

## NOTICARIO

### PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

#### **ALIMENTARIA 2006**

Barcelona, 6-10 Marzo 2006

ALIMENTARIA, Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas, que celebra su próxima edición del 6 al 10 de marzo de 2006 en Barcelona, vivirá una convocatoria altamente especial por su 30 aniversario. La historia de Alimentaria, con su vocación formativa, dinámica e internacional la ha conducido a ostentar el segundo puesto en el ránking ferrial del sector.

La participación internacional de las empresas que se concentran en Alimentaria sigue creciendo, en superficie de exposición y en número. Aunque no sólo aumenta, sino que se especializa al incorporarse las empresas a los salones que corresponden a su sector. El 30% de los expositores que participan en el encuentro mundial de la industria alimentaria son internacionales, lo que significa un crecimiento del 6% respecto a la edición de 2004.

El panorama empresarial que configura Alimentaria 2006 estará formado por unas 5.000 empresas en total procedentes de 70 países, de las cuales, se espera que alrededor de unas 1.500 (se incluyen directas e indirectas) provengan del extranjero.

Casi la totalidad de los países que han participado en anteriores ediciones seguirán haciéndolo en marzo de 2006. Francia, Italia, Alemania, Reino Unido, Bélgica, Austria, Grecia, Marruecos, Túnez, Argentina, Brasil, México, Puerto Rico, EE.UU., Perú, Venezuela, China y Ucrania son algunos de los más habituales y que, además, participan con pabellón propio.

La novedad viene de la mano de países como Siria, Turquía, Colombia, Chile, Ecuador, Bolivia, Singapur, y Tailandia. Asimismo, Hungría, Egipto, Uruguay y países de centro América como Costa Rica, Honduras, Guatemala, El Salvador, Nicaragua y Panamá que estarán por primera vez en Alimentaria.

Holanda, Portugal, Dinamarca, Rusia, Chipre, Malasia, Indonesia, Mónaco, Israel, Chequia, Paraguay, India y Sri Lanka también estarán presentes en Alimentaria 2006.

El carácter internacional de Alimentaria impregna la vocación formativa y de intercambio entre países que abandera la feria, con el objetivo de hacer de ella un puente que conecte entre si los países como centro de operaciones comerciales y aprovechar las oportunidades de negocio. Es el caso del

Proyecto América Latina, que busca favorecer el intercambio entre instituciones y empresas; el Proyecto Países de la Ampliación, atenta a la apertura de nuevos mercados para sus expositores, y el Proyecto Asia, donde Alimentaria ofrece la posibilidad de conocer nuevas oportunidades de negocio.

Oficina de Prensa de Alimentaria

prensa@alimentaria.com

www.alimentaria.com

Tlf.: 93 452 11 04 – Fax: 93 452 18 01

#### **OLIVARIA 2006**

Barcelona, 6-10 Marzo 2006

Olivaria, el salón de los aceites de oliva, aderezará Alimentaria 2006. Con una nutrida oferta de catas, maridajes y usos culinarios, Olivaria, emblema de la Dieta Mediterránea, y sinónimo de salud, recopilará para esta cita los mejores aceites de todos los rincones del mapa español, la práctica totalidad de D.O y la presencia de países como Egipto o Túnez. Tradicionales de nuestra tierra, aromatizados, hechos a base de frutos secos o aplicaciones insólitas se reunirán en Alimentaria 2006. 2.000 m<sup>2</sup> para albergar esta amplia oferta expositiva en el recinto Gran Vía, con cerca de 140 empresas del sector donde el oro líquido será la estrella. El fortalecimiento del salón se hace eco del liderazgo español del sector del aceite de oliva, tanto como país productor como exportador a escala mundial.

La calidad del aceite de oliva español ha sido desde siempre la apuesta fuerte por parte del sector aceitero. Reflejo de este deseo se incrementan y consolidan los sellos que avalan la calidad de algunas zonas privilegiadas del territorio español, como la zona del Bajo Aragón, Jaén, Toledo, Lérida o Tarragona, en total España cuenta ya con 9 Denominaciones de Origen exclusivamente para el aceite de oliva.

#### *España, liderazgo mundial*

España ostenta el primer puesto de aceite de oliva del mundo, y es también primer productor de aceite de oliva virgen extra. La apuesta por este espacio se hace eco del liderazgo mundial de España tanto como país productor – con el 42% de la producción mundial y el 25% de superficie olivarera-, como cifras de exportación donde representa el 41% del comercio mundial. El aceite de oliva español es exportado a más de 100 países en los 5 con-

tinentes. Italia es el principal mercado del aceite a granel, seguido de Francia, Portugal y Reino Unido. Por su parte, el aceite de oliva español envasado es exportado a Australia, EE.UU, Brasil, Japón, y Francia como principales destinos.

En cuanto a consumo, el aceite de oliva supone el 59,3% de los consumos totales de aceites y grasas vegetales. El consumo medio por persona y año es de 12,6 litros, y en suma, el total anual supera los 503 millones de litros anuales, destinándose el 83,4% al consumo doméstico. Las cifras, a nivel mundial rondan los 2,36 millones de toneladas, de las que 1,7 millones corresponden a la UE.

En España se cuentan con más de 260 variedades de olivo que dan lugar tanto a aceites mono-varietales como a mezclas que permiten, al igual que en los grandes vinos, asociar las cualidades y sabores complementarios de distintas variedades. Las principales son la picual, cornicabra, hojiblanca, arbequina, lechín de Sevilla, verdial, empeltre y picuda.

#### *Santiago Botas vuelve a Olivaria 2006*

Nada mejor que una cata para aproximarnos un poco más al universo del aceite de oliva, saber distinguirlo, maridararlo, y reconocer su calidad no es tarea fácil. Olivaria asumido este reto nuevamente con la presencia de Santiago Botas, experto en la promoción del aceite de oliva internacionalmente reconocido, que ha trabajado como asesor especializado para distintos organismos, consultoras y empresas en España y en otros países. Botas ha conducido seminarios y catas de aceite por todo el mundo y es colaborador habitual en las actividades de promoción que realizan la Asociación Española de Exportadores de Aceite de Oliva (Asoliva) y el Consejo Oleícola Internacional.

#### PROGRAMA: LA ESPAÑA DE LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN

Lunes, 6 de marzo de 2006

18:00 h TALLER DE USOS Y MARIDAJES DE LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

12-18 h BARRA DE ACEITES.

Martes, 7 de marzo de 2006

11 h LOS ACEITES DEL NOROESTE DE ESPAÑA: Cataluña, Aragón, Levante, Navarra y la Rioja.

18:00 h SESION EN INGLES: Presentación breve de los aceites de oliva españoles de forma global. A continuación se realizará una cata de varias muestras representativas y una demostración culinaria con ayuda del cocinero.

Miércoles, 8 de marzo de 2006

11 h LOS ACEITES DEL CENTRO PENINSULAR: Toledo, Ciudad Real, Madrid y Extremadura.

18 h TALLER DE USOS Y MARIDAJES DE LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

11-18 h BARRA DE ACEITES.

Jueves, 9 de marzo de 2006

11 h LOS ACEITE DEL SUR: Andalucía

18 h TALLER DE USOS Y MARIDAJES DE LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

11-18 h BARRA DE ACEITES.

Viernes, 10 de marzo de 2006

11-14 BARRA DE ACEITES.

### 36 JORNADAS ANUALES DEL CED

Barcelona, 29 y 30 de marzo del 2006

#### ACTO INAUGURAL

El acto Inaugural de las 36 Jornadas Anuales del CED tendrá lugar en el Gran Salón Catalunya del Hotel Alimara, C/. Berruguete nº. 126, de Barcelona, el miércoles, día 29 de marzo de 2006, a las 09.00 h.

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

#### CONFERENCIAS PLENARIAS

Miércoles, 29 de marzo: ¿Qué nos ha llevado a la Sociedad del Conocimiento y qué podemos esperar de ella?. SOLÉ PARELLADA, F. Catedrático de la Universidad Politécnica de Catalunya. Director del programa Innova. Barcelona, ESPAÑA.

Jueves, 30 de marzo: La segunda mitad de la era del petróleo. MARZO, M. Catedrático de Recursos Energéticos. Facultad de Geología. Universidad de Barcelona, ESPAÑA.

#### COMUNICACIONES ACEPTADAS

- *Nuevas estrategias para la innovación en disolventes industriales.* ESTÉVEZ, C. (IUCT.- Mollet del Vallés, ESPAÑA).
- *Green Chemistry & Sustainability. A solution for the future of industrial applications.* HÖFER, R., BIGORRA, J. (Cognis Deutschland GmbH & Co. KG.- Monheim, ALEMANIA).

- *Comportamiento de Sulfonato Sódico de Alquilbenceno Lineal en suelos agrícolas de la Vega de Granada: Influencia estacional.*  
VERGE, C., LÓPEZ, I., VÍLCHEZ, J.L., COVETTO, G., NIMER, M., NAVALÓN, A. (PETRESA /Univ. Granada, Depto. Qca. Analítica.- San Roque / Granada, ESPAÑA).
- *Efecto protector de los lactatos en la piel y su uso en detergencia.*  
MAZORRA, A., NIJBURG, G. (Purac Bioquímica, S.A.- Montmeló, ESPAÑA).
- *Formation of O/W nano-emulsions and application as drug delivery systems.*  
SADURNÍ, N., SOLANS, C., DELGADO-CHARRO, M.B., GUY, R.H., AZEMAR, N., GARCÍA-CELMA, M.J. (Dep. Tecnol. Tensioactivos IIQAB-CSIC / Dept. Farmacia i Tecnol. Farmacéutica UB / Dep. Pharmacy and Pharmacology Univ. Bath.- Barcelona / Bath, ESPAÑA / REINO UNIDO).
- *Traceability of Botanicals in Personal and Home Care formulations.*  
GARGANO, S., HERNÁNDEZ, A., ALOUI, S., MARTÍNEZ, S. (Cognis Iberia, S.L.- Barcelona, ESPAÑA).
- *Synthesis, self-assembling and physicochemical properties of Irbid fluorocarbon/hydrocarbon catanionic sugar-based surfactants.*  
STEFANIU, C., PASC-BANU, A., BLANZAT, M., PEREZ, E., RICO-LATTES, I., POLIDORI, A., PUCCI, B. (Laboratoire IMRCP, UMR 5623 (CNRS) Univ. Paul Sabatier / Lab. Chim. Bioorg. Et Syst. Moléc. Vectoriels, Univ. D'Avignon.- Toulouse / Avignon, FRANCIA).
- *Physico-chemical study of the action of solvo-surfactants in the field of hard surfaces degreasing. Comparison between glycol ethers and short chain glycerol 1-monoethers.*  
QUESTE, S. (LCOM, Equipe Oxydation et Form. ENSCL.- Villeneuve d'Ascq Cedex, FRANCIA).
- *W/O microemulsion breakdown by pervaporation.*  
ZAFOUR, A., MOULAY, S., CANSELIER, J.P. (Lab. Chim. Phys. Moléculaire et Macromoléculaire – Univ. S. Dahlab / Lab. Génie Chim ENSIACET-INP.- Blida / Toulouse, ARGELIA 7 FRANCIA).
- *Novedades legislativas de REACH.*  
ARREGUI, C. (CEFIC, Chemical Policy Review Regulatory Affairs.- Bruselas, BÉLGICA).
- *The new detergents regulation. A review of CESIO activities and advice in the period up to its implementation.*  
MEGAW, P. (Croda Chemical Europe Ltd. / CESIO.- Goole, REINO UNIDO).
- *Mineralización de Sulfonato Sódico de Alquilbenceno Lineal conforme al Reglamento 648/2004.*  
LÓPEZ, I., VERGE, C., BRAVO, J., BERNA, J.L. (PETRASA.- San Roque, ESPAÑA).
- *New Reside Gels in Household Applications.*  
MÜLLER, F., PEGGAU, J., MEYER, J., SCHEUERMANN, R. (Degussa AG.- Essen, ALEMANIA).
- *Tendencias de Productos detergentes.*  
HUGUET, J. (JohnsonDiversey España, S.L.- Esplugues Llobregat, ESPAÑA).
- *Las tendencias en productos de gran consumo.*  
MIÑARRO, C. (TNS WorldPanel.- Sant Cugat del Vallès, ESPAÑA).
- *7 medidas de rendimiento para pilotar una empresa, un negocio o una unidad. Una matriz de indicadores clave para el futuro de la empresa química.*  
LAUGA, G., GÜELL, F. (fguell iniciatives s.l.- The Delos Partnership.- Barcelona, ESPAÑA).
- *Pre-measured dosing of fabric washing products.*  
DUNCALF, G. (Savonnerie Anglaise Ltd.- Chesham, REINO UNIDO).
- *Wetting Agents for Specialty Applications.*  
GIBBISON, R., NARAYANAN, K. (ISP EUROPE.- Surrey, REINO UNIDO).
- *Influencia de la salinidad, adición de perfume y tiempo de almacenamiento sobre las propiedades reológicas de sistemas acuosos de tensioactivos catiónicos.*  
CALERO, N., SANROMÁN, M., MUÑOZ, J., BERJANO, M. (Univ. Sevilla, Depto. Ing. Química / Persan, S.A.- Sevilla, ESPAÑA).
- *Correlation between physical-chemical properties and chemical structure of non-ionic surfactants.*  
DI MODUGNO, R., POLITO, A., MONTERISI, F., TRAMALLONI, M. (Sasol Italy R&D Center.- Paterno Dugnano (MI), ITALIA).
- *Estudio de los equilibrios fásicos de sistemas agua/octilfenol polioxietileno/acrilato de butilo y de las propiedades de los nanolatex de poliácilato de butilo/polimetilmetacrilato obtenidos por polimerización.*  
VALEA, A., GONZÁLEZ, M.L., MÍGUEZ, J.C. (Univ. País Vasco, EHU.- Bilbao, ESPAÑA).
- *Catanionic bolamphiphiles analogues of Galactosylceramide: Design, síntesis and supra-molecular organization.*  
SUSSAN, E., BLANZAT, M., RICO-LATTES, I. (Laboratoire IMRCP, UMR 5623 (CNRS) Univ. Paul Sabatier.- Toulouse, FRANCIA).
- *Biodegradabilidad última de tensioactivos aniónicos del tipo sulfosuccinatos.*  
GARCÍA, M.T., CAMPOS, E., DALMAU, M., SÁNCHEZ-LEAL, J. (Depto. Tecnología Tensioactivos, IIQAB-CSIC.- Barcelona, ESPAÑA).
- *Bolamphiphilic materials with self ensemble properties in vesicles.*  
PISCUREANU, A., VARASTEANU, D., SIMION, D., ALBU, B.G., RADU, M., RADU, F. (ICECHIM-Nat. Inst.R&D for Chem. and Petrochem. / CCMMM-Res. Center Macromol. Mat. And Membr.- Bucharest, RUMANÍA).
- *Electrical conductivity and foamability of surfactant solutions prepared with different types of water.*

AMARAL, M.H., NEVES, J.A., BAHIA, M.F. (Faculty of Pharmacy, Univ. of Oporto.- Porto, PORTUGAL).

- *Determinación de la concentración micelar crítica mediante la ecuación de Volmer.* VIADES, J., GRACIA-FADRIQUE, J. (UNAM, Fac. Química.- Méjico, MÉJICO).
- *Vesicles and Liposomes of Lecithin and Dodecyldecyldimethylammonium bromide in a Structured non Aqueous Solvent.* A. MELIANI, E. PEREZ, I. RICO-LATTES, A. LATTES (Faculté des Sciences et Techniques Fès / Lab. Des IMRCP, Université Paul Sabatier.- Fès / Toulouse, MARRUECOS / FRANCIA).
- *Estudio de la biodegradabilidad de los óxidos de amina.* GARCÍA, M.T., CAMPOS, E., RIBOSA, I. (Dep. Tecnología Tensioactivos, IIQAB-CSIC.- Barcelona, ESPAÑA).
- *Influencia de las mezclas de poliglucósido con tensioactivo aniónico en el lavado de tejido de poliéster.* CARRIÓN, F.J. (INTEXTER, UPC.- Terrasa, ESPAÑA).
- *Estudio de la liberación de principios activos de interés farmacéutico en emulsiones altamente concentradas de tipo agua en aceite (W/O).* LLINÁS, M., CALDERÓ, G., GARCÍA-CELMA, M.J., SOLANS, C. (Dep. Tecnol. Tensioactivos IIQAB-CSIC / Dept. Farmacia i Tecnol. Farmacéutica UB.- Barcelona, ESPAÑA).

Para mayor información:

Comité Español de la Detergencia, Tensioactivos y Afines

Jordi Girona, 18-26

E-08034 Barcelona.

Teléfonos: 932 040 212 y 934 006 100

Fax: 932 805 300 y 932 045 904

e-mail: ced@jornadasced.com

website: www.jornadasced.com

## VI CONGRESO INTERNACIONAL DE BARCELONA SOBRE LA DIETA MEDITERRÁNEA

Barcelona, 8-9 marzo 2006

### PREPROGRAMA:

Miércoles 8 Marzo

9,30 h. Inauguración

*María Neira*, Organización Mundial de la Salud. Presidenta del VI Congreso Internacional de Barcelona sobre dieta Mediterránea.

*Lluís Serra Majem*, Fundación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea (España).

10,30 h. Conferencia Inaugural

*Obesidad en el siglo XXI.* Xavier Pi-Sunyer, Centro para la Investigación en la Obesidad. Universidad de Columbia (Estados Unidos).

11,30 h. Conferencia Magistral

*Dieta mediterránea, herramienta de la prevención.* Lina Badimón, Departamento de Patología Molecular y Terapéutica del Instituto de Investigaciones Biomédicas de Barcelona. Centro superior de Investigaciones Científicas (CSIC) (España).

12.00 h. Sesión 1: ¿LA DIETA MEDITERRÁNEA ES UNA SOLUCIÓN AL SÍNDROME METABÓLICO?

Moderador:

*Jordi Rius*, Servicio de medicina Interna y Cardiología, Centro Médico Teknon. Barcelona (España).

Ponencias:

*Dieta mediterránea, efectos sobre la coagulación y el riesgo cardiovascular.* Francisco Pérez Jiménez, Unidad de Lípidos y Arteriosclerosis. Servicio de Medicina Interna. Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba (España).

*Dieta mediterránea y síndrome metabólico en las islas Canarias.* Eva Elisa Álvarez León, Servicio de Medicina Preventiva, Hospital Universitario Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria (España).

*Dificultades en la prevención de la obesidad infantil.* Barbara Livingstone, Centro para la alimentación y la salud de Irlanda del Norte. Universidad de Ulster (Reino Unido).

15.00 h. Sesión 2: COMUNICACIÓN, PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA DIETA MEDITERRÁNEA.

Moderador\*

Ponencias:

*Necesidades de promoción de fruta y verdura en Europa.* Carmen Pérez, Unidad de Nutrición Comunitaria. Subárea de Salud Pública. Ayuntamiento de Bilbao (España). *La experiencia de Mercabarna: Campaña 5 al día.* Joseph Faura, Mercabarna (España). M<sup>ra</sup>. José Sala, Campaña 5 al día (España).

*Comunicación de la cultura alimentaria mediterránea a través del arte.* Sandro Dermìni, Foro EuroMediterráneo en Cultura Alimentaria Mediterránea (Italia).

*Dieta mediterránea y reconocimiento internacional: globalización y protección.* Joan Reguant Aleix. International Council on Monuments and Sites (Andorra).

*El reto de educar-comunicar al consumidor a través de la prensa.* Andreu Palou, Departamento de Biología Fundamental y

Ciencias de la Salud. Universidad de las Islas Baleares (España).

17.30 h. Sesión 3: DIETA MEDITERRÁNEA Y ENFERMEDADES NEUROLÓGICAS.

Moderador:

*Abel Mariné*, Departamento de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia. Universidad de Barcelona (España).

*Dieta mediterránea y depresión*. Almudena Sánchez-Villegas, Servicio de Medicina Preventiva, Departamento de Ciencias Clínicas. Universidad de las Palmas de Gran Canaria (España).

*Dieta y el riesgo de la enfermedad de Parkinson*. Alberto Acherio, Escuela de Salud Pública de Harvard (Estados Unidos).

*Disfunción sexual y la dieta mediterránea*. Dario Giugliano, Departamento de Gerontología, Geriátrica y enfermedades del metabolismo, Facultad de Medicina. Segunda Universidad de Nápoles (Italia).

19.00 h Presentación oral de los tres mejores pósteres del Congreso

Jueves 9 Marzo

9.00 h. Sesión 4: DIETA MEDITERRÁNEA, ÚLTIMOS ESTUDIOS  
Moderador\*

Ponencias:

*Estudio PREDIMED: Efectos de la dieta mediterránea sobre los factores clásicos y modernos de la cardiopatía coronaria*. Ramón Estruch, Servicio de Medicina Interna. Hospital Clínico y Provincial de Barcelona (España).

*El proyecto Mediet: dieta mediterránea y cáncer de mama*. Giuseppe Carruba, Servicio Oncología Experimental. Facultad de Medicina. Universidad de Palermo (Italia).

*Dieta mediterránea y esperanza de vida: el estudio EPIC y la gente mayor*. Antonia Trichopoulou, Departamento de Epidemiología, Facultad de Medicina. Universidad de Atenas (Grecia).

*Dieta mediterránea y función endotelial y marcadores de inflamación vascular*. Catherine Esposito, Departamento de Gerontología, Geriátrica y enfermedades del metabolismo, Facultad de medicina. Segunda Universidad de Nápoles (Italia).

11.30 h. Sesión 5: NOVEDADES EN ANTIOXIDANTES, ALIMENTOS FUNCIONALES Y LA DIETA MEDITERRÁNEA.

Moderador:

*José Antonio Mateos*, Instituto Danone (España)

Ponencias:

*Necesidad de alimentos funcionales en la dieta mediterránea*. Rosa M. Ortega Anta,

Departamento de Nutrición, Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid (España).

*Alimentos funcionales y la industria: tendencias y futuro*. Ana Palencia, Unilever Bestfoods España (España).

*Educación al consumidor sobre productos saludables*. De la investigación en nutrición al consumidor. Francisco-Javier Morán, M&Q Consulting (España).

*Últimas novedades en antioxidantes y la Dieta Mediterránea*. Mauricio Battino, Instituto de Bioquímica, Facultad de Medicina. Universidad Politécnica de Marche (Italia)

15.00 h. Sesión 6: ACCIONES INSTITUCIONALES PARA LA PREVENCIÓN DE LA SALUD.

Moderador:

*María Neira*, Organización Mundial de la Salud (Suiza).

Ponencias:

*Papel de las instituciones de la Unión Europea en la promoción de la dieta mediterránea pasado y futuro*. Giorgio Calábrese, Instituto Nacional de Investigación en Alimentación y Nutrición (INRAN) (Italia).

*La salud pública y dieta mediterránea en los países del sur del Mediterráneo*. Reikia Belahsen, Laboratorio de Fisiología Aplicada a la Nutrición y Alimentación, Facultad de Ciencias. Universidad Chouaib Doukkali (Marruecos).

*Políticas alimentarias y nutricionales en la Europa Mediterránea*. Pedro Graça, Facultad de Ciencias de Nutrición y Alimentación. Universidad de Porto (Portugal).

*Estrategias comunitarias en la educación de la población*. Antoni Plasencia, Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (España).

17.30 h. Conclusiones y clausura del VI Congreso *Jesús Contreras*, Facultad de Geografía e Historia. Universidad de Barcelona (España).

*Lluís Serra Majem*, Fundación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea (España).

19.30 h. Ceremonia de entrega del Premio Grande Covián y Diplomas de Honor de la Fundación.

Conferencia a cargo de la persona galardonada.

Secretariado y organización del Congreso  
Fundación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea  
C/. Calvet 60, 4º 1ª  
08021 Barcelona, España  
Tel.: 34 93 209 67 20  
Fax: 34 93 202 37 89  
e-mail: congreso@dietamediterranea.com

#### 4th EURO FED LIPID CONGRESS

##### Lipids, fats and Oils for a Healthier Future -The Need for Interdisciplinary Approaches-

1-4 October 2006, University of Madrid (UCM), Spain

##### Main Topics

- Oil Sources, Plant Lipids (Oilseeds, Plant Breeding, New Crops)
- Lipid Bioscience (Lipidomics, Lipid Metabolism, Biochemistry, Lipid Signalling and Gene Expression and Regulation)
- Human Nutrition and Health (Metabolic Syndrome, Obesity, CMV, Cognitive Impact, Minor Components, Functional Foods)
- Animal Nutrition, Animal Fats (Breed, Feeding, Fat Composition, Traceability, Antioxidants, Markers)
- Marine Lipids (Marine Sources, Processing, Composition, Quality and Stabilization, Functional Seafood, Health Issues, Diets in Aquaculture)
- Processing and Environment (Crushing and Refining Issues, Treatments and Reuse of By-Products, New Processes)
- Physical Properties (Crystallisation, Phase Behaviour, Migration, Rheology)
- Quality, Oxidation, Stability (Antioxidants, Compositional and Structural Analysis, Biomarkers, Storage Stability and Packaging, Rapid Analytical Methods, Standards)
- Frying Oils and Frying Products (Frying process, Thermal and Oxidative Degradation, Quality and Safety Issues, Analytical Methods)
- Olive Oil (Nutrition and Health (CMV, Cancer), Composition, Minor Components, Authentication, Analytical Methods and Instruments, Regulation Issues)
- Palm Oil (Nutrition, Food and Non-food Applications, Quality Assurance and Safety Aspects)
- Non-Edible Uses (Oleochemicals, Biofuels, Biolubricants, Cosmetics, Paints, Polymers, Detergents, Use of By-Products)
- Lipid Commerce and Consumer Demands (Legislation, Safety, Packaging Materials, Traceability)

##### Scientific Committee

Chairman: Michael Parmentier, ENSAIA, Vandœuvre-les-Nancy, France.

Chairman of the Scientific Committee: Ramón Aparicio, Instituto de la Grasa (CSIC), Sevilla, Spain.

Members of the Scientific Committee:

Carine Alfos, ITERG, Pessac, France  
José M. Aragón, University of Madrid (UCM), Spain

Dimitros Boskou, Aristotle University of Thessaloniki, Greece

Jiri Cmolik, Setuza AS, Usti nad Labem, Czech Republic

Rafael Codony, University of Barcelona, Spain  
María del Carmen Dobarganes, Instituto de la Grasa (CSIC), Sevilla, Spain

Eckhard Flöter, Unilever, Vlaardingen, The Netherlands

Críspulo Gallego, University of Huelva, Spain  
Christian Gertz, Chemisches Untersuchungsammt, Hagen, Germany

Frank Gunstone, St. Andrews, UK  
Mike Jee, Reading Scientific Services Ltd, Reading, UK

Manuela Juárez, Instituto del Frío (CSIC), Madrid, Spain

Afa Kamal-Eldin, Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala, Sweden

Michel Lagarde, INSERM, Villeurbanne, France  
Federico López-Féliz, De Smet España S.A, Madrid, Spain

Ron Potman, Unilever, Vlaardingen, The Netherlands

Monserrat Rivero, Laboratorios Ordesa S.L., Barcelona, Spain

Martin Scheeder, ETH Zürich, Switzerland  
Jean Louis Sebedio, INRA, Dijon, France  
Mauricio Servili, Università degli Studi di Perugia, Italy

Fritz Spener, University of Graz, Austria  
Fidel Toldrá, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC), Valencia, Spain.

Franz Ulberth, European Comisión, Geel, Belgium

Mark Wolf, Food Standards Agency, London, UK

##### Submission of Abstracts

The Committee has started to accept submissions of lectures and poster presentations.

Abstracts should be submitted online.

Deadline for lecture abstracts is 1 March 2006. Posters can be submitted even later, but will not appear in the printed programme if submitted later.

More information: [www.eurofedlipid.org/meetings/madrid/](http://www.eurofedlipid.org/meetings/madrid/)

#### EDIBLE OIL'06

Salón Internacional de Aceites  
y Grasas Comestibles

Sevilla, 19-22 Septiembre 2006

EDIBLE OIL es la primera plataforma comercial internacional de compra/venta de aceites y grasas "en origen", abierto a todas aquellas empresas que producen, procesan, envasan y/o comercializan aceites y/o grasas comestibles para consumo o uso industrial.

EDIBLE OIL es un centro de negocios, "business to business", exclusivo para profesionales. Es el instrumento, en formato ferial, que mejora los actuales canales de distribución y de comercialización, permitiendo comprar y vender el producto más INNOVADOR AL MEJOR PRECIO; intercambiar CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA; conocer las diferentes CULTURAS COMERCIALES.....

## OBJETIVOS

Los objetivos de EDIBLE OIL se centran en las necesidades de cambio que reclama el sector de los aceites y grasas comestibles en relación al producto. Principalmente, en sus hábitos de producción y comercialización.

EDIBLE OIL pretende acotar distancias en la columna de negocio del sector, creando las mismas OPORTUNIDADES DE NEGOCIO para todos, tanto a nivel nacional como internacional. Usando un concepto ferial "llave en mano" que permite la IGUALDAD DE CONDICIONES y oportunidades para todos, independientemente de su volumen o tamaño de empresa.

Un espacio único en Europa que concentra lo esencial de una feria: el PRODUCTO Y SU COMERCIALIZACIÓN.

## FICHA TÉCNICA

*Recinto:* Feria de Sevilla, Sevilla, España.

*Fecha de celebración:* del 19 al 22 de septiembre de 2006.

*Frecuencia:* Anual

*Aforo:* 6.000/3.200

*Número de expositores:* 150/200

*Número de visitantes:* 4.500

*Perfil de los expositores:* Empresas dedicadas a la fabricación, procesamiento, empaquetamiento y/o venta de aceite para su consumo o para su uso industrial.

*Perfil de los visitantes:* Compradores y vendedores de aceite pertenecientes a los sectores alimenticio, cosmético y químico.

*Motivo de la exposición:* La creación de una plataforma internacional única para la compraventa de productos de calidad en el contexto de un concepto ferial completamente innovador, basado en espacios abiertos, comunicación y "llave en mano".

*Principales productos expuestos:* Todo tipo de aceites vegetales y animales y servicios relacionados, sectores de marketing y empaquetado y/o proveedores.

*Horario:* De 10:00 a 19:00 horas.

*Promotor:* Survey Consulting GmbH & Co. KG Mittelstrasse 50, Bielefeld, Alemania.

*Organización en España:* Survey Marketing & Consulting S.L.

## CONCEPTO FERIAL

EDIBLE OIL alcanza sus objetivos con una revolucionaria forma de organizar salones profesionales. Una fórmula basada en el concepto "llave en

mano" aplicada a un verdadero centro de negocios rentable tanto para el visitante como el expositor.

Esta innovadora forma de enfocar la organización de una feria ha causado furor en los diversos sectores profesionales donde se ha llevado a cabo.

Por varias razones: por su *enfoque modular "todo incluido"*, en la *comunicación* y en la total concentración en lo esencial: el *producto* y su *comercialización*, manteniendo la elegancia y el buen gusto.

Edible Oil prescinde de grandes espacios y construcciones costosas, ofrece el mismo servicio a empresas de muy diferentes tamaños, permitiendo de esta forma una concentración en *la calidad del producto* más que en el espacio o la imagen.

Por lo tanto, un concepto y un evento ferial con una *inmejorable estructura-coste-resultado*.

## SECTORES EDIBLE OIL

EDIBLE OIL se convierte en una cita obligada para cualquier empresa, persona o institución vinculada al mundo de los aceites y las grasas.

Los sectores representados son los siguientes:

- Materias Primas
- Aceites de origen vegetal
- Aceites esenciales
- Grasas de origen animal
- Otros aceites y grasas
- Procesamiento
- Transformados
- Química oleícola
- Ciencia
- Vigilancia y control de calidad

*Organización:*

*PROMOTOR:*

SURVEY Marketing + Consulting GmbH & Co. KG (Alemania), es una consultoría especializada en la gestión y el marketing para empresas "Business-to-Business".

SURVEY organiza desde hace más de una década y con gran éxito activo eventos y ferias sectoriales internacionalmente.

*En España:*

SURVEY Marketing & Consulting S.L.

C/ Noguera, 9, 17300 BLANES (Girona) España

Tel.: +34 902 364 149 – Fax: +34 972 355 314

<http://www.edibleoil.net> - E-mail: [info@edibleoil.net](mailto:info@edibleoil.net)

*Ventas:*

CATALCONSULT

C/ Jaime, 13 – 3º, 14900 LUCENA (Córdoba)

España

Tel.: +34 902 181 122 - Fax: +34 957 515 571

E-mail: [ventas@edibleoil.net](mailto:ventas@edibleoil.net)

BAKEN Events S.L.

C/ Noguera, 9 , 17300 BLANES (Girona) España

Tel.: +34 902 364 149 – Fax: +34 972 355 314

E-mail: [sales@edibleoil.net](mailto:sales@edibleoil.net)

OTRAS NOTICIAS**NECROLÓGICA**

El pasado Agosto, tuvo lugar el triste acontecimiento del óbito de nuestra compañera Carmen Janer que siempre será recordada por nosotros por su envidiable buen carácter y su dedicación a la investigación.

Ella perteneció a ese grupo de Doctores en Química, que realizaron sus estudios de Licenciatura y la iniciación a la investigación en los años 40 y principios de los 50, con una vocación y dedicación al estudio y la investigación verdaderamente envidiable y que no le abandonó nunca a lo largo de su dilatada vida. Muchas son las anécdotas personales que, debidas a su dedicación constante a los temas científicos relacionados con su trabajo, le ocurrieron durante sus muchos años de permanencia en este Instituto de la Grasa y que el personal del mismo recuerda con agrado y como ejemplo de una gran personalidad siempre dedicada a difundir, entre los becarios con los que colaboró, tanto sus conocimientos científicos como su profunda humanidad. Producto de su labor, en colaboración de sus amigos, compañeros y maestros, son los numerosos trabajos realizados con los Dres. D. Juan Martínez Moreno (q.p.d.) y D. Carlos Gómez Herrera (que todavía sigue impartiendo sus grandes conocimientos entre nosotros) en el campo de la fisicoquímica aplicada a los problemas relacionados con la detergencia (habiendo pasado los años 1967 y 1968 con el profesor J.P Wolf en Paris, en la École Supérieure des Corps Gras, investigando y colaborando sobre estos temas). Durante los años dedicada a esos estudios fue representante del Comité Español de la Detergencia en varias reuniones internacionales. Posteriormente colaboró con el Dr. D. Antonio Vázquez Roncero (q.p.d.) en el campo de la calidad del aceite de oliva virgen. Época, esta última, en la que yo me incorporé al Grupo de Investigación como becario y en la que adquirí una inapreciable estima por nuestra

Compañera, la cual me comunicaron todos los componentes del citado Grupo, que ya venía colaborando con ella. Son innumerables e imborrables las numerosas veces que, reunidos alrededor de su mesa de trabajo, ella nos transmitía su enorme saber tanto sobre los temas científicos relacionados con el trabajo cotidiano de investigación, como sobre los relacionados con diversos temas de la actualidad inmediata del momento sobre los que opinaba con un gran conocimiento de causa (abarcaba una gran amplitud de materias debida a su incansable sed de ampliación al estudio y de lectura científica) y libertad de expresión.

Lástima que sus conocimientos científicos, recogidos en una gran cantidad de trabajos publicados en revistas de primer orden internacional, como su calidad humana e investigadora no se viera, al final de su Carrera Científica, recompensada en su totalidad por un "Reconocimiento Formal" por parte de la Administración, debido a dos causas personales y totalmente independientes de su labor científica: Su condición de mujer (la mantenía siempre en un segundo plano frente a sus compañeros varones) y su condición de soltera (por la cual los componentes de la Administración encargados de evaluarla y proponer su "Reconocimiento Formal", anteponían, en muchos casos, su menor "necesidad del reconocimiento económico" a su valía científica pues según opinaban, sólo mantenía una familia formada por un único individuo frente a sus compañeros varones que tenían que mantener a una familia de más individuos); a pesar de todo fue, entre las distintas Compañeras que formaron parte del Personal Investigador en los inicios del Instituto de la Grasa, una de las que alcanzó un mayor reconocimiento por parte de la Administración y la que lo tuvo más alto por parte de todos sus compañeros. Muchas Gracias por tus enseñanzas, consejos, opiniones y charlas.

Compartido con el resto de vuestros compañeros, un cariñoso abrazo para ti María Luisa Janer.

E. Graciani