



No existen experiencias inauténticas

PROGRAMA PRELIMINAR CORTIJO URBANO

MIÉRCOLES, 24 DE NOVIEMBRE DE 2010

APERTURA E INAUGURACIÓN DE CORTIJO URBANO

Hora: 10.00h

Lugar: IFEJA. Ferias Jaén, Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén
Pabellón cubierto

BIENVENIDA INSTITUCIONAL CITOLIVA

Bienvenida: José Juan Gaforio. Presidente de la Fundación CITOLIVA

Hora: 10.30h – 11.45h

Lugar: Gran Patio

SESIÓN "INSPIRACIÓN"

CHARLA MAGISTRAL: DR. D. IGNACIO MARTÍNEZ. Profesor titular de Paleontología de la Universidad de Alcalá. 1

Título: *"Los nuevos humanos"*

Presenta: DR. D. Manuel Molinos Molinos. Subdirector del Centro Andaluz de Arqueología Ibérica

Hora: 11.00h -12.00h

Lugar: Gran Patio

PAUSA MEDITERRÁNEA

Hora: 12.00h – 12.20h

Lugar: Alacena

CHARLA: D. MANUEL MARTÍNEZ PEINADO. Responsable de proyectos del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea

Título: *"Dieta Mediterránea. Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad"*

Hora: 12.30h – 13.00h

Lugar: Gran Patio

CHARLA: D. JOSÉ JUAN GAFORIO. Comisionado para el Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceite de Oliva. Universidad de Jaén y miembro del comité científico de la fundación CEAS.

Título: *¿Es posible seguir la dieta mediterránea en la sociedad actual?*

Hora: 13.00h – 13.30h

Lugar: Gran Patio



No existen experiencias inauténticas

PRESENTACIÓN CITOLIVA BUSINESS COLLECTION

CITOLIVA presenta una serie de 4 DVD's sobre management, una colección que aportará la ventaja de descubrir las tendencias actuales que marcan el ritmo del mercado.

Se han seleccionado temas de actualidad en la gestión empresarial y el mercado actual, como son: Marketing, Creatividad e Innovación, Management y Gestión de la empresa familiar, de la mano de los expertos más reconocidos del mundo.

Presenta: Dña. Cristina de Toro. Directora General de la Fundación CITOLIVA

Hora: 13.40h – 14.00h

Lugar: Gran Patio

CATA VISUAL

Descripción:

Recoger de manera directa la percepción y opinión del usuario final de los distintos tipos de envases de Aceite de Oliva.

Hora: 11.00h – 13.30h

Lugar: Bodegas

2

ALMUERZO MEDITERRÁNEO

Hora: 14.00h-16.00h

Lugar: Alacena

SESIÓN "EXPERIENCIAS"

"6 CLAVES DE DIFERENCIACIÓN COMPETITIVA"

Seis empresas líderes en su sector, seleccionadas por los valores que representan, su diferenciación competitiva y ventaja percibida por el consumidor, así como su vínculo con el aceite de oliva, expondrán en una ponencia magistral las claves que le han otorgado un posicionamiento estratégico y sostenido.

Presenta: D. Manuel Parras. Rector Magnífico de la Universidad de Jaén.

Hora: 16.00h – 19.30h

Lugar: Gran Patio

1. CONDUCTAS: INÉS ROSALES, S.A.U.

Ponente: D. Juan Moreno. Presidente de INÉS ROSALES, S.A.U.

Hora: 16.00h

Lugar: Gran Patio



No existen experiencias inauténticas

2. VALORES: GIN MARE

Ponente: D. Alfonso Morodo. Director General de GIN MARE

Hora: 16.30h

Lugar: Gran Patio

3. CREENCIAS: GRUPO HERO

Ponente: D. Pedro Abellán. Vicepresidente de Investigación y Desarrollo del GRUPO HERO

Hora: 17.00h

Lugar: Gran Patio

PAUSA MEDITERRÁNEA

Hora: 17.30h – 17.50h

Lugar: Alacena

4. CAPACIDAD: ACESUR

Ponente: D. Álvaro Guillén. Consejero de ACESUR

Hora: 18.00h

Lugar: Gran Patio

5. ENTORNO: PULEVA

Ponente: D. Arjan Geerlings. Director Comercial en presentación de PULEVA

Hora: 18.30h

Lugar: Gran Patio

6. IDENTIDAD: GRUPO OLIVARERO HOJIBLANCA

Ponente: D. Antonio Luque. Director general del GRUPO OLIVARERO HOJIBLANCA

Hora: 19.00h

Lugar: Gran Patio

20.00h. FIN DE JORNADA



No existen experiencias inauténticas

JUEVES 25 DE NOVIEMBRE DE 2010

APERTURA DE CORTIJO URBANO

Hora: 9.30h

SESIÓN "FUNCIONALIDAD"

CHARLA MAGISTRAL: DR. D. MARIO ALONSO PUIG. Médico Especialista en Cirugía General y del Aparato Digestivo.

Título: "Del creer al crear: La fuerza de la convicción"

Presenta: D. Dionisio Martín Padilla. Director General Adjunto de Jaén. UNICAJA

Hora: 10.30h -11.30h

Lugar: Gran Patio

PAUSA MEDITERRÁNEA

Hora: 11.30h – 11.50h

Lugar: Alacena

4

PRESENTACIÓN "EL OLIVAR EN UN TIEMPO DE CAMBIO". CITOLIVA EDICIÓN. PUBLICACIONES DE ALTO VALOR.

Presenta: D. Luis Rallo Romero. Catedrático de la Universidad de Córdoba. Área de Producción Vegetal
 D. José Juan Gaforio. Presidente de la Fundación CITOLIVA
 Persona y entidad. Pendiente de confirmación

Hora: 12.00h -12.20h

Lugar: Gran Patio

TALLER INFANTIL DE ALIMENTOS RESPONSABLES

Descripción:

De manera divertida, con la ayuda de Cocineros Responsables Saludables -expertos en Metodología Didáctica- y a través de espectaculares experimentos, los más pequeños se convertirán, en primer lugar, en verdaderos agricultores, a continuación visitarán el supermercado para realizar la compra, posteriormente prepararán en el corazón de CORTIJO URBANO un plato típico de la dieta mediterránea, que finalmente podrán servir a sus padres y educadores en la alacena para su degustación. El objetivo es sensibilizar sobre los beneficios de esta dieta tan tradicional, y concienciar sobre la importancia de una alimentación responsable, proceso que va desde recolección en la huerta, pasando por la compra de alimentos, hasta la elaboración y suministro del producto saludable.

Hora: 10.00h – 15.00h

Lugar: Corazón



MESA REDONDA I: ACEITE DE OLIVA Y DIETA MEDITERRÁNEA EN LA NUTRICIÓN HOSPITALARIA

Descripción:

La nutrición hospitalaria, además de saludable, debe tener propiedades reparadoras para completar un tratamiento integral del paciente. Asimismo, las dietas del hospital pueden considerarse como una forma de educación alimentaria. En este sentido, la alimentación mediterránea, constituye un excelente modelo a seguir para cubrir todos estos aspectos.

En esta mesa redonda se expondrán los beneficios de la nutrición hospitalaria basada en la Dieta Mediterránea, destacándose sus propiedades saludables así como las ventajas y los beneficios en la evolución favorable de los enfermos y la aceptación de la misma por parte del paciente.

Ponentes:

D. José Chamorro Quirós. Jefe de Sección de la Unidad de Nutrición del Complejo Hospitalario de Jaén.

D. Carles Masgrau. Jefe de producto en el Área de Nutrición Clínica de Grifols.

D. José Juan Gaforio. Profesor Titular del Área de Inmunología de la Universidad de Jaén.

Modera: D. Pedro Sánchez Rovira. Jefe del Servicio de Oncología del Complejo Hospitalario de Jaén.

5

Hora: 12.30h – 13.20h

Lugar: Gran Patio

MESA REDONDA II: SEGURIDAD ALIMENTARIA EN RESTAURACIÓN DE PRODUCTOS IV Y V GAMA PERTENECIENTES A LA DIETA MEDITERRÁNEA

Descripción:

La IV gama son alimentos limpios en porciones que se conservan por tecnología de vacío o atmósfera más tiempo de lo normal y no han sufrido tratamiento térmico. La V gama es, prácticamente, la IV gama cocinada con tratamiento térmico y, dependiendo de la tecnología de conservación, se puede conservar días o meses. El consumo de este tipo de productos empieza a despegar en el sector de la restauración que, además, ha apostado claramente por una mayor presencia de la alimentación mediterránea en sus platos.

Se trata de analizar el consumo de productos IV y V gama de la Dieta Mediterránea en la restauración, destacándose las ventajas que aportarían este tipo de alimentos preparados saludables, entre las que se encuentran el aumento de la seguridad alimentaria, al requerir una menor manipulación, un hecho de vital importancia para cualquier tipo de restaurante.



No existen experiencias inauténticas

Ponentes:

D. Antonio Gálvez del Postigo. Miembro de SESAL (Sociedad Española de Seguridad Alimentaria).
 Catedrático de la Universidad de Jaén.

D. Fernando Gómez Tena. Técnico especialista en hostelería, dietética y nutrición. Profesor de la
 Escuela de Hostelería Hacienda La Laguna

D. Anselmo Juárez Viedma. Jefe de cocina del Restaurante ZEITUM

Moderador: Pendiente de confirmación

Hora: 13.30h – 14.15h

Lugar: Gran Patio

CATA VISUAL

Descripción:

Recoger de manera directa la percepción y opinión del usuario final de los distintos tipos de envases de
 Aceite de Oliva.

Hora: 11.00h – 13.30h

Lugar: Bodegas

6

ALMUERZO MEDITERRÁNEO

Hora: 14.00h-16.00h

Lugar: Alacena

SESIÓN "EMOCIÓN"

PECHAKUCHA "20 IMÁGENES X 20 SEGUNDOS"

Descripción:

Pechakucha significa "el murmullo de las personas hablando", es un novedoso formato de presentación
 dinámico y ameno en el que mostrar y compartir ideas, a través de 20 imágenes en 20 segundos. El
 público disfrutará de numerosas presentaciones multitemáticas: Arte, Sociedad, Tecnología y Ciencia, y
 experimentará una potente dosis de creatividad comprimida sin restricción de contenido.

Entidades vinculadas a la investigación y a la transferencia tecnológica de diversos sectores participarán
 en el Pechakucha de CORTIJO URBANO.

Participantes:

- Centro Tecnológico Andaluz del Diseño, SURGENIA.
- Instituto Andaluz de Tecnología, IAT



No existen experiencias inauténticas

- Centro Tecnológico del Mueble, CITMA
- Centro Tecnológico de la Piel, MOVEX
- Centro Tecnológico de la Industria Auxiliar de la Agricultura, TECNOVA
- Centro Tecnológico de la Cerámica, INNOVARCILLA
- Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite de Oliva, CITOLIVA
- Parque Científico Tecnológico GEOLIT
- Primaflor S.A.T.
- Castillo de Canena

Hora: 16.00h – 17.00h

Lugar: Corazón

7

PAUSA MEDITERRÁNEA

Hora: 17.00h – 17.20h

Lugar: Alacena

CHARLA MAGISTRAL: D. PACO RONCERO. Chef del Restaurante La Terraza del Casino.

Presenta: Pendiente de confirmación

Hora: 17.30h – 18.30h

Lugar: Gran Patio

CLAUSURA DE CORTIJO URBANO

Hora: 19.00h

Lugar: Gran Patio

