



LA CATA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN. CULTURA Y MARIDAJE.

Código del Curso: **2012cc01**

Fecha: Del 1 al 5 de julio.

Coordinación: Don Juan Antonio Morillo Ruiz.
Director gerente de Oleomorillo S.L. Productor y divulgador de la cultura del aceite de oliva virgen en el Centro Cultural del Olivo Basilippo y La Oleoesuela.

Duración: 30 horas.

Libre configuración: 3 créditos

Eurocréditos: 2 ECTS.

Tarifa: 90 euros.

Resumen del contenido del curso: Se pretende abordar el panorama actual del aceite de oliva virgen extra en un nivel avanzado. Cómo afecta la crisis económica, cómo se puede valorar el producto desde el punto de vista turístico, de marketing y de la salud, introduciéndonos en el mundo de la cata de aceites de calidad.

Dirigido a: Estudiantes o posgraduados de asignaturas relacionadas con las materias a impartir, así como a profesionales de empresas relacionadas con las materias que se ofrecen, especialmente turismo, hostelería y restauración.

Programa:

Lunes 1	09'00-09'30	Recepción y entrega de documentación.
	10'00-10'30	Inauguración del curso.
	10'30-12'00	Conferencia: “Iniciación a la cata y a una cultura tan desconocida” . Don Juan Antonio Morillo. Director de producción de Oleomorillo S.L. y gerente del Centro Cultural del Olivo Basilippo y La Oleoesuela.

- 12'00-14'00 Conferencia: **“Comparación del aceite de oliva virgen con otras grasas”**.
Doña María José Moyano. Instituto de la Grasa. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).
- 16'00-17'30 Conferencia: **“Márketing y turismo del aceite de oliva virgen”**.
Don Diego Vergara. Licenciado en Márketing y Máster en Márketing del Aceite de Oliva Virgen
- 17'30-20'00 Conferencia: **“Cata teórica”**.
Don Julio Forcada. Miembro del Panel de Cata de la Denominación de Origen Priego de Córdoba
- Martes 2** 10'00-14'00 Taller: **“Cata de aceites de oliva virgen”**.
Don José Alba. Oleólogo y experto catador de aceite de oliva virgen.
- 16'00-17'30 Conferencia: **“La crisis del aceite de oliva virgen: Cuatro años de precios ruinosos y cómo poder cambiar la situación”**.
Don José María Penco. Director Técnico de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).
- 17'30-18'30 Conferencia: **“Salud. Aceite de oliva virgen”**.
Don Francisco Lorenzo. Médico experto en Nutrición Comunitaria, promotor, fundador y presidente de Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite.
- Miérc. 3** 09'30-11'00 Conferencia: **“Cata teórica (I)”**.
Don Julio Forcada.
Miembro del Panel de Cata de la Denominación de Origen Priego de Córdoba.
- 11'00-14'00 **“Taller de cata de aceites de oliva virgen (I)”**.
Don José Alba. Oleólogo y experto catador de aceite de oliva virgen.
- 16'00-17'30 Conferencia: **“Mercado internacional del aceite de oliva”**.
Don Pablo González Barba. Economista. Experto en mercados internacionales de aceite de oliva

17'30-18'30 Conferencia: **“Es cosa muy excelente. Recetas de cocina del siglo XVI”**.

Don Pablo Moreno Aragón. Licenciado en Geografía e Historia y miembro de Olearum.

Jueves 4 10'00-12'30 Visita a las instalaciones de Basilippo.
Don Juan Antonio Morillo.
Director de producción de Oleomorillo S L.
y gerente del Centro Cultural del Olivo Basilippo y La Oleoescuela.
Don Ginés Bustos Casanova.
Director de BC Logística.

12'30-14'00 Maridaje por Chef Eduardo Vergara.
Restaurante Más que Tapas.

16'00-19'00 Taller: **“Cata de aceites virgen extra en variedades atípicas”**.
Doña Anunciación Carpio. Bióloga especialista en grasas y aceites. Consejería de Agricultura.

Viernes 5 10'30-12'30 Conferencia: **“Cata de aceites de oliva virgen extra internacionales”**.
Don Fernando Martínez. Investigador del Instituto de la Grasa.

12'30-13'30 Conferencia: **“El mundo del aceite de oliva virgen ecológico”**.
Don Francisco Casero. Presidente del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE).
Presidente de Ecovalia.

13'30-14'30 Clausura del curso y entrega de diplomas.

PATROCINAN:



COLABORAN:

