

- [¡ START !](#)
- [Portada](#)
- [Ciencia de Alimentos](#)
- [Formación académica](#)
- [I+D+i](#)
- [Actividades](#)

[CTAlimentos uclm](#)

Alimentación, Ciencia, Industria y Sociedad :: CTAuclm

- [UCLM](#)
- [Facultad Químicas](#)
- [dQatA](#)
- [IRICA](#)
- [\[PORTADA \]](#)
- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Alimentos Seguros CLM](#)

Transferencia de Resultados y Conocimiento

Conferencias, Artículos divulgativos, Noticias de prensa y Capítulos de Libros

>> Ir a [Artículos en revistas internacionales indexadas](#)

>> Ir a **Comunicaciones en Congresos**



EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, UN ALIMENTO FUNDAMENTAL EN LA DIETA MEDITERRÁNEA

>> [Programa del evento](#)

Escuela de Hostelería de Toledo, Avda. de Castilla-La Mancha, Toledo, 23 Noviembre 2017

:: CHARLA DIVULGATIVA ::

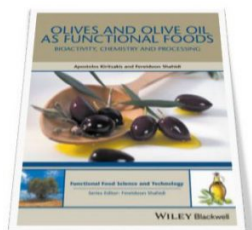


Factores clave en la elaboración de aceites Cornicabra

I FORO DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA MONTES DE TOLEDO.

Edificio San Pedro Mártir, UCLM, Toledo, 8 Junio 2017

:: CONFERENCIA ::



Oxidative stability and the role of minor and functional components of olive oil

Olives and Olive Oil as Functional Foods

Kiritsakis AP, Shahidi F eds., Wiley (2017) pp. 249-265

ISBN: 978-1-119-13531-9

:: CAPITULO DE LIBRO ::



Caracterización del aceite virgen de pistacho

Tecnifood 109, 76–78 (2017)

:: ARTICULO DIVULGATIVO ::



Valoración organoleptica del Aceite de Oliva Virgen

Análisis Sensorial de los Alimentos

Cordero-Bueso G Ed., AMV Ediciones (2017) pp. 369-401

ISBN: 978-84-945558-4-8

:: CAPITULO DE LIBRO ::



Los esteroides de los aceites de la variedad Cornicabra

WHORKSHOP ACEITE DE OLIVA 2016. Los esteroides en el aceite de oliva. Situación actual, valores límite y casos atípicos ¿Cómo gestionamos la diversidad?

Campus de la Alimentación Torribera (UB), Barcelona, 8 Septiembre 2016

:: CONFERENCIA ::



Efecto de las condiciones de elaboración en la calidad del aceite de oliva virgen

I Congreso Internacional de Aceite de Oliva

Murcia, 23-25 Septiembre 2015

:: CONFERENCIA ::



Estabilidad oxidativa del aceite de oliva virgen

Tecnifood 97, 34-36 (2015)

:: ARTICULO DIVULGATIVO ::



Importancia de los componentes minoritarios en la calidad del aceite de oliva virgen extra

Tecnifood 91, 86-89 (2014)

:: ARTICULO DIVULGATIVO ::



Desarrollo y diferenciación de productos

Jornada «Foro de colaboración público privada: Olivar y Aceite de Oliva», INIA

Córdoba, 20 Junio 2013

:: CONFERENCIA ::

Componentes minoritarios y calidad del aceite de oliva virgen



Expoliva 2013 – Feria internacional del Aceite de Oliva

Simposium científico-técnico – El análisis sensorial y la estrategia de la calidad

Jaén, mayo 2013

:: CONFERENCIA ::



Innovación y Desarrollo de alimentos e ingredientes Saludables y Gourmet

España Original 2012

Mesa Redonda – La innovación como estrategia de diferenciación

Ciudad Real, mayo 2012

:: CONFERENCIA ::



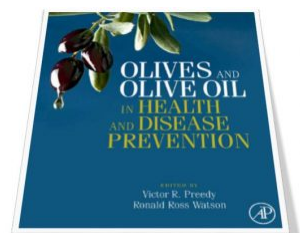
Ingredientes funcionales para la Industria Alimentaria

Jornada UCLM-Grupo Quando

Escenario actual de la Industria Agroalimentaria

Ciudad Real, marzo 2011

:: CONFERENCIA ::



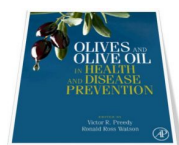
Influence of Irrigation Management and Ripening on Virgin Olive Oil Quality and Composition

Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention.

Preedy VR ed., Elsevier Academic Press (2010) pp. 51-58.

ISBN: 978-0-12-374420-3

:: CAPITULO DE LIBRO ::



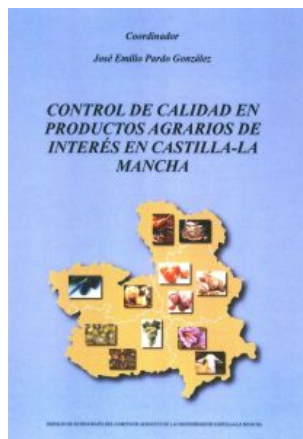
Major and Minor Lipid Constituents of Cornicabra Virgin Olive Oil and the Influence of Crop Season Changes

Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention.

Preedy VR ed., Elsevier Academic Press (2010) pp. 51-58

ISBN: 978-0-12-374420-3

:: CAPITULO DE LIBRO ::



Control de calidad en aceite de oliva virgen

Control de calidad en productos agrarios de interés en Castilla-La Mancha.

Pardo JE ed., Universidad Castilla-La Mancha (2010) pp. 1-10

ISBN: 978-84-693-3738-7

:: CAPITULO DE LIBRO ::



La I+D+i un elemento esencial en la promoción y comercialización del aceite de oliva de calidad

España Original 2010

Mesa Redonda – Comercialización del aceite de oliva

Ciudad Real, mayo 2010

:: CONFERENCIA ::



Contribución de los compuestos fenólicos a las propiedades y calidad del aceite de oliva virgen

Salón Nacional del Aceite de Oliva

Jornada Técnica – Salud y Aceite de Oliva Virgen

Mora (Toledo), abril 2010

:: CONFERENCIA ::



Estabilidad de las propiedades sensoriales del aceite de oliva virgen

[Stability of the sensory quality of virgin olive oil]

Italian Food & Beverage Technology, marzo 2010

:: ARTICULO DE REVISIÓN ::



Puntos de encuentro entre la Ciencia de los Alimentos y la Ciencia de la Salud

I Encuentro UCLM – HGCR

Nutrición, Alimentación y Salud

Ciudad Real, noviembre 2008

:: CONFERENCIA ::



Adaptación de la enseñanza de segundo ciclo en Ciencia y Tecnología de los Alimentos al EEES y propuesta de Título de Grado

IV Intercampus

Los nuevos planes de estudio

Ciudad Real, junio 2008

:: CONFERENCIA ::



Actividades del grupo de investigación en aceite de oliva (GAO) de la UCLM

España Original 2008

Mesa Redonda – Investigación en aceite de oliva

Ciudad Real, mayo 2008

:: CONFERENCIA ::



Investigaciones en Aceite de Oliva Virgen en la UCLM

UCLM al día, 2007

:: VIDEO ::



Los antioxidantes naturales del aceite de oliva: influencia de factores agronómicos y tecnológicos en su composición

Mercacei Magazine, 2006

:: ARTICULO DIVULGATIVO ::



Descripción y actividades de la Almaza Experimental de la UCLM

UCLM, 2005

:: VIDEO ::



Efecto de factores agronómicos en la calidad del aceite de oliva virgen

Jornada Riego del Olivar

Centro Mejora Agraria 'El Chaparillo'

Ciudad Real, febrero 2005

:: CONFERENCIA ::



Perfil de esteroides y alcoholes de los aceites de oliva virgen Cornicabra de Castilla-La Mancha

Mercacei Magazine, 2004

:: ARTICULO DIVULGATIVO ::



El panel de cata: un elemento esencial en la labor de una DO de aceite de oliva

Jornada Promoción DO 'Campo de Montiel'

Villanueva de los Infantes, junio 2003

:: CONFERENCIA ::



Panel de cata de aceite de oliva de la DO Montes de Toledo

CMT, febrero 2003

:: VIDEO ::



Calidad del aceite de oliva Cornicabra

[Quality characteristics of Cornicabra virgin olive oil]

Research Advances in Oil Chemistry, 2000

:: ARTICULO DE REVISIÓN ::



Contribución a la mejora del proceso de acetificación para la producción industrial de vinagre de vino

Alimentación, equipos y tecnología. 1, 209-214 (2000)

:: ARTICULO DIVULGATIVO ::

Visita Tambien...

- [Fundación Triptolemus](#)
- [Conferencia nacional Decanos CTA \(CCyTA\)](#)
- [Alimentos Seguros CLM](#)
- [Departamento de Tecnología de Alimentos](#)
- [Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas](#)
- [Universidad de Castilla La Mancha](#)
- [CIPE – Centro de Información y Promoción del Empleo de la UCLM](#)
- [OTRI – Oficina Transferencia Resultados Investigación de la UCLM](#)

Paginas

- [Portada](#)
- [Ciencia de Alimentos](#)
 - [Aprender reflexionando](#)
 - [Fabricando Alimentos](#)
 - [Food & Nutrition Apps](#)
- [Formación académica](#)
 - [Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos](#)
 - [Planificación Académica](#)
 - [Prácticas en Empresas \(PE\)](#)
 - [Competencias Profesionales y Transversales](#)
 - [Perfil profesional](#)
 - [Master en Ciencia de los Alimentos](#)
 - [Planificación Docente](#)
 - [Equipos Docentes](#)
 - [Profesores y Profesionales Invitados](#)
 - [Empresas Colaboradoras](#)
- [I+D+i](#)
- [Actividades](#)
- [Actualidad](#)
- [Área privada](#)

 [@CTAuclm](#)

[Twitter @CTAuclm_ALU](#)





Álbumes:

