



**28 de Marzo 2023**

**Lugar: Cofares, Aulario de la Facultad de Farmacia**

**Organizan**

Grupo de Investigación ALIMNOVA, Facultad de Farmacia Universidad Complutense de Madrid.  
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina, Proyecto Aula de Mágina.

**Responsables**

Dra. Esperanza Torija Isasa. Facultad de Farmacia Universidad Complutense de Madrid.  
Dra. M<sup>a</sup> Cruz Matallana. Facultad de Farmacia Universidad Complutense de Madrid.  
Dra. Virginia Fernández. Facultad de Farmacia Universidad Complutense de Madrid.  
D. Jesús Sutil. Consejo Regulador Denominación de Origen Sierra Mágina.

**alimnova**



**AULA DE MÁGINA**



**PROGRAMA**

**9:30 h. Recepción de alumnos y entrega de documentación.**

**10:00 h. Inauguración**

Decana de la Facultad de Farmacia.

Representante de la Diputación de Jaén.

Dra. M<sup>a</sup> Cruz Matallana González. Profa. Titular Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia. UCM. Grupo de Investigación ALIMNOVA.

D. Jesús Sutil García. Gerente Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina.

**Conferencias**

**10:15 h. “El aceite de oliva en algunos textos clásicos”.**

Dra. Esperanza Torija Isasa, Catedrática de Nutrición y Bromatología.

**10:45 h. “Desde el olivo al aceite, cultivo, variedades, producción y características de los aceites de oliva”.**

Dr. José María Penco, Director Técnico de la Asociación Española Municipios del Olivo.

**11:30 h. Pausa – café.**

**11:45 h. “Una aproximación al mundo del jamón 100% ibérico: Calidad, Origen y Salud”.**

D. Juan Luis Ortiz, Director Técnico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

**12:30 h. “Propiedades saludables de los aceites de oliva virgen extra”.** Dr. Jesús Rodríguez Huertas, Director del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Granada.

**13:15 h. “Introducción teórica a la cata de aceites de oliva: el análisis sensorial”.**

Dra. V. Fernández-Ruiz. Profa. Titular. Universidad Complutense de Madrid.

**13:30 h. “Sesión práctica de cata de aceites de oliva”.** Dra. Virginia Fernández-Ruiz. Profa. Titular. Universidad Complutense de Madrid y D. Jesús Sutil, C.R. Denominación de Origen Sierra Mágina.

**16:30 h. “La Denominación de Origen como figura de calidad y diferenciación. El caso de la DO Sierra Mágina”.**

D. Jesús Sutil. Gerente C.R.D.O. Sierra Mágina.

**17:30 h. Clausura.**

**Inscripciones**

Se podrán inscribir en

[denominacion@sierramagina.org](mailto:denominacion@sierramagina.org)

y online a través de

<https://sierramagina.org/presentacionjornadascomplutense23/>

