

Seminario

En este seminario se reflejan tanto aspectos culturales, históricos y económicos, como los resultados de los proyectos de investigación sobre las propiedades del aceite de oliva en relación con la salud y con este título se quiere significar que el aceite de oliva no es sólo una fuente nutritiva, sino que tras él 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 lo 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 resultan 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, a lo largo de toda la vida, basada en la Dieta Mediterránea, recientemente declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, a su vez apoyada en el consumo de aceite de oliva, es uno de los modelos de alimentación que más facilita un envejecimiento saludable. El aceite de oliva, 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 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, principal-mente antioxidantes, entre los que se incluye los compuestos fenólicos, la vitamina E, los carotenos y el escualeno. Por otra parte Cantabria es la Comunidad española de mayor consumo per cápita de aceite de oliva a pesar de no ser productora, constatándose además, una progresiva utilización del mismo en la potente industria conservera como imagen de calidad de sus productos. Ello hace que uno de los objetivos que se pretenden en el seminario, de conseguir un consumo por convicción y no por tradición, se esté haciendo realidad en esta Comunidad.

Seminario

Este seminario quiere rendir homenaje a un alimento, el aceite de oliva, que es clave para la salud, sustrato histórico y artístico de los países que lo producen y fundamental para la riqueza y el sostenimiento de los pueblos de la cuenca mediterránea. Por ello estamos seguros que, concluido el seminario, 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.

www.uimp.es

INFORMACIÓN GENERAL

- **Santander**
Campus de Las Llamas
Avda. de los Castros, 42
39005 Santander
T 942 29 87 00 / 942 29 87 10
F 942 29 87 27

→ **Madrid**
C/ Isaac Peral, 23
28040 Madrid
T 91 592 06 31 / 91 592 06 33
F 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 23 de abril
al 8 de junio de 2012

→ **Apertura de matrícula**
Desde el 23 de abril de 2012
hasta completar plazas
(Plazas limitadas)
- **A partir del 18 de junio de 2012**
Palacio de la Magdalena
39005 Santander
T 942 29 88 00 / 942 29 88 10
F 942 29 88 20

→ **Horario**
de 9:00 a 14:00 h
de 15:30 a 18:00 h
[excepto viernes]

Transporte oficial
IBERIA → Código 61au | Tarifa A

→ Seminario

Aceite de oliva. Cultura del pasado, aromas del presente y bienestar para el futuro

Álvaro González-Coloma y Pascua
Carlos Sánchez Laín



Santander
Del 16 al 20 de julio de 2012

Colaboración



Patrocinio



Santander, 2012

Aceite de oliva. Cultura del pasado, aromas del presente y bienestar para el futuro

Dirección
Álvaro González-Coloma y Pascua
Director Gerente
Fundación Patrimonio Comunal Olivarero
Carlos Sánchez Laín
Director de la Agencia para el Aceite de Oliva

Del 16 al 20 de julio de 2012

Lunes 16

10:00 h | Inauguración
Blanca Azuzena Martínez Gómez
Consejera de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural
Gobierno de Cantabria
Jean Louis Barjol
Director Ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional
Álvaro González-Coloma y Pascua
Carlos Sánchez Laín

10:30 h | El aceite de oliva: su recorrido a través de la historia
Desiderio Vaquerizo Gil
Catedrático de Arqueología
Universidad de Córdoba
Ana Vico Belmonte
Universidad Rey Juan Carlos

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

Programa académico

Martes 17

09:30 h | Recomendaciones para el correcto consumo del Aceite de Oliva
Ángel González Vera
Vicepresidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía

10:15 h | Estructura y Economía del Sector de la Aceituna de Mesa
Antonio de Mora Gutiérrez
Director de ASEMESA

11:00 h | La importancia de la comunicación en el conocimiento de los aceites de oliva
Alicia Vives Gutiérrez
Directora General del Grupo Europa Agraria

12:00 h | Mesa redonda
La estructura y economía del sector del aceite de oliva en España
Carlos Sánchez Laín
Teresa Pérez Millán
Gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español

Moderación
Álvaro González-Coloma y Pascua

Miércoles 18

09:30 h | El aceite de oliva: ¿podemos hablar de protección frente al cáncer?
Eduardo ESCRICH ESCRICHE
Facultad de Medicina
Universidad Autónoma de Barcelona

11:45 h | El aceite de oliva y la cosmética
María Agustina Segurado Rodríguez
Jefa de Sección Dermatológica Hospital Sureste de Madrid
Asesora dermatológica de NIVEA en España

12:30 h. | El sector del aceite de oliva en el mundo
Juan Vilar Hernández
Profesor de la Universidad de Jaén

Programa académico

13:00 h | El aceite de oliva en la literatura.
Una narración poética
Manuel Piedrahita Toro
Presidente de la FECOAN

20:00 h | Costumbres y cultura popular: los cantes del olivar

Presentación
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
Manuel Prieto Varo
Percusionista

Jueves 19

09:30 h | Omega 3 y aceite de oliva. La importancia de las conservas
José López Miranda
Hospital Universitario Reina Sofía, Córdoba

10:30 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
Director de la Unidad de Lípidos y Arterioesclerosis
Hospital Universitario Reina Sofía, Córdoba

11:15 h | El aceite de oliva virgen y la evidencia clínica: una última etapa en la demostración de sus beneficios
Ramón Estruch Riba
Hospital Clinic, Barcelona

12:00 h | ¿Qué Aceite de Oliva debemos utilizar?
¿Son mejores determinadas variedades?
Alberto Moya Carraffa
Restaurador

Viernes 20

09:30 h | Entrenar para vivir. Más allá de lo funcional
Juan Antonio Corbalán Alfocea
Especialista en Medicina Deportiva

11:00 h | El aceite de oliva y la salud: avances del 2011 y retos para el 2012
Fernando López Segura
Hospital Universitario Reina Sofía, Córdoba

12:00 h | Clausura
Álvaro González-Coloma y Pascua
Carlos Sánchez Laín