

## VIII JORNADAS

# Aceite de Oliva Virgen Extra y Salud



**PRESENCIAL/ONLINE – 10 Y 11 DE ABRIL DE 2024**

## ORGANIZAN

Grupo de Investigación ALIMNOVA, Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. Consejo Regulador Denominación de Origen Sierra Mágina.

## RESPONSABLES

- Dra. M<sup>a</sup> Cruz Matallana, Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
- Dra. Virginia Fernández. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
- Dra. Esperanza Torija Isasa. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
- D. Jesús Sutil. Gerente del Consejo Regulador Denominación de Origen Sierra Mágina.

## INSCRIPCIONES

Se podrán inscribir en [denominacion@sierramagina.org](mailto:denominacion@sierramagina.org) y online a través de <https://sierramagina.org/presentacionjornadascomplutense23/>





## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

### MIÉRCOLES 10 DE ABRIL

**9:30** Recepción de alumnos y entrega de documentación.

**10:00** Inauguración: Decana/Autoridades y Directores

**10:15** Las Jornadas AOVE y salud. Su historia y evolución. Dra. M<sup>a</sup> Cruz Matallana González. Profa. Titular Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia. UCM.

**10:45** El AOVE, alimento por excelencia en las distintas etapas de la vida. Dra. María Ciudad Mulero. Profa. Ayudante Doctor. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia. UCM.

**11:30** Pausa – café

**12:00** Desde el olivo al aceite, cultivo, variedades, producción y características de los aceites de oliva. Dr. José María Penco, Director Técnico Asociación Española Municipios del Olivo.

**12:45** Análisis Sensorial: Introducción teórica a la cata de aceites de oliva. Dra. Virginia Fernández Ruiz. Profa. Titular. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia. UCM y D. Jesús Sutil, Consejo Regulador D.O. Sierra Mágina.

**13:15** Sesión práctica de cata de aceites de oliva. Dra. Virginia Fernández Ruiz. Profa. Titular Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia. UCM y D. Jesús Sutil, Consejo Regulador D.O. Sierra Mágina.

**14:30** Comida.

**16:30** Sierra Mágina y salud. El olivo y sus acompañantes, alimentos saludables. Dra. Esperanza Torija Isasa. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Profa. Honorífico Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia. UCM.

**17:15** La Denominación de Origen como figura de calidad y diferenciación. El caso de la DO Sierra Mágina. D. Jesús Sutil. Gerente CRDO Sierra Mágina.

**18:30** Fin primer día.

### JUEVES 11 DE ABRIL

**9:30** El aceite de oliva en la cosmética facial: ¿invento romano? Dra. Esperanza Torija Isasa. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Profa. Honorífico Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia. UCM.

**10:15** AOVE y salud: difusión del conocimiento en publicaciones científicas. Dra. Laura Domínguez Díaz. Profa. Ayudante. Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia. UCM.

**11:00** Pausa – café

**11:30** Últimos avances sobre efectos saludables de los componentes del AOVE. Dr. Feliciano Priego Capote, Catedrático del Dpto. Química Analítica de la Universidad de Córdoba.

**12:15** El AOVE y la gastronomía. Dr. Rafael Moreno Rojas, Catedrático del Dpto. Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba.

**13:00** El Queso Manchego y su cata. Dña. Ana Gema Cuartero Peláez. Jefa de Panel de Cata de la CRDO Queso Manchego.

**14:00** Clausura Jornadas.

**14:30** Finalización de las Jornadas.

