



XIII MÁSTER EN OLIVICULTURA Y ELAIOTECNIA

Córdoba | España | Septiembre 2019

www.masterolivicultura.org



XIII MASTER EN OLIVICULTURA Y ELAIOTECNIA

PROGRAMA
del
CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

2019-2020

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)

- Sistemas de información para la caracterización 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.

CALENDARIO

FECHA	LUGAR	MÓDULO	TÍTULO
24 sep	Córdoba		INAUGURACIÓN DEL CURSO
30-2 oct	Córdoba	1	El aceite de oliva y la salud humana
7-10 oct	Sevilla	2	Elaboración de aceite de oliva virgen: Operaciones preliminares. Sistemas de separación
11-18 oct	Sevilla	3	Elaboración de aceite de oliva virgen: Control del proceso. Almacenamiento
21-23 oct	Sevilla	4	Elaboración de aceite de oliva virgen: Calidad. Envasado del aceite de oliva virgen. La calidad en la gestión
24 oct-14 nov	Sevilla	5	Elaboración de aceite de oliva virgen: Prácticas, estancias en almazaras industriales. Curso de cata
18-29 nov	Sevilla	6 y 7	Elaboración de aceitunas de mesa
2-5 dic	Córdoba	8	Proyectos Industriales
10-16 dic	Córdoba	9	Mecanización
17-20 dic	Córdoba	10	Sistemas de información para la caracterización del sector oleícola
7-13 ene	Córdoba	11	Sistemas de producción y consumo
14-17 ene	Córdoba	12	Comercialización y marketing
20-24 ene	Córdoba	13	Estrategias Internacionales del sector
28-31 ene	Córdoba	14	Desarrollo, crecimiento y fisiología del olivo
3- 6 feb	Córdoba	15	Floración y fructificación- Estructuras y procesos
10-14 feb	Córdoba	16	Material vegetal y mejora
17-21 feb	Córdoba	17	Propagación
25-27 feb	Córdoba	18	Plantaciones de olivar. Condicionantes, tipos, diseño y ejecución
2- 5 mar	Córdoba	19	Poda
9-12 mar	Córdoba	20	Nutrición y fertilización
16-20mar	Córdoba	21	Mantenimiento del suelo
23-27 mar	Córdoba	22	Riego
30 mar-1 abr	Córdoba	23	Métodos y sistemas de riego
13- 17abr	Córdoba	24	Plagas
20-24 abr	Córdoba	25	Enfermedades y sanidad del cultivo
27-30 abr	Córdoba	26	Métodos experimentales en olivicultura
27abr-10may	Córdoba		Prácticas de fenología e incidencia de Plagas y enfermedades
6-14 may	Córdoba		Exámenes finales
21 may	Córdoba		CLAUSURA DEL CURSO