

XIV FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES  
XIV INTERNATIONAL FAIR OF OLIVE OIL AND ALLIED INDUSTRIES

# EXPOLIVA

JAÉN DEL 13 AL 16 DE MAYO 2009  
JAÉN FROM 13<sup>TH</sup> TO 16<sup>TH</sup> OF MAY



MEMORIA OFICIAL

XIV FERIA INTERNACIONAL  
XIV INTERNATIONAL FAIR

XIV SIMPOSIUM CIENTÍFICO TÉCNICO EXPOLIVA 2009  
XIV SCIENTIFIC-TECHNIC SYMPOSIUM EXPOLIVA 2009

II SALÓN INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
II INTERNATIONAL SALOON OF THE VIRGIN OLIVE OIL

## Los mundos del aceite. en tus manos

*The Olive Oil Worlds, in your hands*

ORGANIZA



PATROCINA



RECINTO PROVINCIAL DE FERIAS Y CONGRESOS FERIAS JAÉN S.A.

Prolongación Ctra. de Granada, s/n | 23003 - Jaén | Tel. (+34) 953 086 980 - Fax. (+34) 953 245 012 | [www.ifeja.org/expoliva](http://www.ifeja.org/expoliva) | [www.expoliva.com](http://www.expoliva.com)

## Expoliva: una cita imprescindible

Expoliva 2009, la XIV Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, tuvo lugar en el Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén, del 13 al 16 de Mayo.

La feria se celebra desde 1983 y está consolidada como la más importante del sector a nivel mundial. Expoliva constituye por lo tanto para los expositores, compradores y visitantes una única y esencial oportunidad para cumplir sus objetivos. En esta edición hubo más de 300 expositores, llegados de todos los rincones de España. Además, Expoliva 2009, reafirmó su carácter internacional con la presencia de un gran número de expositores de Europa y el norte de África. Países tales como Portugal, Italia, Alemania, Francia, Marruecos, Túnez, China o Argentina tuvieron una amplia representación, superando en cada edición los anteriores resultados.



El Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén volvió así, de nuevo a ser el epicentro mundial del sector del olivar, estando presentes durante los cuatro días de la feria, todos los sectores del mundo del aceite, el olivo y sus industrias afines como pueden ser, maquinaria oleícola, cooperativas, abonos y fertilizantes, envasadoras, distribuidoras, almazaras, etc.

Sin duda, uno de los datos que avala el éxito de esta feria es que casi el 85 % de los expositores repitieron su presencia con respecto a la edición anterior, mostrándose así la satisfacción de las empresas que en ediciones anteriores acudieron a la muestra.

A este dato, hay que añadir, el Simposium Científico-Técnico que la Fundación del Olivar, promotora de la feria, llevó a cabo, en donde un año más se pudieron conocer las últimas novedades e investigaciones en el sector olivarero y del aceite de oliva.

Los más de 40.000 profesionales que en esta edición visitaron Expoliva son una muestra más del gran interés y entusiasmo que esta feria muestra tanto dentro del sector como fuera de él.

Casi el 40 % de las visitas que recibió fueron profesionales, cifra, que año a año son superada, confirmando de esta manera que Expoliva es el punto que une a los profesionales del sector que encuentra todo los adelantos para sus empresas.

El gran volumen de negocio que edición tras edición se supera, motiva a un más al sector del olivar para acudir convirtiéndose en una a la que acuden empresarios olivareros y aceiteros de todos los rincones del mundo.

Expoliva 2009 recibió expediciones interesadas en diferentes sectores de Australia, Nueva Zelanda, Argentina, Bélgica, Inglaterra, Chipre, así como países expositores de toda Europa y África.

De esta forma, Expoliva 2009 reunió a los 5 continentes del planeta en torno al aceite de oliva y sus industrias afines, algo que en los tiempo de crisis económica que corren no es ni mucho menos fácil alcanzar, abriendo sus puertas a todos los países del mundo interesados en acudir a esta cita internacional y que cada año tiene mayor repercusión y más relevancia si cabe.

## Datos más relevantes de la feria

### ❖ PABELLÓN INTERIOR

- 135 EXPOSITORES CONTRATADOS
- 6.028 METROS CONTRATADOS
- 100% DE OCUPACIÓN

### ❖ PABELLÓN EXTERIOR CUBIERTO

- 50 EXPOSITORES CONTRATADOS
- 3.904 METROS CONTRATADOS
- 100% DE OCUPACIÓN

### ❖ PABELLÓN EXTERIOR

- 37 EXPOSITORES CONTRATADOS
- 4.746 METROS CONTRATADOS
- 100% DE OCUPACIÓN

### ❖ CARPA ADICIONAL (Junto al pabellón Interior)

- 24 EXPOSITORES CONTRATADOS
- 387 METROS CONTRATADOS
- 100% DE OCUPACIÓN

### ❖ SALÓN DELA CEITE VIRGEN EXTRA

- 150 ACEITES DE TODO EL MUNDO
- 700 METROS
- 100% DE OCUPACIÓN

**TOTAL EXPOSITORES DIRECTOS: 246**

**TOTAL EXPOSITORES INDIRECTOS: 87**

**TOTAL EXPOSITORES: 333**

**TOTAL METROS DE LA FERIA: 31.000**

**PAISES PRESENTES: 6 (Portugal, Italia Francia, China, Argentina, Túnez)**

**COMUNIDADES AUNTÓNOMAS: 13**

**PROVINCIAS: 32**

### Cuadro Resumen

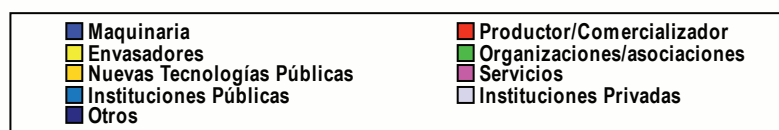
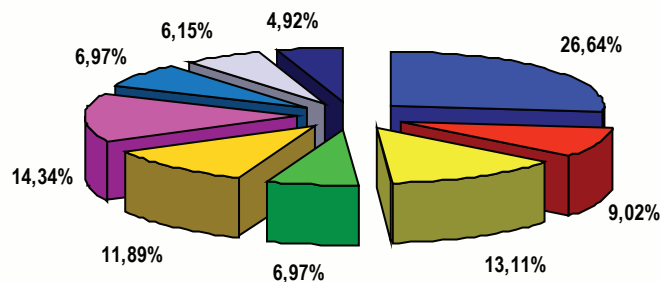
Tipo \ Espacio	Pabellón Interior	Pabellón Exterior Cubierto	Pabellón Exterior	Zona Carpa	Total	Salón de los aceites
Nº Expositores directos	135	50	37	24	246	150 aceites
Metros netos de ocupación	6.028	3.904	4.746	387	15.065	700
Metros Brutos de ocupación	10.800	7.200	7.500	1080	26.580	1.270
Porcentaje total de ocupación	100 %	100 %	100%	100 %	100 %	100 %

### Sectores expositivos

Los expositores según el sector económico al que pertenecen, se agrupan en seis grandes sectores: cultivo, producción, servicios, comercializadoras, instituciones públicas e instituciones privadas.

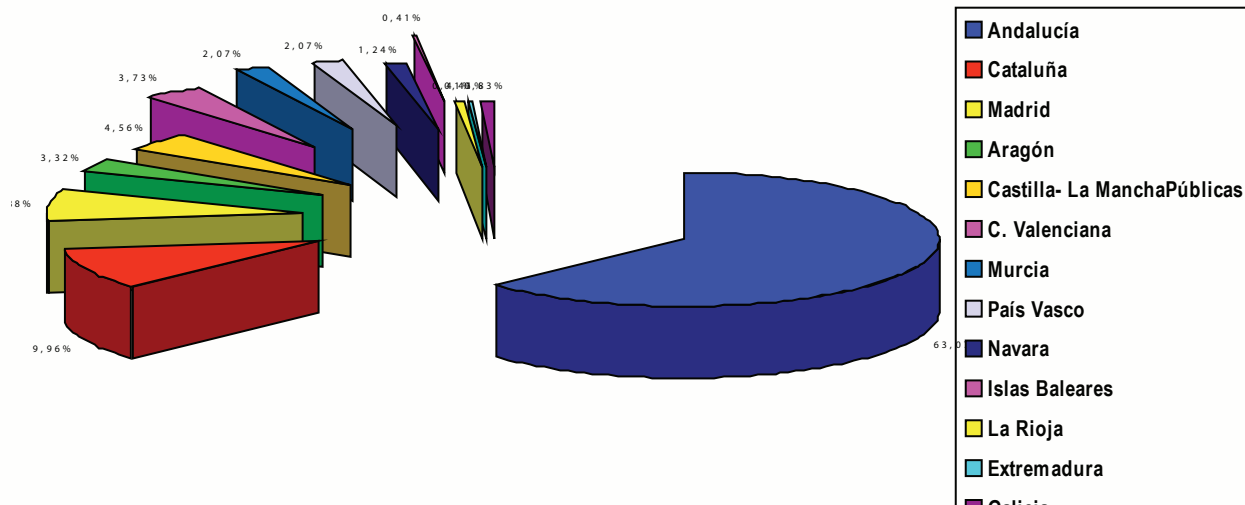
SECTOR	Nº de Expositores
MAQUINARIA	65
PRODUCTOR/COMERCIALIZADOR	22
ENVASADORES	32
ORGANIZACIONES/ASOCIACIONES	17
NUEVAS TECNOLOGÍAS	29
SERVICIOS	35
INSTITUCIONES PÚBLICAS	17
INSTITUCIONES PRIVADAS	15
OTROS	12

**GRAFICO 4. SECTORES DE LA MUESTRA**



### Expositores nacionales

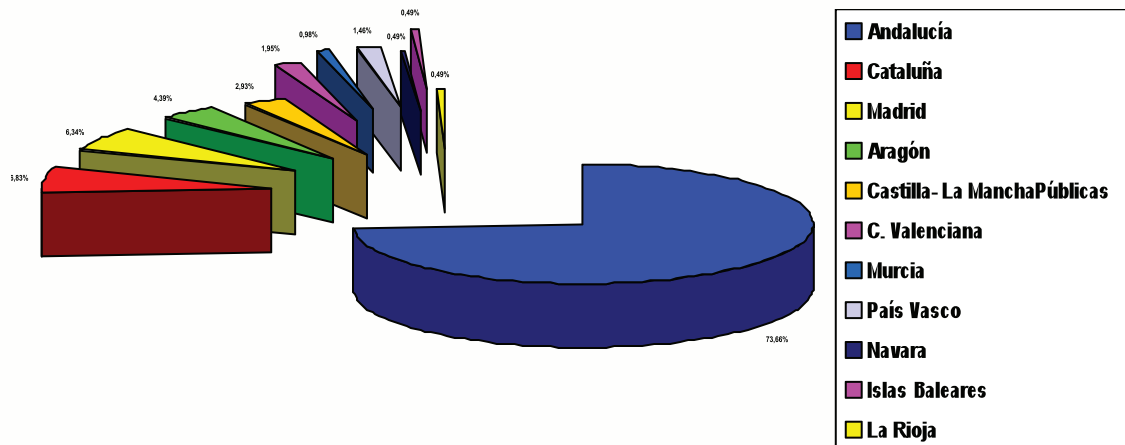
COMUNIDAD AUTÓNOMA	Nº de Expositores
ANDALUCÍA	152
CATALUÑA	24
MADRID	19
ARAGÓN	8
CASTILLA LA MANCHA	11
C. VALENCIANA	9
MURCIA	5
PAIS VASCO	5
NAVARRA	3
ISLAS BALEARES	1
LA RIOJA	1
EXTREMADURA	1
GALICIA	2



## Expositores Internacionales

En la presencia internacional destaca una vez más Italia, que es el país con más presencia, por supuesto después de España. Cabe destacar la asistencia a Expoliva por primera vez de China y el aumento de Expositores de Argentina.

PAÍS	Nº de Expositores
ITALIA	15
ARGENTINA	3
FRANCIA	2
TUNEZ	1
PORTUGAL	1
CHINA	1
TOTAL	23



## Objetivos de la feria

1.- Consolidarla como el mayor y más importante acontecimiento del sector del aceite de oliva en el mundo

2.- Utilizar el certamen como escaparate a nivel mundial de los aceites de calidad españoles. Es necesario que España a nivel mundial sea reconocida no sólo por su cantidad, sino aun más importante, por la calidad de sus aceites.

3.- Hacer que Expoliva no sólo sea un simple lugar de encuentro bienal entre las diferentes partes de la cadena productiva sino que sea un auténtico promotor de negocios para todas las partes implicadas: expositores y visitantes.

4.- El aceite de oliva es el pilar de la Dieta Mediterránea y España es promotora de su candidatura ante la Unesco. Expoliva no sólo debe apoyar este aspecto sino que debe usarlo como un punto de impulso para su posicionamiento como evento a nivel internacional

5.- Convertirla en el foro de encuentro de los aceites de oliva y sus industrias afines a nivel mundial

6.- Englobar y dar cabida dentro de Expoliva todos los aspectos que rodean a la producción del aceite de oliva virgen extra:

- Apertura a nuevos mercados e industrias afines, tales como la cosmética del aceite de oliva.

- Visión medioambiental del entorno oleícola: no sólo como fuente de energías limpias y renovables sino como un ecosistema y forma de vida que permiten combatir la desertización y el cambio climático.

- Servicios y actividades paralelas en torno al proceso de producción: laboratorios, certificadoras, industrias de envases, reciclado, oleoturismo....

7° Acercar lo más recientes avances tecnológicos que la industria puede ofrecer a los agricultores, almazaras, envasadoras y comercializadoras.

## Novedades de la feria

### ⌚ Más espacio Expositivo

Una de las principales novedades de esta edición de la feria fue la ampliación de 1.000 metros de espacio expositivo mediante una carpa que permitió la presencia de 30 expositores más.

### ⌚ Salón del Aceite de Oliva

El mercado mundial del aceite de oliva es uno de los más dinámicos dentro del sector de la alimentación, con una combinación de crecimiento elevado año tras año y de características propias del producto que coinciden plenamente con la tendencia actual de preocupación por la salud y la nutrición en las preferencias de los consumidores a nivel global.

De esta forma, y dada la necesidad de potenciar la exposición y promoción de los aceites de oliva vírgenes extra, cuya comercialización está alcanzando unas tasas de crecimiento notable, un año más se habilitó el Salón del Aceite de Oliva, que acogió más de 150 aceites de oliva vírgenes extra de producción convencional, integrada y ecológica de los siguientes países: España, Italia, Grecia, Túnez, Turquía, Siria, Marruecos, Portugal, Argentina, Francia, Croacia, Egipto, Israel, Chile, EE.UU. y Nueva Zelanda.

El visitante pudo circular libremente por el Salón para realizar cata de aceites individual; además, también se realizaron sesiones de cata abierta en las que profesionales del sector de diversos países impartieron sus conocimientos a los asistentes.

### ⌚ Work Shop

La realización de misiones comerciales fue otra de las novedades que se plantearon en esta última edición de Expoliva, ya que se pretendía dar una mayor proyección internacional a la feria. Tal es el caso que, la importante labor de este año se centró en la realización de misiones comerciales inversas, en colaboración con la Diputación Provincial de Jaén, la Cámara de Comercio de Jaén y EXTENDA, que consistieron en la visita de empresas importadoras extranjeras y distribuidores de aceite de oliva en países no productores, con el objetivo de fomentar la exportación de las empresas productoras y comercializadoras presentes en la Feria. Para la organización es objetivo prioritario, y en parte es el fundamento de Expoliva, la promoción de exportaciones y para ello se organizaron reuniones individualizadas entre empresas productoras y comercializadoras nacionales con empresas internacionales. Así, entre los países invitados podemos mencionar a Reino Unido, Irlanda, Francia, Alemania, Austria, Suiza, Bélgica, Holanda, Brasil, Japón, China, Estados Unidos, Polonia, Emiratos Árabes Unidos, Rusia, entre otros.

### ⌚ Congreso Internacional de Análisis Sensorial

Esta segunda edición del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra albergó el I Congreso Internacional de Análisis Sensorial, que pretendía mostrar y caracterizar el complejo mundo de sensaciones olfativas, gustativas y táctiles que posee el zumo de la aceituna, el cual presenta matices diferentes atendiendo a la diversidad climática y edáfica, las variedades de aceituna y los procesos de producción.

### 🕒 **Espacio Innova**

La innovación supone en la actualidad uno de los factores indispensables para ser competitivos en el mundo empresarial. Los especialistas del sector oleícola se hallan constantemente definiendo estrategias innovadoras en busca de productos que conecten con las tendencias y crecientes necesidades de consumo. Así surgió ESPACIOINNOVA “Transferencia y acción”, un espacio multifuncional y pionero por su enfoque, temática y actividades, donde reflexionar sobre la innovación, compartir experiencias, transferir soluciones, plantear inquietudes, presentar novedades y dilucidar tendencias.

Una completa lista de actividades hicieron de ESPACIOINNOVA una zona en el que continuamente hubo cosas que ver y que hacer, acciones transgresoras e innovadoras que develaron tendencias, apuntan oportunidades de mercado, desmontan mitos y construyen futuro.

El ESPACIOINNOVA estaba concebido como un centro neurálgico innovador, por ello todos los espacios y áreas fueron creadas para dar respuesta a los objetivos de divulgación y consolidación de la innovación como elemento clave para la proyección del sector oleícola.

### 🕒 **Show Cooking**

El aceite de oliva es una pieza clave en la Dieta Mediterránea, cuyas bondades saludables le han convertido en uno de los alimentos con un futuro más atractivo. Por este motivo, en Expoliva también tuvo cabida la vinculación de la gastronomía con el aceite de oliva. Así, creó un espacio dónde se desarrollan grandes shows culinarios con cocineros de prestigio, que se convirtieron en un foro abierto donde aprender, participar, debatir y divertirse con las experiencias y demostraciones de los mejores cocineros y prescriptores gastronómicos del momento.

### 🕒 **Apertura de nuevos mercados**

Expoliva 2009, abrió por primera vez sus puertas al mercado de la salud y de la cosmética con el objetivo de diversificar al máximo los distintos sectores que componen el mercado del ‘oro líquido’. Dentro de estos sectores, la elaboración de productos a partir del aceite de oliva está experimentando un importante crecimiento en los últimos años, motivado por ser un mercado en pleno proceso de expansión y con un amplio margen de crecimiento.

Respecto al mercado de la salud, está demostrado que la ingesta habitual de aceite de oliva aporta al organismo una serie de beneficios que dotan al cuerpo humano de una amplia gama de propiedades saludables y nutricionales.

Por todo ello, EXPOLIVA 2009, contó esta edición con dos nuevos espacios denominados ‘**Zoco de la cosmética**’ y el ‘**Aula de la Salud**’

En definitiva, Expoliva 2009, fue en todos los aspectos, la mejor de todas las ediciones, realizadas hasta la fecha, en sus 28 años de actividad.

🕒 **Sesiones de cata abierta**

Paralelamente a la exposición de los aceites y a lo largo del certamen se realizaron sesiones de cata abierta en las que profesionales del sector de diversos países impartieron sus conocimientos a los asistentes. De esta forma, los participantes pudieron valorar entre 4 y 8 aceites de los que se compondrá cada una de estas sesiones.

## Programa de Actividades

### Miércoles, 13 de mayo

**9:30 h. Inauguración del XIV Symposium Científico Técnico**

Lugar: Auditorio Guadalquivir. Centro de Convenciones

**10:00 h. Rueda de prensa Expoliva 2009, XIV Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines**

Lugar: Sala Jándula. Centro de Convenciones

**10:30 h. Inauguración Expoliva, XIV Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines.**

**11:00 – 14:00 h. Reunión FAECA**

Lugar: Sala Guadalimar I. Centro de Convenciones

**11:30 h. Visita al Salón Internacional del Aceite de Oliva - Salón Expoliva Virgen Extra**

Lugar: Edificio Activa Jaén. Acceso autoridades por la entrada de la rotonda de la fuente.

**13:00 h. Presentación del libro: “Algunas contribuciones sobre Olivicultura y Elaiotecnia desde la perspectiva de la experiencia”**

Lugar: Sala Guadiel. Centro de Convenciones

Organiza: GEA Westfalia Separador

**16:00 – 19:00 h. Presentación Oficial INOLEO y II Ciclo de Conferencias**

**“Cómo afrontar la época de crisis: Estrategias Empresariales Innovadoras en el Marco de la Unión Europea”**

Lugar: ESPACIOINNOVA. Sala Transferencia

Presenta: José Juan Gaforio Martínez, Presidente de la Asociación INOLEO

Ponentes:

- 🕒 Salvador Rayo Cantón. Profesor Titular del Departamento de Economía Financiera y Contabilidad de la Universidad de Granada
- 🕒 Joaquín Mollinedo Gómez-Zorrilla. Director Gerente de M&M Group Euroconsulting
- 🕒 Jorge Orihuela Orellana. Jefe de División de Formación y Estudios (Área de Planificación y Coordinación) de Extenda (Agencia Andaluza de Promoción Exterior)

**16:00 – 19:00 h. Mesa de Expertos: Agricultura de precisión aplicada al riego. Método ECO**

Lugar: ESPACIOINNOVA. Sala Tendencias Innova

Moderador: Antonio Díaz Aguilar. Socio Consultor. Agroconsulting. Olivicultura de Precisión.

**16:15 h. Ponencia magistral binomio Aceite de Oliva y Salud “Aceite de Oliva, pilar de la Dieta Mediterránea”**

Lugar: ESPACIOINNOVA. ESCENARIOINNOVA

Ponente: Isabel Bombal, Subdirectora General de Planificación y Control Alimentario en la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación del MAPA.

**17:00 – 19:00 h. Jornada Profesional “Estándares de la Seguridad Alimentaria y Exportación del Aceite de Oliva”**

Lugar: ESPACIOINNOVA. Sala Acción

Ponentes:

- ⌚ Eduardo Romero Alcaraz. Doctor en Biología y Consultor Alimentario. CINDE CONSULTORES
- ⌚ Ignacio Varona Viera. Jefe de operaciones y tecnología. Responsable Dirección Técnica de Andalucía, AENOR
- ⌚ Olga Martínez Ostenero. Responsable Departamento Comercio Exterior. CÁMARA DE COMERCIO JAÉN

**17:00 – 18:00 h. Encuentro Institucional. Fundación Citoliva – Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa**

Lugar: ESPACIOINNOVA. CITOLIVAINNOVA

**18:00 – 19:00 h. Presentación Pack Institucional “Aceite de Jaén”**

Lugar: ESPACIOINNOVA. ESCENARIOINNOVA.

Presenta:

- M<sup>a</sup> del Mar Shaw, Concejalía de Turismo y Promoción Económica del Excmo. Ayuntamiento de Jaén
- Rafael de la Cruz, Presidente CRDO Sierra Mágina
- José J. Gaforio, Presidente Fundación CITOLIVA
- Ignacio Linares, Director General AUXIMARA

**18:30 Presentación del Libro “El Aceite de Oliva. Alma del Mediterráneo” – Homenaje a D. José Mataix Verdú**

Lugar: Sala Jándula, Centro de Convenciones

Presentan:

- D. Felipe López García, Presidente de la Diputación Provincial de Jaén
- D. Manuel Parras Rosa, Rector de la Universidad de Jaén
- D. Francisco Barbancho, Coautor del libro
- Viuda de D. José Mataix Verdú

**Jueves, 14 de mayo**

**9:30 – 12:00 h / 13:00 – 14:30 h. Jornada Transferencia Tecnológica de la Universidad de Jaén al sector oleícola (Casos de éxito)**

Lugar: ESPACIOINNOVA. Sala Acción

Ponentes:

- ⌚ M<sup>a</sup> Ángeles Peinado. Vicerrectora de Investigación de la Universidad de Jaén
- ⌚ Antonio José Ortiz. Catedrático de Escuela Universitaria. Departamento de Química Inorgánica y Orgánica
- ⌚ Sebastián Sánchez Villasclaras. Catedrático de Ingeniería Química-Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la Universidad de Jaén
- ⌚ Roberto García. Profesor Titular de Ecología. Dpto. de Biología Animal, Vegetal y Ecología de la UJA
- ⌚ Francisco Espínola. Profesor Titular del Dpto. de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la Universidad de Jaén
- ⌚ Bárbara de Mena. Project Manager de TTZ BEMERHAVEN

**10:00 – 12:00 h. Panel de Consumidores “MARIDAJE OLEORAF” Aceite de Olivar Virgen Extra y tomate RAF**

Lugar: ESPACIOINNOVA. TENDENCIASINNOVA

**10:00 – 15:00 h. Sesión Técnica: “Congreso Internacional de Análisis Sensorial”**

Lugar: Salón EXPOLIVA Virgen Extra

**10:00 – 12:00 h. Jornada Educativa: Aceite de Oliva y Salud**

Jornada didáctico formativa dirigida a un grupo de escolares (3º primaria)

Lugar: ESPACIOINNOVA. Sala Transferencia

Actividades:

- Desayuno saludable a base de Aceite de Oliva.
- Jornada didáctico
- Jornada formativas

**11:30 h. Rueda de prensa “El Aceite de Oliva en la Cocina de Vanguardia”**

Lugar: Sala Jándula

- Pilar Parra, Vicepresidenta de Turismo, Diputación Provincial de Jaén
- Pedro Subijana
- Marcos Morán
- Rafael García Santos

**12:00 – 13:30 h. Presentación de la Asociación de Expertos en Cata de Aceite de Oliva Vírgenes “AL ZEYT” y la Asociación de Paneles de Cata de Aceite de Oliva Virgen “ASOPAC”**

Lugar: Centro de Convenciones

**12:00 h. Rueda de prensa “Candidatura de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad”**

Lugar: Sala Jándula. Centro de Convenciones

En este acto se presentará la candidatura de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, y la adscripción de diferentes organismos públicos.

**12:00 – 13:00 h. Jornada TAndalucía “Oportunidades para las pymes en el VII Programa Marco. Programa Capacidades: Investigación en Beneficio de las Pymes”**

Lugar: ESPACIOINNOVA. Sala Acción

Ponente: Lourdes Valero. Área de Programas Internacionales. CITANDALUCÍA

**12:30 – 14:00 h. “El Aceite de Oliva en la Cocina de Vanguardia” – Show Cooking muestra de cocina en vivo**

Lugar: ESPACIOINNOVA. ESCENARIOINNOVA

Participan:

- PEDRO SUBIJANA. “El aceite de oliva en el Akelarre”
- MARCOS MORÁN. “El aceite de oliva en el mar”
- RAFAEL GARCIA SANTOS. “Platos históricos de aceite de oliva y modernidad”

**13:00 h. Bienvenida Misión comercial inversa de empresas y prescriptores de opinión agroalimentarios europeos**

Lugar: Edificio Activa Jaén

**13:00 h. Entrega de Premios AEMO**

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

**17:00 – 18:00 h. Presentación y Demostración Proyecto SIG Trazabilidad**

Lugar: ESPACIOINNOVA. Sala Acción

**17:00 – 18:00 h. Jornada Profesional Abierta**

Lugar: ESPACIOINNOVA. Sala Transferencia

**18:00 – 19:00 h. Entrega Reconocimiento Innova “Alta Identidad”**

Lugar: ESPACIOINNOVA. ESCENARIOINNOVA

Premiado: Ismael Díaz Yubero

Presenta: José J. Gaforio, Presidente FUNDACIÓN CITOLIVA

Entrega: SCONCEPT

ONG: FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

**Viernes, 15 de mayo**

**10:00 - 12:00 h. Mesa redonda “Medioambiente, Territorio y Desarrollo Rural en el Sector Oleícola”**

Lugar: ESPACIOINNOVA. Sala Acción

Ponentes:

- ⌚ Manuel Pajarón Sotomayor. OCA de Beas de Segura-Jaén.
- ⌚ Milagros Saavedra Saavedra. IFAPA-Centro Alameda del Obispo-Córdoba
- ⌚ Juan Torres Morales. Agropecuaria El Puerto. S.L.
- ⌚ Juan Cegarra Rosique. CEBAS (Murcia) – CSIC

**10:00 – 12:00 h. Panel de Consumidores “Maridaje Oleoraf” Aceite de Olivar Virgen Extra y tomate RAF**

Lugar: ESPACIOINNOVA. TENDENCIASINNOVA

**11:00 – 12:15 h. Clase Magistral “Por qué y cómo consumimos. Los consumidores del futuro”, a cargo de Eduardo Punset**

Lugar: ESPACIOINNOVA. ESCENARIOINNOVA

Presenta: José J. Gaforio, Presidente Fundación CITOLIVA

Ponente: Eduardo Punset

Modera: People Excellence

**11:00 – 13:00 h. Cata Abierta. Aceites Ecológicos**

Lugar: Salón EXPOLIVA Virgen Extra

**11:00 h. Entrega de premios de Diario Jaén a expositores de Expoliva**

Lugar: Stand Consejería de Agricultura y Pesca

**12:15 – 12:30 h. Rueda de Prensa Eduardo Punset**

Lugar: ESPACIOINNOVA. Sala medios de comunicación

**12:30 – 14:00 h. Encuentro Empresarial con Eduardo Punset**

Lugar: ESPACIOINNOVA. Sala Transferencia

**12:30 – 14:00 h. Mesa redonda “Cadena de valor, calidad, seguridad alimentaria y consumo en el aceite de oliva”**

Lugar: ESPACIOINNOVA. Sala Acción

Ponentes:

- ⌚ Wenceslao Moreda. Instituto de la Grasa del CSIC
- ⌚ Brígida Jiménez. IFAPA Córdoba
- ⌚ Rafael Sánchez de Puerta. FAECA
- ⌚ Rosa M<sup>a</sup> Vañó Cañadas. Castillo de Canena Olive Juice, S.L.

**12:30h. Entrega Premios Oficiales Expoliva 2009**

Lugar: Edificio Activa Jaén.

**13:30 h. Clausura del XIV Simposium Científico Técnico**

Lugar: Auditorio Guadalquivir. Centro de Convenciones

**14:00 h. Recepción al Real Jaén con motivo de su victoria en la Copa Federación.**

Lugar: Pabellón Interior. Stand U-1, Diputación Provincial de Jaén

## Expoliva 2009 en imágenes







## **XIV SIMPOSIUM CIENTÍFICO – TÉCNICO EXPOLIVA 2009**

### **AVANCE DEL PROGRAMA**

#### **AUDITORIO GUADALQUIVIR**

#### **PONENCIAS**

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

Miércoles, 13 de mayo – Mañana

- 9,00 h. Entrega de documentación a los participantes
- 9,30 h. Inauguración del XIV Simposium Científico Técnico
- D<sup>a</sup>. Elena Espinosa Mangana. Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.
  - D<sup>a</sup>. Clara Aguilera García. Consejera de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.
  - D. Felipe López García. Presidente de la Diputación Provincial de Jaén.
- 10,00 h. Primera Ponencia  
Efecto del consumo de aceite de oliva sobre la prevención de la diabetes y la obesidad.  
Dr. Federico Soriguer Escofet.  
Servicio de Endocrinología. Hospital Carlos Haya. Málaga.
- 10,30 h. Segunda Ponencia  
Efecto de la dieta mediterránea rica en aceite de oliva sobre los factores de riesgo cardiovascular e inflamación: el estudio PREDIMED.  
Dr. Ramón Estruch Riba.  
Dpto. de Medicina Interna. Facultad de Medicina. Universitat de Barcelona.
- 11,00 h. Tercera Ponencia  
Los componentes menores del aceite de oliva, una apuesta segura en la nutrición y la salud.  
D<sup>a</sup>. Valentina Ruiz Gutiérrez.  
Instituto de la Grasa. CSIC. Sevilla.
- 11,30 h. Pausa para café
- 12,00 h. Cuarta Ponencia  
Tendencias del consumo. Panel de consumo. Efecto de la globalización.  
D. Víctor Martín Cerdeño.  
Departamento de Economía Aplicada. Universidad Complutense de Madrid.
- 12,30 h. Quinta Ponencia  
Alimentación, salud y estilos de vida.  
D<sup>a</sup>. María Isabel Gracia Arnaiz.  
Departamento de Antropología Social. Universidad Rovira i Virgili. Tarragona.
- 13,00 h. Sexta Ponencia  
Dieta mediterránea y evolución de los hábitos de consumo.  
D. Lluís Serra Majem.  
Fundación Dieta Mediterránea. Barcelona
- 13,30 h. Debate y Coloquio.

**PONENCIAS**

**FORO DE LA INDUSTRIA OLÉICOLA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD**

**Miércoles, 13 de mayo – Tarde**

**16,45 h. Entrega de documentación a los participantes.**  
**17,00 h. Sesión de apertura del Foro.**

**CONGRESO INTERNACIONAL DE ANÁLISIS SENSORIAL**

**17,10 h. Primera Ponencia**

*El análisis sensorial en el Sistema de Control Oficial del Aceite de Oliva Virgen en la Unión Europea. El modelo español.*

D. Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla.

Laboratorio Arbitral Agroalimentario. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

**17,30 h. Segunda Ponencia**

*Autorización de paneles de la Comunidad Autónoma Andaluza.*

D. Francisco Rodríguez García.

Dir. Gral. Industrias y Calidad Agroalimentaria. Junta de Andalucía.

**17,50 h. Tercera Ponencia**

*Reconocimiento de paneles por el Consejo Oleícola Internacional.*

D<sup>a</sup>. Mercedes Fernández Albaladejo.

División Técnica. Consejo Oleícola Internacional

**18,10 h. Debate y Coloquio**

**Valoración sensorial de aceite de oliva vírgenes. Métodos alternativos**

**18,50 h. Cuarta Ponencia**

*Proyecto SensOLEO. Una respuesta técnica a los requisitos metrológicos de los ensayos sensoriales.*

D. Luis Cuadros-Rodríguez.

Departamento de Química Analítica. Facultad de Ciencias. Universidad de Granada.

**19,10 h. Quinta Ponencia**

*Métodos rápidos de valoración I: Espectrometría de masas.*

D. José Antonio García Mesa.

Instituto de Investigación y Formación Agraria. IFAPA. Junta de Andalucía.

**19,40 h. Sexta Ponencia**

*Métodos rápidos de valoración II: Técnica NIRS.*

D. Juan García Olmo.

Unidad de Espectrometría NIR / MIR. SCAI. Universidad de Córdoba.

**20,00 h. Debate y Coloquio.**

**20,30 h. Finalización del Foro. Visita de las Comunicaciones en Panel.**

**PONENCIAS**

**FORO DEL OLIVAR Y EL MEDIO AMBIENTE**

**Jueves, 14 de mayo – Mañana**

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

**Ley del Olivar de Andalucía**

*Presentación del Programa y Metodología de trabajo.*

D<sup>a</sup>. Mar Remón Menéndez.

Secretaría Gral. de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

**10,00 h. Primera Ponencia**

*Área de análisis: cultivo y producción.*

D. Fernando Morillo Pérez.

Instituto de Investigación y Formación Agraria. IFAPA.

**10,30 h. Segunda Ponencia**

*Área de análisis: Sector Transformador.*

D. Francisco de Paula Rodríguez García.

Dirección Gral. de Industrias y Calidad Agroalimentaria.

**11,00 h. Tercera Ponencia**

*Área de análisis: Mercado del aceite de oliva.*

D<sup>a</sup>. Carmen de Pablos Epalza.

Dirección Gral. de Planificación y Análisis de Mercados.

**11,30 h. Cuarta Ponencia**

*Área de análisis: Desarrollo Rural y Ordenación del Territorio.*

D. José María Ortiz Ots.

Dirección Gral. de Desarrollo Sostenible del Medio Rural.

**12,00 h. Pausa para café**

**12,15 h. Mesa Redonda: El sector del olivar y del aceite de oliva a debate. La Ley del Olivar en Andalucía.**

Presenta y modera:

D. Dimas Rizo Escalante

Secretaría General de Agricultura. Junta de Andalucía.

Intervienen:

- D. Ricardo Serra Arias.  
Asociación Agraria Jóvenes Agricultores. ASAJA.
- D. Agustín Rodríguez Sánchez.  
Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de Andalucía (UPA-Andalucía).
- D. Rafael Sánchez de Puerta.  
Federación Andaluza de Empresas Cooperativas Agrarias. FAECA.
- D. Pedro Luís Rubio Aragonés.  
Asociación Nac. Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles.

ANIERAC.

- D. Juan José Sáinz Jiménez.  
Federación Esp. Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva. INFAOLIVA.
- D. Miguel López Sierra.  
Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos. COAG.

**13,45 h. Debate y coloquio.**

**14,00 h. Finalización del Foro. Visita de las Comunicaciones en Panel.**

**Jueves, 14 de mayo – Tarde**

- 17,00 h. Situación actual de la verticilosis en olivar.**  
Modera: D. Francisco Javier de las Nieves López.  
Instituto Andaluz de Investigación Agraria. IFAPA. Junta de Andalucía.
- 17,10 h. Primera Ponencia**  
*Verticilosis del olivo: Problemas y perspectivas para su manejo integrado.*  
D. Rafael Jiménez Díaz.  
Dpto. Agronomía. ETSIAM. Universidad de Córdoba.
- 17,40 h. Segunda Ponencia**  
*Control integrado de la Verticilosis del olivo.*  
D. José Bejarano Alcázar.  
IFAPA Alameda del Obispo. Junta de Andalucía
- 18,10 h. Olivar y mitigación del cambio climático**  
Modera: D<sup>a</sup> Judith Anda Ugarte.  
Dirección Gral. de Producción Agraria. Junta de Andalucía.
- 18,20 h. Tercera Ponencia**  
*Disponibilidad del Agua. Impacto del cambio climático sobre el cultivo del olivar.*  
Intervienen:  
▪ Dr Keith Weatherhead.  
School of Applied Sciences. Cranfield University  
▪ D. Juan Antonio Rodríguez Díaz.  
Dpto. Agronomía. ETSIAM. Universidad de Córdoba.
- 19,00 h. Cuarta Ponencia**  
*Eficiencia en el uso del agua*  
D. Francisco Orgaz Rosua.  
Dpto. Agronomía. Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIS)
- 19,30 h. Quinta Ponencia**  
*Capacidad de secuestro de carbono del olivar*  
D. Francisco Villalobos Martín.  
Dpto. Agronomía. ETSIAM. Universidad de Córdoba.

**PONENCIAS**

**FORO ECONÓMICO Y SOCIAL**

**Viernes, 15 de mayo – Mañana**

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

**9,30 h. Sesión de apertura del Foro.**

D<sup>a</sup>. Teresa Sáez Carrascosa.

Agencia Andaluza de Promoción Exterior (Extenda).

**El consumo de aceite de oliva en países emergentes**

**10,00 h Primera Ponencia**

*El aceite de oliva en el mercado chino.*

D. Manuel León.

Unidad de Promoción de Negocios de Shangháí. Agencia Extenda.

**10,30 h. Segunda Ponencia**

*El sector del aceite de oliva en China.*

Sr. Yu Ning.

Shenzhou Olive Development Corporation.

**11,00 h. Tercera Ponencia**

*El mercado del aceite de oliva en el canal de distribución Horeca en Brasil.*

D. Marco A. Guimarães.

D'Olivino. Brasil.

**11,30 h. Cuarta Ponencia**

*El mercado del aceite de oliva en Polonia..*

D<sup>a</sup>. Anna Zawadzka Bobowicz

Decare. Polonia. Distribución alimentaria.

**12,00 h. Pausa para café**

**12,10 h. Mesa Redonda**

*La promoción del aceite de oliva.*

*Estrategias ante la situación actual.*

**13,45 h. Debate**

**14,15 h. Finalización del Foro. Visita de las Comunicaciones en Panel.**

SALA GUADALBULLÓN  
COMUNICACIONES

FORO DE LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD

**Miércoles, 13 de mayo – Mañana**

**10,00 h. Área Temática: Calidad**

Moderador: Dr. D. Antonio Molina Díaz. Catedrático de Química Analítica. Universidad de Jaén

**Comunicación 1:** *Predicción por espectroscopía NIR de la humedad, contenido de aceite y acidez en aceitunas intactas.* Cayuela, J.A. Instituto de la Grasa. CSIC

**Comunicación 2:** *Aplicaciones de las técnicas de espectrometría de masas de isótopos estables a la diferenciación de denominaciones de origen de aceites andaluces.* Alberto Marinas. Dpto. Química Orgánica. Universidad de Córdoba.

**Comunicación 3:** *Potencialidad del uso del detector de aerosol de partículas cargadas (CAD) para la caracterización del perfil de triglicéridos en aceites vegetales mediante HPLC.* De la Mata Espinosa, P. Dpto. Química Analítica. Universidad de Granada.

**Comunicación 4:** *Metodologías de tratamiento de muestra para el análisis multi-residuo de pesticidas en aceite de oliva mediante LC-MS.* Bienvenida Gilbert López. Dpto. Química, Física y Analítica. Universidad de Jaén.

**Comunicación 5:** *Influencia de las condiciones de conservación en el color del aceite de oliva virgen. Aplicaciones de la colorimetría triestímulo en relación con otros parámetros de calidad.* M<sup>a</sup> José Moyano. Almazara Experimental. Instituto de la Grasa CSIC.

**Áreas Temáticas: Aprovechamiento subproductos - Elaboración.**

Moderador: Dr. D. Rafael Pacheco Reyes. Prof. Titular de Tecnologías del Medio Ambiente. Coordinador del Master Oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud Universidad de Jaén

**Comunicación 1:** *Valorización de las aguas de lavado de aceite en la fabricación de productos cerámicos.* Eulogio Castro. Dpto. Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales. Universidad de Jaén.

**Comunicación 2:** *Aplicación de microtalcos naturales en procesos de elaboración de aceites de oliva.* Sebastián Sánchez Villasclaras. Dpto. Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales. Universidad de Jaén.

**Comunicación 3:** *Influencia en el contenido fenólico de distintos sistemas de separación de agua y finos en el proceso de extracción del aceite de oliva virgen.* Maria Teresa Ardilla. Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura.

**Comunicación 4:** *Revalorización y aprovechamiento del residuo procedente de la extracción de aceite de oliva para la fabricación de materiales cerámicos.* Francisco J. Iglesias Godino. Escuela Politécnica Superior. Universidad de Jaén.

**Comunicación 5:** *Aprovechamiento del hueso de aceituna en la absorción de iones metálicos: hierro.* Saloua Ben Driss Alami. Laboratorio de Procesos Agroalimentarios. Dpto. Ingeniería Química. Facultad de Ciencias. Universidad de Granada.

COMUNICACIONES

FORO DE LA ALIMENTACIÓN, LA SALUD Y LA CULTURA DEL ACEITE DE OLIVA

**Miércoles, 13 de mayo – Tarde**

**17,00 h. Área Temática: Salud y Aceite de Oliva**

Moderador: Dr. D. José Juan Gaforio Martínez . Prof. Titular de Inmunología. Comisionado para el Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva. Universidad de Jaén

**Comunicación 1:** *Efecto de diferentes dietas grasas sobre la actividad local de PCP I y PCP II en un modelo animal de cáncer de mama inducido mediante N-METIL nitrosourea.* M<sup>a</sup> Pilar Carrera. Área de Fisiología. Dpto. de Ciencias de la Salud. Universidad de Jaén.

**Comunicación 2:** *Escualeno, componente minoritario del aceite de oliva virgen, y su acción en líneas tumorales y no tumorales de mama. Estudios "in vitro".* Jesus Ruíz Mora. Área de Inmunología. Departamento de Ciencias de la Salud. Universidad de Jaén.

**Comunicación 3:** *Protección del daño oxidativo al ADN del tirosol e hidroxitirosol, dos fenoles simples presentes en el aceite de oliva virgen extra, y su relación con el cáncer.* Fernando Warleta. Área de Inmunología. Dpto. de CC. De la Salud. Universidad de Jaén,

**Comunicación 4:** *Utilidad potencial de la oleuropeina frente a tumores del sistema nervioso: un estudio in vitro.* Irene M<sup>a</sup> Cuesta Cobo. Fisiología y Patología Experimental y Clínica. Dpto. de Ciencias de la Salud. Universidad de Jaén.

**Área Temática: Cultura**

Moderador: Dr. D. Luís Garrido González. Prof. Titular de Historia e Instituciones Económicas. Universidad de Jaén.

**Comunicación 1:** *Museos del aceite en España.* Francisco Lorenzo Tapia. Asociación OLEARUM. Cultura y Patrimonio del Aceite.

**Comunicación 2:** *Acción conjunta de cooperación "Patrimonio oleícola y puesta en valor de aceites típicos en circuitos comerciales de radio corto: labelización de agrotiendas".* Pilar Moreno Doménech. A.D.R. Sierra Mágina.

**Comunicación 3:** *Ruta del aceite del valle del Tiétar. El valle de los olivos.* Manuel Ignacio Sánchez Fuentes. Gloria Olivae ONG.

**Comunicación 4:** *El desarrollo de oleoturismo en la denominación de origen de Montoro Adamuz.* M<sup>a</sup> Genoveva Millán Vázquez de la Torre. Estadística Aplicada y Econometría. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad de Córdoba.

**COMUNICACIONES**

**FORO DEL OLIVAR Y MEDIO AMBIENTE**

Jueves, 14 de mayo – Mañana

- 10,00 h. Áreas Temáticas: Sistemas de Información – Protección de suelos de olivar  
Moderadores:  
Dr. D. Rafael Segura Sánchez. Profesor Titular de Lenguajes y Sistemas Informáticos.  
Universidad de Jaén  
Dr. D. Eusebio Cano Carmona. Catedrático de Botánica. Universidad de Jaén

Comunicación 1: Caracterización cuantitativa del olivar mediante teledetección. David Gómez Candón. Instituto de Agricultura Sostenible – CSIC

Comunicación 2: El sistema de información geográfica de identificación de parcelas agrícolas. M<sup>a</sup> José Martín Cabrilla. Servicio de Producción Agrícola. Dir. Gral. De la Producción Agrícola y Ganadera. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.

Comunicación 3: Cubiertas vegetales en olivar. Una de las posibilidades para cumplir con los compromisos de Kioto en Andalucía. Márquez, F. Departamento de Ingeniería Rural. Universidad de Córdoba.

Comunicación 4: Sistemas de cubierta vegetal y laboreo en el manejo de suelo en olivar. Ensayos de simulación. Miguel Ángel Repullo. Area de Producción Ecológica y Recursos Naturales. IFAPA Alameda del Obispo.

Áreas Temáticas: Aprovechamiento de subproductos del Olivar – Fisiología

Moderador:

Dr. D. Sebastián Sánchez Villasclaras. Catedrático de Ingeniería Química. Codirector del Curso de Cata de Aceites de Oliva Vírgenes Universidad de Jaén

Dra. M<sup>a</sup> del Pilar Cordovilla Palomares. Prof. Titular de Fisiología Vegetal. Universidad de Jaén

Comunicación 1: Potencial energético de la biomasa residual de la poda de olivar en Andalucía. José A. Callejo López. Área de Estudios y Prospectiva. Empresa Pública D.A.P.

Comunicación 2: Efecto del uso de alperujo como enmienda orgánica de suelos en la persistencia del herbicida Diurón. Cabrera, A. Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Sevilla CSIC.

Comunicación 3: Compost de Alperujo. Variabilidad Interanual. Antonia Fernández-Hernández. Centro Venta del Llano. IFAPA

Comunicación 4: Calidad de las inflorescencias del olivo en diferentes estados de carga y fechas de recolección. Franco Julio Castillo Llanque. IFAPA Alameda del Obispo.

Comunicación 5: Estudio de la viabilidad del polen de olivo (*Olea europaea* L.) en la provincia de Jaén. Fátima Aguilera. Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología. Universidad de Jaén.

COMUNICACIONES  
FORO ECONÓMICO Y SOCIAL

**Viernes, 15 de mayo – Tarde**

**17:00 h. Área Temática: Economía Oleícola y territorio**

Moderador: Dr. Eduardo Ramos Real. Prof. Titular. Dpto. de Economía, Sociología y Política Agraria. Universidad de Córdoba.

**Comunicación 1:** *Líneas de actuación en territorios de olivar en base a las nuevas políticas de desarrollo rural.* Francisco M. Sánchez Arenas. Delegación Prov. de Agricultura de Jaén. Servicio de Promoción Rural.

**Comunicación 2:** *Incidencia de los diferentes sistemas de explotación de olivar sobre la rentabilidad neta del olivicultor. Retos y estrategias para el olivar extensivo en un entorno de ausencia de ayudas.* Juan Vilar Hernández.

**Comunicación 3:** *La gestión de riesgos por adversidades climáticas en las explotaciones de olivar.* Ángeles Arquero. Dirección Gral. de la Producción Agrícola y Ganadera. Servicio de Seguros Agrarios y Adversidades Climáticas. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía

**Comunicación 4:** *Territorial competitiveness in european oliviculture: an outlook through the fand database.* Alberto Sturla. Istituto Nazionale di Economia Agraria. Sede Regionale per la Liguria.

**Área Temática: Comercialización**

Moderador: Dr. D. Francisco J. Torres Ruiz. Prof. Titular Comercialización e Investigación de Mercados. Universidad de Jaén.

**Comunicación 1:** *El comportamiento conjunto de los precios de aceite de oliva en la Unión Europea. Un enfoque de cointegración.* Rafaela Dios Palomares. Dpto. de Estadística. Universidad de Córdoba.

**Comunicación 2:** *Análisis de las preferencias de los consumidores de aceites de oliva, a través de los atributos intrínsecos y extrínsecos.* Silvia M<sup>a</sup> Arjonilla Ureña. Dpto. de Psicología. Área de Psicología Social. Universidad de Jaén.

**Comunicación 3:** *Precios y relaciones de causalidad en los aceites vírgenes: un análisis de cointegración.* María Gutiérrez Salcedo. Universidad de Jaén.

**Comunicación 4:** *Situación actual de las almazaras en materia de comercialización en distintas comarcas de la provincia de Jaén.* Josefina D. Rodríguez Navarro. Fundación Red Andalucía Emprende. Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa

**Comunicación 5:** *El desconocimiento de los aceites de oliva y su efecto en las actividades de comunicación.* Manuel Vega Zamora. Universidad de Jaén.

**Comunicación 6:** *El diseño de acciones de promoción de la calidad del aceite de oliva virgen extra.* Rosana García Collado. Área de Estudios Y Prospectiva. Subdir. Inv. Y Transferencia. Empresa Pública Desarrollo Agrario Y Pesquero.

**Comunicación 7:** *Diccionario electrónico del aceite de oliva español / inglés / chino.* Mercedes Roldán. Dpto. de Filología Española. Universidad de Jaén.

**COMUNICACIONES**

**COMUNICACIONES TÉCNICAS**

Miércoles, 13 de mayo – Mañana

10,00 h Inauguración de EXPOLIVA Tecnología Aplicada  
Moderador: Jesús Muñoz Jiménez. Director Gerente de Geolit. Parque Tecnológico.

Área Temática: Fertilización y Tratamientos del Olivar

Comunicación 1: Nutrición molecular sistémica con actividad sanitaria aplicada al olivar. Antioxidante y clarificante específico para elaboración de aceite virgen extra. Luís Carlos Espinosa Monteagudo. MYELOS.

Comunicación 2: Experiencias en el uso de abonos nitrogenados con inhibidores de la nitrificación en olivar Fertirrigado convencional y superintensivo. Cristina Casar Fernández. COMPO Agricultura

Área Temática: Biomasa – Tratamiento de aguas

Comunicación 3: La solución real a los vertidos de almazara: El reto de la reutilización. M<sup>a</sup> Francisca Olmo Mira. Cyclus ID, S.L.

Comunicación 4: Desarrollo de un modelo de gestión para la biomasa procedente de los restos de la poda del olivar en la provincia de Jaén. Emilio Torres Velasco. Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos. UPA-Jaén

Comunicación 5: Centrales térmicas de biomasa procedente del olivar. Consideraciones previas, puestas en marcha y funcionamiento. Rafael Cárdenas García. Westfalia Separator Andalucía, S.L.

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](http://www.expoliva.com)

## ESPACIOINNOVA JAÉN. EXPOLIVA 09

PROGRAMA DE ACTIVIDADES \*. 13/16 de Mayo de 2009

MIÉRCOLES, 13 DE MAYO DE 2009

- INAUGURACIÓN OFICIAL ESPACIOINNOVA JAÉN. I EDICIÓN  
Inaugura: por concretar (condicionado a la disponibilidad de las Autoridades).  
Horario: 12:30h. aprox. (condicionado a la disponibilidad de las autoridades)  
Ubicación: ESCENARIOINNOVA
- PRESENTACIÓN PACK INSTITUCIONAL “ACEITE DE JAÉN”.  
Presenta: Concejalía de Turismo y Promoción económica. Ayto. Jaén - CRDO. SIERRA MÁGINA – CITOLVIA - AUXIMARA  
Horario: 17:00h. – 19:00h.  
Ubicación: ESCENARIOINNOVA
- JORNADA PROFESIONAL “ESTÁNDARES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EXPORTACIÓN”.  
Ponentes:  
Horario: 16:00h.- 18:00h  
Ubicación: INNOVAPROFESIONAL. Sala Acción  
Consultor alimentario de Cinde Consultores  
Responsable de Certificación Seguridad Alimentaria de AENOR  
Resp. Comercial Exterior de la Cámara de Comercio de Jaén Técnico de la Fundación CITOLIVA
- PRESENTACIÓN OFICIAL INOLEO Y II CICLO DE CONFERENCIAS  
Ponentes: por concretar  
Horario: 16:00h.- 19:00h  
Ubicación: INNOVAPROFESIONAL. Sala Transferencia
- PANEL DE CONSUMIDORES “MARIDAJE OLEORAF” ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y TOMATE RAF.  
Horario: 18:00h -19:00h  
Ubicación: TENDENCIASINNOVA
- ENCUENTRO INSTITUCIONAL. FUNDACIÓN CITOLIVA-FUNDACION PARA EL FOMENTO Y PROMOCION DE LA ACEITUNA DE MESA”  
Horario: 18:00h -19:00h  
Ubicación: CITOLIVAINNOVA

JUEVES, 14 DE MAYO DE 2009

- **SHOW COOKING MUESTRA DE COCINA EN VIVO**  
Participa: PEDRO SUBIJANA. REST. AKELARRE  
MARCOS MORÁN. REST.GERARDO  
RAFAEL GARCIA SANTOS. CRÍTICO GASTRONÓMICO  
Inaugura: por concretar  
Horario: 11:00h. – 13:00h
  
- **DEGUSTACIÓN CULINARIA DE LOS PLATOS ELABORADOS EN EL SHOW COOKING**  
Ubicación: ESCENARIOINNOVA  
Horario: 13:00h. – 14:00h
  
- **JORNADA TANDALUCÍA “OPORTUNIDADES PARA LAS PYMES EN EL VII PROGRAMA MARCO. PROGRAMA CAPACIDADES: INVESTIGACIÓN EN BENEFICIO DE LAS PYMES”.**  
Organiza: CITAndalucía (Centro de Innovación y Transferencia de Tecnología de Andalucía) y CITOLIVA  
Ponente:  
Lourdes Valero. Área de Programas Internacionales. CITANDALUCÍA  
Horario: 12:00h – 13:00h.  
Ubicación: INNOVAPROFESIONAL. Sala Acción
  
- **JORNADA TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA DE LA UNIVERSIDAD DE JAÉN AL SECTOR OLEÍCOLA (CASOS DE ÉXITO).**  
Ponentes:  
Ma Angeles Peinado (Vicerrectora de Investigación de la Universidad de Jaén)  
Antonio José Ortiz (Catedrático de Escuela Univ.. Depto de Química Inorgánica y Orgánica)  
Sebastián Sánchez Villasclaras (Catedrático de Ingeniería Química-Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la Universidad de Jaén)  
Roberto García (Profesor Titular de Ecología. Departamento de Biología Animal, Vegetal y Ecología de la UJA)  
Francisco Espínola (Profesor Titular del Depart. de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la Universidad de Jaén)  
Bárbara de Mena (Proyect Manager de TTZ BEMERHAVEN.)  
Horario: 9:30h – 12:00h. / 13.00-14.30h  
Ubicación: INNOVAPROFESIONAL. Sala Acción
  
- **PANEL DE CONSUMIDORES “MARIDAJE OLEORAF” ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y TOMATE RAF.**  
Organiza: CITOLIVA  
Horario: 10:00h. -12:00h / 18:00h. -19:00h  
Ubicación: TENDENCIASINNOVA

- ENTREGA RECONOCIMIENTO INNOVA "ALTA IDENTIDAD"  
Organiza: CITOLIVA  
Horario: por concretar Ubicación: ESCENARIO INNOVA
- PRESENTACIÓN Y DEMOSTRACIÓN PROYECTO SIG TRAZABILIDAD  
Organiza: CITOLIVA  
Horario: 17:00h - 19.00h  
Ubicación: INNOVAPROFESIONAL. Sala Acción

VIERNES, 15 DE MAYO DE 2009

- CHARLA MAGISTRAL "POR QUÉ Y CÓMO CONSUMIMOS. LOS CONSUMIDORES DEL FUTURO". EDUARDO PUNSET  
Presenta: CITOLIVA  
Ponente: Eduardo Punset  
Horario: 11:00h. – 12:15 h  
Ubicación: ESCENARIOINNOVA
- ENCUENTRO EMPRESARIAL CON EDUARDO PUNSET. SALA TRANSFERENCIA  
Participa: por concretar  
Horario: 12:30h. – 14:00h Ubicación: INNOVAPROFESIONAL. Sala Transferencia
- RUEDA DE PRENSA EDUARDO PUNSET.  
Horario: 12:15h. – 12.30h.  
Ubicación: TENDENCIASINNOVA. Zona MM.CC.
- MESA REDONDA "MEDIOAMBIENTE, TERRITORIO Y DESARROLLO RURAL EN EL SECTOR OLEÍCOLA"  
Ponentes:  
Manuel Pajarón Sotomayor (OCA de Beas de Segura-Jaén)  
Milagros Saavedra Saavedra. IFAPA-Centro Alameda del Obispo-Córdoba)  
Diego Barranco Navero. ETSIAM-Universidad de Córdoba  
Juan Cegarra Rosique. CEBAS (Murcia) - CSIC  
Horario: 10:00h.-12:00h  
Ubicación: TENDENCIASINNOVA

- MESA REDONDA “CADENA DE VALOR, CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONSUMO EN EL ACEITE DE OLIVA”

Ponentes:

Wenceslao Moreda (Instituto de la Grasa del CSIC)

Brígida Jiménez (IPAPA Córdoba)

Rafael Sánchez de Puerta (FAECA)

Horario: 12:00h. – 14:00h.

Ubicación: TENDENCIASINNOVA

- PANEL DE CONSUMIDORES “MARIDAJE OLEORAF”

Organiza: CITOLIVA

Horario: 10:00h -12.00h

Ubicación: TENDENCIASINNOVA

\*Programa sujeto a cambios de última hora. Consulte posibles modificaciones en [www.espacioinnovajaen.com](http://www.espacioinnovajaen.com). Horario: 10:00 a 19:00 h. Acceso exclusivo a profesionales acreditados.