

Organizan:



PROGRAMA COMUNICACIONES PÓSTER

SESIÓN 1: SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y TÉCNICAS DE CULTIVO

P-1. ¿Puede considerarse el silicio un elemento esencial?. Inmaculada Martos-García, María Benlloch-González y Ricardo Fernández- Escobar.

P-2. Características pomológicas de la aceituna. Fertilización con alperujo y compost de alperujo. Concepción García-Ortiz Civantos, José Antonio García Mesa.

P-3. Determinación del nivel de adaptación de cuatro variedades y de la eficacia del manejo en el cultivo de olivos en sistema de producción superintensiva. Juan José Alcaide, Xavier Francés, Maria Ángeles Casanovas, Jesús Francés.

P-4. Estudio preliminar comparativo entre las variedades Hojiblanca y Picual sobre la rentabilidad de la recolección temprana en cultivo ecológico para la obtención de AOVE. Francisco C. Páez, Marisol Fuentes y Brígida Jiménez.

P-5. Evaluación de la eficacia de hileradores rotativos de eje vertical para restos de poda en olivar. F. J. Castillo-Ruiz, G. L. Blanco-Roldán, F. M. Lara, J. A. Gil-Ribes.

P-6. Evolución del índice de área foliar y la intercepción solar en variedades para olivar en seto en período juvenil: regadío vs secano. Jorge Torres-Sánchez, Francisco Javier Mesas-Carrascosa, Susana Cantón-Martínez, Fernando Pérez-Porras, Lorenzo León, Raúl de la Rosa, Francisco C. Páez, Francisca López-Granados.

P-7. Influencia de micorrizas arbusculares sobre el desarrollo vegetativo-productivo de plantas de olivo cv. Arbequina inoculadas previo trasplante. Francisco C. Páez, Jorge Torres-Sánchez, Francisca López-Granados, Susana Cantón-Martínez, Fernando Pérez-Porras, Francisco Javier Mesas-Carrascosa, Marisol Fuentes, Brígida Jiménez, Lorenzo León y Raúl de la Rosa.

P-8. Relación del contenido en nitrógeno foliar con el contenido en ácidos grasos y las características sensoriales de los AOV de Arbequina. B. Sastre, A. Arbonés, J. Rufat, A. Benito, M. Pascual, C. de Lorenzo, J.M. Villar, M.A. Pérez-Jiménez.

Patrocinan:



Organizan:



SESIÓN 2: ELABORACIÓN Y NUEVAS TECNOLOGÍAS

P-9. Aceitunas negras oxidadas comerciales: contenido en acrilamida. C. Romero, M. Brenes-Álvarez, E. Ramírez, E. Medina, M. Brenes y P. García.

P-10. Compuestos bioactivos en hojas de olivo. Medina, E., Ramírez, E., Romero, C., Brenes, M.

P-11. Efecto del estilo de elaboración e irrigación en el contenido en acrilamida presente en potenciales aceitunas de mesa. Antonio Fernández, Sara Martillanes, Enrico Maria Lodolini, Manuel Martínez y Daniel Martín Vertedor.

P-12. Enzimas endógenas implicadas en la degradación fenólica en hojas de olivo. Ramírez, E., Romero, C., Brenes, M., Medina, E.

P-13. Estudio preliminar para la predicción del momento óptimo de recolección para la mejora de la calidad en el sector del aceite de oliva mediante el uso de modelos basados en redes neuronales. Francisco C. Páez, Juan Diego Gil, Marisol Fuentes, Brígida Jiménez, Jorge A. Sánchez.

P-14. Identificación de componentes proteicos de interés agoralimentario en la semilla del olivo. E. Lima, A. Zafra, J.C. Jimenez-Lopez, M. M'rani-Alaoui, A.J. Castro y J.D. Alche.

P-15. Influencia de la impregnación al vacío sobre las propiedades físicas de aceitunas negras oxidadas elaborada a escala industrial. P. García, C. Romero y M. Brenes.

P-16. Influencia de la adición de agua al molino sobre el rendimiento del proceso de extracción de los aceites de oliva vírgenes. Abraham M. Gila, Araceli Sánchez-Ortiz, María Paz Aguilera, Antonio Jiménez, Gabriel Beltrán.

SESIÓN 3: ANÁLISIS SENSORIAL

P-17. Estudio de consumidores con aceites de oliva procedentes de olivar sometido a riego deficitario sostenido. José Miguel García Garvía, Francisca Hernández García, Àngels Ceresola Climent, Esther Sendra Nadal, Àngel Antonio Carbonell Barrachina.

P-18. Valores físico químicos y sensoriales de referencia para aceites virgen extra en las diferentes zonas oleícolas de Cataluña. Romero A., Hermoso J.F., Martí E., García-Pizarro A., Boudebouz A., Ninot A.

Patrocinan:



Organizan:



 La Rioja



SESIÓN 4: RECURSOS GENÉTICOS, BIOLOGÍA, FISIOLOGÍA Y MEJORA VEGETAL.

P-19. Caracterización de la población de acebuches (*Olea europea* L. var *sylvestris*) del Paratge Natural Serra de l'Albera (Alt Empordà, Cataluña). A. Ninot, F. J. Gómez-Gálvez, A. Belaj, A. Romero.

P-20. Composición fenólica del fruto en variedades de olivo cultivada en condiciones climáticas mediterráneas y subtropicales. Guacimara Medina, Carlos Sanz, Ana Gracia Pérez, Hande Yılmaz-Düzyaman, Raúl de la Rosa, Lorenzo León.

P-21. Estudio de los factores genéticos y medioambientales en la emisión de compuestos volátiles en aceituna y su relación con la oviposición de la mosca del olivo "*Bactrocera oleae*". J.M Muñoz, J. Cano, T. Armenteros, E. Quesada, J.M Moreno y A. Sánchez.

P-22. Floración de 9 variedades de olivo en condiciones de secano y regadío y su relación con variables meteorológicas en la Comunidad de Madrid. A. Cuevas y B. Sastre.

P-23. Genes clave en el metabolismo de compuestos secoiridoideos en olivo. Rosario Sánchez, Pilar Luaces, Carlos Sanz y Ana G. Pérez.

SESIÓN 5: PATOLOGÍA Y PROTECCIÓN DEL CULTIVO.

P-24. Determinación mediante reflectancia espectral de modificaciones fisiológicas en cultivares de olivo de diferente nivel de resistencia a *Verticillium dahliae*. Antonio Miguel Gámiz Fuentes, Antonio Santos Rufo, Francisco Javier Mesas Carrascosa, Francisco Javier López Escudero.

Patrocinan:

