

**DEL 16 MAR
AL 26 MAR**

Inscripción gratuita en la cooperativa,
plazas limitadas

Fecha límite **12 MAR**, o en:

formacion@agro-alimentariescv.coop

t. 96 315 61 10

Cooperativa Agrícola
de Petrer

Salón de actos

C/ Gabriel Payá, 18 - 2ª planta

03610 – Petrer (ALC)

Técnicas de cultivo y manejo integrado en el olivar.

cooperativesagroalimentariescv.com

ORGANIZA



FINANCIADO POR



Programa

16 de marzo. De 17.30 a 20.30 horas.

Guillermo Valdés. Experto en olivar

Teoría de la poda de variedades autóctonas y de nueva plantación.

17 de marzo. De 16.00 a 19.00 horas.

Guillermo Valdés. Experto en olivar

Práctica. Poda del olivo.

23 de marzo. De 17.30 a 20.30 horas.

Guillermo Valdés. Experto en olivar

Variedades y técnicas culturales.

25 de marzo. De 17.30 a 20.30 horas.

Jose Vicente Miralles. Servicio Sanidad Vegetal de Alicante.

Plagas y enfermedades del olivar.

Control y tratamiento. Captura masiva de *bactrocera oleae* en olivar.

26 de marzo. De 17.30 a 20.30 horas.

Paloma Roures - Técnica en Olivicultura y Elaiotécnia

La calidad como eje fundamental en la elaboración de los distintos tipos de Aceites. El cultivo del olivo, las variedades de olivo, sus necesidades y comportamiento agronómico

La aceituna como materia prima de la elaboración de los aceites de oliva

El cultivo del olivo ecológico

El proceso de elaboración y las operaciones preliminares: la recolección y el transporte, gestión de patio y su repercusión en la calidad de los aceites

Que es el Aceite de Oliva Virgen. Tipos de aceites.

Las características físico-químicas y organolépticas de los aceites de oliva.