

Actualizado 21-09-21

**Expoliva 2021, XX Feria Internacional del
Aceite de Oliva e Industrias Afines
Jaén, del 22 al 25 de septiembre de 2021**

AGENDA DE ACTIVIDADES Y ACTOS EXPOLIVA

Miércoles, 22 de septiembre

9:00 – 10:45 h. Comité Agrobank “Transformación y Futuro”

Lugar: Sala Guadalbullón, Palacio de Congresos

Organiza: CaixaBank, S.A.

10:00 – 18:00 h. Olive Auxiliary Industry Trade Mission

Lugar: Salón SIAOVE

Organiza: Extenda

11:00 h. Inauguración Expoliva

Lugar: Hall de entrada Pabellón Caja Rural Jaén

Organiza: IFEJA

11:30 h. Puesta en funcionamiento del Punto de Información del Degusta Jaén

Lugar: Aledaños del Edificio Activa Jaén

Organiza: Diputación de Jaén

11:30 – 19:00 h. Proyección de audiovisuales (Pase continuo)

Presentación de la oferta académica, de investigación, transferencia del conocimiento y de servicios y de la Universidad de Jaén, relacionada con el sector del olivar y de los aceites de oliva

ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORA:



Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén
Organiza: Universidad de Jaén

11:30 – 19:00 h. Rincón de lectura

Muestra de algunas de las obras más destacadas editadas por el Servicio de Publicaciones de la Universidad de Jaén, relacionadas con el sector del Olivar y el Aceite de Oliva

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén
Organiza: Universidad de Jaén

12:00 h. Puesta en funcionamiento de la Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico compuesta por 20 expositores de productores del Degusta Jaén etiqueta Calidad, Negra y Eco y por 8 restaurantes etiqueta Oro

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico
Organiza: Diputación de Jaén

12:00 – 12:15 h. Diálogo Degusta Jaén: "Verde Vida"

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico
Organiza: Diputación de Jaén

12:00 – 12:30 h. Verticalización del software de gestión (ERP). Beneficio y casos reales

Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos
Organiza: Ayanet Tic, S.L

12:00 - 13:00 h. Cata de Aceites premiados Premios Expoliva 2021. Aula de Catas

D^a. Brígida Jiménez Herrera. Centro de Investigación y Formación Agrarias IFAPA Cabra

Parqueoliva Serie Oro DOP Priego de Córdoba. D. Alfonso Serrano García.

Rincón de la Subbética DOP Priego de Córdoba. D. Alfonso Serrano García

Delegación de Portugal. D^a Anna Carrilho

Quinta do Ataíde

Rosmaninho Gourmet Cobrançosa

Lugar: Salón "SÍAOVE"

12:20 – 12:35 h. Diálogo Degusta Jaén: "Quesos Sierra Sur"

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico
Organiza: Diputación de Jaén

12:30 – 14:00 h. Programa Onda Cero

Lugar: Stand a-10, Agrobank – CaixaBank, Pabellón Caja Rural de Jaén
Organiza: Agrobank – CaixaBank

12:30 – 14:30 h. Firma de convenios AgroBank - CaixaBank

Lugar: Stand a-10, Agrobank – CaixaBank, Pabellón Caja Rural de Jaén

Organiza: Agrobank – CaixaBank

12:40 – 12:55 h. Diálogo Degusta Jaén: “Conservas Congana”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

13:00 – 13:15 h. Diálogo Degusta Jaén: “Tierra de Frontera”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

13:00 – 14:00 h. Cata de Aceites premiados EXPOLIVA 2021. Aula de Catas**D^a M^a Paz Aguilera. IFAPA Centro Venta del Llano**

Finca la Torre Selección Hojiblanca

Cortijo de Suerte Alta Coupage Natural

Delegación de Aceites de Francia. D^a Cécile le Galliard

Arburi Cesari - Aceite de Corse -

Domaine de Pierredon AOP Huile d'olive de Nimes

Lugar: Salón “SÍAOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería Pesca y Desarrollo Sostenible

13:00 – 14:00 h. “Aceituna Malagueña y sus texturas”. Showcooking

D. Fernando Villasclaras . Restaurante El Lago (Marbella, Málaga)

Lugar: Salón “SÍAOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería Pesca y Desarrollo Sostenible

13:20 – 13:35 h. Diálogo Degusta Jaén: “Marcelino Serrano”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

13:30 h. Presentación de los I Premios Internacionales ‘Health and Flavour Awards’ (H&F) 2021

Interviene: Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceite de Oliva de la UJA

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

13:40 – 13:55 h. Diálogo Degusta Jaén: “Jamones El Gorrilla”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

14:00 – 15:00 h. Show Cooking protagonizado por aceites DOP Priego de Córdoba y DOP Montes de Granada

Chef Anselmo Juárez

Lugar: Stand D-3, Espacio Andalucía Virgen Extra

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

14:00 – 15:00 h. “El Arte de la fritura”. Showcooking

D. Rafa Zafra . Restaurante Estimar (Madrid)

Lugar: Salón “SÍAOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería Pesca y Desarrollo Sostenible

14:00 – 15:00 h. Showcooking Degusta Jaén:

- **Restaurante Ajo Negro**
- **Mesón Despeñaperros**

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

14:10 – 15:00 h. “El Aceite de Oliva en la cocina de Andévalo de Huelva”. Showcooking

D. José Duque. Restaurante Casa Dirección (Valverde del Camino, Huelva)

Lugar: Salón “SÍAOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería Pesca y Desarrollo Sostenible

16:00 – 16:30 h. Presentación del libro “Estudio del comportamiento de demanda de aceites de oliva en todos los países consumidores”. Editan: Diputación de Jaén y Caja Rural de Jaén

Lugar: Salón Sierra Mágina, Caja Rural Jaén

16:00 – 16:15 h. Diálogo Degusta Jaén: “Pintarré”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

16:00 – 17:00 h. Reunión Jurado Premio EXPOLIVA 2021 Mejor Alimento elaborado con aceite de oliva

Lugar: Stand D-3, Espacio Andalucía Virgen Extra

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

16:00 – 16:45 h. Silver Economy. Escenario principal

Dª Raquel Roca

Lugar: Salón “SÍAOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería Pesca y Desarrollo Sostenible

16:20 – 16:35 h. Diálogo Degusta Jaén: “Santa Claudia”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

16:30 – 17:00 h. Presentación del Túnez como país invitado en Expoliva 2022, vigésimo primera edición

Lugar: Salón Sierra Mágina, Caja Rural Jaén

16:40 – 16:55 h. Diálogo Degusta Jaén: “Family Biscuit”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

17:00 h. Programa Especial de UniRadio Jaén desde Expoliva 2021

Presenta: Julio Ángel Olivares Merino

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

17:00 h. Show Cooking

- Ajoblanco de piñones con emulsión de hojiblanca DO Baena, semiconservas “Gusto del Sur”, uvas y gel de Pedro Ximénez
- Trucha confitada en picual DO Sierra de Segura cocinada, con nuestra versión de la Serrana
- Pan picual DO Sierra Mágina y chocolate “La merienda jaenera”

Lugar: Stand D3, Consejería de Agricultura

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

17:00 – 17:15 h. Diálogo Degusta Jaén: “Pastelería Gardel”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

17:00 – 17:30 h. Microsoft Dynamics 365 Business central como palanca para la digitalización

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos

Organiza: Ayanet Tic, S.L

17:00 – 18:00 h. Mesa Coloquio. Escenario Principal

Lugar: Salón “SÍAOVE”

ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORA:



Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería Pesca y Desarrollo Sostenible

17:30 h. Visita al stand de la Universidad de Jaén de una delegación israelí del proyecto de investigación internacional ARTOLIO, en el que participa la UJA

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

17:00 – 18:30 h. Reunión abierta del Comité Consultivo del Consejo Oleícola Internacional con motivo de la XX Edición de Expoliva

Lugar: Salón Sierra Mágina, Caja Rural Jaén

18:00 h. Soilprotect - Taller demostrativo

Lugar: Stand 1-2, Carpa Paisajes del Olivar

Organiza: Soilprotect

18:30 – 19:30 h. Presentación de la organización "Women in Olive Oil", compuesta por mujeres tunecinas y jordanas

Lugar: Salón Sierra Mágina, Caja Rural Jaén

18:30 -19:30 h. Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2021. Aula de Catas

Dº. Plácido Pascual. Jefe de Panel Laboratorio Agroalimentario de Córdoba

El Gayumbal DOP Priego de Córdoba

Olivo Real "Reserva Familiar"

Delegación de Aceites de Marruecos. D. Noureddine Ouazzani

Zouitina Prestige

Volubilia

19:30 – 20:30 h. Entrega del I Galardón Ciudad de Jaén a la divulgación del conocimiento oleícola internacional

Lugar: Salón Sierra Mágina, Caja Rural Jaén

Jueves, 23 de septiembre

10:00 – 11:00 h. El Seguro Agrario del Olivar – Novedades Plan 2021

Lugar: Sala Río Víboras, Palacio de Congresos

ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORA:



Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

10:00 – 11:30 h. Rincón de la Innovación

Lugar: Stand a-10, Agrobank – CaixaBank, Pabellón Caja Rural de Jaén

Organiza: Agrobank – CaixaBank

10:00 – 17:30 h. Olive Auxiliary Industry Trade Mission

Lugar: Salón SIAOVE

Organiza: Extenda

10:00 – 19:00 h. Proyección de audiovisuales (Pase continuo)

Presentación de la oferta académica, de investigación, transferencia del conocimiento y de servicios y de la Universidad de Jaén, relacionada con el sector del olivar y de los aceites de oliva

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

10:00 – 19:00 h. Rincón de lectura

Muestra de algunas de las obras más destacadas editadas por el Servicio de Publicaciones de la Universidad de Jaén, relacionadas con el sector del Olivar y el Aceite de Oliva

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

10:30 h. Presentación de los últimos resultados del Proyecto Europeo 'SUSTAINOLIVE', que coordina la Universidad de Jaén para la mejora y sostenibilidad del olivar y la gestión de los subproductos de las almazaras

Interviene: Roberto García Ruiz. Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología de la UJA. Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceite de Oliva de la UJA

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

10:30 -11:30 h. Cata de Aceites Premios Internacionales. Aula de Catas

D. Fernando Martínez. Jefe del Laboratorio Sensorial. Instituto de la Grasa CSIC. Sevilla

D^a M^a José Moyano. Especialista AOVE Instituto de la Grasa CSIC. Sevilla

Oro de Cánava. D. Bernardo Moya Fernández

Oro del Desierto Coupage. D. Rafael Alonso Barrau

Pago de Valdecuevas

Prólogo

Lugar: Salón "SIAOVE"

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

10:30 – 11:30 h. "Innovando en la cocina. Cata maridaje de salmorejos con AOVE DOP Priego de Córdoba". Showcooking

Lugar: Salón "SI AOVE"

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

11:00 h. Presentación Promoción de los aceites Jaén Selección 2021 en los restaurantes de OleotourJaén

Lugar: Stand c-4, Diputación de Jaén

Organiza: Diputación de Jaén

11:00 h. Presentación del Proyecto Europeo 'Gen4Olive', que persigue el aprovechamiento de los recursos genéticos del olivo

Interviene: Ana M^a Fernández Ocaña. Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología de la UJA

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

11:00 – 11:30 h La mejora varietal y el Olivar en Seto de marco amplio: el culmen a 25 años de investigación y evolución para lograr una olivicultura más sostenible y rentable que permita obtener de forma eficiente nuevos y diferenciados AOVES

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos

Ponentes: Felipe Oliva, Director Técnico de España; Alfonso Gómez Porras, Consejero delegado de Todolivo y Director de Marketing y Comunicación.

Organiza: Todolivo

11:00 – 11:30 h. Aplicaciones del Nitrógeno en el envasado de AOVE

Lugar: Sala Guadalcofón, Palacio de Congresos

Organiza: Atlas Copo, S.A.E.

11:30 h. Presentación del Proyecto Europeo 'Life-Compolive', que tiene como objetivo la obtención de nuevos biocomposites poliméricos a partir de residuos de la poda de olivar, dando lugar así a biomateriales más sostenibles y con numerosas aplicaciones en el sector industrial

Interviene: María Dolores La Rubia García. Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la UJA

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

11:30 – 12:30 h. Soft Kills. Escenario principal

D. Mario Alonso Puig

Lugar: Salón "SI AOVE"

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

12:00 h. Acto de entrega Premios AEMO 2021

Lugar: Stand c-4, Diputación de Jaén

Organiza: AEMO – Asociación Española de Municipios del Olivo

12:00 h. Presentación del Proyecto Europeo 'Lucha contra la amenaza de Xylella fastidiosa para la agricultura de la Unión Europea (UE): nuevos bioplaguicidas inteligentes basados en esporas bacterianas'

Interviene: Hikmate Abriouel Hayani y Julia Manetsberger. Departamento de Ciencias de la Salud de la UJA

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

12:00 - 13:00 h. Show Cooking

- Steak tartar de presa ibérica, mahonesa japo-cordobesa de AOVE DO Priego de Córdoba, encurtidos y caviar de picual
- Carpacho de lomo de ciervo en orza, servido con un escabeche tibio de setas de temporada y helado de picual DO Montes de Granada

Chef Anselmo Juárez

Lugar: Stand D3, Consejería de Agricultura

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

12:00 – 12:15 h. Diálogo Degusta Jaén: "SCA San Isidro Labrador"

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

12:00 – 12:30 h. Verticalización del software de gestión (ERP). Beneficios y casos reales

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos

Organiza: Ayanet Tic, S.L

12:00 – 13:00 h. Estrategia UPL en el olivar: Olea

ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORA:



Lugar: Sala Río Víboras, Palacio de Congresos

Organiza: UPLIBERIA, S.A.

12:00 – 13:00 h. Premios Guía Iberoleum

Lugar: Stand a-10, Agrobank – CaixaBank, Pabellón Caja Rural de Jaén

Organiza: Agrobank – CaixaBank

12:20 – 12:35 h. Diálogo Degusta Jaén: “Ajos Gallardo”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

12:30 h. Presentación de los resultados del Proyecto Europeo ‘LIFE Olivares Vivos’ y avance del nuevo proyecto ‘LIFE Olivares Vivos + Increasing the impact of Olivares Vivos in the EU’

Intervienen: José Eugenio Gutiérrez, Pedro Rey y Eva M^a Murgado

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

12:30 – 13:30 h. Mesa Coloquio

Lugar: Salón “SI AOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

12:40 – 12:55 h. Diálogo Degusta Jaén: “Oliba Green”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

13:00 h. Visita a la zona gastronómica del Degusta Jaén por parte del presidente de la Diputación de Jaén

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

13:00 – 13:15 h. Diálogo Degusta Jaén: “Lácteos Romero Peláez”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

13:00 – 14:00 h. Presentación Puerto de Motril

Lugar: Salón Sierra Mágina, Caja Rural Jaén

Organiza: Motrilport Granada

13:15 – 14:00 h. Riegogel como optimización de recursos hídricos

Lugar: Sala Río Víboras, Palacio de Congresos

Organiza: Riegogel (Comerquin)

ORGANIZA:



COLABORA:



13:20 – 13:35 h. Diálogo Degusta Jaén: “RM Canales”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

13:30 h. Presentación Gastrobar y actividades Degusta Jaén en Expoliva

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

13:30 – 14:00 h. Presentación campaña promocional AOVE “Con aceite de oliva virgen extra sabor a tus platos, sabor a tu vida”. Escenario principal

Lugar: Salón “SI AOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

13:30 – 15:00 h. Presentación de Dualiza a cooperativas y asociaciones

Lugar: Stand a-10, Agrobank – CaixaBank, Pabellón Caja Rural de Jaén

Organiza: Agrobank – CaixaBank

13:40 – 13:55 h. Diálogo Degusta Jaén: “Cumbres del Segura”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

14:00 – 15:00 h. Showcooking Degusta Jaén:

- **Javier Jurado**
- **El Marqués (Catering María de Molina)**

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

14:00 – 14:45 h. “El AOVE Sevillano en la cocina de Abantal Restaurante”. Showcooking

D. Julio Fernández. Abantal Restaurante (Sevilla)

Lugar: Salón “SI AOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

14:00 – 15:00 h. Show Cooking protagonizado por aceites DOP Priego de Córdoba y DOP Montes de Granada

Chef Anselmo Juárez

Lugar: Stand D-3, Espacio Andalucía Virgen Extra

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

14:00 – 15:00 h. Más aceite de oliva y mejor calidad gracias a equipos con tecnología OliveCEPT

ORGANIZA:

PATROCINA:

COLABORA:

Lugar: Sala Guadalcofón, Palacio de Congresos

Organiza: Opticept

**14:45 – 15:30 h. "La importancia del AOVE entre el mar y la montaña".
Showcooking**

D. Antonio Lorenzo. Restaurante El Conjuro (Motril, Granada)

Lugar: Salón "SI AOVE"

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

15:30 – 16:15 h. "Matices memorables". Showcooking

Dª Miriam Rodríguez. Restaurante Venta la Duquesa (Medina Sidonia, Cádiz)

Lugar: Salón "SI AOVE"

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

**16:15 – 17:00 h. "Cocinando con AOVE DOP Montes de Granada".
Showcooking**

Actividad CRDO Montes de Granada

Lugar: Salón "SI AOVE"

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

16:00 – 16:15 h. Diálogo Degusta Jaén: "Pastelería El Príncipe"

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

**16:00 – 17:00 h. Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2021.
Aula de Catas**

Dª Anunciación Carpio. Especialista en Aceites de Oliva Vírgenes

Oro Bailen Picual

Oro Bailen Arbequina

Delegación de Aceites de Argentina. Dª Susana Mattar

Aceite seleccionado por la Delegación Argentina

Aceite seleccionado por la Delegación Argentina

Lugar: Salón "SIAOVE"

Organiza: Diputación de Jaén

16:00 – 18:00 h. Asamblea General Extraordinaria ANEO

Lugar: Sala Guadalbullón, Palacio de Congresos

Organiza: ANEO, Asociación Nacional de Empresas de Aceite de Orujo

ORGANIZA:



COLABORA:



16:00 – 18:00 h. Estreno en Jaén del documental “El Paisaje del Olivar”, producido y dirigido por Francisco Fernández Bordonada en el que colabora AEMO y la Diputación de Jaén

Lugar: Sala Jándula

Organiza: AEMO – Asociación Española de Municipios del Olivo

16:20 – 16:35 h. Diálogo Degusta Jaén: “Garrapiñadas Vega”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

16:30 – 17:00 h. Campaña Salud y Aceite de Oliva. Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía

D. Jesús Aguirre Muñoz. Consejero de Salud y Familias de la Junta de Andalucía

Lugar: Salón “SI AOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

16:30 – 17:45 h. Rincón de la Innovación

Lugar: Stand a-10, Agrobank – CaixaBank, Pabellón Caja Rural de Jaén

Organiza: Agrobank – CaixaBank

16:30 – 20:30 h. Jornada de formación en derecho societario. Especial referencia a las sociedades cooperativas agroalimentarias

Lugar: Salón Sierra Mágina, Caja Rural Jaén

Organiza: Colegio de Economistas de Jaén y Colegio de Abogados de Jaén

16:40 – 16:55 h. Diálogo Degusta Jaén: “Chachepó”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

17:00 – 17:30 h. Show Cooking

- Pastel de membrillo con jalea de AOVE picual DO Sierra Mágina, frutos rojos silvestres y sorbete de limón

Lugar: Stand D3, Consejería de Agricultura

Chef Anselmo Juárez

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

17:00 h. Encuentros bilaterales con EBC's de la Universidad de Jaén

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

17:00 – 17:15 h. Diálogo Degusta Jaén: “Panadería y Bollería Ortega”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

17:00 – 17:30 h. Show Cooking protagonizado por aceites DOP Sierra Mágina

Chef Anselmo Juárez

Lugar: Stand D-3, Espacio Andalucía Virgen Extra

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

17:00 – 17:30 h. Digitalización del sector agroalimentario. Todo comienza por el software de gestión (ERP)

Lugar: Sala Guadalquivir, Palacio de Congresos

Organiza: Ayanet TIC, S.L.

17:00 – 17:15 h. Diálogo Degusta Jaén: “Panadería y Bollería Ortega”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

17:00 – 18:00 h. Conferencia “La Senda del Azar”

Lugar: Sala Guadalquivir I, Palacio de Congresos

17:00 – 18:00 h. Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2021. Aula de Catas

D. Francisco de Paula Rodríguez. Jefe de Servicio IFAPA Junta de Andalucía

La Quinta Esencia Premium Verde

Legado

Delegación de Aceites de Brasil. D. Marcelo Scofano

Sabiá

Lagar H

Lugar: Salón “SIAOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

17:20 – 17:35 h. Diálogo Degusta Jaén: “AOVE y Cosmética Sensolive”

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

17:45 – 18:30 h. Mesa redonda “La Razón”

Lugar: Stand a-10, Agrobank – CaixaBank, Pabellón Caja Rural de Jaén

Organiza: Agrobank - CaixaBank

18:00 h. Soilprotect - Taller demostrativo

Lugar: Stand 1-2, Carpa Paisajes del Olivar

ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORA:



Organiza: Soilprotect

18:00 – 19:00 h. Coloquio sobre financiación, transformación, y diferenciación

Lugar: Sala Guadalimar I, Palacio de Congresos

18:30 – 19:30 h. Cata de Aceites premiados Premios EXPOLIVA 2021. Aula de Catas

D^a Antonia Fernández. Especialista en cata de Aceites. Jefa de panel de aceites de oliva vírgenes

Venta del Barón. D. Rafael Muela Rodríguez. Director Comercial Mueloliva

Deortegas Frantoio. D^a Rafaela Ortega Torres. Gerente Almazara Deortegas

Delegación de Aceites de Grecia. D^a Maria Katsoulis

Agriston

Mediterre Omfacium Organic

Lugar: Salón "SIAOVE"

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

Viernes, 24 de septiembre

10:00 – 11:00 h. Premios AEMODA 2021. Presentación Congreso AEMODA 2022

Lugar: Sala Guadalbullón, Palacio de Congresos

Organiza: Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara

10:00 – 11:00 h. Rincón de la Innovación

Lugar: Stand a-10, Agrobank – CaixaBank, Pabellón Caja Rural de Jaén

Organiza: Agrobank – CaixaBank

10:00 – 11:45 h Mesa de Emprendimiento

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos

Organiza: Geolit

10:00 – 11:00 h. El Seguro del Olivar – Novedades Plan 2021

Lugar: Sala Río Víboras, Palacio de Congresos

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORA:



10:00 – 19:00 h. Proyección de audiovisuales (Pase continuo)

Presentación de la oferta académica, de investigación, transferencia del conocimiento y de servicios y de la Universidad de Jaén, relacionada con el sector del olivar y de los aceites de oliva

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

10:00 – 19:00 h. Rincón de lectura

Muestra de algunas de las obras más destacadas editadas por el Servicio de Publicaciones de la Universidad de Jaén, relacionadas con el sector del Olivar y el Aceite de Oliva

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

10:30 h. Presentación de los resultados del Proyecto Europeo 'OLIVEN', sobre oportunidades para la mejora de la cadena de valor del aceite de oliva a través de la valorización de subproductos

Interviene: David Vera Candeas. Departamento de Ingeniería Eléctrica de la UJA

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

10:30 – 11:30 h. Cata Aceites DOPs Andalucía dirigida por DOP Priego de Córdoba

D^a Francisca García. Jefa de panel de la DOP Priego de Córdoba

Lugar: Salón "SIAOVE"

10:30 – 12:00 h. Ceremonia de entrega de Premios EXPOLIVA 2021

- Premio Internacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra EXPOLIVA 2021
- Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra "Gran Picual" EXPOLIVA 2021
- Premio de Comunicación EXPOLIVA 2021
- Premio de Comunicación EXPOLIVA 2021
- Premio al Diseño de Stand EXPOLIVA 2021
- Premio Innovaciones Técnicas EXPOLIVA 2021
- Premio al Mejor Alimento elaborado con Aceite de Oliva EXPOLIVA 2021

Lugar: Salón "SIAOVE"

Organiza: Fundación del Olivar

11:00 h. Presentación Caja de cata promocional de los Aceites Jaén Selección 2021

Lugar: Stand c-4, Diputación de Jaén

Organiza: Diputación de Jaén

11:00 h. Presentación de dos tipos de semillas patentadas para el establecimiento de cubiertas vegetales en el olivar

Interviene: Antonio José Manzaneda Ávila. Departamento de Biología Animal, Biología Vegetal y Ecología de la UJA

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

11:30 – 12:30 h. Soilprotect. Técnicas de corrección de cárcavas

Lugar: Sala Río Víboras, Palacio de Congresos

Organiza: Silprotect

11:30 – 14:00 h. Encuentro de mujeres del olivar

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos

Organiza: AMCAE-Andalucía

12:00 h. Emisión en directo del Programa 'Jaén Mediodía', de Canal Sur Radio

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

12:00 h. Show Cooking

- "Petit suisse virgen extra", crema láctica de cabra, fresas y AOVE DO Baena

Lugar: Stand D3, Consejería de Agricultura

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

12:00 – 13:00 h. Show Cooking

- Andrajos de bacalao con AOVE DO Sierra de Segura infundado con hierbabuena y otras aromáticas silvestres
- Ensalada tibia de espinacas a la jienense, aderezadas con espuma de su majado y montadas con AOVE Sierra Mágina.

Chef Anselmo Juárez

Lugar: Stand D3, Consejería de Agricultura

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

12:00 – 12:30 h. Microsoft Dynamics 365 Business central como palanca para la digitalización

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos

Organiza: Ayanet TIC, S.L.

12:00 – 13:00 h. Jornada “Dualiza CaixaBank. Impulsando la formación del sector del olivar”

Lugar: Sala Guadalbullón, Palacio de Congresos

Organiza: Dualiza CaixaBank

12:30 h. Presentación de los estudios desarrollados por el Grupo de Investigación ‘Sistemas Fotogramétricos y Topométricos’ de la UJA para la corrección de problemas de erosión en el olivar

Interviene: Jorge Delgado García. Departamento de Ingeniería Cartográfica, Geodésica y Fotogrametría de la UJA

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

12:30 – 14:00 h. Andalucía Emprende. Encuentro EXPOLIVA con empresas del sector oleícola

Lugar: Salón “SIAOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

12:30 – 14:00 h. Cata Aceites DOPs Andalucía dirigida por DOP Priego de Córdoba. Aula de Cata

D^a Francisca García. Jefa de panel de la DOP Priego de Córdoba

D. Francisco Moreno. Gerente DOP Sierra de Segura

Lugar: Salón “SIAOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

13:00 – 13:45 h. Digitalización y nuevos retos del olivar 4.0

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos

Organiza: Isagri

13:30 – 14:00 h. Presentación de Dualiza a cooperativas y asociaciones

Lugar: Stand a-10, Agrobank – CaixaBank, Pabellón Caja Rural de Jaén

Organiza: Agrobank – CaixaBank

13:45 – 14:30 h. “Aceite y tradición por Kisko García”. Showcooking

D. Kisko García. Restaurante Choco (Córdoba)

Lugar: Salón “SIAOVE”

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

14:00 – 15:00 h. Showcooking Degusta Jaén:

- **Leticia Navarro (Dgustar)**
- **Alberto Fernández (Casa Herminia)**

Lugar: Zona Degusta Jaén Festival Gastronómico

Organiza: Diputación de Jaén

14:00 – 15:00 h. Show Cooking protagonizado por aceites DOP Priego de Córdoba y DOP Montes de Granada

Chef Anselmo Juárez

Lugar: Stand D-3, Espacio Andalucía Virgen Extra

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

14:30 – 15:30 h. "La Versatilidad del AOVE". Showcooking

Dª Montse de la Torre. Restaurante Cantina la Estación (Úbeda - Jaén)

D. Juan Carlos Trujillo. Restaurante Canela en Rama (Baeza – Jaén)

Lugar: Salón "SIAOVE"

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

15:30 – 16:00 h. "Conservas en AOVE en plato de restaurante". Showcooking

D. Luismi Luque. Restaurante Oro y Luz (Rodalquilar, Almería)

Lugar: Salón "SIAOVE"

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

16:15 – 17:00 h. "Cata-maridaje Aromas AOVE Sierra Mágina". Showcooking

Actividad CRDO Sierra Mágina

Lugar: Salón "SIAOVE"

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

17:00 - 17:30 h. "Armonías de la variedad royal de Cazorla". Showcooking

Actividad CRDO Sierra de Cazorla

Lugar: Salón "SIAOVE"

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

17:00 – 17:30 h. Digitalización del sector agroalimentario. Todo comienza por el software de gestión (ERP)

Lugar: Sala Guadalcotón, Palacio de Congresos

Organiza: Ayanet TIC, S.L.

17:00 – 17:30 h. Show Cooking protagonizado por aceites DOP Sierra Mágina

Chef Anselmo Juárez

Lugar: Stand D-3, Espacio Andalucía Virgen Extra

Organiza: Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

18:00 h. Soilprotect - Taller demostrativo

Lugar: Stand 1-2, Carpa Paisajes del Olivar

Organiza: Soilprotect

Sábado, 25 de septiembre

8:30 – 10:00 h. Programa Agropopular de COPE Nacional, presentado por César Lumbreras

Lugar: Sala Guadiel, Palacio de Congresos de Jaén

Organiza: Diputación de Jaén

10:00 – 15:00 h. Proyección de audiovisuales (Pase continuo)

Presentación de la oferta académica, de investigación, transferencia del conocimiento y de servicios y de la Universidad de Jaén, relacionada con el sector del olivar y de los aceites de oliva

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

10:00 – 15:00 h. Rincón de lectura

Muestra de algunas de las obras más destacadas editadas por el Servicio de Publicaciones de la Universidad de Jaén, relacionadas con el sector del Olivar y el Aceite de Oliva

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

11:00 h. Implantación de nuevas variedades de olivo en nuestros campos de olivar

En el taller se explicará la importancia de la biodiversidad en los campos de olivar y la necesidad de introducir nuevas variedades de olivo. Además, se mostrarán muestras de olivos silvestres que se cultivan in vitro para hacer un banco de germoplasma

Responsable: Ana María Fernández Ocaña, coordinadora en la UJA del Proyecto Europeo GEN4Olive

Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén

Organiza: Universidad de Jaén

12:00 h. Rueda de prensa balance Expoliva 2021

Lugar: Sala Jándula, Palacio de Congresos

12:00 h. Los balcones del olivar: cartografía 3D e interpretación geográfica

El taller pretende mostrar, a través de un itinerario de paneles, los distintos paisajes del olivar existentes en la provincia de Jaén, con la ayuda de vistas estereoscópicas que hagan posible la visión 3D y explicaciones geográficas que permitan entender las distintas configuraciones territoriales del olivar en la provincia de Jaén

ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORA:



Responsable: Manuel A. Ureña Cámara, Antonio Garrido Almonacid y José Domingo Sánchez Martínez, del Departamento de Antropología de la UJA
Lugar: Stand C-6, Universidad de Jaén
Organiza: Universidad de Jaén

12:00 – 12:30 h. Verticalización del software de gestión (ERP). Beneficios y casos reales

Lugar: Sala Guadalcofón, Palacio de Congresos
Organiza: Ayanet TIC, S.L.

ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORA:

