

CURSOS DE VERANO 2012

CENTRO OLAVIDE EN CARMONA



EL ARTE DE LA CATA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. USOS Y MARIDAJE.

Código del Curso: **2012cc36**

Fecha: Del 26 al 27 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: 15 horas.

Libre Configuración: 1,5 créditos.

Eurocréditos: 1(ECTS).

Tarifa: 60€.

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

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

Programa:

Jueves 26 09'00-09'30 Recepción y entrega de documentación.

10'00-10'30 Inauguración del curso.

10'30-12'30 Conferencia: **“Iniciación a la cata y a una cultura tan desconocida”**.

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.

12'30-14'00 Conferencia: **“Cata teórica”**.

Don Julio Forcada Siles. Miembro del Panel de Cata de la Denominación de Origen Priego de Córdoba.

16'00-18'00 Conferencia: **“La crisis del aceite de oliva virgen. Cuatro años de precios ruinosos y cómo poder cambiar la situación”**.

Don José María Penco Valenzuela. Secretario de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

CENTRO OLAVIDE EN CARMONA

18'00-19'30 Conferencia: **“Salud. Aceite de oliva virgen”**.
Don Francisco Lorenzo Tapia. Médico experto en Nutrición Comunitaria. Promotor, fundador y presidente de Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite.

19'30-21'00 Conferencia: **“Cata y comparación de aceite de oliva virgen con otras grasas”**.

Don Fernando Martínez Román. Investigador del Instituto de la Grasa.

Viernes 27 10'00-14'00 **Taller de cata de aceites de oliva virgen**.
Don José Alba Mendoza. Oleólogo y experto catador de aceite de oliva virgen.

16'00-17'00 Conferencia: **“Auditorías logísticas en Restauración e Industria Agroalimentaria. Áreas de mejora”**.

Don Ginés Bustos Casanova. Director de BC Logística.

17'00-18'30 Conferencia: **“Turismo y Marketing de la cata del aceite de oliva virgen”**.

Don Diego Vergara Vázquez. Licenciado en Marketing y Máster en Marketing del aceite de oliva.

18'30-19'00 Clausura del curso y entrega de diplomas.

Patrocina:



Colabora:

