

## SEMINARIO DE CALIDAD Y GASTRONOMÍA

Miércoles 5 de octubre de 2016

### LUGAR:

AULA DE FORMACIÓN DEL CDT

Ciudad de Castellón, C/ Astrónomo Pierre Mechain, 2 - El Grao de Castellón (Castellón)

### HORARIO:

9:00 a 16:30 horas.

Descanso de 11:30 a 12:00 horas.

### IMPARTE:

DÑA. M. PAZ AGUILERA HERRERA

Doctora por el Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la Universidad de Jaén en 2006. Responsable de Cocina Experimental con Aceite de Oliva. Jefa del Panel de Cata en CITOLIVA Jaén.

### PROGRAMA:

**09:00 a 9:30 h.** - Inauguración de los seminarios a cargo de D. Javier Moliner Gargallo, Presidente de la Diputación de Castellón y D. Francesc Colomer Sánchez, Secretario Autonómico de la Agència Valenciana del Turisme.

- La calidad del aceite de oliva virgen y su relación con el análisis sensorial.
- El análisis sensorial como herramienta de trabajo: ¿sólo en las almazaras? ¿por qué no también en la alimentación y la gastronomía?
- Sesión de cata.
- El maridaje del aceite de oliva: una apuesta de futuro.
- Sesión de cata y práctica del maridaje.

**14:00 a 16:30 h.** - Showcooking y degustación. Elaborado con productos de *Castelló Ruta de Sabor* y aceites de oliva vírgenes extras. Realizado por cocineros del CDT Ciudad de Castellón.

## SEMINARIO DE ESTRATEGIA DE MARKETING Y CREATIVIDAD EN LOS MERCADOS DEL ACEITE DE OLIVA.

Jueves 6 de octubre de 2016

### LUGAR:

**SALÓN DE ACTOS DE NUEVAS DEPENDENCIAS**

Avda. Vall d'Uixó, 25 - 12004 Castellón

Telf. 964 35 98 83

### HORARIO:

**9:00 a 18:30 horas.**

Descanso de 11:00 a 11:30 y de 14:00 a 15:30 horas.

### IMPARTE:

**D. MANUEL PARRAS ROSA**

Doctor en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Sevilla. Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén.

**DÑA. ELISABET SALES MUÑOZ**

Licenciada en Comunicación Audiovisual. Diplomada en Diseño Gráfico y consultora del área de Marketing y comunicación en IQS Consultoría.

### PROGRAMA:

- Situación y evolución del mercado de los aceites de oliva. Estructura de la cadena agroalimentaria: agentes e intercambios. Las dimensiones del marketing. El sistema de marketing. Marketing estratégico y marketing operativo. Análisis del comportamiento del consumidor. Segmentación de mercados, selección de mercados meta y posicionamiento.
- El entorno competitivo actual. El enfoque del negocio bajo la perspectiva del marketing. La creación de valor para el consumidor y la distribución. Estrategias de producto. Calidad objetiva o técnica y percibida o subjetiva. Estrategias de distribución –evolución y formatos. Estrategias de comunicación.
- Estrategias de precios. Metodologías. Casos prácticos de debate en el seno del equipo.
- El marketing, estrategia digital y social media.

## SEMINARIO DE SALUD Y OLEOTURISMO. EL APROVECHAMIENTO TURÍSTICO DE UNA ALMAZARA

Viernes 7 de octubre de 2016

### LUGAR:

**SALÓN DE ACTOS DE NUEVAS DEPENDENCIAS**

Avda. Vall d'Uixó, 25 - 12004 Castellón

Tel. 964 35 98 83

### HORARIO:

**9:00 a 14:00 horas.**

Descanso de 11:00 a 11:30.

### IMPARTE:

**D. FRANCISCO LORENZO TAPIA**

Licenciado en Medicina y Cirugía por la Facultad de Medicina de la Universidad de Málaga y experto en Nutrición Comunitaria por la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía. Defensor del estilo de vida mediterráneo y gran conocedor del alimento vertebrador de la Alimentación Mediterránea: el aceite de oliva virgen extra. Es promotor, fundador y presidente desde su fundación de OLEARUM, Cultura y Patrimonio del Aceite, una asociación nacional que desde 2007 lucha por poner en valor toda la cultura y el extenso patrimonio vinculado al mundo del Oro Líquido en nuestro país.

### PROGRAMA:

- **INTRODUCCIÓN.** Origen y desarrollo del cultivo del olivar en España. La historia de las denominaciones de origen. Alimentación y Dieta Mediterránea. El binomio Aceite-Salud. El aceite de oliva en la sociedad actual. El aceite de oliva en la gastronomía.
- **ACTIVIDADES OLEOTURÍSTICAS.** Visita guiada. Cata divulgativa. Actividades gastronómicas. Eventos sociales y empresariales. Curiosidades de la Cultura del Oro Líquido en España. Un tesoro oculto, los olivos milenarios. Guía de recursos de oleoturismo.
- **OLEOTURISMO.** Auge del turismo rural e interior. El perfil del oleoturista. Los agentes oleoturísticos: agricultores, almazaras y administración pública.
- **ALMAZARA TURÍSTICA.** Perfil de la almazara turística. Centro de producción vs centro de exposición. El entorno. La cultura. El diseño. Puesta en valor. Las instalaciones complementarias o anexas. La Oleoteca. Oleo-cosmética. Souvenir. Alojamientos. El Museo del Aceite.