



PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

JUEVES 7 DE MAYO

GASTROFUTUROLIVA. ESPACIO GUSTO DEL SUR

SHOWCOOKING Y PRESENTACIONES | ZONA CENTRAL CARPA CUBIERTA

10.30 h.- APERTURA DE FERIA AL PÚBLICO

11.00 h.- INAUGURACION OFICIAL

12.30 h.- SHOWCOOKING

Juan Carlos García. Chef Estrella Michelin del Restaurante Vandelvira. Embajador de la marca IGP Aceite de Jaén.

Miguel Soto., Secretario General de la IGP Aceite de Jaén.

13.30 h.- PRESENTACION "Oferta académica de la Sede de Baeza de la UNIA: actividades relacionadas con el olivar y la actividad agroalimentaria".

José Manuel Castro Jiménez. Director Universidad Internacional de Andalucía. Sede A. Machado. Baeza.

18.00 h.- SHOWCOOKING

Miguel Ángel Bueno Bueno – Restaurante La Clave. Aove Rita la Cantaora.

19.00 h.- PRESENTACIÓN PICUALIA. Gastronomía y Oleoturismo en una Almazara

Toña López de las Huertas. Chef del Restaurante Aureum by Picualia.

Pilar Gutiérrez; Responsable Oleoturismo Picualia.

SALA DE CONFERENCIAS "JAÉN PARAÍSO INTERIOR"

JORNADAS TÉCNICAS SOBRE EL OLIVAR "FUTUROLIVA BAEZA 2026"

11.00 h.- INAUGURACIÓN OFICIAL DE FUTUROLIVA 2026

13.00 h.- REUTILIZACIÓN DE AGUA RESIDUAL EN LA INDUSTRIA DEL ACEITE DE OLIVA.

Joaquín Torreta Bassi. Director de Ingeniería de Aplicaciones de AZUD.

17.00 h.- JORNADAS UPA JAÉN "EL Sector Oleícola ante los acuerdos comerciales de la UE: Retos y Oportunidades"

Intervienen:

- Begoña García Bernal. Secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación. MAPA
- Cristóbal Cano Martín. Secretario General de UPA
- José Gilabert Blázquez. Presidente de la IGP Aceites de Jaén

18.00 h.- Presentación del libro: "EL RESURGIR DEL AGRO. 10 RETOS"

Francisco Martínez Arroyo

19.00 h.- AOVE Y GASTRONOMÍA: EL BINOMIO INDIVISIBLE

- Paz Ivison: Periodista. Premio Nacional de Gastronomía. Académica de número de la Real Academia de Gastronomía

- Darío Díaz Abellán: Presidente y fundador de la Asociación Gastronómica "Amigos del Santo Reino". Director Sur de España de la Guía Gastronómica MACARFI. Académico de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

- Fernando Huidobro Rein: Gestor Gastrocultural. Presidente de Honor de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

- José Manuel Gaztelu: Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo. Académico Supernumerario de la Real Academia de Gastronomía

Patrocina y modera: Francisco Vañó. Castillo de Canena

VIERNES 8 DE MAYO

GASTROFUTUROLIVA. ESPACIO GUSTO DEL SUR

10.30 h.- TALLER PARA ESCOLARES "Los aromas del Picual"

11.30 h.- PRESENTACIÓN Oleoturismo en Baeza: Empresas en red para un modelo de éxito en Oleotur Jaén y Oleoturismo España.

Interviene: D. Francisco Javier Lozano (Diputado de Turismo de Jáen), Museo de la Cultura del Olivo Hacienda la Laguna, Aoveland, Oleandaluza, Olibaeza, Oleícola San Francisco.

13.00 h.- PRESENTACION Y ENTREGA "GUIA IBEROLEUM 2026" EN GASTROFUTUROLIVA

18.00 h.- SHOWCOOKING Y PRESENTACION

Productos D. Remigio. Anselmo Juárez. Oleícola Jaén

19.00 h.- SHOWCOOKING

Alex Guilbert y María López Chef de Restaurante Acebuche.

AOVE Aceites Guadalimar.

SALA DE CONFERENCIAS "JAÉN PARAÍSO INTERIOR"

10.30 h.- "UNA AGRICULTURA EFICIENTE CON ESCASEZ DE RECURSOS: AGUA, TIERRA Y MANO DE OBRA, EL PAPEL DE LA TECNOLOGÍA"

Modera: Juan Vilar Hernández. Analista Agrícola Internacional.

Intervienen:

- Pedro Martínez, Gerente y Responsable I+D. IMS Control Industrial.
- Antonio Martínez, Director de Negocio FOSS Iberia.
- Joaquín Morillo, Director Operativo Grupo Oleícola Jaén.
- Agustín Rodríguez, AREDA.

12.30 h.- JORNADAS INTERÓLEO "PROCESO DE FILTRACIÓN EN LAS BODEGAS DE INTERÓLEO"

Recepción de asistentes e inauguración

- **13.00 h.- Filtración de los aceites de la bodega de Interóleo.**
Mariela Valdivia Muñoz. Responsable Departamento de Asesoramiento al Socio.
- **13.15 h.- Beneficios de la filtración del aceite de oliva tras su extracción.**
Juan Alberto Iniesta. Responsable de I+D+i de Grupo Cándido.
- **13.45 h.- Servicio de filtración de Aceites Cándido.**
Manuel Rodríguez. Responsable Operaciones de Aceites Cándido.

18.00 h.- JORNADAS DE INNOVACIÓN EN EL CULTIVO DEL OLIVAR.

Organiza: NUTESCA

- **"Introducción a casos prácticos en olivares regenerativos en la provincia de Jaén".**
Antonio Estévez. Responsable Nutesca.
- **"Un programa que transforma la salud del suelo en valor para los agricultores."**
- **Radica | The Root of Change.** Programa de Carbono Mediterráneo.

Ing. Tristano de Gregoris. Cofundador y Director General en España.

- **"Antihierba Bicapa: Innovación en Sostenibilidad, Eficiencia Hídrica y Reducción de Emisiones Co2"**.
Francisco Calvo Pérez. Director comercial DNT Agro.
- **"Tratamiento de la mosca del olivo con drones en Sierra Mágina"**.
Mateo Andrales. Responsable Fundación JAV

Modera: Antonio Estévez (Nutesca)

TEATRO MONTEMAR

20.30 h.- PRESENTACIÓN DOCUMENTAL "EL PAISAJE DEL OLIVAR"

Presencia del director del documental: Francisco Javier Fernandez Bordonada.

Produce: Bordonada Films.

Entrada libre hasta completar aforo.

SÁBADO 9 DE MAYO

GASTROFUTUROLIVA. Espacio GUSTO DEL SUR.

10.00 h.- V CONCURSO DE JÓVENES COCINEROS FUTUROCHEF – INTERPROFESIONAL DEL ACEITE DE OLIVA 2026.

Presentado por: Leticia López Aguilar.

Apadrinan Aoves: Oleícola Jaén – Olibaeza - Campos Biatia - Balcón del Guadalquivir - Puerta de las Villas

12.30 h.- ENTREGA PREMIOS X CONCURSO NACIONAL DE FOTOGRAFÍA "LA CULTURA DEL OLIVO".

Patrocinan: Museo de la Cultura del Olivo y Oleandaluza

13.30 H.- ENTREGA PREMIOS FUTUROCHEF – INTERPROFESIONAL DEL ACEITE DE OLIVA.

Sala de Conferencias "Jaén Paraíso Interior"

10.30 h.- JORNADAS AEMODA: "La higiene como pilar fundamental en el sector oleícola".

José Manuel López López. Biólogo y Director Técnico de Técnicas de Higiene Alimentaria THA

Stand Número 40 – FS Agrícola - Husqvarna

12.00 h.- EXHIBICIÓN TALLA DE MADERA CON MOTOSIERRA PEPE LLORENTE.

17.30 h.- EXHIBICIÓN TALLA DE MADERA CON MOTOSIERRA PEPE LLORENTE.



FUTUROLIVA
Baeza

RECINTO FERIAL DE BAEZA



www.futuroлива.com



Ayuntamiento
de BAEZA

Pópulo
Servicio Turismo y Cultura