



I Curso del Olivo en el Bierzo

Actualización en Olivocultura y Elaiotécnica



Merayo Martin SL
www.frutosdelbierzo.com

Título: Curso Olivo: "Actualización en Olivocultura y Elaiotécnica"

Descripción del curso: Curso Teórico-Práctico de Iniciación en el cultivo del Olivo (Olivocultura) y Elaboración de Aceite (Elaiotécnica).

Objetivos generales son iniciar a los alumnos en

- Los fundamentos del cultivo del Olivo
- Los fundamentos de la transformación del aceite de oliva

Lugar: Sede: Biblioteca Municipal de Ponferrada. Aula Sonia Pacios. Via Reino de León num 22. Ponferrada 24402. Clases Prácticas: Fincas de Ponferrada. En la plantación experimental de San Esteban de Valdueza y Finca de Olivos de Campo.

Fechas: 30, 31 de Mayo y 1 de Junio
Horario: Tardes 30, 31 de Mayo de 16 a 20 horas
Mañanas de 1 de Junio

Organizan: ABA (Asociación Berciana de agricultores), Merayo Martin SL (Folivar) y Agrele (Asociación de Agricultura Ecológica de León),

Profesorado: Profesores de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Córdoba (Isabel Trujillo, Pedro Valverde y Hristofor Miho)

Número de Plazas: 20

Matrícula: Gratuita (en Colaboración con Agrele y ABA)

Inscripciones: ABA, Agrele y comercial@frutosdelbierzo.com

wasap: +34619219267

Módulo I: Olivocultura 8 horas teóricas + 4 horas prácticas.

Objetivos Específicos. Al acabar el curso el alumno sera capaz de:

- 1) Conocer la tradición del cultivo del Olivo en el Bierzo. Investigaciones del olivo en el Bierzo: Gen4olive. El olivo como ejemplo de biodiversidad. El Olivo monumental. El olivo como actividad empresarial. Problemas no resueltos del cultivo y transformación del Olivo en el Bierzo y plantear soluciones a los mismo
- 2) Conocer la importancia y difusión geográfica actual del cultivo a nivel mundial y en España. Analizar la repercusión y beneficios de dicho cultivo (medioambiental, desarrollo rural, empleo juvenil, diversificación de aceites singulares de nuestro país).



- 3) Conocer los requerimientos de clima y suelo del olivo para que el cultivo sea rentable y sostenible. Agricultura ecológica. Economía Circular
- 4) Conocer el extenso patrimonio de variedades que existen en el olivo y la importancia de localizar (prospectar en campo), conservar, identificar y evaluar a las variedades para dar respuestas a la investigación (obtención de nuevas variedades) y al sector representado entre otros por agricultores, viveristas, empresas públicas y empresas interesadas en la obtención de nuevas variedades.
- 5) Conocer la importancia y normativas existentes en España y proceso para la producción comercial de planta de olivo certificada (etiqueta azul), la cual nos garantiza la autenticidad varietal y sanitaria. Así como el procedimiento para incluir una variedad en el Registro de Variedades Comerciales y Protegidas de España.
- 6) Conocer los principales sistemas de cultivo y técnicas que se están utilizando en la actualidad para el óptimo desarrollo del cultivo en campo, en particular, se enfatizará sobre la poda del olivar, técnica determinante en una plantación de olivar.
- 7) Conocer las principales amenazas del cultivo del olivo (plagas y enfermedades) y cuáles son las medidas de control integrado que se utilizan en la actualidad para reducir significativamente el impacto ambiental, lo que repercute en una mayor sostenibilidad de dicho cultivo.
- 8) Conocer los programas de mejora genética actualmente en curso en el olivo destacando los principales atributos que se demandan en la actualidad en las nuevas variedades de olivo para su adaptación a sistemas de cultivo sostenibles y al cambio climático.

Práctico: Visita a la plantacion experimental.

Módulo II: Elaiotécnica (4 horas)

Objetivos Específicos: Al acabar el curso el alumno será capaz de:

- 1) Conocer los fundamentos y principales atributos del aceite de oliva, en particular los vinculados a la salud.
2. Conocer las diferentes etapas de la transformación industrial del aceite incluyendo las instalaciones necesarias (almazaras) que permiten obtener aceites con la máxima calidad como son los Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE).
3. Conocer otras aplicaciones no convencionales de derivados del Olivo