



Colaboradores:



JORNADAS DE GASTRONOMÍA, SALUD Y TECNOLOGÍA

Grupos UCM: ALIVEF y NuSaGa. Facultad de Farmacia





Aceite de oliva: de la almazara a la mesa

25 de octubre de 2012
Salón de Actos Rioz y Pedraja

**Facultad de Farmacia
UCM**



DIRIGIDO A:

Licenciados y Graduados en Ciencias y Ciencias de la Salud, Ingenierías relacionadas con el sector agroalimentario, profesores, investigadores, profesionales del sector y estudiantes.

Diploma de asistencia y concesión
de 0.5 créditos docentes

Inscripción **GRATUITA** para estudiantes
y personal de UCM y UPM

Información e inscripciones:

jornadasalinutri@farm.ucm.es

(Plazas limitadas. Se respetará el orden
de inscripción hasta cubrir aforo)

Más información en:

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

Tif.: 91.3941807, 1694, 1812,

Organizan: Grupos UCM: ALIVEF y NuSaGa
Facultad de Farmacia. UCM



en colaboración con **IMIDRA**





Estas Jornadas nacen con el objetivo fundamental de intentar optimizar la salud de la población a través de la mejora de la calidad de la dieta, utilizando como principal herramienta la divulgación de conocimientos científicos y tecnológicos. Para ello, profesionales de los ámbitos empresarial, productivo y científico, han unido sus esfuerzos y pretenden a través de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, acercar el conocimiento al ciudadano para mejorar su estado de salud y bienestar.



PROGRAMA

9:00. Registro y entrega de documentación

9:30. **Inauguración.**

Prof. Joaquín Goyache Goñi, Vicerrector de Organización, UCM.

Prof. Rafael Lozano Fernández, Decano de la Facultad de Farmacia, UCM

Profa. Araceli Redondo Cuenca, Investigadora responsable del grupo ALIVEF, CEI-Moncloa.

Profa. Isabel Goñi Cambrodón, Investigadora responsable del grupo NuSaGa, CEI-Moncloa.

10:00 - 10:45. ***Aceite de oliva virgen, beneficios y mitos.***

M^a Ángeles Pérez Jiménez.

Panel Oficial de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid.
Responsable Técnico del Laboratorio Alimentario del IMIDRA

10:45 - 11:15. **Café**

11:15 - 12:00. ***Virgen Extra: Realmente un zumo***

Enrique Vivas Rebuelta. Departamento Técnico de la empresa Casas de Hualdo.

12:00 - 12:30. **Debate**

12:45 - 13:45. ***Sesión de cata de aceites de oliva.*** Esther Alonso González. Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas. En colaboración con Casas de Hualdo

14:00. **Degustación de recetas elaboradas con aceite de oliva**

16:30. **Clausura**