

EMPRESAS



La puesta en funcionamiento de la nueva almazara esta campaña ha supuesto la automatización de casi todo el trabajo

Redacción

La presente campaña de recogida de la aceituna ha servido para cerrar el círculo de modernización que, hace unas cuantas ya, inició con buen criterio la Cooperativa 'Nuestra Señora del Carmen'. Afincada en Almodóvar del Campo desde décadas, la sociedad da cobertura a una gran parte de los agricultores del Valle de Alcudia, extendiendo también su ámbito de actuación a otros municipios del norte.

Tal y como apunta el presidente del Consejo Rector, Jesús Ángel Fernández, ha sido "la evolución del tiempo y del mercado" la que llevó a iniciar una etapa de puesta al día. Y no sólo se ha traducido en la recepción y transformación de productos como la uva, la aceituna o los cereales, sino que ha introducido tímidamente a la Cooperativa en el comercio minorista, sentando así las bases desde las que aprender y tomar fuerza para hacerse dueña de la riqueza intrínseca a los productos que procesa.

Almazara

Yendo por partes y comenzando por la cercanía en el tiempo, ha sido la sección de almazara la última en dar el paso a la automatización prácticamente integral de toda la línea productiva, con el acero inoxidable como denominador común. La zona de recepción del fruto del olivo, la molturación y el almacenamiento de los aceites resultantes se ha cambiado en su integridad, incorporándose una envasadora automática, en sustitución del procedimiento manual que se venía utilizando hasta ahora.

Todo ello se realizó en los meses previos al inicio de campaña, aprovechando también para aumentar la capacidad de almacenamiento en 400.000 kilos de aceite e incorporando dos nuevas batidoras con los decantes correspondientes, "con lo que a diario existe una capacidad de molturación de 400.000 kilos de aceituna", refiere Fernández. De tal forma que, "cuando no vamos forzados podemos reparar los orujos para

La Cooperativa 'Virgen del Carmen' completa el plan de modernización en todos sus procesos



extraerles aceites y dejarlos más secos". Gracias a ello se logra un doble rendimiento en donde antes se perdía. Por un lado, se trabaja en la obtención del denominado aceite de repaso, "que tiene un precio inferior y cubre una pequeña demanda en el mercado que así lo está pidiendo, en especial las grandes refinerías". Y por otro lado, se da más calidad al

hueso de la aceituna, que queda más seco de cara a su transformación en combustible para calderas de calefacción.

En cuanto a este segundo valor añadido, el de aprovechamiento de residuos sólidos, está en mente aumentar la capacidad de transformación del hueso. "Ya este año fabricamos mucho más, por esa misma razón de apretar a

los orujos para quitarles todos los alpechines que podamos y todo el aceite, para dejarlo lo más seco posible", refiere el presidente.

No es éste un tema baladí en tiempos donde la cultura de la ecología, la reutilización y el reciclaje está muy en boga. Y es que este residuo que sirve para calentarse, tiene también otra salida ecológica porque puede usarse co-

mo biomasa. No obstante, desde la Cooperativa ya se suministra este residuo a una compañía que hace las briquetas para calefacción, una especie de cilindros de unos 30 centímetros de largo por 10 de diámetro y que tiene un poder calorífico bastante grande. Un paso de futuro puede ser otro proyecto dado que, afirma Jesús Ángel Fernández, "estamos analizando la posibilidad de hacerlo también nosotros, pero eso implica una nueva inversión y hasta que no amorticemos lo que hemos hecho no lo haremos probablemente".

En cuanto a las hojas de olivo que acompañan la aceituna recolectada, es separada para ponerla a disposición de ganaderos de la localidad. Es por ello que, afirma el representante de la sociedad, "no generamos residuos sólidos". En cuanto a los de lavado, se siguen las directrices marcadas por las normativas al efecto, desechando los fangos y las aguas que van a la red general no son aceitosas como antiguamente.

En cuanto a datos cuantitativos de producción de aceite, si en la campaña de 2008 se alcanzaron más de ocho millones de kilos, este año creen que se quedarán en cinco millones.

A pesar de ello y dado que los años buenos y menos buenos se suelen ir alternando, se entendía muy necesaria la modernización de las instalaciones. En la almazara la inversión aproximada ha sido de 1,1 millones de euros y para su financiación se ha contado con ayudas de los planes del FOCAL para el fomento de la calidad alimentaria de Castilla-La Mancha, para cuyo acceso se deben cumplir una serie de requisitos. La inversión, no obstante, se espera amortizar en unos cinco años gracias "al aceite de repaso que obtengamos y trayendo algo de dinero en el precio de lo que perciben los agricultores, además de la ayuda".

La sección de almazara de la Cooperativa tiene también socios de Cabezarrubias, Mestanza, Solana del Pino, Solanilla del Tamaral y toda aquella zona del Valle de Alcudia y, por el otro lado, Navacerrada y parte de Abenójar; es decir, "dominamos bastante el Valle