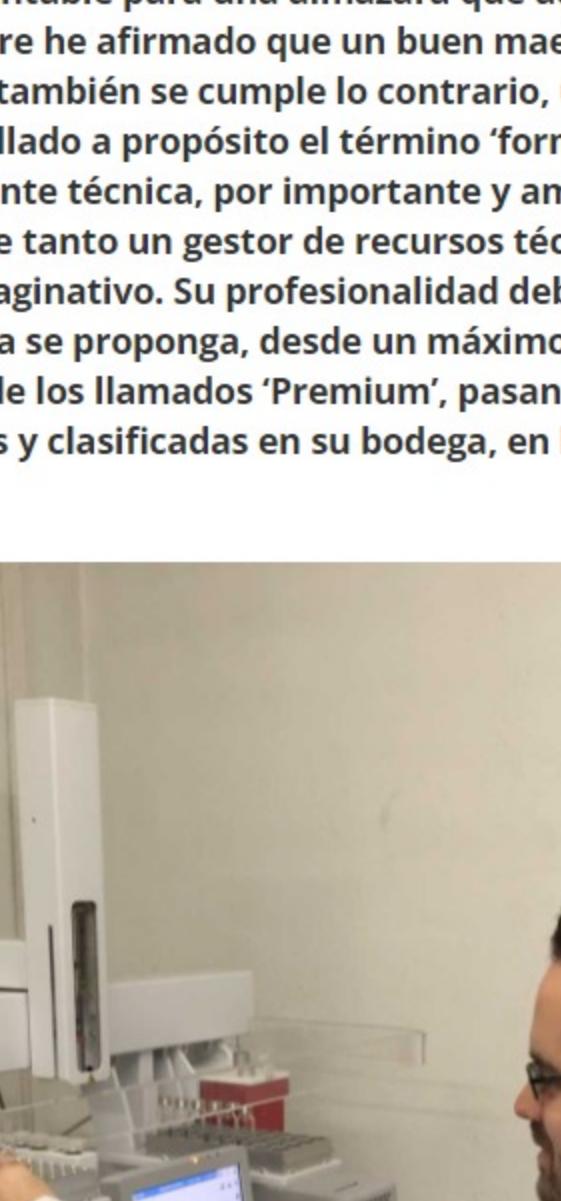


ACEITE / ALMAZARAS

ACEITE / ALMAZARAS ACTUALIDAD OPINIÓN PRODUCTOS TECNOLOGÍA ENTIDADES REVISTAS

PATROCINADO POR:



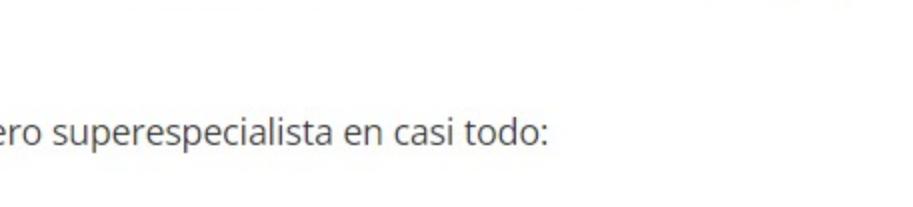
La extracción convertida en arte.

www.centrifugacionalemana.com

centrifugación alemana

Maestros de almazaras: una fuente de ingresos y valor añadido para la almazara

Juan Antonio Tello, Laboratorios J.A. Tello 23/11/2015



No hay una inversión más rentable para una almazara que aquella que mejore la 'formación' del maestro de almazara. Siempre he afirmado que un buen maestro hace 'buena' la peor de las almazaras, y, por desgracia, también se cumple lo contrario, un mal maestro hace mala la mejor de las almazaras. He entrecerrado a propósito el término 'formación', porque considero que ésta no debe abarcar sólo la puramente técnica, por importante y amplia que sea, ya que el Maestro de almazara debe ser realmente tanto un gestor de recursos técnicos, humanos y económicos, como un profesional creativo e imaginativo. Su profesionalidad deberá permitirle conseguir eficazmente los objetivos que su almazara se proponga, desde un máximo rendimiento industrial, hasta un aceite de oliva virgen extra de los llamados 'Premium', pasando por toda una gama de calidades perfectamente diferenciadas y clasificadas en su bodega, en la que incluso pueden estar aceites de diferentes variedades.



Formación técnica

Es tan amplia que estamos ante un verdadero superespecialista en casi todo:

Formación mecánica en general

Actúa en primera instancia frente a cualquier imprevisto, desde un problema eléctrico, mecánico, de fontanería, etc. Es como un médico de urgencias que tiene que estar preparado para atender cualquier tipo de accidente que pudiera presentarse, y a continuación será ya un especialista en su materia, es decir, por seguir con el similitud, un médico de urgencias que además es cardiólogo. Yo diría, un superespecialista'. ¿Qué mayor seguridad para una almazara que la de contar con un profesional con este perfil, ¿y cuánto beneficio económico le puede aportar? ¿Creén, por tanto, que ya sólo con esto no merece la pena invertir lo necesario en su formación?

Su carácter creativo debe permitirle actuar sólo allí donde su profesionalidad se lo permite, sino también coordinar y supervisar cualquier reforma que pueda darse en su almazara, ya que sólo su proyección de futuro le permitirá imaginar la eficacia de esas transformaciones.

Formación mecánica oleícola

Siempre se le van a pedir explicaciones sobre el rendimiento industrial de la almazara, es decir, agotamientos de orujos, kilos de aceituna moliturada, litros de aceite en bodega, calidad de los aceites obtenidos, etc. Sus amplios conocimientos respecto al proceso industrial general de la almazara, y los específicos de la maquinaria con la que cuente, tienen que ser lo suficientemente amplios como para responsabilizarse de los resultados finales.

La complejidad técnica de los procesos industriales en los que se basa actualmente la obtención de nuestros aceites de oliva de bastante alta, y abarca una gama muy variada de procesos: recepción, limpieza, lavado, molienda, batido, centrifugación, decantación, etc., cuyo conocimiento específico y eficaz es por sí solo un objetivo solo al alcance de unos pocos.

A estos procesos primarios, se le están añadiendo cada vez más otros que inicialmente son para ellos herramientas de ayuda, pero que los obligan a ampliar su formación específica, como por ejemplo la informática, con todo lo que de gestión de datos y control de los procesos aporta. Y hay quien puede pensar que un buen sistema de autocontrol, o mejor que sea, pueda permitirle prescindir del Maestro: nada de esto funciona sin su plena aceptación, en primer lugar, y sin su posterior plena integración. Repito lo dicho inicialmente, la peor de las almazaras la hace buena un buen Maestro, y la mejor de ellas, con el más sofisticado programa de gestión y autocontrol, es un desastre en manos de un mal Maestro, o en ausencia de éste.

Formación en calidad de los aceites

Es un aspecto también fundamental, ya que debe saber perfectamente qué situaciones son las que ponen en peligro la calidad de los aceites obtenidos, y cómo puede gestionarlos. Desde la calidad de la aceituna que está molturando hasta la correcta clasificación de la bodega por calidades son un cúmulo de conocimientos técnicos fundamentales para su labor, y aunque aquí cuente siempre con la proximidad y ayuda del laboratorio, de nuevo su formación específica en estos aspectos, junto a su imaginación y creatividad, son las mejores garantías de éxito para la almazara.

La apuesta por la calidad no es ya una opción, sino una apuesta segura de futuro, eso sí, sin obsesionarnos por ella, porque de nuevo aquí nuestro Maestro será el que nos pueda evidenciar nuestras posibilidades de obtención de aceites de calidad.



Equipo de Laboratorios Tello.

El conocimiento suficiente de la relación entre los parámetros de calidad y las partes del proceso productivo de una almazara será lo único que les permitan una adecuada gestión de todas las variables que le posibiliten conseguir el objetivo marcado. De nuevo aquí estamos: ante una exigente formación, y cada vez más compleja, por las mayores exigencias en calidad y en seguridad alimentaria por parte del consumidor. Ya no sólo hablamos de la clásica aceidé, o de los peróxidos y los Ks, sino que nos enfrentamos a verdaderos retos técnicos como por ejemplo son los ésteres etílicos, o otros de enorme complejidad como los multiresiduos y contaminantes de todo tipo, cuyo conocimiento y gestión serán exigencias cada vez más complejas de manejar.

Queremos ofrecer al mundo en general el mejor aceite vegetal comestible, y no sólo por sus grandes propiedades organolépticas sino por los interesantísimos beneficios para nuestra salud que su consumo nos aporta. Todo esto no basta sólo con contarla, sino que, y es lo más importante, hay que demostrarlo. Pues bien, todo este proceso empieza desde que nuestro Maestro mira el primer porte de aceituna que entra en su almazara, porque es quien los vive' minuto a minuto.

Formación en recursos económicos

Deber ser un eficaz gestor de recursos económicos, por los muchos beneficios que su buena gestión al respecto puede reportar, unos en conceptos de ahorros y otros por su profesional elección de aquellos elementos mecánicos que conforman una almazara. Si como responsables de una almazara hemos acertado en la elección de nuestro Maestro, lo hemos hecho adecuadamente, nos demuestra campaña tras campaña, su profesionalidad, ¿cómo luego va a entrar a formar parte importante en las elecciones de las diferentes maquinarias de molturación? Su opinión debería permitirle participar con la máxima consideración en todos los asuntos y decisiones técnicas y, por supuesto, equilibrada posteriormente con los argumentos económicos de sus directivos. Pero en ningún caso debe ignorarse su participación o minimizarse sus opciones, toda vez que luego le vamos a hacer primer responsable de los resultados industriales.

Sin duda que la partida de gastos de molturación y personal de una almazara es la más importante de su presupuesto y no hay persona que la viva más intensamente cada minuto de cada día del año que el Maestro de la almazara. Imaginad si una adecuada formación en gestión económica no posibilitaría un excelente resultado final económico de la almazara. Es tan vital su intervención en estos aspectos y a la vez, y por desgracia, el escaso protagonismo que aquí se le da, que si algo caracteriza a una buena almazara es el compromiso personal y profesional de su Maestro en estos controles. Desde el personal de patío, el de producción, pasando por los gastos variables de luz y agua, de mantenimiento y hasta todos los productos auxiliares necesarios en el proceso, deberían estar gestionados por nuestro Maestro, o en ausencia, porque es quien los vive' minuto a minuto.

Formación básica en recursos humanos

Es también un gestor de recursos humanos, y ¡qué formación tan menospreciada! Nuestro Maestro es la pieza fundamental en el correcto funcionamiento y coordinación de todo el equipo humano técnico de la almazara, sin el cual nada es posible. Debe conocer suficientemente las normativas que afectan a la correcta gestión de ese grupo de trabajadores, desde las puramente laborales a las organizativas, y sin duda rozando las elementales pautas de comportamiento psicológico de cada uno de ellos. Debe ser capaz de sacar lo mejor de cada colaborador que lo rodea, de sus socios y de sus directivos. En definitiva, debe saber aunar los intereses y habilidades de todos hacia el fin último de lograr el mejor resultado para su almazara, y este óptimo resultado es él uno de los que mejor sabe definirlo porque es quien mejor conoce las limitaciones técnicas y humanas con las que cuenta. Por tanto, se convierte en un importantísimo gestor de oportunidades de mejora también en estos aspectos.



Equipo de Laboratorios Tello.

Por último, no quiero acabar este artículo sin señalar lo importante que es para conseguir la adecuada formación de nuestros Maestros la existencia y la pertenencia a grupos de profesionales como AEMODA. Se convierten en verdaderos centros formativos para nuestros Maestros de almazara, y en donde posiblemente mejor se puedan impregnar no ya sólo de oportunidades de mejoras técnicas, sino también de aquellas que pudieran parecernos algo más inalcanzables en un principio, como las humanas y las económicas.

El apoyo por parte de los directivos de las almazaras para que su Maestro pertenezca y se integre en estos grupos es sin ninguna duda una de las mejores opciones formativas que les pueden ofrecer.

EMPRESAS O ENTIDADES RELACIONADAS

Laboratorio Juan Antonio Tello, S.L.

Solicitar información

Ver stand virtual

Suscríbase a nuestra Newsletter - Ver ejemplo

Escriba su e-mail

Suscríbete gratis

 Marcar todos Autorizo el envío de newsletters y avisos informativos personalizados de interempresas.net Autorizo el envío de comunicaciones de terceros vía interempresas.net He leído y acepto el Aviso Legal y la Política de Protección de Datos

Anuncio Romero Verde

Anuncio

Y.M. Packaging Group

Anuncio

Ooni Pizza Ovens

Anuncio Aeroceamaras

Anuncio

Feria de Franquicias

Anuncio

Framery Soundproof Booths

Anuncio

Anuncio

Alimentaria

Anuncio

Folia 2022: VideoEntrevista a Sergio Fernández, Director de Marketing de Alfa Laval para el Sur de Europa

Especial mención merece la implicación y participación en esta edición del Centro de Interpretación 'Olivar y Aceite'.

Institución referente en la promoción del aceite de oliva ubicado en la ciudad de Úbeda.

Reconocimientos AEMODA 2022

El Congreso servirá como siempre para que la Asociación de Maestros y Operarios de Almazara realice sus reconocimientos anuales a la labor y trayectoria de maestros y operarios de toda España.

En esta ocasión también se realizará una donación económica por cada asistente a la Asociación Española Contra el Cáncer (AEC).

El olivar y la producción de calidad van unidos

Las sesiones vespertinas del Congreso están dedicadas a la 'Influencia de las técnicas del cultivo en la calidad del aceite de oliva'. Parece que olivo y almazara son dos mundos diferentes, pero en realidad no es así. Gran parte de lo ocurrido en la ejecución de una almazara tiene una influencia directa en la calidad de los aceites.

El investigador Víctorino Vega, Técnico Especialista en Olivicultura del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, es el encargado de moderar una ponencia en la que desgranará como un correcto manejo de las enfermedades, el riego y la fertilitación afecta directamente en como llega la aceituna a la almazara, y por lo tanto, en la calidad del aceite que se puede extraer con ella.

Alfonso Montaño, Responsable del Proyecto I+D+i del Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAE) y Miguel Ángel Miquel, Director de Producción de Molino del Genil, Heredade do Sobrado y asesor de Olisur (Chile), serán los encargados de complementar con su conocimiento la última mesa del día.

Por ello, tras la crisis sanitaria, el Centro de Interpretación recupera su actividad prácticamente al 100%, y lo hace impulsando talleres y cursos de cata así como una nueva edición del Club de Cata 'Olivar y Aceite', además de retomar las jornadas Virgen Extra, que se celebran cada dos años, y que la pandemia impidió.

Las principales autoridades de Úbeda y de la provincia de Jaén serán los encargados de abrir la cuarta edición del Congreso de Maestros y Operarios de Almazara. Por primera vez la ciudad Patrimonio de la Humanidad acoge este evento que ofrece lo último en innovación sobre los procesos en los que intervienen directamente los elaboradores de aceite de oliva.

Formación en recursos económicos

Deber ser un eficaz gestor de recursos económicos, por los muchos beneficios que su buena gestión al respecto puede reportar, unos en conceptos de ahorros y otros por su profesional elección de aquellos elementos mecánicos que conforman una almazara. Si como responsables de una almazara hemos acertado en la elección de nuestro Maestro, lo hemos hecho adecuadamente, nos demuestra campaña tras campaña, su profesionalidad, ¿cómo luego va a entrar a formar parte importante en las elecciones de las diferentes maquinarias de molturación? Su opinión debería permitirle participar con la máxima consideración en todos los asuntos y decisiones técnicas y, por supuesto, equilibrada posteriormente con los argumentos económicos de sus directivos. Pero en ningún caso debe ignorarse su participación o minimizarse sus opciones, toda vez que luego le vamos a hacer primer responsable de los resultados industriales.

Sin duda que la partida de gastos de molturación y personal de una almazara es la más importante de su presupuesto y no hay persona que la viva más intensamente cada minuto de cada día del año que el Maestro de la almazara. Imaginad si una adecuada formación en gestión económica no posibilitaría un excelente resultado final económico de la almazara. Es tan vital su intervención en estos aspectos y a la vez, y por desgracia, el escaso protagonismo que aquí se le da, que si algo caracteriza a una buena almazara es el compromiso personal y profesional de su Maestro en estos controles. Desde el personal de patío, el de producción, pasando por los gastos variables de luz y agua, de mantenimiento y hasta todos los productos auxiliares necesarios en el proceso, deberían estar gestionados por nuestro Maestro, o en ausencia, porque es quien los vive' minuto a minuto.

Formación básica en recursos humanos

Es también un gestor de recursos humanos, y ¡qué formación tan menospreciada! Nuestro Maestro es la pieza fundamental en el correcto funcionamiento y coordinación de todo el equipo humano técnico de la almazara, sin el cual nada es posible. Debe conocer suficientemente las normativas que afectan a la correcta gestión de ese grupo de trabajadores, desde las puramente laborales a las organizativas, y sin duda rozando las elementales pautas de comportamiento psicológico de cada uno de ellos. Debe ser capaz de sacar lo mejor de cada colaborador que lo rodea, de sus socios y de sus directivos. En definitiva, debe saber aunar los intereses y habilidades de todos hacia el fin último de lograr el mejor resultado para su almazara, y este óptimo resultado es él uno de los que mejor sabe definirlo porque es quien mejor conoce las limitaciones técnicas y humanas con las que cuenta. Por tanto, se convierte en un importantísimo gestor de oportunidades de mejora también en estos aspectos.

En esta ocasión, el Congreso no podrá dejar de indagar en las nuevas normativas que están afectando a la producción del aceite de oliva, y en consecuencia en la labor que el maestro y operario ejerce en la almazara. Macarena Sánchez del Águila, gerente de Almazaras Federadas de España, coordinará una mesa en la que presentará las implicaciones actuales y futuras, entre otras, de la nueva norma de calidad del aceite, de la ley de la cadena alimentaria, diferentes normas sanitarias y/o de la organización de productores.

La mesa cuenta con la presencia, entre otros, de José Miguel Herrero, Director General de Industrias Alimentarias, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y Higinio Castellano, presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén.

Objetivo de esta ponencia es que los maestros y operarios asistentes, tanto presencialmente como a nivel online, puedan resolver todas sus dudas con los principales conocedores en la materia.

Reconocimientos AEMODA 2022

El Congreso servirá como siempre para que la Asociación de Maestros y Operarios de Almazara realice sus reconocimientos anuales a la labor y trayectoria de maestros y operarios de toda España.

En esta ocasión también se realizará una donación económica por cada asistente a la Asociación Española Contra el Cáncer (AEC).

El olivar y la producción de calidad van unidos

Las nuevas normativas y su importancia en el día a día de maestro y operario

En esta ocasión, el Congreso no podrá dejar de indagar en las nuevas normas que están afectando a la producción del aceite de oliva, y en consecuencia en la labor que el maestro y operario ejerce en la almazara. Macarena Sánchez del Águila, gerente de Almazaras Federadas de España, coordinará una mesa en la que presentará las implicaciones actuales y futuras, entre otras, de la nueva norma de calidad del aceite, de la ley de la cadena alimentaria, diferentes normas sanitarias y/o de la organización de productores.

La mesa cuenta con la presencia, entre otros, de José Miguel Herrero, Director General de Industrias Alimentarias, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y Higinio Castellano, presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén.

Objetivo de esta ponencia es que los maestros y operarios asistentes, tanto presencialmente como a nivel online, puedan resolver todas sus dudas con los principales conocedores en la materia.

Reconocimientos AEMODA 2022

El Congreso servirá como siempre para que la Asociación de Maestros y Operarios de Almazara realice sus reconocimientos anuales a la labor y trayectoria de maestros y operarios de toda España.

En esta ocasión también se realizará una donación económica por cada asistente a la Asociación Española Contra el Cáncer (AEC).

El olivar y la producción de calidad van unidos

Las nuevas normativas y su importancia en