



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

Código del Curso: 2014cc01

Fecha de celebración: Del 7 al 11 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 la Oleoesuela.

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

Duración: 30 horas **Libre configuración:** 3 créditos **Eurocréditos:** 2 ECTS

Tarifa: 120 €

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 introducimos 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.
Jueves 10	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 Panel de Cata del Instituto de la Grasa.
	14'00-14'30	Clausura del curso y entrega de diplomas.

Patrocinan:



Colaboran:

