



MEMORIA DEL TRABAJO FIN DE GRADO

GRADO EN PERIODISMO

CURSO 2019/2020

“HACIA EL CENIT DEL ORUJO”

Reportaje en profundidad sobre el Aceite de Orujo de Oliva

Autora: Marta Sánchez-Migallón Cárdenas

Tutor: Prof. Dr. José Álvarez Marcos

Departamento de Periodismo II

Facultad de Comunicación

Universidad de Sevilla

2020

Índice

1. Introducción.....	3
2. Justificación e interés del reportaje.....	6
3. Objetivos.....	9
4. Metodología y realización del reportaje.....	10
5. Dificultades y retos.....	15
6. Composición del reportaje.....	17
7. Fuentes consultadas.....	19
8. Referencias bibliográficas.....	21
9. Anexo.....	23

Introducción

Siempre que se analice la historia, el presente y el devenir futuro del sector oleícola, y en concreto del sector orujero, que subyacen de una única materia prima, el olivar, la provincia de Jaén debe tener una presencia relevante. “El olivo, tradicionalmente arraigado en torno al Mar Mediterráneo, se ha extendido por el mundo en las últimas décadas como una mancha de aceite, de forma lenta pero segura” (*La Olivicultura Internacional*, 2018, p.19). En sus orígenes, el olivo era un árbol autoincompatible, el olivo silvestre que dista de lo que identificamos como el olivo actual. El surgimiento de las culturas humanas, además de entre otros innumerables aspectos y eventos, gira entorno a la esencial domesticación de plantas y animales.

“La cuna primaria de domesticación del olivo no se encuentra en el Mediterráneo occidental sino en el noreste, en el Levante. La domesticación del olivo parece haber sido un proceso largo y continuo que implicó numerosos intercambios genéticos entre los árboles cultivados y las reservas de genes silvestres”. (*La Olivicultura Internacional*, 2018, p.32).

El Aceite de Orujo de Oliva nace de la aceituna, el fruto del olivo, y es, como cualquier aceite vegetal, un lípido, compuesto hasta en un 85% por ácidos grasos monoinsaturados, principalmente ácido oleico, beneficioso para la salud cardiovascular; además, de forma exclusiva contiene compuestos bioactivos menores, tales como el beta-sitosterol o el escualeno que destacan por sus cualidades antioxidantes. Al igual que el Aceite de Oliva, nace de la aceituna, es más, lo único que diferencia estos dos aceites provenientes del olivo es el proceso de obtención, así como el preciso y desigual momento en el que se producen. Del proceso de obtención del aceite de oliva dependerá la forma de adquirir el aceite de orujo de oliva, cuya producción es mayoritaria en España, y, sin embargo, se consume más en el extranjero que en nuestro país. “De cada 100 kg de aceituna molturada en una almazara, se obtienen aproximadamente 20 kg de aceite de oliva; los 80 kg restantes, conocidos como orujo graso húmedo o alperujo son el residual que queda de la masa de aceituna molida compuesta por hueso, pulpa y piel, ligeramente impregnados de aceite y con todo el agua de vegetación de la aceituna, o alpechín, que ya no representan un valor añadido adicional a la almazara porque ésta no dispone de medios para valorizar este subproducto” (declaración personal, López

Maestro, F., 2020), el desconocido orujo, el cual otorgará la composición química al aceite al que da forma, el aceite de orujo de oliva.

“Una orujera es una industria que procesa el orujo que se obtiene en las almazaras, resultado de la molturación de la aceituna, eliminando su posible potencial contaminante, debido principalmente al alpechín que contiene, y valorizándolo en base al aceite de orujo, producto alimentario, y a la biomasa energética (orujillo, hueso, pellet), obtenidos al final del proceso de la extracción. El procedimiento llevado a cabo en la orujera consta de tres fases principalmente: almacenamiento, secado y extracción con hexano, disolvente orgánico alimentario utilizado en la extracción de la mayoría de aceites vegetales. A este proceso tradicional, se puede añadir una extracción física previa que se realiza antes del secado y que consiste en una segunda centrifugación del orujo, de donde se separa una pequeña fracción de aceite de orujo de oliva del resto de orujo graso húmedo más agotado” (declaración personal, López Maestro, F., 2020), el cual seguirá varios procedimientos para la extracción de más aceite y de la biomasa resultante después del proceso de secado del alperujo u orujo graso húmedo y la extracción del orujo graso seco tras su separación de dicho mínimo porcentaje de aceite.

La industria orujera desarrolla desde su origen una labor medioambiental fundamental dentro de la economía circular a la que pertenece el sector del olivar en su totalidad. De la materia prima olivarera no se desperdicia nada, se aprovecha al 100%, hecho que convierte principalmente a la actividad orujera en un factor imprescindible en la cadena de valorización del 80% del producto inicial, que, de no ser por este eslabón industrial, quedaría a la deriva y se convertiría en un grave problema para el sector oleícola, representando un residuo para las almazaras. Además, cabe destacar que los procesos de obtención, tanto del aceite de orujo de oliva como del resto de subproductos que se obtienen en las diferentes fases, extracción y refinación, son sostenibles (Economía Circular).

“En la orujera ese subproducto se transforma en valor añadido, un valor añadido tal que es capaz de generar empleo, riqueza, energía limpia y no contaminante, esto es, prosperidad, y encima todavía le quedan algunos euros para pagar a la almazara, que lo repercute directamente al precio de la aceituna que paga al olivarero” (declaración personal, López Maestro, F., 2020). El aceite de orujo de oliva crudo obtenido en la extractora de orujo u orujera emprende viaje a la refinación de aceite donde

desaparecerán las impurezas que imposibilitan su consumo directo, y una vez se consigue el aceite de orujo refinado se encabeza con aceite de oliva virgen o virgen extra en un porcentaje variable de entre el 5% y el 10%. He aquí el Aceite de Orujo de Oliva. Según el reglamento de la Unión Europea, el Aceite de Orujo de Oliva solo puede incluir en su composición Aceite de Orujo refinado y Aceite de Oliva Virgen o Virgen Extra. No obstante, fuera del continente europeo se exporta tanto aceite de orujo refinado como Aceite de Orujo de Oliva.

“La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, actúa como herramienta de divulgación del sector orujero y se centra en el conocimiento por parte de la sociedad del Aceite de Orujo de Oliva a través de dos líneas básicas de trabajo: la investigación y la comunicación” (declaración personal, Vives Gutiérrez, A., 2020). En el campo de la investigación, ORIVA ha firmado varios contratos con el CSIC, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, una de las instituciones científicas más prestigiosas de España. El estudio, ya finalizado, que demuestra la suprema calidad del Aceite de Orujo de Oliva en frituras, *Comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura y comparación con aceites de girasol convencional y girasol alto oleico*, asienta las bases científicas que verifican que el uso de este aceite en fritura continua y discontinua, industrial y doméstica respectivamente es más idóneo que el uso de aceites de girasol convencional o modificados como el de ‘girasol alto oleico’. Además, se ha demostrado que la composición química de este aceite, en concreto los compuestos bioactivos que lo constituyen en menor cantidad, α -tocoferol, β -sitosterol y ácido oleanólico, son capaces de atenuar la inflamación que se produce tanto a nivel cerebral como cardiovascular cuando, en el caso de la microglía cerebral o células de defensa del sistema nervioso central, el sistema de defensa se identifica en peligro ante las lipoproteínas ricas en triglicéridos que transportan las grasas por la sangre. Cuando estos transportadores de grasas irrumpen en el tejido cerebral a causa de situaciones adversas como podría ser la hipertensión, entre otras, la microglía produce marcadores de inflamación que dan lugar a la inflamación cerebral, causa principal del desarrollo de la enfermedad de Alzheimer. Se ha demostrado en laboratorios del Instituto de la Grasa del CSIC que la producción de marcadores de inflamación por la microglía es mucho menor con la presencia de estos tres compuestos bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva, de manera que estos compuestos protegen a las células de la inflamación.

Todas y cada una de las características que iba descubriendo del mundo que da forma al Aceite de Orujo de Oliva iban haciendo que mi pasión por el tema creciera y que la tesis de mi reportaje fuera más nítida a través de las informaciones que ante todo las fuentes personales me iban otorgando, su valor nutricional y la labor medioambiental que conlleva su producción. Es por ello por lo que en la introducción del reportaje expreso cómo un asunto aparentemente baladí puede sorprenderte si te asomas a su profundidad.

Justificación e interés del reportaje

Antonio López Hidalgo (2013, p.23) refiere al prólogo de *Los periodistas literarios (o el arte del reportaje personal)* de Norman Sims, que recuerda que para John McPhee, y para la mayor parte de los periodistas literarios, la comprensión empieza con un contacto emocional que sin embargo pronto lleva a la inmersión. En su forma más simple, advierte Sims, la inmersión significa el tiempo dedicado al trabajo: “Los periodistas literarios apuestan con su tiempo. Su tiempo de escribir los lleva a la inmersión, a tratar de aprender todo lo que hay que saber sobre un tema” (Sims, 2009).

Begoña Echevarría Llombart (2011) indica que el reportaje es la forma futura del periodismo escrito, ofrece llegar al fondo de los datos, a sus mismas causas y a todos sus pormenores (p.19). “El reportaje es el género periodístico más completo y probablemente el género que de mejor manera permite conciliar realidad y creatividad, el apego a los hechos con la capacidad de imaginación, lo utilitario con lo estético” (Echevarría, B., p.19). Para mí el reportaje se traduce en experimentación. Es la herramienta más versátil para transmitir una información que se convierte en historia sin perder la veracidad, es por esto por lo que he escogido este género entre géneros, para detallar la profundidad del tema elegido. Bajo mi punto de vista es un género que permite al periodista que lo trata sentir cómo ejerce su trabajo desde la máxima libertad otorgada siempre que respete los valores éticos de la estricta información mezclada con esa placentera libre interpretación que se plasma no en el contenido, pero sí en la forma de transmitir ese contenido informativo. Así, “el reportaje no debe conducirnos al ámbito de los juicios de valor, sino al de las conclusiones bien respaldadas” (Echevarría, B., p.21).

Además, este género periodístico siempre ha protagonizado cierta controversia en cuanto a su definición se refiere, José Javier Muñoz (1994) considera que en la actualidad es difícil crear una definición unívoca del término (p.135). Para Eduardo Ulibarri (1994) “el reportaje es el género periodístico que indaga con distintos grados de profundidad, valiéndose de múltiples fuentes y métodos, sobre hechos o situaciones de interés público para dar a conocer su existencia, relaciones, orígenes o perspectivas, mediante el empleo de diversas estructuras y recursos expresivos”. Me identifico con Eduardo Ulibarri y su definición del reportaje, ya que el Aceite de Orujo de Oliva es un producto autóctono que considero que hay que darlo a conocer por la increíble historia que lleva consigo, tanto en el plano económico, donde la industria orujera, dentro del sector oleícola, aporta sostenibilidad (Economía Circular), como en el plano nutricional y culinario, por los beneficios que otorga este producto alimentario y que son invisibles a los ojos de la sociedad. José Javier Muñoz (1994) expresa que “es evidente que el reportaje, a diferencia de la información, indaga, describe, explica, relata, interpreta y compara, con un lenguaje menos rígido que el de la noticia pura y una estructura libre y compleja” (p. 135). Para José Luis Martínez Albertos (1984) “el reportaje es el relato periodístico, descriptivo o narrativo, de una cierta extensión y estilo literario muy personal, en el que interesa explicar cómo han sucedido unos hechos actuales o recientes, aunque estos hechos no sean noticia en un sentido riguroso del concepto” (p. 334). Como expresa Begoña Echevarría (2004) “este género es un texto de autor, generalmente firmado. Si el lector encuentra en la noticia una fotografía de la realidad, el reportaje le aporta una radiografía de la misma” (p.23). De acuerdo con esto, mi intención era plasmar en el texto una radiografía pormenorizada y detallada, estructurada, ordenada, relacionada y dinámica del olivo, su aceituna y de este aceite prácticamente desconocido en nuestro país. Esto es, un viaje al sector oleícola y en particular al sector orujero, un recorrido por el mundo del Aceite de Orujo de Oliva.

Basándome en las perspectivas que enumera Ofa Bezunartea (1998), “interés humano, creatividad, profundidad, contexto y reflejo de la realidad” (p.327-330), entendí que el reportaje intenta entretener y divertir a través de la información. Lo que me cautivó de este género fue la humanidad y la perspicacia que puede otorgar al relato, que abre la posibilidad de investigar de manera profunda y de explicar el escenario de algo que no se produce de forma aislada, sino que lleva intrínseco todo un entramado de circunstancias que dibujan un contexto y que hace que “el lector no solo conozca los

datos, sino que los viva, los vea, y se sienta en el escenario de los hechos” (Bezunartea, 1998). “Pero los reportajes no son ficción. Se nutren de hechos. Se esfuerzan en interpretar la realidad. Lo cual no significa manipularla” (Bezunartea, O., p.330).

A modo más personal justifico la elección de este tema en concreto para mi Trabajo fin de Grado, en primer lugar por la cercanía que tengo hacia el mismo, toda mi infancia y adolescencia gira en torno a la ciudad jiennense de Andújar y sus paisajes de olivos, al aceite de oliva virgen extra cada mañana en mi tostada y al fervor y debilidad que siento por el sector oleícola en general y ahora también por su industria orujera en particular, un sector agrícola que me toca de cerca y me llena de orgullo el poder entregar al mundo un conocimiento más profundo acerca de la cara oscura del mundo oleícola, pero no por eso menos importante, el sector orujero y aquellos subproductos que revaloriza sin descanso, específicamente a nivel nacional. Además de esto, la ciencia siempre me ha apasionado, el mundo científico y sus misterios. Tengo claro que mi objetivo es poder formarme en cuanto a la ciencia se refiere, e incluso, por qué no soñar, llegar a formar parte de la comunidad científica en calidad de profesional de la ciencia, pero además en calidad de periodista, con el privilegio de poder comunicarla, de ser una periodista científica capaz de hacer llegar a la sociedad, y lo que es mucho más importante, hacer que la sociedad entienda la naturaleza, sus productos y propiedades, así como estudios, descubrimientos y avances científicos que de no ser por un buen comunicador quedarían encerrados en la penumbra, sin abrirse al mundo, al igual que ocurría con el Aceite de Orujo de Oliva y todo lo que conlleva quien lo origina.

Manuel Calvo Hernando en su libro *Manual de periodismo científico* enumera las cualidades básicas que debe tener un divulgador de la ciencia, y personalmente coincido con todas ellas. Según Calvo Hernando, “las cualidades básicas del divulgador de la ciencia se moverán entre el afán de comprensión, la curiosidad universal (para satisfacerla personalmente y para suscitar, en sí mismo y en los demás, curiosidades y emociones nuevas), la capacidad de expresión, la sed de conocimientos, el estado de duda, escepticismo y alerta permanente, amor al misterio, imaginación, preocupación por el rigor, capacidad de asombrarse y maravillarse, una cierta vocación pedagógica y, por supuesto, como tal periodista, el gusto por comunicar” (1997, p.207).

Objetivos

¿Por qué el escorpión envenena?

¿Por qué el elefante es benigno?

¿En qué medita la tortuga?

¿Dónde se retira la sombra?

...

Es tan poco lo que sabemos

y tanto lo que presumimos

y tan lentamente aprendemos

que preguntamos, y morimos.

(Neruda, 'Extravagario')

Uno de los fundamentos del periodismo científico está en el artículo 27 de la Declaración de Derechos del Hombre: “Toda persona tiene derecho a tomar parte libremente en la vida cultural de la comunidad, a gozar de las artes y a participar en el progreso científico y en los beneficios que de él resulten” (Calvo Hernando, M., p. 27). De acuerdo con ello, (Calvo, 1997) “no debe olvidarse, sobre todo, el compromiso de científicos y periodistas con la sociedad, ni tampoco el hecho de que el periodismo científico es un factor de desarrollo social y que uno de sus propósitos básicos es vincular a la sociedad real con el saber de nuestro tiempo” (p.29). Tomando de inspiración lo que dice Calvo Hernando, uno de mis objetivos principales es acercar a la sociedad todo lo que hay tras el Aceite de Orujo de Oliva, ponerme en la piel de un sector agrícola que mueve montañas por hacer que sus productos, ya transnacionalizados, calen hondo en la sociedad española. Eso sí, bajo una comunicación transparente al respaldo de la evidencia científica y fuentes de primera mano de cada uno de los diferentes ámbitos que componen el sector oleícola orujero. Mi objetivo es hacer que la invisible industria orujera tenga la proyección social que se ha ganado.

Para desglosar cada uno de los aspectos que dejarían claro el enfoque valorativo del conjunto del texto, tenía que establecer ciertos objetivos o pautas para seguir, en consonancia con mi vertiginoso crecimiento formativo surgido del conocimiento sobre el tema en cuestión que me otorgaban principalmente las fuentes personales.

- ❖ Conocer en profundidad qué es el Aceite de Orujo de Oliva, su procedencia e historia del olivo, qué es un lípido (naturaleza orgánica del aceite) y sus tipos.
- ❖ Entender y explicar la producción del Aceite de Orujo de Oliva, su plano industrial. Además, conocer las cifras con respecto a la producción, exportaciones e importaciones, empleo y facturación.
- ❖ Conocer y exponer la función del sector orujero dentro de la economía circular a través del proceso de obtención del Aceite de Orujo de Oliva y demás subproductos que a su vez subyacen de él. Así como delimitar y familiarizarme con las principales asociaciones que vertebran al sector orujero.
- ❖ Desglosar, comprender y explicar detalladamente algunas de las investigaciones científicas más importantes desarrolladas por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y financiadas por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, mediante los testimonios personales y exclusivos de los científicos titulares de dichas investigaciones.
- ❖ Conocer y poner de manifiesto el valor nutricional del Aceite de Orujo de Oliva.
- ❖ Dar voz a las reivindicaciones del sector orujero y llamar a la sociedad a apreciar una comunicación transparente y leal a los principios éticos periodísticos.

Metodología y realización del reportaje

Antonio López Hidalgo (López, 2018) expresa que “el nuevo periodismo narrativo de nuestros días va más allá del ya clásico nuevo periodismo de los años 60. Aunque en ciertos aspectos bebe de él y de otras corrientes de comienzos del siglo XX, los periodistas narrativos han impuesto otra mirada sobre la realidad, huyen del esquema estereotipado de la actualidad, encuentran en un tiempo reposado -como el buen tequila- la fórmula eficaz de la nueva prosa contundente, vibrante y eficaz” (p. 106).

Para hacer reportajes científicos, es necesario tener en cuenta las exigencias del género (Sodré y Ferrari, 1986):

- ❖ Predominio de la forma narrativa.
- ❖ Humanización del relato.
- ❖ Texto de naturaleza impresionista.
- ❖ Objetividad de los hechos contados.

En otras palabras, también según Sodré y Ferrari, “el reportaje se define con cuatro verbos: anunciar, enunciar, pronunciar y denunciar” (Calvo Hernando, 1997). En base a mi interés por la realización de un reportaje en profundidad de índole científico determinó la idea principal definitiva para el proyecto del reportaje; como expone Begoña Echevarría (Echevarría, 2011) “si la idea en sí misma es actual, interesante, nueva, útil, original y relevante” (p. 55), el siguiente paso es buscar el enfoque del reportaje cuando se tenga claro el propósito de este. La idea: el desconocido Aceite de Orujo de Oliva y todo lo que lo engloba; el enfoque: el valor medioambiental del sector orujero y el valor nutricional y culinario de este producto.

“La reflexión previa al reportaje se puede convertir en el pilar básico de ese futuro texto. Y si esa reflexión se plasma por escrito, de forma ordenada, puede ser muy útil al reportero” (Echevarría, B., p.57). Y así fue como empecé a elaborar el reportaje. Me dispuse a observar, investigar, recolectar datos, seleccionar posibles fuentes, contactar con ellas, concretar entrevistas, recoger datos nuevos, gráficos, tablas, otros recursos gráficos, seleccionar materiales, sacar conclusiones y empezar la redacción definitiva.

Para la elaboración del reportaje he seguido los pasos establecidos por Begoña Echevarría en su libro *El reportaje periodístico. Una radiografía de la realidad. Cómo y por qué redactarlo*, que también aparecen en otro de sus libros *Las W's del reportaje* de 2004.

- ❖ Selección temática y proyecto del reportaje
 - Búsqueda de ideas o ámbitos del reportaje
 - De la idea al enfoque
 - El proyecto del reportaje
- ❖ La investigación en el reportaje
- ❖ Selección y evaluación del material investigado
 - Decidir qué buscar
 - Cómo seleccionar
- ❖ La redacción del reportaje
 - Elementos estructurales del reportaje

A estas pautas a nad  una conclusión, bajo mi punto de vista, fundamental, que me diera una visión global de mi trabajo. A continuación, voy a explicar, siguiendo la estructura

enumerada anteriormente, los procedimientos que hemos seguido mi tutor el Dr. José Álvarez Marcos y yo para la orientación y posterior realización de este trabajo.

I. Selección temática y proyecto del reportaje

La primera tutoría que tuve con el profesor José Álvarez Marcos fue antes del desafortunado contexto de confinamiento por el Covid-19. En esta tutoría presenté la idea de hacer mi reportaje sobre el Aceite de Orujo de Oliva y le expuse algunas cuestiones sobre dicho asunto, y al tutor le pareció adecuada mi elección. Como he dicho anteriormente yo sabía que quería hacerlo sobre este tema de modo que ya había buscado algo de información para estar más familiarizada y poder argumentar su interés. Esto sucedía a finales del mes de enero de 2020, así que una vez clara la idea del futuro reportaje nos pusimos manos a la obra y el profesor José Álvarez me recomendó algunos libros que me servirían para documentarme y prepararme para la realización de este género periodístico, la lista de libros definitiva, los que me recomendó el tutor y algunos que escogí por mi cuenta, la detallaré más adelante. Por último, tras las indicaciones del tutor acerca de la elección de fuentes personales, comencé a buscar y a ponerme en contacto con ellas a través del correo electrónico. La primera lista de fuentes que adjunté al tutor vía e-mail, dada la situación en la que ya nos encontrábamos, junto a la estructura que había pensado para la realización del reportaje era la siguiente:

❖ **Fuentes documentales:** los resultados de los 2 estudios concluidos por ORIVA, más todos los que hay abiertos. Todo ello presente en la página web de ORIVA, perfectamente estructurado en el apartado I+D de www.oriva.es. Además, información básica en dicha página web y también en la de ANEO.

❖ **Fuentes personales:**

-Oficiales: director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura; José Miguel Herrero Velasco.

-Sector: director gerente de ANEO, **Joaquín López**; directora general de ORIVA (Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva), **Alicia Vives**; **Francisco López Maestro**, director de la extractora de orujo San Miguel Arcángel S.A.; director comercial de la refinadora de aceite Prodosa, **Jaime Osta**.

-Organizaciones agrarias: Asaja Jaén y su gerente **Luis Carlos Valero**.

-Universidad: Manuel Parras Rosa, catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén; José Antonio La Cal Herrera, Dr. Ingeniero Industrial, profesor asociado de la UJA y socio fundador de BIOLIZA; y Juan Vilar Hernández.

-Investigación: Javier Sánchez Perona, del Instituto de la Grasa del CSIC; y Laura Bravo Clemente, del ICTAN.

❖ **Bibliografía:**

- ✓ *Periodismo de inmersión para desenmascarar la realidad.* Antonio López Hidalgo y M^a Ángeles Fernández Barrero.
- ✓ *El periodismo que contará el futuro.* Antonio López Hidalgo.
- ✓ *El reportaje periodístico. Una radiografía de la realidad, cómo y por qué redactarlo.* Begoña Echevarría Llombart.
- ✓ *Manual de periodismo científico.* Manuel Calvo Hernando.
- ✓ *Las formas de la información.* José Álvarez Marcos.
- ✓ *Las W's del reportaje.* Begoña Echevarría Llombart.

❖ **Esquema estructural del reportaje:**

1. Qué es el Aceite de Orujo de Oliva y de dónde procede.
2. Cómo se produce el Aceite de Orujo de Oliva. Establecer el proceso de obtención del producto.
3. El aceite de orujo de oliva, en cifras: producción, exportaciones e importaciones, empleo y facturación.
4. La economía circular y el Aceite de Orujo de Oliva: su valor medioambiental.
5. Las asociaciones que vertebran al sector orujero.
6. Principales investigaciones en torno al aceite de orujo de oliva.
7. Propiedades nutricionales y culinarias del aceite de orujo de oliva. Valor nutricional.
8. Retos y desafíos del sector orujero. ¿Cómo se comunica al mundo?

II. La investigación en el reportaje; selección y evaluación del material investigado

Al tratarse de un reportaje en profundidad, tras comunicar al tutor el listado de fuentes y bibliografía con el que iba a trabajar, tuve que cambiar alguna fuente personal ya que no me fue posible contactar con todas. El listado definitivo de fuentes personales sería el siguiente:

- ✓ Joaquín López López (director gerente de ANEO, Asociación Nacional de empresas de Aceite de Orujo).
- ✓ Alicia Vives Gutiérrez (directora general de ORIVA, Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva).
- ✓ Francisco López Maestro (gerente de la Extractora de Orujo San Miguel Arcángel, S.A.).
- ✓ Antonio Gallego Díaz (director comercial de ACOLSA, Actividades Oleícolas, S.A.).
- ✓ Juan Vilar Hernández (doctor en Ciencias Económicas y Empresariales. Profesor de la Universidad de Jaén).
- ✓ Luis Carlos Valero Gerente y Portavoz de ASAJA, Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores, de Jaén).
- ✓ Javier Sánchez Perona (científico titular del Instituto de la Grasa, CSIC, y Profesor de la Universidad Pablo de Olavide en Sevilla).
- ✓ Laura Bravo Clemente (profesora de investigación del CISC en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, ICTAN).

Según Arinda Engelke: “La entrevista es y será siempre la base fundamental para redactar cualquier género periodístico”. Personalmente estoy de acuerdo con su afirmación y considero que el material fundamental de un reportaje en profundidad de esta envergadura se corresponde con los testimonios personales de las fuentes entrevistadas. Siguiendo los pasos que expone Manuel Calvo Hernando (1997) en cuanto a la entrevista y la ciencia, “entre las exigencias de este género encontramos el estudio de la persona que va a ser objeto de la entrevista” además de tener en cuenta “que la pregunta inteligente y oportuna no es la de apariencia docta, sino la sencilla y normal”; el hecho de que “saber preguntar requiere dotes personales y preparación sobre el tema y sobre la persona, que la precisión y el rigor son exigibles al periodismo científico”, o, por último, “saber formular preguntas para aclarar ideas y conceptos y no tanto para obtener datos u orientaciones prácticas que se puedan encontrar en otros caminos” (Calvo, M. p.147-148). Estas cuestiones me otorgaron las claves para formular las entrevistas. Todas las fuentes contestaron a cada una de mis preguntas de manera extensa y bastante detallada, explicando los conceptos más técnicos e incluso incorporaron a los cuestionarios ciertos documentos adicionales, gráficos, esquemas explicativos, documentos PDF, infografías, y gran cantidad de datos que enriquecieron

notablemente mi conocimiento sobre el tema. Tras la recolección de todos estos datos, sumada a la información que tenía de las fuentes documentales sacadas de páginas webs oficiales y archivos encontrados a través del buscador Google Académico, donde encontré artículos oficiales publicados, entre otros documentos, me dispuse a comunicarle al tutor que tenía los datos suficientes para empezar con el desarrollo del reportaje y llevarlo a la práctica asentando todos los conocimientos a través de la redacción, guiándome por la estructura que había planteado, los objetivos y, sobre todo, el enfoque final del reportaje.

III. La redacción del reportaje

Último paso para la realización del reportaje, el cual lo explicaré posteriormente en el apartado “Composición del reportaje”.

Dificultades y retos

Actualmente nos encontramos en una situación bastante controvertida en cuanto a libertad se refiere, la terrible circunstancia que aún no terminamos de afrontar, aunque ya sí que avista algo de esperanza tiene al mundo en vilo, con el corazón encogido. ¿Quién iba a decir hace escasos meses que íbamos a tener que quedarnos en casa como única forma de luchar ante un arma letal biológica que ha puesto el mundo patas arriba? El Covid-19 llegó a España concretamente a principios de este año 2020 y, desgraciadamente, ha supuesto un cambio drástico y obligado en la forma de relacionarnos o de trabajar. Todos los ámbitos de la vida y del actual sistema en el que vivimos se han visto sacudidos ante esta amenaza vírica que impuso miedo, incertidumbre y cambios, ante todo cambios. Sin embargo, una de mis filosofías de vida, porque se puede tener más de una, siempre que no sean contradictorias, claro, tiene que ver con el constante cambio al que estamos sometidos los seres humanos y el mundo en el que vivimos. Cambiar es vivir, cambiar es evolucionar y crecer, y puesto que el cambio forma parte de la vida es inteligente tomarlo desde una actitud positiva y aprender de ello. Con esto lo que quiero decir es que a pesar de las dificultades que he podido tener para hacer este reportaje por la extraña situación que atraviesa la civilización mundial de forma unánime, he sabido anteponerme y sacarle el máximo partido a los medios y vías tecnológicas con las que afortunadamente cuenta nuestra

desarrollada sociedad. Si esto sucede hace unas décadas, cómo habría podido desarrollar un periodista su trabajo como reportero sin el acceso a prácticamente ninguna información, sin poder pisar una biblioteca, en un país parado cuya economía también estaba paralizada y obligados a permanecer en casa, sin duda lo hubiera tenido infinitamente más complicado en comparación con un periodista de nuestro tiempo. Aun así, habría sabido anteponerse a la situación y seguramente con un teléfono habría hecho maravillas, pero en mi caso, y siendo como soy, no siento que haya encontrado más dificultad que el hecho de no poder tomar los testimonios de las fuentes de manera personal, algo que sin duda me habría nutrido tanto profesional como personalmente, y por supuesto, al reportaje en sí. También tiene que ver el hecho de que el tema de mi reportaje no abarca una situación o un hecho delicado, aislado o secreto, sino todo lo contrario.

Mi reto personal desde el momento que comencé el reportaje se volcó en la selección de las fuentes. Tenía que tocar todas las partes que engloban al Aceite de Orujo de Oliva y al sector que lo produce. Orientada por mi tutor, tenía que conseguir una fuente de ámbito universitario, otras de carácter sindical, económico, industrial o empresarial que me acercaran a la columna vertebral que articula al sector orujero en su totalidad. Y sin duda, no podía olvidarme de la rama de la investigación, es decir, de las investigaciones que actualmente llevan a cabo prestigiosos científicos de nuestro país sobre este tema.

Dentro del contexto de confinamiento por el Covid-19, uno de los retos más complejos a los que me enfrenté fue al contacto con las fuentes. A partir de redes sociales, páginas webs oficiales de las diferentes empresas que forman el sector, y la cercanía al mundo del olivar que una jiennense como yo podría tener, conseguí contactos que se convirtieron en fuentes personales y que a su vez me pusieron en contacto con algunas personas con las que no era fácil contactar. La mayoría de las entrevistas las tuve que realizar vía e-mail, a pesar de esto todas las personas que me quisieron ayudar contestando mis preguntas y aportando la información necesaria me adjuntaron mucha información adicional, gráficos explicativos, infografías, documentos oficiales e incluso un libro *La olivicultura internacional*, todos ellos útiles y necesarios para completar mi banco de información.

Por último, me propuse como reto personal poder tener una entrevista diferente, ‘cara a cara’, con uno de los investigadores, el doctor Javier Sánchez Perona, cuyo estudio me

fascinó en cuanto lo conocí y leí en profundidad. De nuevo digo que apenas he tenido dificultades sino más bien suerte con las fuentes personales, este científico titular del CSIC no dudó en ofrecerme la oportunidad de entrevistarle vía zoom, mediante videoconferencia. Otro reto conseguido.

Composición del reportaje

Como dice Álvarez Marcos (2017): “*Quidquid recipitur, ad modum recipientis recipitur*”, o lo que se traduce como: “Lo que se recibe, lo que se conoce, lo que se adquiere, toma la forma del que lo recibe, conoce o adquiere”, es una afirmación que hay que reflexionar y tomar como punto de partida a la hora de redactar cualquier pieza periodística, y, por supuesto, si se trata de un reportaje.

El profesor Álvarez Marcos (2017) expresa en *Las formas de la información (El diseño de los géneros periodísticos en los diarios impresos)* lo siguiente: “Uno de los grandes objetivos históricos de los informadores y de las empresas editoras ha sido, y lo sigue siendo en la era digital, encontrar las formas adecuadas de las historias periodísticas. Cómo presentarlas para hacerlas más atractivas, legibles y ajustadas a la relevancia social de sus contenidos“. De acuerdo con ello, la estructura del reportaje, haciendo alusión a Begoña Echevarría (2011; p.113), “un género muy libre y nada encorsetado, puede constar de algunos elementos”:

1. La titulación del texto.

En cuanto al titular del reportaje he optado por un titular expresivo: “**Hacia el cenit del orujo**”, que mostrara lo que me hizo sentir la inmersión en el mundo del Aceite de Orujo de Oliva, y la sensación que quería aportar al lector, una sensación de evolución y de crecimiento. Además, quise otorgar un subtítulo más literario y personal: “**¡Quién iba a decir que sin carbón no hay Reyes Magos!**”, con el que precisamente cierro el reportaje y, como explico al final, es una metáfora que se entiende a la perfección una vez que el lector se ha introducido en el viaje hacia el conocimiento del Aceite de Orujo de Oliva. Con ambos elementos del titular quería provocar una sensación de curiosidad que incitara a seguir leyendo, y denotar originalidad.

2. La entrada. Para la entradilla del reportaje me decidí por una apertura del texto más literaria y libre que aportara la visión de lo que quería transmitir, un recorrido por la historia del Aceite de Orujo de Oliva.
3. El párrafo clave: “sirve de puente entre la entrada y el cuerpo del reportaje y con él se suelen aportar y desarrollar elementos obtenidos durante la investigación” (Echevarría, 2011).

Después de la entradilla, introduzco al lector en la materia prima del reportaje, el Aceite de Orujo de Oliva, ofreciendo algunos datos que detallo posteriormente y que introducen la relevancia de dicho aceite. Además, hago una introducción sobre el olivo.

4. El cuerpo: “es la médula del reportaje. En él se fundamentan argumentos, se muestran los hechos y se explican las situaciones” (Echevarría, 2011).

Para la redacción del resto del cuerpo del reportaje, como dice Begoña Echevarría, “la médula del reportaje” (2011; p.113), sigo el esquema estructural que definí (véase el apartado mencionado anteriormente “Metodología y realización del reportaje”) para así seguir una línea ordenada que conectara todas las partes del grueso del reportaje.

5. Las transiciones: “son, en definitiva, nexos que dan una mayor unidad conceptual al contenido” (Echevarría, 2011).
6. El cierre: “es el final del reportaje, la puerta de salida del texto” (Echevarría, 2011).

Aquí llamo a la reflexión y a la denuncia. Expreso los retos e incertidumbres que enfrenta el sector y pongo de manifiesto la labor comunicativa que lleva a cabo la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva. Además, cierro el reportaje con el subtítulo inicial: “¡Quién iba a decir que sin carbón no hay Reyes Magos!”, como metáfora final que conecta con el principio y equilibra la idea fundamental: el descubrimiento del desconocido subproducto de la aceituna, el orujo, y todo lo que de él se exprime.

Siguiendo la línea de Begoña Echevarría he escogido, como esqueleto del reportaje, una estructura dividida en bloques temáticos (2011; p.167), que fueran descubriendo de manera progresiva el mundo del Aceite de Orujo de Oliva en un orden lógico, natural y que dotase de sentido a la totalidad del texto. Me voy a atrever a utilizar una metáfora para expresar la idea estructural que quería conseguir: El nacimiento de un río en la montaña y el camino hasta su desembocadura en el mar.

Para finalizar, quisiera aludir, aunque mínimamente, al estilo del texto, con un lenguaje rico, claro y sencillo, pero evitando caer en la monotonía y en la obviedad.

Fuentes consultadas

Para la realización de este reportaje en profundidad he escogido dos tipos de fuentes: fuentes personales y fuentes documentales.

Dada la situación actual del Covid-19 y que hace un par de meses, en plena recolección de fuentes para la realización del trabajo, estábamos en un confinamiento a nivel nacional nunca visto, la forma de buscar y ponerme en contacto con las fuentes personales cambió drásticamente a cómo tenía pensado hacerlo. No quedaba otra que aceptar la situación y ponerme manos a la obra a encontrar las fuentes que se ajustaran a aquello que me propuse conseguir acerca del Aceite de Orujo de Oliva y todo lo que a ello respecta. Tal y como he dicho anteriormente, tuve bastante suerte porque al ponerme en contacto con personas de distintos sectores, cuyos contactos estaban en las páginas webs oficiales de las empresas que representaban, ellas mismas me ofrecían la posibilidad de darme otros contactos para facilitarme el trabajo y poder conseguir así fuentes de primera mano expertas en el sector. Y así fue. Respecto a ello me siento sumamente agradecida por todas y cada una de ellas, porque de no ser por sus aportaciones, la resolución de este imprescindible pilar del reportaje no hubiera sido la misma, y más en una situación tan extrema como la que vivimos.

En el caso de las **fuentes personales**, plasmaré sus nombres y algunos detalles de sus profesiones y de la entrevista en un cuadro explicativo para que resulte más visual.

Nombre	Profesión	Entrevista (detalles)
Joaquín López López	Director gerente de ANEO. Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Córdoba.	Correo electrónico
Alicia Vives Gutiérrez	Directora general de ORIVA. Licenciada en Periodismo por la Facultad de Ciencias de la Información de la	Correo electrónico

	Universidad Complutense de Madrid.	
Francisco López Maestro	Gerente de la Extractora de Orujo San Miguel Arcángel, S.A. Ingeniero Técnico Industrial por la Universidad de Sevilla.	Correo electrónico
Antonio Gallego Díaz	Director comercial de ACOLSA (Actividades Oleícolas, S.A.)	Correo electrónico
Juan Vilar Hernández	Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales. Profesor de la Universidad de Jaén. Consultor Estratégico de Instituciones como (COI, FAO, PNUMA, etc.)	Correo electrónico
Luis Carlos Valero	Gerente y portavoz de ASAJA de Jaén.	Correo electrónico
Javier Sánchez Perona	Doctor en Química (Universidad de Sevilla). Científico titular del Instituto de la Grasa (CSIC) y profesor de la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla).	Videoconferencia a través de la plataforma Zoom
Laura Bravo Clemente	Doctora en Ciencias por la Universidad Autónoma. Profesora de Investigación del consejo Superior de Investigaciones Científicas en el ICTAN.	Correo electrónico

Fuentes documentales:

- 1- Vilar Hernández, J., Pereira, J., Urieta, D., Menor, A., Caño, S., Barreal, J., Velasco Gámez, M. and Puentes Poyatos, R., n.d. *International Olive Growing*.
- 2- ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESAS DE ACEITE DE ORUJO DE OLIVA, ANEO. Información sobre ventas en el mercado interior, producción y empleabilidad.
- 3- ASOCIACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIALES ENVASADORES Y REFINADORES DE ACEITES COMESTIBLES, ANIERAC. Información sobre ventas en el mercado interior.
- 4- INTERPROFESIONAL DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA. Oriva. 2020. ACEITE DE ORUJO DE OLIVA. [online] Available at: <https://oriva.es/>
- 5- Hoyos Serrano, M., & Rosales Calle, V. V. (2014). Lípidos: Características principales y su metabolismo. *Revista de Actualización clínica investiga*, 41, 2142.
- 6- Lett, Lina A. (2014). Las amenazas globales, el reciclaje de residuos y el concepto de economía circular. *Revista Argentina de Microbiología*, 46(1),1-2.
- 7- Oriva.es. 2020. [online] Available at: <https://oriva.es/wp-content/uploads/2018/11/Informe-final.pdf>

Referencias bibliográficas

- Echevarría, Begoña. (2011). El reportaje periodístico. Una radiografía de la realidad. Cómo y por qué redactarlo. *Manganeses de la Lampreana: Comunicación Social*, ediciones y publicaciones.
- Las formas de la información. El diseño de los géneros periodísticos en los diarios impresos. Pag. 63-80. En: *Escribir con estética visual, diseñar con contenido: de cómo la diagramación condiciona los textos periodísticos*. Fragua. 2017.
- López, A. y Fernández, M.A.. (2013). *Periodismo de inmersión para desenmascarar la realidad*. Salamanca: Comunicación Social, ediciones y publicaciones.
- López Hidalgo, A., 2018. *El Periodismo Que Contará El Futuro*. Salamanca: Comunicación Social, Ediciones y Publicaciones.

- Calvo Hernando, M., 1997. Manual De Periodismo Científico. Barcelona: Bosch.
- López López, J. E., 2013. El Olivar y su aceite, Aceite de orujo de oliva. su obtención y propiedades.
- Oriva. 2020. ACEITE DE ORUJO DE OLIVA. [online] Available at: <https://oriva.es/>
- Infoagro.com. 2020. El Aceite De Oliva. 1 Parte.. [online] Available at: https://www.infoagro.com/olivo/aceite_de_oliva.htm
- Infoagro.com. 2020. Proceso De Elaboración Del Aceite De Orujo De Oliva. [online] Available at: https://www.infoagro.com/documentos/proceso_elaboracion_del_aceite_orujo_oliva.asp
- Infoagro.com. 2020. El Aceite De Orujo De Oliva: El Segundo Mejor Aceite Del Mundo. [online] Available at: https://www.infoagro.com/noticias/2018/el_aceite_de_orujo_de_oliva_el_segundo_mejor_aceite_del_mundo.asp
- Asaja.com. 2020. Asaja Asociación Agraria De Jóvenes Agricultores. [online] Available at: <http://www.asaja.com/asaja>
- Miteco.gob.es. 2020. El Gobierno Declara La Emergencia Climática. [online] Available at: <https://www.miteco.gob.es/es/prensa/ultimas-noticias/el-gobierno-declara-la-emergencia-clim%C3%A1tica-/tcm:30-506550>
- Limón, R., 2020. La Ciencia Reivindica El Aceite De Orujo. [online] EL PAÍS. Available at: <https://elpais.com/ciencia/2020-05-12/la-ciencia-reivindica-el-aceite-de-orujo.html>
- Agencia Andaluza de la Energía. 2020. Agencia Andaluza De La Energía. [online] Available at: <https://www.agenciaandaluzadelaenergia.es/es>
- Aica.gob.es. 2020. AICA: Agencia De Información Y Control Alimentarios. [online] Available at: <https://www.aica.gob.es/>
- Mapa.gob.es. 2020. Ministerio De Agricultura, Pesca Y Alimentación. [online] Available at: <https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/default.aspx>
- Us.es.2020. Universidad de Sevilla. Actualidad. El aceite de orujo de oliva. [online] Available at: <https://www.us.es/actualidad-de-la-us/el-aceite-de-orujo-de-oliva-disminuye-la-obesidad>

**Holcomb Noble, director de ‘Ciencia y Salud’ del New York Times Magazine dijo:
“El siglo XXI promete explicar lo inexplicable”.**

Anexo. Preguntas realizadas a los entrevistados.

Entrevistado: **Joaquín López López**

Preguntas:

1. Qué es ANEO, ¿cómo la definiría? ¿Cuál es su función?
2. ¿Cuándo y para qué se constituyó esta asociación?
3. ¿Quién integra esta asociación?
4. ¿Por qué su sector es el gran desconocido en el conjunto del sector del olivar?
5. ¿Qué función tiene exactamente el sector orujero en el sector del olivar?
6. ¿Cree vs. que el aprovechamiento y valorización de todos los productos generados por el sector, a partir del subproducto de las almazaras, genera una verdadera Economía Circular dentro del sector del olivar? ¿Por qué?
7. ¿Se reconoce su labor Medioambiental?
8. ¿Cómo se ha adaptado el sector orujero al fuerte incremento de las producciones de aceituna de los últimos años?
9. ¿Qué problemas tiene el sector orujero en la actualidad?
10. ¿Qué es el Aceite de Orujo de Oliva?
11. ¿Qué producciones ha tenido en los últimos años?
12. ¿Cuál es su precio medio?
13. ¿Cree vs. que tiene una buena relación calidad-precio con respecto a los demás aceites vegetales del mercado?
14. ¿De qué cifra de ventas de Aceite de Orujo de Oliva se puede hablar?

15. ¿Dónde se coloca este producto? ¿cuál es su mercado? Consumo nacional, exportaciones, importaciones, etc.
16. ¿Con qué productos tiene que competir este Aceite de Orujo de Oliva?
17. ¿A qué retos y desafíos se enfrenta su sector en los próximos años?

Entrevistado: **Alicia Vives Gutiérrez**

Preguntas:

1. ¿Qué es una Interprofesional?
2. ¿Y cómo definiría el trabajo de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva?
3. ¿Cuánto tiempo hace que se constituyó ORIVA y por qué fue necesaria su creación?
4. ¿Quién compone esta Interprofesional?
5. ¿Qué funciones desempeña como directora general de ORIVA?
6. ¿Cuál es el fin y objetivo de ORIVA?
7. ¿Dónde se centra su esfuerzo, en el territorio nacional o en terceros países?
8. ¿Dónde puede encontrar el consumidor este aceite?
9. El Aceite de Orujo de Oliva es un producto óptimo para cocinar, ¿tiene un precio adecuado?
10. ¿Qué estudios científicos de I+D+i ha desarrollado ORIVA?
11. ¿De qué manera ha comunicado y promocionado ORIVA, hasta la fecha actual, estas propiedades culinarias y saludables del Aceite de orujo de Oliva al consumidor en el mercado?

12. ¿En qué nuevas ideas y proyectos está trabajando actualmente ORIVA, para seguir resaltando y comunicando las propiedades culinarias del Aceite de Orujo de Oliva, así como, sus valores nutricionales y medioambientales?
13. Como profesional de la comunicación, ¿considera que la comunicación es un aspecto clave y fundamental dentro de este sector?

Entrevistado: **Francisco López Maestro**

Preguntas:

1. ¿Qué es una orujera o extractora de aceite de orujo de oliva y qué función tiene dentro del sector del olivar?
2. ¿Cuál es la materia prima con la que trabajan los orujeros, de dónde proviene y cuáles son sus características?
3. ¿Me puede decir cómo se procesa en su industria esta materia prima y qué productos se obtienen de ella? ¿Cuál es su finalidad?
4. ¿Tienen estos productos obtenidos en su proceso de producción (aceite de orujo crudo, orujillo, hueso, etc.) algún problema de comercialización?
5. ¿Cree Ud. que este proceso de producción cumple una labor medioambiental dentro del sector del olivar?
6. ¿Se puede hablar de Economía Circular dentro del sector del aceite de orujo de oliva?
7. ¿Se le reconoce al sector estas funciones de valorización de productos del olivar y medioambiental dentro del sector del olivar?

8. ¿Cómo se ha adaptado el sector orujero al gran incremento de las producciones de aceituna de los últimos años, y por consiguiente al mayor volumen de materia prima a procesar cada campaña?
9. ¿Qué problemas tiene actualmente el sector extractor?
10. ¿Tienen el apoyo suficiente por parte de las Administraciones Públicas?
11. ¿Cuál serían ahora mismo las principales reivindicaciones de los orujeros?
12. ¿Cree que es un producto reconocido en el mercado?
13. ¿Cómo definiría usted el Aceite de Orujo de Oliva?
14. ¿Consume usted Aceite de Orujo de Oliva, en caso afirmativo para qué lo usa en su casa?

Entrevistado: **Antonio Gallego Díaz**

Preguntas:

1. ¿Qué es una refinería de Aceite de Orujo de Oliva y cómo funciona?
2. ¿Me podría explicar brevemente cómo se refina el aceite? ¿Para qué es necesario este proceso?
3. ¿Cuál es la materia prima utilizada en su proceso industrial, y de dónde procede?
4. ¿Cuál sería el/los productos terminados obtenidos en su factoría, y cuál sería su definición?
5. ¿Los productos que usted fabrica se pueden consumir directamente o necesitan otros procesos?
6. ¿Qué es el Aceite de Orujo de Oliva?

7. ¿Qué propiedades resaltaría del producto, respecto a otros aceites vegetales?
8. ¿Cree vs. que tiene una buena relación calidad-precio con respecto a las demás alternativas del mercado para freír y cocinar?
9. ¿Cuál sería el mercado actual del Aceite de Orujo de Oliva?
10. ¿Por qué cree que se utiliza tan poco el Aceite de Orujo en nuestro país?
¿Cree vs. que es un producto versátil?
11. ¿Qué piensa que se podría hacer para aumentar la demanda en general de Aceite de Orujo de Oliva?
12. ¿Consume vs. Aceite de Orujo de Oliva, en caso afirmativo, para qué lo usa en su economía doméstica?

Entrevistado: **Juan Vilar Hernández**

Preguntas:

1. ¿Puede describir de una manera breve, a grandes rasgos, la situación de la olivicultura internacional en la actualidad (distribución del olivar, empleo generado, volumen de negocio, etc.)?
2. ¿A qué retos se enfrenta hoy en día la olivicultura en general?
3. ¿Dónde cree usted que puede estar la rentabilidad del sector olivarero en el corto y medio plazo, en el mayor precio de venta de los productos obtenidos o en el menor coste de producción de estos productos?
4. En su libro, La olivicultura internacional; difusión histórica, análisis estratégico y visión descriptiva, describe el proceso de domesticación del olivo, ¿puede explicar brevemente el mismo, y por qué se piensa que se haya extendido con la agricultura?

5. ¿Considera importante o imprescindible, dentro de las distintas actividades económicas olivareras, el trabajo del sector orujero dentro de esta economía?
6. ¿Qué opina usted como experto y consultor estratégico del papel de la olivicultura, y en concreto del sector del aceite de orujo de oliva, en nuestra sociedad?
7. ¿Se conoce lo suficiente y se tiene en cuenta en nuestra Universidad al sector orujero dentro de este sector olivarero?
8. ¿Qué opina de su aportación a la “Economía Circular” que existe actualmente en el sector del olivar?
9. ¿Cree usted que se conoce su labor medioambiental?
10. ¿Cuál sería el alcance o representación del sector del aceite de orujo de oliva a nivel internacional, en cuanto a producción, consumo, etc.?
11. ¿Existen en la Universidad investigaciones en marcha que tengan en cuenta al sector del aceite de orujo de oliva, en caso afirmativo me puede comentar alguna de ellas?
12. ¿Cuenta la Universidad actualmente con algún “Máster” referente al sector del olivar en el que tenga un papel importante el sector orujero?
13. ¿Qué opina usted del Aceite de Orujo de Oliva?
14. ¿Cree que se conocen sus propiedades culinarias y saludables?
15. ¿En su opinión, como Consultor Estratégico, a qué retos cree usted que se enfrenta el sector del aceite de orujo de oliva a corto y medio plazo? ¿Qué cuestiones apuntaría con respecto a esto?

Entrevistado: **Luis Carlos Valero**

Preguntas:

1. ¿Qué papel desempeña ASAJA para el mundo agrícola?
2. ¿Qué representa para nuestra economía y para nuestra sociedad en general el sector olivarero, y en concreto el sector orujero?
3. ASAJA, como la mayor organización profesional agraria de España con afiliados que trabajan en las explotaciones agrarias de forma directa, ¿qué vinculaciones tiene con el sector orujero?
4. ¿Cree que su función es imprescindible en el conjunto del sector del olivar?
5. ¿Piensa que se le da la importancia que merece o sigue siendo el gran desconocido para el sector en general?
6. ¿Le parece importante la labor medioambiental del sector orujero? ¿Podemos hablar de Economía Circular en el sector olivarero, sobre todo por la valorización de todos los productos y subproductos por parte del sector orujero?
7. ¿Qué aporta el sector orujero a la economía en las zonas productoras de aceite de oliva, en cuanto a riqueza, empleo, sostenibilidad, etc.?
8. ¿Qué opina del Aceite de Orujo de Oliva?
9. ¿Piensa usted que se conocen sus propiedades culinarias, nutricionales y saludables?
10. ¿Cree que su precio en el mercado es el adecuado?
11. ¿Cree que se ha revalorizado el Aceite de Orujo de Oliva en los últimos años?
12. ¿Consume usted Aceite de Orujo de Oliva?

Entrevistado: **Javier Sánchez Perona**

Preguntas:

1. ¿Qué motivo le impulsó a dedicar su vida a la Investigación?
2. ¿En qué grupos o líneas de Investigación está trabajando actualmente?
3. ¿Cuál sería el resultado más destacable en sus investigaciones o lo que ha significado un orgullo para usted y su evolución en la ciencia?
4. ¿Por qué cree usted que es tan importante comunicar la ciencia y las investigaciones de los científicos?
5. Descríbame brevemente, si es tan amable, su proyecto de investigación con el Aceite de Orujo de Oliva y sus conclusiones.
6. Los resultados de su investigación sugieren que los compuestos bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva podrían tener un efecto protector frente a la enfermedad de Alzheimer. ¿Qué opina de la revalorización de este aceite? Y, si me permite la pregunta, ¿dónde pondría usted el foco de atención para hacer calar en la sociedad los beneficios del segundo mejor aceite del mundo, el Aceite de Orujo de Oliva?
7. ¿Cree usted que la prevención eficaz del Alzheimer podría estar en nuestra alimentación y nuestra cocina o por el contrario son otros factores los que lo determinan?
8. ¿Conocía el Aceite de Orujo de Oliva antes de iniciar su proyecto de investigación?
9. ¿Piensa que el Aceite de Orujo de Oliva ha sido y sigue siendo el “gran desconocido” en la familia de los aceites de oliva?
10. ¿Cree usted que se está abriendo la caja del potencial saludable del Aceite de Orujo de Oliva?

11. ¿Qué pueden aportar a nuestra salud las propiedades saludables del Aceite de Orujo de Oliva?
12. ¿Qué opina de la labor de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva en I+D?
13. ¿Consume usted Aceite de Orujo de Oliva?

Entrevistado: **Laura Bravo Clemente**

Preguntas:

1. ¿Qué es lo que más le apasiona de su trabajo?
2. ¿En qué grupos o líneas de Investigación está trabajando actualmente?
3. ¿Cuál sería el resultado más destacable en sus investigaciones o lo mejor que ha hecho en esta línea?
4. ¿Cuáles serían sus retos y objetivos en el campo de la ciencia a medio y largo plazo?
5. ¿Se puede hablar de un potencial beneficioso del Aceite de Orujo de Oliva en la salud cardiovascular? ¿Si es así, qué es lo que hace que este aceite sea beneficioso para la salud cardiovascular?
6. ¿Puede describirme, brevemente y de una forma asequible, su investigación con el Aceite de Orujo de Oliva y las conclusiones o resultados obtenidos hasta el momento?
7. ¿Conocía usted el Aceite de Orujo de Oliva antes de iniciar su proyecto de investigación?
8. ¿Cree que es conocido el Aceite de Orujo de Oliva por la población o es el gran desconocido en el grupo de los aceites de oliva?
9. ¿Aconsejaría usted su utilización y consumo en nuestra cocina?

10. ¿Qué opinión tiene del trabajo que está desarrollando la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, sobre todo en I+D?
11. ¿Consume usted actualmente Aceite de Orujo de Oliva? ¿Cómo lo incluye en su dieta?

A todas las entrevistas, dado que los cuestionarios los tenía que mandar a través del correo electrónico, les adjunté la siguiente nota aclarativa:

Nota: usted puede añadir lo que desee, siéntase libre de aportar lo que considere oportuno, tanto en el cuestionario como fuera de él. Así mismo, puede aportar infografías tales como imágenes, gráficos, textos, etc. Esto puede enriquecer la información y el “diálogo” que estamos manteniendo, aunque debido a la situación en la que nos encontramos tenga que darse de forma digital.