



CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**SIERRA
MÁGINA**
JAÉN

IV JORNADAS DE ESTUDIOS SOBRE SIERRA MÁGINA

*Aceite de Oliva
Virgen Extra
y salud*

#AOVEUCM

Inscripción gratuita en: denominacion@sierramagina.org



26 (de 10 a 19 horas) y 27 (de 9:30 a 14:00 horas) de Marzo de 2019

Facultad de Farmacia, UCM
Salón de Grados Colegio de Farmacéuticos

1 CRÉDITO ECTS
para alumnos UCM

ORGANIZAN



alimnova

MediaCom UCM

COLABORAN



PROGRAMA



Martes 26 de marzo

9:00 h.

- Entrega de documentación.

9:45 h.

- Inauguración por parte de los Decanos correspondientes, Coordinador, Directoras y Representantes Sierra Mágina.

10:00h.

- Conferencia inaugural
"Dieta mediterránea ancestral. Aceite de oliva virgen extra y jamón: un toque de salud".
Dr. J.L. Guil, Catedrático de Tecnología de Alimentos.
Universidad de Almería.

11:00 h.

- Pausa-Café.

11:45 h.

- "Desde el olivar hasta el aceite virgen extra, cultivo, elaboración, variedades".
D. J. M. Penco, Director Técnico de la Asociación de Municipios del Olivo.

12:15 h.

- "Características sensoriales de los alimentos: aceite de oliva virgen y jamón".
Dra. V. Fernández-Ruiz, Profa. Titular UCM.

13:00 h.

- Introducción a la cata de aceites de oliva.
Asociación de Municipios del Olivo y Denominación de Origen Sierra Mágina. Sala Polivalente. Facultad de Farmacia.

14:30 h.

- Comida.

16:30 h.

- "Importancia de la comunicación en la dieta mediterránea para la salud".

Dr. J. I. Población, Catedrático de Periodismo. UCM.

17:15 h.

- "Una aproximación al mundo del jamón ibérico: Calidad, Origen y Salud".

D. J.L. Ortiz, Secretario General Denominación de Origen Protegida Los Pedroches, Córdoba.

18:15 h.

- Trabajos a cargo de alumnos.

19:30 h.

- Fin de la Sesión.

IV JORNADAS DE
*Aceite de Oliva
Virgen Extra
y Salud*

Miércoles 27 de marzo

9:00 h.

- Inicio de la Jornada.
Las Denominaciones de Origen como figura de calidad diferenciada. El caso de la D.O.P. Sierra Mágina.
D. J. Sutil, Secretario del Consejo Regulador de Sierra Mágina.

10:00 h.

- "Aceite de oliva y fritura".
Dr. F. Sánchez Muni, Catedrático de Nutrición y Bromatología. UCM.

10:45 h.

- Pausa-Café.

11:15 h.

- "De la utilidad de aceite de oliva en la cocina antigua".
Dra. E. Torija, Catedrática de Nutrición y Bromatología. UCM.

12:15 h.

- "Cooking-lab, la investigación sobre el aceite de oliva en la cocina".
Dra M^o P. Aguilera, Centro Tecnológico del Olivo y el Aceite de Oliva, Fundación Citoliva.

13:00 h.

- Acto de Clausura.

13:15 h.

- Cata de aceites de oliva.
Impartida por Fundación Citoliva y Consejo Regulador Denominación de Origen Sierra Mágina. Sala Polivalente Facultad de Farmacia.

14:30 h.

- Fin de las Jornadas.