

**OBJETIVOS:**

Comunicar y debatir la situación actual del sector oleícola.

Establecer técnicas de promoción y proponer estrategias comerciales básicas de las cooperativas para el acceso a los mercados.

**DIRIGIDO A:**

El curso va dirigido a: alumnos de las titulaciones de Ingeniería Agrícola y del Medio Rural, Ingeniero Agroalimentario, Economía y Administración y Dirección de Empresas; Ingenieros Técnicos Agrícolas e Ingenieros Agrónomos; Gerentes y directores comerciales de cooperativas; profesionales del sector oleícola; y a todos los interesados en la producción y comercialización del aceite de oliva virgen.

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:**

Aula Ángel Luis Mota.

Sede de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo en Cuenca.

C/ Palafox, 1. 16001 Cuenca.

**INFORMACIÓN**

Toda la información la podrá obtener en nuestra página web:

[www.uimp.es](http://www.uimp.es)

o en la **SECRETARÍA DE ALUMNOS**

Palafox, 1 16001 CUENCA

Tfnos.: 969 22 09 25 / 969 22 13 27

[aaragon@uimp.es](mailto:aaragon@uimp.es)

**Matrícula:** Entrada libre hasta completar aforo

**CÓDIGO:** 62HB

**CON LA COLABORACIÓN DE:**

Transportista oficial

**IBERIA**



**UIMP**

Universidad Internacional  
Menéndez Pelayo



C U E N C A 2 0 1 4

## JORNADAS TÉCNICAS AGRO- ALIMENTARIAS

### EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

**Dirección:**

José Emilio Pardo González

Rodolfo Bernabéu Cañete

26 de septiembre de 2014

**CUENCA**

## VIERNES, 26 DE SEPTIEMBRE

### Mañana:

#### 09:00 h.: PRESENTACIÓN DE LA JORNADA

#### 09:15 a 10:00 h.: EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN CASTILLA-LA MANCHA. SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS DE FUTURO

**Dr. Miguel Olmeda Fernández.** Catedrático de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete (ETSIA), Universidad de Castilla-La Mancha.

**Dra. Mónica Díaz Donate.** Profesora Asociada de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete (ETSIA), Universidad de Castilla-La Mancha.

#### 10:00 a 10:45 h.: LAS VARIETADES DE OLIVO EN CASTILLA-LA MANCHA. CARACTERIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

**Dr. Ricardo Gómez Ladrón de Guevara.** Profesor Titular de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete (ETSIA), Universidad de Castilla-La Mancha.

**Dr. Manuel Álvarez Ortí.** Profesor Asociado de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete (ETSIA), Universidad de Castilla-La Mancha.

#### 10:45 a 11:15 h.: DESCANSO

#### 11:15 a 12:30 h.: LA CALIDAD EN EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN. DEFINICIONES, CRITERIOS DE CALIDAD Y PUREZA E INFLUENCIA DE FACTORES AGRONÓMICOS Y DE ELABORACIÓN

**Dr. José Emilio Pardo González.** Catedrático de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete (ETSIA), Universidad de Castilla-La Mancha.

#### 12:30 a 14:00 h.: EVALUACIÓN SENSORIAL DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN MONOVARIETALES DE CASTILLA-LA MANCHA (Arbequina, Benizal, Castellana, Cornicabra, Picual)

**Dr. José Emilio Pardo González.**

**Dr. Miguel Olmeda Fernández.**

**Dr. Rodolfo Bernabéu Cañete.**

**Dr. Ricardo Gómez Ladrón de Guevara.**

**Dr. Manuel Álvarez Ortí.**

**Dra. Mónica Díaz Donate.**

### Tarde:

#### 16:00 a 16:45 h.: PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR CASTELLANO-MANCHEGO CON RESPECTO AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

**Dr. Rodolfo Bernabéu Cañete.** Profesor Titular de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete (ETSIA), Universidad de Castilla-La Mancha.

#### 16:45 a 18:00 h.: EVALUACIÓN SENSORIAL DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN BLEND DE CASTILLA-LA MANCHA

**Dr. José Emilio Pardo González.**

**Dr. Miguel Olmeda Fernández.**

**Dr. Rodolfo Bernabéu Cañete.**

**Dr. Ricardo Gómez Ladrón de Guevara.**

**Dr. Manuel Álvarez Ortí.**

**Dra. Mónica Díaz Donate.**