ORGANIZA

Úbeda Ayuntamiento

OLIVAR Y ACEITE CENTRO DE INTERPRETACIÓN

PIERALISI CIRCULAR THINKING

PATROCINA

PUERTA DE LAS VILLAS ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA

DIPUTACIÓN DE JAÉN

CAJA RURAL JAÉN

Junta de Andalucía Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural

PIERALISI CIRCULAR THINKING

Almazaras

ÁLVAR FÁÑEZ

Mercacei GRUPO EDITORIAL

RQ www.rqrenting.com

MCBIO Biofertilizantes

lacultural

ERMITA MADRE DE DIOS RESTAURANTE & EVENTOS

X200 cabello×mure

inter Oleo Group

INTERIORISMO TRINIDVD

Universidad Internacional de Andalucía

AEMOLIVA

extra JAÉN

FUNDACIÓN certióleo GARANTÍA ALIMENTARIA

LABORATORIO TELLO A Tentamus Company

REVISTA ALMACEITE

diez tv úbeda

SER Radio Úbeda

OLEOTICKET

laCarrera

ALCISER

AGRO-oleum INGENIERÍA S.L.

AURUM RESTAURANTE

COSMEHCADIVO

Notaliv

VANDELVIRA

V JORNADAS VIRGEN EXTRA

PATRIMONIO SALUDABLE

26 SEPTIEMBRE 2024

gastronomía
innovación
salud
experiencia
promoción

V JORNADAS: VIRGEN EXTRA, PATRIMONIO SALUDABLE

26 DE SEPTIEMBRE DE 2024, ÚBEDA (JAÉN)

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN
Centro de Interpretación Olivar y Aceite

T. 953 75 58 89 · www.centrodeolivaryaceite.com

10€. Recaudación destinada a Cruz Roja Española

LUGAR
ERMITA MADRE DE DIOS Restaurante&Eventos
Camino Madre de Dios, s/n Úbeda (Jaén)

BIENVENIDA

8:30/9:00 h **Recepción y entrega de documentación a los asistentes.**

9:00/9:30 h **Inauguración y presentación de las jornadas.**

Presenta: LAURA MARTÍNEZ ESPEJO.

Intervienen: Alcaldía de Úbeda
Diputación de Jaén
Junta de Andalucía
Centro de Interpretación Olivar y Aceite
Pieralisi

BLOQUE SALUD

9:45/10:30 h **Dieta Mediterránea rica en AOVE frente a las enfermedades cardiovasculares. Estudio CordioPrev.**
DR. FERNANDO LÓPEZ SEGURA.
Facultativo Especialista de Área de Medicina Interna.
Hospital Universitario Reina Sofía.

10:30/11:15 h **Beneficios de utilizar el AOVE en la cocina.**
DRA. ROSA MARÍA LAMUELA RAVENTÓS.
Profesora departamento de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Barcelona.

11:15/11:45 h **Coffee Break.**
Desayuno saludable con AOVEs patrocinadores.

11:45/12:00 h **ENTREGA DE PREMIOS.**

BLOQUE GASTRONOMÍA

12.00/12.30 h **AOVE y alta cocina mediterránea.**
JUAN CARLOS GARCÍA. Chef Restaurante Vandelvira (Baeza).

12.30/12:45 h **Experiencia oleícola inmersiva.**
PILAR GUTIÉRREZ RODRÍGUEZ.
Responsable de Oleoturismo de Picualia.

12.45/13.15 h **Showcooking.**
TOÑA LÓPEZ DE LAS HUERTAS DÍAZ
Jefe de cocina del restaurante Aureum.

BLOQUE INNOVACIÓN/ MARKETING

13.15/14.00 h **Digitalización en el olivar.**
DR. FRANCISCO RAMÓN FEITO HIGUERUELA
Catedrático del Departamento de Informática.
Área del Lenguaje y Sistemas Informáticos de la Universidad de Jaén.

14.00/14.45 h **Comportamiento del consumo en las dos últimas campañas oleícolas: ¿Qué papel ha jugado la promoción?.**
TERESA PÉREZ MILLÁN.
Directora gerente de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

14.45/16.30 h **Cóctel. Maridaje con AOVES Puerta de las Villas / Muestrario de AOVES**

BLOQUE EXPERIENCIA SALUDABLE

16.30/17.15 h **Beneficios del AOVE en piel. Aplicación al cuidado de la piel periestomal.**
(estudio gAOVEstoma).
DR. CÉSAR HUESO-MONTORO
Profesor del Departamento de Enfermería de la Universidad de Jaén.

17.15/18.15 h **Taller: Otros usos del AOVE.**

· Notaliv Cosmética Natural. Andrés Jiménez.
Socio propietario de Notaliv Cosmética Natural.

· Cosmeticaolivo. Antonia Sevilla. Técnico Responsable de laboratorio.

18.15/18.30 h **CLAUSURA.**

19.00/19.45 h **Visita a la almazara Cooperativa La Carrera de Úbeda.**