

**O** **L**

**III Congreso  
Internacional  
sobre Aceite de  
Oliva Virgen,  
Olivar y Salud**

**L** **I**

**V** **E** **!**

**18 al 20 de mayo de 2018  
Museo Íbero. Jaén**

# **UN EVENTO CIENTÍFICO DE CARÁCTER INTERNACIONAL SOBRE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES, EL OLIVAR Y SUS BENEFICIOS PARA LA SALUD HUMANA Y EL MEDIO AMBIENTE**

---

**El congreso científico, organizado por la Diputación Provincial de Jaén y la Universidad de Jaén, pondrá en común las últimas evidencias científicas que relacionan los aceites de oliva vírgenes y la salud. Además, desarrollará una labor divulgativa para toda la sociedad a través de un programa de actividades abiertas al público.**

# PROGRAMA

## 18 mayo

Viernes

– Recepción, inscripciones y atención a medios de comunicación

– **INAUGURACIÓN** Apertura institucional

– **MESA DE CONSENSO** sobre EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN y la SALUD: III DECLARACIÓN DE JAÉN

Evidencias científicas más novedosas que vinculan a los Aceites de Oliva Virgenes con la salud. Presentación de la III Declaración de Jaén: Aceites de oliva vírgenes, salud y alimentación de futuro.

**MIGUEL ÁNGEL MARTÍNEZ-GONZÁLEZ**

Adjunct Professor, Harvard University, Chair Harvard TH Chan School of Public Health, Department of Nutrition / Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública, Facultad de Medicina, Universidad de Navarra y del IdiSNA (Instituto de Investigación Sanitaria de Navarra) / Miembro del CIBEROBN (Centro Investigación Biomédica en Red de Fisiología de la Obesidad y Nutrición) Instituto de Salud Carlos III, Madrid / Investigador de PREDIMED y PREDIMED PLUS.

**JESÚS DE LA OSADA**

Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular y Celular, Universidad de Zaragoza, de los Institutos Agroalimentario de Aragón y de Investigación Sanitaria de Aragón / Miembro del CIBEROBN (Centro Investigación Biomédica en Red de Fisiología de la Obesidad y Nutrición), Instituto de Salud Carlos III, Madrid.

**MODERADOR. JOSÉ J GAFORIO**

Catedrático de Inmunología, Departamento de Ciencias de la Salud y del Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva, Universidad de Jaén / Miembro del Centro de Investigación Biomédica en Red de Epidemiología y Salud Pública (CIBERESP), Instituto de Salud Carlos III, Madrid / Investigador de PREDIMED PLUS / Promotor de la Red Iberoamericana de Investigación y Formación de Postgrado en Olivar y Aceites de Oliva (RIBOLIVA).

## OPEN O\_LIVE!

Programa de Actividades de O\_LIVE!  
abiertas a todos los públicos

## 18 mayo

Viernes. Museo Íbero

– **CONFERENCIA** LOS PAISAJES DEL OLIVAR, CANDIDATURA A PATRIMONIO MUNDIAL

**PONENTE POR CONFIRMAR**

– **CONFERENCIA** ARQUEOLOGÍA DEL ACEITE Y EL OLIVAR. NUESTRO PASADO DESDE LOS ÍBEROS

**JOSE LUIS SERRANO PEÑA**

Licenciado en Geografía e Historia. Opción Antigüedad por la Universidad de Granada / Doctor en Arqueología. Universidad de Jaén. / Arqueólogo profesional e investigador / Miembro del Grupo de Investigación del Patrimonio Arqueológico de Jaén (G.I.P.A.J.) desde 1993, con sede en el Instituto Universitario de Investigación en Arqueología Ibérica. / Miembro de la Red de Expertos del Proyecto Campus de Excelencia Internacional en Patrimonio Cultural y Natural (CEB09-0032).

– **MESA** NUEVAS TENDENCIAS ALIMENTARIAS. Presencia de los Aceites de Oliva Virgenes en las nuevas tendencias alimentarias

**JOAN ROCA**

Propietario y chef del restaurante El Celler de Can Roca, Girona (Tres estrellas Michelin y considerado en 2017 por la revista "Restaurant" como tercer mejor restaurante del mundo, puesto que ha ido alternando con el primer y segundo puesto en años anteriores).

**JESÚS RODRÍGUEZ HUERTAS**

Director del Instituto Universitario de Nutrición y Tecnología de los Alimentos "José Mataix Verdú". Centro de Investigación Biomédica (CIBM) Universidad de Granada / Catedrático de Fisiología de la Universidad de Granada.

**MODERADOR: FERNANDO HUIDOBRO REIN**

Presidente Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

– **MESA** LOS ACEITES DE OLIVA VIRGENES EN LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

¿Qué papel juegan los Aceites de Oliva Virgenes en la prevención de las enfermedades cardiovasculares y el cáncer?

**MONTSE FITÓ COLOMER**

Miembro del CIBEROBN (Centro Investigación Biomédica en Red de Fisiología de la Obesidad y Nutrición), Instituto Carlos III, Madrid / Investigadora del Instituto Hospital del Mar de Investigaciones Médicas, Barcelona / Investigadora de PREDIMED y PREDIMED PLUS.

**MARINA POLLÁN SANTAMARÍA**

Directora del Centro de Investigación Biomédica en Red de Epidemiología y Salud Pública (CIBERESP) / Investigadora de la Unidad de Epidemiología Ambiental y Cáncer, Centro Nacional de Epidemiología, Instituto de Salud Carlos III, Madrid / Investigadora de PREDIMED y PREDIMED PLUS.

**MODERADOR: MIGUEL DELGADO RODRÍGUEZ**

Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública, Departamento de Ciencias de la Salud y del Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva, Universidad de Jaén / Miembro del Centro de Investigación Biomédica en Red de Epidemiología y Salud Pública (CIBERESP), Instituto de Salud Carlos III, Madrid / Investidor de PREDIMED PLUS.

– **CORNERS** Exposición de pósteres científicos y comunicaciones

## 19 de mayo

Sábado

– **MESA** ALIMENTACIÓN DEL FUTURO

Mesa de diálogo sobre los nuevos hábitos dietéticos que están afectando negativamente a la salud de la población. La ciencia debe influir en las políticas sanitarias para promover dietas saludables. Diálogo entre:

**FEDERICO MAYOR ZARAGOZA**

Ex Director General de la UNESCO / Catedrático de Bioquímica / Ex Rector de la Universidad de Granada.

**FRANCISCO REYES**

Presidente de la Diputación Provincial de Jaén.

– **MESA** OLIVAR Y MEDIO AMBIENTE, SALUD PARA LA TODOS

La salud como concepto integral: salud para los humanos, plantas, animales, aguas y la tierra.

**JORGE ENRIQUE PEREIRA.**

Profesor de Genética de la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República, Montevideo (Uruguay) / Miembro de RIBOLIVA. Red Iberoamericana de Investigación y Formación de Postgrado en Olivar y Aceites de Oliva.

**ANTONIO FRANCISCO HERNÁNDEZ JERÉZ**

Catedrático de Toxicología, Dpto. Medicina Legal, Toxicología y Antropología Física, Universidad Granada.

**MODERADOR: TESIFÓN PARRÓN CARREÑO.**

Profesor de Medicina Preventiva y Salud Pública, Departamento de Enfermería, Fisioterapia y Medicina, Universidad de Almería / Jefe de Servicio de la Delegación Provincial de Salud en Almería.

– **COCINAR CON CIENCIA**

Cocinar en directo con los Aceites de Oliva Virgenes, como elemento imprescindible para elaborar platos saludables, desde el punto de vista del chef y un científico.

**MARCOS REGUERA JAQUE.**

Asesor gastronómico y Académico de la Academia Andaluza de Gastronomía.

**JOSÉ J GAFORIO**

## 20 mayo

Domingo

– **EXPERIENCIA ALMAZARA.** Actividad de Oleoturismo por reserva. Autobuses gratuitos.

## 18 al 20 mayo

– **OH LIFE!**

– **EXPOSICIÓN DIVULGATIVA e INSTALACIÓN ART-DATA DEL OLIVAR.** Museo Íbero.

Dos instalaciones artísticas interactivas que divulgan los datos del olivar y la cultura del aceite de oliva, generando un espacio sorprendente en contenido y forma. Acceso libre.

– **OLEOTOUR JAEN VIRTUAL.** Museo Íbero.

El visitante podrá volar en globo sobre un bosque de olivos, visitar un cortijo o una almazara, a través de gafas de realidad virtual.

– **ON\_LIVE!**

– **BATALLA DE POESÍA SLAM-RAP**

Verso a verso, ritmo a ritmo, dos formatos de poesía urbana se encuentran en un diálogo sobre la vida en la cultura del olivar.

– **CONCIERTO ELECTRO RITMOS DEL OLIVAR: LOLA TORRES VS JUNO Y DARREL.**

Proyecto de investigación y fusión musical que lleva a ritmos electrónicos, la música y cantos ancestrales vinculados a labores y celebraciones de la cultura del olivo.

## 19 mayo

Sábado

– **VISITA GUIADA AL MUSEO TERRA OLEUM.** Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad.

Un espacio de conocimiento para comprender cómo se aplican las técnicas de cultivo más avanzadas en el olivar y cómo elaborar los aceites de oliva vírgenes de mayor calidad en nuestras almazaras. Un espacio abierto para conocer la cultura oleícola de Jaén.

# Envío de pósteres y comunicaciones científicas

Envío de resúmenes hasta el 13 de abril

Envío de trabajos seleccionados hasta el 30 de abril

# Inscripción en el congreso

Desde el 6 de abril

# Becas

La organización otorgará treinta becas, que cubren el coste de inscripción, para facilitar la participación de investigadores y estudiantes universitarios. Las becas se concederán, en riguroso orden de llegada, a los diez primeros trabajos científicos presentados, los diez primeros estudiantes españoles de la Universidad de Jaén inscritos y los diez primeros alumnos extranjeros de la UJA que formalicen su inscripción.