

# DECOSTRUCCIÓN DE UN INGENIERO INFORMATICO

**De la mejora del rendimiento de programas y maquinas,  
a la mejora de los rendimientos de los organismos y  
la salud de las personas**

**Francisco Aguilera**

# Quien soy?

---

***Francisco Aguilera Mejías***

***Nací entre olivos en la subbética cordobesa***

***Priego de Córdoba 2-5-1962 (55 años)***

***Licenciado (ingeniero) de Informática***

***por la Universidad Politécnica de Madrid - 1985 (23 años)***

# Mi vida profesional (*informática pura*)

---

*Tras el servicio militar en MRI Sevilla ( soporte informático)*

- ✓ **IBERIA LAE. 87-92 (6 años).** Técnica de sistemas Mainframe BBDDs
  
- ✓ **SELESTA Gestión Centros. 92-05 (12 años).**  
*Técnico BBDD- Product Manager – Solución Manager – año 2000 – Comercial*
  
- ✓ **AIA (Aplicaciones en Informatica Avanzada) Banca (5 años)**  
*Comercial – Asesor*

**23 años**

desarrollando mi carrera profesional, peleando con la tecnología, las maquinas y los clientes.

**Con 48 años . ¿Era hora de un cambio?**

# Mi vida profesional – *el cambio*

---

*La cultura de la tierra de nacimiento (entre olivos), el trabajo autonomo de mi mujer, las posibilidades de aportación en otros campos, llevar una vida más saludable, y más familiar ... y como no los avatares de la crisis*

*me llevo al cambio*

## ✓ 2011. Nace el Rincon del Oleo.

- ✓ Agencia comercial
- ✓ Asesoría – nuevas ideas de venta y comercialización
- ✓ Marketing promocional
- ✓ Soporte a empresas de alimentación ventas nacionales/internacionales
- ✓ ....

# Mi vida profesional – *una nueva realidad*

---

*El mundo del aceite de oliva*

*Cultura de salud y la calidad en la alimentación*

## ✓ 2011. Almazaras de la Subbetica y San Nicasio

- ✓ Agencia comercial
- ✓ Asesoría. Nuevas ideas de venta y comercialización
- ✓ Marketing promocional
- ✓ Soporte a empresas de alimentación ventas nacionales/internacionales
- ✓ .....



Almazaras de la Subbética

**MAS ALLA DE  
LA COMERCIALIZACIÓN TRADICIONAL  
DE UN AOVE PREMIUM**

# QUÉ ES

## FORMA JURÍDICA:

SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA 1º Grado



Almazaras de la Subbética

**AÑO DE CONSTITUCIÓN:** 2.007  
(procede de fusión de dos cooperativas de 1º Grado fundadas en 1.954 y una de 2ª Grado)

## DOMICILIO SOCIAL:

Ctra.A-339 Km. 17,8 Carcabuey (Córdoba).  
Tlfo. 957553014

## COMERCIALIZADORA:

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA S.L.U.



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS

# DÓNDE ESTA

*Mas de 2.000 horas de Sol a  
Olivar de Montaña  
Tradición Milenaria*

• España.

• Andalucía.

• Córdoba

• Parque Natural de las Sierras  
Subbéticas

• D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS



# QUÉ HACE

- **Almazara** (Aceite de oliva virgen extra convencional, ecológico y de producción integrada).
- **Fábrica de aceituna de mesa** (elaboración de verdes cocidas, salmuera y negras naturales, elaboración aceituna de mesa ecológica).
- **Fábrica de clasificación de membrillo en fresco** (convencional y ecológico).
- **Fábrica artesanal de zumo y crema de membrillo**
- **Centro de recogida de leche.**
- **Huerto Solar.**
- **Envasadora de AOVE.**
  
- Sección de Crédito
- Área de abastecimientos
- Área de Asesoramiento Técnico al agricultor
- Departamento de I + D+ i



**CERCANÍA AL SOCIO,  
DIVERSIFICACIÓN Y APUESTA POR LA  
CALIDAD**



**Almazaras de la Subbética**

**EXPERIENCIA AS**

# LAS INSTALACIONES



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS

# CERTIFICACIONES DE CALIDAD



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS

# CONCURSOS Y RANKING



*OliveJapan*



World Ranking Extra Virgin Olive Oil  
Ranking Mundial de Aceites de Oliva Extra Virgen  
Ranking Mondiale Oli Extra Vergine di Oliva



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS

# AOVE PREMIUM

**EVOO<sup>WR</sup>**  
EVOO WORLD RANKING 2016

**World Ranking Extra Virgin Olive Oil**  
**Ranking Mundial de Aceites de Oliva Virgen Extra**  
**Ranking Mondiale Oli Extra Vergine di Oliva**



**RINCÓN de la SUBBÉTICA**

Mejor Aceite de Oliva Virgen extra del Mundo  
*The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*

World Ranking Extra Virgin Olive Oil 2016

**EVOO<sup>WR</sup>**  
EVOO WORLD RANKING 2016

**AOVE DEL AÑO 2016**  
**EVOO OF THE YEAR 2016**

- VARIEDAD: Hojiblanca
- PREMIOS: 24
- PUNTOS: 1012,75

Fuente: [www.evoo.worldranking.org](http://www.evoo.worldranking.org)



Almazaras de la Subbética



**PARQUEOLIVA Serie Oro**

Segundo Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo  
*Second Best Extra Virgin Olive Oil in the World*

World Ranking Extra Virgin Olive Oil 2016

**EVOO<sup>WR</sup>**  
EVOO WORLD RANKING 2016

**AOVE DEL AÑO 2016**  
**EVOO OF THE YEAR 2016**

- VARIEDAD: Blend
- PREMIOS: 20
- PUNTOS: 863,75

Fuente: [www.evoo.worldranking.org](http://www.evoo.worldranking.org)



**ALMAZARAS de la Subbética S.L.**

Mejor Almazara del Mundo  
*The Best Mill In The World*

World Ranking Extra Virgin Olive Oil 2016

**EVOO<sup>WR</sup>**  
EVOO WORLD RANKING 2016



**WORLD'S BEST 2016 OLIVE OILS 2017**

**1 RINCÓN DE LA SUBBÉTICA**  
MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL MUNDO 2016/2017

WORLD'S BEST OLIVE OIL 2016/2017

**1 RINCÓN DE LA SUBBÉTICA**  
MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO DEL MUNDO 2016/2017

WORLD'S BEST ORGANIC OLIVE OIL 2016/2017

**1 ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA**  
MEJOR ALMAZARA DEL MUNDO 2016/2017

WORLD'S BEST OLIVE OIL MILL 2016/2017

**1 ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA**  
MEJOR ALMAZARA ECOLÓGICA DEL MUNDO 2016/2017

WORLD'S BEST ORGANIC OLIVE OIL MILL 2016/2017



Almazaras de la Subbética

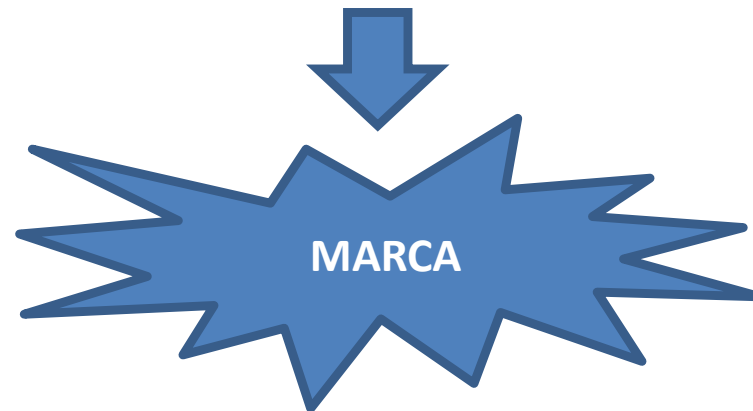


Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS

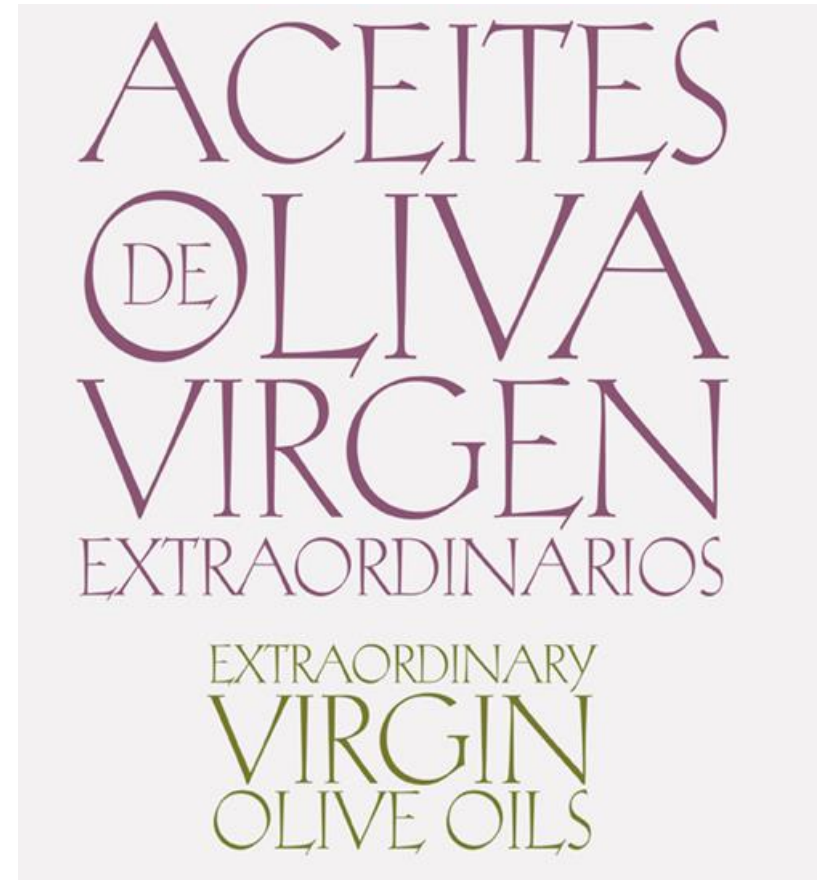
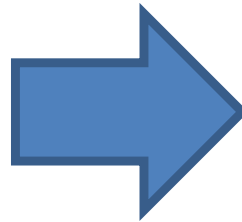
# LA COMERCIALIZACIÓN tradicional

- **Venta Granel**
- **Venta Envasado**



# LAS NUEVAS IDEAS

- **Comercialización tradicional**



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS

# LAS NUEVAS IDEAS

## Comercialización tradicional



**Almazaras de la Subbética**

**CON ALMAZARAS TE CUIDAS**



CENTRAL:  
ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.L.U.  
C/ta. A-3305 Km. 17,658  
14180 Carcabuy (Córdoba-Spain)  
Telf: +34 957 54 70 28 Fax: +34 957 54 38 40  
comercial@almazarasdesubbetica.com  
www.almazarasdesubbetica.com

DELEGACIÓN COMERCIAL MADRID  
C/ Rioja, nº 3, local 14-15.  
28003 Torrelavega de Arco, Madrid  
Telf: +34 91 677 28 89 / 648 76 95  
Fax: +34 91 648 75 85  
comercialmad@almazarasdesubbetica.com



www.almazarasdesubbetica.com

**Usos y disfrutes recomendados de los aceites de oliva virgen extra de Almazaras de la Subbética**

USO	GAMA RECOMENDADA	FORMATOS	MARIDAJES
CONSERVANTE	Rincón de la Subbética	Cristal 500 ml. Cristal 250 ml.	Crudo en general. Ensaladas mixtas y de tomate. Carnes. Pescado azul. Pan y comidas intensas.
CONDIMENTO	Serie Oro	Cristal 500 ml. Lata 3 L.	Crudo en general. Ideal para carpaccios. Pastas y salsas. Carnes. Pescados blancos y azules.
MARINADOS	ALMAoliva Arbequino	Cristal 500 ml. Cristal 250 ml.	Pescados blancos. Aves. Ensaladas de verduras. Escabeches. Es ideal para la preparación de postres.
INFUSIONES DE ACEITE	Parqueoliva BIO	Cristal 500 ml. Lata 3 L.	Crudo en general. Ensaladas mixtas y de tomate. Carnes. Pescado azul. Pan y comidas intensas.
CONFITADOS EN ACEITE	Parqueoliva	Cristal 750 ml, 500 ml, 250 ml, 60 ml y 20 ml. Lata 3 L. Lata 5 L.	Crudo en general. Ideal para carpaccios. Pastas y salsas. Carnes. Pescados blancos y azules.
SOFRITO		Pet 5 L. Pet 2 L.	Crudo en general en ensaladas y verduras. Pan. Frituras Gourmet. Pescados. Carnes.
RISOLADOS O CARAMELIZADOS	ALMAoliva Especial Gastronomía	Pet 5 L. Pet 2 L. +Cristal 500 ml y 250 ml. Pet 30 ml	Crudo en general en ensaladas y verduras. Pan. Frituras Gourmet. Pescados. Carnes.
FRITURAS SUAVES		Pet 5 L. Pet 2 L.	Crudo en general en ensaladas y verduras. Pan. Frituras Gourmet. Pescados asados. Carnes.
FRITURAS FUERTES	CVC	Pet 5 L.	Frituras en General. Reducción humos y oleos.



**Almazaras de la Subbética**  
Cooperativa compuesta por más de 4.000 familias y una superficie de olivo con más de 15.000 hectáreas. Almazaras de la Subbética ha conseguido superar los obstáculos de la orografía accidentada de sus plantaciones y de los mayores costos de recolección, apostando por la máxima calidad, que exigen los consumidores más exigentes. Un compromiso social y medioambiental galardonado con los premios a la Gestión Medioambiental, Mejor Almazara y Mejor Empresa Alimentaria.

**El Entorno**  
En pleno corazón de Andalucía, dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, con una orografía accidentada rodeada de grandes montañas y un microclima enviable con más de 2.800 horas de sol al año, vivimos un "TSUNAMI DE OLIVOS", algunos centenarios que alzarán los prestigiosos aceites con calidad y prestigio se remonta desde el imperio romano a la actualidad. Suelos arcillosos con alto contenido en calcio, olivar de montaña con pendientes de hasta el 20% y clima mediterráneo continental con alta pluviosidad y acusadas oscilaciones térmicas, crean el entorno ideal para el cultivo de las mejores olivas.

**La recolección y fabricación**  
Con una recolección temprana tradicional, manual y varso, hacia la primera quincena de noviembre, Almazaras de la Subbética pone en marcha todas las maquinarias de recogida y molienda de las olivas en el mismo día de su recogida. Por centrifugación mediante un sistema continuo de días, se separa el ambiente se extrae el zumo de la oliva, para ser almacenado en depósitos de acero inoxidable inertizados que garantizan su máxima calidad manteniendo sus esencias y características saludables al mismo tiempo.



**Que tu alimento sea tu medicina y tu medicina sea tu alimento.**





**Almazaras de la Subbética**

**EXPERIENCIA AS**



# LAS NUEVAS IDEAS

- Comercialización tradicional

**PARQUEOLIVA**

OPTIMALIA

OPTIMUM QUALITY, S.L.  
C/Carretera Comella, 2  
C.P. 34810  
Carabanchel (Córdoba)  
B-14053022

Tel: 917120836  
Móvil: 626298676  
info@optimumquality.es

**BOLETÍN DE ANÁLISIS**

Referencia: 110302-290411SL  
Fecha análisis: 20-05-11  
Fecha entrega: 20-05-11  
Observaciones:

C Cliente: Amasura de la Antena S.L.  
C Clase: Aceite de oliva virgen extra  
C Kgt: 49,800

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y DE PUREZA**

Acidez: 0,18 % de ácido oléico  
Índice de peróxidos: 6,1 meq/kg  
Humedad: %  
Ingestión: %  
Densidad: 0,915 g/cm<sup>3</sup>

Ceras: 56 mg/kg  
Triterpenos totales: 1,26 mg/kg  
Eritrodíol + Uvaol: 1,1 %  
Alcoholes glicólicos: 7 mg/kg  
Esteros Alquílicos: 7 mg/kg  
Esteros Metanoles: 7 mg/kg

Compartir de control:

Colesterol: %  
Colesterol: %  
Biotina: %  
Biotina: %  
Zinc: %  
Zinc: %  
Cálcio: %  
Cálcio: %  
Fosforo: %  
Fosforo: %  
Selenio: %  
Selenio: %  
Vitamina E: %  
Vitamina E: %  
Vitamina K: %  
Vitamina K: %  
Vitamina A: %  
Vitamina A: %  
Vitamina B1: %  
Vitamina B1: %  
Vitamina B2: %  
Vitamina B2: %  
Vitamina B6: %  
Vitamina B6: %  
Vitamina B12: %  
Vitamina B12: %  
Vitamina C: %  
Vitamina C: %  
Vitamina D: %  
Vitamina D: %  
Vitamina E: %  
Vitamina E: %  
Vitamina K: %  
Vitamina K: %  
Vitamina A: %  
Vitamina A: %  
Vitamina B1: %  
Vitamina B1: %  
Vitamina B2: %  
Vitamina B2: %  
Vitamina B6: %  
Vitamina B6: %  
Vitamina B12: %  
Vitamina B12: %  
Vitamina C: %  
Vitamina C: %  
Vitamina D: %  
Vitamina D: %

Carabanchel, a 20 de Mayo de 2011  
Firma Analista: Firma Director Técnico:

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca con nº A-151-A1  
utilizando un método oficial.

**ENTENDER PARA DECIDIR AOVE**  
CALCULO DE LA CALIDAD PARA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Acidez (FR1)	Índice de Peróxidos (FA1)	k232 (FA2)	k270 (FA3)	Ceras (PG1)	Eritrodíol + Uvaol (PG2)	Esteres Alquílicos (PG3)	Límites Máximos Normativos para AOVE	
0,8	20,0	2,50	0,22	250	4,5	75	Límites Máximos Normativos para AOVE	
0,5	15,0	2,30	0,18	100	2,7	30	Límites Máximos Recomendados para AOVE	
<b>0,18</b>	<b>6,1</b>	<b>1,78</b>	<b>0,10</b>	<b>56</b>	<b>1,1</b>	<b>7</b>	<b>Parqueoliva BIO</b>	LOTE Numero: 110302-290411SL

**GRAFICO DE CALIDAD AOVE**



Parqueoliva BIO

**CALIDAD - VALORACION GLOBAL**

**Muy Bueno**

CALIDAD: EXCELENTE - MUY BUENA - BUENA-NORMAL - DEFICIENTE

**CALIDAD - VALORACIÓN SUB-GROUPS**

CALIDAD del FRUTO	Excelente
CALIDAD FABRICACIÓN y ALMACENADO	Muy Bueno
PUREZA y GENUINIDAD	Excelente

CALIDAD: EXCELENTE - MUY BUENA - BUENA-NORMAL - DEFICIENTE

Metodo ReViComCa



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS

# LAS NUEVAS IDEAS

- **Venta y promoción colaborativa**



## HQ Spanish Food

➤ **Salud**

➤ **Calidad**

**Quality Healthy  
Spanish Food**

AOVE ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA  
ANCHOAS CODESA - CHOCOLATE ORGÁNICO  
TORTAS GAVIÑO - JAMONES JUAN PEDRO DOMECCO  
TORTILLA SENEN - PATATAS FRITAS SAN NICASIO



**Almazaras de la Subbética**

**EXPERIENCIA AS**

# PATATAS SAN NICASIO



- ✓ Patatas naturales
- ✓ Sal rosa del Himalaya
- ✓ Aceite de oliva virgen extra 100%  
(diseñado para freír a baja temperatura)



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS



# PATATAS SAN NICASIO



**SAN NICASIO**

*Te cuida*

**Nuestra  
prioridad es  
tu Salud**

Cuidando tu corazón...  
Aceite de Oliva Virgen Extra 100%



Ausencia de Acrilamidas



.... También de venta en Farmacias



**Almazaras de la Subbética**

**EXPERIENCIA AS**



# CHOCOLATE ORGANIKO



MADE OF DREAMS



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS

# CONSERVAS CODESA



SALUD= Aceite + Omega 3



Ideas, investigación  
y proyectos compartidos.

.... Saladas con  
Sal rosa del Himalaya



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS



# TORTAS GAVIÑO



*El Dr Gaviño (pediatra), buscaba a principios del siglo XX, un desayuno saludable para los niños cuando marchaban a la escuela*



**Almazaras de la Subbética**

**EXPERIENCIA AS**

# Calidad y Salud

**Almazaras de la Subbética**  
**SAN NICASTO**  
**CHOCO 3TAJ orgánico**  
**ANDRÉS GAVINO**

*La Dieta Mediterránea*

QUE TU ALIMENTO SEA TU MEDICINA  
Y TU MEDICINA SEA TU ALIMENTO

**HIPOCRATES**

**EL RIN CON SALUDABLE**

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
**RINCÓN SUBBÉTICA**  
THE BEST OF ONE  
PRECIO DE CORDORA

**TORTAS GAVINO**

**OCIO CALISTE**

**BOMBO**

**PRODUCTOS CON UN DENOMINADOR COMÚN:  
EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA,  
base de la DIETA MEDITERRÁNEA por sus beneficios saludables.**

**Almazaras de la Subbética**  
**SAN NICASTO**  
**CHOCO 3TAJ orgánico**  
**ANDRÉS GAVINO**

**EL RIN CON SALUDABLE**

**“NUNCA ALGO TAN BUENO HABÍA SIDO TAN SALUDABLE”**



**Almazaras de la Subbética**

**EXPERIENCIA AS**

# LA SALMORETECA



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS

# COMAXURROS



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIAS

# EXCELVIT



**excelvit**  
www.excelvit.com

**ANTIAGING**

**NUTRITIVO**

**SERUM FACIAL NUTRITIVO ANTIAGING**  
CON EXTRACTOS NATURALES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**CON EL NOVEDOSO INGREDIENTE DE EXCELVIT®.**

**FORMULADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.**

**CON VITAMINA E.**

- FAVORECE LA SINTESIS NATURAL DE COLÁGENO.
- FAVORECE LA REGENERACIÓN DE LAS CÉLULAS DE LA PIEL.
- PEELING ENZIMÁTICO NATURAL.

**MODO DE EMPLEO:**  
Aplicar diariamente sobre rostro y cuello. Combinar con Excelvit® oral para obtener resultados óptimos.

Iniciativas Vit EGG S.L.  
Passatge d'Irlanda 16, local  
08030 Barcelona - España  
Tel. +34 93 315 55 34  
cosmetica@excelvit.com  
www.excelvit.com

**excelvit**  
www.excelvit.com

**CON EL NOVEDOSO INGREDIENTE DE EXCELVIT®.**

**FORMULADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.**

**IDEAL PARA PIELS SECAS.**

**CREMA EMOLIENTE REPARADORA**  
CON EXTRACTOS NATURALES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**ALTAMENTE NUTRITIVA**

**PROTEGE Y SUAVIZA LA PIEL**

- EMOLIENTE, SUAVIZANTE Y NUTRITIVA.
- AYUDA A PROTEGER LA PIEL DE LAS AGRESIONES EXTERNAS.

**MODO DE EMPLEO:**  
Aplicar diariamente sobre la zona deseada. Combinar con Excelvit® oral para obtener resultados óptimos.

Iniciativas Vit EGG S.L.  
Passatge d'Irlanda 16, local  
08030 Barcelona - España  
Tel. +34 93 315 55 34  
cosmetica@excelvit.com  
www.excelvit.com



**Almazaras de la Subbética**

**EXPERIENCIA AS**

# Productos con ALMA



**HQ Spanish Food**  
Healthy Quality Spanish Food

**HQ Spanish Food**  
Healthy Quality Spanish Food



**Almazaras de la Subbética**

**EXPERIENCIA AS**

# Innovación adicional Almazaras



**QUINCE VINEGAR**

**PARQUEOLIVA QUINCE DRY VINEGAR**

Organoleptic characteristics:  
Clean and bright, with an amber colour

Nose feel:  
Scent of fresh quince with some touches of white flowers complemented by pungent scent of esters and acetic acid.

...salsamic touches.

Unit weight (kg)	756	633,2
Pallet Gross Weight (Kg)	20201200250	203000900250
Code Article	8423397141286	8423397141293
Code EAN	38423397141287	88423397141299
Code DUN		

Central:  
 Almazaras de la Subbética, S.L.U.  
 C/ve. 4639 - km 17,800 - 14018 Canabuy (Córdoba-Jaén)  
 Telf: +34 957 54 79 28 Fax: +34 957 54 36 40  
 info@almazarasdelasubbetica.com

Delegación Madrid:  
 C/ Rospa, 1 local 14615, 28850 Torrejón de Ardoz (Madrid)  
 Telf: +34 91 677 28 09  
 Fax: +34 91 648 76 05  
 comercialmadrid@almazarasdelasubbetica.com

www.almazarasdelasubbetica.com

**Vinagre  
sin alcohol**



**Almazaras de la Subbética**

**EXPERIENCIA AS**

# LAS CLAVES





**EVOOVR**

EVOO WORLD RANKING 2016

**World Ranking Extra Virgin Olive Oil**  
**Ranking Mundial de Aceites de Oliva Virgen Extra**  
**Ranking Mondiale Oli Extra Vergine di Oliva**

### RINCÓN de la SUBBÉTICA

1

Mejor Aceite de Oliva Virgen extra del Mundo  
*The Best Extra Virgin Olive Oil in the World*

World Ranking Extra Virgin Olive Oil 2016

**EVOOVR**  
 EVOO WORLD RANKING 2016

**AOVE DEL AÑO 2016**  
**EVOO OF THE YEAR 2016**

- VARIEDAD: Hojiblanca
- PREMIOS: 24
- PUNTOS: 1012,75

Fuente: [www.evooorfranking.org](http://www.evooorfranking.org)



Almazaras de la Subbética



### PARQUEOLIVA Serie Oro

2

Segundo Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo  
*Second Best Extra Virgin Olive Oil in the World*

World Ranking Extra Virgin Olive Oil 2016

**EVOOVR**  
 EVOO WORLD RANKING 2016

**AOVE DEL AÑO 2016**  
**EVOO OF THE YEAR 2016**

- VARIEDAD: Blend
- PREMIOS: 20
- PUNTOS: 863,75

Fuente: [www.evooorfranking.org](http://www.evooorfranking.org)



### ALMAZARAS de la Subbética S.L.

1

Mejor Almazara del Mundo  
*The Best Mill In The World*

World Ranking Extra Virgin Olive Oil 2016

**EVOOVR**  
 EVOO WORLD RANKING 2016

# EL SECRETO



## ¿CREES QUE TODO ESTO ES POSIBLE SIN PASIÓN?

Olivar Centenario



Almazaras de la Subbética



[/almazarasdelasubbetica](#)



[/almasubbetica](#)



<http://almazarasdelasubbetica.wordpress.com>

# **Mi vida profesional** – *un nuevo proyecto más ilusionante*

---

*El mundo de la Salud*

*Un campo tan distinto y a la vez tan parecido a la informática*

## ✓ **2013. EXCELVIT. Un proyecto diferente:**

- ✓ Investigación
- ✓ Descubrimiento
- ✓ Una nueva visión de la salud
- ✓ Un reto de entendimiento e interpretación de los resultados
- ✓ .....

# NUEVO DESCUBRIMIENTO REGENERACIÓN CONTINUA Y CONTROLADA DEL ORGANISMO, RESTABLECIENDO SU COMUNICACIÓN CELULAR.

## Aplicación

Conservar/recuperar la salud y la vitalidad del organismo,  
manteniendo su regeneración acorde a las necesidades



**Francisco Aguilera**

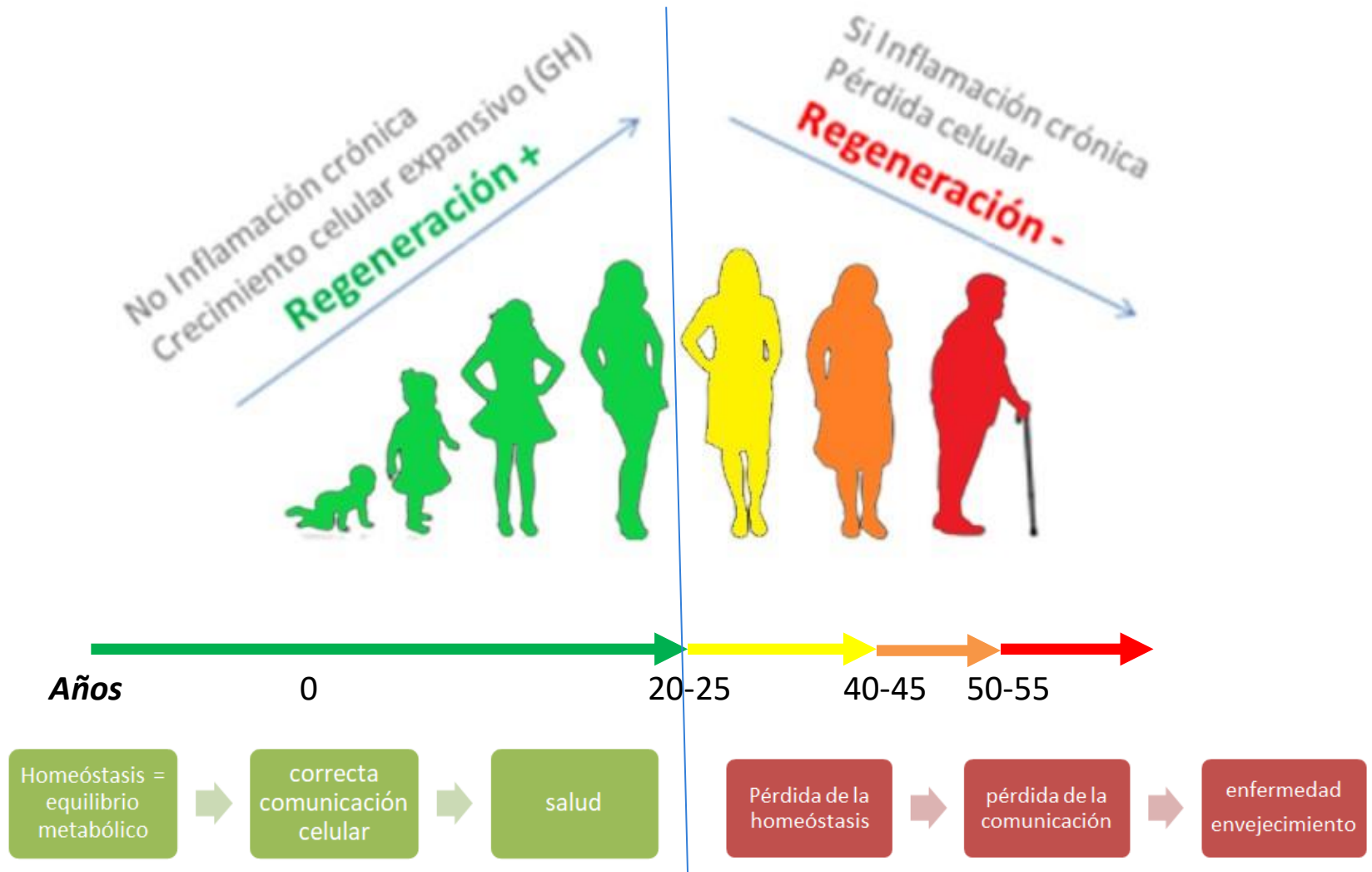
*Dir. Formación e Información*

*Miembro del equipo de investigación*

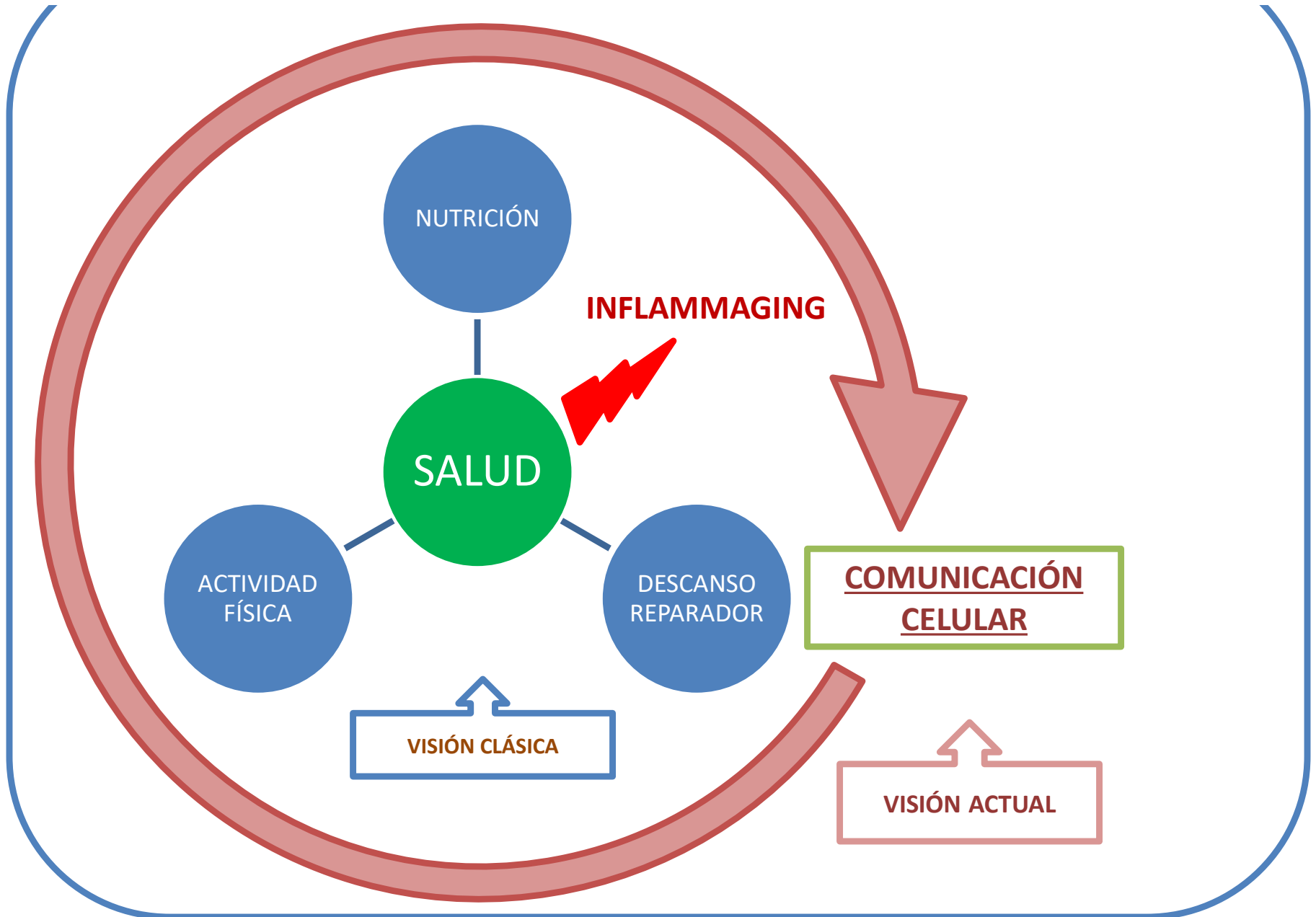
***Una nueva dimensión de trabajo e investigación en la salud y el rejuvenecimiento del organismo***

# El organismo humano. Ciclo vital

*Más de 80 billones de células, trabajan en sincronía, para mantener el organismo sano y funcional*



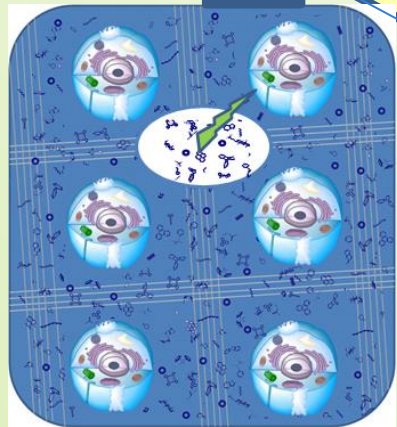
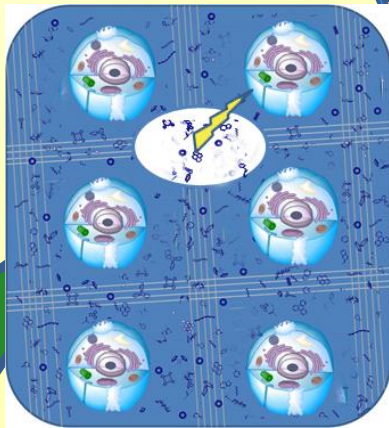
# SALUD, BIENESTAR, ENVEJECIMIENTO SALUDABLE... ¿CÓMO CONSEGUIRLOS?



# Deterioro del organismo y la comunicación celular.

## Crecimiento y decrecimiento celular en el ciclo vital

Fase preclínica  
*Asintomática*

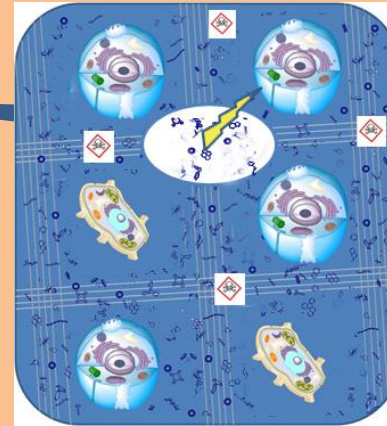


Cuerpo joven y saludable

Fase crecimiento

Pérdida /reducción  
de síntesis molecular

Desequilibrio celular --



Deterioro funcional, toxicidad,

Inflamación crónica

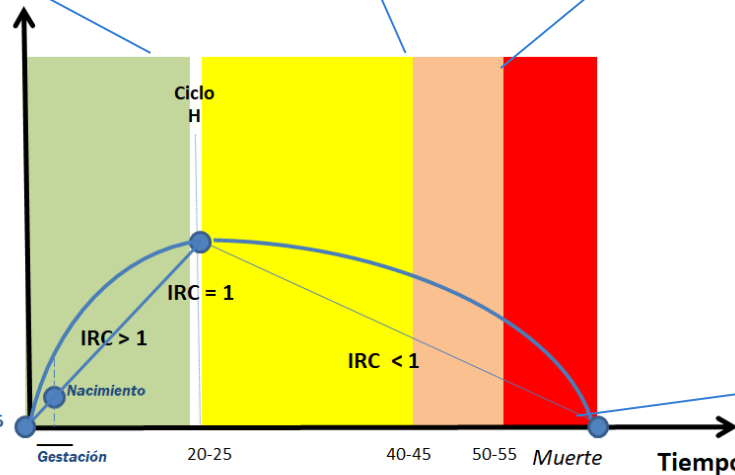
Fase prodrómica  
*Deterioro leve*



Enfermedad - Envejecimiento

Fase clínica  
*Deterioro grave*

Nº Total de Células



Representación del Ciclo Vital

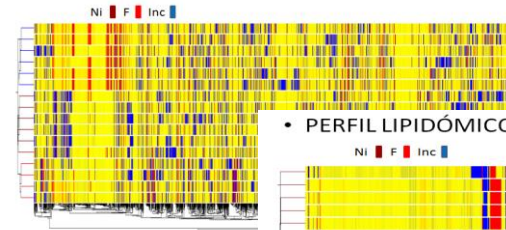
# El Principio activo descubierto

## Que nos aporta el principio activo descubierto.

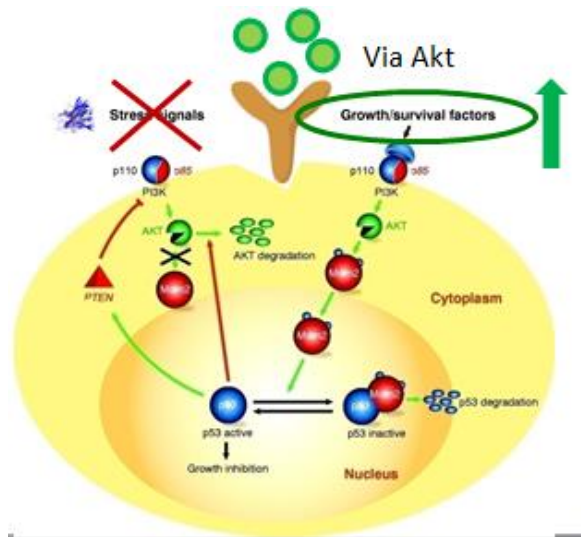
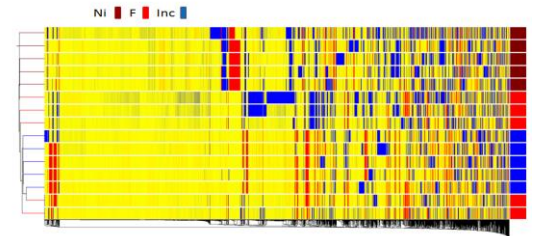
- **La recuperación continua de las señales químicas moleculares de activación celular, que el organismo ya no genera o genera en menor medida.**

**+ 800 moléculas bioactivas diferenciales del secretoma CME**

• PERFIL METABÓLICO DE IONIZACIÓN POSITIVA



• PERFIL LIPIDÓMICO DE IONIZACIÓN POSITIVA



- **La reducción de la inflamación crónica de forma natural, vía la regeneración**



# Nuestra vía de trabajo e investigación

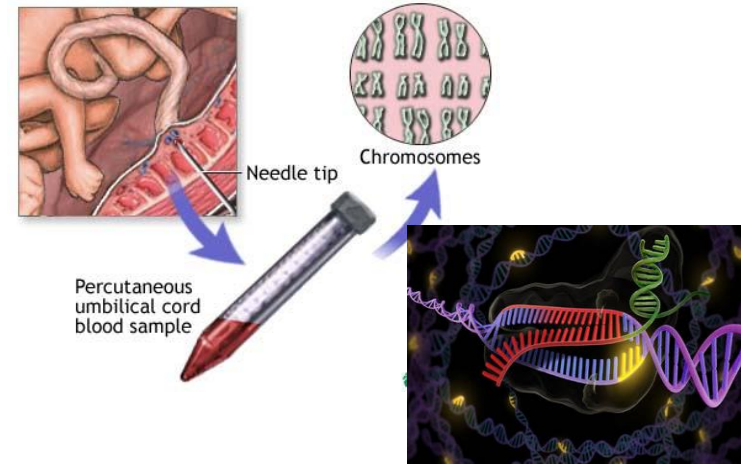
Al igual que :

- La recuperación de ERRORES GENÉTICOS

Células madre embrionarias del individuo



Deterioros en el código genético



- *La recuperación continua de las deficiencias de síntesis moleculares en organismos adultos.*

*Secretoma de las células madre embrionarias*



Huevo fecundado  
(gástrula)



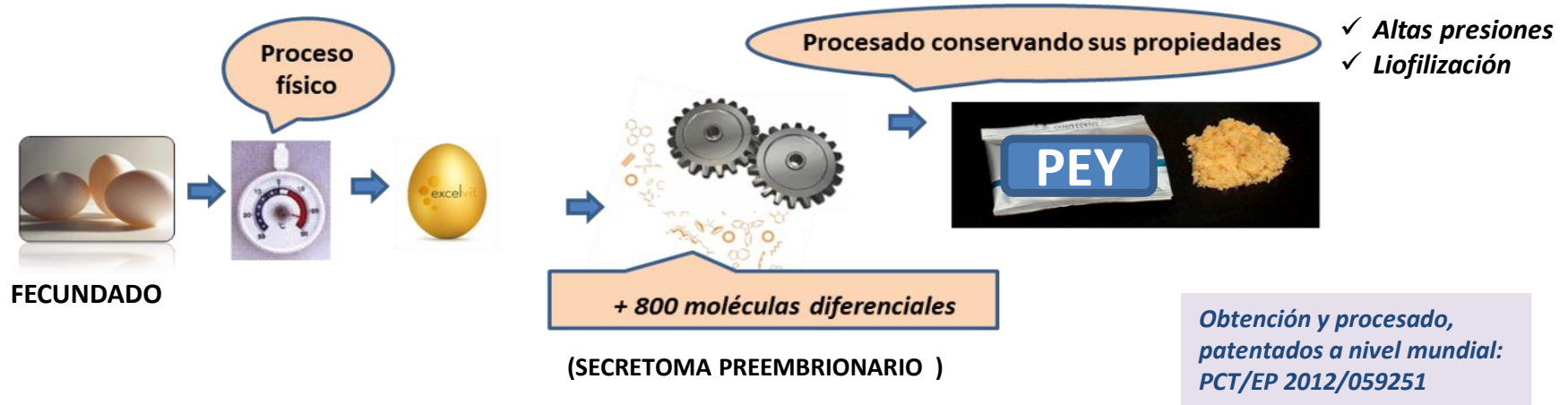
**equivalencia molecular**  
*(secretoma preembrionario)*



Ovulo humano  
(gástrula)

# Obtención del Secretoma Preembrionario,

*desde las células madre embrionarias. (Huevo fecundado en fase de gástrula).*



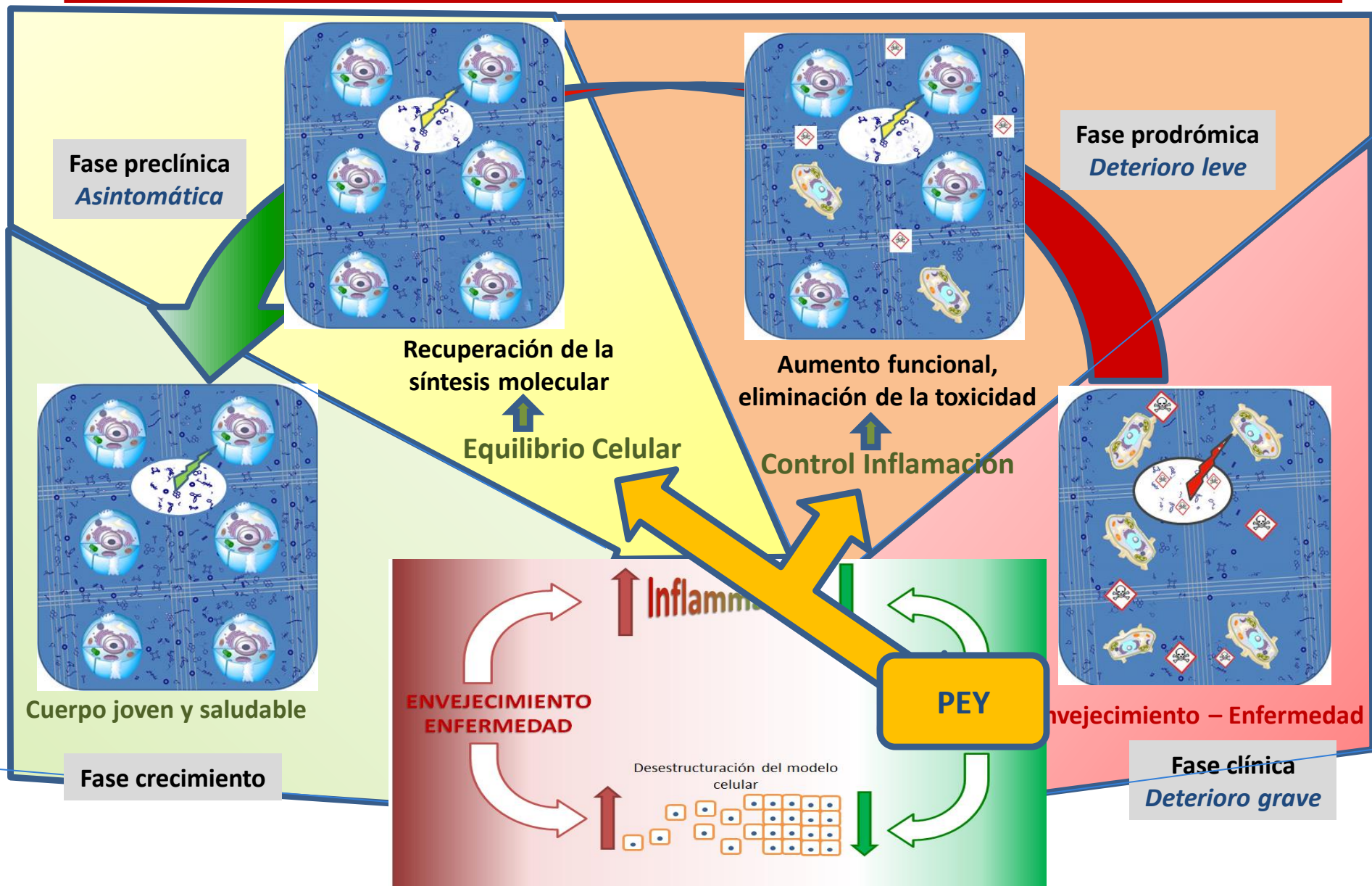
**CARACTERIZACIÓN DE LA COMPOSICIÓN principio activo PEY (Processed Egg Yolk):**

**+ 800 sustancias bioactivas diferenciales, identificadas y catalogadas en mapas proteómicos, lipidómicos y metabolómicos.**

**Fruto de millones de años de evolución -- Natural 100% - Imposible de sintetizar químicamente hoy día**

# PEY. Recuperación del organismo y la comunicación celular

Control de la inflamación + recuperación estructura celular



# PEY. Resumen - Mecanismo de acción

---



# Precauciones y efectos secundarios

- ✓ **PEY contiene huevo y no es apto para personas alérgicas al huevo**
- ✓ **PEY es 100% natural y no tiene efectos secundarios conocidos**  
(Coadyuvante en la mejora de tratamientos naturales o farmacológicos)

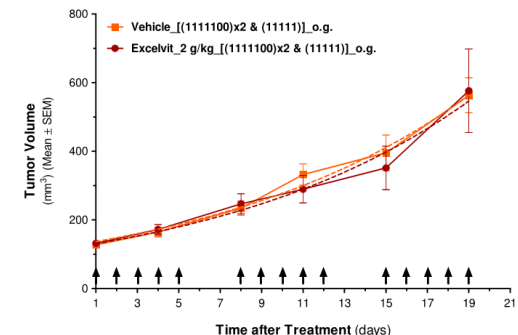
- ✓ **PEY no modifica el perfil lipídico en sangre:**  
Colesterol, Triglicéridos, LDL, HDL,...



Perfil Lipídico	Excelvit			Placebo			Pre EvsP	Pos EvsP
	Pre Ex	Pos Ex	P	Pre Ex	Pos Ex	P		
Colesterol	195 (42)	205 (32)	NS	197 (39)	207 (28)	NS	NS	NS
Triglicéridos	81 (39)	77 (21)	NS	72 (16)	72 (10)	NS	NS	NS
Col. HDL	51 (13)	55 (12)	NS	54 (13)	57 (11)	NS	NS	NS
Col. LDL	128 (29)	134 (22)	NS	129 (29)	135 (24)	NS	NS	NS

Se muestran los valores del perfil lipídico, con el objeto de identificar modificaciones por la propia administración del producto en estudio y con el objeto de identificar fluctuaciones en el consumo de las grasas por el ejercicio aeróbico. No existen variación por la administración del producto en los valores basales ni por la realización del ejercicio

- ✓ **PEY no induce el crecimiento tumoral**



# Investigación

---



# Experiencias clínicas. Valoraciones facultativas



Dra. Mª Dolores Fiuza Pérez



*rámetros del ejercicio –lactato, frecuencia cardíaca, sensación de fatiga– aunque no de forma significativa desde la valoración estadística”.*

Está además a punto de iniciarse un ensayo con 300 personas de más de 65 años con úlceras en las extremidades inferiores al haberse observado en casos puntuales que cicatrizan en la mitad de tiempo que con los tratamientos habituales. El estudio lo coordinará la doctora **Mª Dolores Fiuza Pérez**, especialista en Medicina Preventiva, Salud Pública y Epidemiología Clínica del *Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín* y su objetivo es constatar que favorece la cicatrización y ralentiza el envejecimiento. *“El producto es prometedor –asevera la doctora Fiuza– porque en ancianos los resultados preliminares han sido alentadores en úlceras de difícil tratamiento”.*

***Dra. Mª Dolores Fiuza , Especialista medicina preventiva, salud pública y epidemiología clínica Hospital universitario Dr. Negrín***



Hospital Universitario de  
Gran Canaria Doctor Negrín

***Su gran objetivo es constatar que favorece la cicatrización y ralentiza el envejecimiento: “ El producto es prometedor porque en ancianos, los resultados preliminares han sido alentadores en úlceras de difícil tratamiento”***

# Experiencias clínicas. Valoraciones facultativas



**Dr. Simó Schwartz Jr. Director del Centro de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular Hospital Universitario Vall d'Hebron**

- **Responsable de la auditoria científica independiente sobre PEY**



De los huevos fecundados sometidos a determinadas condiciones de temperatura y presión pueden extraerse multitud de moléculas con efecto antiinflamatorio y regenerador; básicamente lípidos neuroprotectores y neuroregeneradores así como precursores de factores de crecimiento.



tivos que permiten a las células embrionarias actuar en múltiples cascadas metabólicas, diferenciarse y acabar constituyendo un ser vivo; rutas metabólicas analizadas por Nutrem Nurigenomics, empresa dependiente de la Facultad de Medicina de la Universidad de Lásica. Ciencias y ellas

que activan Joan Cunill encargaría una auditoría científica al doctor **Simó Schwartz Jr.**, director del Centro de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular para Nanomedicina del Hospital Universitario Valle de Hebrón en Barcelona. "Revisamos todo lo que se había hecho hasta ese momento -nos diría el Dr. Schwartz-, todas las investigaciones realizadas en otras universidades por otros grupos de investigación. La idea era confirmar si el producto, como complemento nutricional, aporta realmente beneficios terapéuticos. Y todo indica que tiene propiedades antiinflamatorias y es realmente regenerador celular; al menos a nivel neuronal y axonal. Puede pues tener un impacto importante en las enfermedades neurodegenerativas. Ahora bien, los estudios se han hecho de momento in vitro y en modelos animales por lo que queda por comprobar la eficacia en personas pero entendemos que, dados los resultados, valía la pena poner en marcha ensayos clínicos a fin de comprobarlo".



**"...Todo indica que tiene propiedades antiinflamatorias y es realmente regenerador celular, al menos a nivel neuronal y axonal. Puede pues, tener un impacto importante en las enfermedades neurodegenerativas"**



# Últimas Publicaciones

---

10-2017 Principio activo PEY.



## PEY AYUDA A CONTROLAR LA NEUROFLAMACIÓN Y EL ENVEJECIMIENTO

Joan Cunill Aixelà<sup>1</sup>, Clara Babot Marquillas<sup>1</sup>, Beatriz Almolda<sup>2</sup>, Manuel Portero-Otín<sup>3</sup>, José Serrano<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Ovivity Group

<sup>2</sup> Unidad de Histología. Depto. de Biología Celular, Fisiología e Inmunología, Facultad de Medicina, Universidad Autónoma de Barcelona

<sup>3</sup> Nutren Nutrigenomics, URL

Fuente: artículo publicado en la Revista Científica del XVI Congreso Internacional de Medicina Antienvejecimiento SEMAL, Madrid, 5-7 de Octubre de 2017

---

*Gracias por su atención y  
por su tiempo*



*Investigación y  
Patentes*

The Excelvit logo consists of the word "excelvit" in a grey, lowercase, serif font. A small registered trademark symbol (®) is positioned to the upper right of the letter "i".

*Fabricación Principio Activo  
Formación e Información  
Comercialización*

**Francisco Aguilera**

Director de formación e información.

Miembro del equipo de investigación

[faguilera@excelvit.com](mailto:faguilera@excelvit.com) Telf: +34 609098817