

## ÁREAS DE CONOCIMIENTO

XX SIMPOSIUM CIENTÍFICO-TÉCNICO

EXPOLIVA 2021

Jaén, 21 a 24 de Septiembre de 2021

Las comunicaciones dirigidas a los diferentes Foros del Simposium Científico Técnico de EXPOLIVA 2021 podrán referirse a cualquiera de las siguientes áreas de conocimiento que, con carácter genérico, estén relacionadas con el Olivar y el Aceite de Oliva.

### FORO DEL OLIVAR Y MEDIO AMBIENTE

- Factores de producción: clima, suelo y árbol
- Planificación y diseño de plantaciones
- Avances en las técnicas de cultivo: riego, fertilización, poda, etc.
- Desarrollo sostenible en el Olivar: control de erosión y cubiertas vegetales
- Producción integrada
- Cultivo ecológico
- Técnicas de protección del cultivo
- Avances en mecanización del olivar
- Técnicas de recolección
- Sistemas de manejo de suelo
- Aprovechamiento de biomasa del olivar
- Utilización de los subproductos de la industria oleícola
- Sistemas de producción tradicional, intensiva y alta densidad
- Condicionalidad y economía circular
- Genoma del olivo. Identificación de variedades
- Mejora vegetal y obtención de nuevas variedades
- Avances en el control de plagas y enfermedades
- Productividad y eficiencia en el uso del agua
- Sistemas de adquisición de datos y toma de decisiones en explotaciones olivareras
- Telegestión y automatización en campo
- Cambio climático y cultivo sostenible del olivar
- Automatización de procesos y técnicas de cultivo
- Análisis del ciclo de vida en olivicultura

## FORO DE LA INDUSTRIA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD OLEÍCOLA

- Tecnologías avanzadas para producción de aceites de calidad en almazaras
- Nuevos métodos de caracterización de los aceites de oliva virgen
- Sistemas instrumentales de apoyo a la valoración sensorial
- Factores de elaboración determinantes del rendimiento y calidad del aceite
- Control de la maduración de frutos y caracterización sensorial de aceites de oliva vírgenes.
- Automatización y optimización de procesos
- Aprovechamiento integral de los subproductos de almazara
- Nuevas técnicas para tratamientos de la pasta
- Puntos críticos para la producción de aceites de calidad en almazara
- Componentes minoritarios del aceite. Control de producción y evolución
- Desarrollo de nuevas tecnologías para el procesado de aceituna, obtención del aceite y conservación de la calidad
- Valoración y normalización de la calidad
- Trazabilidad en industrias oleícolas y digitalización
- Sistemas de autenticación de aceites de oliva vírgenes
- Avances en el diseño de industrias oleícolas
- Panel test. Sistemas de referencia y armonización
- Sistemas de control de la producción y la calidad
- Economía circular: biomasa, biocombustibles, bioplásticos
- Sistemas de depuración y reutilización de aguas de lavado
- Sistemas de control de temperatura de proceso
- Avances en los sistemas de limpieza de almazara
- Energías renovables en la industria oleícola
- Eficiencia y eficacia energética

## FORO ECONÓMICO Y SOCIAL

- El sector del aceite de oliva, su estructura y evolución
- Economía de las explotaciones de olivar y su futuro desarrollo
- La promoción de los aceites vírgenes de calidad y los sistemas de información
- Crecimiento de la oferta y expansión de la demanda internacional del aceite de oliva
- Estrategias de marketing de los productos oleícolas
- Diferenciación de productos
- Calidad diferenciada y generación de valor
- Política de marcas, diseño y gestión de intangibles
- Marcas del fabricante y del distribuidor
- Logística, distribución comercial y digitalización
- Gestión de empresas oleícolas; economía del conocimiento
- El comercio internacional de aceite de oliva. Factores para su desarrollo
- Mercados en origen y destino. Normalización de las categorías de aceite de oliva y comercio internacional

- Concentración de la oferta
- Caracterización de la demanda
- Sistemas de comercio electrónico
- Economía de subproductos del olivar
- Olivar y desarrollo rural
- El mundo laboral en el sector olivarero
- Bioeconomía del sector oleícola
- Tendencias del consumo del aceite de oliva
- Productos elaborados con aceite de oliva
- Aspectos socio-económicos del Oleoturismo
- Valoración económico-social de intangibles asociados al olivar
- La cadena de valor del aceite de oliva
- Fijación de precios y competencia
- Las ayudas PAC y rentabilidad de explotaciones olivareras
- Normas internacionales sobre seguridad y calidad
- Internacionalización del sector oleícola

## **FORO DE LA ALIMENTACIÓN, LA SALUD Y EL ACEITE DE OLIVA**

- La prevención de enfermedades y el consumo de aceite de oliva.
- Aspectos beneficiosos del consumo del aceite de oliva para la salud.
- Efectos saludables de la alimentación mediterránea sobre la salud.
- Valor nutricional y terapéutico del aceite de oliva frente a otros aceites comestibles.
- Estrés oxidativo y envejecimiento.
- Compuestos antioxidantes del aceite de oliva y colesterol.
- Mecanismos de defensa antitumoral.
- Factores nutricionales y modulación del metabolismo.
- Efecto del aceite de oliva en los mecanismos de defensa.
- Dieta mediterránea y deporte
- Estilos de vida y alimentación
- Nutrigenómica y aceite de oliva virgen

## **FORO DE LA CULTURA DEL ACEITE DE OLIVA**

- Patrimonio Oleícola: Museos, yacimientos históricos, edificios singulares.
- El Oleoturismo como factor de desarrollo de las comarcas olivareras.
- Paisajes del olivar en la Cuenca Mediterránea
- Aspectos históricos del cultivo del olivar y de la industria del aceite de oliva: arte, sociología, ciencia y economía
- Factores antropológicos del cultivo del olivar
- La comunicación y difusión de la cultura del aceite de oliva
- Interpretación y discurso museográfico en el mundo del olivar

- Paisajes del olivar
- La gastronomía mediterránea, la cultura del aceite de oliva
- Aceite de oliva y restauración
- Nuevos usos del aceite de oliva
- Estilos de vida y la promoción de la cultura del aceite de oliva