



novel approaches for improving quality and safety of table olives

27 June	09.00–10.00	<i>Table olives in the world: Types and consumption</i> Eduardo Medina Pradas IG-CSIC (Seville, Spain)
	10.00–10.30	<i>Performance of international and local table olive cultivars in Sardinia</i> Pier Francesco Deiana, Sandro Dettori, Pierpaolo Pazzola, Maria Rosario Filigheddu, Mario Santona University of Sassari
coffee break		
	11.00–11.30	<i>Production of table olives in Sardinia Isle. New studies for improving the processing</i> Marilena Budroni, Giacomo Zara, Ilaria Mannazzu, Severino Zara University of Sassari
	11.30–12.30	<i>Role of microorganisms in table olive production</i> Eduardo Medina Pradas IG-CSIC
lunch		
	14.30–15.15	<i>Do table olives constitute a food safety concern?</i> Eduardo Medina Pradas IG-CSIC
	15.15–16.00	<i>Mathematical models can improve safety and quality of table olives</i> Francisco Noé Arroyo López IG-CSIC
	16.00–17.45	<i>Quality and safety management systems in table olive processing</i> Antonio Valero Díaz University of Cordoba
28 June	09.00–10.00	<i>Molecular and omics techniques for identification of microorganisms in table olives</i> Joaquín Bautista Gallego IG-CSIC
	10.00–11.00	<i>Biofilms and their applications in table olives</i> Francisco Noé Arroyo López IG-CSIC
coffee break		
	11.30–12.00	<i>Impact of technological innovation, selected single strain or autochthonous undefined starter cultures in Tonda di Cagliari natural table olives production process</i> Roberta Comunian, Piergiorgio Sedda, Marco Campus AGRIS, Sardegna
	12.00–13.00	<i>Development of starter cultures in table olives</i> Francisco Noé Arroyo López IG-CSIC
lunch		
	14.30–15.30	<i>Achieving salt reduction in table olives. Fiction or reality?</i> Joaquín Bautista Gallego IG-CSIC
	15.30–16.30	<i>Waste management of effluents derived from table olive processing: Use of bioactive compounds</i> Guillermo Rodríguez IG-CSIC
Directors	Francisco Noé Arroyo López and Eduardo Medina Pradas	
Coordinator	Marilena Budroni	
Teaching affiliations	Instituto de la Grasa IG-CSIC (Spain), University of Córdoba (Spain), University of Sassari (Italy), Agris Sardegna (Italy)	



Fundación General CSIC

Agris

Agencia regionale per la ricerca in agricoltura



Laore

Agencia regionale pro s' sviluppu in agricoltura
Agencia regionale per lo sviluppu in agricoltura



CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



In Sardegna l'importanza economica della filiera delle olive da tavola è limitata, ed è insufficiente a garantire anche i soli consumi interni. È quindi necessario migliorare i processi produttivi in modo da migliorare la qualità delle olive da tavola valorizzando nel contempo le varietà locali. L'ottenimento di un prodotto di qualità richiede il rispetto di un complesso di fattori; uno dei più importanti riguarda il controllo della fermentazione e, in particolare, della successione delle diverse specie microbiche e della loro attività metabolica, in modo da garantire caratteristiche nutrizionali ed organolettiche peculiari nel prodotto finito. Con l'intento di informare studenti, operatori del settore e liberi professionisti sui più recenti risultati ottenuti dalla ricerca e dal trasferimento tecnologico in questo settore per rilanciare la produzione di olive da mensa nel territorio il corso mette a confronto le esperienze di esperti italiani e spagnoli.