

NOTICIARIO

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

XIII SIMPOSIUM CIENTÍFICO-TÉCNICO EXPOLIVA 2007

Jaén, 16 al 18 de Mayo 2007

Las comunicaciones dirigidas a los diferentes Foros del Simposium Científico Técnico de EXPOLIVA 2007 podrán referirse a cualquiera de las siguientes áreas de conocimiento que, con carácter genérico, estén relacionadas con el Olivar y el Aceite de Oliva.

Foro del Olivar y el Medio Ambiente

- Planificación de plantaciones.
- Avances en las técnicas de cultivo: riego, fertilización, poda, manejo de suelos, etc.
- Desarrollo sostenible en el Olivar.
- Producción integrada y cultivo ecológico.
- Mejora vegetal y protección del cultivo.
- Mecanización del cultivo.
- Técnicas de recolección.
- Utilización de los subproductos de la industria oleícola.
- Sistemas de producción intensiva y tradicional.
- Condicionalidad.
- Trazabilidad.

Foro de la Tecnología Oleícola y la Calidad

- Nuevos métodos de caracterización de los aceites de oliva virgen.
- Factores de elaboración determinantes del rendimiento y calidad del aceite.
- Automatización y optimización de procesos.
- Aprovechamiento integral de los subproductos de la centrifugación de dos fases.
- Desarrollo de nuevas tecnologías para el procesamiento de aceituna, obtención del aceite y conservación de la calidad.
- Valoración y normalización de la calidad.
- Trazabilidad.
- Avances en el diseño de industrias oleícolas.
- Sistemas de control de la producción y la calidad.
- Biomasa, biocombustibles, bioplásticos.
- Sistemas de depuración.

Foro Económico y Social

- Economía de las explotaciones del olivar y su futuro desarrollo.

- La promoción de los aceites vírgenes de calidad y los sistemas de información.
- Oferta y demanda.
- Estructura de la industria oleícola y las empresas relacionadas.
- Estrategias de marketing de los productos.
- Política de marcas, diseño y gestión de intangibles.
- Logística y distribución comercial.
- Gestión de empresas oleícolas; economía del conocimiento.
- El comercio internacional de aceite de oliva. Factores para su desarrollo.
- Mercados en origen y destino.
- Mercados de contado, futuro y opciones.
- Concentración de la oferta.
- Caracterización de la demanda.
- Sistemas de comercio electrónico.
- Economía de subproductos del olivar.

Foro de la Salud y el Aceite de Oliva

- La prevención de enfermedades y el consumo de aceite de oliva.
- Aspectos beneficiosos del consumo del aceite de oliva para la salud.
- Efectos saludables de la alimentación mediterránea sobre la salud.
- Valor nutricional y terapéutico del aceite de oliva frente a otros aceites comestibles.
- Estrés oxidativo y envejecimiento.
- Compuestos antioxidantes del aceite de oliva y colesterol.
- Mecanismos de defensa antitumoral.
- Factores nutricionales y modulación del metabolismo.
- Efecto del aceite de oliva en los mecanismos de defensa.

Foro de la Cultura del Aceite de Oliva

- Aspectos históricos del cultivo del olivar y de la industria del aceite de oliva: arte, sociología, ciencia y economía.
- Factores antropológicos del cultivo del olivar.
- La gastronomía mediterránea, la cultura del aceite de oliva.
- La comunicación y difusión de la cultura del aceite de oliva.
- Interpretación y discurso museográfico en el mundo del olivar.
- Paisajes del olivar.

- Estilos de vida y la promoción de la cultura del aceite de oliva.

Para más información:

Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva.

Paseo de la Estación, 25, Sexta Planta
23008 Jaén

Tfn.: 34 953 274976: Fax: 34 953 276219: e-mail: expoliva2007@oliva.net

Web: www.expoliva.com

BIOFUEL SUMMIT

Encuentro Europeo para la Industria del Biocombustible

Palacio Municipal de Congresos de Madrid
17 - 18 de Abril 2007

Sostenibilidad ambiental y social del comportamiento de los productores, la cadena de suministros y los minoristas europeos de aceites y grasas comestibles.

Este Congreso Europeo, que tiene lugar en el contexto del European BioFuel Industry Summit – que utiliza los mismos aceites comestibles como materia prima, abordará el problema e intentará concienciar a la industria europea de la agroalimentación y la cosmética, así como también a minoristas y consumidores.

Sesiones:

Materia prima

Equipos y Tecnología

Legislación energética y programas públicos a favor de las energías renovables.

Sostenibilidad.

Para más información: consultar <http://www.bio-fuelsummit.info>

5th EURO FED LIPID CONGRESS AND 24TH NORDIC LIPID SYMPOSIUM

Oils, Fats and Lipids: From Science to Applications: Innovations for a better World

16-19 September 2007, Gothenburg, Sweden

Main Topics:

Human Nutrition and Health

Lipids in Animal Science

Plant Lipids

Olive Oil

Lipid Bioscience

Omega-3 Lipids from Vegetable and Marine Origin

Palm Oil

Processing and Environment

Physical Properties

Quality, Oxidation, Stability

Frying Oils and Frying Technology

Oleochemistry/ Green Chemistry/Biodiesel

Analytics and Authenticity

Lipids in Pharmaceuticals and Cosmetics

Para más información consultar: www.eurofedlipid.org

INTERNATIONAL CONGRESS ON BIODIESEL: THE SCIENCE AND THE TECHNOLOGIES

5-7 November 2007

Vienna, Austria

The Science and The Technologies will bring together a global audience, from the producers to the researchers, to discuss the science behind the phenomenon that is biodiesel.

Main sessions and topics:

Overview of the Biodiesel Industry

Engine Performance and Emissions

Glycerol

New Feedstock Supply

Government Policy and Tax Situations Worldwide

Fuel properties Considerations: oxidative Stability, Cold Flow

New Production Technologies

Quality Assurance Specifications

New Engine Design/Engines of the Future

Life Cycle and Sustainability Analysis

Future of the Industry and Technology

Para más información consultar: www.aocs.org/meetings/biodiesel

XII CONGRESO LATINOAMERICANO DE ACEITES Y GRASAS

12-14 Noviembre 2007

Florianópolis, SC, Brasil

La sociedad Brasileña de Aceites y Grasas (Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras – SBOG) y la Sección Latinoamericana de la AOCS celebrarán el Congreso Latinoamericano de Aceites y Grasas, del 12 a 14 de noviembre de 2007, en el Centro de Convenciones Centro Sul, en Florianópolis, SC, Brasil.

Para más información consultar: www.oleose-gorduras.org.br

37 JORNADAS ANUALES DEL CED

Sevilla, 21, 22 y 23 de Marzo 2007

El próximo mes de Marzo del 2007, tendrán lugar en el Hotel Tryp Macarena de Sevilla, las 37 Jornadas Anuales del CED, organizadas por el Co-

mité Español de la Detergencia, Tensioactivos y Afines. Este congreso consta de un interesante programa de conferencias y pósters dirigido a las empresas o centros universitarios y de investigación, cuyas actividades se encuadren dentro de los sectores de la Detergencia, de la Cosmética, de las materias primas tensioactivas y otros relacionados.

ACTO INAUGURAL

El Acto Inaugural de las 37 Jornadas Anuales del CED tendrá lugar en el Paraninfo de la Universidad de Sevilla, c/ San Fernando, 4, de Sevilla, el miércoles día 21 de marzo de 2007 a las 18.00 h.

- Salutación del presidente del CED
- Alocuciones de diversas personalidades de los Gobiernos Central y Autonómico
- Conferencia Plenaria Inaugural

ACTO CONMEMORATIVO

El día 22 de marzo, a las 9.30 h, en el marco del Instituto de la Grasa de Sevilla, Av. Padre García Tejero, 4, donde se fundó en 1957 el Comité Español de la Detergencia, tendrá lugar un acto académico conmemorativo del 50º Aniversario del CED, que incluirá diversas intervenciones.

- Alocuciones de diversas personalidades
- Entrega de la medalla del CED
- Conferencias especiales para este acto

Para más información:
C.E.D.

Jordi Girona, 18-26
08034 Barcelona

Tel.: 93-204 02 12 / e-mail: ced@jornadasced.com
/ www.jornadasced.com

EL SALÓN ALIMENTARIA TENDRÁ SU RÉPLICA EN ARGENTINA

30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre 2007

Alimentaria Mercosur rubrica la expansión internacional del salón y se suma a los ya consolidados Alimentaria Lisboa y Alimentaria México.

Alimentaria, el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas que cada dos años se celebra en Barcelona, contará con una feria homóloga en el continente latinoamericano. Alimentaria Mercosur verá la luz en Argentina (Buenos Aires) como resultado del acuerdo entre Alimentaria Exhibitions –Joint Venture entre Reed Exhibitions y Fira Barcelona-, Reed Exhibitions Argentina y la institución ferial bonaerense La Rural. El nuevo lanzamiento ferial supone un paso más en la estrategia de expansión internacional de la marca Alimentaria, una de las ferias de alimentación más importantes del mundo, que cuenta ya con salones homólogos consolidados en Lisboa y México D.F.

La nueva feria, que se llevará a cabo los días 30, 31 de octubre y 1 de noviembre de 2007, supone el

espaldarazo definitivo a la exportación e internacionalización de la marca Alimentaria, una enseña altamente cotizada en el mercado ferial internacional avalada por una trayectoria vital de tres décadas. Alimentaria Mercosur 2007 se celebrará en La Rural, Institución Ferial de Buenos Aires y tendrá una periodicidad bienal.

Dirección de Comunicación y Prensa de Alimentaria:

Susana Santamaría; 93 452 11 04 – 650 933 776; Santamaría@alimentaria.com
prensa@alimentaria.com

OTRAS NOTICIAS

NECROLÓGICAS

In memoriam

CARMEN CUESTA.

En septiembre de 2006, nos ha dejado Carmen Cuesta Lorenzo. Ella merece un homenaje y que mejor que hacerlo desde su muy querida revista. Carmen pertenecía al CSIC, específicamente al Instituto de Nutrición y Bromatología que estuvo hace años ubicado en la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid. Inició su carrera investigadora en el Departamento de Fisiología Animal de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid estudiando en su Tesis Doctoral muchos aspectos de la Fisiología y Bioquímica Cardiovascular. Su carrera Docente como Profesor Adjunto Contratado de Universidad fue fructífera y dirigió estudios metabólicos sobre la producción de ATP en diferentes tejidos. Tras ganar unas oposiciones como Colaboradora Científica orientó su investigación al estudio de la influencia del proceso de fritura sobre diferentes parámetros fisicoquímicos de los aceites en particular sobre la composición en ácidos grasos de los aceites y la alteración termoxidativa y fue Investigadora Responsable de diferentes proyectos de la CAICYT y la CICYT. Muchas fueron sus contribuciones científicas relacionadas con dicho tema publicadas en la Revistas Grasas y Aceites, JAOCS, J Agric Food Chem, J Food Sci Agric, Food Sci Technol Inter. También contribuyó con diferentes revisiones.

Durante muchos años, Carmen participó en proyectos competitivos relacionados con la incorporación de aceites de fritura y de grasas a dietas en animales y en voluntarios, donde se estudiaban efectos sobre composición de lipoproteínas, peroxidación lipoproteica y efectos sobre diferentes eicosanoides (troboxanos, prostaciclina), siendo reconocidas sus publicaciones en Food Chem Toxicol, Eur J. Nutr., J. Nutr., Eur. J Clin Nutr.

Carmen fue una trabajadora constante, metódica, estudiosa, ratón de biblioteca como le decían sus doctorandos y una buena amiga y compañera. Los que la conocimos tendremos en nuestra me-

moria un recuerdo permanente de su sonrisa y de sus discusiones enriquecedoras sobre muchos, muchos temas.

Carmen, ¡mámandanos de vez en cuando un soplo de tu saber hacer y saber estudiar! ¡Descansa en paz!

Francisco J Sánchez-Muniz

DON ROSALINO, UN COMPAÑERO EJEMPLAR



El día 3 de enero fallecía D. Rosalino de Castro Ramos. Fue Profesor de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, transcurriendo casi toda su vida profesional en el Instituto de la Grasa.

Adscrito al Departamento de Biotecnología de Alimentos, ha sido pionero en el estudio de la composición y valor nutritivo de la aceituna de mesa, según variedades y formas de elaboración. Son numerosos sus trabajos de investigación sobre estos temas que, en su mayoría, aparecen publicados en la revista "Grasas Aceites", y que han servido de base para las posteriores investigaciones que continúan llevándose a cabo en el Instituto de la Grasa.

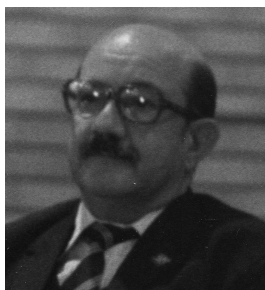
Don Rosalino ha sido un hombre íntegro en toda la extensión de la palabra. Trabajador cien por cien, muy buen científico y, sobre todo, muy buena persona. Su vida profesional transcurrió en el laboratorio, con días aparentemente iguales, pero que él supo darle el valor de lo trascendente cara a Dios, ya que siempre tuvo esas miras tan elevadas.

Don Rosalino ha sido un compañero amable, servicial, cariñoso, dispuesto siempre a hacer favores sin que se notara y siempre con la sonrisa en los labios, como lo más natural del mundo.

Al evocar la querida figura de D. Rosalino, se comprende muy bien que haya muerto como vivió. Descanse en paz.

Antonia Heredia

FALLECIMIENTO DEL DR. MATÍAS JOSÉ FERNÁNDEZ DÍEZ



El pasado día 12 de enero fallecía nuestro compañero, el Dr. D. Matías José Fernández Díez, Profesor de Investigación del CSIC. Su incorporación al Instituto de la Grasa se produjo en los momentos del comienzo heroico del mismo, traba-

jando inicialmente en las instalaciones provisionales que dicho Centro tuvo en la calle Santa Clara de Sevilla.

Fue discípulo del Dr. Rodríguez de la Borbolla y Alcalá, pionero de la investigación en aceitunas de mesa en España, al que siempre le unió una gran amistad.

Movido por su inquietud de avance de los conocimientos en esta materia, y convencido de la universalidad de la investigación, no tuvo inconveniente en trasladarse a Estados Unidos para perfeccionar sus estudios. Realizó su Master en Tecnología de Alimentos en el "Food Science and Technology Department" de la Universidad de California en Davis.

Su especialización en la aplicación de tratamientos térmicos facilitó de forma considerable la introducción de la pasteurización en la conservación de las aceitunas verdes y, muy especialmente, las rellenas de anchoas. El lanzamiento al mercado de los nuevos productos tuvo una magnífica acogida.

Asimismo fue, junto con el Dr. Rodríguez de la Borbolla y D. José Cerdón, promotor de la fermentación en grandes masas, hecho que permitió la expansión industrial de la elaboración de aceitunas y el aumento espectacular de su producción a escala mundial.

Siempre tuvo una visión clara de las prioridades en investigación, gracias a lo cual intuyó la conveniencia de introducir nuevas formas de elaboración en España, especializada hasta entonces solo en las ya famosas aceitunas estilo sevillano o español. Sus experiencias en California y sus visitas a Grecia, en donde dejó grandes amigos, fueron las bases para la iniciación en España de las preparaciones de negras por oxidación en medio alcalino y naturales. Con las mismas se abrieron nuevos mercados en los países del Este y Norte de Europa en los que las características de estas preparaciones encontraron muy buena aceptación. Ahora la producción de negras por oxidación representa alrededor del 40% del total de las aceitunas españolas.

Por esa misma época también estudió el pelado químico del pimiento y su fermentación, con objeto de evitar fermentaciones secundarias en los correspondientes rellenos.

La mayor demanda de investigación sobre estos productos en España aconsejó la formación de un nuevo Departamento dentro del Instituto de la Grasa dedicado a las aceitunas de mesa. El mismo se trasladó en 1978 a un nuevo edificio, construido bajo su supervisión, en los terrenos de Bellavista, que contó con una espléndida nave para planta piloto. La actividad en el mismo se vio favorecida por el rejuvenecimiento de la plantilla y la incorporación de investigadores, que, siguiendo su ejemplo, han continuado manteniendo viva la antorcha de los estudios sobre las aceitunas y otros productos vegetales fermentados.

Colaboró de forma decisiva con el Consejo Oleícola Internacional en la elaboración de las normas de calidad para las aceitunas de mesa y en las COI/CODEX, participando asimismo en numerosas

misiones de asesoramiento promovidas por este organismo y por la FAO.

A finales de la década de los ochenta creó, junto con otros compañeros, la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Andalucía (ACTA-A), que dirigió durante varios años y entre cuyas iniciativas cabe destacar la realización de diversos Simposios en distintas capitales andaluzas.

Culminó su carrera siendo Director del Instituto de la Grasa. En dicho cargo demostró de nuevo su capacidad de organización y sus principios. Es más, todas las personas que tuvimos la suerte de estar en su entorno en esos momentos pudimos percibir claramente la impronta de sus cualidades personales y profesionales en todas sus intervenciones.

Nunca abandonó su apego al Instituto, al que se consideraba profundamente ligado. Siempre man-

tuvo un cariño exquisito por las personas que nos formamos directamente bajo su tutela. Siempre sufrió con los problemas de la institución y siempre tuvo un sabio consejo para los que, de cuando en cuando, para no perturbar excesivamente su retiro, nos acercábamos por su casa para un rato de tertulia, en la que, desde luego, no faltaba Elena.

En lo personal fue un hombre totalmente volcado en su familia. Sentía una gran devoción por Elena, quien siempre fue el norte y guía de su vida. A su vez, ella fue la compañera inseparable de sus viajes, la consultora particular de sus preocupaciones y el motor de sus ilusiones. En resumen, un marido cabal.

Descanse en paz.

A. Garrido