

## V Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa



### Eventos

El evento reúne en Arahál (Sevilla) los días 12 y 13 de noviembre a expertos en el sector de cinco países europeos.

La Fundación para la Promoción y Fomento de la Aceituna de Mesa organiza el acto con el apoyo de la Sociedad de Desarrollo "Desde Arahál" y la Diputación de Sevilla.

El programa incluye ponencias con temas de máxima actualidad en este sector alimentario tan importante en la provincia de Sevilla. Las nuevas tecnologías y sus desafíos en la aceituna de mesa, la nueva Política Agraria Común (PAC) y sus consecuencias en el sector, valoración nutricional y aspectos saludables del producto o la mejora del funcionamiento de la cadena alimentaria son algunos de los temas que se debatirán en Arahál durante el primer día, el más largo.

La segunda jornada la dedicarán a hablar sobre la calidad y promoción de la aceituna de mesa y el comportamiento del producto en los mercados globales, además de sus posibilidades comerciales.

Grecia, Francia, Portugal, Italia y España serán los países representados y entre los ponentes, cabe destacar, la presencia de Leonardo Seghetti, presidente del Consorzio di tutela dell' "Oliva Ascolana del Piceno DOP (Italia), Prokopis Konstantopoulos, Manager de Konstantopoulos S.A Food Industry Grecia o José Maçarico, de Maçarico, S.A. Portugal.

También asistirán expertos procedentes de diferentes universidades andaluzas o de áreas de la Junta de Andalucía que trabajan a diario en políticas y programas del sector agrario, junto con representantes de empresas punteras, de organizaciones agrícolas nacionales y del Consejo Oleícola Internacional (adjuntamos programa).

Durante los dos días que dure esta quinta edición de las Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa, no sólo se hablará sino se probará el producto de la tierra con catas y degustaciones, tanto de aceitunas como de aceite, en la entrada del Teatro Municipal, habilitada para la ocasión. Una de las actividades más esperadas es el show-cooking a cargo del departamento de Hostelería del IES Heliopolis, una exhibición de cocina en directo cuya materia prima esencial será el producto protagonista de las jornadas.

La entrada es gratuita.

**Archivos:**  [programa\\_final\\_v\\_jornadas.pdf](#) [1]

**Lugar:**  
Arahál (Sevilla).

**Teléfono:** 955 841 951

**Fax:** 954 841 588

**Email:** [fundacion@fundacionaceituna.com](mailto:fundacion@fundacionaceituna.com)

**Enlace:** <http://www.jornadasinternacionalesdelaaceitunademesa.com>

**Enlaces:**

[1] [http://besana.es/sites/default/files/programa\\_final\\_v\\_jornadas.pdf](http://besana.es/sites/default/files/programa_final_v_jornadas.pdf)