

# 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> José Casero y María Ortiz de OLEND, 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 AOVEspan

- 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 Gasterra

### **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](mailto:oli@elcomtat.com)  
699 019 545  
[www.aoveforum.com](http://www.aoveforum.com)

*Os esperamos!!*

Acceso libre y gratuito  
a todas las actividades