



trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation



Agencia Andaluza del Conocimiento
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y CONOCIMIENTO



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

CITOLIVA[®]
www.citoliva.es



II Workshop TRAF00N de Aceituna de Mesa y Aceite de Oliva

AGENDA

8 de junio

Sala Mudéjar

Rectorado Universidad de Córdoba

Avda. de Medina Azahara, 5. Córdoba

9.00-09.30 h **Registro**

9.30-09.45 h **Bienvenida**

Manuel García León. Director Gerente Agencia Andaluza del Conocimiento.

Enrique Quesada Moraga. Universidad de Córdoba. Vicerrector de Innovación, Transferencia y Campus de Excelencia. Coordinador General del ceiA3.

F. Javier Casado Hebrard. Project Manager. Universidad de Hohenheim. Centro de Investigación para la Bioeconomía.

Por determinar. Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera.

Cristina de Toro Navero. Directora General de CITOLIVA.

SESIÓN 1: POLÍTICAS Y FINANCIACIÓN

09.45- 10.45 h. **Políticas y Financiación del Sector del Olivar.**

Mar Cátedra. S.G de Agricultura y Alimentación. Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Rural.
Plan Director del Olivar.

Pedro Cerezuela. D.G. Industria Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Rural.
AEI Agricultura Sostenible: creación y funcionamiento de Grupos Operativos.

11.45-11.00 h **Café**

SESIÓN 2: PRODUCCIÓN PRIMARIA

11.00--12.15 h **Mecanización y recolección del olivar.**

Jesús Gil Ribes. Universidad de Córdoba.

Proyecto MECAOLIVAR.

Joaquín de la Puerta Sierra. Responsable de I+D Interprofesional de la Acetuna de Mesa (INTERACEITUNA).

Transferencia e investigación sobre la recolección mecanizada de la aceituna de mesa.

Rafael Sánchez de Puerta. Responsable de I+D Interprofesional del Aceite de Oliva.

Contribución de la Interprofesional del Aceite de Oliva en la investigación en el sector.

12.15-13.30 h **Riego y Fertilización del olivar.**

Juan Manuel Pérez Rodríguez. CICYTEX.

Influencia de la gestión del riego sobre las características de los aceites en la nueva agricultura.

Antonio Díaz. Director técnico AGROCONSULTING. Olivicultura de Precisión (Jaén).

Olivicultura de precisión aplicada al Riego.

Manuel Pérez-Ruíz. Socio fundador de la start-up *Soluciones Agrícolas de Precisión S.L.* Profesor Universidad de Sevilla.

Automatización y robótica para una mayor eficiencia en agricultura: protección de cultivos y fertilización (Proyecto RHEA)

Colaboran:



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement no. 613912



trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation



Agencia Andaluza del Conocimiento
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y CONOCIMIENTO



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

CITOLIVA®
www.citoliva.es



13.30-15.00 h **Comida**

15.00-16.45 h **Gestión de plagas y uso de fitosanitarios.**

Manuel Ruiz Torres. Laboratorio de Producción y Sanidad Vegetal, Jaén.
Métodos de Control de la mosca del olivo (Bactrocera oleae).

Blanca Landa. Instituto de Agricultura Sostenible-CSIC (Córdoba).
Situación actual y avances científicos en el patosistema Xylella-fastidiosa/olivo.

Dolores Rodríguez. IFAPA-Centro Alameda del Obispo, Córdoba.
La conjunción riego-verticilosis del olivo.

Antonio Estevez. NUTESCA, S.L.

Ensayos en plántones picuales protegidos frente al Verticillum. Proyecto ENTOMATIC para el control de la mosca del olivo.

16.45-17.00 **Café**

17.00-18.45 h **Erosión del suelo.**

José Alfonso Gómez, Instituto de Agricultura Sostenible-CSIC (Córdoba).
Conservación del Suelo y Medio Ambiente en el olivar: Oportunidades.

Miguel Ángel Repullo. IFAPA-Centro Alameda del Obispo, Córdoba.
Gramíneas, crucíferas y leguminosas como cubierta para reducir la pérdida de suelo y materia orgánica en olivar.

Miguel Montes. Consultor.
Medidas correctoras de cárcavas en olivar.

Valetín Contreras Medrano. CEO BPS-Group.
Proyecto LIFE+ EUTROMED, técnica demostrativa de prevención de la eutrofización y pérdida de suelo.

Manuel Heredia. Director General de Cortijo de Suerte Alta. Secretario de QV-Extra Internacional.
Cortijo de Suerte Alta, 1986/2016: Experiencias en manejo de suelo, pluviometría, riego y su influencia en la cosecha.

Colaboran:



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement no. 613912



trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation



Agencia Andaluza del Conocimiento
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y CONOCIMIENTO



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

CITOLIVA®
www.citoliva.es



II Workshop TRAF00N de Aceituna de Mesa y Aceite de Oliva

AGENDA

9 de junio

Salón de actos.

Centro IFAPA Alameda del Obispo
Avda. Menéndez Pidal, s/n. Córdoba

09.00- 9.30 h Registro

SESIÓN 3: ASPECTOS INDUSTRIALES. MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN

09.30-11.00 h **Educación al Consumidor y calidad nutricional del aceite de oliva.**

Elena Cabrera. IFAPA-Centro Alameda del Obispo, Córdoba.

El consumidor frente a las calidades del aceite de oliva.

Antonio Fernández Ranchal. Director de Desarrollo de Negocio de Surgenia.

La investigación de tendencias de consumo en la industria agroalimentaria.

José Fernández Salguero. Catedrático de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.

Calidad del aceite de oliva y la Dieta Mediterránea.

Emilio Martínez De Victoria. Catedrático de Fisiología. Universidad de Granada. INYTA.

Declaraciones nutricionales y saludables de componentes minoritarios del aceite de oliva y aceitunas y sus aspectos de seguridad alimentaria en complementos alimenticios.

11.00-11.30 h **Café**

11.30-12.45 h **Sesiones Paralelas**

S1. Optimización del empleo del agua en entamadoras (Sala 1)

Mario Heredero. Fundación CTM Centre Tecnològic.

LIFE ZELDA: Tecnologías para la valorización de salmuera y la recuperación de recursos

Juan José Carvajal Somé. ACEITUNAS TORRENT.

Reducción de efluentes generados en la elaboración de aceituna de mesa.

S2. Valorización de subproductos y alternativas comerciales del aceite de oliva (Sala 2)

José Carlos Quintela. Director Científico. INNOVAOLEO, SL.

Cooperación tecnológica en la creación de una biorefinería del olivar.

Paola Castrillo. Vertech Group.

Valorización de residuos de la industria de la oliva para la producción de bio-combustibles:

Gas Natural Sintético y Biodiesel.

Colaboran:



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement no. 613912



trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation



Agencia Andaluza del Conocimiento
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y CONOCIMIENTO



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

CITOLIVA®
www.citoliva.es



12.45-14.00 h *Sesiones Paralelas*

S3. Aceituna de Mesa: Calidad, conservación y vida útil (Sala 1)

José Morales. IFAPA-Centro de Palma del Río.

Elaboración y conservación de aceitunas deshidratadas.

Antonio Garrido. Instituto de la Grasa. CSIC.

Utilización de conservantes en aceitunas de mesa.

María José Guerrero. CR DOP Aloreña de Málaga.

Elaboración y conservación de las aceitunas Aloreñas de Málaga.

S4. Aceite de Oliva: calidad y trazabilidad (Sala 2)

Noelia Tena. Instituto de la Grasa, CSIC.

Aceite de Oliva Virgen: fecha de consumo preferente y nuevas estrategias de evaluación.

Agustí Romero. Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias, IRTA.

Problemas de interpretación de boletines de análisis sensorial. Puntos de vista del envasador y del inspector.

14.00-15.30 h Comida

16.00 h Visita a OLEÍCOLA EL TEJAR

La participación es **gratuita** y la documentación, almuerzos y visitas programadas están incluidos.

El aforo es limitado, por lo que, en caso de superarlo, las empresas productoras de aceite de oliva y aceituna de mesa tendrán preferencia.

Se confirmará la inscripción vía e-mail, una vez concluya el período de registro.

Fecha límite de inscripción: viernes 3 de Junio 2016

Para más información e inscripciones:

Inés Méndez / Cristina Cabeza

Agencia Andaluza del Conocimiento (AAC)

Tel: 955 045 812/ 955 045 811

trafoon.aac@juntadeandalucia.es

Colaboran:



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement no. 613912