

JORNADAS TÉCNICAS



XXXII FERIA del OLIVO

7, 8 y 9 de MAYO 2024

MONTORO

OLIVICULTURA Y ELAIOTÉCNIA 4.0

Aplicación práctica de la digitalización y las nuevas tecnologías en el olivar y en las almazaras.

MIÉRCOLES
8 DE MAYO DE 2024

LA OLIVICULTURA 4.0.

09:00-09:30

Inauguración.

Ayuntamiento de Montoro, UCO, IFAPA, Ministerio de Agricultura, Consejo Oleícola Internacional y Patrimonio Comunal Olivarero.

09:30-10:30

Mesa 1: Las plantaciones del futuro: Densidades óptimas y nuevas variedades.

Introduce y modera: Javier Hidalgo Moya. IFAPA. Alameda del Obispo.

Participan:

- Teresa Carrillo. Balam.
- Felipe Oliva. Director Técnico. Todolivo.
- Manuel López. AGR-Prado.
- Cristóbal Sánchez. Agromillora.

10:30-11:30

Mesa 2: Apoyo de la digitalización en las técnicas de cultivo: poda, riego, manejo del suelo, fitosanitarios y abonado.

Introduce y modera: Juan Antonio Polo. Consejo Oleícola Internacional. COI.

Participan:

- Gregorio Blanco. Universidad de Córdoba.
- José Antonio Jiménez Berni IAS. CSIC.
- Daniel Pérez. IFAPA. Alameda del Obispo.

11:30-12:00

Pausa y café.

12:00-13:00

Mesa 3: Aplicaciones digitales para la toma de decisión del momento óptimo de recolección: NIRs, RGS.

Introduce y modera:

Raúl de la Rosa Navarro. IAS-CSIC.

Participan:

- Carmen Capiscol. Citoliva-Proyecto Behtool
- Bruker. Spain
- Luis Serrano. Olimaker

13:00-14:00

Mesa 4: Modelos de predicción de cosecha y de establecimiento del precio del aceite de oliva en los equilibrios del mercado.

Introduce y modera:

José M^a Penco Valenzuela. AEMO.

Participan:

- Raúl de la Rosa IAS-CSIC,
- Ignacio Lorite. IFAPA. Alameda del Obispo.
- Joaquín Olivares. Ingeniería Informática. UCO

JUEVES

9 DE MAYO DE 2024

LA ELAIOTÉCNIA 4.0.

09:00-10:00

Mesa 5: Automatización y clasificación en la recepción de la aceituna: Patios Inteligentes.

Introduce y modera:

Gabriel Beltrán. IFAPA-Venta del Llano.

Participan:

Luis Manuel Barrera. Foss Iberia.

Pedro Martínez. IMS

Francisco Hidalgo. IG-CSIC

10:00-11:00

Mesa 6: Automatización y optimización de la extractabilidad y la calidad en el proceso de molturación: Procesado inteligente.

Introduce y modera:

Fernando Martínez. IG-CSIC

Participan:

- Javier Ortega. Gesca.
- Antonio López. GEA-Westfalia.
- Juan Gómez. CEO ISR. SmartNIR

11:00-11:30

Pausa y café.

11:30-12:30

Mesa 7: Caracterización de la calidad del aceite antes de bodega a través de instrumentos y equipos rápidos: Clasificación inteligente.

Introduce y modera:

Lola Pérez, UCO.

Participan:

- Carmelo Sánchez. Terranovus.
- Cecilia Riccioli. Perkin Elmer.

12:30-13:30

Mesa 8: Uso de nuevas tecnologías en la comunicación y comercialización del aceite de oliva.

Introduce y modera:

Cruz Guijarro. Consultor

Participan:

- Adrián Castro. Aceites Renacer.
- Cruz Guijarro. Consultor.
- Juan Antonio Parrilla. Picualia.

13:30-14:30

Reflexión Final: La asombrosa reacción del consumidor en las campañas 23 y 24.

Introduce y modera:

Juan Peñamil

Participan:

- Francisco de Mora. Cooperativa de Lucena.
- Soledad Serrano. QVExtra.
- Juan Carlos Marín. Alcampo.
- Fernando Pérez Tabernero. Deoleo.
- José M^a Penco. AEMO.



Más información:

José M^a Penco
Director de AEMO
info@aemo.es
+34 608 885 897

ORGANIZA



AEMO
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE MUNICIPIOS DEL OLIVO

COLABORA



UNIVERSIDAD
D
CÓRDOBA

IFAPA
Instituto de Investigación y
Formación Agraria y Pesquera



CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL

PATROCINA



Junta de Andalucía



UNIÓN EUROPEA
INICIATIVA DE COHESIÓN REGIONAL