

**Aljarafe-Doñana (Sevilla)****Prácticas sostenibles en una empresa de aderezo de aceituna****CON TODO RESPETO**

PATRICIA SAN SEGUNDO BARAHONA. Unidad de Promoción y Animación.



Una caldera de biomasa que utiliza como combustible el orujillo, o hueso de la aceituna machacado, para generar vapor y una depuradora para el tratamiento de aguas son algunas de las medidas adoptadas por una pujante empresa del Aljarafe sevillano para corregir los impactos negativos en el proceso productivo del encurtido de aceitunas.

**E**l municipio de Pilas se localiza en pleno corazón del Aljarafe, una de las zonas más importantes de España en la producción de aceituna de mesa con una calidad ampliamente reconocida.

De este territorio es originario Miguel Hernández Alcón, un empresario que lleva toda la vida vinculado al sector aceitunero y que en el año 2000, junto con dos socios y amigos, decidió dar el salto y poner su propio negocio. Fundaron MARVIOLIVA, una empresa dedicada al aderezo y encurtido de aceitunas. Adquirieron una parcela de más de 15.000 m<sup>2</sup> en Pilas donde ubicaron sus instalaciones de almacenaje y transformación.

Tras 7 años de evolución, la empresa aceitunera factura actualmente más de 7 millones de euros anuales y exporta en torno al 80% de su producción al extranjero, principalmente a Estados Unidos y Francia. Estas cifras son un ejemplo del espíritu de constante mejora que demuestran los promotores, quienes no cesan de reinvertir sus beneficios en provecho de la empresa. Han contado para ello con el apoyo de LEADER+, gestionado en el territorio por la Asociación para el Desarrollo de la Comarca de Aljarafe-Doñana.

La materia prima con la que trabajan, unos 4 millones de kg al año, son aceitunas de las va-

riedades manzanilla, verdial, gordal y hojiblanca que compran a los agricultores de la comarca.

El primer estadio de su procesado consiste en el lavado y liberación de hojas e impurezas, tras el que se procede a la operación fundamental del aderezo de la aceituna, el cocido, que consiste en un tratamiento con solución

---

**En torno al 80% de su producción se exporta al extranjero, principalmente a Estados Unidos y Francia**

diluida de sosa cáustica para la eliminación de la oleuropeína, responsable de su amargor tan característico. A continuación, las aceitunas son trasvasadas a fermentadores de fibra de vidrio, aislados con hormigón celular, al objeto de mantener una temperatura constante. Aquí son vigiladas continuamente, cuidando y reponiendo los niveles de líquido de salmuera, y dejando reposar las aceitunas durante un tiempo mínimo de 2 a 4 meses.

## Especialización es la clave

MARVIOLIVA ha conseguido establecerse como una empresa con un alto grado de especialización, única de su territorio que lleva a cabo íntegramente el proceso de aderezo. Para mantener su progresión positiva, se plantean como próximos retos, entre otros, la comercialización de sus productos bajo su propia marca, la puesta en marcha de una línea de oxidación para la obtención de aceitunas negras, así como el diseño de un portal web que permita la ordenación y venta de pedidos on-line. Y sin pausa, afrontan el futuro cimentándose sobre la tecnología e innovación, una extrema calidad del producto y un cuidado servicio de atención al cliente.

Acabada la fermentación, las aceitunas son bombeadas a un contenedor, y posteriormente conducidas a la sala de escogido y clasificación, donde se desechan las que poseen alguna imperfección. Tras este riguroso proceso, las aceitunas seleccionadas pasan por una clasificadora de calibrado que las agrupa por diferentes tamaños, de menor a mayor.

### Al gusto del cliente

Para terminar, se prepara el producto según la presentación que demande el cliente, fundamentalmente, aceitunas deshuesadas, rellenas de anchoa y pimientos, o cortadas en rodajas.

El control de la calidad es una de las grandes bazas de MARVIOLIVA, realizando en su propio laboratorio un minucioso seguimiento a lo largo de cada nivel de producción. Pero si hay que resaltar alguna característica como elemento diferenciador de la empresa, ésta es su clara apuesta por un proceso productivo que com-



Miguel Hernández Alcón, empresario cofundador de Marvioliva Pilas S.L. junto a una de las máquinas de la fábrica.

patibilice el crecimiento y la competitividad empresarial con la utilización de prácticas industriales respetuosas con el medio ambiente. Por este motivo, realizan una permanente identificación y valoración de los impactos negativos que se puedan producir, con el fin de aplicar las actuaciones correctoras pertinentes.

Convertirse en una industria ecológica no ha sido una cuestión de palabras sino de hechos, y una vez más LEADER+ ha sido un punto de apoyo fundamental. Los promotores solicitaron subvención para la instalación de una caldera de biomasa que utiliza como combustible el orujillo o hueso de la aceituna machacado, que compran a empresas especialistas de la zona. La caldera tiene una capacidad de combustión entre 2.000-3.000 kg al día, y genera un vapor que se dedica a la alimentación de la máquina de pasteurización que se usa en el envasado. La subvención incluyó a su vez la construcción de un silo para la recogida del orujillo y la instalación de una depuradora de recogida de todas las aguas resultantes del proceso de producción.

Tras estos avances el siguiente paso parecía casi obligado. Los promotores, que hasta entonces vendían su producto a granel, han puesto en marcha, a mediados de 2007, una línea de envasado y etiquetado, que permite ofrecer sus productos en latas, tarros y bolsas, con la marca del cliente correspondiente. "Era un reto" comenta José Pedro, técnico de producción de la empresa. Actualmente el 20% de su producción la comercializan bajo algún tipo de envasado.

Los promotores presumen de contar con una plantilla muy cualificada y con gran experiencia, compuesta por 50 personas de las que más de la mitad son mujeres jóvenes. "muchos ya saben, porque proceden de otras empresas del sector" añade José Pedro. 🍃

### LEADER Aljarafe-Doñana

Teléfono: 955 753 820

E-Mail: adad@telefonica.net