

CALENDARIO

FECHA	LUGAR	MÓDULO	TÍTULO
3 oct	Córdoba		INAUGURACIÓN DEL CURSO
4-6 oct	Córdoba	1	El aceite de oliva y la salud humana
16-19 oct	Sevilla	2	Elaboración de aceite de oliva virgen: Operaciones preliminares. Sistemas de separación
20-27 oct	Sevilla	3	Elaboración de aceite de oliva virgen: Control del proceso. Almacenamiento
30 oct-2 nov	Sevilla	4	Elaboración de aceite de oliva virgen: Calidad. Envasado del aceite de oliva virgen. La calidad en la gestión
3-22 nov	Sevilla	5	Elaboración de aceite de oliva virgen: Prácticas, estancias en almazaras industriales. Curso de cata
23 nov-5 dic	Sevilla	6 y 7	Elaboración de aceitunas de mesa
11-14 dic	Córdoba	8	Proyectos Industriales
18-21 dic	Córdoba	9	Mecanización
8-11 ene	Córdoba	10	Recursos para la digitalización del sector oleícola
15-19 ene	Córdoba	11	Sistemas de producción y consumo
22-25 ene	Córdoba	12	Comercialización y marketing
26 ene-1 feb	Córdoba	13	Estrategias Internacionales del sector
5-8 feb	Córdoba	14	Desarrollo, crecimiento y fisiología del olivo
12-15 feb	Córdoba	15	Floración y fructificación- Estructuras y procesos
19-23 feb	Córdoba	16	Material vegetal y mejora
26 feb-4 mar	Córdoba	17	Propagación
6-8 mar	Córdoba	18	Plantaciones de olivar. Condicionantes, tipos, diseño y ejecución
11- 14 mar	Córdoba	19	Poda
15-20 mar	Córdoba	20	Nutrición y fertilización
1-5 abr	Córdoba	21	Mantenimiento del suelo
8-12 abr	Córdoba	22	Riego
15-17 abr	Córdoba	23	Métodos y sistemas de riego
22-26 abr	Córdoba	24	Plagas
29 abr- 6 may	Córdoba	25	Enfermedades y sanidad del cultivo
7-10 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

PROGRAMA DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

PRODUCCIÓN

I.- LA PLANTA (8 ECTS)

- Desarrollo, crecimiento y fisiología del olivo (*Módulo 14*)
- Floración y fructificación. Estructuras y procesos (*Módulo 15*)
- Material vegetal y mejora (*Módulo 16*)
- Propagación (*Módulo 17*)

II.- TÉCNICAS DE CULTIVO (17 ECTS)

- Plantaciones de olivar. Condicionantes, tipos, diseño y ejecución (*Módulo 18*)
- Poda (*Módulo 19*)
- Nutrición y Fertilización (*Módulo 20*)
- Manejo del suelo (*Módulo 21*)
- Riego (*Módulo 22*)
- Métodos y sistemas de riego (*Módulo 23*)
- Mecanización (*Módulo 9*)
- Métodos experimentales en olivicultura (*Módulo 26*)

III.- PROTECCIÓN DEL CULTIVO (4 ECTS)

- Plagas (*Módulo 24*)
- Enfermedades y sanidad del cultivo (*Módulo 25*)

INDUSTRIALIZACIÓN

I.- ELABORACIÓN DE ACEITUNAS DE MESA (6 ECTS)

- Tipo verdes (*Módulo 6*)
- Tipo negras (*Módulo 7*)

II.- ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN (17 ECTS)

- Operaciones preliminares. Sistemas de separación (*Módulo 2*)
- Control del proceso. Almacenamiento (*Módulo 3*)
- Calidad. Envasado del aceite de oliva virgen. La calidad en la gestión (*Módulo 4*)
- Prácticas: Estancias enalmazaras industriales
Curso de cata (*Módulo 5*)
- Proyectos industriales (*Módulo 8*)
- El aceite de oliva y la salud humana (*Módulo 1*)

ECONOMÍA (8 ECTS)

- Recursos para la digitalización del sector oleícola (*Módulo 10*)
- Sistemas de producción, demanda y consumo (*Módulo 11*)
- Comercialización y marketing (*Módulo 12*)
- Estrategias internacionales del sector (*Módulo 13*)

ECTS: European Credit Transfer System.