

El grupo de trabajo del Olivo se ha creado con el fin de fomentar la cooperación entre investigadores que trabajan en temas relacionados con la olivicultura, elaiotecnia e industria de la aceituna de mesa. Pretende además impulsar la colaboración con el sector oleícola y atraer la atención del mismo hacia los resultados de investigación. En las reuniones que mantiene el grupo se aborda desde los recursos genéticos y mejora varietal del olivo, sistemas de cultivo y técnicas de cultivo (manejo del suelo, riego, fertilización y control de plagas y enfermedades), hasta los avances tecnológicos en los procesos de elaboración, transformación, comercialización y calidad de los productos finales: aceite de oliva, aceituna de mesa y subproductos.

Hasta la fecha, se han realizado cinco encuentros, los cuatro primeros con carácter de jornadas y el último de congreso. Las primeras jornadas se celebraron en Córdoba en el año 2006 y fueron organizadas por el IFAPA-Córdoba. Las siguientes se realizaron en Tarragona (2009), Sevilla (2011) y Baeza (2014), siendo organizadas por el IRTA, Universidad de Sevilla e IFAPA-Mengíbar, respectivamente.

Última Jornada celebrada El último encuentro tuvo lugar en Badajoz (España) en los días 13, 14 y 15 de abril de 2016 como I Congreso Ibérico de Olivicultura, en colaboración con la Asociación Portuguesa de Horticultura (APH). La organización de dicho encuentro estuvo a cargo del CICYTEX. Se presentaron cinco sesiones plenarias, 26 comunicaciones orales y 100 comunicaciones en formato de póster. La conferencia inaugural fue pronunciada por el Jefe del Departamento de Investigación/Desarrollo y Medioambiente del Consejo Oleícola Internacional, que habló sobre las actividades que actualmente está desarrollando esta entidad en materia de I+D. Las sesiones plenarias programadas para el primer día abordaron los recursos genéticos, mejora varietal del olivo, sistemas de producción y técnicas culturales. La jornada del jueves 14 se centró en la protección del olivo frente a plagas y enfermedades, planteándose en una de las comunicaciones la problemática de la *Xylella fastidiosa* en Eurospa y el riego para la sostenibilidad del olivar. También se plantearon los avances tecnológicos en la producción de aceite de oliva, aceituna de mesa y subproductos. En la jornada de tarde se celebraron dos mesas redondas abiertas al sector. En la primera se analizaron los retos para la producción integrada en el olivar: aprovechamiento de los recursos y los mecanismos de producción naturales (técnicas métodos de producción y control) para asegurar a largo plazo una agricultura sostenible. La segunda mesa redonda estuvo dedicada al futuro del sector del olivar, del aceite de oliva virgen y de la aceituna de mesa, a través de la integración empresarial, la innovación, la calidad y la sostenibilidad, así como las claves en la comercialización para la consolidación de un liderazgo en el exterior. En la última jornada del congreso se organizó una visita técnica a una finca de olivar superintensivo llamada "Herdade de Torre Figueira", ubicada en la localidad portuguesa de Monforte (Alentejo).

Próximas Jornadas El próximo encuentro del grupo se realizará en Madrid en 2019 y estará organizado por la Universidad Politécnica de Madrid.

Enlaces de interés: Agencia de información y Control Alimentarios <http://www.aica.gob.es/>
Citoliva <http://www.citoliva.es>

Consejo Oleícola Internacional www.internationaloliveoil.org Expoliva, Feria del aceite de oliva e industrias afines www.expoliva.com

Fundación del Olivar <http://www.oliva.net> Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa <http://www.fundacionaceituna.com>

[com](#)

Interprofesional Aceite de Oliva Español <https://www.aceitesdeolivadeespana.com>

World Olive Oil Exhibition <http://www.oliveoil exhibition.com>

Presidenta del grupo

Ana M^a Morales Sillero
Dpto. Ciencias Agroforestales
Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Universidad de Sevilla
Ctra. de Utrera km 1
41013 Sevilla
Tel.: (+34) 954486460
Fax: (+34) 954486436
Correo electrónico: amorales@us.es