

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 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, 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, principalmente antioxidantes, entre los que se incluye los compuestos fenólicos, la vitamina E, los carotenos y el escualeno.

Es de destacar la sinergia benefactora del consumo de aceite de oliva junto con los pescados ricos en Omega3 para la protección de todo el sistema cardiovascular, por lo que la industria conservera lo está incorporando como imagen de calidad en sus productos.

Con este curso queremos rendir homenaje a un alimento, el aceite de oliva, 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 25 de abril al  
27 de mayo de 2011

### Apertura de matrícula

Desde el 25 de abril de 2011  
hasta completar plazas  
(Plazas limitadas)

### A partir del 13 de junio de 2011

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

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

[www.uimp.es](http://www.uimp.es)

# UIMP

Universidad Internacional  
Menéndez Pelayo

# 2011

Seminario

## EL ACEITE DE OLIVA ESENCIA DE LA CULTURA, LA VIDA Y LA DIETA, EN EL MEDITERRÁNEO

Álvaro González-Coloma y Pascua  
Fernando López Segura

Transportista oficial

**IBERIA**

Código: 60vv Tarifa: A

Santander

Del 11 al 15 de julio de 2011



Patrocinio



## El aceite de oliva esencia de la cultura, la vida y la dieta, en el Mediterráneo

### Dirección

**Álvaro González-Coloma y Pascua**

Director Gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero

**Fernando López Segura**

Hospital Universitario Reina Sofía, Córdoba

Del 11 al 15 de julio de 2011

### Lunes 11

10:00 h. Inauguración

**Jesús Miguel Oria Díaz**

Consejero de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad  
Gobierno de Cantabria

10:30 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 Pilar Vico Belmonte**

Universidad Rey Juan Carlos de Madrid

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

### Martes 12

9:30 h. La estructura e Instituciones del sector del aceite de oliva

**Carlos Sánchez Lain**

Director de la Agencia para el Aceite de Oliva

10:30 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

11:30 h. Análisis del mercado de aceite de oliva. Situación actual y futura

**Álvaro González-Coloma y Pascua**

12:30 h. La Dieta Mediterránea. Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

**Francisco Sensat Alemany**

Vicepresidente Ejecutivo de la Fundación Dieta Mediterránea

### Miércoles 13

9:30 h. El aceite de oliva: ¿hay algo más que grasa para la protección del cáncer?

**Eduardo Escrich Escriche**

Facultad de Medicina  
Universitat Autònoma de Barcelona

11:30 h. El aceite de oliva y la salud: avances del 2010 y retos para el 2011

**José López Miranda**

Hospital Universitario Reina Sofía, Córdoba

12:30 h. La extracción del aceite a lo largo de la historia

**Juan Vilar Hernández**

Profesor de la Universidad de Jaén

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

**Rafael Espejo “Churumbaque”**

Cantaor

**Rafael Rodríguez “Merengue de Córdoba”**

Guitarrista

**Desiré Rodríguez Calero**

Bailaora. Premio Nacional de baile

**José Manuel Prieto Varo**

Percusionista

### Jueves 14

9:30 h. Omega 3 y aceite de oliva.

La importancia de las conservas

**José López Miranda**

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

**Ramón Estruch Riba**

Servicio de Medicina Interna  
Hospital Clinic, Universidad de Barcelona  
CIBER Obesidad y Nutrición  
Instituto de Salud Carlos III, España

11:15 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**

12:00 h. Aceite de oliva. El sabor del Mediterráneo

**Alberto Moya Carraffa**

Restaurador

### Viernes 15

9:30 h. Más allá de lo funcional

**Juan Antonio Corbalán Alfocea**

Especialista en Fisiología del Ejercicio

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

**Fernando López Segura**

12:00 h. Clausura

**Álvaro González-Coloma y Pascua**

**Fernando López Segura**