



activities / activities

PROGGRAMA

AGENDA DE ACTIVIDADES Y ACTOS PROTOCOLARIOS

EXPOLIVA 2017, XVIII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES
Jaén, del 10 al 13 de mayo de 2017

10:00 – 20:00 h. Exposición «El Reino del Olivo» de Manny Rocca.
Lugar: Palacio de Congresos de Jaén. Organiza: Fundación Caja Rural de Jaén

MIÉRCOLES, 10 DE MAYO

9:00 – 11:00 h. Comité de Dirección Dirección Territorial de Caixabank en Andalucía Oriental y Murcia. Negocio Agrobank

Lugar: Sala Río Víboras.

Organiza: Caixabank

09:00 – 18:00 h. XI Encuentro Internacional de la Industria Auxiliar del Olivar, organizada por EXTENDA
Lugar: Sala de Encuentros Comerciales, Salón Expoliva Virgen Extra.

Organiza: EXTENDA

10:00 h. Inauguración del XVIII Simposium Científico Técnico

Lugar: Auditorio Guadalquivir. Palacio de Congresos

10:45 h. Inauguración de la Exposición «El Reino del Olivo» de Manny Rocca. **Lugar:** Palacio de Congresos de Jaén. **Organiza:** Fundación Caja Rural de Jaén

11:30 h. Acto de Inauguración Oficial de Expoliva, XVIII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

Lugar: Hall de entrada Pabellón Interior

Recorrido por las empresas expositoras en Expoliva 2017, XVIII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA E INDUSTRIAS AFINES

12:30 h. Inauguración Mercado Degusta Jaén

Lugar: Plaza de los Aljibes

13:00 h. Inauguración del VI Salón Internacional del Aceite de Oliva - Salón Expoliva Virgen Extra

Lugar: Edificio Activa Jaén

13:00 – 13:30 h. Presentación GEA olive Oil

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos

Organiza: GEA Westfalia

13:30 h. Finalización del Acto de Inauguración

13:30 h. Recepción al Embajador de Túnez y al Ministro de Agricultura tunecino.

Lugar: Stand C-4, Diputación de Jaén. **Organiza:** IFEJA

13:30 – 14:00 h. Presentación Nueva línea de equipos auxiliares para extracción de aceite de oliva de GEA.

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos.

Organiza: GEA Westfalia

16:00 – 16:45 h. Presentación Resultados Cardiolive

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos

Organiza: GEA Westfalia

17:00 – 17:45 h. Presentación del Proyecto de Formación de Alumnos de Hostelería como Sumilleres de AOVE

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos

Organiza: Diputación de Jaén, Universidad de Jaén, Ferias Jaén y Escuelas de Hostelería de la Fundación Cruzcampo

17:00 – 17:45 h. Presentación Sistemas de evaporación de GEA

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos

Organiza: GEA Westfalia

17:00 – 19:00 h. Aneo. 2ª Reunión de Euroolivepomace

Lugar: Sala Guadalimar I, Palacio de Congresos

Organiza: ANEO

18:00 – 18:45 h. Presentación del Proyecto OneGEA

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos

Organiza: GEA Westfalia

18:00 – 19:00 h. Acto Colegio de Ingenieros Agrónomos de Jaén

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos

18:00 – 20:00 h. Acto de entrega Premios Armonía de Aceite de Oliva. **Lugar:** Sala Multiusos Caja Rural de Jaén. **Organiza:** IRVEA en colaboración con Tierra de Olivos

JUEVES, 11 DE MAYO

9:00 – 16:00 h. Jornada TTA Andalucía sector del Olivar

Lugar: Sala nueva. **Organiza:** Agencia Andaluza del Conocimiento

9:30 – 12:30 h. Clausura «Curso de Especialista en Derecho Agrario»

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos

Organiza: Ilustre Colegio de Abogados de Jaén

10:00 – 18:00 h. Acciones complementarias de iniciación: «Oportunidades de negocio para el sector del aceite de oliva en Europa»

Lugar: Sala de Encuentros Comerciales, Salón Expoliva Virgen Extra. **Organiza:** Diputación de Jaén, Cámara de Comercio de Linares e IFEJA

10:30 – 12:30 h. Foro para la presencia y participación activa de las mujeres rurales y profesionales del sector agroalimentario

Lugar: Sala Río Víboras, Palacio de Congresos.

Organiza: Asociación de Mujeres Progresistas 1º de marzo de Cambil

11:00 – 11:45 h. Conferencia: «Las torres de refrigeración para la industria del aceite. Soluciones técnicas para aguas complicadas»

Lugar: Sala Guadalcofón, Palacio de Congresos

Organiza: Torralval Cooling, S.L.

11:00 – 13:00 h. Taller Didáctico Infantil «Categorías de Aceites de Oliva: ¿en qué se diferencian?»

Lugar: Stand A-9, UPA- Jaén y Stand C-1, Ayuntamiento de Martos

Organiza: UPA-Jaén y Ayuntamiento de Martos

11:30 – 12:30 h. Asamblea Anual de la Red de Ciudades Oleícolas del Mediterráneo, RECOMED

Lugar: Sala Guadalimar I, Palacio de Congresos

Organiza: Asociación Española de Municipios del Olivo, AEMO

12:30 h. Reunión de la Comisión Patrimonio Mundial de Paisajes del Olivar

Lugar: Sala Guadalcofón. **Organiza:** Diputación de Jaén

12:30 – 12:45 h. Rueda de prensa de la Red de Ciudades Oleícolas del Mediterráneo, RECOMED

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos

Organiza: Asociación Española de Municipios del Olivo, AEMO

13:00 – 14:30 h. Presentación Vino Entredicho / AOVE a la Carta Oleícola Jaén

Lugar: Sala Río Víboras, Palacio de Congresos

Organiza: Oleícola Jaén

14:00 – 19:00 h. Acto Andreas Stihl

Lugar: Sala Guadalimar I, Palacio de Congresos

Organiza: Andreas Stihl

16:30 – 20:30 h. Jornadas Tributarias del sector oleícola

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos de Jaén

Organiza: Colegio de Economistas de Jaén

17:00 h. Oliveexperience Interoleo Premium by Eddy DH

Lugar: Stand C-23, Grupo Interoleo

Organiza: Grupo Interoleo

17:30 h. Reunión de la Asociación Nacional de Productores Ecológicos Tierras Verdes

Lugar: Sala Multiusos Caja Rural de Jaén

Organiza: Asociación de Operadores Ecológicos Tierras Verdes

9:30 – 10:30 h. Espacio Innova. V Edición: «Presentación de resultados del proyecto SUMO – Uso sostenible de la biomasa obtenida del procesado de oleaginosas»

Carlos Bald de AZTI. Coordinador Proyecto SUMO. España

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

Marta Cebrián. AZTI. España

«Caracterización y valorización de los principales subproductos oleaginosos en Portugal: Resultados del proyecto SUMO»

André Mota. CVR. Portugal

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

Mabel A. Fabro - Yanina Ocampo. INTI. Argentina

«Estrategia de utilización del alperujo en Uruguay»

Juliana Bruzone. INIA. Uruguay

Lugar: Sala Guadiel, Palacio de Congresos

Organizan: Citoliva y AZTI

10:00 – 18:00 h. Acciones complementarias de iniciación: «Oportunidades de negocio para el sector del aceite de oliva en Europa»

Lugar: Sala de Encuentros Comerciales, Salón Expoliva Virgen Extra

Organiza: Diputación de Jaén, Cámara de Comercio de Linares e IFEJA

10:30 – 11:00 h. Presentación del libro «Cortijos y Lagares de la Provincia de Jaén»

Lugar: Stand D-3 , Consejería de Agricultura de la Junta

Organiza: Consejería de Fomento y Vivienda

10:30 – 11:30 h. Espacio Innova. V Edición: «Iniciativas y experiencias empresariales»

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

María López. Responsable de biotecnología IDENER

-«Tergum Cosmetics: los mejores antioxidantes del olivo para la piel. Ignacio Cantonnet». Director General TERGUM

-«Valorización de los subproductos del sector del olivar»

Joaquín E. López. Director General ANEO

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

Eulogio Castro. 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. Director Técnico Tecnofood I+I Soluciones

Lugar: Sala Guadiel, Palacio de Congresos

Organizan: Citoliva y AZTI

10:30 – 12:00 h. Presentación de la serie de televisión «Entreolivos» de Canal Sur

Lugar: Sala Multiusos Caja Rural de Jaén. **Organiza:** Canal Sur

Participan: Canal Sur, Aceites de Oliva de España, Diputación de Jaén, actores y miembros del equipo de producción de la serie.

11:00 - 11:45 h. Conferencia «Tecnología sostenible en un sistema integrado para la extracción del aceite de oliva»

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos

Organiza: Hauss Med

11:00 – 15:00 h. Mesa de trabajo sobre las medidas de autoregulación de mercados en el sector del aceite de oliva

Lugar: Sala Río Víboras, Palacio de Congresos

Organiza: Diputación de Jaén

12:00 h. Entrega de premios AEMO 2016-2017

Lugar: Stand C4, Diputación de Jaén

Organiza: Asociación Española de Municipios del Olivo

12:00 – 12:45 h. Acto de ASAJA

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos

Organiza: ASAJA

12:00 – 12:30 h. Espacio Innova. V Edición: «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

Lugar: Sala Guadiel, Palacio de Congresos

Organizan: Citoliva y AZTI

12:30 h. Ceremonia de entrega Premios Oficiales Expoliva 2017

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

12:30 – 13:00 h. Espacio Innova. V Edición: «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

Lugar: Sala Guadiel, Palacio de Congresos

Organizan: Citoliva y AZTI

13:00 – 13:30 h. Espacio Innova. V Edición: «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)

Lugar: Sala Guadiel, Palacio de Congresos

Organizan: Citoliva y AZTI

13:00 - 14:30 h. Presentación Grupo Oleícola Jaén

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos.

Organiza: Oleícola Jaén

13:30 h. Entrega de premios «Monocultivar Olive Oil 2017» a los aceites españoles ganadores. Al finalizar el acto, copa con especialidades combinadas con los Aceites Monocultivar ganadores

Lugar: Stand A21, Hauss Med

Organiza: Monocultivar Olive Oil Association

13:30 – 14:00 h. Espacio Innova. V Edición: «Nueva herramienta automática de gestión de plagas para el recuento e identificación bioacústica remota de la mosca del olivo»

Resultados del proyecto europeo ENTOMATIC
Toni Adame y Albert Bel. Universidad Pompeu Fabra -Empresa Invitada. Nutesca S.L

16:00 – 18:00 h. Entrega Premios Biol Spagna 2017

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos

Organiza: C.I.BI SCRL Consorcio Italiano per il Biologico

SÁBADO, 13 DE MAYO

8:30 – 10:00 h. Emisión en directo del programa de radio «Agropopular» de Cadena COPE, con César Lumbreras

Lugar: Sala Guadiel, Palacio de Congresos

10:15 h. Rueda de prensa balance Expoliva 2017

FORO DEL OLIVAR Y EL MEDIOAMBIENTE. Auditorio Guadalquivir
PONENCIAS

Miércoles, 10 de mayo – Mañana

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

9,30 h. Inauguración del XVIII Simposium Científico – Técnico

-D^a. María del Carmen Ortiz Rivas

Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía.

-D. Francisco Reyes Martínez

Presidente de la Diputación Provincial de Jaén

-D. Juan Gómez Ortega. Rector de la Universidad de Jaén

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.

PONENCIAS PAISAJE DEL OLIVAR. Sala Guadalbullón

Jueves, 11 de mayo – Mañana

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 Cátedra 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.

FORO DE LA INDUSTRIA OLÉÍCOLA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD.

Auditorio Guadalquivir. **PONENCIAS**

Jueves, 11 de mayo – Mañana

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

-D. 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.

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

FORO ECONÓMICO Y SOCIAL.

Auditorio Guadalquivir

PONENCIAS

Viernes, 12 de mayo – Mañana

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. Manuel Alfonso Torres González. Almazara La Purísima

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

FORO DE LA CULTURA DEL ACEITE DE OLIVA. Sala Guadalbullón

PONENCIAS Y COMUNICACIONES

Viernes, 12 de mayo – Tarde

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.

FORO DE LA ALIMENTACIÓN, LA SALUD

Y EL ACEITE DE OLIVA . Sala Gaudalbullón

PONENCIAS Y COMUNICACIONES

Miércoles, 10 de mayo – Tarde

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**

Moderador: D. Gabriel Beltrán Maza

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

Olive 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

FORO DE OLIVAR Y MEDIOAMBIENTE.

Auditorio Gualdaquivir
COMUNICACIONES

Miércoles, 10 de mayo – Tarde

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

Moderador: 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**

Moderador: 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 INDUSTRIA OLEÍCOLA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD.

Auditorio Gualdaquivir
COMUNICACIONES

Jueves, 11 de mayo – Tarde

17,00 h Área Temática: **Avances en los procesos de extracción de aceites de oliva.**

Valorización de subproductos de la almazara

Moderador: 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 megasonics 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 centrifugación 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.**

Moderadora: D^a. M^a Luisa Fernández de Córdova

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

FORO ECONÓMICO Y SOCIAL.

Auditorio Guadalquivir
COMUNICACIONES

Viernes, 12 de mayo – Tarde

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

Moderadora: 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.**

Moderadora: 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

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

Moderadora: D^a. Adoración Mozas Moral

Prof. 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 colosorios en materia de precios en el sector oleícola

-D. Ángel Martínez Gutiérrez. Universidad de Jaén

COMUNICACIONES TECNOLOGIA APLICADAS.

Sala Gaudiel

Miércoles, 10 de mayo – Tarde

17,00 h. Sesión de Apertura Comunicaciones Tecnología Aplicada.

Moderador: D. Manuel Cuevas Aranda

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

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 elaboración de AOVE

-D. Francisco Plaza

GEA Centro de Excelencia para Aceite de Oliva

**PROTECCION JURÍDICA DEL SISTEMA COOPERATIVO
 DEL S. XXI Sala Guadalbullón**

Jueves, 11 de mayo – Tarde

**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

**MECAOLIVAR. LA MECANIZACIÓN DEL OLIVAR
 Sala Guadalbullón**

Viernes, 12 de mayo – Mañana

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 Innolivar.

-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

**VALORIZACIÓN, MEJORA DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE
 OLIVA Y PLAGAS. ESPACIO INNOVA. Sala Guadiel**

Viernes, 12 de mayo – Mañana

VALORIZACIÓN

**9,00 h. PRESENTACION DE RESULTADOS DEL 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 Be!. Universidad Pompeu Fabra / Empresa
 Invitada. Nutesca S.L

14:00 h. Fin del Grupo de Enfoque

VI SALÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Programa de sesiones de catas abiertas

MIÉRCOLES 10 DE MAYO DE 2017

10:30 - 11:30 Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2017

-D^a. M^a Paz Aguilera. Citoliva

Aceites Campoliva S.L. - Melgarejo Premium Hojiblanca. D. Blas Melgarejo

Aceites Canoliva S.L. - Canoliva Organic. D. José Cano

Delegación de Aceites de Portugal. D^a. Ana Carrilho

11:30 - 12:00 Descanso

12:00 - 13:00 Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2017

-D^a. Anunciación Carpio Dueñas. Laboratorio Sanidad Vegetal-Agapa

Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L. - Oro Bailén Reserva Familiar Picual. D. José Gálvez

Alcanova S.L. - Soler Romero. D. Enrique de Juan

Delegación de Aceites de Italia. D. Marco Oreggia

13:00 - 16:00 Show Cooking

17:00 - 18:00 Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2017

-D^a. Antonia Fernández. Especialista en AOVes

Aceites San Antonio S.L.U. - Cortijo La Torre Premium. D. José Miguel Sabalet Sánchez

Rafael Alonso Aguilera S.L. - Oro del Desierto Hojiblanca. D. Rafael Alonso Aguilera

Delegación de Aceites de Francia. D^a. Fabienne Roux

18:00 - 18:30 Descanso

18:30 - 19:30 Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2017

-D. Francisco de Paula Rodríguez García. IFAPA

Jaencoop S.A. - Prólogo. D^a. María Antonia Mateo Cosano

Delegación de Aceites de Marruecos. D. Noureddine Ouazzani

JUEVES 11 DE MAYO DE 2017

10:30 - 11:30 Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2017

-D. Fernando Martínez Román. Jefe del Laboratorio Sensorial Instituto de la Grasa CSIC

Sucesores de Hermanos López S.A. - Morellana.

Centre Oleicola del Penedés S.C.C.L. - El Trull. D. Jordi Martí Climent

Delegación de Aceites de Grecia. D. Vasilis Demopoulos

11:30 - 12:00 Descanso

12:00 - 13:00 Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2017

-D^a. Brígida Jiménez. Inst. Andaluz Invest. y Form. Agraria, Pesquera y Prod. Ecológica. Cabra

Aceites Finca La Torre S.L.U. - Finca La Torre Selección. D. Víctor Pérez

Pago Baldío San Carlos S.L. - Oro San Carlos. D^a. Ana Sánchez

Delegación de Aceites de Brasil. D. Marcelo Scofano

13:00 - 16:00 Show Cooking

16:00 - 17:00

17:00 - 18:00 Catas Denominaciones de Origen Españolas

-D^a. Francisca García. Secretaria General DOP Priego de Córdoba

18:00 - 18:30 Descanso

18:30 - 19:00 Catas Denominaciones de Origen Españolas

-D. Pilar Colmenero Vargas. Jefa Panel de Cata DOP Sierra Mágina

19:00 - 19:30 Catas Denominaciones de Origen Españolas

D. José Antonio Carrasco. Director de Calidad DOP Sierra de Segura

VIERNES 12 DE MAYO DE 2017

10:30 - 11:30 Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2017

-D^a. M^a Luisa Ruiz Domínguez. Panel de Cata Comunidad Valenciana

Molino del Genil S.L. - Molino del Genil Premium Picual.

Hacienda Queiles S.L. - Abbae de Queiles. D. Juan Barral

Delegación de Aceites de Argentina. D^a. Susana Mattar

11:30 - 12:00 Descanso

12:30 - 14:00 Ceremonia de entrega de Premios EXPOLIVA 2015 Premios a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EXPOLIVA 2017

-Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra «Gran Picual» EXPOLIVA 2017

-Menciones a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra - EXPOLIVA 2017

-Premio de Comunicación EXPOLIVA 2017

-Premio al Mejor Alimento Elaborado con Aceite de Oliva EXPOLIVA 2017

-Premio al Diseño de Stand EXPOLIVA 2017

-Premio Innovaciones Técnicas EXPOLIVA 2017

14:00 - 16:00 Show Cooking

16:00 - 17:00

17:00 - 18:00 Cata de Aceitunas de Mesa

Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa

D^a. Nuria Yáñez González