



OLEOSUR 2008

VIII FERIA INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA Y AFINES

MEMORIA DE ACTIVIDADES

Índice:

- I. Presentación
- II. Ficha Técnica
- III. Actividades previstas
 1. Jornadas Técnicas
 2. Catas
 3. El País del Aceite de Oliva
 4. VII Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen
 5. Premios Especiales Oleosur 08
 6. IV Concurso Gastronómico de Cocina para aficionados.
 7. Mercado del aceite
 8. Talleres populares
 9. Encuentros Mercacei
 10. Presentaciones.



I. PRESENTACIÓN

Un año más el Recinto Ferial de Santa Juliana en Armilla-Granada, entre los días 18 y 21 de septiembre, acogerá **OLEOSUR** y en esta ocasión además de contar con la **VIII feria internacional del Aceite de Oliva y afines**, la novedad que se presenta es la **I Muestra de Alimentos de Calidad “Sabores de Granada”**.

Porque creemos en la *diversidad* hemos optado por la mejor selección de alimentos

Porque creemos en el *desarrollo* divulgamos ideas para salir de las crisis

Porque creemos en la *innovación* buscamos soluciones viables a los problemas

Porque creemos en la *globalización* deseamos que conozcan al completo nuestra tierra

Este es el gran escaparate del Sur que integra la cultura del aceite con la de otros alimentos, cuya historia ha sido paralela y ha surcado los mismos caminos de manera inseparable durante miles de años, para que conozcan, saboreen y disfruten todos.

OLEOSUR además de ayudar a que los sectores productor, industrial y comercial del Aceite de Oliva creen nuevos lazos de conexión y dar a conocer el aceite de nuestra provincia en todo el mundo, se ha propuesto hacer de Granada un punto de encuentro y de compra / venta en directo en el que también se pueda:

- ✓ Favorecer el contacto personal entre compradores y vendedores de aceite de oliva y otros alimentos para abrir nuevos caminos al exterior.
- ✓ Dar al público o consumidor en general la oportunidad de conocer mejor el aceite de oliva y sus diferentes usos, por medio de las distintas actividades que se realizarán.
- ✓ Invitar a empresas extranjeras y poner a disposición servicio de intérprete para establecer contactos personales con las fábricas productoras y envasadoras de aceite expositoras.
- ✓ Mostrar la riqueza y gran variedad de productos agroalimentarios de Granada.
- ✓ Acercar al consumidor la historia y el origen del aceite de oliva.
- ✓ Captar a nuevos clientes.
- ✓ Cautivar a los consumidores directos con el embrujo de los sabores, olores, colores y tacto.
- ✓ Divulgar soluciones técnicas alternativas para los problemas cotidianos del sector agroalimentario.



II. FICHA TÉCNICA

NOMBRE: OLEOSUR – Feria Internacional del Aceite de Oliva y Afines.

EDICIÓN: Séptima

LUGAR: Recinto Ferial Santa Juliana, de Armilla – Granada.

FECHAS: Del Jueves 18 al Domingo 21 de septiembre.

HORARIO: De 10:30 a 20:00 horas ininterrumpidamente de jueves a sábado.
De 10.30 a 19.00 horas ininterrumpidamente el domingo.

OBJETIVOS: Se pueden resumir en:

- Conectar los sectores productor, industrial y comercial del Aceite de Oliva.
- Dar a conocer el aceite de nuestra provincia en todo el mundo y al consumidor.
- Acercar lo más recientes avances tecnológicos que la industria puede ofrecer a los agricultores, almazaras, envasadoras y comercializadoras.

SECTORES: Productor, Industrial y comercial del Aceite de Oliva.

EXPOSITORES: Nacionales e Internacionales.

VISITANTES: Se espera una gran afluencia de público, dado la aceptación de este sector.

METROS CUADRADOS: El Recinto Ferial consta de 3 pabellones cubiertos de 5.000, 2.500 y 1.400 m² respectivamente y una amplia zona exterior, con un total de 12.000 m² de superficie.

El pabellón II está destinado a la exposición de almazaras, cooperativas, asociaciones, Denominaciones de Origen, instituciones, y empresas afines al sector del aceite (fitosanitarios, maquinaria pequeña, químicos, etc). Además de todo esto se ubicarán todas aquellas actividades relacionadas con el sector para difundir, divulgar y mostrar las cualidades del aceite de oliva.

La zona exterior se destina a la exposición de maquinaria del olivar.

ORGANIZACIÓN: **FERIA DE MUESTRAS DE ARMILLA, S.A. (FERMASA)**

Tlf. 958 81 89 16 - Fax 958 81 79 29

fermasa@fermasa.org www.oleosur.com

Y ASOCIACIÓN CULTURAL CAMPOLIVA

Tlf. y Fax: 958 38 52 48

Info@campoliva.com www.campoliva.com



III. ACTIVIDADES PREVISTAS

1. JORNADAS TÉCNICAS

I. DATOS GENERALES

Considerando la problemática y preocupación actual por todo lo relacionado con la salud humana, la calidad de vida y el desarrollo sostenible, en esta III edición de Jornadas Técnicas se van a realizar cuatro seminarios de gran interés para todos los consumidores y para el ambiente.

Por un lado nos acercaremos al tema sobre las garantías/ certificados de la seguridad y la calidad de los alimentos, y los otros temas, no menos importantes, profundizan en el mejor conocimiento de nuestras raíces y recursos más cercanos para así optimizar y preservar nuestro futuro, y abordan soluciones a problemas ambientales generados por la oleicultura.

ORGANIZACIÓN:

OLEOSUR junto con GRAECO (Asociación Granadina para la defensa y fomento de la Agricultura y Ganadería Ecológicas).

OBJETIVOS:

- ✓ Exponer y clarificar los distintos tipos de certificación de alimentos, incluidos los ecológicos.
- ✓ Analizar la utilidad y el uso de cada certificado.
- ✓ Divulgar las ventajas de la certificación tanto como herramienta de mejora para las empresas como para la distribución y el consumidor final.
- ✓ Difundir e internacionalizar la cultura olearia.
- ✓ Difundir la oleicultura ecológica como modelo de sostenibilidad.
- ✓ Divulgar nuevos proyectos integradores del pasado histórico y futuro del olivar y del aceite.
- ✓ Mostrar que el olivo y al aceite son recursos potenciales de desarrollo.

DESTINATARIOS:

Todas las personas interesadas en conocer nuevas herramientas útiles para desarrollar su labor como profesionales y técnicos, o bien interesadas en completar su formación.

FECHA Y LUGAR:

Días 18, 19 y 20 de septiembre de 2008 (jueves tarde, viernes y sábado mañana), en el Recinto Ferial Santa Juliana, Carretera de Armilla, s/n (FERMASA).

Líneas de autobuses urbanos: 5 (parada frente al centro comercial Carrefour).

Líneas de autobuses interurbanos: 20 y 21 (salida en el paseo del Salón y parada frente al recinto ferial).

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:

La inscripción es imprescindible para la asistencia y entrega de documentación, da derecho a la asistencia a la feria y se puede realizar por e-mail (info@oleosur.com), Fax o bien directamente en las instalaciones del Recinto ferial Santa Juliana, en Ctra. De Armilla s/n. Para cualquier aclaración o en caso de que cualquier correo fuese devuelto podéis contactar con los Tlf: 958 – 81 89 16; 665 67 19 73



II. PROGRAMA

Jueves 18: de 10:00 a 14:30 h.

16:30 Recepción, acreditación de asistentes y entrega de documentación.

17:00 Inauguración

17:30 Seminario: **“El Sector Oleícola y el Medio Ambiente”**

Ponentes:

D. José María Soria Domínguez (Director General de CYCLUS ID)
“Solución real a la depuración de aguas de almazaras: la Innovación Tecnológica”.

D. José Antonio Lucena Martín (Gerente de ENERGIA ORIENTAL)
“Aprovechamiento de la biomasa de olivar para uso térmico en edificios”

Modera: Representantes de Oleosur.

19:00 Presentación de **Los Aceites de Granada**

Viernes 19: de 10:00 a 14:30 h.

10:00 Recepción y acreditación de asistentes

10:15 Seminario: **La Certificación de Productos Agroalimentarios**

Ponentes:

D^a. Ana Sánchez Montero (Dpto. de Consultoría – AGROCOLOR)
“Certificación de la Producción Primaria”

D. Sergio J. González Corpas (Director Técnico de División Agroalimentaria - SINERGIA AUDITORES)

“Certificación de la Seguridad Alimentaria”

D. Álvaro Barrera Fernández (Servicio de Certificación – CAAE)
“Certificaciones de alimentos ecológicos”

D. Gabriel Martín Quirós (Presidente C.R.I.G.P. Jamón de Trevélez)
“Certificación de los productos de DOP, IGP, ETG”



12:00 a 12:30 Pausa y café

D^a. Sandra Montoro Alonso (Dpto. Calidad y Medioambiente - Aceites MAEVA)

“Experiencia de Mejora Continua”

D. Antonio Rodríguez Ocaña (Servicio de Calidad y Promoción - Consejería de Agricultura y Pesca)

“Calidad certificada”

Debate – coloquio.

Modera: Representante de Certificadora.

14:30 Comida con ponentes y moderadores/ Visita a los stand de la feria

17:00 Seminario: **Olivar y Aceite: Patrimonio de la Humanidad**

Ponentes:

D^a Margarita Orfila Pons (Catedrática de Arqueología Romana – Universidad de Granada)

“La Arqueología: Instrumento clave en la cultura olearia”

Representante del Consejo Oleícola Internacional

“Proyectos I+D”

D. Salvador Cubero Navarro (Secretario Ejecutivo de Asociación Española de Municipios del Olivo - AEMO)

“El aceite de oliva y las civilizaciones mediterráneas: dos caminos paralelos”

D. Manuel Ortega Cáceres (Director Área de turismo, desarrollo local y sostenibilidad - Diputación de Jaén/ Promojaén)

“Oleoturismo: la cultura del olivo como destino turístico en los países de la cuenca mediterránea “

Debate – coloquio.

Modera: Representante de Diputación de Granada



Sábado 20: de 10:00 a 14:30 h.

10:00 Recepción y acreditación de asistentes

10:15 Seminario: **La Oleicultura Ecológica**

Ponentes:

D. Manuel Cala Rodríguez (Presidente de Asociación Granadina para la Defensa y Fomento de la Agricultura Y Ganadería Ecológicas - GRAECO)

“Sostenibilidad agraria y cambio climático en referencia a la agricultura ecológica”

D^a. Noelia Rodríguez Aranda. (Directora del Centro de Asesoramiento y Formación en Agricultura y Ganadería Ecológica de Jaén - CAFAGE)

“Prácticas agrarias sostenibles en el cultivo del olivar y en la elaboración del aceite de oliva”

D. Francisco Vázquez Aranda (Gerente de empresa agropecuaria y almazara ecológica CORTIJO EL TOBAZO)

“Experiencias llevadas a cabo en explotación agraria de olivar y almazara ecológica”

D. Rafael Alonso Aguilera (Gerente de Aceites ORO DEL DESIERTO)

“Experiencia en producción sostenible y comercialización de aceite ecológico”

Debate – coloquio.

Moderadora: M^a. Nieves Padilla Muñoz (Vicepresidenta de Asociación Granadina para la Defensa y Fomento de la Agricultura Ecológica – GRAECO)

12:50 Conclusiones por D. José Luis González Lozano (Secretario de Asociación Granadina para la Defensa y Fomento de la Agricultura Ecológica – GRAECO)

12:55 Clausura de la jornada

2. CATAS GUIADAS DE ACEITE.:

Viernes 19 a las 18.00 h. en la Zona de Actividades - Cocina Pabellón III

Están dirigidas a profesionales del sector oleícola y del sector hostelero, son realizadas por expertos catadores y en ellas se presentan y degustan Aceites Vírgenes de distintas variedades y categorías.



3. EL PAIS DEL ACEITE DE OLIVA – Degustaciones de Aceite:

Sábado y Domingo de 12.30 h a 13.30 h. en Pabellón II Mercado del Aceite.

Consiste en la presentación y degustación de Aceites Vírgenes principalmente de la provincia de Granada, aunque también se incluyen otros aceites de Andalucía y de otras regiones de España. El objetivo es dar a conocer nuestros mejores aceites a los consumidores directos.

4. VII PREMIO A LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

Viernes 19 a las 19.00 h. Entrega de Premios Centro Pabellón II.

Uno de los atractivos tanto para los profesionales productores y envasadores de aceite, cómo para el público en general es el concurso, que reconoce y premia las cualidades de los aceites elaborados y envasados con esmero:

- A) Mejor aceite de **Producción Convencional**
- B) Mejor aceite de **Producción Integrada**
- C) Mejor aceite de **Producción Ecológica**

Dentro de cada modalidad se distinguirán y premiarán dos tipos:

- Tipo **FRUTADO INTENSO** (la intensidad del frutado será igual o mayor a 5 y la de los atributos amargo y picante será igual o inferior a 5, en escala de 1 a 10).
- Tipo **FRUTADO SUAVE** (la intensidad de frutado será igual o menor a 4 y la de los atributos amargo y picante será igual o inferior a 2, en escala de 1 a 10).

5. PREMIOS ESPECIALES OLEOSUR 08 Y ACEITUNA DE ORO

Viernes 19 a las 19.00 h. Entrega de Premios - Centro Pabellón II.

Sabemos que no están todos, que hay muchos más, estos premios no son más que una pequeña muestra y reconocimiento que todos los años se celebra para todas aquellas personas, empresas e instituciones que durante su trayectoria profesional han aportado su granito de arena a este sector.



6. IV EDICIÓN CONCURSO GASTRONÓMICO

Sábado 21 a las 11.30 h - Centro Pab. II

En esta IV edición de este popular concurso se rendirá homenaje al producto más emblemático de Andalucía como es el Aceite de Oliva Virgen. Los participantes pueden representar a las distintas Asociaciones de Mujeres de la provincia, o bien participar a título individual, y han de presentar platos cocinados de sus recetas tradicionales y de creación, con el requisito indispensable de que han de llevar Aceite de Oliva Virgen como ingrediente.

Los premios son:

TRADICIONAL / DE CREACIÓN

- | | |
|------------|------------------------------------------|
| 2 PRIMEROS | premio en metálico + placa acreditativa. |
| 2 SEGUNDOS | premio en metálico + placa acreditativa. |
| 2 TERCEROS | premio en metálico + placa acreditativa. |

7. MERCADO DEL ACEITE

Durante todo el día

Una zona dedicada exclusivamente a la venta directa de aceites.

El consumidor final podrá visitar este mercado y comprobar la diferencia de los aceites granadinos y comprar el que más le guste.

8. TALLERES POPULARES . Reutilización de aceite de oliva usado.

Sábado 20 y Domingo 21 de 17.00 a 20.00 h – Pabellón II

Los visitantes que lo deseen podrán participar en este taller, donde además de conocer otros usos del aceite se hará de forma tradicional jabón de lavar, jabón de tocador, jabón líquido, bolas de burbujas para baño, etc., utilizando como materia prima el aceite ya usado en cocina.



9. LOS ENCUENTROS DE MERCACEI.

Viernes 19 a las 14.30 h. – Restaurante Olesum.

Cómo cada año, la revista especializada en el sector del olivar, celebra sus encuentros coincidiendo con Oleosur. Una tertulia amena e distendida, con personalidades del mundo del aceite y con temas de gran actualidad.

Estos encuentros se realizarán este año en el Restaurante Oleum, con un menú basado en nuestro producto por excelencia, Aceite de Oliva.

Tema: “ La Ley del Olivar Andaluz”.

Medidas para favorecer la competitividad del sector productor en el horizonte del año 2012 – 2013. Cómo preparar al sector.

Representantes:

- Consejería de Agricultura y Pesca.
- Fermasa.
- Entidades Financieras Granadinas.
- Asociaciones y Federaciones del Sector.
- Empresas industriales aceiteras (exportador, comercializadora, cooperativa, etc.)

10. PRESENTACIONES, REUNIONES.....

Jueves 18 a las 11.00 h. - Salón de Actos.

Reunión Junta Directiva de INFAOLIVA – Federación Española de Fabricantes de Aceite de Oliva.

Jueves 18.30 h – Salón de Actos.

Presentación Geolit. Parque Científico y Tecnológico.

Jueves 18 a las 19.00 h – Salón de Actos

Presentación – “Los Aceites de Granada”

Diputación Provincial de Granada.