

Día 5 de Mayo - Mañana

Programa de Agronomía, Olivicultura y Apicultura

10:00 -10:15 Acreditación y Entrega de documentación.

10:15 -10:30 Acto inaugural.

Excmo. Sr. D. Manuel Jiménez Barrios.

Vicepresidente Junta de Andalucía.

V.S. D. Pedro Bruno Cobo. Diputado Provincial de Agricultura, Medio Ambiente y Ganadería.

V.S. D. Francisco Manuel Huertas Delgado.

Alcalde de Andújar.

10:30 -11:15 Primera Ponencia Agronomía y Olivicultura.

"Estrategias de aplicación de enmiendas orgánicas para el control de verticilosis".

Dr. D. José Bejarano Alcázar.

IFAPA "Alameda del Obispo". Córdoba.

11:15 – 12:00 Primer Entreacto. Desayuno Mediterráneo.

"Exposición y presentación de los Aceites Jaén Selección 2.016 y Mieles de Andújar".

Dra. D^a Brígida Jiménez Herrera.

Directora IFAPA "Cabra". Cabra (Córdoba).

D. Rafael Bellido Martínez.

Gerente HISPAMIEL.

12:00 -12:45 Segunda Ponencia Agronomía y Olivicultura.

"Obtención de nuevas variedades de olivo con especial referencia al control de la verticilosis".

Dr. D. Lorenzo León Moreno

Dr. D. Raúl José de la Rosa Navarro

IFAPA "Alameda del Obispo". Córdoba.

12:00 – 12:45 Ponencia Apicultura.

"Polinización de árboles frutales y cultivos. Polinización frutal".

Técnico de la Asociación Española de Apicultores.

12:45 – 14:15 Segundo Entreacto. Menú Mediterráneo.

"Exposición y presentación del Menú Maridaje AOVE y Miel, OLEO-MIEL 2.016 , por parte de la Asociación de Hosteleros de Andújar, así como Aceites Jaén Selección 2.016 y Mieles de Andújar".

Dra. D^a Brígida Jiménez Herrera.

Directora IFAPA "Cabra". Cabra (Córdoba).

D. Rafael Bellido Martínez.

Gerente HISPAMIEL.

Chef de la Asociación de Hosteleros de Andújar.

Día 5 de Mayo - Mañana

Programa de Talleres y Actividades para los niños

Taller de Iniciación a la cata del Aceite de Oliva y de la Miel para niños.

Taller para grupos de 25 niños de edades comprendidas entre los 8 y los 12 años, en el que los más pequeños aprenderán las nociones básicas necesarias para saber diferenciar los distintos tipos de aceites de oliva y mieles. Así mismo, disfrutarán de la sinfonía de matices sensoriales que ofrecen los Aceites de Oliva Virgen Extra, y nuestra Miel.

Taller de los sentidos para niños. Taller para grupos de 25 niños de edades comprendidas entre los 8 y los 12 años, en el que se inculcarán hábitos saludables para una alimentación sana y equilibrada, fundamental para un adecuado crecimiento y desarrollo de los niños, teniendo como protagonista al Aceite de Oliva Virgen Extra y la Miel, pilares de la dieta mediterránea.

Aprenderán la pirámide de la alimentación saludable, conociendo los alimentos según su clasificación y propiedades. Además estimularán toda su imaginación, creatividad y habilidades combinando a la vez sabores, formas y colores.

Aprenderán a hacer sus propias recetas usando técnicas básicas, y desarrollando sus habilidades, siendo un juego divertido.

Elaborarán diferentes platos que después probarán y también podrán llevarse a casa.

Día 5 de Mayo - Tarde

Programa de Talleres y Actividades para adultos

Dra. D^a Brígida Jiménez Herrera.

Directora IFAPA "Cabra". Cabra (Córdoba).

Soledad Román Ortega

Gerente Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda.

D. Rafael Bellido Martínez.

Gerente HISPAMIEL.

Taller de los sentidos para niños. Taller para grupos de 50 personas, en el que se aprenderán y desarrollarán las nociones básicas necesarias para saber diferenciar los distintos tipos de aceites de oliva y mieles que nos encontramos en el mercado. Los asistentes podrán acceder a este mundo de sensaciones y conocer en profundidad los atributos positivos del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Jaén y de las Mieles de Andújar. Descubrirán los secretos de la Cata de aceites de oliva y de la miel mediante sencillos métodos para conocer sus cualidades sensoriales, a la vez que mejorarán su memoria olfato gustativa.

Taller de maridaje con AOVE y Miel de Andújar. Taller Gastronómico de la mano de profesionales de la Restauración en grupos de 50 personas centrados en varias ramas de la Gastronomía. Se elaborarán por parte de un Chef varios platos con distintos AOVE y Mieles de Andújar.

Día 6 de Mayo - Mañana

(Elaiotecnia y análisis sensorial) / miel

10:00 – 10:15. Acreditación y Entrega de Documentación.

10:15 – 11:15 Primera Ponencia Elaiotecnia y Análisis Sensorial.

"Momento óptimo de maduración para la obtención de aceites de calidad".

Dra. D^a Brígida Jiménez Herrera.

Directora IFAPA "Cabra". Cabra (Córdoba).

11:15 – 12:00 Primer Entreacto. Desayuno Mediterráneo.

Exposición y presentación de los Aceites Jaén Selección 2.016 y Mieles de Andújar".

Dra. D^a Brígida Jiménez Herrera.

Directora IFAPA "Cabra". Cabra (Córdoba).

D. Rafael Bellido Martínez.

Gerente HISPAMIEL.

12:00 – 12:45 Segunda Ponencia Elaiotecnia y Análisis Sensorial.

"Elaboración de aceites de calidad".

Dr. D. Gabriel Beltrán Maza.

IFAPA "Venta del Llano". Mengíbar (Jaén).

12:00 – 12:45 Ponencia Apicultura.

"Conversión a la Apicultura Ecológica".

Técnico CAAE. Sevilla.

12:45 – 13:30 Tercera Ponencia Elaiotecnia y Análisis Sensorial .

"Propiedades nutricionales del AOVE".

Dra. D^a. Araceli Sánchez Ortíz..

IFAPA "Venta del Llano". Mengíbar (Jaén).

13:30 – 14:00 Cuarta Ponencia Elaiotecnia y Análisis Sensorial.

"Un AOVE y una Miel para cada plato".

14:00 – 14:30 Clausura.

Ilmo. Sr. D. Francisco Reyes Martínez

Presidente de la Diputación de Jaén.

Sr. D. Juan Balbín Gamido.

Delegado Provincial de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Local.

V.S. D. Francisco Manuel Huertas Delgado.

Alcalde de Andújar.

