

JORNADA PROFESIONAL DIRIGIDA AL SECTOR DEL OLIVAR Y DEL ACEITE DE OLIVA

JAEN, 23 ABRIL 2014

Tras dos años desde el lanzamiento de la publicación Olimerca, la empresa Ágora Comunicación y Análisis, S.L. organiza el 23 de abril de 2014 un encuentro profesional, que tiene como objetivo abrir un debate, centrado en las líneas de actuación que tiene que abordar el conjunto de los operadores para que el aceite de oliva español refuerce su liderazgo; como le corresponde en los mercados exteriores.

La jornada se planteará de una manera clara, concisa y concreta, sin divagaciones, para que los profesionales asistentes puedan conocer de primera mano lo que opinan los diferentes expertos en cada una de las materias, que en este caso son de máxima actualidad.

LAS BATALLAS DEL ACEITE DE OLIVA

Aunque en los últimos años han sido muchas las batallas que ha ido ganando el sector del olivar y del aceite de oliva, tanto en materia de mejoras de las producciones, en el cultivo, en la calidad, en el envasado y en la comercialización; cada día aparecen nuevos temas en los que nuestras empresas tienen que seguir ganando la batalla.

Así, desde Olimerca estamos preparando una jornada que tendrá lugar el próximo 23 de abril, en el Parque Tecnológico Geolit, Museo Terra Oleum, Mengibar (Jaén) que se planteará con un enfoque diferente, huyendo de las tradicionales mesas redondas de exposiciones (monólogos) en las que siempre se abordan los problemas bajo la misma perspectiva.

PATROCINAN



PROGRAMA DE LA JORNADA

10:00- 10:15 horas

Registro y recepción de asistentes

10:15 horas

Acto de inauguración y presentación

- Francisco Reyes, Presidente de Diputación de Jaén
- Ana M^a Romero, Directora General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica (Junta de Andalucía)
- Cristina Clemente, Subdirectora General de Control y Laboratorios Alimentarios (Magrama)
- Julio Millán, Delegado de Agricultura (Junta de Andalucía)

10:45 horas

Asegurando el futuro de la calidad con evidencias

- Qué es y cómo medimos la calidad. Mercedes Fernández Albaladejo, Jefa de la Unidad de Química oleícola y elaboración de Normas del COI
- Qué problemas tenemos con la reglamentación actual. Wenceslao Moreda, Instituto de la Grasa de Sevilla
- Qué puede hacerse desde el campo. Alfonso Gómez, Todolivo
- Orientando la calidad hacia la demanda. Juan Vilar Hernández, Director General del Centro de Excelencia para Aceite de Oliva y Profesor Permanente en Excedencia de la Universidad de Jaén
- Qué quiere el consumidor: calidad/precio/seguridad. Jesús Sutil, Secretario de la DOP Sierra Mágina

11:30 horas

El nuevo modelo de relaciones comerciales en la cadena de valor

José Miguel Herrero, Director de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA)

11:50 horas

Desayuno y cata dirigida por M^a Paz Aguilera, experta en análisis sensorial de la Fundación Citoliva. Los aceites seleccionados pertenecen a la DOP Sierra Mágina.

12:20 horas

Comercialización y precios en la cadena de valor del aceite de oliva

- La visión de la producción. Antonio Luque, Gerente del Grupo Dcoop
- Cristóbal Gallego, Presidente de Grupo Cooperativo Jaencoop
- La respuesta de la industria. Gonzalo Guillén, Director General de Acesur
- La posición de la distribución comercial. Aurelio Pino, Director General de la Asociación de Supermercados (ACES)

12:50 horas

Enfoques estratégicos en la comercialización: distintas visiones y un mismo objetivo

- Un líder en el exterior. José María Vara, Dtor. Gral. de Deoleo España
- Un líder en el mercado interior. Luis Folqué, Grupo Sovena
- La empresa premium. Álvaro Olavarría, Gerente de la SCA Oleostepa
- Conjugando graneles y envasados. Antonio Gallego, Dtor. Gral. Migasa

13:20 horas

Nuevas experiencias, nuevos modelos de negocio

- Las joint-venture en el sector AOVE. Francisco Viguera del Pino, Dtor. Gral. de Ybarra
- Las experiencias en el sector del vino. Eloy Bautista, Dtor. Gral. de Bodegas Torre Oria (Comunidad Valenciana)
- Los nuevos proyectos: biomasa. José Antonio La Cal Herrera, Diputación de Jaén

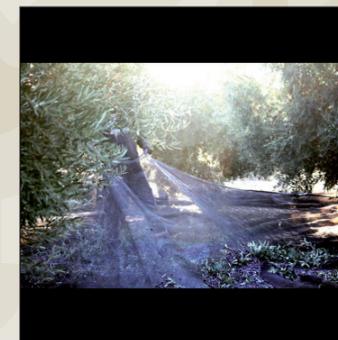
13:50 horas

Presentación de conclusiones y acto final

Como broche final de la jornada se va a celebrar la entrega de premios a las mejores fotografías presentadas a la I Edición del Concurso Fotográfico Internacional Aristeo-Olimerca.

14:15 horas

Cierre de jornada y cóctel para los asistentes



COLABORAN





Las batallas del aceite de oliva

Encuentro Profesional de Opinión

Miércoles 23 de abril 2014

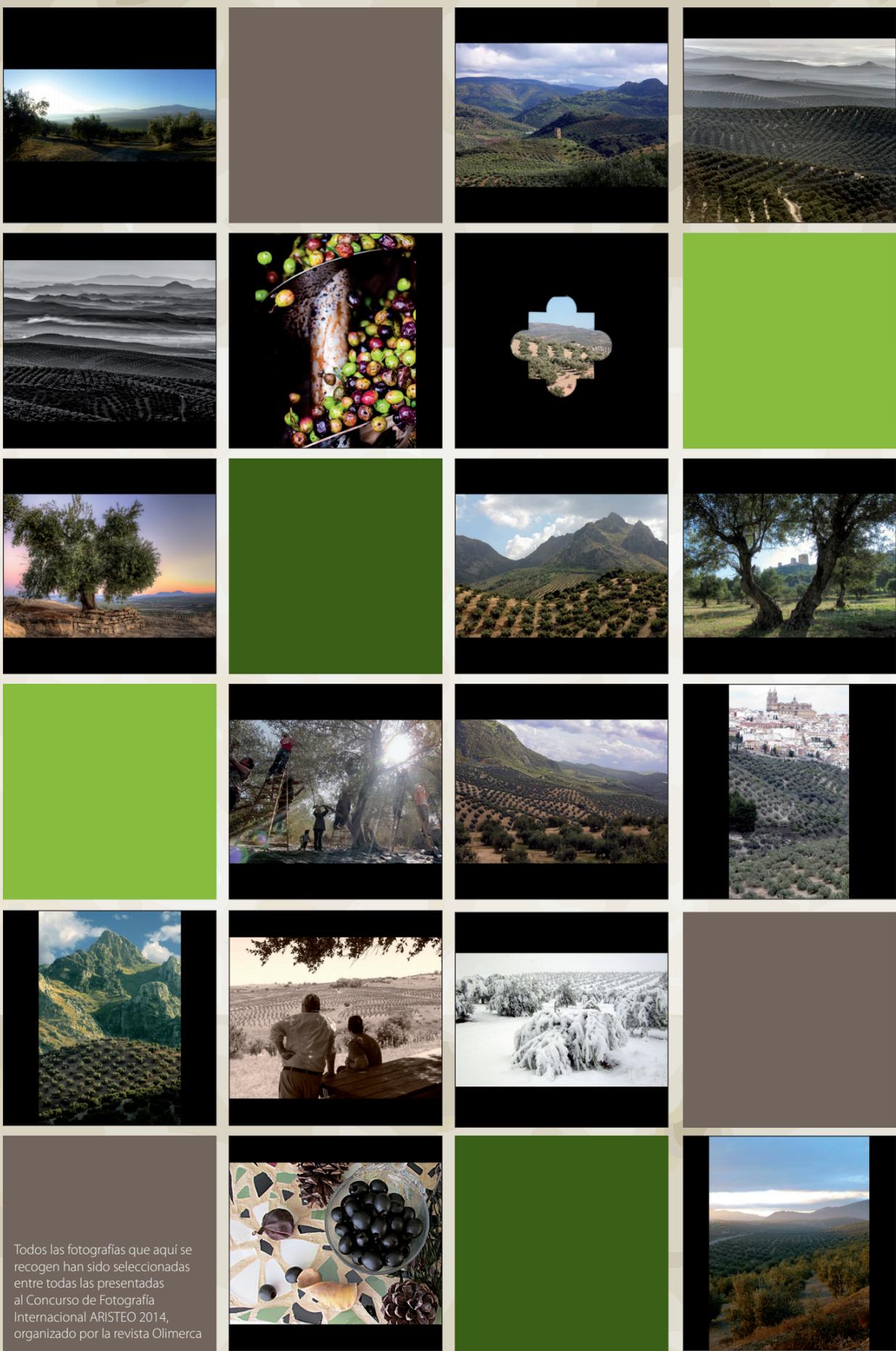
Museo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad - Terra Oleum
Parque Científico Tecnológico Geolit, Mengíbar (Jaén)



I CONCURSO INTERNACIONAL DE FOTOGRAFÍA DE LA REVISTA OLIMERCA

"EL OLIVO, FUENTE DE SALUD Y DE RIQUEZA"

- Gran Premio ARISTEO:** 1.000€ y lote de AOVE
- Premio ARISTEO Fotografía de Paisaje:** 300€ y lote de AOVE
- Premio ARISTEO Fotografía Tecnológica/Industrial:** 300€ y lote de AOVE
- Premio ARISTEO Fotografía Creativa:** 300€ y lote de AOVE



Todos las fotografías que aquí se recogen han sido seleccionadas entre todas las presentadas al Concurso de Fotografía Internacional ARISTEO 2014, organizado por la revista Olimerca

Revista Olimerca
 Información del sector del olivar y el aceite de oliva
 Edita: Agora Comunicación y Análisis S.L.
 C/ Carpinteros, 7- 1ª Planta 28906 Getafe (Madrid)
 Tlf.: 91 683 59 73 • Email: olimerca@olimerca.com
 @revistaolimerca
 www.facebook.com/Olimerca
 www.olimerca.com

PATROCINAN



COLABORAN

