



OLIVEX!

Mejora de la competitividad
del sector del olivar en
Extremadura



JORNADAS DE TRANSFERENCIA
DE LOS RESULTADOS
DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Proyecto financiado por:



Colabora en las Jornadas:

TALCOLIVA®

IMCD

bittacora.com

OLIVEX!

Mejora de la Competitividad
del Sector del Olivar
en Extremadura

17 marzo 2010

... Olivar y Aceites de oliva

8:30 Recepción de asistentes.

Introducción.

Inauguración oficial.

9:30 Presentación del Proyecto "Mejora de la Competitividad del Sector del Olivar en Extremadura".

D. José Luis Llerena Ruiz. Director de la OTRI de CTAEX.

Subproyecto nº1. Caracterización morfológica, pomológica y molecular de las variedades más importantes de Extremadura.

10:00 "Influencia de la estrategia de riego en el olivar sobre la calidad del aceite".

D. Juan Manuel Pérez Rodríguez. Investigador del Centro de Investigación Finca La Orden-Valdesequera.

10:45 Caracterización genética y morfológica de las variedades más importantes de Extremadura.

D. Marcos Hernández Suárez. Responsable de Proyectos del área de Biotecnología de CTAEX.

D. Enrique Carrasco Nevado. Responsable de Proyectos del área de Agricultura de CTAEX.

11:15 Café.

Subproyecto nº 2. Estudio de las características singulares de los aceites extremeños.

11:45 Los compuestos volátiles en los aceites de oliva y su implicación en la calidad.

Dña. Stefania Vichi. Investigadora de Dept. Nutrició i Bromatologia. Facultat de Farmàcia. Universidad de Barcelona.

12:30 Caracterización físico-química y sensorial de las principales variedades extremeñas. Orientaciones para una comercialización más competitiva.

D. Alfonso Montaño García. Responsable de Proyectos Elaiotécnicos de CTAEX.

Subproyecto nº 3. Investigación de mejora en la rentabilidad de los procesos de extracción de aceite de oliva virgen.

13:30 Efectos y Beneficios del empleo de talco durante el proceso de extracción de aceites de oliva de calidad.

D. José Alba Mendoza. Investigador Jubilado del Instituto de la Grasa de Sevilla del CSIC.

14:30 Comida patrocinada por TALCOLIVA - IMCD España Especialidades Químicas, S.A.

15:45 Orientaciones para la mejora de la calidad y de la rentabilidad en los procesos de extracción de los aceites de oliva: primeros resultados campaña 2009-10.

D. Alfonso Montaño García. Responsable de Proyectos Elaiotécnicos de CTAEX.

Epílogo.

16:45 Oportunidades de financiación de proyectos de I+D+i nacionales para Empresas.

D. Carlos Franco Alonso. Dpto. Coordinación y Dinamización. Dirección de Tecnología CDTI.

17:15 Oportunidades de financiación de proyectos de I+D+i internacionales.

D. Eduardo Cotillas Provencio. Programa IBEROEKA. Departamento de Programas Multilaterales. Dirección Internacional. CDTI.

17:30 Comportamiento varietal de olivos en el Valle del Huasco (Desierto de Atacama-Chile)".

D. Francisco Tapia. Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA Intihuasi.

18:30 Fin de la Jornada.

2010 18 marzo

Aceituna de mesa...

8:30 Recepción de asistentes.

Introducción.

9:30 Innovación en la Aceituna de Mesa: ejemplos y herramientas para mejorar su competitividad.

D. José Luis Llerena Ruiz. Director de la OTRI de CTAEX.

Subproyecto nº 4. Desarrollo de nuevas formas de conservación de la aceituna de mesa.

10:00 Efecto de la Temperatura sobre la velocidad de fermentación en aceitunas de mesa.

D. Antonio Madueño Luna profesor de la E.U.I.T.A de la Universidad de Sevilla.

11:00 Café.

11:30 Correlación entre firmeza del fruto y rendimiento industrial en el deshuesado y relleno de aceitunas.

D. Rafael Pleite Gutiérrez Director de Global Olive

12:30 Resultados del primer año de nuevas formas de conservación y comercialización de aceitunas de Mesa.

D. Abel Crespo Bermejo. Responsable de Proyectos del área Tecnología de los alimentos de CTAEX.

13:30 Demostración culinaria de platos elaborados siendo protagonista las Aceitunas de Mesa.

D. Manuel Gil Felipe. Cocinero de CTAEX.

14:30 Clausura de las Jornadas.

Inscripciones y más información:
www.ctaex.com/formacion

OLIMEX