

# Jornada Técnica

## *"Polifenoles, aceite de oliva virgen y alegación de salud: Retos y oportunidades para su valorización en el mercado"*

Fecha: 27 septiembre de 2017

Lugar: Sala Pilar Sinués, Edificio Paraninfo  
Pza. Basilio Paraíso 4, 50005 Zaragoza

Organiza: Campus Iberus

Entidad patrocinadora:

Grupo de Acción OLIBERUS



Cátedra  
**AgroBank**



Entidades participantes:



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD

**aecosan**  
agencia española  
de consumo,  
seguridad alimentaria y nutrición

**FLAB**  
ALIMENTAMOS  
EL FUTURO

2020



En esta Jornada se pretende analizar las oportunidades de valorización de una gama específica de aceites de oliva virgen de alto contenido en polifenoles, además de los retos y limitaciones para el uso de esta alegación, así como las posibilidades de mercado y la percepción que tienen los consumidores de este tipo de aceites de oliva, con especial énfasis en las posibilidades de creación de una gama específica de aceites de oliva virgen.

Se trata de una Jornada Técnica especialmente dedicada a los productores de aceite de oliva virgen, en la que se pretende explicar los requisitos específicos que ha de cumplir un aceite de oliva, en relación con su contenido en polifenoles del grupo de hidroxitirosol y derivados.

### Programa de la Jornada

10.00 – 10.10	<b>Apertura de la Jornada.</b> Julio Lafuente, Vicepresidente Ejecutivo de Campus Iberus
10.10 – 10.30	<b>Presentación del Consorcio OLIBERUS</b> (Universidad de Lleida, Universidad de La Rioja, Universidad Pública de Navarra, Universidad de Zaragoza) Ana Cristina Sánchez Gimeno, Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza. <b>Presentación de la Cátedra AgroBank</b> Antonio Ramos Girona (Director de la Cátedra), Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad de Lleida.
<b>Sesión 1. La alegación de salud de polifenoles del aceite de oliva: Retos y oportunidades</b>	
10.30 – 11.00	<b>“El Estudio EUROLIVE. Base para la Alegación de Salud del contenido de polifenoles del aceite de oliva”.</b> M <sup>a</sup> Isabel Covas, NUPROAS Handesbolag e IMIM-Institut Hospital del Mar de Investigacions Biomèdiques, Barcelona.
11.00-11.30	<b>“Factores agronómicos de cultivo del olivo que modulan los contenidos y perfil de fenoles en la aceituna”.</b> Juan Antonio Espejo, Consultor de I+D de ICESA-TECNOFOOD I+D SOLUCIONES S.L.
11.30 – 12.00	<b>Coffee break</b>
12.00 – 13.00	<b>Presentación resultados del estudio del contenido de polifenoles de aceites de oliva virgen producidos diferentes zonas oleícolas del Valle del Ebro. Consorcio OLIBERUS</b> <i>“Análisis del contenido de hidroxitirosol y derivados en aceites de oliva virgen producidos en la zona del Valle del Ebro: Evaluación de las posibilidades y limitaciones de la alegación de salud de los polifenoles del aceite de oliva”.</i> M <sup>a</sup> José Motilva, Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad de Lleida. <i>“Análisis espectroscópico mediante NIR y MIR de los aceites de oliva virgen”.</i> Consuelo Pizarro, Departamento de Química, Universidad de La Rioja. <i>“Análisis estratégico para la creación de la marca NUTRIBERUS en aceites de oliva virgen con alto contenido en polifenoles”.</i> Mercedes Sánchez, Departamento de Gestión de Empresas, Universidad Pública de Navarra.

Sesión 2. Iniciativas de éxito en la valorización del aceite de oliva virgen	
13.00 – 14.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>“Moli dels Torms: Aceite de finca”</i>. Moli dels Torms, S.L., Els Torms, Lleida.</li> <li>- <i>“Ecostean, cerrando el círculo del virgen extra”</i>. Hacienda Agrícola Ecostean, Costean, Huesca.</li> <li>- <i>“Oleoturismo gastronómico e innovación en el aceite de oliva virgen extra desde el cultivo del olivar ecológico”</i>. Aceite Artajo, S.L., Fontellas, Navarra.</li> <li>- <i>“ISUL: Un proyecto de Calidad sensorial, calidad físico-química, salud y ecológico en un aceite”</i>. Almazara Ecológica de La Rioja, S.L. Alfaro, La Rioja.</li> </ul>
14.00 – 15.30	<b>Comida</b>
Sesión 3. Los polifenoles del aceite de oliva virgen: Visión del sector	
15.30 – 16.00	<p><i>“La plataforma tecnológica Food for life-Spain y el sector del aceite de oliva”</i>. Nuria María Arribas. Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)</p>
16.00 – 16.30	<p><i>“La aplicación de la declaración de propiedades saludables y el etiquetado en el aceite de oliva”</i>. Agustín Palma. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (EACOSAN), Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad</p>
16.30 – 17.30	<p><b>Mesa debate. “El aceite de oliva virgen y su incorporación a la alegación de salud: mirando hacia el futuro”. Conclusiones de la Jornada</b> Nuria Arribas (FIAB) Agustín Palma (AECOSAN) MI Covas (NUPROAS, IMIM-Hospital del Mar) JA Espejo (ICSA-TECNOFOOD I+D SOLUCIONES S.L.) Representante Campus Iberus</p>
17.30 – 17.45	<b>Clausura</b>

[FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN](#)