

PONENCIAS

FORO DE LA INDUSTRIA OLEÍCOLA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD

Miércoles, 13 de mayo – Tarde

16,45 h. Entrega de documentación a los participantes.

17,00 h. Sesión de apertura del Foro.

CONGRESO INTERNACIONAL DE ANÁLISIS SENSORIAL

17,10 h. **Primera Ponencia**

El análisis sensorial en el Sistema de Control Oficial del Aceite de Oliva Virgen en la Unión Europea. El modelo español.

D. Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla.

Laboratorio Arbitral Agroalimentario. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

17,30 h. **Segunda Ponencia**

Autorización de paneles de la Comunidad Autónoma Andaluza.

D. Francisco Rodríguez García.

Dir. Gral. Industrias y Calidad Agroalimentaria. Junta de Andalucía.

17,50 h. **Tercera Ponencia**

Reconocimiento de paneles por el Consejo Oleícola Internacional.

D^a. Mercedes Fernández Albaladejo.

División Técnica. Consejo Oleícola Internacional

18,10 h. **Debate y Coloquio**

Valoración sensorial de aceite de oliva vírgenes. Métodos alternativos

18,50 h. **Cuarta Ponencia**

Proyecto SensOLEO. Una respuesta técnica a los requisitos metrológicos de los ensayos sensoriales.

D. Luis Cuadros-Rodríguez.

Departamento de Química Analítica. Facultad de Ciencias. Universidad de Granada.

19,10 h. **Quinta Ponencia**

Métodos rápidos de valoración I: Espectrometría de masas.

D. José Antonio García Mesa.

Instituto de Investigación y Formación Agraria. IFAPA. Junta de Andalucía.

19,40 h. **Sexta Ponencia**

Métodos rápidos de valoración II: Técnica NIRS.

D. Juan García Olmo.

Unidad de Espectrometría NIR / MIR. SCAI. Universidad de Córdoba.

20,00 h. **Debate y Coloquio.**

20,30 h. **Finalización del Foro. Visita de las Comunicaciones en Panel.**

