

Convocada la VI edición de los Premios ORIVA de Comunicación

- Los galardones reconocen los mejores trabajos periodísticos y divulgativos sobre el Aceite de Orujo de Oliva.
- Tres categorías dotadas con 2.500 euros cada una y un accésit a mejor publicación en redes sociales con una cuantía de 1.000 euros.

Sevilla, 4 de mayo de 2023. La [Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA](#), convoca por sexto año consecutivo una nueva edición de sus **Premios ORIVA de Comunicación**.

Los galardones reconocen los mejores trabajos periodísticos y divulgativos relacionados con el Aceite de Orujo de Oliva y toda su cadena de valor. ORIVA concederá premios en tres categorías: mejor trabajo en medio impreso; mejor trabajo en medio online y mejor trabajo en medio audiovisual. Cada una de las categorías está dotada con 2.500 euros. Además otorgará un accésit a la mejor publicación divulgativa difundida en medios sociales con una cuantía de 1.000 euros.

Podrán optar a los Premios ORIVA de Comunicación los trabajos publicados y difundidos desde el 13 de noviembre de 2022 hasta el 30 de octubre de 2023. La presentación de candidaturas lleva implícita la aceptación de las bases y el plazo para su formalización a través de la web de ORIVA estará abierto hasta el 13 de noviembre de 2023 (inclusive).

Como en ediciones anteriores, el jurado estará integrado por profesionales de reconocida trayectoria en la industria agroalimentaria, la investigación y el periodismo. Entre ellos, contará con representantes de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE); la Asociación Nacional de Informadores de la Salud (ANIS) y la Asociación de Periodistas de Información Ambiental (APIA).

Más información:

Bases e Inscripción VI Premios ORIVA de Comunicación

[Premios ORIVA de Comunicación](#)

#PremiosORIVAComunicación

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 alto interés nutricional. 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 120.000 toneladas anuales de las que exporta el 85%. En la última campaña, contó con 52 centros extractores y 9 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación media de 351 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 productos de valor añadido entre los que destacan: la biomasa, el compost y los compuestos antioxidantes con aplicaciones en la industria farmacéutica, como el hidroxitirosol, entre otros fenoles.

Para más información:

Ana Moreno

Ana Sierra

91 914 27 00

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es

www.oriva.es

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:



[Oriva](#)



[@aceite.orujo](#)



[@AceiteOrujo](#)



[@oriva](#)



[@AceiteOrujo](#)