas)			
	Crudo	594	585	97,34
	Refinado	646	637	105,99
	ACEITE DE SEMILLAS Refinado	649	643/649	107/108
BARCELONA	ACEITE DE GIRASOL Refinado	661	661	110
	ACEITE DE SOJA Refinado	s/c	s/c	s/c

OLEINAS Y ACIDOS GRASOS

Oleínas de aceite de girasol-soja	330	330	55
Oleínas de orujo	306/312	306/312	51/52
Acidos grasos de oliva (de refino físico)	373	373	62

(Estos precios se entienden sin envase sobre fábrica).

Evolución mensual de los precios



(* Media ponderada a nivel nacional).

MERCACEI
¡INDISPENSABLE!

ACEITES Y GRASAS INDUSTRIALES

		EUROS/T. SEMANA	EUROS/T. SEMANA	
		15/21 nov. '04	22/28 nov. '04	
		(Cierre día 10 noviembre)	(Cierre día 17 noviembre)	
		€/t.	€/t.	Pts/Kg
MADRID	SEBO FUNDIDO	410	410	68,22
BARCELONA	SEBO FUNDIDO	400	400	66,55
	SEBO FUNDIDO, Extra-fancy	425	420	69,88
	SEBO FUNDIDO, Fancy	415	410	68,22
	GRASA 3/5° (origen)	380/390	380/390	63,23/64,89
	GRASA ANIMAL 10/12°	s/c	s/c	s/c
	MANTECA DE CERDO	480	480	79,87
	ACEITE DE COCO	650	650	108,15
	ACEITE DE LINAZA	1.005	1.010	168,05
	ACEITE DE MADERA	2.265	2.268	377,36
	ACEITE DE RICINO	1.105	1.100	183,02
	ACEITE DE PATA DE BUEY	785	780	129,78
	ACEITE DE PESCADO, tipo hígado de bacalao	775	770	128,12
	ACEITE DE PESCADO oscuro	640	630	104,82
	ACEITE DE SARDINAS crudo	765	750	124,79
	ACEITE DE SARDINAS neutro	780	780	129,78
	GLICERINA BIDEUTILADA	750	750	124,79

Características de los aceites y las grasas industriales

SEBOS FUNDIDOS nacionales son: Título 42/43° C, 3% acidez, a granel (sobre Madrid y Cataluña).
 SEBOS FUNDIDOS de importación USA: Fancy y Extra-fancy, a granel, sobre Barcelona.
 GRASA ANIMAL: 10/12° de acidez, color FAC 34/36 título 39° C°; humedad e impurezas, 2% base, sobre camión muelle Barcelona.
 MANTECA DE CERDO: acidez 1%, color FAC 1/3, a granel.
 ACEITE DE COCO: Características normales, acidez base 3%, sobre Barcelona.
 ACEITE DE LINAZA refinado: 0,5° de acidez. Color Gardner 2. 4 max. Índice de yodo 182 mínimo.
 ACEITE DE MADERA: sobre Barcelona.
 ACEITE DE RICINO: calidad n°1, índice de yodo 80/90. Color Gardner 2/3. Sobre Barcelona.
 ACEITE DE PATA DE BUEY: incongelable, punto de enturbamiento 2/3°C, sobre Barcelona.
 ACEITE DE PESCADO, tipo hígado de bacalao: índice de yodo 150/160, acidez 2%, color Gardner 7/9, sobre Vigo, envase aparte.
 ACEITE DE PESCADO color oscuro: Acidez 5% / 10%, sobre Barcelona.
 ACEITE DE SARDINA crudo: color anaranjado, índice de yodo 175 mínimo, acidez 5%, sobre Vigo, a granel.
 ACEITE DE SARDINA neutro: índice de yodo 170/180, color amarillo, sobre camión Barcelona.
 GLICERINA DESTILADA: 98% glicerol, en cisternas.
 GLICERINA BIDEUTILADA: 31 grados, Bé. 99,5% de glicerol, blanca, sobre camión Barcelona.

ROSA GARRIDO CANCIO

(Sucesora de Martín Garrido Garrido)

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO ESPECIALIZADO EN ACEITES

C/ Correa Weglison, 1 - 4°
23003 JAÉN
E-mail: rosagarrido@lobaton.com

Tfnos.: 953 24 40 66
Fax: 953 24 15 41
Móvil: 607 119 424

MERCADO INTERNACIONAL

EUROS/KG. SEMANA ANTERIOR 15/21 nov. '04 (Cierre día 10 noviembre)
EUROS/KG. SEMANA 22/28 nov. '04 (Cierre día 17 noviembre)

ITALIA

ACEITE DE OLIVA virgen extra	2,85/2,90	2,95/3,00
ACEITE DE OLIVA refinado	2,36/2,38	2,32/2,34
ACEITE DE ORUJO refinado	1,39/1,40	1,39/1,40
ACEITE DE CACAHUETE refinado	1,14/1,15	1,14/1,15
ACEITE DE GIRASOL refinado	0,68/0,70	0,67/0,69
ACEITE DE MAIZ refinado	0,75/0,76	0,75/0,76
ACEITE DE SOJA refinado	0,62/0,64	0,62/0,63

(Precios por cisternas completas, pago contado, excluidos portes e IVA en la C. Comercio de Imperia)

DOLAR/T. SEMANA 15/21 nov. '04 (Cierre día 10 noviembre)
DOLAR/T. SEMANA 22/28 nov. '04 (Cierre día 17 noviembre)

ROTTERDAM

ACEITE DE COLZA crudo, fob.Holanda	522	535
ACEITE DE GIRASOL crudo, extanque	720	720
ACEITE DE PALMISTE, a granel, cif	660	670
ACEITE DE PESCADO, bidones, extanque	730	s/c
ACEITE DE RICINO, número 1, a granel	1.125	1.120
ACEITE DE LINAZA, a granel	s/c	s/c

DOLAR/T. larga SEMANA ANTERIOR 15/21 nov. '04 (Cierre día 10 noviembre)
DOLAR/T. larga SEMANA 22/28 nov. '04 (Cierre día 17 noviembre)

COPRA, de Filipinas, a granel, cif.	450	450
ACEITE DE COCO, a granel	665	665
ACEITE DE PALMA, a granel, cif.	425	437,50

DOLAR/T. SEMANA ANTERIOR 15/21 nov. '04 (Cierre día 10 noviembre)
DOLAR/T. SEMANA 22/28 nov. '04 (Cierre día 17 noviembre)

PUERTO EUROPEO

ACEITE DE SOJA crudo, a granel, cif	435	455
HABAS DE SOJA, a granel, cif	208	218
ACEITE DE TUNG, cif	2.400	2.700

PUERTO ESPAÑOL

SEBO FANCY, a granel, costo y flete Barcelona	410	400
ACEITE DE CACAHUETE, crudo, a granel	s/c	s/c

PRECIOS DEL SEGURO DE CAMBIO (17 de noviembre de 2004)

	1 mes		2 meses		3 meses		4 meses	
Corona noruega	8,0914	8,0961	8,0894	8,0937	8,0923	8,0963	8,0814	8,0840
Dólar canadiense.....	1,5482	1,5490	1,5495	1,5504	1,5498	1,5507	1,5529	1,5540
Dólar EE.UU.	1,2982	1,2989	1,2983	1,2990	1,2986	1,2993	1,3001	1,3000
Franco suizo	1,5217	1,5218	1,5200	1,5200	1,5182	1,5183	1,5137	1,5130
Libra esterlina	0,7012	0,7016	0,7026	0,7030	0,7026	0,7030	0,7086	0,7090
Yen japonés	136,40	136,47	136,16	136,22	135,90	135,97	135,18	135,19

Euro

Peseta	166,386
Lira italiana	1.936,270
Escudo portugués	200,482
Dracma griega	340,750
Florín	2,204
Dólar	1,297
Dólar Canadá.....	1,550
Yen japonés.	136,640
Corona Sueca	8,963
Corona Checa	31,395
Libra Esterlina	0,700
Franco Suizo.....	1,524

Convocatoria de becas para prácticas en almazaras

El Patronato de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva ha convocado unas becas de prácticas en almazaras, en el marco del plan anual de actuación de la Fundación en materia de formación, investigación y desarrollo.

Estas becas tienen como objetivo poner en contacto a los futuros profesionales del sector con la tecnología y gestión de las industrias oleícolas. Bajo la dirección de la empresa y la coordinación de la Fundación, los alumnos realizarán trabajos de carácter técnico o económico relacionados con la gestión durante el período de estancia en la almazara.

La convocatoria va dirigida a alumnos matriculados en el último curso o que hayan finalizado estudios universitarios de grado medio o superior durante el presente año, en alguna de las siguientes carreras: Ingenieros Agrónomos, Ingenieros Técnicos Agrícolas, CC. Químicas, CC. Biológicas, CC. Económicas, CC. Empresariales, I. Química, I.T. Química, CC. y Tecnología de los Alimentos, Farmacia, I.T. Informática, I.T. Telemática, I.S. Informática, Título propio en Olivicultura y Elaiotecnica o CC. Ambientales.

La dotación económica de las becas es de 700 euros brutos, aportados por la Fundación del Olivar, y el periodo de prácticas es de 2 meses (diciembre y enero). La duración mínima de las prácticas será de 30 horas semanales, distribuidas a criterio de la dirección de la empresa. Se han convocado 20 plazas.

Las solicitudes deben ir dirigidas a la Fundación para la Promoción y Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva, cuyos datos se exponen más abajo, hasta el día 30 de noviembre de 2004. A la solicitud deberá acompañarla la siguiente documentación: certificado de estar matriculado en último curso de carrera o de finalización de estudios; expediente académico y fotocopia D.N.I.; curriculum vitae; indicación de la almazara a la que desea incorporarse; y fecha de comienzo y finalización de la estancia en la almazara.

Más información:

Fundación para la Promoción y Desarrollo del Olivar y del Aceite
Paseo de la Estación, 25, 6ª planta
23008 - Jaén
Tel.: 953 274 976
Fax: 953 276 219
www.oliva.net
adm@oliva.net

Un estudio médico busca confirmar que el consumo de aceite de oliva reduce el riesgo cardiovascular

Medio millar de médicos adscritos a centros sanitarios de toda España controlarán la dieta aconsejada a 12.000 voluntarios para confirmar que, tal como dicen varios estudios, el consumo de aceite de oliva reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares. El proyecto es uno de los más ambiciosos de cuantos se han realizado en el ámbito clínico-nutricional y su desarrollo abarcará cinco años. El experimento es consecuencia de un ensayo previo con 625 personas que, según las primeras conclusiones, ratifica las virtudes del zumo de la aceituna en el sistema circulatorio.

Los participantes en el programa han sido elegidos por pertenecer a grupos de alto riesgo vascular: diabéticos, fumadores, obesos, hipertensos y personas que sufren colesterol alto o tienen familiares afectados por dolencias cardiacas. Todos ellos han sido repartidos en tres grupos.

El primero de ellos deberá seguir una dieta establecida por los médicos; el segundo recibirá un aporte extraordinario de frutos secos, mientras que el tercer colectivo verá enriquecida su alimentación con aceite de oliva. "El objetivo de esta diferenciación es comprobar cómo evolucionan sus

variables sanitarias desde el momento en que entraron a participar en el programa", según ha explicado Ramón Struch, director del plan Predimed (Prevención de la Dieta Mediterránea). Los profesionales prestarán atención continuada a los grupos que reciben aportes alimentarios concretos, ya que resulta imprescindible "controlar su evolución y conseguir que se sientan motivados", ha añadido Struch.

Según los primeros datos, recogidos después de tres meses de tratamiento con 625 pacientes, aquellos que consumieron aceite como suplemento mostraban un significativo descenso de la tensión arterial. Por este mismo motivo, los artífices del proyecto no descartan que éste "dure menos de cinco años" si antes se demuestran claramente los beneficios de este producto.

Los efectos beneficiosos del aceite de oliva se encuentran recogidos en la llamada "Declaración de Jaén", documento elaborado en octubre durante el Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud por un prestigioso colectivo de científicos que concluyeron que el producto propicia "un envejecimiento saludable y aumenta la longevidad" (ver *Mercacei Semanal* n° 469).



ASEMESA, ASAJA y CCAE inscriben la Interprofesional de la Aceituna de Mesa

Las organizaciones ASEMESA, ASAJA y CCAE han inscrito en el registro del Ministerio del Interior la nueva Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, que tendrá su domicilio en Sevilla (calle Mesón del Moro, 1). El siguiente paso es la presentación de la solicitud de reconocimiento ante el Ministerio de Agricultura.

En un comunicado, las tres organizaciones han informado de cuáles serán los objetivos de la Interprofesional de la Aceituna de Mesa:

- a) Promocionar y difundir el conocimiento de la producción de aceituna de mesa.
- b) Llevar a cabo actuaciones que permitan un mejor conocimiento, una mayor eficacia y una mayor transparencia de los mercados.

- c) Mejorar la calidad de los productos y de todos los procesos que intervienen en la cadena agroalimentaria de la aceituna de mesa, efectuando el seguimiento desde la fase de producción hasta su llegada al consumidor final.
- d) Promover programas de investigación y desarrollo que impulsen los procesos de innovación del sector.
- e) Promover actuaciones que faciliten una información adecuada a los consumidores.
- f) Realizar actuaciones que tengan por objeto una mejor defensa del medio ambiente.
- g) Desarrollar acciones que permitan una permanente adaptación de la producción a las demandas del mercado.
- h) Elaboración de contratos tipo, compatibles con la normativa comunitaria.