

**9ª JORNADAS**  
**Profesionalización**  
**para Agricultores**

**19 y 20**  
**de septiembre**  
**2025**

**MÁS INFORMACIÓN:**

**Denominación de Origen Protegida**  
**Priego de Córdoba.**  
Tel.: 957 547 034  
[www.dopriego.decordoba.es](http://www.dopriego.decordoba.es)

**Ayuntamiento de Priego de Córdoba.**  
**Departamento de Desarrollo.**  
Tel.: 957 708 404  
[www.agropriego.es](http://www.agropriego.es)

📍 **Parque D. Niceto Alcalá Zamora y Torres**  
**PABELLÓN DEL ACEITE**  
🕒 **De 09:00 a 14:00 h.**



# PROGRAMACIÓN

## PABELLÓN DEL ACEITE

**HORARIO: DE 09:00 H. A 14:00 H.**

### VIERNES 19 DE SEPTIEMBRE

**JORNADA TÉCNICA RELACIONADA CON LA RESTAURACIÓN, PRESERVACIÓN Y MEJORA DE LOS ECOSISTEMAS DEL OLIVAR.**

- 09:00-10:00 h. Picuda y biodiversidad del olivar: cata práctica de variedades minoritarias.**  
Dirige: Francisca García González.  
Jefa del panel de cata de la D.O.P. Priego de Córdoba.
- 10:30-11:30 h. Mercados voluntarios de créditos de carbono.  
¿Una oportunidad real para el olivar?**  
Dirige: Juan Antonio Polo Palomino.  
Jefe de departamento y elaiotecnía y medio ambiente  
del Consejo Oleícola Internacional (COI).
- 11:30-12:30 h. Más rentabilidad para el olivar tradicional.  
Unidades homogéneas de cultivo.**  
Dirige: D. Antonio Ruz. Cooperativa San Roque- Arjonilla (Jaén).
- 13:00-14:00 h. CATA PRÁCTICA DE ACEITES.**  
Dirige: Francisca García González.  
Jefa de panel de cata de la DOP Priego de Córdoba

### SÁBADO 20 DE SEPTIEMBRE

**JORNADA RELACIONADA CON LA APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL SECTOR DEL OLIVAR**

- 09:00-12:30 h. Biotecarios: Bioestimulación patentada, control de plagas, necesidades hídricas y control de malas hierbas gracias a la digitalización e innovación.**  
Dirige: D. José Luis Cantero.  
Responsable de Agricultura Digital.
- 12:30-14:00 h. Perfeccionamiento de análisis sensorial.  
Entrenamiento y cata aceites y su clasificación.**  
Dirige: Francisca García González.  
Jefa del panel de cata de la D.O.P. Priego de Córdoba.