



Excmo.
Ayuntamiento
de Montoro



Asociación Española
de Municipios del Olivo

JORNADAS TÉCNICAS
FERIA DEL OLIVO DE MONTORO
Montoro, del 7 al 9 de mayo de 2024

OLIVICULTURA Y ELAIOTÉCNIA 4.0: Aplicación práctica de la digitalización y las nuevas tecnologías en el olivar y en las almazaras

Organizan: Ayuntamiento de Montoro
y Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

Colaboran: Universidad de Córdoba, IFAPA,
CSIC y Consejo Oleícola Internacional (COI).

Patrocina: Caja Rural de Jaén

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

Participan:

- Teresa Carrillo. Balam.
- Felipe Oliva. Director Técnico. Todolivo,.
- Manuel López. AGR-Prado. UCO.

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: Rosa Gallardo. UCO.

Participan:

- Gregorio Blanco (UCO),
- José Antonio Jiménez Berni IAS. CSIC
- **Daniel IFAPA,**

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: NirOleo, Citoliva, Foss, BeHTool, Olimaker



Excmo.
Ayuntamiento
de Montoro



Asociación Española
de Municipios del Olivo

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:

- Raul de la Rosa IAS-CSIC,
- Ignacio Lorite. IFAPA.
- 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:

Antonio Roldán. Foss.

Pedro Martínez. IMS

Fernando Martínez. IA-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:

Francisco de la Torre. Centrifugación alemana.

Antonio López. GEA-Westfalia.

Pieralisi

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:

Terranovus. Carmelo Sánchez,

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: Juan Antonio Polo. COI

Participan: Renacer, Cruz Guijarro, Parrilla



Excmo.
Ayuntamiento
de Montoro



Asociación Española
de Municipios del Olivo

13:30-14:30 **Reflexión Final: La asombrosa reacción del consumidor en las campañas 23 y 24.**

Introduce y modera: José M^a Penco

Participan: Deoleo, Oleoestepa, QVExtra y Makro (Baldomero).

Más información:

José M^a Penco. Director de AEMO

info@aemo.es

+34 608885897