

**LOCAL | Cursos-Jornadas-Formación**

**Un proyecto recrea virtualmente la historia de la producción de aceite en la comarca**

**Ha sido elaborado por ingenieros y arquitectos de un máster de la UCO, coordinados por el prieguense Diego García Molina**

**Redacción**

Viernes 17 de enero de 2014 - 18:06



La sede de la D.O.P. Priego de Córdoba ha acogido esta mañana una jornada en la que se ha procedido a la presentación del proyecto sobre la historia gráfica del aceite de oliva y su proceso de elaboración de éste en la comarca del distintivo de calidad prieguense.

Un proyecto que ha nacido gracias a la enorme tradición aceitera de la comarca y a los numerosos vestigios arqueológicos relacionados con ésta que se han encontrado en la zona, siendo los responsables de su elaboración un grupo multidisciplinar de ingenieros y arquitectos del Máster de Representación y Diseño en Ingeniería y Arquitectura de la Universidad de Córdoba, compuesto por los alumnos Antonio José Exojo Pino, Javier López Quintero, Fernando López de Arce Sánchez e Isabel María Baena Rodríguez, coordinados por Diego Francisco García Molina.

En síntesis, el trabajo realizado reconstruye fielmente y de manera virtual el proceso de producción del aceite de oliva en la comarca, desde las primeras industrias aceiteras existentes, fechadas en época romana, hasta nuestros días. En este sentido, cabe destacar la tecnología utilizada para llevarlo a cabo, tecnología de última generación que la Universidad de Córdoba está empleando como recurso investigador y que consiste en el levantamiento topográfico de alta definición con láser-escáner para la documentación geométrica del Patrimonio, en este caso, del patrimonio industrial aceitero.

Además de la presentación del proyecto en sí, los participantes en la jornada han podido asistir también a una conferencia sobre la tendencia del consumo alimentario y la calidad como valor diferencial, que ha sido impartida por el director de la Agencia de Información y control Alimentarios, José Miguel Herrero Velasco y a una cata de aceite, dirigida por la secretaria general de la Denominación de Origen Protegida, Francisca García.

Los resultados de esta investigación, que van a ser utilizados a partir de ahora por la D.O.P. Priego de Córdoba en las diferentes jornadas, conferencias y actos en las que participe, permitirán que se entienda mejor cómo ha evolucionado el cultivo y la producción de aceite de oliva en nuestra comarca. Un proyecto que también tiene su interés a la hora de profundizar en el desarrollo de diferentes recursos y actividades oleoturísticas, aprovechando la cada vez más y mejor acogida que tienen éstas en nuestra comarca.

La jornada, que se ha celebrado en el Pabellón de las Artes, contó con la participación en su inauguración de María Luisa Ceballos, alcaldesa de Priego; Rafael Muela, vocal de la Comisión Permanente del Consejo Regulador de la D.O.P. Priego de Córdoba; Francisco de Paula Montes Tubío, catedrático de la E.T.S. Ingeniería Agronómica y de Montes; y Ana María Romero Obrero, directora general de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural