

PROFESORES



MARIANO ÍÑIGO PARDO

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales y en Derecho y Máster en Investigación en Economía y Empresa por Universidad Pontificia de Comillas (ICADE) en Madrid. Especializado en International Operations Management por INSEAD Fontainebleau y en Food Merchandising por Cornell University. En el sector del aceite de oliva ha sido director de Relaciones Externas y Adjunto a la dirección de ventas, identificando las oportunidades de negocio internacionales del GRUPO KOIPE. En el grupo SOS ha sido Gestor Corporativo del Área Institucional, coordinando la política de comunicación externa y las relaciones con los analistas financieros y con inversores y Bolsa. Profesor del área de Marketing y Ventas en la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad Pontificia de Comillas (ICADE), en ICADE Business School y en la EAE y tutor de Trabajos Fin de Grado y Trabajos Fin de Master.



ARÁNZAZU BOCANEGRA

Licenciada en Farmacia (UCM). Doctora cum laude en Nutrición (UCM) y Máster en Nutrición Clínica (UAM). Profesora de la Facultad de Farmacia de la UCM, del departamento de Nutrición, Bromatología y Toxicología de la UAH y de la Universidad Internacional Isabel I, así como de la Escuela Internacional de Administración Hotelera Vatel Madrid. Sus líneas de investigación se centran en la relación entre la alimentación y el síndrome metabólico (diabetes y enfermedades cardiovasculares) y el estudio de las algas desde el punto de vista nutricional, así como el desarrollo de alimentos funcionales.



LARA TERCERO

Licenciada en Ciencias Económicas (CEU Luis Vives) y Técnico Superior en Restauración y Gastronomía (EHT Fuenllana). Cocinera (2004-2009) en el restaurante con 3 estrellas Michelin, *Zalacaín*. Hasta el 2013 ha desarrollado su labor en el sector de la hostelería con dos empresas, *Tercero's Comedor* y *La Tercia*, ambos en Alcalá de Henares. Y ha sido también jefa de cocina en *DormirdeCine*, en Madrid. Docente en la *Escuela Alambique*, en Vatel Madrid y en la Cámara de Comercio de Madrid, donde ha sido jurado del *Premio Maestre de Sala*, otorgado por la Cámara de Comercio de Madrid. Actualmente, es profesora titular de los grados de Cocina y Gastronomía y Dirección de Cocina y Dirección de Sala, y coordinadora del departamento de Hostelería en la *EHT Fuenllana*.

ACEITE DE OLIVA

ALIMENTO, CONDIMENTO Y
POTENCIADOR DE SALUD Y BELLEZA



DESCRIPCIÓN DEL SEMINARIO

El objetivo es ofrecer un espacio donde cocineros, restauradores, nutricionistas y productores intercambien conocimientos y experiencias profesionales con los asistentes al seminario, de manera participativa e interactiva y teniendo en cuenta la perspectiva de los clientes o consumidores.

METODOLOGÍA

En este seminario online (1) los docentes transmitirán los conocimientos técnicos y los participantes los llevarán a la práctica como futuros profesionales del sector.



Esta metodología es, además, útil para que los asistentes potencien las habilidades de comunicación y la generación de confianza, en tiempo real y en el nuevo entorno competitivo para los profesionales del siglo XXI.

(1) La plataforma usada para la formación online será Zoom.

CRONOGRAMA Seminario de 4 horas/ 2 días.

CLASE MAGISTRAL MARIANO ÍÑIGO PARDO

Producción del aceite de oliva virgen. Sus variedades

40 min.

Cata virtual. Cómo diferenciar las variedades por sus características organolépticas

20 min.

CLASE PRÁCTICA LARA TERCERO

Cocina con aceite de oliva. Platos principales

60 min.

CLASE MAGISTRAL ARÁNZAZU BOCANEGRA

Propiedades nutricionales del aceite de oliva

30 min.

El aceite de oliva y la cosmética

30 min.

CLASE PRÁCTICA LARA TERCERO

Cocina con aceite de oliva. Postres

60 min.

FECHA

21 y 23 de septiembre de 2021.

Horario: de 09:00 a 11:00 (Horario de México).

PRECIO

Docencia + Documentación: **135€**

INSCRIPCIÓN

Si está interesado en asistir a este curso, cumplimente el formulario. 

