

Curso Monográfico

“Cata de AOVE DOP Montes de Toledo”

Contenidos:

- *El aceite de oliva virgen extra como base de la Dieta Mediterránea.*
- *Influencia del proceso de elaboración en las categorías comerciales.*
- *La cata de aceite de oliva virgen, reconocimiento de los principales atributos positivos y negativos.*
- *Cata de distintos tipos de aceite de oliva.*

Metodología:

- *Explicaciones teóricas*
- *Procedimientos prácticos*

*Ponente: Enrique García-Tenorio
Director DOP Montes de Toledo*

*Fecha y horario:
Día: jueves 06 de junio de 2019
De 17,30 a 19,00 horas.*



Lugar:

Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Pº Puerta del Angel nº5 – 28011 Madrid.

Inscripciones:

Precio: Asociado.....gratuita.

¿Cómo inscribirte?

- *Para inscribirte deberás contactar con la Secretaría de la Asociación (91/464 93 09 y 91/526 39 09).*
- *Fechas límite de inscripción: 3 de junio de 2019*