

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



V AOVE FORUM INTERNACIONAL FIRA DE TOTS SANTS

29, 30 Y 31 ENERO

COCENTAINA

Organiza:

Cooperativa Agrícola Católica COOP. V. de Cocentaina

Colabora:

Fira de Tots Sants - Ajuntament de Cocentaina



V AOVE FORUM INTERNACIONAL, JORNADAS TÉCNICAS & CONCURSO INTERNACIONAL DE AOVES

Centro Cultural “El Teular”. Plaça del Teular, s/n. Cocentaina (Alicante)

Miércoles, 29 de enero de 2025

09.00 horas: Teatro

INAUGURACIÓN OFICIAL DEL V AOVE FORUM INTERNACIONAL, JORNADAS TÉCNICAS & CONCURSO INTERNACIONAL DE AOVES - FIRA DE TOTS SANTS DE COCENTAINA

PRESENTACIÓN OFICIAL DEL EVENTO

- Bienvenida a cargo de autoridades y organizadores del evento

09.30 horas: Túnel del Aceite

INAUGURACIÓN “TÚNEL DEL ACEITE”

- Coordinado por M^a Luisa Ruiz Domínguez, Jefe de Sección Análisis de Medios de la Producción y Productos Agrarios y Jefe del Panel Oficial de Cata de la Comunidad Valenciana (Laboratorio Agroalimentario, Enológico y Medioambiental)
- Visita guiada al “Túnel del Aceite” a cargo de M^a José Casero y María Ortiz de OLENDÁ, especializados en experiencias alrededor del AOVE
- Estarán representados todos los aceites participantes del concurso (nacionales e internacionales) junto a una sección de aceites destacados no participantes y la presentación estará acompañada por joyas de la naturaleza materializadas en una colección de bonsáis de olivo, propiedad de los miembros de la Asociación de Bonsáis de Cocentaina

10.00 - 14.00 horas: Sala de Actos

JORNADA “AOVE en femenino: las mujeres protagonistas en el modelo económico cooperativo”

- Organizado por la Asociación de Mujeres de Cooperativas Agroalimentarias de España (AMCAE) y financiado por el MAPA

Jueves, 30 de enero de 2025

09.00 - 09.45 horas: Sala de Actos

TALLER: “La ciencia del análisis sensorial aplicado a la cata”

- A cargo de Arantzazú Valdés, profesora titular del Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología de la Universidad de Alicante

10.00 - 10.45 horas: Sala de Actos

CONFERENCIA: “Caracterización bioquímica de factores la calidad nutricional y sensorial de AOVes de la Comunidad Valenciana - Proyectos EcOrOli y Valor OLEO”

- A cargo de Adrián Rodríguez Burruezo, catedrático de Genética y Biotecnología Vegetal y director del Instituto Universitario de Conservación y Mejora de la Agrobiodiversidad Valenciana (COMAV), de la Universidad Politécnica de Valencia



PAUSA CAFÉ

11.00 - 12.00 horas: Sala de Actos

CATA & JUEGA

- Sesión de cata orientada al público infantil para aprender acerca de la cultura del AOVE a través de juegos

11.00 - 11.45 horas: Teatro

CONFERENCIA: “La importancia de la alimentación / dieta mediterránea. Comparte y fomenta los valores de la dieta mediterránea, sus productos y el estilo de vida”

- A cargo de Blanca Raidó Quintana, dietista-nutricionista responsable de Nutrición de la Fundación Dieta Mediterránea



12.00 - 12.45 horas: Teatro

CONFERENCIA: “Proyecto PREDIMED Y PREDIMED-PLUS: AOVE en la salud”

- A cargo de Jiaqi Ni, investigadora del grupo Human Nutrition Unit- Alimentació, Nutrició, Desenvolupament i Salut Mental (ANUT-DSM), Universitat Rovira i Virgili de Reus (Tarragona)



12.30 - 14.00 horas: Sala de Actos

CONCURSO: “Comida con fundamento confort food: productos de proximidad para una comida consciente, saludable y sostenible”

- Protagonizado por el alumnado de Grado Superior de Dirección de Cocina del CIP FP BATOI de Alcoi y coordinado por el profesor Jordi Herrero Lario
- Jurado formado por integrantes de la Asociación de Amas de Casa de Cocentaina



Viernes, 31 de enero de 2025

09.00 - 09.45 horas: Teatro

CONFERENCIA: “Mitos y verdades médicas alrededor del AOVE”

- Moderada por José-Manuel Moltó Jordà, facultativo especialista Departamento de Neurología del Hospital Virgen de los Lirios (Alcoi)
- Ponentes: Jose Vicente Alberó, facultativo especialista Departamento de Cardiología del Hospital Virgen de los Lirios; Carlos Pardo Ruiz, facultativo especialista Departamento de Endocrinología del Hospital Virgen de los Lirios y José-Manuel Moltó Jordà, neurólogo del Hospital Virgen de los Lirios

10.00 - 10.45 horas: Teatro

CONFERENCIA: “Aplicaciones de la IA al campo: Proyecto Cerberus”

- A cargo de Francisco Rovira Mas, catedrático de la Universidad Politécnica de Valencia y director del Laboratorio de Robótica Agrícola



PAUSA CAFÉ

11.00 - 11.45 horas: Teatro

CONFERENCIA: “¿Por qué las grasas ya no son tan malas?”

- A cargo de Dr. Luis Cabañas, presidente del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (CODiNuCoVa)

12.00 - 12.45 horas: Teatro

MESA REDONDA: “Oleoturismo. El aprovechamiento turístico de una almazara”

- Coordinada por Dr. Francisco Lorenzo Tapia, médico experto en Nutrición Comunitaria y Oleocultura y director de formación de AOVEspain

- Participan: Rafael Alonso Barrau, director comercial y exportación de Almazara Oro del Desierto; María Dolores Ferrando, gerente de Almazara Oli Oli; Hugo Quintanilla Ripoll, gerente de Almazara Señoríos de Relleu; Daniel Cervera Salvador, técnico de Turismo del Centro de Interpretación Molí de l'Oli y Enrique Moltó Mantero, geógrafo, profesor de la U.A. y colaborador de Gastera

13.00 - 14.00 horas: Teatro

MESA REDONDA: “Nutracéuticos, complementos vitamínicos, alimentación para deportistas y actividades de esfuerzo físico”

- Coordinada por el Muy Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Valencia (MICOV)

16.30 - 17.30 horas: Sala de Actos

CURSO DE CATA DE ACEITES

(previa inscripción: 965 590 267 - oli@elcomtat.com)

- A cargo de profesionales del AOVE
- Dirigido a asociaciones de consumidores y público en general

16.30 - 17.30 horas: Teatro

CONFERENCIA / PRESENTACIÓN LIBRO

- A cargo de Juan Vilar, doctor en Ciencias Económicas y Empresariales, profesor de la Universidad de Jaén y director del MBA oleícola de dicha universidad, consultor y analista oleícola internacional, autor de diversas obras alrededor del AOVE
- Introducción a cargo de Miguel Abad Ventura, consultor en Olivicultura y Elaiotécnica



17.45 - 18.15 horas: Teatro

ENTREGA PREMIOS V CONCURSO INTERNACIONAL DE AOVES - FIRA DE TOTS SANTS DE COCENTAINA

- **PRIMER PREMIO AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- **SEGUNDO PREMIO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- **TERCER PREMIO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
- **PREMIO ESPECIAL AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO**
- **PREMIO ESPECIAL AL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA**
- **Además de los premios oficiales a los mejores aceites, el evento hace un reconocimiento a diferentes personalidades y entidades por su vinculación y defensa del AOVE**

CLAUSURA OFICIAL DEL EVENTO

- **A cargo de autoridades y organizadores del evento**



18.30 - 19.30 horas: Teatro

SHOWCOOKING / CATA EXPERIENCIAL

- Showcooking a cargo del “Chef del AOVE” Dani García Peinado, miembro de AOVE SPAIN y Chef de la Selección Española de Fútbol
- Productos cocinados con los aceites premiados
- Cata/degustación guiada por OLENDA
- Presentado/dirigido por OLENDA





#alimentosdespaña



Más info:
oli@elcomtat.com
699 019 545
www.aoveforum.com

Os esperamos!!

Acceso libre y gratuito
a todas las actividades