

ORGANIZA



COLABORA



IV JORNADAS VIRGEN EXTRA

PATRIMONIO SALUDABLE
23 SEPTIEMBRE 2022



gastronomía
innovación
salud
experiencia

IV JORNADAS: VIRGEN EXTRA, PATRIMONIO SALUDABLE

23 DE SEPTIEMBRE DE 2022, ÚBEDA (JAÉN)

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

Centro de Interpretación Olivar y Aceite

T. 953 75 58 89 · www.centrodeolivaryaceite.com

10€. Recaudación destinada a la Línea de Investigación Salud y Aceite de Oliva (Universidad de Jaén).

LUGAR

ERMITA MADRE DE DIOS Restaurante&Eventos
Camino Madre de Dios, s/n Úbeda (Jaén)

MAÑANA

8:30 / 9:00 h Recepción y entrega de documentación a los asistentes.

9:00/9:30 h Inauguración y presentación de las IV Jornadas Virgen Extra Patrimonio Saludable

Presentador: Alfonso Miranda. Periodista de la Radio y Televisión de Andalucía, Canal Sur.

Proyección de vídeo de Oleotour Jaén.
Diputación Provincial de Jaén

BLOQUE SALUD

9:30/10:15 h **La Medicina y nutrición culinarias: Presente y Futuro.**

Dr. MIGUEL RUIZ-CANELA LÓPEZ.

Catedrático y director del departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra.

10:15/11:00 h **Fibromialgia y estrés oxidativo. Influencia del Aceite de Oliva Virgen Extra.**

Dra. MARÍA LUISA DEL MORAL LEAL.

Profesora Titular del Área de Biología Celular. Dpto de Biología Experimental. Facultad de Ciencias Experimentales y de la Salud de la Universidad de Jaén.

11:00/11:30 h **Coffee Break**

(Desayuno saludable con AOVEs patrocinadores)

BLOQUE INNOVACIÓN/ EXPERIENCIA

11:30/13:00 h **Sostenibilidad e Innovación en el Sector Oleícola. Casos de éxito.**

MODERA: Alfonso Miranda.

D. MANUEL LÓPEZ. Área Manager en Zona Sur. Agromillora Iberia.

D. JOSÉ GILABERT. Presidente SCA San Vicente de Mogón (AOVE Puerta de las Villas).

D. IVÁN CAELLES. CEO OliBa GREEN BEER.

D. LÁZARO CARDENETE. CEO Rapa Origin.

Dra. ESTHER MORENO. Conceptualización de proyectos, dirección de arte y creación de obra pictórica. Interiorismo Trinidad /More&More.

13:00/13:15 h **DESCANSO**

BLOQUE GASTRONOMÍA

(CHARLA /SHOWCOOKING Y DEGUSTACIÓN)

13:15/14:00 h **PERIKO ORTEGA.** Chef ejecutivo y propietario del restaurante Recomendando. (Córdoba).

14:00 h **ENTREGA DE PREMIOS Y CLAUSURA.**

Proyección de vídeo de Úbeda. Patrimonio Mundial de la Humanidad

14:30 h Cóctel/maridaje, **AOVEs Puerta de las Villas**

TARDE

(PREVIA INSCRIPCIÓN)

18:00 h **Ruta San Juanista (incluye entrada al Museo San Juan de la Cruz). Úbeda** (Artificios, Servicios Turísticos y Culturales).

19:00 h **Visita guiada a la almazara Oleícola San Francisco** (Begijar).

20:00 h **Visita a Úbeda al atardecer** (Empresa:Visitaubedaybaeza.com).