

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 Gafoiro

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

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 Sofía

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 ColoquioCongreso Científico
InternacionalComisión de
Agricultura y Pesca

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



Asociación Española de
Industria Oleícola



Comisión de
Agricultura y Pesca



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 Aragón
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 Bajol
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



Consejo Oleícola
Internacional



Consejería de
Agricultura y Pesca



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 oliveras

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 oliveras

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 Camona

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.



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.

Secretaria 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.
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.**



Conferencia Científica
Internacional



Consejería de
Agricultura y Pesca



PONENCIAS

FORO DE LA CULTURA DEL ACEITE DE OLIVA

Viernes, 13 de mayo – Mañana y Tarde

9,00 h. Entrega 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.



Ministerio de Agricultura,
Pesca y Desarrollo Rural



EUROPEA
COMISIÓN



EUROPA
COMISIÓN



Ministerio de Agricultura,
Pesca y Desarrollo Rural



Ministerio de Agricultura,
Pesca y Desarrollo Rural

Consejería de
Agricultura y Pesca



Ministerio de Agricultura,
Pesca y Desarrollo Rural



Ministerio de Agricultura,
Pesca y Desarrollo Rural

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

Comunicaciones orales

FORO DE LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD

Miércoles, 11 de mayo – Mañana

10,00 h.

Tecnología de elaboración

Inscripción
en línea !

expoliva.com

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 Oleíco+, 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. Feroso

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



Ministerio de Agricultura,
Pesca y Desarrollo Rural



Consejería de
Agricultura y Pesca



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

Inscripción
en línea !

expoliva.com

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 Prediabile: efecto del aceite de oliva enriquecido en ácido oleánico 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 oleonic 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

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



expoliva.com



Consejo Oleícola
Internacional



Consejería de
Agricultura y Pesca



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. Elfkíh 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



Comisión Europea



Comisión de Agricultura y Pesca



Comunicaciones orales

TECNOLOGÍA APLICADA

Inscripción
en línea!

expoliva.com

Miércoles, 11 de mayo – Mañana

10,00 h

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



Comisión Europea
Iniciativa de Empleo Juvenil



Consejería de
Agricultura y Pesca



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

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

SALA GUADIEL**G**RUPO 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