



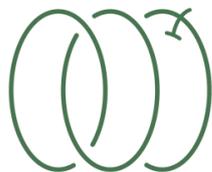
PROGRAMA DÍA 1: 6 DE AGOSTO 2025

HORA	CHARLA	ORADOR
8:00-9:00	ACREDITACIONES	
9:00-9:30	APERTURA: Presentaciones, agradecimiento a sponsors, indicaciones generales de las Jornadas 2025.	
9:30-10:30	EL CAMINO A UNA OLIVICULTURA MAS EFICIENTE, RENTABLE Y SOSTENIBLE.	Leandro Ravetti
10:30-11:00	EXPERIENCIA EN ARGENTINA CON EL CULTIVO DE VARIEDAD GENOVESA PARA LA EXTENSIÓN DE LA VENTANA DE COSECHA. IMPACTO INDUSTRIAL.	Alberto Aguilera
11:00-11:30	COFEE BREAK	
11:30-12:00	LOGISTICA DE ENTREGA DE FRUTA A FÁBRICA, DESAFÍOS.	Emiliano Mestre
12:00-12:40	INFLUENCIA DE LOS FACTORES AGRONÓMICOS SOBRE LA CALIDAD DEL ACEITE Y LA EFICIENCIA DE EXTRACCIÓN.	Leandro Ravetti
12:40-13:00	MESA REDONDA	
13:00-14:00	LUNCH	
14:00-15:00	NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA LA MEJORA DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN DEL AOVE	Alessandro Leone
15:00-15:30	MANEJO DE ENZIMAS PECTOLÍTICAS PARA LA MEJORA DE LA EFICIENCIA INDUSTRIAL	Pablo Canamasas
15:30-16:00	COFFEE BREAK	
16:00-16:30	BATIDO DE ALTO VACÍO. IMPACTO EN LA CALIDAD DEL ACEITE Y LA EFICIENCIA DE EXTRACCIÓN.	Francisco Alberto Bonino
16:30-17:00	INTERCAMBIADORES DE CALOR. IMPACTO EN LA REDUCCIÓN DE LOS TIEMPOS DE BATIDO.	Pablo Canamasas
17:00-17:30	MESA REDONDA	
17:30	CIERRE DE JORNADA	



PROGRAMA DÍA 2: 7 DE AGOSTO 2025

HORA	CHARLA	ORADOR
9:00-9:30	ESTIMACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL AOVE.	Leandro Ravetti
9:30-10:15	LA PROBLEMÁTICA INDUSTRIAL DE OFRECER ACEITES DE MAYOR VIDA ÚTIL.	Pablo Canamasas
10:15-10:45	MANEJO DE ORUJOS EN FÁBRICAS DE ALTOS VOLÚMENES.	Pablo Monetta
10:45-11:15	COFEE BREAK	
11:15-11:45	MANEJO DE ACEITES EN FÁBRICA. CORTES COMERCIALES Y PARÁMETROS ANALÍTICOS EXIGIDOS EN MERCADOS EXTERNOS.	María Luz Hurtado
11:45-12:10	EL ROL DEL ANÁLISIS SENSORIAL EN EL PROCESO PRODUCTIVO.	Maria Elina Buffa
12:10-12:40	IMPACTO SENSORIAL EN AOVES EN BASE A LA VARIACIÓN DE LA VELOCIDAD DE ROTACIÓN DEL MOLINO.	Maria Lourdes Toujas
12:40-13:10	MESA REDONDA	
13:10-14:15	LUNCH	
14:15-14:45	MOLIENDA Y BATIDO EN FRÍO CON FILTRACIÓN EN LINEA PARA PRODUCIR ACEITES PREMIUM.	Juan Pablo Castellano
14:45-15:15	DESAFÍO INDUSTRIAL DEL PROCESO DE FRUTA DE BAJO CALIBRE Y BAJA MADUREZ.	Marco Munizaga
15:15-15:45	COFFEE BREAK	
15:45-16:15	VARIEDADES DE OLIVO DE MADURACIÓN TEMPRANA: APORTES DE INTA SAN JUAN.	Pierluigi Pierantozzi
16:15-16:45	DESARROLLO DE NUEVAS REGIONES PRODUCTIVAS: EL SUR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES.	Guillermo Rossotti
16:45-17:15	MESA REDONDA	
17:15	CONCLUSIONES FINALES, AGRADECIMIENTOS. CIERRE DE JORNADA	



Encuentro Internacional
de Elaboradores de
Aceite de Oliva

PROGRAMA DÍA 3: 8 DE AGOSTO 2025

GIRA TÉCNICA POR DISTINTAS PLANTAS DE EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

8:00	NOS REUNIMOS EN LA PUERTA DEL CENTRO DE CONVENCIONES BARRENA GUZMAN PARA COMENZAR EL RECORRIDO.
1ER PARADA	AGROPECUARIA EL MISTOL S.A.: 1 línea de proceso, 40 tn/día, 2.500tn/año
2DA PARADA	RAMFER S.A.: 3 líneas de proceso en primera extracción y 1 línea en repaso, 400 a 430 tn/día, 18.200tn/año.
3ER PARADA	SOLFRUT S.A.: 5 líneas en proceso, 700 tn/día, 20.000tn/año

AMENDUNI



Modern
Olives

Abastecimientos

ALFA
TAVAT



Cámara Olivícola
de San Juan



MAULE