



## CAPÍ, 60 AÑOS DE TRADICIÓN SE UNE CON LAS ÚLTIMAS INNOVACIONES TECNOLÓGICAS Y UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD



La Sociedad Cooperativa Andaluza Agro-Pecuaría Industrial de Écija, CAPI, ha sido la siguiente entidad en recibir la visita de la empresa auditora de la Marca de Calidad Territorial que le realizará un informe de mejora con medidas correctoras que deberán solventar. Se trata del primer paso para la obtención del sello de Calidad Rural Campiña-Alcores. Este sello se apoya en la valorización de los recursos patrimoniales y naturales como palanca de desarrollo, con la voluntad de generar efectos económicos directos e indirectos en el territorio. En esta visita se ha podido conocer de primera línea sus objetivos, su filosofía de trabajo y su trayectoria.

Esta sociedad cooperativa, ubicada en el término municipal de Écija, nació en el año 1952 impulsada por 24 agricultores, siendo su principal actividad la transformación de la aceituna en aceite de oliva aunque en esa década adquirió gran importancia la fibra textil tras la instalación de una factoría para su transformación.

En la actualidad, CAPI cuenta con casi un millar de socios/as aunque desde sus inicios han pasado por su libro de registro casi 2.000 socios/as. Esta sociedad controla más de 16.000 hectáreas.

Allá por los años 50 esta sociedad acuerda crear una sección de crédito que les lleva a a la fundación de la Caja Rural de Crédito y Ahorro como filial de la cooperativa. Unos años después nace la Caja Rural de Sevilla, fruto de la adhesión de ésta con la rural de Crédito y Ahorro.

En 1960 se instala la extractora de orujo, de aceite de girasol y la refinería de aceites. Las instalaciones fueron modernizándose hasta que en 1992 se construyó una planta dotada con la última tecnología en la que se implantó el análisis de control de puntos críticos y una línea API. En este sentido, los controles de calidad se han cuidado hasta el mínimo detalle, siendo nula la producción de



Colabora:



Para más información  
GDR Campiña-Alcores  
954 19 00 93

Fundación | Cajasol



### alpechín. Instalaciones que miran al futuro

El gran crecimiento sufrido por la cooperativa les llevó a realizar una gran inversión para construir las actuales instalaciones de la sociedad -ubicadas en la carretera de Écija a Fuente Palmera-. Este nuevo complejo, de más de doce hectáreas de extensión, ha permitido lograr una

mejor logística al agruparse todo en un sólo centro, aumentar la producción de aceitunas y a ofrecer nuevas elaboraciones.

Además, cuentan con un molino -provisto de siete líneas de extracción totalmente diferenciadas entre sí para evitar la mezcla de los aceites-, una bodega de aceite y unos almacenes de productos fitosanitarios, fertilizantes y semillas. En la planta existe una zona de limpieza de trigo, el patio de recepción, las zonas administrativas y la estación de servicios para los socios.

Para CAPI, el futuro se mira con ilusión y con ganas de seguir luchando para ayudar a sus asociados, de hecho desde hace algunas campañas se está trabajando el entamado de aceituna a través de la entrada en la SCA 2º grado Agrosevilla.

### Calidad e innovación



La Sociedad Cooperativa Andaluza Agro-Pecuaria Industrial de Écija es consciente de la importancia de la innovación y la calidad para ofrecer un servicio vanguardista y adaptados a los últimos tiempos.

Por ello, desde hace más de diez años están inmersos en esta filosofía de trabajo a través de la implantación de la Producción Integrada en olivar y extendiéndola a la Almazara así como al cultivo del algodón y del cereal.

En 2007, se implantó la norma ISO y en 2008 contaban con la certificación que acredita el Sistema de Calidad y Gestión bajo la norma UNE-EN ISO 9001:2000 y adaptada a la nueva norma ISO 9001:2008.

Desde la Junta de Andalucía, como reconocimiento a su trayectoria en cuanto a política de calidad, reconoció la CALIDAD CERTIFICADA para los aceites de Oliva Virgen Extra que se comercializa con la marca "Molino de la Merced" -uno de los aceites más reconocidos que obtuvo en 2001/02 el primer premio a la calidad del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Sevilla otorgado por la Diputación-.

