



LA CATA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. USOS Y MARIDAJE (I). III EDICIÓN

Código del Curso: 2014cc02

Fecha de celebración: Del 7 al 9 de julio.

Director: Don Juan Antonio Morillo Ruíz. Director gerente de Oleomorillo S.L. Productor y divulgador de la cultura del aceite de oliva virgen en El Centro Cultural del Olivo y la Oleoesuela.

Don Ginés Bustos Casanova. Consultor de BCLogística, auditor CPLA, profesor y colaborador de la UNIA, UPO, IAT y Logistop.

Duración: 20 horas **Libre configuración:** 2 créditos **Eurocréditos:** 1'5 ECTS

Tarifa: 70 €

Resumen del contenido del curso: Se pretende abordar el panorama actual de la cata de ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE), desde su iniciación hasta un nivel avanzado, incidiendo en los factores que influyen para obtener este producto hasta introducirnos 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 imparten, especialmente agricultura, empresa, turismo, hostelería y restauración.

Programa:

Lunes 7	09'00-09'30	Recepción y entrega de documentación.
	10'00-10'30	Inauguración del curso.
	10'30- 13'30	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.
	13'30-14'30	Mesa redonda: “Tendencias actuales del AOVE” Don Juan Antonio Morillo. Director de producción de Oleomorillo S.L. y gerente del Centro Cultural del Olivo Basilippo y La Oleoesuela. Don Ginés Bustos Casanova. Consultor de BCLogística, auditor CPLA, profesor y colaborador de la UNIA, UPO, IAT y Logistop.
	16'00- 19'00	Cata teórica. Don Julio Forcada Siles. Ingeniero Técnico Agrícola. Experto en Olivocultura y Elaiotécnica y miembro del Panel de Cata de la D.O. Priego de Córdoba.

	19'00-20'00	Conferencia: “Factores agrícolas para hacer rentable un olivar” . Don José Antonio Sanromán. Ingeniero agrícola. Delegado de Tervalis.
Martes 8	10'00-12'30	Conferencia: “Comparación del aceite de oliva virgen con otras grasas” . Doña María José Moyano. Instituto de la Grasa.
	12'30-14'00	Conferencia: “Maridaje y usos del AOVE” . Don José Manuel Laserna. Gerente de Mare Nostrum Gourmet. Don Carlos Redondo. Chef experto en AOVE
	16'00-19'00	Conferencia: “Recorrido por las D.O. del aceite de oliva” . Don Fernando Martínez. Jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa.
	19'00-20'00	Conferencia: “Salud y aceite de oliva” . Don Francisco Lorenzo. Médico experto en Nutrición.
Miércoles 9	10'00-11'00	Conferencia: “Historia y cata del aceite de oliva virgen extra” . Don Gabriel Alsina. Gerente de Molí d'oli. Lérida.
	11'00-14'00	Taller: “Atributos y defectos en la cata de aceite de oliva virgen” . Don José Alba. Oleólogo y Experto catador de aceite de oliva virgen.
	14'00-14'30	Clausura del curso y entrega de diplomas.

Patrocinan:**Colaboran:**