



UNIVERSIDAD
**PABLO
OLAVIDE**
SEVILLA

CENTRO “OLAVIDE EN CARMONA”

CURSOS DE VERANO 2012

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

Fecha de celebración: 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

Código del Curso: 2012cc35

Resumen del contenido del curso: Se pretende abordar el panorama actual el panorama 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 y comparación de aceite de oliva virgen con otras grasas” . Don Fernando Martínez Román. Investigador del Instituto de la Grasa.
	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 Valenzuela. Secretario de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

Para más información pueden dirigirse a:

Centro “Olavide en Carmona”.
Casa Palacio de los Briones. C/ Ramón y Cajal, 15- 41410-CARMONA. Sevilla
Teléfonos: 954. 978.149 (Información General). 954.978.151 (Matrículas) Fax: 954.140.937
email : olavideencarmona@admon.upo.es-www.upo.es/olavideencarmona

	17'30-18'30	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.
	18'30-20'00	Conferencia: “Cata teórica” . Don Julio Forcada Siles. Miembro del Panel de Cata de la Denominación de Origen Priego de Córdoba.
	20'00-21'00	Conferencia: “Auditorías logísticas en Restauración e Industria Agroalimentaria. Áreas de mejora” . Don Ginés Bustos Casanova. Director de BC Logística.
Viernes 27	10'00-13'00	Cata de aceites de oliva virgen . Don José Alba Mendoza. Oleólogo y experto catador de aceite de oliva virgen.
	13'00-14'00	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.
	14'00-14'30	Clausura del curso y entrega de diplomas.

PATROCINA:



COLABORA:



Para más información pueden dirigirse a:

Centro “Olavide en Carmona”.
Casa Palacio de los Briones. C/ Ramón y Cajal, 15- 41410-CARMONA. Sevilla
Teléfonos: 954. 978.149 (Información General). 954.978.151 (Matrículas) Fax: 954.140.937
email : olavideencarmona@admon.upo.es www.upo.es/olavideencarmona