

Curso de tecnología de elaboración de aceite de oliva virgen extra



Eventos

De carácter eminentemente práctico, se realizará entre los meses de abril y noviembre en las instalaciones de Almazaras Industriales y Laboratorio.

Dirigido a todo aquel que tenga interés en el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), para especializarse en su elaboración y pudiendo adquirir los conocimientos suficientes para la puesta en marcha de los procesos.

PROFESORADO:

- D. José Alba Mendoza. Doctor CC. Químicas
- D. Fernando Martínez Román. Doctor CC. Biológicas
- D^a M^a José Moyano Pérez. Doctora en Farmacia
- D. Juan Vilar. Doctor en CC. Económicas y Empresariales
- D. Vicente Rodríguez Fuentes. Ldo. Derecho
- D. Juan Antonio Morillo. Ldo en Derecho. Alta Especialización en Grasas.
- D. Francisco Hidalgo Casado. Ingeniero Técnico Industrial.
- D. Antonio Isern. Ingeniero Técnico Agrícola.
- D. Julio Forcada Siles. Ingeniero Técnico Agrícola.
- D. Cristóbal Hidalgo Casado. Maestro de Almazara.
- D. Francisco Espinosa de los Monteros. Maestro de Almazara.

Matricula del curso: 1.600 €

Archivos:  [diptico_elaboracion_.pdf](#) [1]

Lugar:
Hacienda Merrha. Crtra. Viso-Tocina Km 2. El Viso del Alcor (Sevilla).

Teléfono: 620855174

Email: cursos@basilippo.com

Enlaces:

[1] http://www.besana.es/sites/default/files/diptico_elaboracion_.pdf