

ORGANIZAN

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

RESPONSABLES

- Dra. M^a 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, online a través de <https://sierramagina.org/las-ix-jornadas-de-aceite-de-oliva-virgen-extra-y-salud-se-celebraran-el-26-y-27-de-marzo/> y en el siguiente código QR



ENTIDADES COLABORADORAS



IX JORNADAS

Aceite de Oliva Virgen Extra y Salud

26 Y 27 DE MARZO DE 2025
PRESENCIAL / ONLINE

Organizan:





PROGRAMA

Miércoles 26 de marzo

- **09:00** Recepción de alumnos y entrega de documentación.
- **09:15** Inauguración: Decana/Autoridades y Directores
- **09:30** *Huellas de la presencia del olivo en la cuenca mediterránea* Dra. Esperanza Torija Isasa. Catedrática de Nutrición y Bromatología.
- **10:30** *Variedades de aceituna y su influencia sobre los Aceites de Oliva Virgen Extra.* Dña. Pilar Colmenero, Jefa de panel de cata D.O. Sierra Mágina.
- **11:30** Pausa – café
- **11:45** *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.
- **13:00** *Análisis Sensorial: parámetros de calidad en la cata de aceites de oliva.* Dra. Virginia Fernández Ruiz. Profa. Titular Fac. Farmacia. UCM.
- **13:30** *Sesión práctica de cata de aceites de oliva.* Dña. Pilar Colmenero. Jefa de panel de cata D.O. Sierra Mágina y Dra. Virginia Fernández Ruiz. Profa. Titular Fac. Farmacia. UCM.
- **14:30** Comida.
- **15:30** *Industria del aceite en los primeros años del siglo XX.* Dr. José Ignacio Alonso Esteban. Prof. Ayudante Doctor Fac. Farmacia. UCM.
- **16:30** *DOP Aceite de Madrid, Calidad y Origen.* D^a Esther Alonso, Directora Técnica de la Denominación de Origen “Aceite de Madrid”.
- **19:00** Finalización primer día de las Jornadas.

Jueves 27 de marzo

- **09:00** *Las Denominaciones de Origen en el AOVE. Presentación de los proyectos Fenoliva y Olicomp3D.* D. Manuel Jesús Sutil, Secretario de la Denominación de Origen Sierra Mágina.
- **10:00** *Etiquetado del AOVE: Sostenibilidad y Salud.* Dra. Rosa Cámara Hurtado. Profa. Permanente Laboral Fac. Farmacia. UCM.
- **11:00** Pausa – café
- **11:15** *Importancia de los compuestos minoritarios del aceite de oliva: otras aplicaciones.* Dr. Jesús de la Osada. Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular. Fac. Veterinaria. UNIZAR.
- **12:30** *El Queso Manchego, características, elaboración y su cata..* Dña. María Rosa González, Secretaria de la Denominación de Origen Queso Manchego.
- **14:30** Comida.
- **16:00** *Calidad del aceite de oliva en Japón y en Europa.* Dña. Tomiko Tanaka. Consultora especialista en olivicultura.
- **17:00** Comunicaciones orales
Presencia del aceite de oliva en comercios de la ciudad de Madrid. Dña. Yaiza Díaz Fernández. Tutora: Dra. Laura Domínguez Díaz. Profa. Ayudante Doctor. Fac. Farmacia. UCM.
La conservación del aceite de oliva a nivel doméstico. D. Ramón Garau y Dña. Adriana Rodríguez Tutora: Dra. María Ciudad Mulero. Profa. Ayudante Doctor. Fac. Farmacia. UCM.
Aceite de Oliva Virgen Extra y figuras de calidad diferenciada. Dña. Erika Niño Vega. Tutora: Dra. Virginia Fernández Ruiz. Profa. Titular Fac. Farmacia. UCM.
Publicidad AOVE antigua. Etiquetas y carteles. Dña. Lorena González Zamorano. Tutora: Dra. M^a Cruz Matallana González. Profa. Titular Fac. Farmacia. UCM.
- **19:30** Conclusión y clausura Jornadas