



# Productos y subproductos del olivar: medioambiente y salud

**Código del curso:** 2024cc21

**Enlace web:** <https://www.upo.es/formacionpermanente/cursos-de-verano/productos-y-subproductos-del-olivar-medioambiente-y-salud>

**Fecha:** Del 1 al 3 de julio de 2024

**Duración:** 22,5 horas

**Eurocréditos:** 3 ECTS

**Tarifa:** 80,00 €\*  
\* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

**Formato:** Presencial

**Dirección del curso:** Prof. D. Javier Sánchez Perona. Departamento de Biología molecular e Ingeniería bioquímica. Profesor asociado de la Universidad Pablo de Olavide

D. Guillermo Rodríguez Gutiérrez. Científico titular del Instituto de la Grasa-CSIC

## Resumen del contenido del curso

Este curso explora las claves en la producción de aceites de oliva y sus subproductos, resaltando beneficios para la salud y el medio ambiente. Las conferencias cubren estrategias innovadoras, avances científicos y sostenibilidad en la industria del olivar, con énfasis en el valor medioambiental del aceite de orujo de oliva. Talleres prácticos abordan el análisis sensorial y el uso culinario de los aceites, así como el aprendizaje en el uso indicadores de sostenibilidad. Además, en una mesa redonda, representantes de empresas destacadas compartirán proyectos de sostenibilidad innovadores. Finalmente, se mostrarán los beneficios para la salud de los aceites de oliva y subproductos.

## Dirigido a

Estudiantes del Grado de Nutrición Humana y Dietética, Ciencias Ambientales, Bioquímica, Biología, Ingeniería Agronómica, Química, los Másteres Universitarios de Agricultura y Ganadería Ecológicas Ciencias, Biodiversidad y Biología de la Conservación, Biotecnología Ambiental, Industrial y Alimentaria, Cambio Climático, Carbono y Recursos Hídricos y Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas y cualquier otra persona con interés en la materia.

## Programa

### Lunes 1 de julio

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>09,30 a 10,00 horas</b> | Recepción y entrega de documentación.   |
| <b>10,00 a 10,30 horas</b> | Inauguración del curso.   |
| <b>10,30 a 11,00 horas</b> | Descanso.   |
| <b>11,00 a 12,00 horas</b> | Conferencia: <b>"Productos y subproductos olivícolas: presente y futuro"</b> <ul style="list-style-type: none"><li>D. Guillermo Rodríguez Gutiérrez. Científico titular del Instituto de la Grasa-CSIC.</li></ul>   |
| <b>12,00 a 14,00 horas</b> | Conferencia: <b>"La llave para el aprovechamiento eficiente de los subproductos: componentes bioactivos"</b> .<br><b>Participan:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Profa. Dra. Dña. María África Fernández Prior. Universidad de Sevilla.</li><li>Dña. Alejandra Bermúdez Oria. Instituto de la Grasa-CSIC.</li></ul> |
| <b>14,00 a 15,30 horas</b> | Descanso.   |
| <b>15,30 a 17,30 horas</b> | Taller: <b>"Cata de Aceites de Oliva"</b> .<br><b>Participan:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>D. Guillermo Rodríguez Gutiérrez. Instituto de la Grasa-CSIC.</li><li>Profa. Dra. Dña. María África Fernández Prior.</li></ul>  |
| <b>17,30 a 19,30 horas</b> | Taller: <b>"Degustación de platos preparados con aceite de oliva virgen extra"</b> . <ul style="list-style-type: none"><li>Prof. Dr. D. José Manuel Monje Moreno. Departamento de Biología molecular e Ingeniería bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.</li></ul>   |

### Martes 2 de julio

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>9,30 a 11,30 horas</b>  | Conferencia: <b>"Conceptos generales de sostenibilidad"</b> . <ul style="list-style-type: none"><li>Dña. Sonia Cecilia Distel Colombo. Argenta Consultoría.</li></ul> |
| <b>11,30 a 12,00 horas</b> | Descanso.   |

- 12,00 a 13,00 horas** Conferencia: **"Sostenibilidad y salud en la producción de productos y subproductos del olivar"**.
- Prof. Dr. D. Roberto García Ruiz. Universidad de Jaén y miembro de Alimentta Think Tank para la transición alimentaria.
- 13,00 a 14,00 horas** Conferencia: **"Importancia medioambiental del aceite de orujo de oliva"**.
- D. Joaquín López López. Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA.
- 14,00 a 15,30 horas** Descanso
- 15,30 a 17,00 horas** Mesa redonda: **"Proyectos de sostenibilidad"**.
- Participan:**
- Grupo alimentario Dcoop S.Coop.And.
  - Grupo Sovena.
  - Grupo Acesur.
- 17,00 a 19,00 horas** Taller: **"Uso de indicadores de sostenibilidad"**.
- Dña. Sonia Cecilia Distel Colombo.

### Miércoles 3 de Julio

- 9,30 a 11,00 horas** Conferencia: **"Características nutricionales y propiedades para la salud de los aceites del olivar"**.
- Prof. D. Javier Sánchez Perona. Departamento de Biología molecular e Ingeniería bioquímica. Prof. Asociado de la Universidad Pablo de Olavide. Instituto de la Grasa-CSIC.
- 11,00 a 11,30 horas** Descanso.
- 11,30 a 12,30 horas** Conferencia: **"Potencial terapéutico de componentes bioactivos liposolubles del olivo"**.
- D. José María Castellano Orozco. Instituto de la Grasa-CSIC.
- 12,30 a 13,30 horas** Conferencia: **"Ácido oleanólico en la protección frente a la enfermedad de Alzheimer"**.
- D. Juan Manuel Espinosa Cabello. Instituto de la Grasa-CSIC.
- 13,30 a 14,30 horas** Conferencia: **"Clasificación de los aceites comestibles en función de su calidad nutricional"**.
- Dña. Aída García González. Instituto de la Grasa-CSIC.
- 14,30 a 15,00 horas** Clausura del curso y entrega de diplomas.

## Patrocinan



## Colabora



4

## Contacto

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta  
C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)  
954 144 355 / 608 234 949

[www.upo.es/olavideencarmona](http://www.upo.es/olavideencarmona)

[olavideencarmona@upo.es](mailto:olavideencarmona@upo.es)