



2 Diciembre | 09:00-13:30

Campus UPO - Edificio 46

# INSTITUTO DE LA GRASA-CSIC

## JORNADA DE DIVULGACIÓN

Entrada libre y gratuita hasta completar aforo.

Para reservar localidad, escribe a [ucc@ig.csic.es](mailto:ucc@ig.csic.es)





# Programa

## 09:00-09:15 Recepción

## 09:15-09:30 Presentación

Unidad de Cultura Científica del Instituto de la Grasa

## 09:30-10:45 Sesión 1

- Enrique Clavijo Bernal. Camelina sativa, un prometedor cultivo para el futuro
- José Manuel Martínez Rivas. Cómo puede la genómica mejorar la producción, calidad y autenticidad del aceite de oliva
- Luis Carlos Sanz Martínez. Enzimas y genes que determinan la calidad del aceite de oliva
- Elio López García. Los misterios del biofilm de la aceituna de mesa
- Francisco J. Moreno Racero. Materia Orgánica: Nutriendo Suelos, Plantas y Vida Microbiana
- Fernando G Feroso. Cómo transformar un problema en energía sostenible
- María Rosa Cert Trujillo. CSIC Las Vegas

## 10:45-11:00 Descanso

## 11:00-12:00 Sesión 2

- Ana Marín Gordillo. ¿Cómo transferir conocimiento y no morir en el intento?
- Noelia María Rodríguez Martín. Proteínas y alimentos del futuro
- Blanca González García. Ácidos grasos de la dieta en la médula ósea
- Alvaro Villanueva Lazo. El poder de las Proteínas Alimentarias en el Sistema Inmune
- Juan Manuel Espinosa Cabello. Aceites del olivar: un escudo frente al alzheimer
- Alejandro Matamoros Domínguez. Ácido oleanólico: pepitas de oro frente a la diabetes

## 12:00-12:15 Descanso

## 12:15-13:15 Sesión 3

- Diego Luis García González. ¿Se puede medir el aroma de los alimentos?
- Joaquín Velasco Jiménez. Antioxidantes para mejorar la vida de los alimentos y la nuestra
- M<sup>a</sup> del Rosario Serra Jaén. La transformación bioquímica que pinta el mundo y nuestra cocina
- Antonio Lama Muñoz. Subproductos del aceite de oliva: extrayendo salud
- Elisa Guillén Izquierdo. Espárragos en el agua, salud en el plato
- Miguel Ángel Córdoba Rojano. La nuez, un diamante en bruto

## 13:15-13:30 Cierre