



FUNDACIÓN
FORO AGRARIO



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA

EL PATRIMONIO AGROECOLÓGICO DEL OLIVAR ESPAÑOL **Aspectos socioeconómicos y culturales;** **Amenazas y Oportunidades ante la Globalización y el Cambio Climático.**

Fecha: 24 de mayo de 2017

*Lugar: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas
Avda. de la Complutense s/n*

PROGRAMA

La producción oleícola es, sin duda, una de las señas de identidad de nuestra producción agroalimentaria; la que más ha influido sobre nuestra cultura, sobre la vocación exportadora de nuestra economía agraria y en la vertebración social del espacio rural español.

Foro Agrario, desde su creación, ha focalizado su atención sobre la evolución de los principales sectores de nuestro sistema agroalimentario, en el que el olivar ocupa un lugar prominente que, además, ha experimentado una vigorosa transformación en los últimos lustros; tanto en el orden de la producción primaria, como en su industrialización y comercialización.

Por otra parte, el análisis de un sector con una historia tan larga, con etapas de esplendor y otras menos brillantes, nos puede dar luz sobre los factores que han sido determinantes en unas y otras, obteniendo enseñanzas útiles para afrontar el futuro y así salvar las amenazas que puedan acechar en un mundo globalizado, que pueden ser de toda condición, climáticas, fitopatológicas o comerciales.

La Jornada consistirá en pasar revista a diferentes aspectos fundamentales en la producción, elaboración y comercialización del aceite de oliva en España, comparando los dos momentos históricos capitales para su despegue y desarrollo, durante el imperio romano, y el gran salto en el orden productivo, de calidad, cultural y comercial, que se ha dado en el mundo globalizado actual, haciendo especial hincapié en:

- *El aceite de oliva en el mundo y en España.*
- *El Patrimonio histórico y cultural que el olivo ha forjado en su historia.*
- *La evolución de las características del comercio de aceite de oliva.*
- *El cultivo del olivar: del sistema tradicional a las nuevas plantaciones superintensivas, analizando las amenazas que se ciernen sobre este importantísimo patrimonio agroecológico.*
- *El papel socioeconómico y medioambiental del olivar en las zonas rurales.*
- *La obtención del aceite de oliva de gran calidad: modernización de los procesos.*
- *La evolución de la regulación de la calidad del aceite de oliva.*
- *Los cambios en los gustos del consumidor.*
- *Los usos tradicionales del aceite de oliva: alimentación, perfumería, cosmética y probiótica.*

Teniendo en cuenta los últimos acontecimientos acaecidos en el mundo: ¿es posible prever lo que sucederá en el futuro?

Se analizará y debatirá sobre cuatro grandes temas ó áreas de conocimiento:

I.- HISTORIA Y ARQUEOLOGÍA.

II.- PATRIMONIO AGRONÓMICO, CULTURAL, SOCIAL Y AMBIENTAL.

III.- GASTRONOMIA, SALUD Y BIENESTAR.

IV.- COMERCIALIZACIÓN.

HORARIO DE LA JORNADA

09:00 Acto Inaugural. Bienvenida y Presentación.

D. Luis Ricote Director de la ETSIAAB.

D. José Abellán Gómez. Presidente de la Fundación FORO AGRARIO.

09.15 Sesión I – HISTORIA Y ARQUEOLOGÍA

D. José Remesal, Catedrático de Historia Antigua. Universidad de Barcelona. Director de las investigaciones en el Monte Testaccio. *“El aceite de oliva español en el imperio romano: La enseñanza del Monte Testaccio”*.

09:45 D^a. María Gómez del Campo, Profesora titular de Olivicultura. Escuela técnica Superior de ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas. UPM. *“De los olivos centenarios a los setos intensivos “*

10:20 Sesión II – PATRIMONIO AGRONÓMICO, CULTURA, SOCIAL Y AMBIENTAL. Amenazas y Oportunidades. MESA REDONDA.

- Coordina **D. José Manuel Coca del Pozo,** Subdirector de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.
- **D. Juan Vilar.** Profesor. Universidad de Jaén. *“El olivar en el mundo”*.
- **D. Aníbal Jiménez Sánchez,** Dirección General de Producciones y Mercados. MAPAMA. *“El olivar en España”*.
- **D. Francisco Lorenzo.** Presidente Asociación *Olearum,* Cultura y Patrimonio del Aceite. *“Monumentos y olivos monumentales. Amenazas para su conservación”*.
- **Dña. Blanca B. Landa del Castillo,** Investigadora Científica. Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC. *“La amenaza de Xylella fastidiosa en la sostenibilidad del olivar”*.
- **D. Rafael Manuel Jiménez Díaz.** Catedrático Emérito de Patología Vegetal. Universidad de Córdoba. Presidente de la Asociación Española de Sanidad Vegetal (AESaVe). *“La Verticilosis del olivar: una experiencia para afrontar las nuevas amenazas de naturaleza fitopatológica”*.



FUNDACIÓN
FORO AGRARIO



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA

12:20 Descanso y comida

14:00 **Sesión III – CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA .**
MESA REDONDA.

- Coordina **D. Primitivo Fernández Andrés**, Director de Asociación Nacional de Industriales, Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (ANIERAC).
- **Dña. Cristina Clemente**, Subdirectora General de Control y Laboratorios Alimentarios. MAPAMA. *“La evolución de las calidades de los aceites de oliva”*.
- **D. Wenceslao Moreda Martino**, Investigador. Instituto de la Grasa del CSIC. Responsable para España del Proyecto *Oleum*. *“Calidad y trazabilidad del aceite”*.

15:20 **Sesión IV – COMERCIALIZACIÓN. Estrategias para un comercio Globalizado.**

MESA REDONDA.

- Coordina **D. José Ramón Díaz**, ASAJA.
- **Dña. Teresa Pérez Millán**, Directora. Interprofesional del Aceite de Oliva en España. *“Las relaciones productor-transformador-vasador-distribuidor”*.
- **D. Rafael Picó**, Director de ASOLIVA. *“El aceite de oliva español y el mercado exterior”*.
- **D. Aurelio del Pino**, Presidente de la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados. *“Nuevos métodos de venta del aceite de oliva”*.
- **D. Ignacio Larracochea**, Presidente de la Asociación Española de Marcas Líderes de Gran Consumo (PROMARCA). *“Tendencias futuras en el mercado”*.

17:30 Clausura y Conclusiones

D. Fernando Burgaz Moreno. Director General de la Industria Alimentaria. MAPAMA.

Formulario de inscripción a la jornada:

<https://goo.gl/forms/zQdJ8CfGsdKfZveh2>