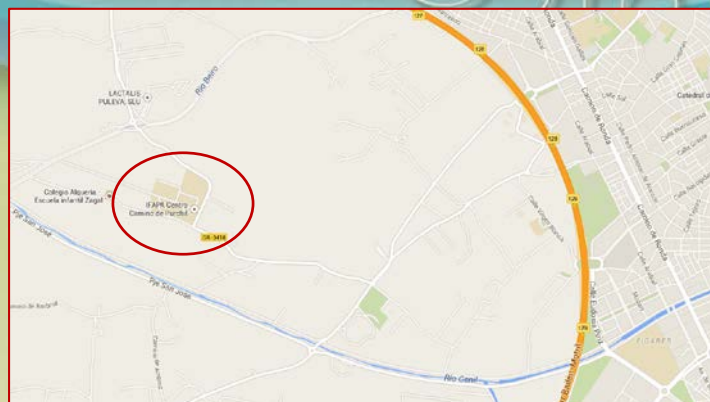


El proyecto **TRANSFORMA “Olivar y Aceite” 2013-2015** aglutina a la práctica totalidad de los técnicos e investigadores del IFAPA relacionados de manera directa con el cultivo del olivo. Las actuaciones planteadas surgen tras un minucioso análisis de la situación y perspectivas actuales de la Olivicultura y Elaiotecnía, fruto del contacto directo con los diferentes agentes implicados y estudiando el nuevo escenario que puede surgir de la nueva PAC. Para ello se articulan tres pilares: 1) experimentación finalista orientada a la resolución de los principales problemas que el sector ha planteado; 2) transferencia, considerando de vital importancia hacer llegar a los agricultores los resultados de la investigación y experimentación a través del canal Servifapa (www.servifapa.com); y 3) formación especializada, dirigida principalmente a aquellos que puedan manejar y sirvan de elementos transmisor de los conocimientos adquiridos (técnicos, etc.).

El **IFAPA de Camino de Purchil (Granada)** es responsable de la línea de Economía dentro del proyecto. Es dentro de esta línea donde se encuadran las presentes Jornadas de Olivar, centradas en los aspectos económicos de la calidad del aceite de oliva.

Contacto TRANSFORMA Olivar y aceite:
javier.hidalgo@juntadeandalucia.es

Contacto para estas Jornadas:
carlos.parra@juntadeandalucia.es
samir.sayadi@juntadeandalucia.es



<https://www.google.es/maps/@37.170589,-3.635949,17z>

IFAPA Centro “Camino de Purchil” Camino de Purchil s/n Granada

Tlf.: 958 895 201 / 671 532 129; Fax: 958 944 010
E-mail: granada.ifapa@juntadeandalucia.es

Colabora:



JORNADAS DE OLIVAR

Aceite de oliva y signos de calidad diferenciada: Retos futuros y estrategias de producción y marketing



**IFAPA Centro Camino de Purchil
(Granada)**

Granada, 2 y 3 de junio de 2015

Asistencia GRATUITA



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

PRESENTACION

La expansión del mercado internacional y el incremento de la demanda de aceites de calidad por el consumidor, diferenciados a través de atributos de calidad de producto y proceso tales como los ligados al origen o a técnicas alternativas de producción, se está convirtiendo en un factor clave de competitividad del sector olivarero. Lograr, mantener y aumentar la competitividad depende en gran parte de la diferenciación y la comunicación de una calidad superior hacia los consumidores.

Con estas jornadas se pretende: 1) Contextualizar el concepto de calidad en el aceite de oliva; 2) Analizar la demanda por diferentes tipos de calidad en los mercados del aceite de oliva; y 3) Describir la oferta de calidad del sector olivarero de Andalucía, a nivel de olivareros e industrial. El objetivo final es definir algunas claves que permitan incrementar la competitividad del sector olivarero andaluz en base a la producción de un aceite de oliva de calidad.



DESTINATARIOS

Estas Jornadas están dirigidas a profesionales, agricultores, técnicos, industriales y cualquier persona interesada en la temática.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Las Jornadas se celebrarán un primer día en el IFAPA Camino de Purchil (Granada) y un segundo en el Consejo Regulador de la D.O. Poniente de Granada, saliendo en autobús desde el IFAPA.

SOLICITUD DE ASISTENCIA

Las solicitudes de asistencia deben ser presentadas en el modelo disponible en:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/export/sites/ifapa/contenidos/formulario/formularios/IFAPA002_03.pdf

Y deben ser enviadas por correo electrónico a:
granada.ifapa@juntadeandalucia.es

No obstante también podrán ser admitidas las solicitudes presentadas en el mismo lugar del encuentro si existiera aforo libre.

La asistencia es libre y gratuita. Plazas hasta completar aforo

Para mayor información sobre las Jornadas dirigirse a:

Tlf.: 958 895 201 / 671 532 129

E-mail: granada.ifapa@juntadeandalucia.es

PROGRAMA

Martes 2 de junio

- ♦ 9:00 – 9:05: **Presentación de las Jornadas**
- ♦ 9:05 – 10:00: **La calidad alimentaria: concepto, tipos y consideraciones en el caso de los aceites de oliva**
Javier Calatrava Requena. Investigador. Consultor en Economía Agroambiental y Desarrollo Rural
- ♦ 10:00 – 11:00: **Percepción de la calidad del aceite de oliva por el consumidor**
Samir Sayadi. Instituto de Investigación y Formación Agraria (IFAPA)
- ♦ 11:30 – 12:30: **Los signos de calidad diferenciada en aceite de oliva: conocimiento y hábitos de consumo**
Yamna Erraach. Instituto de Investigación y Formación Agraria (IFAPA)
- ♦ 12:30 – 13:30: **Calidad certificada en el olivar: DOP y Producción Integrada**
Ascensión Hinojosa Rodríguez. Instituto de Investigación y Formación Agraria (IFAPA)
- ♦ 13:30 – 14:30: **Calidad certificada en la industria olivarera: DOP e ISO 9001**
Carlos Parra López. Instituto de Investigación y Formación Agraria (IFAPA)

Miércoles 3 de junio

- ♦ 8:30: **Salida en bus desde IFAPA a Montefrío**
- ♦ 10:30 – 12:30: **Introducción al análisis sensorial del aceite de oliva**
José Juan Jiménez López. Secretario General del Consejo Regulador D.O. Poniente de Granada
- ♦ 13:00 – 14:00: **Visita a la Almazara Cooperativa San Francisco**
- ♦ 15:00: **Llegada a IFAPA Camino de Purchil**