



I - SEMINARIO MARKETING DE LOS ACEITES DE OLIVA: SITUACION, EVOLUCION DE LA OLEICULTURA Y ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACION

**ORGANIZADO POR: D. O. ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA,
DIPUTACION DE CASTELLON**

29 JUNIO (DE 16 A 20 HORAS) - 30 JUNIO (DE 9:00 A 13:30 HORAS)

**LUGAR: AULA DE FORMACION DE LAS NUEVAS DEPENDENCIAS DE LA DIPUTACION DE CASTELLON
Avda. Espronceda, 24-A (12004 Castellón) Telf. 964 35 98 83**

PROGRAMA:

Situación y evolución del sector oleícola: factores de cambio en la oleicultura. El papel de las almazaras cooperativas en el seno de la cadena agroalimentaria de los aceites de oliva. El sistema de marketing: comportamiento del consumidor, segmentación, selección de mercados-meta y posicionamiento. El enfoque del negocio bajo la perspectiva del marketing. La creación de valor para el consumidor. Estrategia de diferenciación. Casos de éxito.

PROFESOR: D. MANUEL PARRAS ROSA

Doctor en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Sevilla, es Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén.. Investigador en 35 proyectos y contratos de carácter europeo, nacional y regional. Investigador Responsable del Grupo de Investigación Marketing UJA hasta el año 2007. Presidente del Centro de Innovación y Tecnología del Olivar y del Aceite (CITOLIVA), desde diciembre de 2002 hasta noviembre de 2006. Secretario del Consejo de Administración y de la Comisión Ejecutiva del Parque Científico-Técnico del Olivar y del Aceite de Oliva (GEOLIT), desde el año 2000 al 2006. Presidente del Consejo Económico y Social de la provincia de Jaén, desde el año 2002 hasta el 2007. Rector de la Universidad de Jaén desde abril del 2007.





II - SEMINARIO OLIVICULTURA, PROCESOS AGRONOMICOS, PODA, RIEGO Y NUTRICION OLIVAR

III- ELAIOTECNIA: PROCESO DE ELABORACIÓN 1º

**ORGANIZADO POR: D. O. ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA,
DIPUTACION DE CASTELLON**

20 JULIO (DE 16 A 20:30 HORAS) - 21 JULIO (DE 9:00 A 14:00 HORAS)

**LUGAR: AULA DE FORMACION DE LAS NUEVAS DEPENDENCIAS DE LA DIPUTACION DE CASTELLON
Avda. Espronceda, 24-A (12004 Castellón) Telf. 964 35 98 83**

PROGRAMA:

Calidad de los aceites. Influencia de los factores, Variedades de olivos. Composición y caracteres sensoriales, Fertilización del olivar. Necesidades. Diagnostico. Influencia en la calidad Riego del Olivar. Cálculo de las necesidades. Riego deficitario. Puntos críticos. Influencia en la calidad del aceite, Poda. Bases de la poda. Podas de formación, producción y renovación, Litogénesis. Influencia sobre la cantidad y calidad de los aceites, diseño de almazaras, operaciones preliminares, Molienda y batido, efecto sobre la calidad.

PROFESORES:

D. MARINO UCEDA OJEDA

Doctor Ingeniero Agrónomo, Investigador Titular del Instituto Andaluz de investigaciones, Director de 21 proyectos de investigación fundamentalmente en el área de elaiotecnica caracterización varietal del aceite, de elaboración y calidad, director del curso de expertos en cata, director del curso internacional de elaiotecnica del Instituto Andaluz de Investigaciones (Curso Superior). Profesor del Master en Olivicultura de la Universidad de Córdoba (UCO). Profesor del Master Aceite, oliva y salud de la Universidad de Jaén. Profesor del Master en tecnología de los alimentos de la Universidad de Jaén. Autor y coautor de 29 libros en las áreas de olivicultura y elaiotecnica.

D. RAFAEL LOPEZ UCEDA

(Ingeniero Agrónomo. IADA Ingenieros)





III- ELAIOTECNIA; PROCESO DE ELABORACION 2º

IV- GESTIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LOS SUBPRODUCTOS AGRICOLAS Y DE INDUSTRIAS OLEÍCOLAS.

**ORGANIZADO POR: D. O. ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA,
DIPUTACION DE CASTELLON**

27 JULIO (DE 16 A 20:30 HORAS) - 28 JULIO (DE 9:00 A 14:00 HORAS)

**LUGAR: AULA DE FORMACION DE LAS NUEVAS DEPENDENCIAS DE LA DIPUTACION DE CASTELLON
Avda. Espronceda, 24-A (12004 Castellón) Telf. 964 35 98 83**

PROGRAMA:

Separación de fases sólidas y líquidas, almacenamiento y clasificación de aceites, automatización de almazaras en su gestión económica.

Alternativas de revalorización de subproductos; Gestión de subproductos y residuos del olivar y de la almazara, su caracterización y tratamiento.

PROFESOR: MARINO UCEDA OJEDA

Doctor Ingeniero Agrónomo, Investigador Titular del Instituto Andaluz de investigaciones, Director de 21 proyectos de investigación fundamentalmente en el área de elaiotecnica caracterización varietal del aceite, de elaboración y calidad, director del curso de expertos en cata, director del curso internacional de elaiotecnica del Instituto Andaluz de Investigaciones (Curso Superior). Profesor del Master en Olivicultura de la Universidad de Córdoba (UCO). Profesor del Master Aceite, oliva y salud de la Universidad de Jaén. Profesor del Master en tecnología de los alimentos de la Universidad de Jaén. Autor y coautor de 29 libros en las áreas de olivicultura y elaiotecnica.

PROFESOR: SEBASTÁN SANCHEZ VILLASCLARAS

Doctor en Ciencias químicas por la universidad de Granada, Licenciado en Ciencias químicas. Especializada Química Industrial, Director de la Sección Departamental de Ingeniería química en el campus universitario de jaen, Director del departamento de ingeniería química, ambiental y de los materiales, director del grupo de investigación "Bioprocesos (TEP-138), coautor de 95 trabajos de investigación, ha dirigido 18 Tesis Doctorales, ha participado y dirigido 34 proyectos y contrato de investigación.





V - SEMINARIO NORMA COMERCIAL APLICABLE AL ACEITE DE OLIVA Y ORUJO DE OLIVA, INTERPRETACIÓN DEL ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO DEL ACEITE DE OLIVA, VIRGEN Y VIRGEN EXTRA, RESPECTO AL DE OTRAS GRASAS, EL ANÁLISIS SENSORIAL COMO ELEMENTO DIFERENCIADOR Y VALORIZADOR EN LA CALIDAD DE LOS ACEITES.

**ORGANIZADO POR: D. O. ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA,
DIPUTACION DE CASTELLON**

19 OCTUBRE (DE 16 A 20 HORAS) - 20 OCTUBRE (DE 9:00 A 13:30 HORAS)

**LUGAR: AULA DE FORMACION DE LAS NUEVAS DEPENDENCIAS DE LA DIPUTACION DE CASTELLON
Avda. Espronceda, 24-A (12004 Castellón) Telf. 964 35 98 83**

PROGRAMA:

Composición química de los aceites de oliva. Caracterización del aceite de oliva. Parámetros analíticos relacionados con la calidad. Parámetros analíticos relacionados con la pureza. Medidas de las alteraciones y residuos. La autenticación del aceite de oliva. Pasado y presente del fraude en el aceite de oliva.

Fundamento del Análisis Sensorial. Aplicación al aceite de oliva virgen. Percepción de la calidad. Características organolépticas del aceite de oliva virgen: atributos, defectos. Factores que influyen en las características organolépticas, Método de análisis. El panel de catadores como instrumento de medida, Concursos de calidad. Clases prácticas.

PROFESOR: D. JUAN RAMON IZQUIERDO

Licenciado en Ciencias Químicas (especialidad Bioquímica). Jefe del Departamento de Análisis de Aceites y Grasas del Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura. Jefe del panel de catadores de aceite de oliva virgen del Ministerio. Forma parte de los grupos de trabajo siguientes: Expertos químicos de la Comisión (Bruselas), Expertos químicos del Consejo Oleícola Internacional, Análisis sensorial del COI, Análisis sensorial de aceitunas de mesa del COI. Jurado de concursos de calidad y dirige el panel de catadores del premio ALIMENTOS DE ESPAÑA. Cursos en varios países oleícolas. Coautor del libro "Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen".

