

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](http://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).