

## FICHA TÉCNICA

### DIGITALIZACIÓN EN EL SECTOR DEL OLIVAR Y DEL ACEITE DE OLIVA

<b>FECHA DE IMPARTICIÓN</b>	31/05/2021 – 28/06/2021
<b>MODALIDAD</b>	ONLINE + MASTERCLASS DE EXPERTOS/AS
<b>HORAS</b>	44 horas (14 horas de contenido en plataforma y 30 horas de webinars)
<b>NÚMERO DE PLAZAS</b>	45 personas
<b>PERFIL</b>	Personal técnico de agroindustrias, cooperativas, consejos reguladores e industrias que prestan servicios al sector agro.

#### **CONTENIDOS**

Módulo 0: INTRODUCCIÓN A LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL DEL OLIVAR Y EL ACEITE

Módulo 1: TELEDETECCIÓN

Módulo 2: OLIVICULTURA DE PRECISIÓN

Módulo 3: GESTIÓN DE FLOTAS

Módulo 4: RIEGO

Módulo 5: CONTROL DE PLAGAS EN OLIVAR

Módulo 6: INDUSTRIA DEL ACEITE

Módulo 7: COMERCIALIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA

- - -

A continuación, se desglosa cada uno de los módulos de la acción formativa:

#### **Módulo 0: INTRODUCCIÓN A LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL DEL OLIVAR Y EL ACEITE (1 hora)**

- Masterclass 1 (1 hora):
  - ✓ Fecha y hora: 31/05/2021, 16:00-17:00
  - ✓ Docente/s: Adolfo Peña Acevedo
- Contenido complementario: Andalucía Agrotech DIH.

#### **Módulo 1: TELEDETECCIÓN (7 horas)**

- Contenidos en plataforma como preparación a la/s masterclass/es (2 horas):
  - o ¿Qué es la Teledetección y para que sirve?
  - o Programas de observación de la tierra. Copernicus.
  - o Teledetección. Big Data y Cloud Computing.
  - o Plataformas y sensores a embarcar en una aeronave no tripulada.
  - o Generación de productos cartográficos UAV.
  - o Aplicaciones UAV.
- Masterclass 2 (2 horas):
  - ✓ Fecha y hora: 01/06/2021, 16:00-18:00

✓ Docente/s: Jose Emilio Meroño de Larriva

- Masterclass 3 (3 horas):
  - ✓ Fecha y hora: 02/06/2021, 16:00-19:00
  - ✓ Docente/s: Javier Mesas

#### **Módulo 2: OLIVICULTURA DE PRECISIÓN (8 horas)**

- Contenidos en plataforma como preparación a la/s masterclass/es (2 horas):
  - o Líneas actuales de desarrollo de la maquinaria: Mecanización sostenible.
  - o Evolución de la agricultura de precisión.
  - o Casos reales de la aplicación de la olivicultura de precisión.
- Masterclass 4 (3 horas):
  - ✓ Fecha y hora: 07/06/2021, 16:00-19:00
  - ✓ Docente/s: Jesús Gil Ribes
- Masterclass 5 (3 horas):
  - ✓ Fecha y hora: 08/06/2021, 16:00-19:00
  - ✓ Docente/s: Gregorio Blanco Roldán

#### **Módulo 3: GESTIÓN DE FLOTAS (5 horas)**

- Contenidos en plataforma como preparación a la/s masterclass/es (2 horas):
  - o Componentes del sistema:
    - o Sistema Global de Navegación por Satélite (GNSS).
    - o Terminal MODEM GPS-GPRS.
    - o Sensores a bordo del vehículo.
    - o Transmisión de datos.
  - o Aplicaciones del usuario.
- Masterclass 6 (3 horas):
  - ✓ Fecha y hora: 09/06/2021, 16:00-19:00
  - ✓ Docente/s: Juan Agüera Vega y Sergio Castro García

#### **Módulo 4: RIEGO (5 horas)**

- Contenidos en plataforma como preparación a la/s masterclass/es (2 horas):
  - o Herramientas digitales y sensores para la programación del riego.
  - o Uso de App para el fertirriego.
  - o Ahorro energético y fuentes de energía renovable en el riego.
  - o Manejo y evaluación del riego.
- Masterclass 7 (3 horas):
  - ✓ Fecha y hora: 10/06/2021, 16:00-19:00
  - ✓ Docente/s: Emilio Camacho Poyato y Juan Antonio Rodríguez Díaz

#### **Módulo 5: CONTROL DE PLAGAS EN OLIVAR (5 horas)**

- Contenidos en plataforma como preparación a la/s masterclass/es (2 horas):
  - o Control integrado de plagas y agricultura de precisión.
  - o IoT para la toma de decisiones en programas de control integrado de plagas.
    - o Generalidades.

- o Herramientas para el diagnóstico.
- o Sensores para el control de plagas.
- o Casos de éxito para el control de plagas.
  - o Sistema DOSA3D.
  - o Soluciones del sector privado.
  - o Casos particulares en plagas del olivar.
- Masterclass 8 (3 horas):
  - ✓ Fecha y hora: 14/06/2021, 16:00-19:00
  - ✓ Docente/s: Enrique Quesada Moraga, Inmaculada Garrido Jurado y Meelad Yousef

#### **Módulo 6: INDUSTRIA DEL ACEITE (8 horas)**

- Contenidos en plataforma como preparación a la/s masterclass/es (2 horas):
  - o Preparación de las aceitunas y transporte a almazara.
  - o Recepción, limpieza y lavado.
  - o Molienda.
  - o Batido.
  - o Extracción.
  - o Clarificación.
  - o Almacenamiento.
  - o Las micro y mini almazaras.
  - o I+D+i: Innolivar.
  - o Propuestas de futuro
- Masterclass 9 (3 horas):
  - ✓ Fecha y hora: 15/06/2021, 16:00-19:00
  - ✓ Docente/s: María Teresa Sánchez Pineda de las Infantas, Jose Emilio Guerrero Ginel, José Checa Claudel y Francisco Casares
- Masterclass 10 (3 horas):
  - ✓ Fecha y hora: 17/06/2021, 16:00-19:00
  - ✓ Docente/s: Ana Garrido y Dolores C. Pérez Marín

#### **Módulo 7: COMERCIALIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA (5 horas)**

- Contenidos en plataforma como preparación a la/s masterclass/es (2 horas):
  - o Definición de mercados electrónicos.
  - o Ventajas e inconvenientes de los e-market.
  - o Tipos de mercados electrónicos.
  - o Consideraciones para la selección de un mercado electrónico.
- Masterclass 11 (3 horas):
  - ✓ Fecha y hora: 18/06/2021, 16:00-19:00
  - ✓ Docente/s: Miguel Jesús Medina Viruel y Macarío Rodríguez Entrenas
  - ✓ Incluyendo casos de éxito: Confirmada la presencia de Oleostepa, Patrimonio comunal Olivarero y Cortijo El Puerto.