



25 Mayo | 09:30-13:30

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



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



Programa

09:30-10:45 Sesión 1

- Raquel Gómez. Eso que comemos, respiramos, nos untamos. Vamos a contártelo todo
- Ana Lobo. Descifrando el aroma del aceite de oliva: química del flavor y percepción sensorial
- Mónica Venegas. Cuando el aceite de oliva se convierte en arte
- José Manuel Martínez. Mejorando la producción y la calidad del aceite de oliva mediante aproximaciones moleculares
- Ana Gracia Pérez. Enzimas y genes que determinan la calidad del aceite de oliva
- José María Castellano. Ácido oleanólico y resistencia a la insulina

10:45-11:00 Descanso

11:00-12:00 Sesión 2

- Beatriz Gandul y Dámaso Hornero. Las clorofilas y los carotenoides que comemos
- Victoria Martínez. Roles de las xantofilas en la relación epitelio/epitelio durante la lactancia materna
- Marta Herrera. Verde que te quiero verde
- Eva María Ramírez. Lo que la aceituna esconde
- Francisco Rodríguez y Antonio Benítez. Inteligencia microbiana y tecnología de la aceituna de mesa

12:00-12:15 Descanso

12:15-12:30 Vídeo: Las proteínas vegetales en el punto de mira

12:30-13:30 Sesión 3

- María Victoria Ruiz. ¿Qué es la refinación?
- Alejandra Bermúdez. La solución en los residuos
- Rocío Rodríguez. ¿Un problema es una oportunidad?
- Fernando G Feroso. Cómo transformar un problema en energía sostenible

