

La Universidad Pablo de Olavide organiza un curso sobre el arte de la cata del aceite de oliva



17-07-2012

Noticias

El curso pretende abordar el panorama actual desde varios puntos de vista, entre ellos el del marketing y la salud

La Universidad Pablo de Olavide organiza, con el patrocinio de la Diputación de Sevilla el curso de verano “El arte de la cata del aceite de oliva virgen extra”, los próximos días 26 y 27 de julio, en el Centro Olavide de Carmona.

El curso pretende abordar el panorama actual del aceite de oliva virgen extra: cómo le afecta la crisis económica, y 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.

El curso estará impartido por Juan Antonio Morillo, director gerente de Oleomorillo y miembro del Centro Cultural del Olivo Basilippo y La Oleoesuela, estará dirigido a estudiantes o postgraduados, así como a profesionales de empresas relacionadas con las materias que se imparten, especialmente turismo, hostelería y restauración.

Olimerca