

44 edición | AGROPRIEGO

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.dopriegodecordoba.es

**Ayuntamiento de Priego de Córdoba.
Departamento de Desarrollo.**

Tel.: 957 708 404
www.agropriego.es

📍 Parque D. Niceto Alcalá Zamora y Torres
PABELLÓN DEL ACEITE

🕒 De 09:00 a 14:00 h.



Priego
de Córdoba

SUBVENCIONA:



COLABORA:



www.agropriego.es

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. Obligatoriedad del cuaderno digital de campo.**
Delegación Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en 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.

ASISTENCIA LIBRE, HASTA COMPLETAR AFORO