

JUNIO
JUEVES 9

FUTUROLIVA

PROGRAMACIÓN

10.30 h.- Apertura de Feria al público.

11.00 H.- INAUGURACIÓN OFICIAL DE FUTUROLIVA 2022

ESPACIO GASTROFUTUROLIVA

MAÑANA

12.00 h.- SHOWCOOKING

GASTROFUTUROLIVA: Paco Simón. Rte. Aureum de Picualia. AOVE PICUALIA

13.00 h.- SHOWCOOKING

GASTROFUTUROLIVA: Juan Carlos García. Rte. Vandelvira. AOVE CLARAMUNT

TARDE

18.00 H.- SHOWCOOKING

GASTROFUTUROLIVA: Ramón Jurado Peña. Rte. Casa Alfonso X. AOVE Royal. Aceites Cazorla

19.00 H.- SHOWCOOKING

GASTROFUTUROLIVA: Ana Ma Medina Narváez. Rte. El Adelfal. AOVE ORO MAGNASUR

20.00 H.- SHOWCOOKING

GASTROFUTUROLIVA: Manuel Sanchez "Candiles". Taberna Ajedrea. AOVE NOBLEZA DEL SUR

JORNADAS TÉCNICAS

SALA DE CONFERENCIAS JAÉN PARAÍSO INTERIOR

12.00 h.- Presentación Grupo Operativo Subalma. "Eficiencia en riego de olivar y Economía Circular en almazaras".

Modera: SCA San Isidro Labrador. Canena Intervienen:

- Inauguración Jornada. Grupo Operativo Subalma. ASAJA Jaén.
- Aprovechamiento de subproductos de almazaras. Diputación de Jaén
- Experiencia G.O. Subalma en riego subterráneo de precisión. Sistema AZUD
- Indicadores del estado hídrico del suelo y la planta. CEBAS- CSIC

- Aspecto socioeconómicos y modelos de negocio para el sector del olivar. Evergrant Gestión de Proyectos. Debate

17.30 H.- JORNADAS NUTESCA Y UNIVERSIDAD DE JAÉN (OTRI).

IX JORNADA DE DIFUSIÓN TECNOLÓGICA.

Apertura de Jornadas:

- D. Pedro J. Pérez Higuera, Vicerrector de Transferencia del Conocimiento, Empleabilidad y Emprendimiento
- Antonio Estévez Alcaide. Gerente de Nutesca
- Sebastián Moreno Cuevas. Organización Futuroliva
- 18.00 h.- El genoma del olivo: domesticación y variabilidad genética.
- Dr. Francisco Luque Vázquez. Catedrático de Genética del Departamento de Biología Experimental de la Universidad de Jaén.
- 18.30 h.- Estimación del estado nutricional del olivo usando drones.
- Dr. Pablo Cano Marchal. Profesor Contratado Doctor del Departamento de Ingeniería Electrónica y Automática de la Universidad de Jaén.
- 19.00 h.- Aplicación móvil para la gestión de trampas de feromonas en el olivar.
- Dra. Lidia Ortega Alvarado. Profesora Titular del Departamento de Informática de la Universidad de Jaén.

D. Ángel Calle Martín. Estudiante de Grado de Ingeniería Informática de la Universidad de Jaén.

Preguntas.

Organiza: Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación OTRI del Vicerrectorado de Transferencia del Conocimiento, Empleabilidad y Emprendimiento de la UJA, Nutesca y el Instituto Universitario de Investigación del Olivar y Aceite de Oliva de la UJA

JUNIO
VIERNES

10

FUTUROOLIVA

PROGRAMACIÓN

10.30 h.- Apertura de Feria al público.

JORNADAS TÉCNICAS

SALA DE CONFERENCIAS JAÉN PARAÍSO INTERIOR

11.00 h. Encuentro IGP Aceite de Jaén

Interviene: Manuel Parras Rosa.

Presidente del Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén.

12.30 h.- Encuentro Interóleo

Presentación Oficial APP Interóleo Group

18.00 h - 19.30 h.- JORNADAS UPA JAÉN

“Ley de la Cadena, Precios Justos y Sostenibilidad ”

Programa

18:00h a 19:00 h. Sostenibilidad y Retos de Futuro en el Sector Oleícola.

Jesús Cózar. Vicepresidente General de UPA Jaén.

Marta Durántez. Responsable de Calidad de Deoleo.

José Gilabert. Presidente de Puerta de las Villas.

Vicente Pérez. Secretario General de Agricultura de la Junta.

19.00- 19.30 H.- Ley de la Cadena y Precios Justos.

Cristóbal Cano. Secretario General de UPA Andalucía.

Luis Planas. Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación.

ESPACIO GASTROFUTUROLIVA

10.30 h.- CATA DE ACEITE DE OLIVA PARA ESCOLARES CON LA D.O. SIERRA MÁGINA

11.00 h.- CATA DE ACEITE DE OLIVA PARA ESCOLARES CON LA D.O. SIERRA MÁGINA

11.30 h.- SHOWCOOKING

GASTROFUTUROLIVA: Juan Manuel

Mendieta Martínez. Rte. Oppidum - Peal de Becerro. AOVE ESENCIAL SCA. LA ENCARNACIÓN

12.30 h.- SHOWCOOKING

GASTROFUTUROLIVA: Juan González Cutiño.

Escuela de Hostelería de la Laguna. AOVE HACIENDA LA LAGUNA

13.15 h.- PRESENTACIÓN DEL LIBRO “EN UN MAR DE OLIVOS”

de Carmen Trella Vida.

13.30 h.-: SHOWCOOKING

GASTROFUTUROLIVA: José Molina Jódar.

Escuela de Hostelería de la Laguna. AOVE ORO DE CÁNAVA

18.00 h.- SHOWCOOKING

GASTROFUTUROLIVA: Jose Carlos Calvo.

Tasca Burladero. AOVE Pradolivo

19.00 h.- SHOWCOOKING

GASTROFUTUROLIVA: Alex Bohorquez. La

Barbería. AOVE Pintarré y Productos Degusta Jaén.

20.00 h.- CATA DE ACEITES DE LA IGP ACEITE DE JAÉN

JUNIO
SÁBADO

11

FUTUROOLIVA

PROGRAMACIÓN

10.30 h.- Apertura de Feria al público.

ESPACIO GASTROFUTUROOLIVA

10.30 h.- CONCURSO DE JÓVENES COCINEROS FUTUROCHEF - INTERPROFESIONAL DEL ACEITE DE OLIVA 2022

13.00 h.- Entrega VIII Concurso Nacional de Fotografía “La Cultura del Olivo”.

13.45 h.- Entrega Premios Futurochef - Interprofesional del Aceite de Oliva

18.00 h.- SHOW COOKING GASTROFUTUROOLIVA: SUPERBOCADILLO “QUE EMPAPE DE AOVE” POR GINES CORREGUELA.

19.00 h.- “CATA MIMO” OBRA SOCIAL LA CAIXA

20.00 h.- TALLER DE COSMÉTICA: Antonia Sevilla Medina. SKIN NATURCARE

JORNADAS TÉCNICAS

SALA DE CONFERENCIAS JAÉN PARAÍSO INTERIOR

2º Congreso de PAG Jaén

“Somos Agricultores, somos independientes”

10.30 h. a 14.00 h. Sala Conferencias “Jaén Paraíso Interior”.

21.00 h.- Clausura de la Feria

