

III JORNADAS: VIRGEN EXTRA, PATRIMONIO SALUDABLE

27 de Septiembre de 2018, Úbeda (Jaén)

HOTEL PALACIO DE ÚBEDA ***** GL

C/ Juan Pasquán, 4 - 23400 Úbeda



MAÑANA

9:00 - 9:15 h. Recepción y entrega de documentación a los asistentes.
Presentador: JUAN VILAR HERNÁNDEZ. Consultor estratégico Internacional.

9:15 - 9:30 h. Inauguración y Presentación de las III Jornadas Virgen Extra Patrimonio Saludable.

SALUD

10:00 - 10:45 h. Ponencia: **“Revisión Comentada de las conclusiones del III Congreso Internacional Aceite de Oliva Virgen, Olivar y Salud”.**

Dr. JOSE J. GAFORIO. Catedrático de Inmunología. Universidad de Jaén Investigador del CIBER-ESP (Centro de Investigación en Red de Epidemiología y Salud Pública). Instituto de Salud Carlos III, Madrid.

10:45 - 11:30 h. Coffee Break (Desayuno saludable con AOVES patrocinadores).

11:30 - 12:15 h. Ponencia: **“El AOVE y la prevención en enfermedades cardiovasculares”.**

D. JESÚS DE LA OSADA. Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular. Universidad de Zaragoza.

EXPERIENCIA

12:15 - 13:30 h. Mesa Redonda. **EL AOVE como valor diferencial en productos alimentarios.**

D. RAFAEL DEL ROSAL. Gerente de Patatas San Nicasio (Priego de Córdoba)

D. ROBERTO DOMINGUEZ. Gerente de Pan de olivo (Andujar) DEGUSTA JAÉN.

13:30 - 14:15 h. PRESENTACIÓN DE LA GUÍA EVOOLEUM (Guía de los 100 mejores de AOVES del mundo) y **CATA DEL MEJOR AOVE DEL MUNDO** (Según la Guía y Concurso Evooleum).

Dª.PANDORA PEÑAMIL. Directora de Evooleum y Olivatessen.

D. JUAN A. PEÑAMIL Editor. y CEO de Mercacel.

TARDE

INNOVACIÓN / PROMOCIÓN

6:30 - 17:15 h. Ponencia: **“...Si no innovas desapareces ... Los secretos de un proceso disruptivo”.**

D.JOSÉ OLIVER. Presidente de Ganesha Designs SL. (Servicios de consultoría para desarrollo y posicionamiento de marcas a nivel Internacional).

17:15 - 17:45 h. Ponencia: **“Sistema Vascular Integrado en Olivicultura (SAVIA)”.**

Dª EMILIA FERNÁNDEZ. Dpto de Edafología y Química Agrícola de la Universidad de Granada.

Dª JUANA NIETO. Olivarum-Fundación Caja Rural de Jaén.

17:45 - 18:15 h. Ponencia: **Estrategias globales de promoción y comunicación de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.**

D. ANTONIO MARTINEZ. Responsable de Comunicación Interprofesional del Aceite.

18:15 - 18:30 h. DESCANSO

GASTRONOMÍA

18:30 - 19:00 h. ÁLVARO SALAZAR “COCINA LIBRE”.

Jefe de cocina del Restaurante Argos, Palma de Mallorca (1estrella Michelin).

“Premio Cocinero del Año” en Alimentaria 2018.

19:00 - 20:00 h. SHOW COOKING A 6 MANOS “JAÉN VIRGEN EXTRA”.

Protagonizado por las chefs :

CAROLINA TARAZAGA, Jefa de cocina del Hotel la Perdiz , La Carolina.

ANA MORENO, Jefa de cocina Hotel palacio de Ubeda 5*.

INMA HEREDIA, Jefa de cocina Restaurante Tinta Fina, Úbeda.

Un momento especial para disfrutar de lo mejor de las cocinas de estas grandes chefs de nuestra provincia. **Degustación de tapas por los asistentes.**

20:00 h. ENTREGA DE PREMIOS Y CLAUSURA.

II Premios “VIRGEN EXTRA PATRIMONIO SALUDABLE”.

Video de Ubeda . 15 aniversario Patrimonio de la Humanidad.

20:30 h. Visita monumental a Ubeda ó Sinagoga del Agua (previa inscripción).

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

Centro de Interpretación Olivar y Aceite
Corredera de San Fernando, 32 - 23400 Úbeda (Jaén)
www.centrodeolivarpaceite.com - Tfno: 953 75 58 89

Inscripción solidaria: 10€

(Recaudación destinada a la Asociación Síndrome de Down Jaén y Provincia - Aula Extensión de Úbeda)



OLIVAR y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
Provincia de Jaén



AYUNTAMIENTO
DE ÚBEDA



DIPUTACIÓN
DE JAÉN



PALACIO
DE ÚBEDA
***** GL



PUERTA DE LAS
VILLAS
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Mercacei
GRUPO EDITORIAL



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA



GRUPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

cabello x mure

Rotalaya
cosecas de aceite



centrifugación
alemana

Mahindra
Rise.

TRINIDAD
DESDE 1942
interiorismo



multimedia
Jiennense



INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y
DESARROLLO AGRARIO



ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
DE LA SIERRA DE CAZORLA



25 AÑOS

CORTIJO
SPIRITU SANTO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



oleícola jaén
OLIVAR Y ACEITE



IDEAL



JAENCOOP
grupo



PRO LOGO
ROSALEDA
DE DON PEDRO



"CREANDO UN MUNDO PARA EL ACEITE DE OLIVA"



Real
Hijos de Mariano Real, S.L.



un
A



UPA
JAÉN



AGRO-oleum
INGENIERIA S.L.



ARTESANOS PANADEROS



REVISTA
ALMACEITE



ARTIPICIS

Cortijo la Torre



cooperativas
agro-alimentarias
Andalucía

MCBIO
BioFertilizantes

visitaubedaybaeza.com

AEMIDA

III JORNADAS VIRGEN EXTRA PATRIMONIO SALUDABLE

27 de
septiembre
2018



Gastronomía
Innovación
salud...
experiencia...

#JornadasVExtra