

Jornada gratuita

“Calidad, Patrimonio y Sabor: Las máximas del aceite”

Organización

Organiza INOLEO y CITOLIVA

Colaboran INTERÓLEO PICUAL JAÉM, E-TEAM, CRDO ESTEPA, ACEITE LA PASTIRA, OLEOCAMPO SCA, INNOPLANT, ACER CAMPESTRES-GRUPO ELAYO

Financia MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y TURISMO

Dónde

SALA EMPRENDE

Parque Científico-Tecnológico GEOLIT

Carretera Antigua Bailén Motril s/n, 23620

Mengíbar (Jaén)

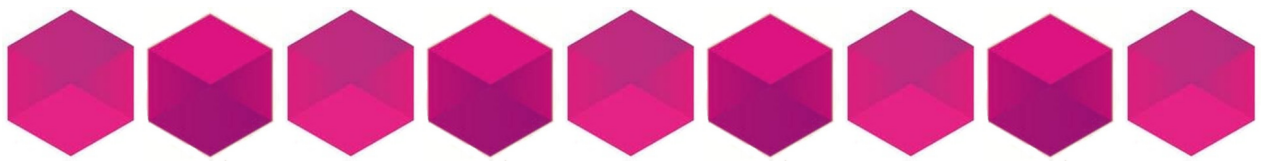
Cuándo

30 de marzo de 2016




De 17h00 a 19h00

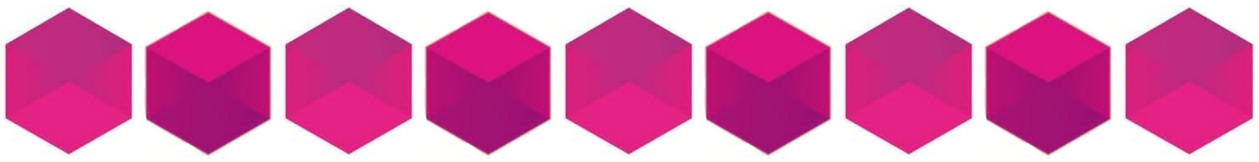
A quién va dirigido

- Agricultores oleícolas
- Personal de cooperativas y almazaras
- Técnicos agrónomos
- Empresas oleícolas y agroalimentarias
- Investigadores
- Asociaciones sectoriales del olivar y del aceite
- Autoridades locales, regionales y nacionales y administraciones públicas
- Escuelas de hostelería
- Asociaciones gastronómicas
- Canal HORECA



Programa

17:00	<p align="center">Bienvenida-Inauguración de la jornada <i>Gema Pedrosa Lara</i> I+D+i y Desarrollo de Negocio AEI INOLEO</p>	
<p align="center">CALIDAD</p>  <p align="center">17:00-17:30</p>	<p>“Claves para la mejora de la gestión de la aceites en bodega”. Modelo de gestión: Interóleo Picual Jaén. <i>Resultados del proyecto InnovaETHYL</i></p>	<p><i>Dra. M^a Paz Aguilera</i> Experta en Aceite de oliva e Investigadora CITOLIVA</p> <p><i>Esteban Momblán</i> Director Gerente INTERÓLEO PICUAL JAÉN</p>
<p align="center">PATRIMONIO</p>  <p align="center">17:30-18:00</p>	<p>“Hoja de ruta para el éxito en la apuesta por el oleoturismo”. Guía para el desarrollo de nuevos productos servicios oleoturísticos. <i>Resultados del proyecto InoleoTUR</i></p>	<p><i>Francisco García</i> Director Gerente E-Team Consultores</p> <p><i>Leandro Herrero</i> Responsable de proyectos Industria San Pedro-La Pastira</p> <p><i>Salvador Pancorbo</i> Gerente Oleocampo SCA</p>
<p align="center">SABOR</p>  <p align="center">18:00-19:00</p>	<p>“Cata de Aceites de Oliva Vírgenes Aromatizados” <i>Resultados del proyecto OilFlavours</i></p> <p>“Innovación alimentaria de calidad y alto valor añadido: Aceites y chocolates saludables” Cocina en vivo <i>Resultados del proyecto ChocoAOVE</i></p>	<p><i>Dra. M^a Paz Aguilera</i> Experta en Aceite de oliva e y jefa del panel de cata CITOLIVA</p> <p><i>Fernando Pérez</i> Director Comercial Acer Campestres-Grupo Elayo.</p> <p><i>Raquel Costales</i> Investigadora CITOLIVA.</p> <p><i>Dr. Eva Sánchez</i> Gerente INNOPLANT.</p>
19:00	<p align="center">Cierre de la jornada</p>	



Link al formulario de inscripción:

<http://goo.gl/forms/eRmAHfg03d>