

## EMPLOI DU TEMPS DUOL 2017

Janvier			
	<b>9 h – 12h</b>	<b>14h - 17h</b>	
<b>Jeudi 5</b>	Généralités sur l'olivier helenelasserre <a href="mailto:helenelasserre@free.fr">helenelasserre@free.fr</a> Salle TD5	Physiologie et cycle de l'olivier helenelasserre <a href="mailto:helenelasserre@free.fr">helenelasserre@free.fr</a> Salle TD5	
<b>Vendredi 6</b>	Les variétés et implantation mondiale helenelasserre <a href="mailto:helenelasserre@free.fr">helenelasserre@free.fr</a> Salle TD5	Les différentes techniques de multiplication des oliviers helenelasserre <a href="mailto:helenelasserre@free.fr">helenelasserre@free.fr</a> Salle TD5	
<b>Jeudi 12</b>	Les maladies et leurs traitements Alex Siciliano Salle TD5	Les techniques de récolte Mr Duriez Salle TD5	
<b>Vendredi 13</b>	Rappels Chimie Générale M Saucier Salle TD5	Pratiques culturelles Mr Duriez Salle TD5	
<b>Samedi 14</b>	Visite Oliveraies Mr Duriez		
<b>Jeudi 19</b>	Physiologie du Goût Mme Pages Ombeline <i>Dégustation Œnologie</i> Salle de dégustation	Rappels Chimie Générale M Saucier Salle TD5	
Février			
	<b>9 h – 12h</b>	<b>14h – 17h</b>	
<b>Mercredi 1</b>	Techniques de dégustation 2 : huiles, vocabulaire, AFIDOL-CTO (Mme Avallone) <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	Composition chimique de l'olive et de l'huile 1 Pr Artaud <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	
<b>Jeudi 2</b>	Techniques de dégustation 3 : 6 défauts AFIDOL-CTO (Mme Avallone) <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	Composition chimique de l'olive et de l'huile 2 Pr Artaud <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	
<b>Vendredi 3</b>	Techniques de dégustation des huiles 4 Mme Cheylan <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	Détection des fraudes dans l'huile d'olive 1 Pr Artaud <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	
<b>Mercredi 15</b>	Techniques de dégustation 5 : huiles, vocabulaire, AFIDOL-CTO (M Pinatel) <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	Confiserie Oliv. Vertes 1 henrinoaro@gmail.com <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	
<b>Jeudi 16</b>	Techniques de dégustation : huiles, vocabulaire AFIDOL-CTO (M Pinatel) <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue</i>	Composition chimique de l'olive et de l'huile 3 Pr Artaud <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue</i>	

	<i>Aix en Provence</i>	<i>Aix en Provence</i>	
<b>Vendredi 17</b>	Techniques dégustation : 7 pdts étrangers AFIDOL-CTO (Mme Avallone) <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	Confiserie Oliv. Vertes 2 henrinoaro@gmail.com <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	
<b>Mars</b>			
	<b>9 h – 12h</b>	<b>14h – 17h</b>	
<b>Mercredi 1</b>	Techniques de dégustation : 8 huiles Mr Granier Salle de dégustation	Traçabilité huiles et olives Mr Duriez Salle TD5	
<b>Jeudi 2</b>		Techniques de dégustation : 9 huiles Mr Ferrieres Salle de dégustation	
<b>Vendredi 3</b>	Oléiculture Biologique M. Siciliano Salle TD5	Techniques de dégustation: 10 huiles Vocabulaire dégustation langue anglaise Salle de dégustation	
<b>Mercredi 15</b>	Produits dérivés henrinoaro@gmail.com Salle TD5	Olives de table noires et pâtes d'olives 1 henrinoaro@gmail.com Salle TD5	
<b>Jeudi 16</b>	Gestion et traitement des sous produits de l'olive et de l'huile AFIDOL-CTO (M Le Verge) Salle TD5	Gestion et traitement des sous produits de l'olive et de l'huile AFIDOL-CTO (M Le Verge) Salle TD5	
<b>Vendredi 17</b>	Techniques de dégustation : 11 olives AFIDOL-CTO (M Husson) Salle TD5	Méthodes d'analyse de l'olive et des supports de conservation AFIDOL-CTO (M Husson) Salle TD5	
<b>Samedi 18</b>	Visite de confiserie Mr Teulade		
<b>Lundi 27</b>	Technologie Oléicole Pr Joseph ALBA MENDOZA Salle TD5	Technologie Oléicole Pr Joseph ALBA MENDOZA Salle TD5	
<b>Mardi 28</b>	Technologie Oléicole Pr Joseph ALBA MENDOZA Salle TD5	Visite Moulin Coopérative de Villevieille Mr Teulade	

	<b>9h – 12h</b>	<b>14h – 17h</b>	
<b>Mercredi 29</b>	Technologie Oléicole Pr Joseph ALBA MENDOZA Salle TD5	Visite Moulin Villeveyrac Mr Teulade	
<b>Jeudi 30</b>	Technologie Oléicole Pr Joseph ALBA MENDOZA Salle TD5	Coûts de production Mr Duriez Salle TD5	

<b>Vendredi 31</b>	Technologie Oléicole Pr Joseph ALBA MENDOZA Salle TD5	Marché de l'huile d'olive Mr Duriez Salle TD5	
<b>Avril</b>			
<b>Mercredi 12</b>	Techniques de conservation des olives 1 AFIDOL-CTO (M Husson) Salle TD5	Techniques de conservation des olives 2 AFIDOL-CTO (M Husson) Salle TD5	
<b>Jeudi 13</b>	Directive Hygiène HACCP AFIDOL-CTO (M Husson) Salle TD5	Directive Hygiène HACCP AFIDOL-CTO (M Husson) Salle TD5	
<b>Vendredi 14</b>	Le monde des SIQO AFIDOL-CTO (M Nasles) Salle TD5	Nutrition Diète Méditerranéenne (Jean-Paul CRISTOL) Salle TD5	
<b>Mardi 25</b>	Méthodes d'analyse de l'huile d'olive M Farines – Mme Bloem Salle TD5	Méthodes d'analyse de l'huile d'olive M Farines – Mme Bloem Salle TD5	
<b>Mercredi 26</b>	Travaux pratiques taille	Travaux pratiques taille	
<b>Jeudi 27</b>	Travaux pratiques taille	Travaux pratiques taille	

<b>Mai</b>			
	<b>9h – 12h</b>	<b>14h – 17h</b>	
<b>Mardi 09</b>	Législation mondiale HO et OT AFIDOL-CTO (Mme Paris) Salle TD5	Productions, Echanges, Marché HO AFIDOL-CTO (Mme Paris) Salle TD5	
<b>Mercredi 10</b>	Etiquetage HO et OT AFIDOL-CTO (Mme Paris) Salle TD5	Etiquetage HO et OT AFIDOL-CTO (Mme Paris) Salle TD5	
<b>Mardi 23</b>	<b>EXAMENS</b>		
<b>Mercredi 24</b>	Clôture du diplôme M Nasles : Economie de l'huile d'olive		