

FICHA DE INSCRIPCIÓN

NOMBRE.....
D.N.I......
FECHA DE NACIMIENTO
DOMICILIO
C. P......**POBLACIÓN**.....
TELÉFONO.....
ESTUDIOS REALIZADOS.....
.....
TRABAJO/OCUPACIÓN ACTUAL.....
EMPRESA/ENTIDAD.....
CORREO ELECTRÓNICO.....

MARQUE CON UNA CRUZ EL DÍA QUE VA A QUEDARSE A COMER (OPCIONAL)

- Jueves 2 de Octubre**
- Viernes 3 de Octubre**
- Sábado 4 de Octubre**

El precio del menú para las comidas es de 20€ (bebida no incluida), y se abonará en el propio restaurante.

El servicio de restauración se realizará en el Hotel Luz, situado en la calle Pintor Oliet nº 3. A escasos 100 metros del aula del curso. (Ver mapa de situación adjunto).

Así mismo aquellos alumnos que deseen pernoctar en el mismo hotel tienen un precio especial que incluye el desayuno, comunicando que son alumnos del Seminario de Elaiotècnia de Castellón Ruta de Sabor. Para hacer la reserva contactar con el teléfono 964 201010.

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN MIÉRCOLES 1 DE OCTUBRE DE 2014. PLAZAS LIMITADAS. LA ADMISIÓN AL CURSO SE REALIZARÁ POR RIGUROSO ORDEN DE INSCRIPCIÓN.

Fecha y firma

Deben enviar esta inscripción a cualquiera de estas direcciones: . info@aceitevalencia.com , mabad@intercoop.es; Fax: 964 713 812 o bien pónganse en contacto con los siguientes teléfonos: 964713812 y/o 669471839.

V Seminario

de Olivicultura y
Elaiotécnia Castellón

2, 3 y 4 de octubre 2014

— ORGANIZADO POR: —



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ



GRUPPO
PIERALISI

IQS Consultoria

 **GENERALITAT VALENCIANA**
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA, ALIMENTACIÓN Y AGUA