

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