



**XAOV 2019**

*Xornada Divulgativa do Aceite de Oliva Virxe*

**As bondades  
do consumo de  
aceite de  
oliva virxe**

7 de marzo de 2019  
Edificio Politécnico  
Facultade de Ciencias  
Campus de Ourense

Universidade de Vigo

Campus de Ourense

## XORNADA

### *As bondades do consumo de aceite de oliva virxe*

Na actualidade o sector oleícola perfílase como un sector socio-económico emerxente dentro de Galicia. A organización de actividades de divulgación e transferencia do coñecemento son de capital importancia para este sector. Por este motivo, o vindeiro xoves 7 de marzo, o Campus de Ourense acolle a xornada divulgativa As bondades do consumo de aceite de oliva virxe destinada aos axentes da contorna interesados no aceite de oliva. Esta xornada pretende ser un punto de encontro entre os devanditos axentes e a comunidade científica que traballa neste ámbito.

### Contacto

Beatriz Cancho Grande  
xaov@uvigo.gal  
+34 988 387 323  
xaov.webs.uvigo.es

## Programa

9.15 h Recepción de asistentes

9.45 h Presentación da xornada

**Dra. Ana Torrado Agrasar**

*Coordinadora do Clúster de Investigación e Transferencia Agroalimentaria do Campus da Auga (CITACA) da Universidade de Vigo*

### Bloque I. Oliveira

10.00 h Variedades de olivo: Catalogación, Certificación e Rexistro de Variedades Comerciais

**Dra. Isabel Trujillo Navas**

*Investigadora do Grupo de Recursos Xenéticos e Mellora do olivo da Universidade de Córdoba*

10.30 h Autenticidade do aceite de oliva mediante técnicas baseadas en bioloxía molecular. Contribución da micro e nanofabricación

**Dra. Marta Prado Rodríguez**

*Investigadora responsable do Grupo de Calidade e Seguridade Alimentaria do International Iberian Nanotechnology Laboratory (INL) de Braga (Portugal)*

### Bloque II. Aceite de Oliva Virxe

11.00 h Aroma do aceite de oliva virxe, interpretación química da percepción sensorial

**Dr. Diego Luis García González**

*Investigador do Grupo de Trazabilidade e Calidade de Alimentos do Instituto da Graxa de Sevilla*

11.30 h Compostos fenólicos e outros compostos bioactivos do aceite de oliva: Por qué é importante cuantificalos correctamente?

**Dra. Alegría Carrasco Pancorbo**

*Investigadora responsable do Grupo de Control Analítico Ambiental, Bioquímico e Alimentario da Universidade de Granada*

12.00 h Pausa café

### Bloque III. Saúde

12.30 h Efecto anti-tumoral dos compostos fenólicos presentes no aceite de oliva virxe extra na liña celular humana MCF-7

**Dr. Maurizio Battino**

*Investigador Highly Cited Researcher do Grupo de Bioenerxética da Università Politecnica delle Marche*

13.00 h Aceite de oliva e envellecemento

**Dr. José Luis Quiles Morales**

*Investigador responsable do Grupo de Fisioloxía e Bioquímica Nutricional do Estrés Oxidativo da Universidade de Granada*

13.30 h Papel do aceite de oliva e a dieta mediterránea, na enfermidade cardiovascular. Ensaos clínicos

**Dra. Montserrat Fitó Colomer**

*Investigadora responsable do Grupo de Investigación de Risco Cardiovascular e Nutrición no Instituto Hospital do Mar de Investigacións Médicas en Barcelona*

14.00 h Peche oficial da xornada

