

CADE

11:30 h. Ponencia: “Donde vender y como: análisis y selección de mercados y canales comerciales. Experiencias profesionales en exportación de aceite y maquinaria agrícola”.

A cargo de **D. Alberto Corrales García**, Técnico de Internacionalización del Centro de Apoyo y Desarrollo Empresarial (CADE Montoro).

CAMPAÑA DE DIFUSIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS PREVENTIVAS EN ALMAZARAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

13:30 h. GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN ALMAZARAS DE ACEITE DE OLIVA

D. Modesto Román Delgado, Jefe del Área de Promoción y Estudios del Centro de Prevención de Riesgos Laborales de Córdoba.

Complejo Oleícola de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, (Avda. Dr. Fleming, s/n)

13:30 h. **ACTO DE ENTREGA DE LOS PREMIOS NACIONALES DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE MUNICIPIOS DEL OLIVO 2013.**

- XII Premio Nacional AEMO a la Difusión de la Cultura del Olivo.
- XI Premio Nacional AEMO a la Mejor Almazara 2013
- VIII Premio Nacional AEMO al Mejor Olivo Monumental 2013.

Teatro Municipal Miguel Romero Esteo de Montoro

ACTO DE CLAUSURA

20:30 h. Actuación: Escolanía del Conservatorio Profesional de Música “MÚSICO ZIRYARB” CÓRDOBA”

ENTREGA DE PREMIOS

- VIII Premio a la Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra “Pedro León Mellado”
- XVII Certamen Nacional de Poesía
- VI Concurso de Accesibilidad en los envases de aceite de Oliva
- IXV Concurso de Innovación y Transferencia Tecnológica
- Reconocimiento a Canal Sur por su XXV aniversario
- Entrega de Premio ACOEP (Asociación de Comerciantes y Empresarios Épora)

www.feriadelolivo.es



XVII
feria
del
Olivo
Montoro



*Una Ventana al Futuro
de la Olivicultura*

XVII
feria
del
Olivo
Montoro

del 14 al 17 de Mayo de 2014

Programa Oficial de
ACTOS Y ACTIVIDADES

www.feriadelolivo.es



Programa Oficial de ACTOS Y ACTIVIDADES

DEL 6 AL 9 DE MAYO DE 2014

Desayuno molinero en los Colegios Públicos de Montoro.

VIERNES, 9 DE MAYO

Teatro Municipal Miguel Romero Esteo de Montoro.

19:20 h. Ser Viajeros, Programa de ámbito regional (Cadena Ser)

21:00 h. Presentación del libro: *Club "Ílgora". Feria del Olivo: 30 años de historia*, de **D. JOSÉ LUCENA LLAMAS**

SÁBADO, 10 DE MAYO

Teatro Municipal Miguel Romero Esteo de Montoro.

20,30 h. **PREGÓN FERIA DEL OLIVO DE MONTORO**

Recital Flamenco a cargo de Lucia Leiva y su grupo

• **Presentador Pregonera 2014:**

D Manuel García Palma. (Pregonero 2012)

• **Pregón de Feria a cargo de**

Dª. Ana María Romero Obrero. (Pregonera 2014)

Presentadora del Acto:

Dª. María José Sánchez Ruiz. Periodista Canal Sur.

MIÉRCOLES, 14 DE MAYO

Complejo Oleícola de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero,

(Avda. Dr. Fleming, s/n).

11:00 h.

INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA XVII FERIA DEL OLIVO

EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON EL OLIVAR Y EL ACEITE DE OLIVA

Horario de Exposiciones:

Días 14 al 16 de 10:30 a 20:00 horas

Día 17 de 10:30 a 15:00 horas

13:30 h. Lugar: Complejo Oleícola de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero

ACTO DE ENTREGA PREMIOS DIARIO CÓRDOBA

Hotel Mirador de Montoro

CURSO DE ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (1ª. Parte)

Previa Inscripción al curso en la D.O. Montoro-Adamuz

16:30 h. **EL ACEITE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTORO-ADAMUZ Y DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ANTEQUERA.**

Presentación del Curso por la DOP Montoro-Adamuz y Antequera

D. Antonio Terán Pérez, Director Técnico de la DOP Montoro-Adamuz.

De 17:00 a 20:30 h. **“Características Organolépticas del AOVE” y “Cata de Aceites Internacionales”, “Cata de las diferentes variedades y copauge de aceite” Dª. Brígida Jiménez Herrera.** Directora de IFAPA de Cabra.

JUEVES 15 DE MAYO

Teatro Municipal Miguel Romero Esteo de Montoro.

III JORNADAS TÉCNICAS DE LA DOP MONTORO-ADAMUZ VALORES Y FUTURO DEL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA EN LA DOP MONTORO-ADAMUZ.

9:00 h. Recepción y entrega de documentación a los participantes

9:15 h. Inauguración y presentación de las jornadas.

D. Antonio Sánchez Villaverde, Ilmo. Sr. Alcalde de Montoro

D. Francisco Terán Blanco, Presidente del Consejo Regulador de la DOP Montoro-Adamuz
Dª. Ana María Romero Obrero, Directora General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

EL ACEITE DE OLIVA Y SALUD

9:30 h. Ponencia **Estudio PREDIMED**

Efectos de la Dieta Mediterránea en la prevención primera de la enfermedad cardiovascular.

Dr. Ramón Estruch Riba, Coordinador Nacional del Estudio PREDIMED. Universidad de Barcelona.

10:15 h. Mesa Redonda; **Beneficios del aceite de oliva y sus polifenoles sobre la salud.**

Dª. Teresa Pérez Millán, Gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva.

Dr. Francisco Pérez Jiménez, Unidad de Lípidos del Hospital Reina Sofía de Córdoba.

Dr. Ramón Estruch Riba, Coordinador Nacional del Estudio PREDIMED. Universidad de Barcelona.

11:00 h. **Descanso y Desayuno Molinero** con Aceite de Oliva Virgen Extra DOP Montoro-Adamuz”

EL OLIVAR DE SIERRA DE LA DOP MONTORO-ADAMUZ

11:30 h. Presentación a cargo de **D. Ezequiel Martínez** del libro: *Tierra y Mar*

11:45 h. **Presente y futuro del Olivar de la DOP Montoro-Adamuz**

D. Francisco Terán Blanco, Presidente Consejo Regulador de la DOP Montoro-Adamuz.

12:30 h. Ponencia; **“LA PAC en el Horizonte 2020, el olivar de Sierra con dificultades naturales”**

A cargo de **D. Rafael Sánchez de Puerta**. Presidente del Comité Consultivo del Aceite de Oliva de la Unión Europea.

Y de **D. Juan Carlos Vega Chacón**. Coordinador del Servicio de Ayudas de DCOOP y Secretario General de la DOP Montoro-Adamuz.

13:15 h. Ponencia; **“Nueva normativa para el Uso Sostenible de Productos Fitosanitarios. Obligatoriedad de la Gestión Integrada de Plagas y del cuaderno de Explotación”.**

A cargo de **D. Pablo Soto Hermoso**, Jefe de Servicio de la Delegación Territorial de Córdoba de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

Y **D. Francisco Javier Merino Sierra**. Director de la Oficina Comarcal Agraria de Montoro de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

14:00 h. **Clausura de las Jornadas.**

D. Francisco Zurera Aragón, Delegado Territorial. de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía

Hotel Mirador de Montoro

CURSO DE ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (2ª. Parte)

17:00 h. **EL ACEITE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTORO-ADAMUZ Y DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ANTEQUERA.**

“Calidad del Aceite de Oliva”, “Elementos que intervienen en la calidad final del aceite y sus características sensoriales” y “Cata de aceites de campaña” de aceites de la DOP Antequera y DOP Montoro-Adamuz”.

D. José María Horcas. Jefe de Panel del Laboratorio Dcoop

Parque Virgen de Gracia

20:00 h. Procesión y Misa de San Isidro Labrador

21:30 h Degustación del Típico “Joyo” con aceitunas.

22:30 h Actuación Coro amigos Virgen de la Cabeza

VIERNES 16 DE MAYO

Teatro Municipal Miguel Romero Esteo de Montoro

JORNADAS EXTENDA

Sector agroalimentario e industrial

10.00 h. INAUGURACIÓN POR LAS AUTORIDADES

10.30 h. Ponencia: **“Instrumentos de apoyo a la internacionalización y primeros pasos”**

A cargo de **D. Jorge Orihuela Orellana**, Jefe de División de Información y Formación, Área de Planificación y Coordinación de EXTENDA.