

# ESPACIO INNOVA

Viernes 12 de mayo. Sala Guadiel, IFEJA

2017  
**expoliva**



PROGRAMA

CALIDAD

**12.00-12.30 LAVADO Y ALMACENAMIENTO DEL FRUTO ¿FACTORES DE RIESGO EN LA CALIDAD DEL AOVE?**

Resultados del Proyecto AOVE PREMIUM: Tecnología Postcosecha en la obtención de Aceite de Oliva Virgen Extra Premium

Abraham Gila. Técnico de CITOLIVA

\*Empresa invitada: Claramunt

**12.30-13.00 COMPONENTES MINORITARIOS DEL AOVE EN FRITURA: ¿ALTERNATIVA CULINARIA PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES?**

Resultados del Proyecto FRITURA EXCELENCIA: Utilización del aceite de oliva virgen extra en fritura. Efecto sobre las propiedades sensoriales y bioactivas de los alimentos

Mari Paz Aguilera. Jefa de Panel de Citoliva y experta en aceites

\*Empresa Invitada: Grupo Acesur

# ESPACIO INNOVA

Viernes 12 de mayo. Sala Guadiel, IFEJA

2017  
**expoliva**



## SANIDAD VEGETAL

### 13.00-13.30 **IMPACTO DE LAS PLAGAS EMERGENTES QUE AMENAZAN EUROPA. EL CASO DE LA XYLELLA FASTIDIOSA EN EL OLIVAR**

Resultados del Proyecto europeo POnTE-Pest organisms threatening Europe

Juan Antonio Navas. Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIC)

### 13.30-14.00 **NUEVA HERRAMIENTA AUTOMÁTICA DE GESTIÓN DE PLAGAS PARA EL RECUESTO E IDENTIFICACIÓN BIOACÚSTICA REMOTA DE LA MOSCA DEL OLIVO** Resultados del proyecto europeo ENTOMATIC-Novel automatic and stand-alone pest management tool for remote count and bioacoustic identification of olive fly (*Bactrocera oleae*) in the field

Toni Adame y Albert Bel. Universidad Pompeu Fabra

\*Empresa Invitada. Nutesca S.L

14.00 Fin de la jornada