

“Aula ORIVA” impulsa la formación sobre Aceite de Orujo de Oliva, la categoría más desconocida del olivar

- **La Interprofesional de Aceite de Orujo de Oliva crea la iniciativa de formación “Aula ORIVA” que arranca con un curso impartido a más de 150 comerciales del sector del olivar.**

Madrid, 11 de junio de 2020. La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, ha puesto en marcha **Aula ORIVA**, una iniciativa que canalizará todas las actividades de formación organizadas por ORIVA para dar a conocer el Aceite de Orujo de Oliva y su sector.

Aula ORIVA ha empezado su actividad con **“Todo lo que necesitas saber sobre el Aceite de Orujo de Oliva”**. Se trata de un curso online de tres horas de duración dirigido a los equipos de ventas y comerciales de las empresas del sector del olivar, con un formato y un contenido pensados para facilitar el aprendizaje a distancia. La iniciativa surge *“como respuesta a la situación excepcional generada por la crisis sanitaria del COVID-19, pensando y desarrollando maneras de contribuir y sumar en los momentos más complejos. La formación siempre es un recurso muy valioso y, por eso, creamos este programa”*, explica Alicia Vives, directora general de ORIVA. Con una gran acogida inicial, ORIVA ha planificado 12 sesiones, con la participación de cerca de 40 empresas y más de 150 alumnos para impartir durante los meses de mayo y junio.

El programa aborda el Aceite de Orujo de Oliva desde todos sus ángulos – salud, cocina, sostenibilidad y ciencia – con el objetivo de dar una visión integral del producto y definir sus principales ventajas competitivas. Para ello, cuenta entre los formadores con distintos especialistas como María Jimenez Latorre, chef embajadora de ORIVA; Joaquín López; director general de la Asociación Nacional de Empresas de Aceite de Orujo (ANEJO); y María Victoria Ruiz Méndez y Javier Sánchez Perona, investigadores científicos del Instituto de la Grasa del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IG-CSIC).

Apuesta por la formación

Aula ORIVA es el marco que aglutinará toda la labor formativa impulsada por ORIVA, incluyendo tanto las iniciativas ya existentes como las de nueva creación, concebido como un espacio abierto y didáctico que permita potenciar la labor divulgativa sobre el Aceite de Orujo de Oliva, la categoría de aceite más desconocida del olivar.

Uno de los proyectos destacados en este ámbito es la formación impartida en escuelas de hostelería con la iniciativa **“El Duelo”** que, tras la celebración de dos ediciones, ha recorrido ya 40 centros de todo el país, impartiendo formación a 2.200 alumnos de hostelería. Además, ORIVA es colaborador del Curso de Experto Universitario en Comunicación Agroalimentaria, un título propio de la Universidad San Jorge, auspiciado y orientado por la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España, APAE, la organización profesional de referencia. También

patrocina el curso de Experto en gestión de subproductos del olivar e industrias afines de la Universidad Internacional de Andalucía.

Sobre ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

El Aceite de Orujo de Oliva es un aceite que proviene del olivar. Muy recomendable en fritura por su durabilidad, rentabilidad y sabor neutro. Una opción saludable gracias a su composición rica en ácido oleico y con compuestos bioactivos de propiedades antioxidantes.

ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, es una entidad sin ánimo de lucro que representa toda la cadena de valor del producto. Creada en 2015, su finalidad es promover el conocimiento e investigación sobre el Aceite de Orujo de Oliva. España es el primer productor mundial de este producto con una media de 121.000 toneladas anuales de las que exporta el 85%. La industria cuenta con 42 centros extractoras y 9 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación de 408 millones de euros.

El sector orujero es además un modelo pionero en economía circular y residuo cero. Juega un papel medioambiental clave al transformar de manera integral el orujo graso húmedo alpeorujo (subproducto de la extracción del aceite de oliva) en compuestos de valor entre los que destacan: la biomasa, el compost y aplicaciones para la industria farmacéutica como los fenoles o el hidroxitirosol.

Para más información:

Natividad Fradejas

Ana Sierra

91 914 27 00

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es

www.oriva.es

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:

