

Actualizado 10-05-2011

Expoliva 2011, XV Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines Jaén, del 11 al 14 de mayo de 2011

AGENDA ACTOS PROTOCOLARIOS EXPOLIVA

EN AZUL HE MARCADO LOS ACTOS INSTITUCIONALES

EN VERDE HE MARCADO LOS ACTOS PROGRAMADOS POR EXPOSITORES

Miércoles, 11 de mayo

Stand móvil “Sabores de Jaén” integrado por 20 expositores que representan los productos delicatessen más significativos de la provincia jiennense, soriana y turolense.

Lugar: Rotonda de la fuente

10:00 h. Inauguración del XIV Simposium Científico Técnico

Lugar: Auditorio Guadalquivir. Centro de Convenciones

12:00 h. Acto de apertura oficial de Expoliva, XV Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines

Lugar: Hall de entrada Pabellón Interior

Recorrido por las empresas expositoras en Expoliva 2011, XV Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines

12:50 h. Visita de la obra de Ilan Wolf “Cámara Oscura – Lunagrama Jaén”

Lugar: Hall Edificio Activa Jaén

13:00 h. Visita al Salón Internacional del Aceite de Oliva - Salón Expoliva Virgen Extra

Lugar: Edificio Activa Jaén

13:20 h. Finalización del Acto de Inauguración

13:30 h. Copa de inauguración ofrecida por la organización de la feria

Lugar: Stand D-9, Consejería de Agricultura y Pesca. Pabellón Interior

14:00 h. Ventajas, facilidad de uso, manejo y almacenamiento del Envase Flexible “BiB” – Preparación y degustación de platos típicos españoles que tienen como base el aceite de oliva

Lugar: Stand 13, Conotainer. Zona Carpa

14:30 – 16:00 h. Encuentro Científico CEAS

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

16:00 – 18:00 h. Cata visual

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

16:00 – 19:00 h. Programa de César Lumbreras: “La Atalaya”

Programa de ámbito nacional de la Cadena Cope realizado desde Expoliva

Lugar: Carpa anexa al Pabellón Interior

16:30 h. Visita de la Sra. Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino a Expoliva 2011

Lugar: Hall de entrada Pabellón Interior

16:30 h. Bienvenida Misión Comercial Inversa de empresas importadoras de aceite de oliva internacionales, organizada por la Cámara de Comercio e Industria de Jaén, la Diputación Provincial de Jaén e IFEJA.

Lugar: Stand C-16, Diputación Provincial de Jaén. Pabellón Interior.

Autoridades:

- D^a M^a Angustias Velasco, Vicepresidenta de Turismo, Desarrollo Local, Sostenibilidad, Cultura y Deportes de la Diputación Provincial de Jaén
- D. Luis Carlos García, Presidente de Ferias Jaén y Presidente de la Cámara de Comercio e Industria de Jaén

17:00 h. Introducción a la cata demostración de aceites de oliva y charla divulgativa sobre aceite de oliva y salud – Misión Comercial Inversa Expoliva 2011

Lugar: Sala Jándula. Centro de Convenciones.

17:30 – 19:00 h. Charla magistral Emilio Duró Pamies: “La gestión de la ilusión y el coeficiente de optimismo en épocas de cambio”

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

18:30 h. Visita guiada Feria Expoliva por parte de los participantes en la Misión Comercial Inversa Expoliva 2011.

Jueves, 12 de mayo

Stand móvil “Sabores de Jaén” integrado por 20 expositores que representan los productos delicatessen más significativos de la provincia jiennense, soriana y turolense.

Lugar: Rotonda de la fuente

8:30 a 13:30 h. Entrevistas comerciales – Misión Comercial Inversa Expoliva 2011

Lugar: Edificio ActivaJaén

10:00 h. Presentación del libro “Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en Almazaras de Aceite de Oliva”

Lugar: Sala Jándula. Centro de Convenciones

10:00 – 13:00 h. Workshop. Misión Comercial Inoleo (Marruecos, Portugal, Túnez y Argentina)

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

11:00 – 12:00 h. Presentación del Proyecto “Almalean”

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

Ponentes:

- D. Manuel Gabriel Pérez Marín, Delegado Provincial de Economía, Innovación y Ciencia
- D^a Raquel Trillo Estudillo, Proyectos I+D, Calidad y Sostenibilidad de Citoliva
- D. José M^a Navarro Polonio, Gerente del Centro Tecnológico del Plástico, ANDALTEC
- D. Rafael Serrano Sánchez, Gerente de DITRAIMON

11:00 – 13:00 h. Cata visual

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

11:00 – 13:45 h. Jornada Técnica “Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en Almazaras de Aceite de Oliva”

Lugar: Sala Río Víboras. Centro de Convenciones

11:00 – 11:45 h. Presentación Técnico Comercial - Puerto de Motril: “Experiencias de importación, exportación y almacenaje de productos derivados de la aceituna”

Lugar: Sala Guadalcofón. Centro de Convenciones

11:00 – 19:00 h. Presentación Técnico Comercial – Fundación Corporación Tecnológica de Andalucía: “Presentación Proyecto Oleagen”

Lugar: Guadalimar I

12:00 – 12:45 h. Presentación Técnico Comercial – Herpasur: “Acero inoxidable en la industria del Aceite”. Conferencia Técnica sobre propiedades de los aceros inoxidables, mantenimiento, limpieza, fabricación de equipos y depósitos en la industria del aceite

Lugar: Sala Guadalcofón. Centro de Convenciones

12:00 – 13:00 h. Presentación del libro “Manual de cata y maridaje del aceite de oliva”

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

Ponentes:

- D. Manuel Pimentel, Editor de Almazura
- D. Marino Ucena, Autor del libro
- D^a M^a Paz Aguilera, Autora del libro
- D^a Isabel Mazzucchelli, Autora del libro

12:00h. Entrega Premios Oficiales Expoliva 2009

Lugar: Salón del Aceite de Oliva Virgen Extra. Edificio ActivaJaén

12:30 h. Presentación del libro “Ad Oleum Habendum”, a cargo de GEA Westfalia Separator Group

Lugar: Sala Guadiel. Centro de Convenciones

13:00 h. Firma del convenio de colaboración entre Westfalia y la Universidad de Jaén para la impartición de un curso sobre la elaboración del aceite de oliva

Lugar: Sala Guadiel. Centro de Convenciones

Asisten:

- Juan Vilar, Gerente de GEA Westfalia
- Manuel Parras, Rector de la Universidad de Jaén

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

13:00 – 13:45 h. Presentación Técnico Comercial – Verkol: “Lubricantes atóxicos sin trazas de hidrocarburos para la industria oleícola”

Lugar: Sala Guadalcofón. Centro de Convenciones

13:00 h. Entrega de los Premios Anuales de la Asociación Española de Municipios del Olivo – AEMO

IX Concurso Nacional AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo

VIII Concurso Nacional AEMO a la Mejor Almazara 2010

V Concurso Nacional AEMO al Mejor Olivo Monumental 2010

Lugar: Pabellón Exterior Cubierto. Stand 9 - Asociación Española de Municipios del Olivo

Autoridades:

- D^a Ana M^a Romero, Directora General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía
- Miembros Junta Directiva de AEMO

13:00 – 14:00 h. Presentación de resultados finales del Proyecto “Depósitos INC”

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

Ponentes:

- D. Manuel Gabriel Pérez Marín, Delegado Provincial de Economía, Innovación y Ciencia
- D^a Raquel Costales, Proyectos I+D+I. Industria y Elaiotecnica de Citoliva
- D. Gabriel Beltrán y D. Antonio Jiménez, Investigadores Titulares del IFAPA Venta del Llano
- D. Salvador Díaz, Consejero Delegado Herpasur y Secovisa

13:30 h. Presentación de la edición facsímil del libro de ponencias del “VII Congreso Internacional de Oleicultura 1924”

Lugar: Stand D-9, Consejería de Agricultura y Pesca. Pabellón Interior

14:00 h. Ventajas, facilidad de uso, manejo y almacenamiento del Envase Flexible “BiB” – Preparación y degustación de platos típicos españoles que tienen como base el aceite de oliva

Lugar: Stand 13, Conotainer. Zona Carpa

15:30 a 20:00 h. Entrevistas comerciales – Misión Comercial Inversa Expoliva 2011

Lugar: Edificio ActivaJaén

16:00 – 18:00 h. Cata visual

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

17:30 h. Entrega de premios de Diario Jaén a expositores de Expoliva

Lugar: Stand D-9, Consejería de Agricultura y Pesca. Pabellón Interior

17:30 – 18:00 h. Entrega del reconocimiento “Alta Identidad”: Inés Rosales, S.A.U.

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

Interviene:

- D. José J. Gaforio, Presidente Fundación Citoliva
- D. Manuel Gabriel Pérez, Delegado Provincial de Economía, Innovación y Ciencia
- D. Adelmo Antelo, Director Ejecutivo de Sconcept
- D. Juan Moreno, Presidente de Inés Rosales

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

17:30 – 19:00 h. Jornada de captación catadores panel de cata de Citoliva

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

18:00 – 19:00 h. Jornada de difusión de Clustereka “Manufacturías – Inoleo”

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

Ponentes:

- D^a Raquel García, Secretaría Técnica de Manufacturías AEI
- Representante de INOLEO

Viernes, 13 de mayo

Stand móvil “Sabores de Jaén” integrado por 20 expositores que representan los productos delicatessen más significativos de la provincia jiennense, soriana y turolense.

Lugar: Rotonda de la fuente

8:30 a 13:30 h. Entrevistas comerciales – Misión Comercial Inversa Expoliva 2011

Lugar: Edificio ActivaJaén

10:00 – 11:00 h. Presentación de resultados finales del Proyecto “Recolección Integral”

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

10:00 – 19:00 h. Cata visual

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

10:00 h. Presentación Proyecto Libro Recetario de Platos Típicos de la Euroregión Andalucía, Alentejo y Algarve elaborados con aceite de oliva virgen extra, promovido por FECOAN (Federación Andaluza de Cofradías Vínicas y Gastronómicas)

Lugar: Sala Jándula. Centro de Convenciones

11:00 h. Presentación del Libro: “Jaén, un paraíso gastronómico: La cocina tradicional de la provincia de Jaén, pueblo a pueblo, plato a plato”

Lugar: Sala Jándula. Centro de Convenciones

El secretario de Estado de Cooperación Territorial visitará Expoliva y participará en la presentación de este libro.

11:00 – 11:45 h. Presentación Técnico Comercial – Agrocolor: “Aplicación para automatizar las auditorías internas en agricultura ecológica y producción integrada de olivar”

Lugar: Sala Guadalcofón. Centro de Convenciones

11:00 – 12:00 h. Presentación de resultados finales del Proyecto “Oleatempura”

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

11:00 – 14:00 h. Unión de Pequeños Agricultores “Sectorial del Aceite de Oliva”

Lugar: Sala Río Víboras. Centro de Convenciones

12:00 h. Entrega de Premios Jaén Selección 2011 y menciones especiales

Lugar: Stand C-16, Diputación Provincial de Jaén. Pabellón Interior

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

12:00 – 13:30 h. Presentación Técnico Comercial – La Caixa: “Exportación y Servicios Bancarios para el Sector del Olivar”

Lugar: Sala Jándula. Centro de Convenciones

12:00 – 13:30 h. Lecciones clave para liderar el mercado. Encuentro “Alenta – Pt. Food for Life – Spain”

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

12:15 – 13:00 h. Presentación de la Página Web de COAG – Jaén

Lugar: Sala Guadalcoacán. Centro de Convenciones

12:30 h. Entrega distinción “Embajadores de ActivaJaén, en el stand de la Diputación Provincial de Jaén. Gaspar Zarrías presidirá la XV edición de este acto.

13:30 h. Clausura del XIV Simposium Científico Técnico

Lugar: Auditorio Guadalquivir. Centro de Convenciones

13:30 – 14:00 h. Entrega del reconocimiento “Alta Identidad”

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

14:00 h. Ventajas, facilidad de uso, manejo y almacenamiento del Envase Flexible “BiB” – Preparación y degustación de platos típicos españoles que tienen como base el aceite de oliva

Lugar: Stand 13, Conotainer. Zona Carpa

15:30 a 20:00 h. Entrevistas comerciales – Misión Comercial Inversa Expoliva 2011

Lugar: Edificio ActivaJaén

17:30 a 19:00 h. Jornada “Aceite de Oliva: Salud y Mercado”

Ponentes:

- Manuel Vizcaíno, subdirector general de Administración, Gestión y Marketing del Sevilla FC.
- José Antonio Luque, periodista.

Lugar: Punto de Encuentro Empresarial de la Cámara de Comercio e Industria de Jaén ubicado en el la carpa de Citoliva, Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite (rotonda de la fuente)

11:00 – 11:45 h. Presentación Técnico Comercial – Agrocolor: “Aplicación para automatizar las auditorías internas en agricultura ecológica y producción integrada de olivar”

Lugar: Sala Guadalcoacán. Centro de Convenciones

11:00 – 12:00 h. Presentación de resultados finales del Proyecto “Oleatempura”

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

11:00 – 14:00 h. Unión de Pequeños Agricultores “Sectorial del Aceite de Oliva”

Lugar: Sala Río Víboras. Centro de Convenciones

12:00 h. Entrega de Premios Jaén Selección 2011 y menciones especiales

Lugar: Stand C-16, Diputación Provincial de Jaén. Pabellón Interior

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

12:00 – 13:30 h. Presentación Técnico Comercial – La Caixa: “Exportación y Servicios Bancarios para el Sector del Olivar”

Lugar: Sala Jándula. Centro de Convenciones

12:00 – 13:30 h. Lecciones clave para liderar el mercado. Encuentro “Alenta – Pt. Food for Life – Spain”

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

12:15 – 13:00 h. Presentación de la Página Web de COAG – Jaén

Lugar: Sala Guadalcotón. Centro de Convenciones

12:30 h. Entrega distinción “Embajadores de ActivaJaén, en el stand de la Diputación Provincial de Jaén. Gaspar Zarrías presidirá la XV edición de este acto.

13:30 h. Clausura del XIV Simposium Científico Técnico

Lugar: Auditorio Guadalquivir. Centro de Convenciones

13:30 – 14:00 h. Entrega del reconocimiento “Alta Identidad”

Lugar: Rotonda fuente, Citoliva – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite

14:00 h. Ventajas, facilidad de uso, manejo y almacenamiento del Envase Flexible “BiB” – Preparación y degustación de platos típicos españoles que tienen como base el aceite de oliva

Lugar: Stand 13, Conotainer. Zona Carpa

15:30 a 20:00 h. Entrevistas comerciales – Misión Comercial Inversa Expoliva 2011

Lugar: Edificio ActivaJaén

17:30 a 19:00 h. Jornada “Aceite de Oliva: Salud y Mercado”

Ponentes:

- Manuel Vizcaíno, subdirector general de Administración, Gestión y Marketing del Sevilla FC.
- José Antonio Luque, periodista.

Lugar: Punto de Encuentro Empresarial de la Cámara de Comercio e Industria de Jaén ubicado en el la carpa de Citoliva, Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite (rotonda de la fuente)

Sábado, 14 de mayo

Stand móvil “Sabores de Jaén” integrado por 20 expositores que representan los productos delicatessen más significativos de la provincia jiennense, soriana y turolense.

Lugar: Rotonda de la fuente

11:00 h. Rueda de prensa balance Expoliva 2011 – PENDIENTE DE CONFIRMACIÓN

11:30 a 13:00 h. Jornada “Aceite de Oliva: Salud y Mercado”

Ponentes:

- Antonio Escribano, médico nutricionista, experto en medicina deportiva y miembro del COE.

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

- Pablo Alfaro, médico, exjugador y entrenador de fútbol.
- Antonio Oliver, periodista.

Lugar: Punto de Encuentro Empresarial de la Cámara de Comercio e Industria de Jaén ubicado en el la carpa de Citoliva, Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite (rotonda de la fuente)

14:00 h. Ventajas, facilidad de uso, manejo y almacenamiento del Envase Flexible “BiB” – Preparación y degustación de platos típicos españoles que tienen como base el aceite de oliva

Lugar: Stand 13, Conotainer. Zona Carpa

XV SIMPOSIUM CIENTÍFICO – TÉCNICO EXPOLIVA 2011

AUDITORIO GUADALQUIVIR

PONENCIAS

FORO DE LA ALIMENTACIÓN, LA SALUD Y EL ACEITE DE OLIVA

Miércoles, 11 de mayo – Mañana

9,15 h. Entrega de documentación a los participantes

10,00 h. Inauguración del XV Simposium Científico-Técnico

- D^a. Clara Aguilera García. Consejera de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.
- D. Moisés Muñoz Pascual. Presidente de la Diputación Provincial de Jaén.
- D. Jean-Louis Barjol. Director Ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional.
- D. Manuel Parras Rosa. Rector de la Universidad de Jaén.

El Aceite de Oliva, la esencia de la Dieta Mediterránea

Modera:

D^a. Josefa Ruíz Fernández

Secretaria General de Salud Pública y Participación

Consejería de Salud. Junta de Andalucía

10,15 h. Primera Ponencia

Componentes bioactivos de la dieta y su valor en la prevención de enfermedades

D. José Juan Gaforio

Departamento de Ciencias de la Salud. Universidad de Jaén

10,45 h. Segunda Ponencia

El papel del Aceite de Oliva en el Patrón Alimentario Mediterráneo

D. Emilio Martínez de Vitoria Muñoz

Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos. Universidad de Granada.

11,15 h. Tercera Ponencia

Efecto de la Dieta Mediterránea sobre la Reducción del Riesgo de Depresión

D^a. Almudena Sánchez Villegas

Departamento de Ciencias Clínicas. Universidad de las Palmas de Gran Canaria

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

- 11,45 h. Pausa para café**
- 12,05 h. Dieta Mediterránea, reto de presente y de futuro**
Interviene y modera
D^a Cristina Clemente Martínez
Subdir. Gral. Planificación y Control Alimentarios - Dir. Gral. Industria y Mercados Alimentarios
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
- 12,15 h. Cuarta Ponencia**
Efecto de la Dieta Mediterránea, rica en aceite de oliva virgen, en la función endotelial
D. José Lopez-Miranda
Unidad de Lípidos. Hospital Universitario Reina Sofia
- 12,45 h. Quinta Ponencia**
Efectos Nutrigenómicos de los Polifenoles del Aceite de Oliva Virgen en el contexto de la Dieta Mediterránea
D^a. M^a Isabel Covas Planells
Instituto Municipal de Investigación Médica (IMIM). Hospital del Mar. Barcelona
- 13,15 h. Sexta Ponencia**
Epidemiología de la ingesta de aceite de oliva en España, Estudio di@bet.es
D. Federico J. Casimiro-Soriguer Escofet
Servicio de Endocrinología. Hospital Carlos Haya. Málaga.
- 13,45 h. Séptima Ponencia**
Dieta mediterránea y cáncer de mama
D. Eduard Escrich
Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Barcelona
- 14,15 h. Debate y Coloquio**

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

PONENCIAS

FORO DE LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD

Miércoles, 11 de mayo – Tarde



- 17,00 h.** **Entrega de documentación a los participantes.**
Sesión de apertura del Foro.
D. Javier de las Nieves López
Presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA)
Consejería de Agricultura y pesca. Junta de Andalucía
- 17,10 h.** **Primera Ponencia**
Fiabilidad de los paneles de cata de aceite de oliva virgen en el contexto de la norma ISO 17025
D. Agustí Romero Aroca.
IRTA Centro Mas Bové. Tarragona
- 17,30 h.** **Segunda Ponencia**
Implantación del nuevo Reglamento 61/2011 sobre determinación de parámetros diferenciadores de los aceites de oliva
D. Wenceslao Moreda Martino.
CSIC Instituto de la Grasa. Sevilla
- 18,00 h.** **Tercera Ponencia**
Aceites singulares a la vanguardia de la calidad
D. Marino Uceda Ojeda.
Universidad de Jaén
- 18,30 h.** **Efectos de las condiciones de extracción en las características químicas y sensoriales.**
D. Ramón Aparicio López.
CSIC Instituto de la Grasa. Sevilla
- 19,00 h.** **Elaboración de aceites de calidad singular**
D. Gabriel Beltrán Maza.
IFAPA Centro Venta del Llano. Jaén
- 19,30 h.** **Avances y estudio comparativo en las técnicas de elaboración y almacenamiento de aceite de oliva**
D. Antonio Jimenez Marquez.
IFAPA Centro Venta del Llano. Jaén
- 20,00 h.** **Debate y Coloquio.**
- Finalización del Foro. Visita de las Comunicaciones en Panel**

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

PONENCIAS

FORO ECONÓMICO Y SOCIAL

Jueves, 12 de mayo – Mañana

9,00 h. Entrega de documentación a los participantes.

9,30 h. Sesión de apertura del Foro.
Interviene y Modera:
D. Manuel Parras Rosa
Rector de la Universidad de Jaén.

10,00 h. Mesa redonda
Las distorsiones en la cadena de valor del sector del aceite de oliva. Calidades, precio y políticas comerciales

Modera:

- D. José Miguel Herrero Velasco
Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Intervienen:

- D. Pedro Rubio Aragonés
Interprofesional del Aceite de Oliva Español
- D. Carlos Sánchez Laín
Agencia para el Aceite de Oliva. MARM
- D. Álvaro González de Coloma y Pascua
Fundación Patrimonio Comunal Olivarero
- D. Ignacio Larracochea
Asociación Española de Productos de Marca PROMARCA

11,30 h. Debate

12,00 h. Pausa

12,30 h. Mesa redonda
Instrumentos para el desarrollo del mercado. Calidad y promoción

Intervienen:

- D^a Ana María Romero Obrero
Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria
Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía
- D. Jean-Louis Barjol
Consejo Oleícola Internacional
- D. Rafael de la Cruz Moreno
Consejo Regulador Denominación de Origen Sierra Mágina
- D. Francisco Núñez de Prado
Consejo Regulador Denominación de Origen Baena
- D^a. Teresa Pérez Millán
- D. Luis Miguel Martínez
Interprofesional del Aceite de Oliva Español

14,00 h. Debate

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén



PONENCIAS

FORO DEL OLIVAR Y EL MEDIO AMBIENTE

Jueves, 12 de mayo – Tarde

17,00 h. **Entrega de documentación a los participantes.**
Sesión de apertura del Foro.



Eficiencia y rentabilidad de las explotaciones olivareras

Presenta y modera:

D^a Judith Anda Ugarte

Directora General de la Producción Agrícola y Ganadera

Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía

17,10 h. **Primera Ponencia**
Perspectivas en los sistemas de cultivo

D. Victorino Vega Macías

Instituto de Formación Agraria, Pesquera y de la Producción Ecológica

Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía

17,40 h. **Segunda Ponencia**
Cambios tecnológicos en la recolección. Adaptación de explotaciones y maquinaria

D. Jesús A. Gil Ribes

Departamento de Ingeniería Rural. ETSIAM.

Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad de Córdoba

18,10 h. **Tercera Ponencia**
Modelos de gestión de explotaciones olivareras

D. Juan Vilar Hernández

Departamento de Administración de Empresas

Universidad de Jaén

18,40 h. **Cuarta Ponencia**
Tipología de las explotaciones. Rentabilidad y costes comparados

D. Salvador Cubero González

D. José M^a Penco Valenzuela

Asociación Española Municipios del Olivo. AEMO

19,10 h. **Quinta Ponencia**
Planificación y evaluación de plantaciones

D. Antonio Ruz Carmona

Cooperativa Agraria San Roque de Arjonilla(Jaén)

D. José Muñoz

Coop. Vva. de las Algaidas (Málaga)

19,40 h. **Finalización del Foro.**

Visita de las Comunicaciones en Panel del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

PONENCIAS

FORO DEL OLIVAR Y EL MEDIO AMBIENTE

Viernes, 13 de mayo – Mañana

9,00 h. Entrega de documentación a los participantes



Sesión de apertura

Presenta y modera:

D^a. María Isabel Salinas García.

Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica.
Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía

9,30 h. La reforma de la Política Agrícola Común en el horizonte 2013

D. Jaime Lillo López.

Consejero Jefe de Agricultura, Pesca y Alimentación en la Representación Permanente de España ante la UE (REPER)

10,00 h. Mesa Redonda

Escenarios de futuro de las ayudas directas. Impacto sobre olivar andaluz, español y comunitario

Intervienen:

- D^a. Rosa M^a Gallardo Cobos.
Departamento de Economía, Sociología y Política Agrarias.
Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Montes.
Universidad de Córdoba
- D^a. Joana Agudo i Bataller.
Miembro del Comité Económico y Social Europeo
- D. Ignacio Atance Muñiz.
S. G. de Análisis, Prospectiva y Coordinación.
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.
- D. José Antonio Gómez Limón.
Área de Economía y Sociología Agraria.
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera

12,00 h. Pausa para café

12,30 h. Mesa redonda

Mecanismos de regulación de mercado y nuevos instrumentos de gestión de riesgos en la futura PAC. Compatibilidad con la regulación sobre Competencia y con el siguiente Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio

Presenta y modera:

D. Roque Lara Carmona

Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía

Intervienen:

- D^a. Isabel Bardají Azcárate

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

Departamento de Economía y Ciencias Sociales Agrarias.

Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Politécnica de Madrid.

▪ D. Raúl Compés López.

Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.

Universidad Politécnica de Valencia

▪ D. Cruz Fernández Mariscal

Pte. Eurolex. Exconsejero Jurídico de Mercados Agrícolas de la Comisión Europea

▪ D. Félix Risco Gómez

Dpto. de Estudios, Análisis de Mercados y Promoción.

Agencia Andaluza de la Competencia.

Consejería de Economía, Innovación y Ciencia. Junta de Andalucía.

14,30 h, Debate y coloquio.

15,00 h. Finalización del Foro.

Visita de las Comunicaciones en Panel.

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

PONENCIAS

FORO DE LA CULTURA DEL ACEITE DE OLIVA

Viernes, 13 de mayo – Mañana y Tarde

9,00 h. Entregas de documentación a los participantes
9,30 h. Sesión de apertura del Foro.

10,00 h Aceite de Oliva y Cultura

Privilegios y patentes de invención del Archivo Histórico de la Oficina Española de Patentes y Marcas sobre procedimientos mecánicos para la obtención de Aceite de oliva (1826-1966).

D. José Ignacio Rojas Sola.
Escuela Politécnica Superior - Universidad de Jaén.

La valorización de los paisajes agrarios. El ejemplo del olivar aterrazado de montaña.

D. Enrique Moltó Mantero.
Departamento de Análisis Geográfico. Universidad de Alicante

La cultura del aceite de oliva en la Alhambra.

D. Rafael de la Cruz Márquez
Patronato de la Alhambra y el Generalife

Proyecto "El jardín de los infantes del Valle del Tiétar" o de cómo un olivar es transformado en un símbolo de amor, solidaridad y paz

D. Manuel Ignacio Sánchez Fuentes
Gloria Olivae ONG

La historia de las empresas y empresarios oleícolas, asignatura pendiente.

Lourdes Pérez Moral.

17,00 h. Museos del Aceite de Oliva de España

OLEARUM, cultura y patrimonio del aceite.

D. Francisco Lorenzo Tapia.

El Museo del Aceite de Segorbe. Oleoturismo en Castellón.

D. José Luis Calpe Clemente.

Museo del aceite 'Molino del Medio'.

D. Julio Rodríguez-Calvarro Hernández.

Catálogo de prensas de viga en Andalucía.

D. Bernardo Gómez Delgado.

Museu-Molí de Ca L'Agustí.

D. Agustín Serés Santamaría.



El presente avance del Programa puede verse afectado por cambios posteriores a la impresión del mismo.

No obstante, se podrá obtener información actualizada en www.expoliva.com

XV feria internacional de aceites de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

Comunicaciones orales

FORO DE LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD

Miércoles, 11 de mayo – Mañana

10,00 h.

Tecnología de elaboración



Comunicación 1: **Influencia del proceso de maduración del fruto sobre características organolépticas del aceite de oliva virgen de la variedad picual**

D^a. Brígida Jiménez Herrera

IFAPA. Centro de Cabra. Córdoba

Comunicación 2: **Influencia del porcentaje de deshuesado de la aceituna (variedad cornicabra) en el rendimiento industrial y sobre la calidad del aceite de oliva virgen**

D. Alfonso M. Montaña García.

Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario "Extremadura" - CTAEX

Comunicación 3: **Proton transfer reaction- mass spectrometry analysis for monovarietal extra virgin olive oils**

D^a. Cristina Ruiz Samblás

Dpto. Química Analítica – Universidad de Granada

Comunicación 4: **Modulación del amargor y picante del aceite de oliva durante el batido de la pasta**

D^a. M^a Paz Aguilera

IFAPA. Centro Venta del Llano.

Comunicación 5: **Evaluación del efecto de las características físicas y químicas del talco, en el rendimiento del proceso de extracción de aceite de oliva de la variedad hojiblanca**

D. A. Sadkaoui

IFAPA. Centro Venta del Llano.

Subproductos y residuos en almazara

Comunicación 1: **Selección de tecnologías favorables para la valorización de subproductos de la industria oleícola en el marco del proyecto Oleico+, de la iniciativa europea Life.**

D. Jose M^a. Penco.

Asociación Española de Municipios del Olivo - AEMO

Comunicación 2: **Viabilidad del tratamiento de las aguas residuales generadas en el proceso de elaboración de aceite de oliva para la obtención de energía eléctrica por medio de celdas microbianas de combustible. Estudios preliminares.**

D. Fernando Glez. Fermoso

Instituto de la Grasa – CSIC

Comunicación 3: **Desarrollo de una nueva metodología rápida y sencilla para la determinación de la contaminación superficial por residuos de pesticidas en aceitunas**

D^a. M^a Carmen Gómez

IFAPA Centro Venta del Llano

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

Comunicaciones orales

FORO DE LA ALIMENTACIÓN, LA SALUD Y EL ACEITE DE OLIVA

Miércoles, 11 de mayo – Tarde

17,00 h.

Aceite de Oliva y Salud



Comunicación 1: **EpiGEICAM-01 - Riesgos de cáncer de mama y estilo de vida en España: consumo de bebidas alcohólicas, hábitos de ingesta y aceite de oliva**

D^a. Marina Pollán

Fundación Grupo Español de Investigación en cáncer de mama (GEICAM)

Comunicación 2: **Estudio Prediabole: efecto del aceite de oliva enriquecido en ácido oleanólico sobre la incidencia de diabetes mellitus tipo 2 en pacientes prediabéticos**

D. José M^a Castellano Orozco

Instituto de la Grasa – CSIC

Comunicación 3: **Efecto de una dieta enriquecida en aceite de oliva virgen extra sobre el desarrollo de la hipertensión en ratas SHR genéticamente hipertensas**

D^a. Ana Belén Villarejo Villar

Dpto. Ciencias de la Salud. Universidad de Jaén

Comunicación 4: **Efecto diferencial de la grasa de la dieta sobre respuesta inflamatoria postprandial en pacientes con síndrome metabólico**

D^a. Cristina Cruz Teno

Unidad de Lípidos y Arteriosclerosis. Hospital Reina Sofía

Comunicación 5: **Los éteres de hidroxitirosilo muestran efecto protector frente al estrés oxidativo en células de hepatoma humano (HepG2)**

D^a. Gema Pereira Cano

IFAPA. Venta del Llano

Comunicación 6: **El tirosol, un fenol presente en el aceite de oliva virgen extra, induce el aumento de la longevidad en un modelo animal**

D^a. Ana Cañuelo

Dpto. Biología Experimental. Universidad de Jaén

Comunicación 7: **Determination of oleanolic and ursolic acid in human serum by HPLC, triterpenic interaction with serum protein**

D^a. Mirela Rada

Instituto de la Grasa – CSIC

Comunicación 8: **Compuestos fenólicos del aceite de oliva virgen en aceites utilizados para freír, disminuyen la respuesta inflamatoria postprandial en células mononucleares de personas obesas**

D^a. Aleyda Pérez Herrera

Unidad de Lípidos y Arteriosclerosis. Hospital Reina Sofía

Comunicación 9: **Bondades del aceite de orujo de oliva en la fritura de alimentos frescos y congelados a 160°C.**

D^a. Sara Bastida

Dpto. Nutrición. Universidad Complutense de Madrid

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines

XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

Comunicaciones orales

FORO DEL OLIVAR Y EL MEDIO AMBIENTE

Jueves, 12 de mayo – Mañana

10,00 h.

Plagas, enfermedades y tratamientos

Comunicación 1: **Grupos de virulencia de *Verticillium dahliae* sobre olivo presentes en las aguas subterráneas y superficiales utilizadas para el riego de olivares en Andalucía**

D^a. Raquel Moraño

IFAPA. Centro Alameda del Obispo

Comunicación 2: **La red de alerta e información fitosanitaria del olivar en Andalucía**

D. Manuel J. Ruiz Torres

Laboratorio de Producción y Sanidad Vegetal de Jaén

Comunicación 3: **Seguimiento a largo plazo de herbicidas del olivar en la cuenca del Guadalquivir**

D^a. M^a Carmen Hermosín

Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Sevilla. CSIC



Subproductos del Olivar

Comunicación 1: **Aplicación de restos de poda en el manejo de suelo en olivar: efectos agronómicos y medioambientales**

D. Miguel Ángel Repullo

IFAPA. Centro Alameda del Obispo.

Comunicación 2: **Efecto de la cubierta verde en la fertilidad del suelo y secuestro de carbono en el olivar**

D^a. Beatriz Gómez Muñoz

Área de Ecología. Universidad de Jaén

Comunicación 3: **Evolución de las propiedades de los efluentes de las almazaras de dos fases almacenados en las balsas y estimación de su utilidad agrícola. Camp. 2009-10**

D. Pedro González

IFAPA. Centro Alameda del Obispo

Comunicación 4: **Tratamiento del hueso de aceituna a alta temperatura con agua y ácidos sulfúrico y nítrico**

D. Manuel Cuevas

Dpto. Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales. Universidad de Jaén

Fisiología y fenología

Comunicación 1: **Estudios histológicos del “molestado” en aceituna de mesa**

D^a. Rocío Jiménez

ETSIA. Universidad de Sevilla

Comunicación 2: **Empleo de favorecedores de abscisión de la aceituna a base de etefón y fostafo monoamónico en el olivar. Influencia del sistema de aplicación sobre la eficacia de derribo**

D. Victorino Vega

IFAPA. Centro Alameda del Obispo

Comunicación 3: **Distribución de la longitud de los brotes nuevos del olivo y su relación con la floración**

D. Francisco Castillo Llanque

Instituto de Agricultura Sostenible. CSIC

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

Comunicaciones orales

FORO ECONÓMICO Y SOCIAL

Jueves, 12 de mayo – Tarde

17,00 h

Economía del Sector Oleícola

Comunicación 1: **La sostenibilidad del olivar tradicional de regadío e Andalucía**

D. José Antonio Gómez-Limón

IFAPA. Centro Alameda el Obispo



Comunicación 2: **Análisis de la rentabilidad económica de las explotaciones de olivar de la provincia de Jaén**

D. Emilio Torres

Consejo Económico y Social de la Provincia de Jaén

Comunicación 3: **Análisis de la evolución del sector de aceite de oliva: campañas 2005-2010**

D^a. Ana B. Martínez de la Cruz

Asociación Prov. de Almazaras de Jaén

Comunicación 4: **Situación actual de la organización del sector tunecino del aceite de oliva y sus retos futuros**

D. Elfkah Saïda

Institut de l'Olivier (Sfax, Túnez)

Calidad y promoción

Comunicación 1: **La formación en la calidad de los aceites de oliva. Diferencias entre las preferencias y la percepción de la calidad de técnicos agrarios y consumidores andaluces**

D. Luís Navarro García

IFAPA. Centro Las Torres-Tomejil

Comunicación 2: **Estrategia para la divulgación de la producción ecológica en Andalucía (EDIPE)**

D. Juan Manuel Arcos

Servicio Sistemas Ecológicos de Producción. C.A.P. Junta de Andalucía

Comunicación 3: **El efecto de los atributos del envase en la percepción de calidad en el proceso de cata del aceite de oliva**

D. Francisco José Torres

Grupo de Investigación del Márketing. Universidad de Jaén

Comunicación 4: **Actitudes hacia el consumo de aceite de oliva entre los jóvenes gaditanos**

D^a María Moral Moral

Dpto. Marketing y Comunicación. Universidad de Cádiz

Comunicación 5: **¿Conocen los consumidores los aceites de oliva con denominación de origen protegida?: un análisis desde la perspectiva del consumidor andaluz**

D. Yamna Erraach

IFAPA. Centro Camino de Purchil

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

Comunicaciones orales

TECNOLOGÍA APLICADA

10,00 h

Miércoles, 11 de mayo – Mañana

Comunicación 1: **Uso de fertilizantes líquidos desbloqueantes en olivar de secano**

D. Pablo Ramos
Herogra Fertilizantes SA.

Comunicación 2: **GESTOLI: La trazabilidad en el aceite de oliva**

D. Joan Pernia Bestard
Fundació IBIT

Comunicación 3: **Valorización del alperujo en la fabricación de productos cerámicos**

D. Eulogio Castro Galiano
Área de Ing. Química. Universidad de Jaén - MAPELSA

Comunicación 4: **Estudio internacional del avance de los sistemas de cultivo de alta densidad. Primeros ensayos, inicio de las plantaciones, extensión, situación actual y retos para el futuro próximo**

D. Rafal Cárdenas
Westfalia Separator. Centro de Desarrollo y Competencia para Aceite de Oliva

Comunicación 5: **Huella de Carbono, PAS 2050 y PAS 2060: Cálculo de emisiones y Neutralización de las mismas para un producto o servicio**

D^a. Belén de Rábago
British Standards Institution Group Iberia SAU

Comunicación 6: **IDolive, identificación e innovación en olivo**

D^a. Estrella Rodríguez
IDOLIVE SL

Comunicación 7: **La genómica del olivo y su aplicación a la mejora**

D^a. Carmen Beuzón. Universidad de Málaga
D. Gerardo Jiménez. Corporación Tecnológica de Andalucía



El presente avance del Programa puede verse afectado por cambios posteriores a la impresión del mismo.
No obstante, se podrá obtener información actualizada en www.expoliva.com

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

GRUPO DE ENFOQUE

ANÁLISIS DE LA EFICIENCIA EN LOS ACTUALES MÉTODOS DE INSPECCIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ENVASADO

Jueves, 12 de mayo – Mañana

10:00 h Entrega de documentación

10:30 h Presenta y modera:
D. Antonio Jiménez Pinzón
Presidente de ATPIOlivar
D. Carlos Cabezas Soriano
Vicepresidente ATPIOlivar. Director Técnico de API Oleosalar Gestión Integrada

Influencia de la Producción Integrada sobre la calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra.

D^a. Manuela Martín Sánchez.
Directora Técnica API S.A.T. Santa Teresa de Osuna

Posicionamiento en el mercado del Aceite de Oliva Virgen Extra.

D. Cristobal Capitán Arroyo
Director Comercial Oleostepa S.C.A.

¿Conoce el consumidor qué es el Aceite de Oliva Virgen Extra?

D^a. Rocio Algeciras Cabello.
Responsable de Agricultura. Vicepresidenta de FACUA Sevilla

Control y verificación de la calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra desde origen hasta su comercialización.

D. Francisco de Paula Rodríguez García.
Jefe de Servicio de Control de Calidad Agroalimentaria
Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía

Control y verificación de la calidad en el Aceite de Oliva Virgen Extra en su destino final.

D. Pablo Blanco de la Gala
Jefe de Servicio de Información e Inspección de Consumo
Dirección General de Consumo
Consejería de Salud. Junta de Andalucía

Influencia de la intervención del panel de cata en el control de la calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra.

D^a. Yolanda Avilés Mora
Jefa del Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen
Laboratorio Agroalimentario de Córdoba
Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén

GRUPO DE ENFOQUE

SOLUCIONES PARA EL AHORRO ENERGÉTICO EN EL SECTOR OLIVARERO

Viernes, 13 de mayo – Mañana

- 10:00 h Recepción de asistentes y entrega de documentación
- 10:15 h Presentación e Inauguración
D. José Luis Estepa Almena
Responsable territorial de Andalucía Oriental. Endesa Energía
- 10:30 h **Tarifa energéticas de Endesa en el mercado liberalizado.**
D^a. Mercedes Gutiérrez Trujillo
Responsable de Empresas Jaén. Endesa Energía
- 11:15 h **La energía solar fotovoltaica, oportunidad rentable para el olivar**
D. Gustavo Barbero Maganto
Responsable de producto. Endesa Energía

XV feria internacional del aceite de oliva e industrias afines
XV international fair of olive oil and allied industries

T +34 953 086 980 | F +34 953 245 012 | www.ifeja.org/expoliva | www.expoliva.com
Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén. Prolongación Ctra. de Granada, s/n. 23003 Jaén