

Aforo completo en la Jornada **“Aceite de oliva: de la almazara a la mesa”** organizada por la Facultad de Farmacia de la UCM en colaboración con el Imidra, Casas de Hualdo, el Patrimonio Comunal Olivarero y la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas

El pasado jueves 25 de octubre se celebró en la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid la primera Jornada de **Gastronomía, Salud y Tecnología** titulada **“Aceite de oliva: de la almazara a la mesa”**. La jornada, organizada por los grupos de investigación ALIVEF y NuSaGa del Campus de Excelencia Internacional Moncloa de la UCM, fue inaugurada por el Vicerrector de Organización, Prof. Joaquín Goyache y el Decano de la Facultad de Farmacia, Prof. Rafael Lozano.

Los más de 90 participantes tuvieron la oportunidad de realizar una cata de aceites y degustar diversas recetas elaboradas con este ingrediente fundamental en la Dieta Mediterránea y con un papel indiscutible en la salud. La Dra. M<sup>a</sup> Ángeles Pérez Jiménez, jefe del Panel Oficial de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid y responsable técnico del Laboratorio Alimentario del IMIDRA habló de los efectos saludables del Aceite de oliva. Enrique Vivas Rebueta, del Departamento Técnico de la empresa Casas de Hualdo, galardonada con el IX Premio a la mejor Almazara de España 2012, habló de la relación entre los procesos tecnológicos en la obtención del aceite y la calidad del mismo. Finalmente, Esther Alonso González de la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas, en colaboración con Casas de Hualdo, dirigieron la cata de aceites vegetales, incluyendo aceites de oliva virgen extra de producción nacional, que realizaron todos los asistentes.

Más información en: <http://www.ucm.es/info/nutri1/investigacion/jornadasalinutri.html>



*Inauguración de la Jornada **Aceite de oliva: de la almazara a la mesa***



*Participantes realizando la cata de aceites de oliva virgen*