

## I- SEMINARIO OLEICOLA: OLEOTURISMO. EL APROVECHAMIENTO TURÍSTICO DE UNA ALMAZARA

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

**20 SEPTIEMBRE (DE 16 A 20 HORAS) - 21 SEPTIEMBRE (DE 9:00 A 13:30 HORAS)**

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

### **PROGRAMA:**

INTRODUCCIÓN. Origen y desarrollo del cultivo del olivar en España. La historia de las denominaciones de origen. Alimentación y Dieta Mediterránea. El binomio Aceite-Salud. El aceite de oliva en la sociedad actual. El aceite de oliva en la gastronomía. OLEOTURISMO. Auge del turismo rural e interior. El perfil del oleoturista. Los agentes oleoturísticos: agricultores, almazaras y administración pública. ALMAZARA TURISTICA. Perfil de la almazara turística. Centro de producción vs centro de exposición. El entorno. La cultura. El diseño. Puesta en valor. Las instalaciones complementarias o anexas. La Oleoteca. Oleo-cosmética. Souvenir. Alojamientos. El Museo del Aceite. ACTIVIDADES OLEOTURÍSTICAS. Visita guiada. Cata divulgativa. Actividades gastronómicas. Eventos sociales y empresariales. Curiosidades de la Cultura del Oro Líquido en España. Un tesoro oculto, los olivos milenarios. Guía de recursos de oleoturismo

### **PROFESOR: D. FRANCISCO LORENZO TAPIA**

Licenciado en Medicina y Cirugía por la Facultad de Medicina de la Universidad de Málaga y Experto en Nutrición Comunitaria por la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía. Defensor del estilo de vida mediterráneo y gran conocedor del alimento vertebrador de la Alimentación Mediterránea: el aceite de oliva virgen extra. Es promotor, fundador y presidente desde su fundación de OLEARUM, Cultura y Patrimonio del Aceite, una asociación nacional que desde 2007 lucha por poner en valor toda la cultura y el extenso patrimonio vinculado al mundo del Oro Líquido en nuestro país.

Es distinguido con Premio Nacional FECOES 2008 de Nutrición por la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas en su Tercera Edición dentro del apartado de Artesanía Culinaria. 24-05-2008. Baena (Córdoba). Es Cofrade de Honor de la Cofradía de Nuestra Mare de Deu de la Olivera de Barcelona desde 201.

Autor del libro MUSEOS DEL ACEITE EN ESPAÑA, galardonado con el 1º Premio AEMO 2008 a la Difusión de la Cultura del Olivo y con el Premio Agustí Serés in memoriam, Molí de ca l'Agustí en su primera edición (2010). Coautor de la Guía de Recursos Oleoturísticos de La Axarquía y de la Serranía de Ronda para la Diputación de Málaga. Ponente en el Foro de la Cultura del Olivo dentro del Simposium Científico-Técnico de Expoliva durante los años 2009, 2011 y 2013.

Ha impartido diferentes cursos, seminarios y jornadas de cata dirigidas a diferentes colectivos en Málaga, Cádiz, Sevilla, Almería, Jaén, Córdoba, Madrid, Huesca, Lérida, Gibraltar... Es colaborador del Diario Sur de Málaga desde el año 2012, con artículos de opinión mensuales relacionados con la cultura del aceite de oliva virgen. Colabora con el programa "Salud al Día" de Canal Sur TV en Málaga desde el año 2012. Colabora desde 2012 con el Club Gastronómico Km0 de Málaga como asesor-experto en cultura del aceite de oliva virgen extra.



## II - SEMINARIO OLEICOLA: BASES PARA LA PRODUCCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VIRGENES DE CALIDAD DIFERENCIADA

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

**27 SEPTIEMBRE (DE 16 A 20 HORAS) - 28 SEPTIEMBRE (DE 9:00 A 13:30 HORAS)**

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

### **PROGRAMA:**

Producción e influencia de la materia prima en la calidad (situación del olivo y del aceite en el mundo; mercado internacional; análisis técnico-económico de los modelos de explotación oleícola y de las almazaras; factores de producción y calidad del aceite virgen).

Tecnología de elaboración del aceite (gestión de patios; preparación de la pasta; sistemas de extracción y de separación de fases; separación de fases líquidas; características y gestión de los subproductos de las industrias oleícolas).

Control y regulación integral del proceso (criterios de clasificación de las aceitunas; factores de fabricación y calidad del aceite virgen; controles visuales y analíticos).

### **PROFESOR: D. JUAN FRANCISCO HERMOSO**

Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Córdoba, con 20 años de experiencia: Técnico Especialista en "Transferencia Tecnológica y Servicios Olivicultura, Elaiotecnia y Fruta Seca" del IRTA, empresa pública de la Generalitat de Cataluña. Destacan las siguientes líneas: Investigación agroalimentaria; Asesoramiento tecnológico especializado; Participación en contratos con empresas del sector oleícola; Transferencia de conocimientos al sector fruto de la labor investigadora. Además ha sido durante 6 años profesor asociado en la Universidad Internacional de Cataluña y 6 años en la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona.

### III - SEMINARIO OLEICOLA: BASES PARA LA PRODUCCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VIRGENES DE CALIDAD DIFERENCIADA

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

**4 OCTUBRE (DE 16 A 20 HORAS) - 5 OCTUBRE (DE 9:00 A 13:30 HORAS)**

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

#### **PROGRAMA:**

Criterios de calidad diferenciada por el aceite de oliva. Interpretación de boletines químicos y sensoriales para la gestión racional de bodegas. Programas IRTA-DAAM de mejora de la calidad en las cinco DOP's de Catalunya. Práctica: Cata de aceites de diferentes categorías comerciales.

#### **PROFESOR: D. AGUSTÍN ROMERO AROCA**

Doctor Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Lleida, con más de 25 años de experiencia, especializado en calidad de aceite de oliva y frutos secos. Investigador en "Transferencia Tecnológica y Servicios Olivicultura, Elaiotecnia y Fruta Seca" del IRTA, empresa pública de la Generalitat de Catalunya. Destacan las siguientes líneas: Investigación agroalimentaria; Asesoramiento tecnológico especializado; Participación en contratos con empresas del sector agroalimentario; Transferencia de conocimientos al sector fruto de la labor investigadora. Además ha participado en misiones de consultoría y jurado internacional de distintos países. Profesor colaborador del máster de "experto en cata de aceites" de la Universidad de Jaén y el de "gestión e innovación de la industria alimentaria" de la Universidad de Lleida. Colabora regularmente con Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo (Universidad de Barcelona) y la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona. Miembro del panel oficial de cata de aceites de Catalunya desde 1997, participó en su formación y es responsable de su entrenamiento y control de fiabilidad, dentro del ámbito de la norma ISO-17025.

## IV- SEMINARIO OLEÍCOLA: LA GESTIÓN ECONÓMICA DEL OLIVAR Y LA ALMAZARA. APROXIMACIÓN Y ANÁLISIS DE COSTES

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

**18 OCTUBRE (DE 16 A 20 HORAS)**

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

### **PROGRAMA:**

La gestión económica del olivar y la almazara. Aproximación y análisis de costes.

### **PROFESOR: D. JOSE M<sup>a</sup> PENCO**

Ingeniero Agrónomo por la universidad de Córdoba, 1996 UCO. Máster en olivicultura y elaiotecnia. Especialista Universitario. CSIC y CIHEAM Universidad de Córdoba UCO. MBA. Alta Dirección Industrias Agroalimentarias. Projectista de Optimal Ingeniería SL. 1997. Gerente de Ferpinta España, S.A. Gestor de los programas europeos OLEO-ADAPT, OLEO-INTEGRA, OLEO-YOUTHSTART Y OLEO-LIFE en Cádiz. Gerente en bialimentación infantil de Andalucía. 2012, Director explotación agropecuaria peñamelaria, c.b. 2013. Miembro investigador de múltiples proyectos en el olivar y sus procesos productivos, ha participado en multitud de conferencias, Congresos y foros de debate en distintos países Italia, Israel, Marruecos, Portugal, etc, Publicaciones sobre el olivar, su economía, su cultura y su mercado. Miembro de jurados internacionales en distintos concursos de olivicultura, elaiotecnia y calidad de aceite, Director de proyectos de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), con más de 170 municipios asociados.

## V- SEMINARIO OLEÍCOLA: LA CALIDAD COMO ESTRATEGIA COMERCIAL Y MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD

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

**19 OCTUBRE (DE 9 A 13:30 HORAS)**

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

### **PROGRAMA:**

La gestión de la calidad para conseguir la satisfacción de las expectativas del cliente. La certificación de sistemas de calidad como mejora de la competitividad e instrumento de promoción y comercialización. Las almazaras ante el reto de la exportación: Normas de calidad y seguridad alimentaria BRC, IFS... Las nuevas necesidades de los establecimientos turísticos. Beneficios de la realización de auditorías internas de calidad

### **PROFESORES:**

#### **D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> DEL MAR CHILET OLMOS**

Ingeniera Técnica Agrícola por Universidad Politécnica de Valencia. Consultora con más de 10 años de experiencia en la implantación de sistemas de seguridad alimentaria y gestión de calidad en el sector agroalimentario. Responsable de proyectos de control de costes de mano de obra de producción.

#### **D<sup>a</sup>. MARTA BONFIL TRAVER**

Licenciada en Químicas por la Universidad Jaume I de Castellón y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Valencia. Consultora con más de 10 años de experiencia en la implantación de sistemas de seguridad alimentaria y gestión de calidad en el sector agroalimentario, tanto en la producción en campo, manipulación en centrales hortofrutícolas, comercialización por agencias y transporte hasta el cliente final.