

Final agenda for Phenoliva public hybrid event in Sevilla

Date: 27/09/2021, 08:30 – 17:00

Location: CSIC IG, Sevilla

Mode: hybrid on-site/online

Language: mostly Spanish, online translation to English

Links: [Registration](#), [Event information](#), [Phenoliva project](#)

The Phenoliva consortium:



Time	Title	Título	Speaker
08:30 – 09:00	Registration and Coffee		
09:00 – 13:00	Presentations with online access		
09:00 – 09:15	Introduction to the event and the Phenoliva project	Introducción al evento y al proyecto Phenoliva	ETH Zürich , Laura Nyström and Claudio Reinhard
09:15 – 10:00	Block 1: Challenges in the conventional olive oil value chain		
	From the field to the oil – Today's biggest challenges along the production chain	Del campo al aceite de oliva - Los mayores retos actuales en la cadena de producción	OLIFE , Juan Antonio Caballero
	<i>Today's use of olive pomace</i>	<i>El uso actual del alperujo</i>	Acesur
	Biggest challenges for the sector to improve olive pomace oil and its extraction	Los mayores retos del sector para mejorar el aceite de orujo y su extracción	CSIC IG , María Victoria Ruiz Méndez
	Social change in the olive grove	Cambio social en el olivar	Adroches , Manuel Salas
10:00 – 10:45	Block 2: Antioxidants from olive biomass - Emerging new value chains		
	Natural phenolic compounds extracted from olive by-products	Compuestos fenólicos naturales extraídos de subproductos del olivo	CSIC IG , Guillermo Rodríguez

	<i>Market opportunities for natural antioxidants from agricultural side-streams</i>	<i>Oportunidades de mercado para los antioxidantes naturales derivados de sub-productos agrícolas</i>	To be announced
	<i>Use of natural antioxidants in foods</i>	<i>Uso de antioxidantes naturales en los alimentos</i>	Puratos, Vera Van Hoed
	In vitro studies of the antimicrobial effects of olive extracts	Estudios in vitro del efecto antimicrobiano de extractos de aceitunas	CSIC IG, Francisco Noé Arroyo López
10:45 – 11:15	Plenary discussion block 1 and 2		
11:15 – 11:45	Coffee Break		
11:45 – 12:30	Block 3: Opportunities to improve circularity in the olive oil industry		
	Opportunities and challenges for biogas production in the olive oil sector	Oportunidad y retos de la producción de biogas en el sector oleícola	CSIC IG, Fernando G. Feroso
	The renewable gas. The biomethane.	El gas renovable. El biometano.	Nedgia, Francisco Torres
	Application of alperujo by-products for olive grove soil improvement	Aplicación de subproductos derivados del alperujo para la mejora de suelos de olivar	CSIC IAS, Blanca B. Landa
	Life cycle assessment to identify greener business opportunities	Análisis de ciclo de vida para identificar oportunidades de negocio más ecológicas	Universidad de Sevilla, Bernabe Alonso Fariña
12:30 – 13:00	Plenary discussion block 3 and closing of online session		
13:00 – 14:30	Lunch Break and Pilot plan tour (Guillermo)		
14:30 – 16:00	Roundtables Recap of key points from presentations, split up in groups for roundtables: <ul style="list-style-type: none"> • <u>Roundtable 1</u> Commercial applications for olive antioxidants • <u>Roundtable 2</u> Agricultural applications of olive side streams 	Mesas redondas Recapitulación de los puntos clave de las presentaciones, división en grupos para las mesas redondas: <ul style="list-style-type: none"> • <u>Mesa redonda 1</u> Aplicaciones comerciales de los antioxidantes del olivo • <u>Mesa redonda 2</u> Aplicaciones agrícolas de las corrientes 	

		<ul style="list-style-type: none"> • <u>Roundtable 3</u> Management challenges for olive pomace 	<p>laterales del olivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Mesa redonda 3</u> Retos de la gestión del alperujo 	
	16:00 – 16:30	Closing		ETH Zürich, Laura Nyström and Claudio Reinhard