

CALENDARIO

FECHA	LUGAR	MÓDULO	TÍTULO
1 oct	Córdoba		INAUGURACIÓN DEL CURSO
8-10 oct	Córdoba	1	El aceite de oliva y la salud humana
15-20 oct	Sevilla	2	Elaboración de aceite de oliva virgen: Operaciones preliminares. Sistemas de separación
21-28 oct	Sevilla	3	Elaboración de aceite de oliva virgen: Control del proceso. Almacenamiento
29-31 oct	Sevilla	4	Elaboración de aceite de oliva virgen: Calidad. Envasado del aceite de oliva virgen.
3-20 nov	Sevilla	5	La calidad en la gestión Elaboración de aceite de oliva virgen: Prácticas, estancias en almazaras industriales. Curso de cata
24 nov-4 dic	Sevilla	6 y 7	Elaboración de aceitunas de mesa
9-12 dic	Córdoba	8	Proyectos Industriales
15-18 dic	Córdoba	9	Mecanización
7-12 ene	Córdoba	10	Recursos para la digitalización del sector oleícola
13-19 ene	Córdoba	11	Sistemas de producción y consumo
20-23 ene	Córdoba	12	Comercialización y marketing
26 ene-2 feb	Córdoba	13	Comercio internacional y estrategias de grupos industriales y cooperativas
3-6 feb	Córdoba	14	Desarrollo y crecimiento del olivo
9-12 feb	Córdoba	15	Floración y fructificación - Estructuras y procesos
16-20 feb	Córdoba	16	Material vegetal y mejora
23 feb-2 mar	Córdoba	17	Propagación
3-5 mar	Córdoba	18	Plantaciones de olivar. Condicionantes, tipos, diseño y ejecución
9- 12 mar	Córdoba	19	Poda
13-18 mar	Córdoba	20	Nutrición y fertilización
19-25 mar	Córdoba	21	Mantenimiento del suelo
6-10 abr	Córdoba	22	Riego
13-15 abr	Córdoba	23	Métodos y sistemas de riego
16-22 abr	Córdoba	24	Plagas
23-28 abr	Córdoba	25	Enfermedades y sanidad del cultivo
29 abr-5 may	Córdoba	26	Métodos experimentales en olivicultura
	Córdoba		Prácticas de fenología e incidencia de Plagas y enfermedades
20-24 may	Córdoba		Exámenes finales
28 may	Córdoba		CLAUSURA DEL CURSO