

## Programa FORUM ORIVA 2022

6 de octubre 2022 | Fundación Francisco Giner de los Ríos

### 09:00 I. ACREDITACIONES

### 09:30 II. APERTURA

- Bienvenida.
- Apertura Institucional.

### 10:00 III. 5 AÑOS DE ORIVA

- Proyección audiovisual, *“Ahora más que nunca, Aceite de Orujo de Oliva”*.

### 10:15 IV. LA CIENCIA DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

- *“Efectos en salud del Aceite de Orujo de Oliva: estudios en consumidores sanos y en población de riesgo”*. Raquel Mateos Briz, científica titular, y Laura Bravo Clemente, profesora de investigación del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC).
- *“Aceite de Orujo de Oliva: una puerta de prevención al Alzheimer”*. Javier Sánchez Perona, científico titular del Instituto de la Grasa (IG-CSIC).
- *“Uso en fritura del Aceite de Orujo de Oliva”*. María Victoria Ruiz Sánchez, investigadora científica del IG-CSIC.
- *“Aceite de Orujo de Oliva como ingrediente de horneados”*. Joaquín Velasco Jiménez, científico titular del IG-CSIC.
- *“Aceite de Orujo de Oliva como sustituto graso en la elaboración de masas de hojaldre”*. María Dolores Álvarez Torres, científica titular, y Susana Cofrades Barbero, científica titular del ICTAN-CSIC.

### 11:00 PAUSA - CAFÉ

### 11:30 V. ACEITE DE ORUJO DE OLIVA, IMPRESCINDIBLE EN COCINA

- *“Aceite de Orujo de Oliva para profesionales de la cocina”*. Emilio Gallego Zuazo, secretario general de Hostelería de España.
- *“El Aceite de Orujo de Oliva en la cocina de un chef con estrella”*. Javi Estévez, propietario de La Tasquería y El Lince.
- *“Jornadas de formación en escuelas de hostelería: El Duelo”*. David Montenegro de Blas, director de Desarrollo de Negocio y Relaciones Externas de AGR Food Marketing.
- *“Embajadores digitales del Aceite de Orujo de Oliva”*. Laura López Mon, influencer gastronómica.

### 12:15 VI. MEDIO AMBIENTE

- *“Importancia de la actividad orujera y aportación medioambiental, impulsora de la economía circular en el olivar”*. Joaquín López López, director de la Asociación Nacional de Empresas de Aceite de Orujo (ANEO).
- *“Certificación de un esquema de Sostenibilidad Medioambiental para la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva”*. Julio Hermana García, Responsable comercial de División de Certificación de Bureau Veritas.

### 12:45 VII. DIVULGANDO EL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

- *“Comunicar en tiempos revueltos”*. Juan Revenga Frauca, dietista-nutricionista.
- *Mesa redonda “Lo que no se comunica, no existe”*.
  - Invitados: Elisa Plumed Lucas, presidenta de la Asociación Española de Periodistas Agroalimentarios (APAE); María García de la Fuente, presidenta de la Asociación de Periodistas de Información Ambiental (APIA); Melania Bentué Ceresuela, vocal de la junta directiva de la Asociación Nacional de Informadores de la Salud (ANIS); Higinio Martínez Gracia, CEO de OmnicomPublicRelationsGroup.
  - Moderadora: Alicia Vives Gutiérrez, directora general de ORIVA.

### 13:30 VIII. CIERRE

- *Cierre institucional*. José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

### 14:00 ALMUERZO