

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^{WR}
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^{WR}
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



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^{WR}
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



ALMAZARAS de la Subbética S.L.

Mejor Almazara del Mundo
The Best Mill In The World

World Ranking Extra Virgin Olive Oil 2016

EVOO^{WR}
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

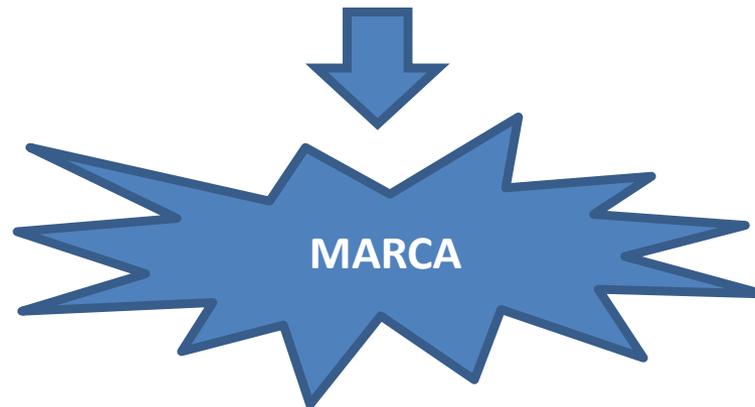


Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS

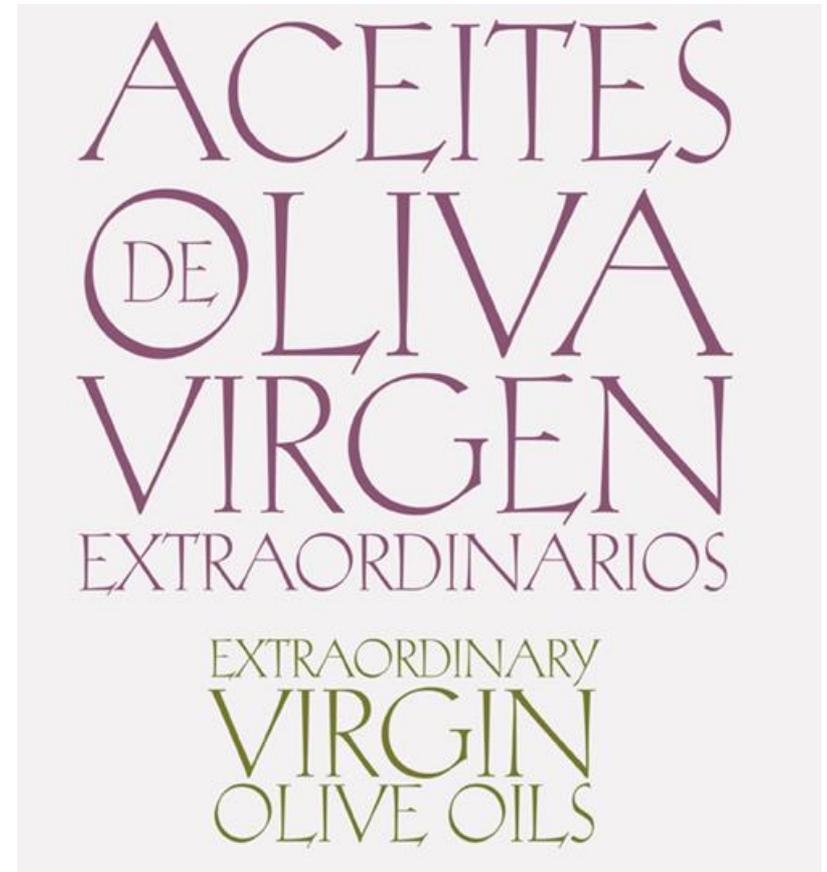
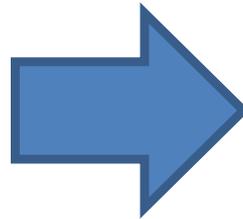
LA COMERCIALIZACIÓN tradicional

- **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 Treviño de Arco, Madrid
Telf: +34 91 677 28 69 / 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 carpaecios. 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 carpaecios. 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. |
| FRIATURAS SUAVES | | Pet 5 L. Pet 2 L. | Crudo en general en ensaladas y verduras. Pan. Frituras Gourmet. Pescados asados. Carnes. |
| FRIATURAS FUERTES | CVC | Pet 5 L. | Frituras en General. Reducción humos y oleas. |



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 geografía 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 geografía accidentada rodeada de grandes montañas y un microclima envidiable con más de 2.800 horas de sol al año, vivimos un "TSUNAMI DE OLIVOS", algunos centenarios que alzan los prestigiosos aceites con calidad y prestigio se remonta desde el imperio romano a la actualidad. Suelos arcillosos con alto contenido en calcio, olivo de montaña con pendientes de hasta el 20% y clima mediterráneo continental con alta pluviosidad y acuosas 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/Carra Conilla, 2
C.P. 34810
Caraboya (Córdoba)
B 14053022

Tel: 97720836
Móvil: 620298676
info@optimumquality.es

BOLETÍN DE ANÁLISIS

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

C Cliente: Amador de la Herrera S.
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/cm³

Ceras: 56 mg/kg
Triterpenos totales: 1,1 %
Alcoholes glicólicos: 2 mg/kg
Esteros Alifáticos: 7 mg/kg
Esteros Monotéricos: 7 mg/kg

Compartir de control:

Colesterol: %
Colesterol: %
Biotina: %
Vitamina E: %
Vitamina K: %
Vitamina A: %
Vitamina B1: %
Vitamina B2: %
Vitamina B6: %
Vitamina B12: %
Vitamina C: %
Vitamina D: %
Vitamina E: %
Vitamina K: %
Vitamina A: %
Vitamina B1: %
Vitamina B2: %
Vitamina B6: %
Vitamina B12: %
Vitamina C: %
Vitamina D: %

Caraboya, 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 Alifáticos (PG3) | | |
|--------------|---------------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------|--------------------------|--|-----------------------------|
| 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 | |
| 0,18 | 6,1 | 1,78 | 0,10 | 56 | 1,1 | 7 | Parqueoliva BIO | 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

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

Abra la bolsa, cierre los ojos e inspire profundamente...

Un Mundo de Sensaciones

¿Alguna vez has probado unas patatas fritas con los cinco sentidos?

- Abre la bolsa, cierra los ojos e inspira profundamente...** (Sight)
- Míralas... cautivan sus tonos dorados bañados en oro líquido y salpicados con el rosa de su sal.** (Smell)
- Coge una... limpia y con la cantidad exacta de Aceite de Oliva Virgen Extra.** (Touch)
- Escucha... crujientes y delatadoras, una explosión de sonido que rompen con la complicidad de tu silencio.** (Hearing)
- Cada bocado... una sinfonía de notas dulces y saladas. Mezcla de recuerdos y sensaciones que incitan a parar el tiempo.** (Taste)

SABOR - SABER - SALUD - SABOR - SABER - SALUD - SABOR - SABER - SAL

100 Kg

SABOR - SABER - SALUD - SABOR - SABER - SALUD - SABOR - SABER



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

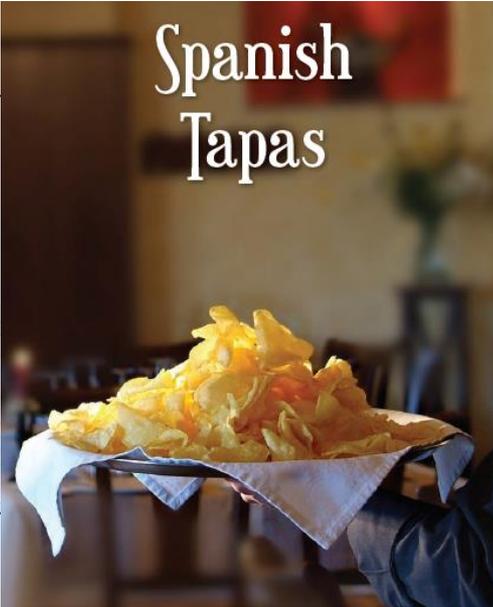
EXPERIENCIA AS

PATATAS SAN NICASIO

Internacionalización



Países - Análisis accesos web - Distribuidores

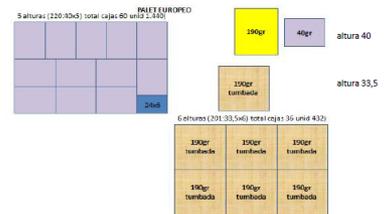


Logística



| CONTENEDOR DE 20 PIES | | 11 PALET | | 7740 | | 350 | |
|--------------------------------|-------|----------|----|------------|----|--------------|------|
| UD./PALETS | | mixto | | alturas PP | | altura 20740 | |
| | | 190 | 40 | 190 | 40 | 190 | 40 |
| RINCON 500ML | 600 | 3 | 2 | 1 | 1 | 18 | 2,5 |
| RINCON 250ML | 1.050 | 3 | 2 | 1 | 1 | 12 | 8,0 |
| PARQUEOLIVA SERIE ORO 500 ML | 840 | 3 | 2 | 1 | 1 | 18 | 8,7 |
| PARQUEOLIVA 750 ML | 720 | 3 | 2 | 1 | 1 | 18 | 7,5 |
| ALMAOLIVA Y PARQUEOLIVA 500 ML | 1.140 | 3 | 2 | 1 | 1 | 12 | 28,0 |
| ALMAOLIVA Y PARQUEOLIVA 250 ML | 1.680 | 3 | 2 | 1 | 1 | 18 | 22,5 |
| ALMAOLIVA PET 5L | 150 | 3 | 2 | 1 | 1 | 12 | 26,2 |
| ALMAOLIVA PET 2L | 360 | 3 | 2 | 1 | 1 | 12 | 22,5 |
| ALMAOLIVA PET 1L | 675 | 3 | 2 | 1 | 1 | 12 | 24,0 |
| latas 2,5L | 336 | 3 | 2 | 1 | 1 | 18 | 7,1 |
| latas de 5L | 168 | 3 | 2 | 1 | 1 | 18 | 5,3 |
| TABLETAS 70gr | 6.720 | 3 | 2 | 1 | 1 | 18 | 14,5 |
| Bombones 70gr | 2.244 | 3 | 2 | 1 | 1 | 18 | 14,5 |
| CREMAS DE CHOCOLATE 30GR | 8.640 | 3 | 2 | 1 | 1 | 18 | 14,5 |
| CREMAS DE CHOCOLATE 200GR | 1.560 | 3 | 2 | 1 | 1 | 18 | 17,5 |
| tabletas banus | 7.680 | 3 | 2 | 1 | 1 | 18 | 13,5 |
| CUBI PALET DE 1000L | 1 | 3 | 2 | 1 | 1 | 18 | 13,5 |

| Fecha | Países | Países | Países |
|-------|--------|--------|----------|
| 15/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 16/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 17/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 18/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 19/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 20/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 21/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 22/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 23/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 24/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 25/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 26/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 27/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 28/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 29/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |
| 30/02 | 3542 | 270 | 00:00:57 |



San Nicasio Potato Chips

Product: Potato Chips
 Ingredients: Potatoes, Olive Oil, Salt
 Country: Spain
 Storage: Normal +20C

المنتج: رقائق البطاطس
 المكونات: زيت الزيتون والملح
 بلد المنشأ: إسبانيا
 شروط التخزين: طبيعي + 20 درجة

圣凯西特级初榨橄榄油原味薯片

配料：精选土豆，特级初榨橄榄油，食用盐
 贮藏方法：请于阴凉干燥处存放，开封后请尽快食用
 经销商：杭州凯西特有限公司
 地址：浙江省杭州市江干区凤起东路189号滨江新城时代广场4楼4027室
 生产日期：年月/日
 保质期：6个月/半年
 净含量：40克

营养成分表
 每100g (g) 能量 1856kJ (444kcal)
 碳水化合物 79.0g (g)
 脂肪 10.0g (g)
 蛋白质 1.0g (g)
 膳食纤维 0.0g (g)
 钠 0.0g (g)

Información Legal bolsas

산 니카시오 SAN NICASIO

전체계 5년 연속 칩마스터 우승자가 만든 유명한 모데리토칩
 허달리아산 콩고과과 및 에스피라-버진 올리브 오일, 알선된 감자말랑
 사용한 유기 천연 맛과 맛을 제공하는 모데리토칩
 식품위생법에 의한 합규표시사항

알선자: 스페인 제품명: 과자(칩) 총원형말랑치리제품 유통기한: 총연면 기일(까지/일/월/년)
 수입사: 씨에스알앤컴퍼니 02.535.8407 서울 강남구 언주로153길 19 씨에스알앤컴퍼니
 판매처: 영-자, 에스피라버진 올리브오일, 허달리아 콩고과, 내용량: 40g (총 분량 상하차: 185.60kcal)
 제조사: Rafael del Rosal López, 인공색소/향수/색소/표장/제품/물리/제품/분량/상/유/사/상/그/늘/진/곳/에/보/관
 본 제품은 소스/비닐봉지/패킹/기호/물/의/가/교/환/조/는/보/장/안/상/수/있/습/니/다./부/형/표/장/사/용/은/국/문/어/이/1999
 *영양성분(100g 기준) 열량 464kcal, 탄수화물 23g(4%), 당류 0g, 단백질 3g(1%), 나트륨 500mg (8%), 콜레스테롤 0mg(0%), 지방 40g(6.9%) (포화지방 0g(32%), 트랜스지방 0g(0%))
 (*한외 수치는 1일 영양소 기준치에 대한 비율임)
 대한민국의 식품 기준에 따른 알맹 표기사항입니다.

csr*andcompany



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 GAVIÑO

La Dieta Mediterránea

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

HIPOCRATES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
RINCÓN SUBBÉTICA
THE BEST OF ONE

EL RIN CON SALUDABLE

TORTAS GAVIÑO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

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 GAVIÑO

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

EXPERIENCIA AS

EXCELVIT



excelvit
www.excelvit.com

ANTIAGING

NUTRITIVO

SERUM FACIAL NUTRITIVO ANTIAGING
FAVORECE LA REGENERACION CREA EL EFECTO DE COLAGEN

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

CREMA EMOLIENTE REPARADORA
FAVORECE LA REGENERACION CREA EL EFECTO DE COLAGEN

CON EL NOVEDOSO INGREDIENTE DE EXCELVIT®.

FORMULADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

IDEAL PARA PIELS SECAS.

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.







| | | |
|--------------------------|----------------|----------------|
| Unit weight (kg) | 756 | 633,2 |
| Pallet Gross Weight (Kg) | 202001200250 | 203000900250 |
| Code Article | 8423397141286 | 8423397141293 |
| Code EAN | 38423397141287 | 88423397141299 |
| Code DUN | | |



Almazaras de la Subbética

Central:
Almazaras de la Subbética, S.L.U.
C/ve. 4639 - km 17,800 - 14018 Canabuy (Córdoba-España)
Tel: +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)
Tel: +34 91 627 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



Almazaras de la Subbética

EXPERIENCIA AS

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



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

1

ALMAZARAS de la Subbética S.L.

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

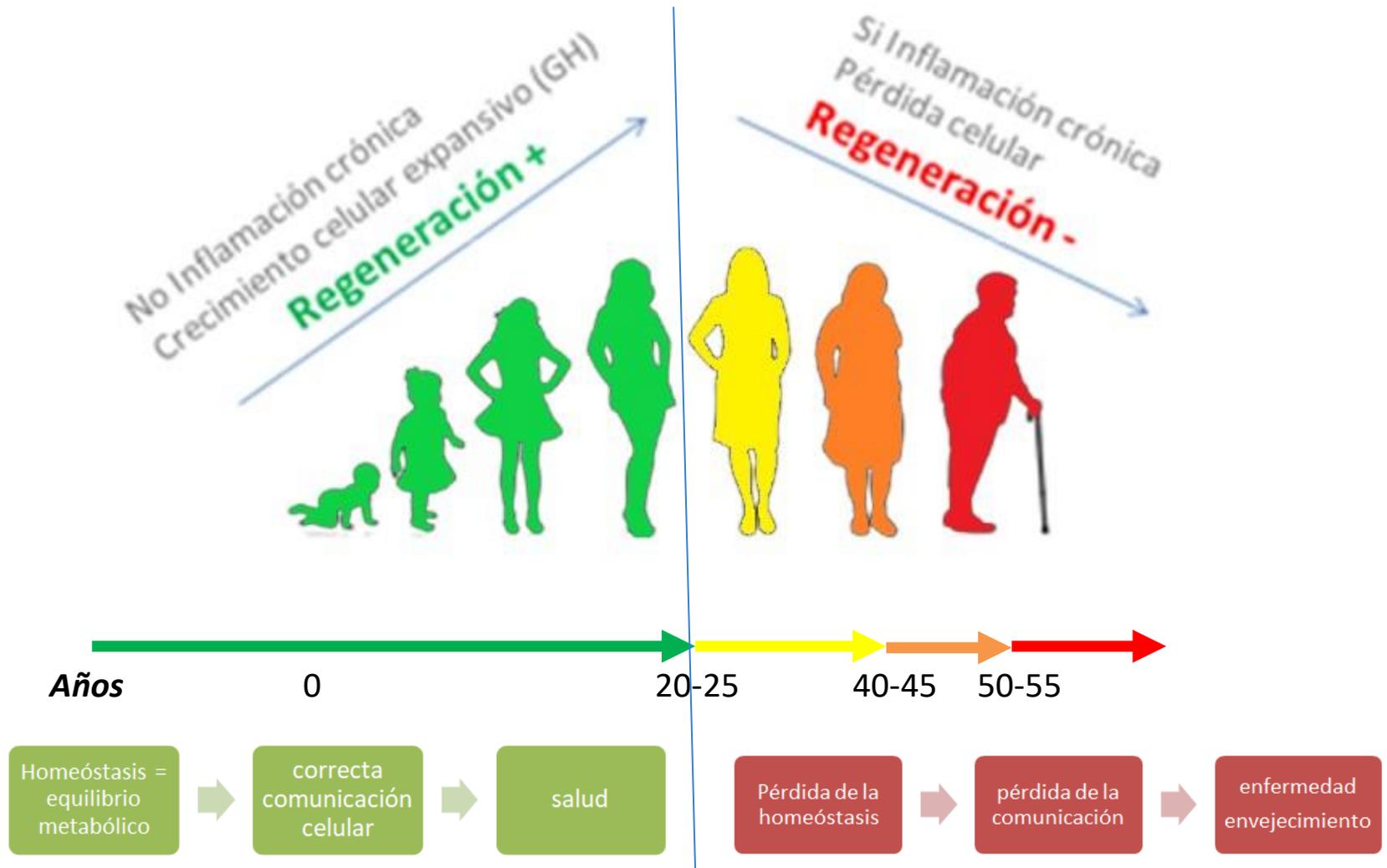
Dir. Formación e Información

Miembro del equipo de investigación

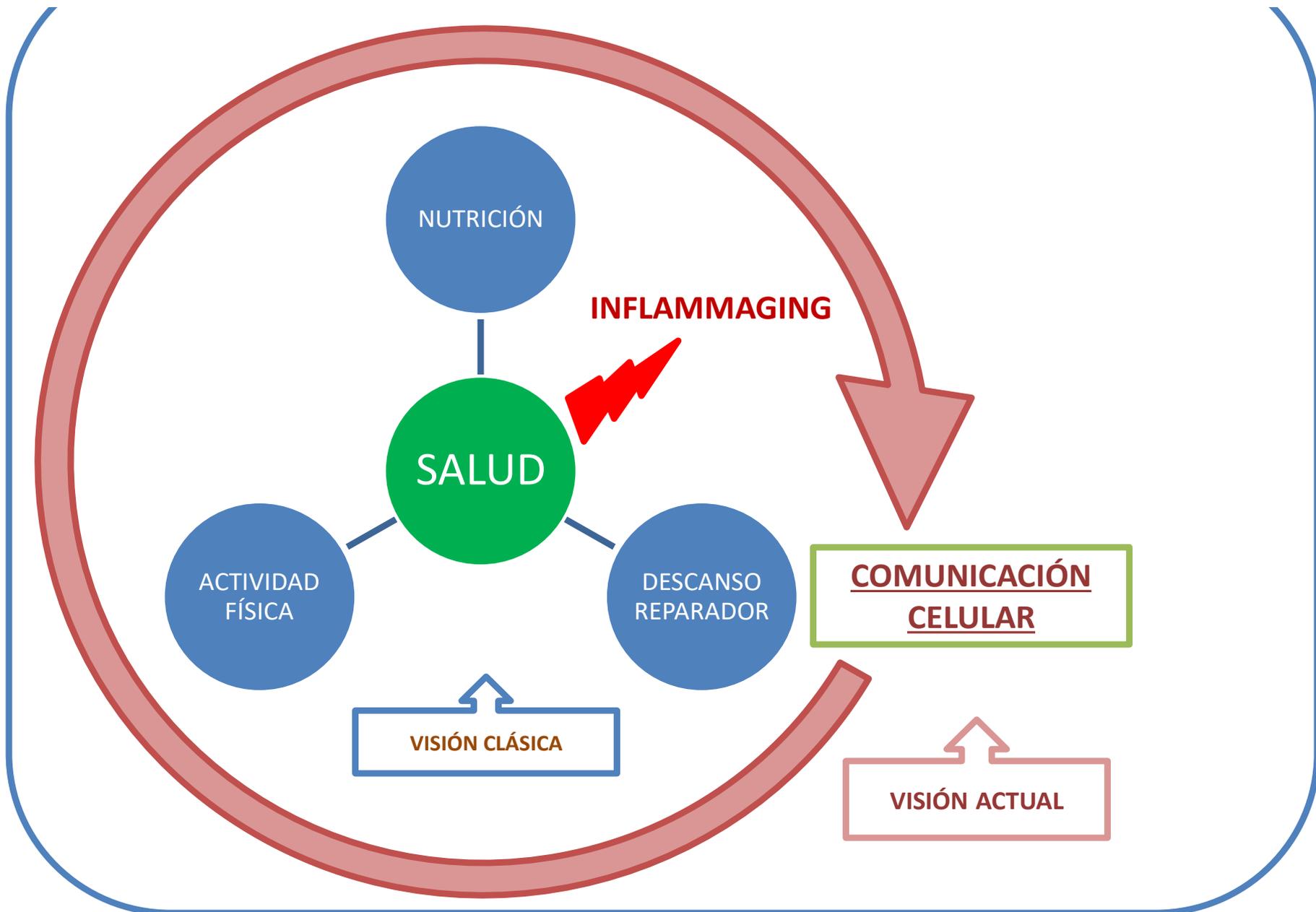
Una nueva dimensión de trabajo e investigación en la salud y el rejuvenecimiento del organismo

El organismo humano. Ciclo vital

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



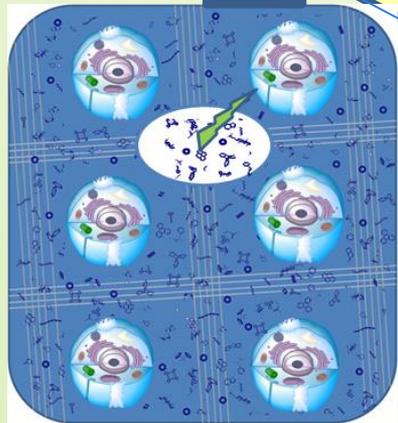
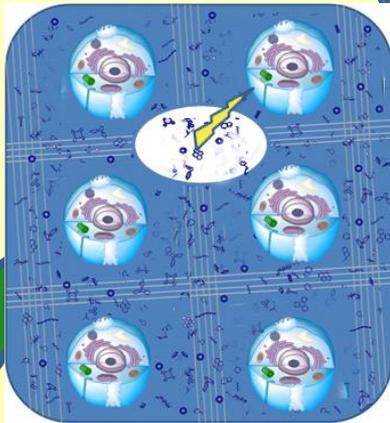
SALUD, BIENESTAR, ENVEJECIMIENTO SALUDABLE... ¿CÓMO CONSEGUIRLOS?



Deterioro del organismo y la comunicación celular.

Crecimiento y decrecimiento celular en el ciclo vital

Fase preclínica
Asintomática



Cuerpo joven y saludable

Fase crecimiento

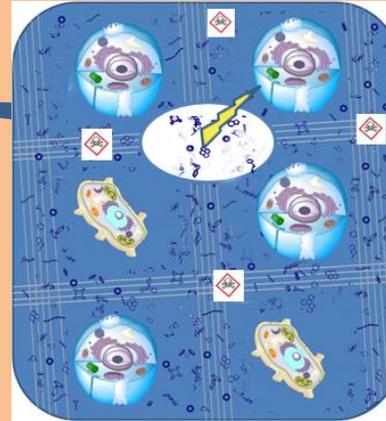
Pérdida /reducción
de síntesis molecular

Desequilibrio celular --

Deterioro funcional, toxicidad,

Inflamación crónica

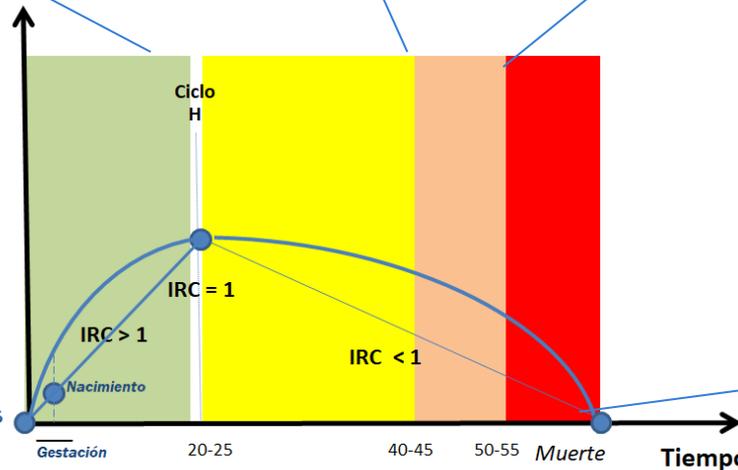
Fase prodrómica
Deterioro leve



Enfermedad - Envejecimiento

Fase clínica
Deterioro grave

Nº Total de Células



Representación del Ciclo Vital

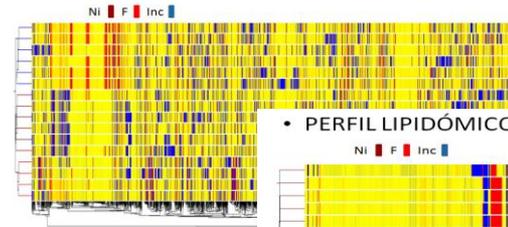
El Principio activo descubierto

Que nos aporta el principio activo descubierto.

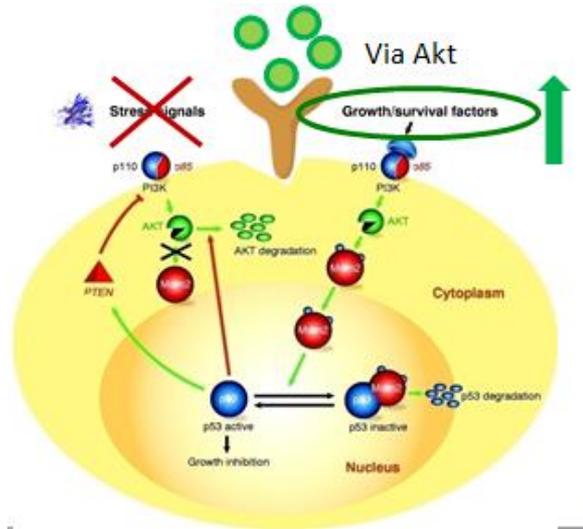
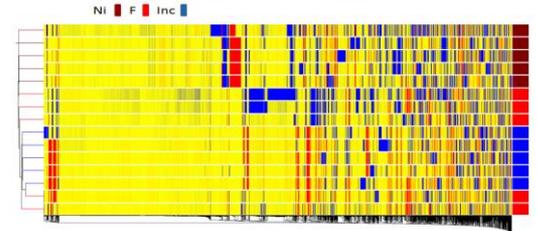
- **La recuperación continua de las señales químicas moleculares de activación celular, que el organismo ya no genera o genera en menor medida.**

+ 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

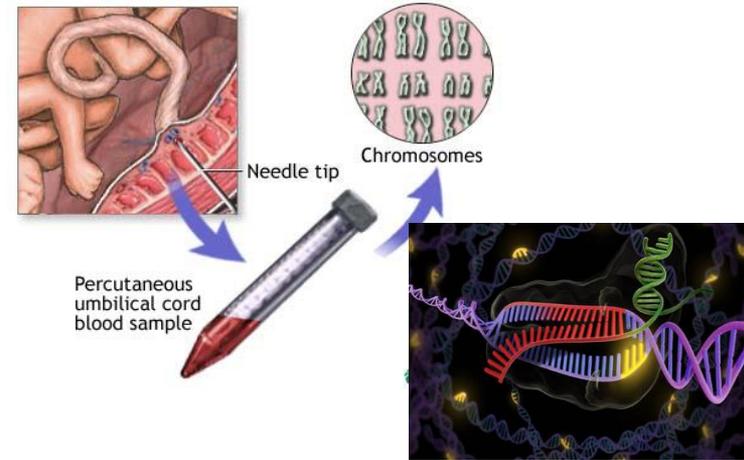
Al igual que :

- La recuperación de ERRORES GENÉTICOS

Células madre embrionarias del individuo

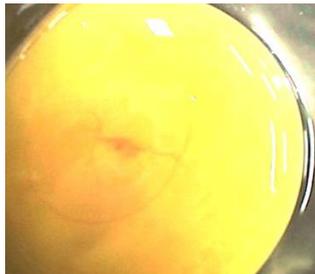


Deterioros en el código genético



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

Secretoma de las células madre embrionarias



Huevo fecundado
(gástrula)



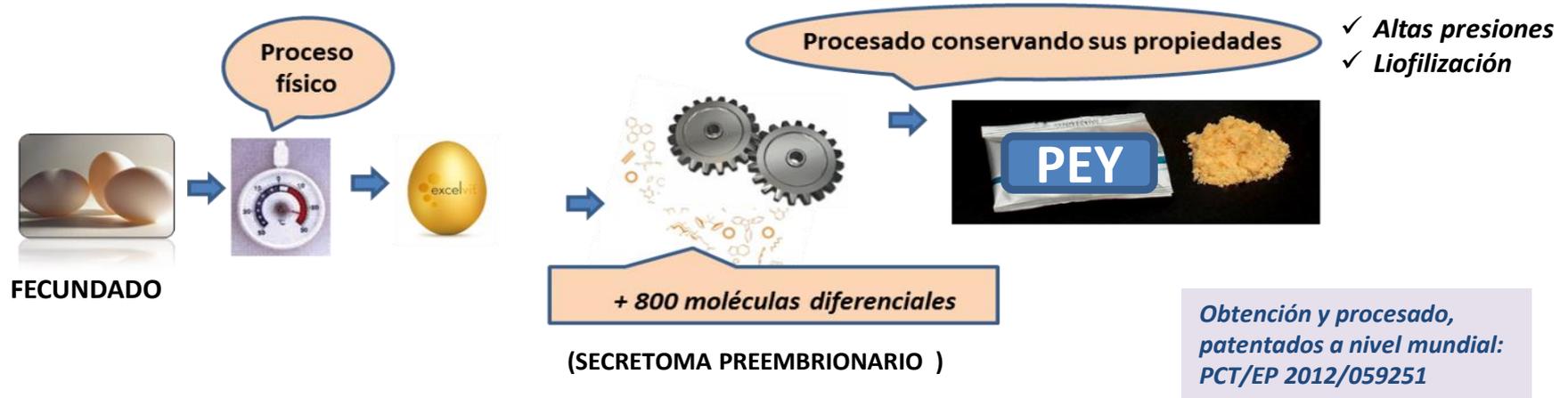
equivalencia molecular
(secretoma preembrionario)



Ovulo humano
(gástrula)

Obtención del Secretoma Preembrionario,

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



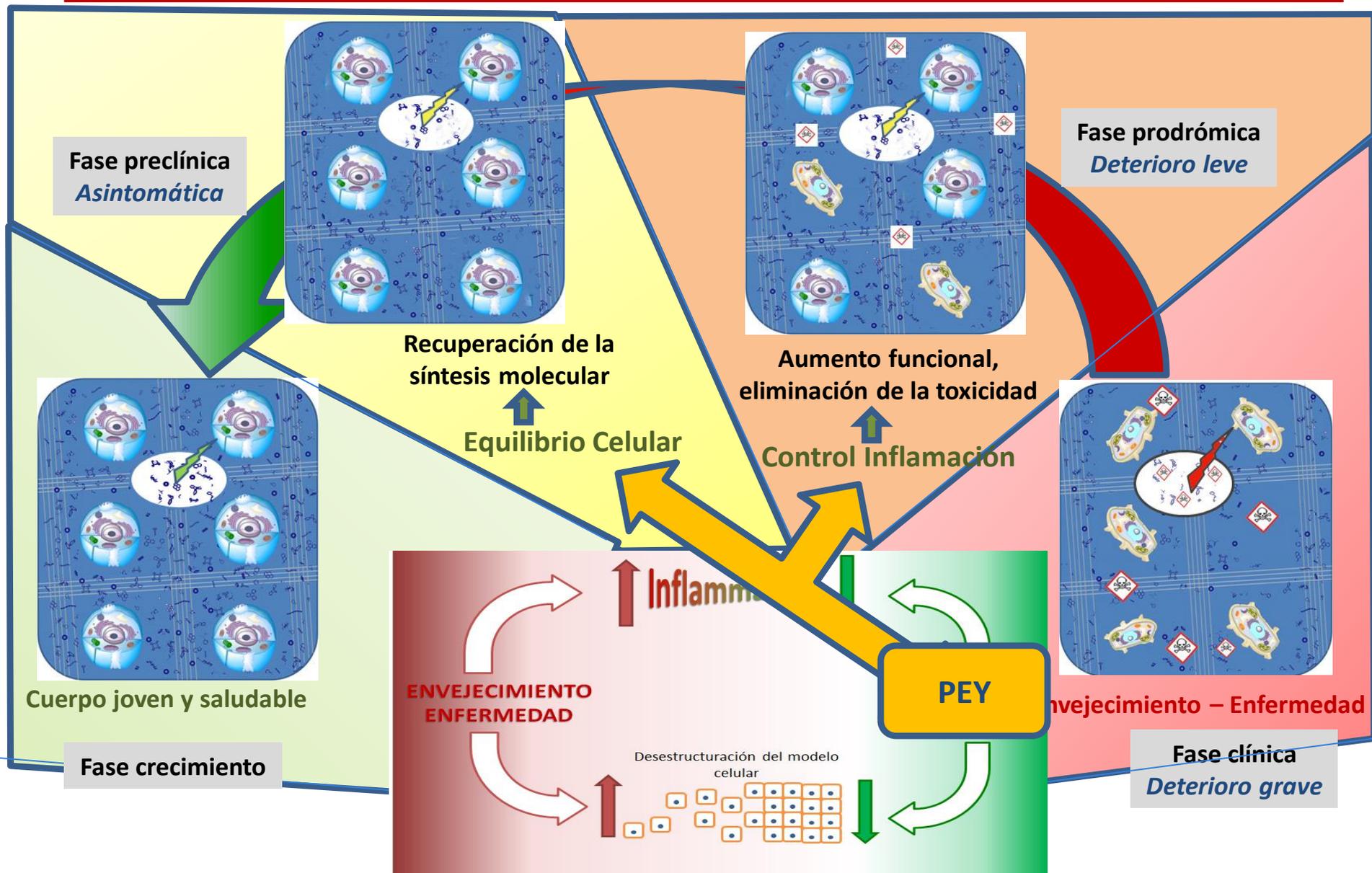
CARACTERIZACIÓN DE LA COMPOSICIÓN principio activo PEY (Processed Egg Yolk):

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

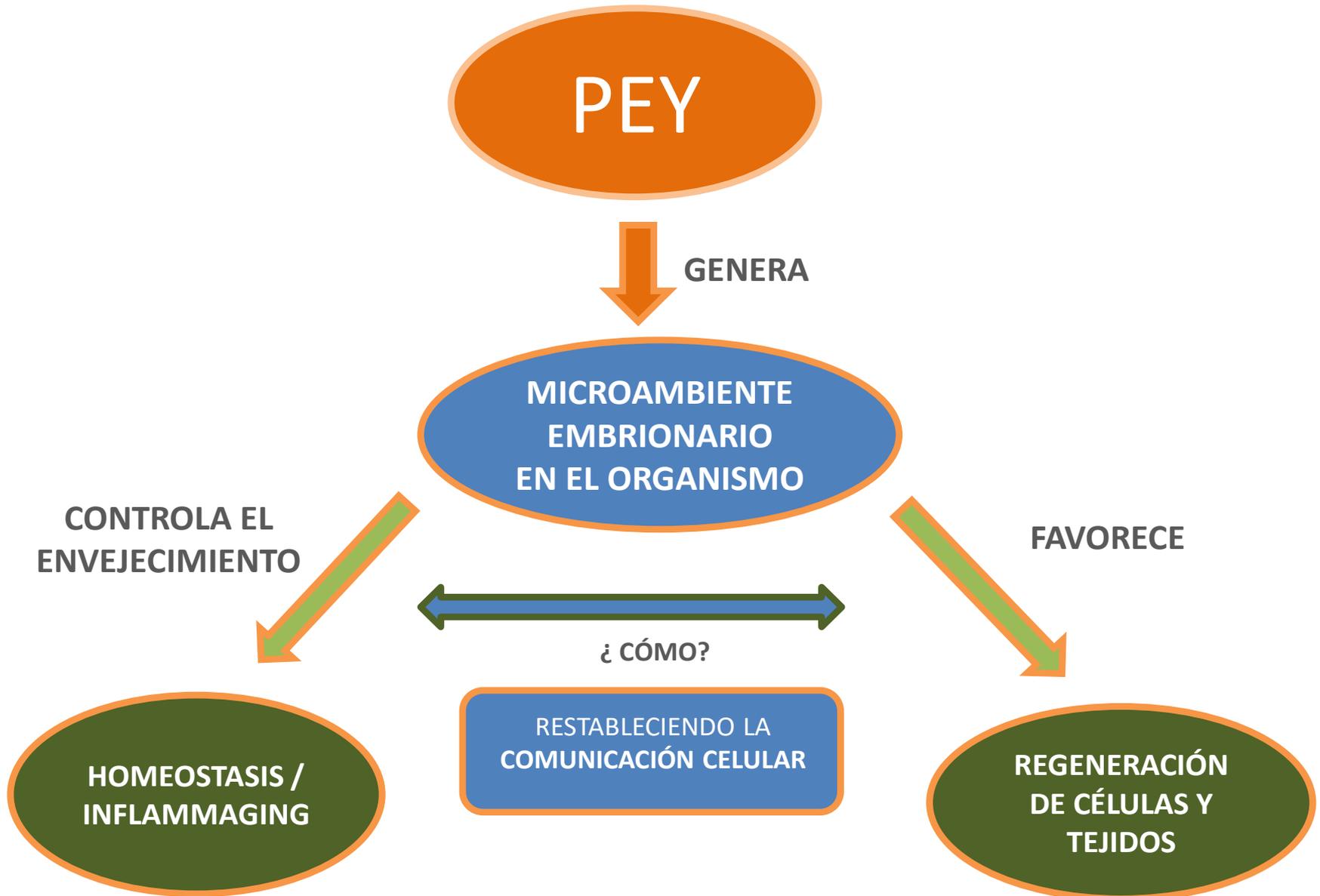
Fruto de millones de años de evolución -- Natural 100% - Imposible de sintetizar químicamente hoy día

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)

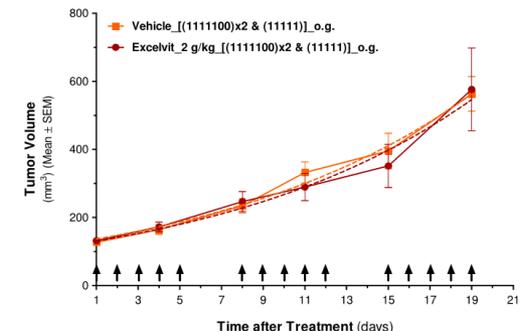
- ✓ **PEY no modifica el perfil lipídico en sangre:**
Colesterol, Triglicéridos, LDL, HDL,...



| 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 León. Cansino y otros

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 Aixelà¹, Clara Babot Marquillas¹, Beatriz Almolda², Manuel Portero-Otín³, José Serrano³

¹ Ovivity Group

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

³ 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 Telf: +34 609098817