



09:00 - 10:00

Nuevas oportunidades para la maximizar la calidad y la rentabilidad en la elaboración del aceite de oliva

Rafael Ayuso. Responsable Desarrollo de Negocio, Industria Oleícola para Iberia, ALFA LAVAL.



La tecnología aportada por Alfa Laval en la elaboración de aceite de oliva permite operar con un enfoque global, desde el tratamiento inicial, la mejor extracción posible (gracias al nuevo Olive Oil Booster) o la gestión de los residuos. Este conocimiento y equipamiento abre nuevas oportunidades para mejorar y maximizar tanto la calidad de los aceites como su rentabilidad como nunca antes. Independientemente del tamaño de su producción, dispone de una propuesta de productos que se adaptan a sus objetivos: desde soluciones flexibles y versátiles a producciones con la mayor fiabilidad y rentabilidad.



10:00 a 11:00

FONDOS EUROPEOS: Presentación del PERTE AGROALIMENTARIO y otros programas de ayudas para el sector oleícola

Daniel Garcia. Director Sede Andalucía y Extremadura.



En esta jornada pondremos en contexto la situación actual del Plan de Recuperación, su ejecución y sus perspectivas para 2022 con especial atención al sector agroalimentario. Analizaremos en detalle el recientemente publicado PERTE de ECONOMIA CIRCULAR, así como el AGRO o el ERHA, así como el mapa de oportunidades nacional para el sector oleícola en ámbitos de digitalización, sostenibilidad e innovación.

Zabala Innovation se ha posicionado fuertemente en esta oportunidad, para ayudar a las empresas, organizaciones y administraciones a aprovechar los fondos europeos para la recuperación, ya que buena parte de estos fondos se canalizarán a través de procedimientos de concurrencia competitiva.

MESA REDONDA

11:00 - 12:30

Cosecha Temprana

Moderada y coordinada por **David Pozo**, Director del Área Agroalimentaria de INTEREMPRESAS MEDIA.



Participan:

- » **Manuel Caravaca**, Presidente de AEMODA
- » **Francisco Urzaiz**, Gerente de Aceite Artajo
- » **Miguel Abad**, Consultor Olivicultura de Intercoop
- » **Tomás Jónatas**, Director Industrial Lagar Santa Vitoria (Vila Galé)



12:30 a 13:30

Retos, objetivos y estrategia de CRM en las empresas del sector oleícola

David Iborra + cliente invitado. Senior Account Executive de S4G CONSULTING.



Una digitalización eficiente os facilita a los responsables de Ventas, Operaciones y Marketing del sector oleícola (tanto Retail como HORECA), a impulsar las ventas en vuestras carteras de cliente, aumentando los márgenes, y, a la vez, proporcionar una experiencia de cliente única.

La solución CRM, basada en una tecnología como Salesforce, nos ayudará a conseguir una experiencia personalizada y sin fisuras:

- » Posicionar tu marca y conectar con el consumidor.
- » Identificar retos y objetivos clave para obtener mayor beneficio a corto plazo:
 - Gestión completa del proceso comercial. KAM, GPVs y Vendedores Campo.
 - Cobertura con App móvil para procesos de preventa, autoventa y gestión de rutas.
 - ECommerce B2B, que promueva el autoservicio a los canales profesionales y pequeño comercio.
 - Atención al cliente, aumentando la productividad del equipo y mejorando la satisfacción.



13:30 a 14:15

START UP GANADORA DEL CONCURSO FOLIVE INNOVA. SmartNIR, sistema inteligente de control y medida para la extracción de aceite de oliva

Juan Gómez García. Business Development Manager, SmartAGRI FOOD.



SmartNIR es un dispositivo inteligente con conectividad a la nube (plataforma web 'MiAlmazara' para monitorización y visualización) que permite extraer información sobre el rendimiento, la humedad y la calidad del aceite en tiempo real e integrado en la cadena de producción.



14:15 a 15:00

START UP MENCIÓN ESPECIAL. Nuestra forma de cambiar el mundo

Miguel Pertierra Rodríguez. R&D Technician.



MOA es una Plataforma B2B de ingredientes saludables y sostenibles. Combina la Inteligencia Artificial y la Biotecnología para revalorizar subproductos de la industria alimentaria, entre ellos la industria oleícola. Los ingredientes de MOA, obtenidos de la fermentación de los subproductos, tienen propiedades tecnológicas de mucho interés en la industria: gelificantes, emulsificantes o espumantes.

MOA propone una nueva dimensión en la industria del aceite de oliva gracias a su Plataforma de Revalorización de subproductos alimentarios, reduciendo el impacto de la industria y alimentando a la sociedad.



09:00 - 10:00

La mejora varietal y el Olivar en Seto de marco amplio, motores del cambio para una olivicultura más sostenible, rentable y diversa en AOVES

felipe Oliva Abusleme. Director Técnico de TODOLIVO.



La firme apuesta por la innovación y la investigación que Todolivo lleva realizando desde prácticamente su nacimiento tiene dos claros ejemplos que sitúan a la empresa cordobesa a la vanguardia de la olivicultura moderna. Por un lado, la evolución que Todolivo ha realizado del olivar superintensivo hacia las plantaciones de Olivar en Seto de marco amplio, las cuales permiten a los agricultores producir variados AOVES de una forma más sostenible, eficiente y rentable. Por otro, la revolución varietal que la empresa ha propiciado a través de su Programa de Mejora Genética, a través del cual ha obtenido hasta la fecha 72 nuevas variedades de olivo muy productivas que permitirán ampliar la carta organoléptica de aceites en el mercado. De todas ellas, la empresa tiene iniciado el proceso de registro y patentado de 16 nuevas variedades, siendo Todolivo I-15P la primera en comercializarse.



10:00 - 11:00

Microbioma del suelo: Elemento clave para la sostenibilidad agrícola

Agustín Murillo. Iberia Sales Manager de ALLTECH CROP SCIENCE.



Desde 1994, la aplicación de los estudios sobre fermentación microbiana y nutrigenómica ha permitido a Alltech Crop Science entender los efectos que los nutrientes tienen en los genes, y así diseñar soluciones que optimicen la salud y el rendimiento de las plantas. Un ambiente edáfico sano es la base para que un cultivo pueda expresar todo su potencial genético. Las herramientas de Alltech actúan para alcanzar y mantener la salud de los suelos y así obtener el máximo rendimiento y la rentabilidad de la campaña.

MESA REDONDA

11:00 - 12:30

La sostenibilidad avanza en la cadena de valor del aceite de oliva

Moderada y coordinada por **Nieves Ortega Directora de la revista OLIMERCA.**

Participan:

- » **Felipe Oliva**, Director Técnico de Todolivo en España
- » **Francisco Vaño**, Gerente de Castilla de Canena
- » **Maria Martha Luchetti**, Chief Marketing & Innovation Officer en Deoleo



12:30 - 13:30

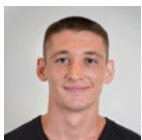
Eficiencia de abonos foliares y bioestimulantes

Mónica Sánchez Ormeño. Senior Agronomist de YARA IBERIAN.



Yara, empresa líder en la producción y distribución de fertilizantes con una experiencia de más de 100 años, tiene un firme compromiso con la protección del medio ambiente y ofrece múltiples soluciones para una agricultura sostenible y rentable para los agricultores. Entre esas soluciones se encuentran los productos foliares y bioestimulantes de Yara que aseguran que los cultivos tengan sus necesidades nutritivas cubiertas y que los agricultores puedan sacar el mejor rendimiento de los mismos.

Adicionalmente, en esta ponencia pondremos en relieve las mejoras en producción e incrementos de rendimientos obtenidos en nuestros demotrials y analizaremos qué beneficios supone la aplicación de Calcio en olivar, de cara a obtener los mejores aceites con una mayor calidad.



13:30 a 14:15

START UP GANADORA DEL CONCURSO FOLIVE INNOVA. Nanopartículas de hierro a partir de los subproductos de la industria oleícola

Yuriy Budyk. CEO de CALPECH.



Ante la problemática de los subproductos de la industria oleícola, se abordarán las soluciones actuales y la nueva tecnología de Calpech que permite transformar dichos subproductos en un producto de valor añadido, las nanopartículas de hierro. Además se hablará de las propiedades de dichas nanopartículas y sus aplicaciones ambientales.



14:15 a 15:00

START UP MENCIÓN ESPECIAL. Nanoencapsulación: ingredientes nutricionales naturales de alto valor añadido y funcional a partir de subproductos agrícolas

Mariano Oto. CEO de NUCAPS.



La tecnología de Nucaps hace posible la incorporación eficiente, segura, natural y asequible de cualquier sustancia natural beneficiosa para la salud en cualquier alimento o complemento, asegurando una mejor dieta con un efecto real en la salud de toda la población, la sostenibilidad del sistema alimentario y una experiencia sensorial mejorada.



9:30 - 10:00

Norma de calidad del aceite de oliva

Ana Diaz Perez. Subdirectora General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria. Dirección General de la Industria Alimentaria del MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACIÓN.



10:00 - 11:00

Innovación para el envasado de Aceite de Oliva Virgen Extra: Elige Naturaleza. Elige Carton

Jose Luis Ruiz-Tagle. Business Development Director DE TETRA PAK.



Tetra Pak aborda cuatro pilares clave para la industria del Aceite de Oliva Virgen Extra: la sostenibilidad, la competitividad, la protección del producto y la Innovación en el envasado de Aceite de Oliva. La solución que ofrece Tetra Pak se destaca por cubrir estos cuatro pilares de forma transversal, de forma tal de cubrir preocupaciones y necesidades de los consumidores y fabricantes.

MESA REDONDA

11:00 - 12:30

Economía circular: gestión y valorización de residuos

Moderada y coordinada por **Alfonso Montaña** del Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura CTAEX.



Participan:

- » **Alvaro Rio**, Responsable Industria Oleícola de Alfa Laval
- » **Melchor Martínez García**, Director I+D de Acesur
- » **Joaquín Lopez**, Gerente - Aneo
- » **José Calama**, Gerente de TROIL VEGAS ALTAS



12:30 - 13:30

Tecnología avanzada para secado de alperujo con niveles de emisiones limitados para cumplir normativa europea vigente

Pedro P. Moran. Global Director, Food Products de SOLEX THERMAL.



La tecnología avanzada de intercambio de calor desarrollada por Solex durante los últimos 30 años y utilizada entre otras aplicaciones para el secado de diferentes productos ha sido aplicada recientemente para el secado de alperujo tras un proceso previo de granulado, mediante esta solución el secado se realiza de una forma mas eficiente y sobre todo se limitan las emisiones de partículas a la atmosfera ayudando a cumplir con la normativa europea cada vez más estricta.



13:30 - 14:15

Calderas en la industria del aceite de oliva: soluciones para el ahorro de costes y la descarbonización en los procesos

Álex Mas. Director de desarrollo de negocio de SUGIMAT.



La necesidad de calor industrial para la obtención de los diferentes productos de aceite de oliva es recurrente. También es cierto que este sector produce una cantidad importante de residuo que puede utilizarse para la generación de este calor.

Dentro del contexto de los altos precios de la energía actuales, así como de la descarbonización de los procesos productivos, Sugimat presenta sus soluciones para la industria y algunos de sus casos de éxito para el ahorro de costes en combustibles, mantenimiento y equipos de generación de calor.



14:15 a 15:00

START UP MENCIÓN ESPECIAL. Aprovechamiento y valorización del alperujo

Javier Martínez M. CEO de BIOENTO.



Bioento implanta un modelo de negocio disruptivo alrededor de la micro ganadería de insectos que impacta directamente como una mejora global en la habitabilidad del mundo y la economía circular. Disponen de soluciones naturales y de eliminación total de distintos residuos y subproductos orgánicos, y en el caso del alperujo procedente de la aceituna, una vez extraído el aceite de orujo "crudo", eliminan los residuos sin costes apreciables ni necesidad de secados, disolventes o procesos contaminantes y generan nuevas vías de ingresos.