

Con este título se quiere significar que el aceite de oliva no es solo una fuente nutritiva, sino que tras el se esconde un universo de amplia significación simbólica, artística y cultural, placer para los sentidos y fuente de salud que trasciende mucho más allá de los que se puede imaginar. Hoy sabemos que la longevidad es un fenómeno en cuyo desarrollo tienen un importante papel los factores ambientales y los genéticos. De la interacción entre ambos resulta las enfermedades crónicas propias del envejecimiento, como son los procesos cardiovasculares, el cáncer y los problemas neurodegenerativos. Pues bien, la alimentación es el factor ambiental más importante, ya que juega un papel crucial en la conservación de la salud. Por ello una alimentación sana, basada en la Dieta Mediterránea, a su vez apoyada en el consumo de aceite de oliva virgen, es uno de los modelos de alimentación que más facilita un envejecimiento saludable.

El aceite de oliva virgen, cuando supone la principal fuente de grasa de la dieta, aporta unos beneficios que están ausentes en otras grasas alimentarias, a pesar de que tengan una composición similar. Y es que éste es un zumo natural que, al contrario de los aceites derivados de distintas semillas, no ha de ser refinado ni sometido a ningún tratamiento químico antes de su consumo. Por ello, generado y envasado sin ningún aditivo, no sólo constituye una fuente de ácidos grasos de gran valor nutricional, sino que además proporciona cientos de micronutrientes, principalmente antioxidantes, entre los que se incluye los compuestos fenólicos, la vitamina E, los carotenos y el escualeno.

Con este curso queremos rendir homenaje a un alimento, el aceite de oliva virgen, que es clave para la salud, sustrato histórico y artístico de los países que rodean la cuenca mediterránea y fundamental para la riqueza y el sostenimiento de los pueblos de la cuenca mediterránea.

Por ello estamos seguros que, concluido el curso, los alumnos lo valorarán no como un alimento cualquiera, ni como una fuente de riqueza más, sino como un elemento sin el cual no existiría ni existirá una de las culturas más importantes de nuestra especie, la cultura mediterránea.

INFORMACIÓN GENERAL

Santander

Campus de Las Llamas
Avda. de los Castros, 42
39005 Santander
Tel.: 942 29 87 00 / 942 29 87 10
Fax: 942 29 87 27
informacion@sa.uimp.es

Madrid

C/ Isaac Peral, 23
28040 Madrid
Tel.: 91 592 06 31 / 91 592 06 33
Fax: 91 592 06 40 / 91 543 08 97
alumnos@uimp.es

Horario:
de 9,00 a 14,00 h.
de 16,00 a 18,00 h. (excepto viernes)

Plazo de solicitud de becas

Del 26 de abril al 24 de mayo
de 2010

Apertura de matrícula

Desde el 26 de abril de 2010 hasta
completar plazas (Plazas limitadas)

A partir del 14 de junio de 2010

Palacio de la Magdalena
39005 Santander
Tel.: 942 29 88 00 / 942 29 88 10
Fax: 942 29 88 20

Horario:
de 9,00 a 14,00 h.
de 15,30 a 18,00 h. (excepto viernes)

www.uimp.es

UIMP
Universidad Internacional
Menéndez Pelayo

2010
Seminario

ACEITE DE OLIVA. HISTORIA Y VIDA

Álvaro González-Coloma
Fernando López Segura

Transportista oficial

IBERIA

Código: 60i8 Tarifa: A

Santander
Del 14 al 18 de junio de 2010

Patrocinio



A.A.O.O.
Asociación Andaluza de Aceiteros
Asociación para el Aceite de Oliva



Aceite de oliva. Historia y vida

Dirección

Álvaro González-Coloma

Director Gerente de Patrimonio Comunal Olivarero

Fernando López Segura

Hospital Universitario Reina Sofía, Córdoba

Del 14 al 18 de junio de 2010

Lunes 14

10:00 h. Inauguración

Álvaro González-Coloma

Fernando López Segura

10:30 h. El aceite de oliva y la salud: con la mirada puesta en el futuro

Fernando López Segura

12:00 h. El aceite de oliva: su recorrido paso a paso, a través de la historia

Desiderio Vaquerizo Gil

Catedrático de Arqueología
Universidad de Córdoba

Ana Vico Belmonte

Universidad Rey Juan Carlos

15:30 h. Mesa redonda

El aceite de oliva: persiguiendo su futuro

Ricardo Domínguez García-Baquero

Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía

Rafael Sánchez de Puerta

Federación Andaluza de Cooperativas Agrarias (FAECA)

Carlos Sánchez Laín

Agencia del Aceite de Oliva
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Moderación

Álvaro González-Coloma

Martes 15

09:30 h. El aceite de oliva: nuevos horizontes, nuevas perspectivas

Isabel Bombal Díaz

Directora General de Industria y Mercados Alimentarios
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

10:30 h. La interprofesional del Aceite de Oliva: una herramienta de futuro

Teresa Pérez Millán

Interprofesional del Aceite de Oliva

12:00 h. La cata del aceite de oliva: una vía hacia los sentidos

José Antonio Nieto Adamuz

Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Priego,
Córdoba

Miércoles 16

09:30 h. El aceite de oliva: ¿hay algo más que grasa para la protección del cáncer?

Eduardo Escrich Escriche

Facultad de Medicina
Universidad Autónoma de Barcelona

11:30 h. El aceite de oliva y la salud: avances del 2009 y retos para el 2010

José López Miranda

Hospital Universitario Reina Sofía, Córdoba

15:30 h. Más allá de lo funcional

Juan Antonio Corbalán Alfocea

Especialista en Medicina Deportiva

20:00 h. Costumbres y cultura popular: los cantos del olivar

Presentador

Francisco Pérez Jiménez

Director de la Unidad de Lípidos y Arterioesclerosis
Hospital Universitario Reina Sofía, Córdoba

Churumbaque

Cantaor

Merengue de Córdoba

Guitarrista

Desiré Rodríguez Calero

Bailaora. Premio Nacional de baile

Jueves 17

09:30 h. El aceite de oliva virgen: un difícil recorrido en la demostración de sus efectos saludables de la mano del progreso científico

Francisco Pérez Jiménez

10:30 h. El aceite de oliva virgen y la evidencia clínica: una última etapa en la demostración de sus beneficios

Ramón Estruch

Hospital Clinic, Barcelona

12:00 h. El aceite de oliva virgen: un placer compatible con la salud

Alberto Moya

Restaurador

Viernes 18

09:30 h. La cronobiología: sincronizando nuestros genes

José María Ordovás

Human Nutrition Research Center on Aging
Catedrático de Nutrición y Genética de la School of
Medicine and Nutrition de la Tufts University,
Boston (USA)

11:00 h. El aceite de oliva y la salud: un epílogo

Fernando López Segura

12:00 h. Clausura

Fernando López Segura

Álvaro González-Coloma