

LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba refuerza la formación técnica del sector oleícola con las II Jornadas Maestro de Molino

La iniciativa, celebrada junto al CUDAO del 22 al 25 de junio, ha reunido a especialistas en cata, filtración, tecnología alimentaria, calidad e innovación aplicada al AOVE

Redacción/Priego Digital

Viernes 26 de junio de 2026 - 09:15



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, junto al Centro Universitario para el Desarrollo del Aceite de Oliva, CUDAO, ha celebrado del 22 al 25 de junio las II Jornadas de Formación Maestro de Molino, una iniciativa dirigida a la capacitación de profesionales del sector oleícola y a la formación de nuevos maestros de almazara.

Las jornadas, desarrolladas en la sede del Consejo Regulador de la DOP Priego de Córdoba, han reunido durante cuatro días a destacados especialistas del ámbito oleícola, la tecnología alimentaria y la industria

auxiliar, consolidándose como una cita de referencia para la formación técnica y la actualización de conocimientos en torno a la elaboración del aceite de oliva virgen extra.

Formación especializada para un sector estratégico

La programación ha combinado contenidos teóricos, ejercicios prácticos y visitas técnicas a instalaciones de referencia, abordando algunos de los principales retos actuales del sector, desde la cata y caracterización de aceites hasta la filtración, la estabilidad aromática, la conservación de compuestos fenólicos o la regulación de determinados compuestos presentes en el aceite de oliva.

Entre los expertos participantes ha estado Francisca García González, jefa del Panel de Cata de la DOP Priego de Córdoba, que ha impartido sesiones centradas en la cata y caracterización de aceites.

También ha intervenido Alberto Calleja, ingeniero agrónomo y director del departamento técnico de filtración de IOC Enotecnia, quien abordó la innovación en los procesos de filtración y su impacto en la estabilidad aromática del AOVE.

El programa se completó con la participación de M^a Paz Aguilera Herrera, con una ponencia centrada en la filtración y la calidad del aceite; Alfonso Montaña García, responsable del Área de Tecnología de los Alimentos y Grupos de I+D de CTAEX, que analizó el papel de los compuestos fenólicos y los factores elaiotécnicos que influyen en su conservación; y Gonzalo Rancaño Buisán, responsable del laboratorio AGRAMA, quien profundizó en la problemática y regulación de los compuestos MOSH y MOAH en aceite de oliva.

Visitas técnicas a instalaciones de referencia

Las jornadas han incluido además diversas visitas técnicas que han permitido a los participantes conocer de primera mano algunas de las instalaciones, proyectos y modelos de gestión más innovadores del sector oleícola.

Durante la primera salida, los asistentes se desplazaron a Jaén para visitar las instalaciones de Amenduni, donde participaron en una demostración técnica en su showroom. La jornada se completó con la visita a la Fundación del Olivar y al Museo Terra Oleum.

La segunda jornada técnica llevó a los participantes hasta Baeza, donde asistieron a la presentación “Almazara 4.0: tecnología al servicio de la excelencia”, dirigida por Francisco Tomás Poyatos, reconocido por AEMO como Mejor Maestro de Almazara de España 2026, acompañado por Francisco Javier Reche, de GEA Westfalia.

Posteriormente, los asistentes visitaron las instalaciones de la cooperativa Picualia, donde Juan Antonio Parrilla, gerente y asesor técnico, compartió la experiencia y los modelos de gestión aplicados en una de las entidades referentes del sector.

Innovación, conocimiento y excelencia

Las II Jornadas de Formación Maestro de Molino han contado con la colaboración de entidades y empresas especializadas como Amenduni, IOC Enotecnia, AGRAMA, la Fundación del Olivar y CTAEX, cuya participación ha contribuido a enriquecer el programa y acercar a los asistentes las últimas innovaciones aplicadas a la producción de aceite de oliva virgen extra.

Con esta iniciativa, la DOP Priego de Córdoba reafirma su compromiso con la formación continua, la transferencia de conocimiento y la excelencia en la elaboración del AOVE, contribuyendo al fortalecimiento de un sector estratégico para el territorio y para la proyección nacional e internacional de los aceites amparados por esta denominación.