

INFORMACIÓ I MATRÍCULA:

Matrícula oberta mentre quedin places lliures i fins al dia anterior a l'inici del curs

PROCEDIMENTS DE MATRÍCULA

Presencial:
Oficina de la Universitat d'Estiu
C/ Jaume II, 71

Per telèfon: 973 70 33 90

Per correu electrònic: estiu@estiu.udl.cat
Envieu-nos la butlleta de matrícula disponible a
<http://estiu.udl.cat>



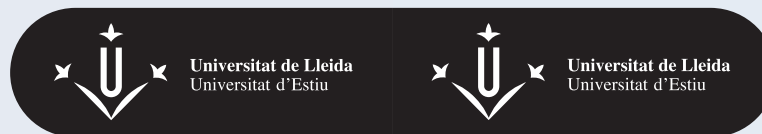
Oficina de la Universitat d'Estiu
Campus de Cappont. Edifici Polivalent
C/Jaume II, 71. Planta baixa
25001 Lleida

Tel. 973 70 33 90
A/e: estiu@estiu.udl.cat
<http://estiu.udl.cat>

Patrocina:



Xarxa Vives
d'universitats



OLEOTURISME. TURISME 2.0 I GASTRONOMIA CREATIVA. TALLER PRÀCTIC

Del 10 a l'11 de juliol
La Granadella

La finalitat del curs és oferir eines innovadores per donar un valor afegit a l'oli d'oliva verge extra mitjançant la gastronomia, així com promocionar les experiències oleoturístiques gràcies al màrqueting digital i les eines 2.0.

El curs s'adreça a tothom que estigui interessat en el sector de l'oli i en la seva promoció: molins d'oli, pagesos del sector de l'oli, restaurants, cases rurals, professionals de la cultura i del turisme, estudiants d'agrònoms o de turisme, etc.

Observacions: El preu del curs inclou el dinar del dilluns

Llengua d'impartició	Català
Coordinació	Natàlia Dàries Ramon (Departament d'Administració d'Empreses i Gestió Econòmica dels Recursos Naturals de la UdL)
Equip docent	Lluís Bonillo Jiménez (L'Aula Gastronòmica), Natàlia Dàries Ramon (UdL), César Ibáñez Salinas (nutricionista) i Silvia Pallejà Porqueres (Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya)
Durada	12 hores lectives
Espai	Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya. La Granadella
Preu	40,00 € estudiantat, PAS i PDI UdL / 45,00 € la resta
Places	20

PROGRAMA

Diumenge 10

Sortida des del Museu de l'Oli de Catalunya

Silvia Pallejà

10.00-13.00 h Visita tècnica: finca d'oliveres, molí d'oli i Museu de l'Oli de Catalunya

13.00-14.00 h Introducció pràctica al tast d'oli d'oliva

Dilluns 11

Natàlia Dàries

09.00-11.00 h Oleoturisme. Turisme especialitzat 2.0

César Ibáñez

11.30-12.30 h Aspectes saludables i nutricionals de l'oli d'oliva verge extra

Lluís Bonillo

12.30-14.30 h Elaboració d'un menú basat en l'oli d'oliva

14.30-16.00 h *Degustació del menú*

Lluís Bonillo

16.00-19.00 h Noves aplicacions de l'oli d'oliva a la gastronomia

INFORMACIÓ

Al Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya i al Museu de l'Oli de Catalunya poden facilitar més informació sobre el curs

Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya

Plaça de la Independència, 1
25177 La Granadella
Tel: 973 094 101
A/e: info@culturadeloli.cat

Museu de l'Oli de Catalunya

Plaça Joan Peruchó, 4
25177 La Granadella