

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA
CRONOGRAMA DOCENTE ENCUESTRO DE VERANO
ENCUENTROS DE VERANO (20 HORAS)
AOVE. SALUD, MARKETING Y MARIDAJE (B156)

	Lunes 1 septiembre	Martes 2 septiembre	Miércoles 3 septiembre
9:00-11:30	Influencia de la Olivicultura y la Elaiotecnía en la calidad del aceite de oliva virgen. D. Marino Uceda Ojeda. IADA Ingenieros.	Marketing aplicado al aceite de oliva. D. Manuel Parras Rosa. Universidad de Jaén.	Nutrición, Gastronomía y AOVE. D. ^a María Dolores Mesa García. Universidad de Granada.
11:30-12:00	DESCANSO		
12:00-14:30	¿Tienen todas las grasas comestibles el mismo efecto sobre la salud? D. José Juan Gaforio Martínez. Universidad de Jaén.	Mesa redonda- Empresas de éxito en el ámbito del AOVE: hacia dónde va el sector. D. Andrés Aguilar Sánchez. Explotaciones Agrarias A. González. D. Rafael Alonso Barrau. Oro del Desierto. D. ^a Almudena Cervera Martín. Oleoteca Alma de AOVE, Madrid. D. ^a Carmen Nieto Martín. Jaén Paraíso Virgen Extra.	Examen. Cata: nuevos productos con AOVE. D. ^a Mercedes Uceda de la Maza. IADA Ingenieros.
14:30-17:00	ALMUERZO		
17:00-19:30	Cata de aceite de oliva vírgenes. D. ^a M. ^a Paz Aguilera Herrera. IFAPA Venta del Llano.	El maridaje del aceite de oliva virgen. Una experiencia sensorial. D. Daniel García Peinado. Diplomado en Turismo.	

NOTA IMPORTANTE: AL FINALIZAR LA SESIÓN 7 SE REALIZARÁ LA EVALUACIÓN DE LOS ALUMNOS.