

Boletín de inscripción

Nombre: _____

Apellidos: _____

D.N.I.: _____

Dirección: _____

Localidad: _____

Fecha nacimiento: _____

Correo electrónico: _____

Teléfono: _____

Profesión: _____

Sector en el que se ocupa:

♦ Sector servicios: _____

♦ Sector turístico: _____

♦ Agentes turísticos: _____

Fdo. _____

ANEXO INFORMACION

ADSUR no se responsabiliza de los posibles accidentes que puedan sufrir las personas interesadas con motivo de su participación en el evento. La persona participante con el hecho de su inscripción acepta las bases y/o normas de participación en el evento.

La organización se reserva el derecho de modificar, aplazar o suspender la totalidad o parte del programa si lo considera oportuno. Todo el material gráfico obtenido durante el transcurso de la actividad podrá ser utilizado por ADSUR a su libre disposición dentro de los fines de la Asociación.

Los datos de las personas participantes pasarán a formar parte de un fichero automatizado titularidad de ADSUR con domicilio en C/ Egido s/n, 23150 Valdepeñas de Jaén. Las personas participantes podrán ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición. Sus datos personales serán utilizados únicamente para la difusión de otros actos y eventos y no serán cedidos a terceros.

Plazas limitadas.
Plazo de inscripción hasta
el 17 de marzo del 2015

**Público destinatario:
profesionales del sector turístico,
sector servicios
y agentes turísticos.**

Información y envío de inscripciones:

ADSUR

C/Egido, s/n Valdepeñas de Jaén

Teléfono: 953 310216 / 953 31 03 17

Enviar inscripciones a:

mercedes.barranco@adsur.es

www.adsur.es

Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2007-2013 Plan de Actuación Global "Comarca Sierra Sur de Jaén"

Gestionado por:



Promovido por:



Financiado por:



Taller de cata de aceite de oliva

18 marzo/2015

17:00 h.

**San Amador, S.C.A
C/Príncipe Felipe, 20
Martos**

Centro de Interpretación de Martos:
El aceite de oliva: tipos de aceites de oliva y calidad de los mismos.

CONTENIDOS DEL TALLER:

Se explicará de forma didáctica y adaptada al público asistente, los siguientes temas:

- ♦ Importancia del olivar en la provincia de Jaén y en el municipio.
- ♦ Aspectos fundamentales del cultivo del olivo: variedades más usuales de aceituna.
- ♦ Aspectos fundamentales en la elaboración de los aceites de oliva virgen extra.
- ♦ Tipos de aceites de oliva más usuales.
- ♦ Calidades de los aceite de oliva.
- ♦ Aspectos fundamentales de la cata de aceites de oliva; metodología, atributos y defectos.
- ♦ Conceptos básicos sobre maridaje, procesos para casar metafóricamente a los alimentos con los aceites de oliva con la intención de realzar el placer de comerlos o fundamentos para ser un buen asesor gastronómico y saber hacer recomendaciones a los clientes acerca de los tipo de aceite más adecuado según el alimento al que acompañe.

¿POR QUÉ HACER UNA CATA DE ACEITES DE OLIVA?

- ♦ El objetivo es mejorar el conocimiento y el aprovechamiento de los aceites como recurso turístico entre los profesionales del sector turístico (restaurantes, alojamientos y empresas de servicios turísticos), profesionales del sector servicios (pequeños y medianos comerciantes principalmente) y agentes turísticos (técnicos de turismo, concejales de turismo, agentes de desarrollo, etc.)
- ♦ Se quiere sensibilizar sobre la utilización de los aceites de oliva de alta calidad en los establecimientos turísticos de la comarca, fomentar el uso de estos en cocina y realizar una cata hedonista.

Se catarán distintos tipos de aceites de oliva. Cada participante conocerá los procedimientos para la cata, así como, el procedimiento para detectar los defectos y atributos de los aceites de oliva.

