



Otros titulares

- **Local:** El PP denuncia que el Ayuntamiento de Córdoba tiene unas 500 plazas vacantes
- **Provincia:** Evolucionan satisfactoriamente el niño de 11 años atropellado

Portada
Local
Provincia
Cultura
Deportes
Opinión

■ ARTÍCULOS : Local

Opciones del Artículo [Opina](#)

Comienza un nuevo curso sobre el aceite de oliva en Corduba 07



El encargado de inaugurar el ciclo de intervenciones ha sido el gastrónomo y catedrático de Anatomía Patológica de la Universidad de Granada Raimundo García del Moral, que ha analizado las ventajas de utilizar el aceite de oliva virgen en la cocina.

Redacción 17-9-2007, 14:12

Las 22 preguntas

**INFÓRMATE
DE LO QUE PASA
EN CÓRDOBA**



**LA GUÍA
CULTURAL**



HEMEROTECA



BOLETÍN



La Universidad de Verano Corduba 07 acoge desde hoy y hasta el próximo viernes una nueva edición del curso "El aceite de oliva: fuente de salud, cultura y economía del hombre mediterráneo", dirigido por el catedrático de Medicina Interna de la UCO, Francisco Pérez Jiménez.

El encargado de inaugurar el ciclo de intervenciones ha sido el gastrónomo y catedrático de Anatomía Patológica de la Universidad de Granada Raimundo García del Moral, que ha analizado las ventajas de utilizar el aceite de oliva virgen en la cocina.

Sobre los beneficios del aceite de oliva en la salud se hablará y mucho a lo largo de toda la semana, si bien será entre el jueves y el viernes cuando el curso entre de lleno en materia sacando al atril a los responsables de la administración que pelean por lograr que el aceite de oliva salga de la 'lista negra' de los alimentos perjudiciales como todas las grasas y sea reconocido por fin como alimento saludable por la UE.

De ello hablará el jueves y el viernes, la subdirectora del Ministerio de Agricultura Isabel Bombal, el director de la Agencia Nacional del Aceite de Oliva, Carlos López Laín, y el presidente del Patrimonio Comunal Olivarero, Álvaro González Coloma.

Su opinión