

**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 Elaiotécnica

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.