O-LI-VE!

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

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.

Jaén PARAÍSO INTERIOR

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.

www.olivecongreso.com

25 AÑOS Universidad de Jaén

Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva

RIBOLIVA RED IBEROAMERICANA Investigación y Formación de Postgrado en Olivar y Aceites de Oliva

DIPUTACIÓN DE JAÉN

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 Vírgenes 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).

MESA_NUEVAS TENDENCIAS ALIMENTARIAS. Presencia de los Aceites de Oliva Vírgenes 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 Vírgenes 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 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 JEREZ

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 Vírgenes, 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.

OPEN O_LIVE!

Programa de Actividades 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).

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 cantes 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.

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.