



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

Código del Curso: 2014cc03

Fecha de celebración: 10 y 11 de julio

Director: Don Juan Antonio Morillo Ruíz. Director Gerente de Oleomorillo SL, 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: 15 horas. **Libre configuración:** 1,5 créditos **Eurocréditos:** 1ECTS

Tarifa: 60 €

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:

Jueves 10	09'00-09'30	Recepción y entrega de documentación.
	09'30-10'00	Inauguración del curso.
	10'00-14'30	Taller: “Atributos y defectos en la cata de aceite de oliva virgen(II)” . Don José Alba. Oleólogo y Experto catador de aceite de oliva virgen.
	16'00-18'30	Conferencia: “Tendencias internacionales de aceite de oliva” . Don Juan Vilar. Director general de GEA Westfalia.
	18'30-21'00	Conferencia: “Actual normativa sobre Derecho Agroalimentario” . Don Vicente Rodríguez. Abogado experto en Derecho Agroalimentario. Gerente de Legal Agrifood.
Viernes 11	10'00-14'00	Conferencia: “Recorrido por las D.O. del aceite de oliva (II)” . Don Fernando Martínez. Jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa.
	14'00-14'30	Clausura del curso y entrega de diplomas.

Patrocinan:



Colaboran:

