

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| Presentación | 2 |
| Foro del Olivar y el Medio Ambiente | 4 |
| Foro de la Alimentación, la Salud y el Aceite de Oliva | 6 |
| Tecnología Aplicada | 7 |
| Foro de la Industria Oleícola, Tecnología y Calidad | 8 |
| Paisaje del Olivar | 10 |
| Grupo de Enfoque: Protección Jurídica del Sistema Cooperativo del S. XXI | 11 |
| Grupo de Enfoque: Valorización, mejora de la calidad del aceite de oliva y plagas. ESPACIOINNOVA | 12 |
| Foro Económico y Social | 13 |
| Grupo de Enfoque: Mecaolivar. La mecanización del olivar | 16 |
| Foro de la Cultura del Aceite de Oliva | 17 |
| Comité Científico XVIII Simposium | 18 |
| Notas | 19 |

Desde Expoliva mantenemos permanentemente una idea central: Debemos ser un fiel reflejo de la realidad del sector, transmitiendo sus progresos e inquietudes, a la vez que debemos expresar los desafíos que tenemos por delante, haciéndole propuestas desde las diversas facetas que integran este evento.

Para ello debemos abrir nuevos espacios de conocimiento y ser capaces de comunicarlo a través de las nuevas propuestas tecnológicas de las empresas participantes en la feria, los investigadores y técnicos presentes en el Simposium, así como de los expertos y productores innovadores integrantes del Salon Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra.

Exponer los caminos abiertos a través del conocimiento es la mejor contribución que podemos hacer desde Expoliva al conjunto del sector productor y elaborador. Así, desde el punto de vista del mercado en el Simposium se propone el análisis de los modelos de negocio predominantes, para efectuar las propuestas de mejora en diversos aspectos:

Por una parte, la integración cada vez mayor de los agentes de la cadena: Productores – comercializadores – distribución. Esto lo abordamos en El Simposium Expoliva bajo el título “La cooperación en la cadena de valor del aceite de oliva” y sus implicaciones marca del fabricante – marca del distribuidor. Sin olvidar la coyuntura actual de precios y mercados que abordamos en la mesa redonda que tratará el escenario actual y la incertidumbre sobre la evolución de las producciones y la demanda en el concierto internacional.

Por otra parte, en el Simposium también trataremos las mejoras que se están introduciendo en la armonización de paneles de cata, así como los últimos avances en los métodos instrumentales complementarios al Panel Test, que nos van permitir en un futuro cercano disponer de nuevas herramientas para la caracterización de los aceites vírgenes.

Como saben, tenemos un desafío de primera magnitud con la Xylella Fastidiosa. Para abordar esta problemática, el mejor antídoto que podemos actualmente poner en acción es difundir el conociendo actual sobre esta enfermedad. En el marco del Foro de Olivar y Medio Ambiente vamos a tratar en profundidad y específicamente el estado de vigilancia actual que tenemos activado en la península, y más concretamente las actuaciones que se vienen desarrollando en las Islas Baleares, de la mano de los mayores expertos en la materia de esta Comunidad.

También abordaremos en este Foro temas de máxima trascendencia para el sector como es la situación actual de las nuevas plantaciones, y las posibilidades de transformación de los olivares tradicionales, o los sistemas de cooperación que permitan su viabilidad económica. Todo ello bajo las restricciones orográficas y los recursos hídricos disponibles actualmente, ya conocidos.

Los foros anteriormente mencionados son complementados con las aportaciones correspondientes a 180 comunicaciones científicas presentadas al Simposium, que en conjunto suponen el trabajo de más de 450 investigadores, de la práctica totalidad de los países productores de aceite de oliva. Grupos de Enfoque especializados en recolección mecanizada, protección jurídica del sistema cooperativo, colectivos profesionales y sectoriales, completan una extensa planificación de contenidos, dentro de los cuales destaca la programación especial de ponencias relacionadas con la historia y singularidad del olivar andaluz, destinadas a dar el apoyo a la candidatura como Paisaje Cultural Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO.

En definitiva, esperamos que el trabajo de organización que hemos realizado durante este último año sea útil para todos los que van a visitar Expoliva, satisfagan sus expectativas y revierta en favor del conjunto del sector, productor comercializador y el resto de la sociedad.

Fundación del Olivar

Fundación para la Promoción y el Desarrollo
del Olivar y el Aceite de Oliva
expoliva2017@oliva.net
www.expoliva.com

FORO DEL OLIVAR Y EL MEDIO AMBIENTE

Miércoles, 10 de mayo - Mañana

PONENCIAS

AAUDITORIO GUADALQUIVIR

- 9,00 h. Entrega de documentación a los participantes.**
- 9,30 h. Inauguración Oficial del XVIII Simposium Científico – Técnico**
- 10,00 h. Xylella Fastidiosa. Estado de vigilancia y actuaciones.**
Modera:
D. Rafael Olvera Porcel
Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera.
Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía.
- Situación actual de conocimiento de la bacteria Xylella fastidiosa**
D^a. Blanca Landa del Castillo
Instituto de Agricultura Sostenible. CSIC. Córdoba
- Potenciales vectores de Xylella fastidiosa, Situación del conocimiento en España**
D. Alberto Fereres Castiel
Instituto de Ciencias Agrarias. CSIC. Madrid
- Detección de Xylella en Islas Baleares, situación actual y medidas de contingencia**
D. Andreu Juan Serra
Direcció General d'Agricultura i Ramaderia
Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca del Govern de les Illes Balears
- 12,00 h. Pausa para café**
- 12,30 h. Últimos avances en plantaciones de olivar**
Modera:
D. Jerónimo José Pérez Parra
Presidente IFAPA. Junta de Andalucía
- Avances en Genómica del olivo. Aplicaciones potenciales en el olivar.**
D. Francisco Luque Vázquez
Dpto. de Biología Experimental. Universidad de Jaén
- El Olivar en tiempos de cambio. Las nuevas plantaciones.**
D. Luis Rallo Romero
Dpto. Agronomía. Universidad de Córdoba
- Estrategias para la mejora de la rentabilidad del olivar tradicional.**
Costes de cultivo, cooperación y reconversión de plantaciones.
D. Sergio Colombo
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Granada
- 14,00 h. Debate y coloquio.**

16,30 h. Área Temática: Control de plagas y enfermedades en olivar

Modera:

D. Manuel José Ruiz Torres

Laboratorio de Producción y Sanidad Vegetal – Jaén. Junta de Andalucía

RAIF: Inteligencia artificial aplicada a la lucha contra la mosca del olivo (*Bactrocera oleae*)

D. Ricardo Alarcón Roldán

Jefe del Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Junta de Andalucía

D. Pedro Carrillo Donaire

CEO ec2ce

Modelización de enfermedades del olivar: herramienta de toma de decisiones “REPILOS”

D. Joaquín Romero Rodríguez

Dpto. de Agronomía, ETSIAM. Universidad de Córdoba.

Selección masiva de productos de origen natural para el control biológico de la Verticilosis del olivo.

D. Antonio Mulero-Aparicio

Dpto. de Agronomía, Patología Agroforestal. Universidad de Córdoba.

17,45 h. Área Temática: Estrategias para la optimización de las técnicas de cultivo. Olivicultura Sostenible

Modera:

D. Roberto García Ruíz

Catedrático de Ecología. Universidad de Jaén

Intensidad de las podas iniciales en plantones de olivo hasta el establecimiento definitivo de la cruz en plantaciones intensivas.

D. Daniel Pérez Mohedano

Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Centro Alameda del Obispo

Evaluación agronómica de dos estrategias de riego en olivar según el sistema de plantación

D. Juan Francisco Hermoso León

IRTA- Programa Fruticultura.

An advanced approach to optimizing harvest timing in modern olive orchards

D. Isaac Zipori

Dpt Fruit Trees - A.R.O. - Gilat Research Center. Israel

Calidad del posicionamiento NRTK en agricultura de precisión: ejemplo de aplicación para estudio de erosión en olivar

D^a. M^a Selmira Garrido

Centro de Estudios Avanzados en Ciencias de la Tierra. Universidad de Jaén

Cuantificación de la influencia de la poda sobre la arquitectura 3D del olivo mediante tecnología UAV

D. Francisco Manuel Jiménez Brenes

Grupo Imaping. Instituto de Agricultura Sostenible. CSIC

FORO DE LA ALIMENTACIÓN, SALUD Y ACEITE DE OLIVA

Miércoles, 10 de mayo - Tarde

SALA GUADABULLÓN

PONENCIAS
COMUNICACIONES

- 16,30 h. **Entrega de documentación a los participantes.**
- 17,00 h. **Sesión de apertura del Foro.**
Modera:
D.^a M^a Isabel Prieto Gómez
Profa. Titular de Fisiología. Universidad de Jaén
Ponencia: Lípidos nitrados antiinflamatorios en el aceite de oliva
D. Juan B. Barroso Albarracín
Dpto. de Biología Experimental. Universidad de Jaén
- 17,30 h. **Comunicaciones, Área temática: Propiedades antioxidantes y anti-inflamatorias**
Protective antioxidant effect of bioaccessible fraction from Arbequina extra virgin olive oil in Caco-2 cells
D^a. Thays Helena Borges
Estación Experimental del Zaidín. CSIC
Actividad antiinflamatoria del Hidroxitirosol
D^a. Cristina Sánchez Quesada
Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva.
Universidad de Jaén
Proyecto CARDIOLIVE: Una oportunidad para identificar las propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, vasoprotectoras y antitrombóticas de distintas fracciones químicas de fenoles y ácidos triterpénicos obtenidas de la aceituna.
D^a. Estefanía Sánchez-Rodríguez
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos “José Mataix” (INyTA).
Efectos anti-inflamatorios de harinas purificadas de semillas de olivo en pacientes diabéticos
D^a. Elena Lima.
Estación Experimental del Zaidín. CSIC
- 18,30 h. **Comunicaciones, Área temática: Compuestos bioactivos del olivo y Aceite de Oliva**
Modera:
D. Gabriel Beltrán Maza
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Centro Venta del Llano
Olives bioactive compounds determination by HPLC
D^a. Mirela Rada
Grupo AGR-130. Dpto. de Alimentación y Salud
Instituto de la Grasa. CSIC
Efecto del proceso digestivo “in vitro” sobre los compuestos volátiles del aceite de oliva virgen de la variedad Picual
D^a. Angélica Quintero-Flórez
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Centro “Venta del Llano”.
Phytochemical profiling of olive wood and leaf by RP-HPLC-DAD-ESI-QTOF-MS and -MS/MS
D^a. María del Mar Contreras
Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional CIDAF

TECNOLOGÍA APLICADA

COMUNICACIONES

Miércoles, 10 de mayo - Tarde

SALA GUADIEL

17,00 h. **Sesión de Apertura Comunicaciones Tecnología Aplicada.**
Moderador:

MATRIX-F Control on-line de la producción de aceite de oliva con FT-NIR

Bruker Española S.A.

SMARTFLIGHT – HEMAV, Agricultura de precisión al alcance de todos

D. Joan Fons Cintas

HEMAV

AGUAMBIENTE. ¿Que es depurar? Cumplir con la Normativa

D. Noel Juan Calderón

Aguambiente S.L.

Batido activo de la pasta de aceituna para la elaboracion de AOVE

D. Francisco Plaza

GEA Centro de Excelencia para Aceite de Oliva

FORO DE LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD

Jueves, 11 de mayo - Mañana

PONENCIAS

AAUDITORIO GUADALQUIVIR

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

9,30 h. **Sesión de apertura del Foro.
Innovaciones en las técnicas de valoración sensorial**

Presentan:

- D^a Cristina Clemente Martínez
Subdirección General de Control y de Laboratorios Agroalimentarios
Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
- Francisco de Paula Rodríguez García
Servicio de Investigación.
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Junta de Andalucía
- Representante Interprofesional del Aceite de Oliva Español

10,00 h. **Métodos instrumentales complementarios al Panel Test.
Tecnologías Seleccionadas**

Evaluación final de las tecnologías seleccionadas

D. Luis Cuadros Rodríguez

Dpto. Química Analítica. Universidad de Granada

Tratamiento de datos: quimiometría y redes neuronales

D. Santiago Torrecilla Velasco

Dpto. Ingeniería Química. Universidad Complutense. Madrid

Línea de trabajo complementaria desarrollada en el Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

D. Jorge Muñoz Palencia

Laboratorio Arbitral Agroalimentario.

Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

Líneas de trabajo complementarias

D^a. Lola de Toro

Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario. CeIA3

12,00 h. **Pausa para el café**

12,30 h. **Compuestos minoritarios del aceite de oliva virgen.**

Modera:

D. Rafael Pacheco Reyes

Prof. Titular de Tecnologías del Medio Ambiente. Universidad de Jaén

Componentes fenólicos biactivos en el Aceite de Oliva Virgen.

Situación actual y su potencialidad futura.

D. Ana María Gómez Caravaca

Dpto. Química Analítica. Universidad de Granada.

Relación entre composición fenólica y evaluación sensorial de aceite de oliva virgen.

D^a. Susana B. Mattar

Universidad Católica de Cuyo. Argentina

Influencia de los principales factores tecnológicos en el contenido de antioxidantes y compuestos volátiles del aceite de oliva virgen.

D. Francisco Espínola Lozano

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

13,30 h. **Debate y coloquio.**

8 14,00 h. **Finalización del Foro. Visita de las Comunicaciones en Panel.**

17,00 h. Área Temática: Avances en los procesos de extracción de aceites de oliva. Valorización de subproductos de la almazara

Modera:

D. Sebastián Sánchez Villasclaras

Catedrático de Ingeniería Química. Universidad de Jaén

Improvement of the olive oil extraction process: the partial de-stoner machine

D. Roberto Romaniello

Department of the Science of Agriculture, Food and Environment, University of Foggia

Aplicación de los ultrasonidos de potencia como alternativa al batido de la pasta de aceituna en el proceso de extracción del aceite de oliva virgen.

D. Mohamed Aymen Bejaoui

Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Centro "Venta del Llano"

Use of microwaves and megasounds in an olive oil extraction plant

D. Alessandro Leone

Department of the Science of Agriculture, Food and Environment, University of Foggia

Modelos RNA´s predictivos para la optimización de la clarificación del AOVE mediante centrifuga vertical

D. Antonio Jiménez Márquez

Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Centro 'Venta del Llano'.

Phenolic extract obtained from olive oil solid wastes thermally treated: Influence of pH.

D^a. Aranzazu García

Instituto de la Grasa, CSIC

Proceso combinado para el aprovechamiento y tratamiento de las aguas residuales de almazaras basado en floculación y producción de biomasa algal

D. Gassan Hodaifa

Dpto. Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Univ. Pablo de Olavide

19,00 h. Área Temática: Nuevos métodos para el control de la calidad.

Modera:

D^a. M^a Luisa Fernández de Córdoba

Catedrática de Química Analítica. Universidad de Jaén

Uso de cromatografía líquida "rápida" (fast-HPLC) para la discriminación de aceite de oliva de otros aceites vegetales aplicando herramientas quimiométricas

D^a. Ana M^a Jiménez Carvelo

Dpto. Química Analítica. Universidad de Granada

Proyecto ComFuturo: Aproximación rápida de la vida útil del aceite de oliva virgen mediante espectroscopía Infrarroja.

D^a. Noelia Tena

Instituto de la Grasa. CSIC

Control instrumental mediante datos multivariable de la estabilidad organoléptica de materiales de referencia certificados de aceites de oliva virgen mediante señales cromatográficas

D^a. Lucía Valverde Som

Dpto. Química Analítica. Universidad de Granada

SALA GUADALBULLÓN

- 9,00 h. Entrega de documentación a los participantes.
Sesión de apertura del Foro.**
- 9,30 h. Historia, singularidad y proyección de los paisajes culturales del olivar en Andalucía.**
Modera:
D. Álvaro González-Coloma
Director Gerente Fundación Patrimonio Comunal Olivarero
- Los paisajes del olivar: un relato de la historia de Andalucía**
D. José Ramón Guzmán Álvarez
Investigador, especialista en historia y paisaje del olivar
- Olivos y olivares singulares de Andalucía: la riqueza de la diversidad genética**
D^a. Concepción Muñoz Díez
Dpto. Agronomía. Universidad de Córdoba
- Las nuevas plantaciones: el futuro de los paisajes de olivar en Andalucía**
D. Luis Rallo Romero
Dpto. Agronomía. Universidad de Córdoba
- Historia y sustentabilidad de los manejos tradicionales del olivar.
Su utilidad para el diseño de sistemas agrarios sustentables**
D. Manuel González de Molina Navarro
Universidad Pablo de Olavide. Sevilla
- 11,00 h. Pausa para café**
- 11,30 h. Los paisajes del olivar y el Patrimonio Mundial**
Modera:
Marcelino Sánchez Ruiz
Diputación de Jaén
- Retos y oportunidades de un expediente de Patrimonio Mundial**
D. Juan Manuel Becerra García
Consejería de Cultura. Junta de Andalucía
- El plan director del olivar y los paisajes del olivar en Andalucía**
D^a. Mar Catedral Cerón
Sec. Gral. de Agricultura y Alimentación. Consejería de Agricultura.
Junta de Andalucía.
- Los paisajes agrarios y sus valores universales excepcionales:
Experiencias de gestión y conservación**
D. Víctor Fernández Salinas
ICOMOS España
- 13,00 h. Debate y coloquio.**

GRUPO DE ENFOQUE

PROTECCIÓN JURÍDICA DEL SISTEMA COOPERATIVO DEL S. XXI

Jueves, 11 de mayo - Tarde

SALA GUADALBULLÓN

- 17,00 h. Responsabilidad penal de los Consejos Rectores. Compílanse**
D. Luis Aparicio de Montero.
Despacho de Montero-Aramburu Abogados
Profesor asociado de la Universidad Loyola
- 17,40 h. La ley de Sociedades Cooperativas**
D. Manuel Paniagua Zurera
Universidad Loyola Andalucía
- 18,20 h. La sustracción de productos agrarios en el nuevo Código Penal.**
D. Javier Rufino
Fiscal Delegado de Medioambiente, Urbanismo y Patrimonio Histórico
Profesor asociado de la Universidad Loyola
- 19,00 h. La nueva Ley de Procedimiento Administrativo.**
D. Juan Antonio Carrillo Donaire.
Universidad Loyola Andalucía
- 19,40 h. Turno de preguntas**

GRUPO DE ENFOQUE

VALORIZACIÓN, MEJORA DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA Y PLAGAS. ESPACIOINNOVA

Viernes, 12 de mayo - Mañana

SALA GUADIEL

9,00 h. VALORIZACIÓN

Presentación de resultados Proyecto SUMO

Uso sostenible de la biomasa obtenida del procesado de oleaginosas
Proyecto financiado a través del programa ERANet-LAC

Carlos Bald de AZTI, coordinador del Proyecto SUMO. España

Proceso integrado de recuperación de polifenoles y producción de biogás a partir de subproductos del olivar

Marta Cebrián de AZTI. España

Caracterización y valorización de los principales subproductos oleaginosos en Portugal: resultados del proyecto SUMO

André Mota de CVR. Portugal

Avances en 3 estrategias de aprovechamiento de alperujo en el marco del proyecto SUMO

Mabel A. Fabro - Yanina acampo, INTI. Argentina

Estrategia de utilización del alperujo en Uruguay

Juliana Bruzzone de INIA. Uruguay

10,50 h. Iniciativas y Experiencias Empresariales

La tecnología "BIOGAS2PEM-FC" como solución para la valorización del residuo de la producción de aceite de oliva"

María López de IDENER

Tergum Cosmetics: los mejores antioxidantes del olivo para la piel.

Ignacio Cantonnet de TERGUM

Valorización de los subproductos del sector del olivar

Joaquín E. López de ANEO

Uso de residuos del proceso de producción de aceite de oliva en la formulación de productos cerámicos

Eulogio Castro del Centro de Estudios Avanzados en Energía y Medio Ambiente, Universidad de Jaén

La biomoléculas del olivo: oportunidades para el desarrollo de una nueva industria biotecnológica cercana al mundo de la industria del aceite de oliva

Juan Antonio Espejo de TECNOFOOD I+D SOLUCIONES S.L.

12,00 h. CALIDAD

Lavado y almacenamiento del fruto ¿Factores de riesgo en la calidad del AOVE?

Resultados del Proyecto AOVE PREMIUM: Tecnología Postcosecha en la obtención de Aceite de Oliva Virgen Extra Premium

Abraham Gila. Técnico de CITOLIVA / Empresa invitada: Claramunt

Componentes minoritarios del AOVE en fritura: ¿Alternativa culinaria para la obtención de alimentos saludables?

Resultados del Proyecto FRITURA EXCELENCIA: Utilización del aceite de oliva virgen extra en fritura. Efecto sobre las propiedades sensoriales y bioactivas de los alimentos

Mari Paz Aguilera. Jefa de Panel de Citoliva y experta en aceites

13,00 h. SANIDAD VEGETAL

Impacto de las plagas emergentes que amenazan Europa. El caso de la xylella fastidiosa en el olivar

Resultados del Proyecto europeo POnTE-Pest organisms threatening Europe

Juan Antonio Navas. Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIC)

Nueva herramienta automática de gestión de plagas para el recuento e identificación bioacústica remota de la mosca del olivo

Toni Adame y Albert Bel. Universidad Pompeu Fabra / Empresa Invitada.

Nutesca S.L

14:00 h. Fin del Grupo de Enfoque

FORO ECONÓMICO

PONERENCIAS

Viernes, 12 de mayo - Mañana

AUDITORIO GUADALQUIVIR

- 9,00 h. Entrega de documentación a los participantes**
- 9,30 h. Sesión de apertura del Foro.**
- 10,00 h. Mesa redonda:**
La cooperación en la cadena de valor del aceite de oliva
Participa:
- D. Fernando José Burgaz Moreno
Dirección Gral. de la Industria Alimentaria.
Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
 - D^a. Rosa Isabel Ríos Martínez.
Dirección Gral. de Industrias y Cadena Agroalimentaria
Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía
 - D. Jorge Morales Lozano
LIDL Supermercados
 - D. Antonio Gallego García
Grupo Ybarra
 - D. Juan Gadeo Parras
Grupo Interoleo
 - D. José Luis García Melgarejo
Olivar de Segura SCA 2º Grado
- 12,00 h. Pausa para café**
- 12,15 h. Mesa redonda:**
Análisis de la coyuntura del mercado del aceite de oliva.
- Participa:
- D. Rafael Peral Sorroche
Secretaría Gral. de Agricultura y Alimentación
Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía
 - D. Fernando Miranda Sotillos
Dirección Gral. de Producciones y Mercados Agrarios
Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
 - D. Manuel Parras Rosa
Dpto. Comercialización e Investigación de Mercados.
Universidad de Jaén
 - D. Cristóbal Gallego Martínez
Grupo Jaencoop SCA 2º Grado
 - D. Rafael Sánchez de Puerta
Grupo DCOOP
 - D. Jaime Lillo López
Consejo Oleícola Internacional
- 14,15 h. Finalización del Foro. Visita de las Comunicaciones en Panel.**

AUDITORIO GUADALQUIVIR

16,30 h. Área Temática: Costes de producción para las explotaciones de olivar

Modera: D. Francisco Sánchez Arenas
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Centro Venta del Llano

Definición de una superficie suficiente para la rentabilidad del olivar

D. Manuel Perujo Villanueva
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Centro "Venta del Llano"

Una aproximación a las cuentas satélite del aceite de oliva en la provincia de Jaén

D. Juan Ramón Lanzas Molina
D. Francisco Alcalá Olid
Dpto. de Economía. Universidad de Jaén.

LIFE Olivares Vivos .Incrementar la rentabilidad del olivar recuperando su biodiversidad. Primeros resultados.

D. José E. Gutiérrez
Oficina del LIFE Olivares Vivos

Estimación de los costes de cultivo en las explotaciones andaluzas de olivar ecológico

D. Rafael Plaza Zarza
Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía

17,30 h. Área Temática: Comportamiento del consumidor.

Modera: D. Manuel Parras Rosa
Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados.
Universidad de Jaén.

¿Influyen la percepción sobre el sabor, marca y precio en el comportamiento del consumidor de aceites de oliva?

D^a. Elena R. Cabrera
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Centro Alameda del Obispo

Criterios de compra de los aceites de oliva de los chefs españoles

D^a. María Gutiérrez-Salcedo
Dpto. Organización de Empresas, Marketing y Sociología.
Universidad de Jaén

¿Qué conoce realmente el consumidor del Aceite de Oliva Virgen Extra?

D^a. Yamna Erraach
Institut National Agronomique de Tunisie INAT.

Prácticas agronómicas óptimas para satisfacer la demanda del consumidor hacia el aceite de oliva de calidad

D. Samir Sayadi
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Centro Camino de Purchil.

Relaciones de competencia entre aceites de oliva bajo un enfoque de marketing

D. Francisco José Torres Ruiz
Dpto. Organización de Empresas, Marketing y Sociología.
Universidad de Jaén

FORO ECONÓMICO

COMUNICACIONES

Viernes, 12 de mayo - Tarde

AUDITORIO GUADALQUIVIR

18,30 h. Área Temática: Nueva Economía para el Sector Oleícola

Moderada:

D^a. Adoración Mozas Moral

Profa. Titular de Organización de Empresas. Universidad de Jaén.

Olivicultura en América del Sur, oportunidades y desafíos

D. Jorge Pereira

Dpto. Biología Vegetal. Univ. de la República

Percepción, uso y alcance de las redes sociales virtuales en el sector oleícola ecológico

D. Domingo Fernández Uclés

Universidad de Jaén

Valoración de la oferta de bienes públicos por parte de los sistemas agrarios: El caso del olivar de montaña en Andalucía

D. Anastasio J. Villanueva

Dpto. Economía, Sociología y Política Agrarias. Universidad de Córdoba

Apunte sobre la viabilidad de los acuerdos colusorios en materia de precios en el sector oleícola

D. Ángel Martínez Gutiérrez

Universidad de Jaén

GRUPO DE ENFOQUE MECAOLIVAR. LA MECANIZACIÓN DEL OLIVAR

Viernes, 12 de mayo - Mañana

SALA GUADALBULLÓN

- 10,00 h. **Presentación**
D. Rafael Sánchez Puerta
Interprofesional del Aceite de Oliva
Responsable de I+D+i
- D. Enrique Quesada.
Vicerrector de Innovación, Transferencia y Campus de Excelencia.
Universidad de Córdoba
D. Juan Manuel Garrido
Subdirector General de Fomento de la Actividad Empresarial.
Ministerio de Economía, Industria y Competitividad.
- D. Daniel Escacena Ortega.
Agencia Andaluza del Conocimiento
- 10,30 h. **Incentivos fiscales a las empresas por la innovación**
Representante del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad.
- 10,50 h. **Nuevo convenio InnoIivar.**
D. Jesús A. Gil Ribes.
Investigador Coordinador.
Catedrático de la Universidad de Córdoba
- 11,10 h. **Las experiencia de las empresas en el convenio Mecaolivar: Mañez y Lozano, Moresil.**
- 11,30 h. **Resultados del convenio Mecaolivar.**
D. Jesús A. Gil Ribes.
Investigador Coordinador.
Catedrático de la Universidad de Córdoba
- 12,15 h. **Preguntas y debate**

FORO DE LA CULTURA DEL ACEITE DE OLIVA

PONENCIAS
COMUNICACIONES

Viernes, 12 de mayo - Tarde

SALA GUADALBULLÓN

- 16,45 h. Entrega de documentación a los participantes**
Sesión de apertura del Foro.
- 17,00 h. Arquitectura y Patrimonio Oleícola**
Grupo de discusión: Oleoturismo y Arquitectura

D. Pedro E. Cámara Ramos
Decano Colegio de Arquitectos de Jaén

D. Pedro Carazo Matínez de Anguita
Arquitecto
- 18,30 h. Sesión de comunicaciones orales Foro de la Cultura del Aceite de Oliva**

Paisajes de olivar en Andalucía
D. Francisco Lorenzo Tapia
Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite

Los paisajes de olivar regado en la provincia de Jaén
D. José D. Sánchez
Universidad de Jaén

El fracaso de las agrupaciones oleícolas españolas en materia de exportación
D^a. Lourdes Pérez Moral

Olivar, aceite de oliva y su elaboración: estudio didáctico
D^a. M^a Teresa Ocaña Moral
Universidad de Jaén
- 19,50 h. Debate y coloquio.**
- 20,10 h. Finalización del Foro. Visita de las Comunicaciones en Panel.**

COMITÉ CIENTÍFICO XVIII SIMPOSIUM

D. Juan Gómez Ortega
Rector de la Universidad de Jaén

D. Fernando José Burgaz Moreno
Director General de la Industria Alimentaria. MAGRAMA

D. Jerónimo J. Pérez Parra
Presidente Instituto de Investigación y Formación Agraria IFAPA
Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

D. Manuel Parras Rosa
Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados
Universidad de Jaén

D. Fernando Martínez Román
Director Almazara Experimental Instituto de la Grasa CSIC

D. Diego Barranco Navero
Catedrático de Producción Vegetal
ETSIAM. Universidad de Córdoba

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

D. Emilio Martínez de Victoria Muñoz
Director del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Universidad de Granada

D^a. Brígida Jiménez Herrera
Directora Instituto de Investigación y Formación Agraria IFAPA.
Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

D. Rafael Pacheco Reyes
Prof. Titular de Tecnologías del Medio Ambiente
Coordinador del Máster en Olivar, Aceite de Oliva y Salud.
Universidad de Jaén

D. José Antonio García Mesa
Instituto de Investigación y Formación Agraria IFAPA
Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

Secretaría Científica y Técnica

Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva

Copyright © 1991-2017. Fundación del Olivar
Todos los derechos reservados

NOTAS

NOTAS
