



2º Congreso Latinoamericano de
ACEITE DE OLIVA

Programa Completo

Viernes 8 de noviembre del 2024

8:30 a 9:00 hs	Acreditaciones	
9:00 a 9:30 hs	Acto de apertura	<ul style="list-style-type: none">• Palabras del Ing. Jaime Lillo, Director Ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI).• Palabras del Dr. Eduardo Sanguinetti, Ministro de Turismo del Uruguay.• Palabras del Dr. Álvaro Mombro, Decano de Facultad de Química-UdelaR.• Palabras del Lic. Gonzalo Aguirre, Presidente de la Asociación Olivícola Uruguaya (ASOLUR).
9:30 a 10:30 hs	Conferencia inaugural	“Aceites de oliva, medio ambiente y energía. Hacia una fuerte sinergia”. Dr. Sebastián Sánchez, Universidad de Jaén, España.
10:30 a 11:00 hs	Conferencia	“Requerimientos de frío en el olivo”. Dra. Ing. Agr. Mercedes Arias, Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Uruguay.
11:00 a 11:30 hs	☕ Coffee break	
11:30 a 12:30 hs	Conferencias	“Obtención de Indicación Geográfica de aceites de oliva de Mendoza, Argentina”. MSc. Ing. Agr. Verónica Araniti, Universidad Nacional de Cuyo, Argentina. “Obtención de Denominación de Origen Valle del Huasco, Chile”. Ing. Agr. Jorge A. Astudillo Gálvez, Asesor Olivicultura & Elaiotecnia en Susttex Consultores, Chile.
12:30 a 13:00 hs	Conferencia	“Olivicultura de montaña”. Dr. Luiz Fernando Oliveira, Doutor em Fitotecnia, Pesquisador na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG).
13:00 a 14:30 hs	🍽️ Intervalo para almuerzo (libre)	
14:30 a 15:30 hs	Conferencia	“Problemas de polinización en Brasil y Uruguay”. Dra. Ing. Agr. Mercedes Arias, Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Uruguay y Dr. André Goetzler, Director operacional y Mestre de Almazara de la almazara Estâncias das Oliveiras, Brasil.
15:30 a 16:00 hs	Conferencia	“Compuestos beneficiosos para la salud extraídos del alpeorujo”. M.Sc. Blanca Gómez, Latitud, Fundación LATU, Uruguay y Dr. Ignacio Vieitez, Facultad de Química, Universidad de la República, Uruguay.
16:00 a 16:30 hs	☕ Coffee break	

16:30 a 18:00 hs	<p>Mesa redonda: “Variedades de olivas y su adaptación a las condiciones de la región” Coordinador: Ing. Agr. Luis Mattos Casal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dr. Luiz Fernando Oliveira, Doutor em Fitotecnia, Pesquisador na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) y Dr. Rogerio Oliveira, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Brasil. • Dr. Pierluigi Pierantozzi, Instituto Nacional De Tecnología Agropecuaria, Centro Regional Mendoza-San Juan, Estación Experimental Agropecuaria San Juan, Argentina. • Dra. Ing. Agr. Paula Conde, Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), Uruguay.
18:00 a 18:30 hs	Conferencia	<p>“Tendencias en etiquetado de aceite de oliva”. Dra. Mónica Bauzá, Universidad Nacional de Cuyo, Argentina.</p>

Sábado 9 de noviembre del 2024

8:30 a 9:15 hs	Conferencia	“Aplicación de enzimas en la extracción de aceite de oliva”. Dr. Miguel Amarillo y Dr. Bruno Irigaray, Facultad de Química, Universidad de la República, Uruguay. Lic. Lourdes Toujas, Sede Mendoza de la Universidad Católica de Cuyo, Argentina.
9:15 a 10:30 hs	Mesa redonda: “Legislación y fiscalización” Coordina: Dr. Miguel Amarillo	<ul style="list-style-type: none"> • MSc. Alinne Barcellos Bernd, Auditora Fiscal Federal, Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), y Dr. Rogerio Oliveira, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Brasil. • Ing. Quím. Pedro Friedrich, Departamento de Evaluación de la Conformidad, Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Uruguay. • Lic. Lourdes Toujas, Sede Mendoza de la Universidad Católica de Cuyo, Argentina.
10:30 a 11:00 hs	Conferencia	“Novedades en aceite de oliva y sus derivados para promover la salud”. Dra. Beatriz Sánchez-Calvo. Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Uruguay.
11:00 a 11:30 hs	☕ Coffee break	
11:30 a 13:00 hs	Mesa redonda: Realidad del mercado de aceite de oliva en la región Coordinador: Dr. Juliano Garavaglia	<ul style="list-style-type: none"> • Somm. Ana Beloto, Sommeliere de Azeites, Brasil. • Econ. Ma Noel Ackerman, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, Uruguay. • Dra. Mónica Bauzá, Univ. Nacional de Cuyo, Argentina. • Ing. Lyris Marlene Monasterio Muñoz, Asociación de Procesadores y Exportadores de Aceituna y Aceite de Oliva del Perú - PRO-OLIVO, Perú.
13:00 a 14:30 hs	🍴 Intervalo para almuerzo (libre)	
14:30 a 15:00 hs	Conferencia	“El aceite de oliva en la gastronomía latinoamericana”. Dra. Isabel C.K. Machado, Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA), Brasil.
15:00 a 15:30 hs	Conferencia	“Desarrollo de infusiones con hojas de olivo”. Somm. Natalia Hodos, Facultad de Química, Universidad de la República, Uruguay.
15:30 a 16:00 hs	Conferencia	“Aplicación de oleogeles de aceite de oliva en panificados”. Ing. Alim. Natalia Martínez, Facultad de Química, Universidad de la República, Uruguay.
16:00 a 16:30 hs	☕ Coffee break	
16:30 a 18:00 hs	Mesa redonda: Oleoturismo Coordina: Dra. Adriana Gámbaro	<ul style="list-style-type: none"> • Dr. André Goetzler, Director operacional y Mestre de Almazara de la almazara Estâncias das Oliveiras, Brasil. • Lic. Alejandra Cabrera, Ministerio de Turismo, Uruguay. • Dra. María Isabel Hagg, Universidad Nacional del Sur, Argentina • Ing. Agr. Jorge Astudillo Gálvez, Asesor Olivicultura & Elaiotecnia en Sustex Consultores, Chile.
18:00 hs.	Cierre del congreso	