

CURSO OLIVICULTURA

Si estás interesado en iniciar tu propio olivar, mejorar la producción en una finca existente o simplemente explorar tu pasión por el mundo del aceite de oliva, la formación está diseñada para ayudarte a alcanzar tus objetivos.

PROGRAMA_

- 1.- Presentación e introducción al curso.
- 2.- Origen e introducción a la olivicultura tradicional y moderna.
- 3.- Propagación. Variedades.
- 4.- Factores de calidad de los AOVEs_
 - 4.1- Diseño y plantación.
 - 4.2- Poda y manejo del suelo.
 - 4.3- Fertilización y riego.
 - 4.4- Plagas y enfermedades. Tratamientos.
 - 4.5- Del campo a la almazara. Recolección y transporte. Maquinaria.
- 5.- Caso REAL. Plantación de Olivar. Costes, rentabilidad, transformación a ecológico.





CURSO OLIVICULTURA

FECHA PREVISTA_ Del 18 al 21 de marzo.

LUGAR_ Almazara de Aceites Lis. La Almunia de Doña Godina.

Horario_ De lunes a jueves de 18,00h. a 20,00h.

Modalidad_ Presencial.

Precio_ 120€

Profesores_ Christian Dieste - 6 horas
_ Sergio Lis - 2 horas.

DESCRIPCIÓN_ En nuestro curso de curso de olivicultura los participantes adquieren los conocimientos y habilidades necesarios para comprender y practicar eficientemente el cultivo del olivo.

Se aprenden tanto los elementos relativos a la morfología y fisiología del olivo como el procesamiento final de la aceituna.

Metodología_

Clases teóricas impartidas por expertos del sector oleícola.
Aulas con el material didáctico necesario.

A quién va dirigido_ Curso orientado a todas las personas involucradas o interesadas en la actividad olivícola, que deseen diversificar sus cultivos y mejorar sus prácticas en el cultivo del olivo_

- Agricultores y Productores.
- Emprendedores Agroindustriales.
- Estudiantes y técnicos agrícolas.
- Asociaciones Agrícolas.
- Público en general interesado en la olivicultura.

+ info

976 60 09 56
626 02 83 42

oleoturismo@aceiteslis.com