



## COOKING-LAB. COCINA EXPERIMENTAL DE ACEITE DE OLIVA

CITOLIVA desarrolla un bloque específico sobre el diseño de productos alimentarios de alto valor añadido elaborados con aceite de oliva o sus componentes, materializado en COOKING LAB, la única cocina experimental en España dedicada en exclusividad al desarrollo de productos saludables con aceite de oliva o algunos sus componentes de valor que cuenta entre sus principales infraestructuras tecnológicas con una planta piloto de procesado y envasado estéril.



Es un espacio físico donde experimentar y desarrollar productos innovadores basados en el binomio Aceite de Oliva y Salud, una firme apuesta por la investigación científica aplicada a la cocina que responde de manera efectiva a las necesidades presentes y futuras de la industria alimentaria.

Ofrecemos a las empresas del sector agroalimentario un servicio innovador fundamentado en la experimentación y desarrollo de nuevo productos, aportando soluciones tecnológicas a nivel industrial, para producir platos que formen parte del recetario tradicional de la dieta mediterránea y mantenga intacto el sabor original y parámetros nutricionales. Paralelamente impulsamos la investigación para seguir descubriendo atributos en el aceite de oliva que permiten una diferenciación comercial respecto al resto de aceites y grasas.

[citolivatools.com](http://citolivatools.com)

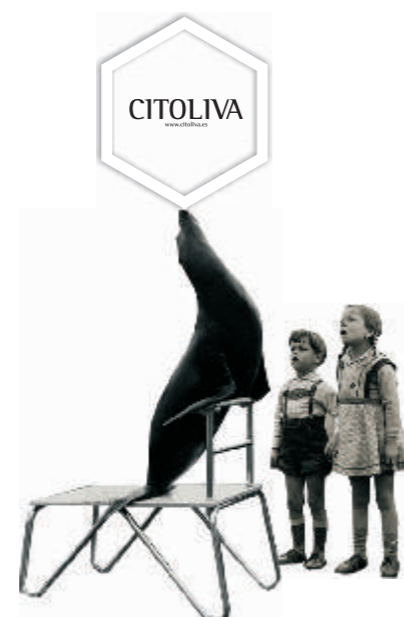


SERVICIOS Y PRODUCTOS

# SABOREAR



SERVICIOS Y PRODUCTOS [citolivatools.com](http://citolivatools.com)



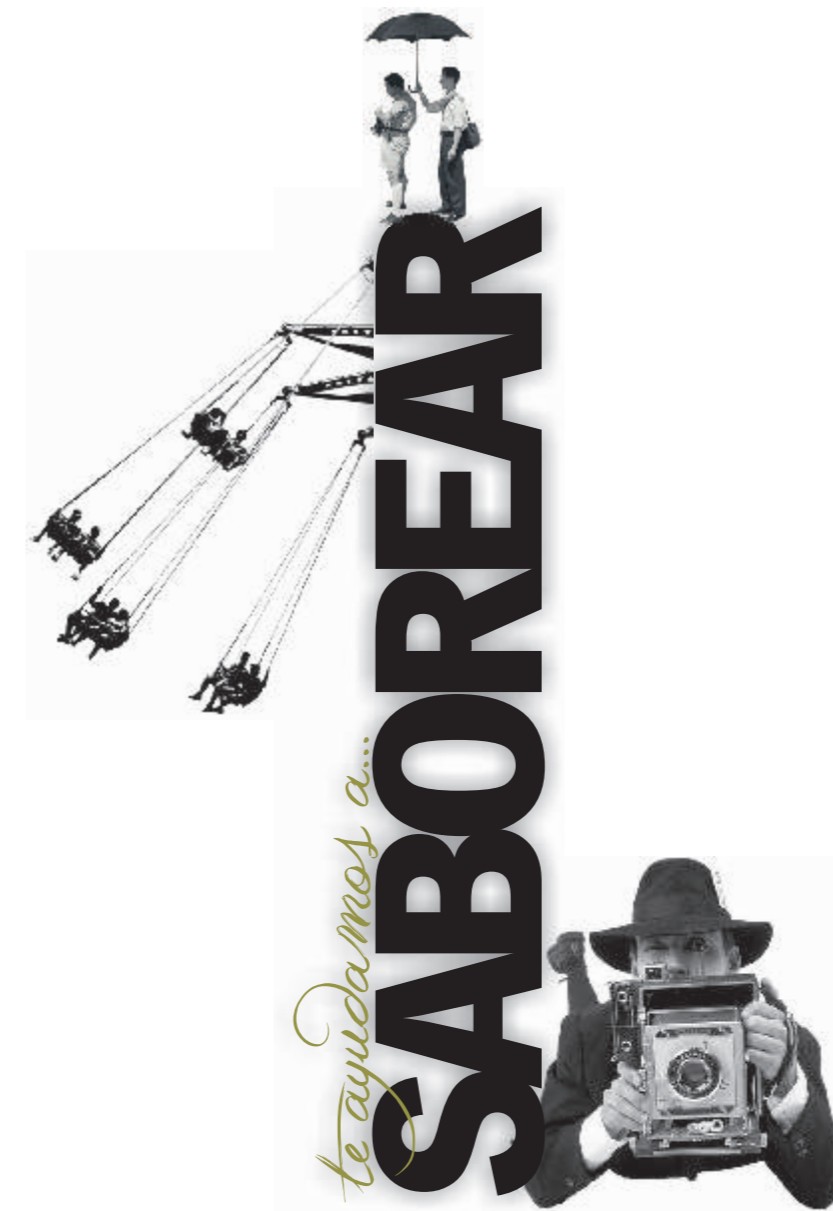
Parque Científico-Tecnológico GEOLIT  
C/ Sierra Morena, manzana11. Edif. CTSA, planta baja.  
23620 Mengíbar (Jaén)

Teléfono: (+34) 953 221 130  
Móvil: (+34) 692 177 515  
Fax: (+34) 953 373 017  
Email: [citoliva@citoliva.es](mailto:citoliva@citoliva.es)

te ayudamos a... **SABOREAR**  
[citolivatools.com](http://citolivatools.com)



SERVICIOS Y PRODUCTOS  
[citolivatools.com](http://citolivatools.com)



## Los valores diferenciales de COOKING-LAB:

- Dedicación exclusiva al desarrollo de productos saludables basados en la industria de elaiotecnía.
- Nuevas líneas de I+D+i en el campo del aceite de oliva y salud: cooperación de entidades, desarrollos científicos-tecnológicos y transferencia al sector.
- Integración de diferentes tecnologías para aprovechar la sinergia entre ellas.
- Aplicación de la investigación básica a la obtención de nuevos productos, procesos y servicios.
- Profunda experiencia en aceite de oliva y sus características físico-químicas, sensoriales y nutricionales.



- Desarrollar, impulsar y proyectar tu empresa, proyectos e iniciativas acompañando y guiando cada paso a través de la I+D+i como herramienta clave. Solucionar problemáticas y obtener mayores rendimientos. Posicionar tu empresa en nuevos entornos y potenciar tu red de colaboradores y clientes. Crear equipos de trabajo sólidos y eficaces. Idear y tangibilizar nuevos productos, nuevos canales y nuevos valores. Inspirar y plantear retos que construyan y refuercen las bases de tu negocio.

...hablamos?



## CONSULTORÍA ALIMENTARIA

### DESCRIPCIÓN:

- La industria alimentaria plantea necesidades de producción específicas para cada sector y producto. De hecho, en un mercado con marcadas variaciones en las tendencias de consumo, los productos que se comercializan han de ser susceptibles de mejoras en base a sus debilidades de conservación, coste de producción o grado de aceptación por el consumidor. En CITOLIVA ofrecemos servicios tecnológicos de alto valor añadido proporcionando a las empresas un amplio abanico de soluciones en el desarrollo y mejora de productos que mantengan la vitalidad de las ventas de la empresa.

La creación de una consultoría técnico-práctica alimentaria permite afrontar los retos tecnológicos que las empresas agroalimentarias demandan. Esta asesoría se apoya, principalmente, en las infraestructuras de COOKING-LAB, que ejecuta y simula la implantación real de lo expuesto teóricamente y en el know-how de CITOLIVA.

### VENTAJAS DEL SERVICIO:

- El profundo conocimiento adquirido por CITOLIVA en su dilatada experiencia sobre elaiotecnía y las características físico-químicas, organolépticas, nutricionales y de maridaje del aceite de oliva, así como las investigaciones realizadas sobre el comportamiento de los componentes minoritarios de este aceite en el organismo.
- Esta amplia oferta de servicios, susceptible de adaptación a cada cliente y necesidad, ofrece soporte, gestión del conocimiento y asesoramiento a la industria agroalimentaria, además abarca diferentes aspectos tales como asesoría científico-tecnológica, vigilancia tecnológica en el ámbito de las nuevas tecnologías y nuevos productos, estudios de producción, mercado, análisis de tendencias, de consumo y estudios de legislación y viabilidad legal de procesos y productos.

### TIPOLOGÍA:

- Asesoría y asistencia científico-tecnológica**  
Asesoramos sobre cómo mejorar un producto o proceso existente basado en la formulación y/o sustitución de ingredientes o cómo se optimizan procesos alimentarios y cómo se genera un nuevo producto o proceso basado en la utilización del aceite de oliva o en alguno de sus subproductos.

### SERVICIOS RELACIONADOS:

#### Estudios técnicos de alto valor:

- Vigilancia Tecnológica y de mercados. Estados del arte

- Estudios de patentes

- Estudios de derecho alimentario

Asesoría y asistencia científico - tecnológica

- Diagnóstico y asesoramiento tecnológico

Asesoría y asistencia legal

- Diagnóstico y asesoramiento legal alimentario



## NUEVOS ALIMENTOS DE ALTO VALOR AÑADIDO BASADOS EN EL USO DEL ACEITE DE OLIVA

### DESCRIPCIÓN:

- El atributo "salud" es el hilo conductor de esta área de I+D+i en la Cocina Experimental. Por una parte, se analizan los efectos positivos del consumo de aceite de oliva para la salud y, por otra, el desarrollo de nuevos productos y la obtención de componentes que basan su expansión en la puesta en valor de este atributo. El fundamento de este servicio es la realización de proyectos de I+D+i que permitan transformar el potencial científico y tecnológico existente en la producción de nuevos productos alimentarios de alto valor

CITOLIVA propone soluciones a problemas detectados y trata de transformar el potencial científico y tecnológico en innovaciones rentables, valorizar y transferir los resultados del proyecto para maximizar los impactos a la industria alimentaria en general y oleícola en particular. Se abre una importante oportunidad al desarrollo de una industria agroalimentaria que aborde aspectos tecnológicos relacionados con las nuevas demandas y tendencias del mercado.

### VENTAJAS DEL SERVICIO:

- CITOLIVA se constituye en garante de la generación y desarrollo de proyectos vinculados al mundo de la industria agroalimentaria para satisfacer sus necesidades tecnológicas y de innovación, en base a lo que nos caracteriza:
  - Profundo expertise del equipo de CITOLIVA sobre las características físico-químicas, organolépticas, nutricionales y de maridaje del aceite de oliva
  - Conocimiento de los procesos de la industria alimentaria
  - Alto nivel tecnológico de las instalaciones
  - Equipo multidisciplinar con alto nivel científico

### TIPOLOGÍA:

#### 2.1. Mejora de productos y procesos tecnológicos convencionales.

Abarca todas las fases de reformulación de un alimento y su posterior desarrollo, procurando la mejora de un producto en cualquiera de sus etapas, sea en la formulación o cambios en su proceso de elaboración. Obteniendo un nuevo producto con una fórmula mejorada basado en el aceite de oliva como ingrediente saludable o cualquier compuesto extraído de la cadena de valor.

Incluye servicios con aplicaciones en productos cárnicos, bollería y repostería, lácteos, industria conservera...etc. Tales como:

- Comportamiento de aceites en fritura
- Salsas con perfiles nutricionales optimizados
- Mejora del perfil lipídico de los alimentos
- Nutrición hospitalaria

#### 2.2. Desarrollo de nuevos productos y procesos.

Abarca todas las fases del diseño y desarrollo de nuevos prototipos desde la etapa inicial conceptual, la detección y evaluación de alternativas de desarrollo de esos nuevos productos, hasta el procesado innovador y su posterior implementación en el mercado, basados fundamentalmente en el uso del aceite de oliva o cualquier compuesto extraído de la cadena de valor, consiguiendo alimentos que contienen compuestos científicamente demostrados beneficiosos para la salud, enfocados a la obtención de alimentos funcionales. Destacan los siguientes servicios:

- Formulaciones con aceite de oliva virgen extra "personalizados"
- Alimentos con características especiales para segmentos de población
- Aplicación de ingredientes alimentarios bioactivos de la cadena de valor oleícola

#### 2.3. Solución a problemas de procesado alimentario.

Revisamos todo el proceso, buscamos el origen del problema, nos encargamos de encontrar las alternativas posibles a problemas concretos que surjan en el día a día de la industria alimentaria, tanto en el procesado como en la formulación del producto. Aportando en todo momento soluciones específicas a tales efectos.

### SERVICIOS RELACIONADOS:

#### Estudios técnicos de alto valor:

- Vigilancia tecnológica y de mercados. Estados del arte

- Estudios de patentes

- Estudios de derecho alimentario

Financiación de la I+D+i

Innovación y competitividad:

- Servicio integral en el desarrollo de proyectos de I+D+i

- Divulgación de resultados de investigación

Asesoría y asistencia científico-tecnológica

- Diagnóstico y asesoramiento tecnológico

Asesoría y asistencia legal

- Diagnóstico y asesoramiento legal alimentario



## LABORATORIO SENSORIAL

### DESCRIPCIÓN:

- El análisis sensorial valora y califica las sensaciones organolépticas que se perciben con los sentidos, sobre todo el olfato y el gusto, en relación a un alimento, y es utilizado como un parámetro de calidad del mismo. CITOLIVA apuesta por obtener la máxima calidad en los productos agroalimentarios, tanto del aceite de oliva como de cualquier otro producto que lo incorpore (directamente o a través de algún subproducto extraído de su cadena de valor).Para obtener los mejores aceites de oliva y poder incorporarlos a otros productos, creemos firmemente que el análisis sensorial es una fase imprescindible del proceso y pieza fundamental en el puzzle de la alimentación. Además, el aceite de oliva virgen es, prácticamente, el único alimento que tiene un reglamento específico respecto en análisis sensorial, recogido en el Reglamento UE nº 2568/91 y sus posteriores modificaciones.

- CITOLIVA, a través de COOKING-LAB, la única cocina experimental con aceite de oliva de España, confía en el análisis sensorial por dos motivos principales:

- La necesidad de tener un Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen, en origen, que garantice la calidad del producto que llega al consumidor.
- La necesidad de contar con catadores formados y entrenados, para utilizarlos en la evaluación sensorial de productos alimentarios innovadores elaborados en COOKING-LAB

### VENTAJAS DEL SERVICIO:

- Los beneficios de tener en origen un laboratorio sensorial a disposición del sector agroalimentario supondrá obtener resultados en tiempo real, y la posibilidad de escalado a nivel industrial.

### TIPOLOGÍA:

- Asesoramiento técnico en análisis sensorial en aceites de oliva/alimentos.**  
Este análisis será llevado a cabo por el Panel de Cata de un equipo de 16 personas cualificadas y estrictamente seleccionadas, según el reglamento UE nº 2568/1991.
  - Aceite de oliva: análisis puntual de muestras o seguimiento específico en análisis sensorial de aceite de oliva durante el proceso de elaboración del producto (en campaña).
  - Alimentos: seguimiento específico en análisis sensorial del producto en cualquier fase del proceso de producción.

### SERVICIOS RELACIONADOS:

#### Innovación y competitividad:

- Servicio integral en el desarrollo de proyectos de I+D+i

- Divulgación de resultados de investigación

Asesoría y asistencia científico-tecnológica

- Diagnóstico y asesoramiento tecnológico

Asesoría y asistencia legal

- Diagnóstico y asesoramiento legal alimentario



## FORMACIÓN

### DESCRIPCIÓN:

- COOKING-LAB desarrolla una amplia actividad formativa especializada que abarca desde el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen hasta los alimentos cocinados con el mismo. Consideramos prioritario ofrecer formación de alto valor en torno al aceite de oliva y a sus subproductos.

### VENTAJAS DEL SERVICIO:

- Nuestra misión es formar e informar tanto al consumidor final como al profesional de la industria agroalimentaria sobre el aceite de oliva, ya sea como protagonista o maridado en cualquier plato preparado. Nuestros profundos conocimientos técnicos, de cada fase del proceso de producción del aceite de oliva y de la fabricación de alimentos nos permite compartirlos con aquellos que entiende el potencial del aceite de oliva como valor añadido en el mercado actual.

### TIPOLOGÍA:

- 4.1. Formación específica en aceite de oliva:**
  - Elaboración de aceite de oliva virgen**  
Se hará un repaso por las diferentes fases del proceso de elaboración de aceite de oliva virgen, analizando cada una de ellas desde el olivar al producto envasado. Se analizarán los factores que afectan a la calidad del producto final tanto en su versión agronómica como en su versión industrial.

**- Iniciación a la Cata de Aceite**  
Programa de iniciación sobre el proceso de elaboración, explicación de cada una de las fases con especial atención al momento de producción de aromas y sabores, además se evaluarán sensorialmente diferentes muestras de aceite. Dirigidos a alumnos que no posean conocimientos previos de cata de aceite.

**- Ampliación de la Cata de Aceite**  
Programa de perfeccionamiento, donde se analizarán sensorialmente aceites de diversa procedencia y clasificados en categorías diferentes. Dirigidos a alumnos que posean conocimientos sobre en análisis sensorial de aceite.

**- Cata de aceite para niños en edad escolar**  
En estos talleres se trabajará para difundir la cultura del aceite entre los miembros más jóvenes de la sociedad, para inculcarles el valor del aceite de oliva.

**4.2. CITOLIVA CLUB JUNIOR. Taller Infantil de Alimentación Responsable**  
Taller interactivo de alimentación responsable, un novedoso concepto que implica el conocimiento del proceso completo de alimentación comenzando por la siembra y recolección de productos mediterráneos, la compra de alimentos y planificación de menú, hasta la elaboración y suministro de un plato típicamente mediterráneo.

**4.3 Cocina Mediterránea en Vivo**  
Realización de demostraciones de cocina en vivo donde se compatibiliza la tradición y los productos de la tierra con las visiones más vanguardistas e innovadoras, con el aceite de oliva como protagonista en un escenario gastronómico exclusivo "COOKING-LAB". Dirigido a profesionales de la industria agroalimentaria, de la restauración y público en general.

### SERVICIOS RELACIONADOS:

#### Escenarios estratégicos

Asesoría y asistencia científico-tecnológica

- Diagnóstico y asesoramiento tecnológico

Asesoría y asistencia legal

- Diagnóstico y asesoramiento legal alimentario

