

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA**  
**CRONOGRAMA DOCENTE ENCUENTRO DE VERANO**  
**ENCUENTROS DE VERANO (20 HORAS)**  
**AOVE. SALUD, MARKETING Y MARIDAJE (B156)**

	<b>Lunes 1 septiembre</b>	<b>Martes 2 septiembre</b>	<b>Miércoles 3 septiembre</b>
<b>9:00-11:30</b>	<b>Influencia de la Olivicultura y la Elaiotecnia en la calidad del aceite de oliva virgen.</b> D. Marino Uceda Ojeda. IADA Ingenieros.	<b>Marketing aplicado al aceite de oliva.</b> D. Manuel Parras Rosa. Universidad de Jaén.	<b>Nutrición, Gastronomía y AOVE.</b> D.ª María Dolores Mesa García. Universidad de Granada.
<b>11:30-12:00</b>	<b>DESCANSO</b>		
<b>12:00-14:30</b>	<b>¿Tienen todas las grasas comestibles el mismo efecto sobre la salud?</b> D. José Juan Gaforio Martínez. Universidad de Jaén.	<b>Mesa redonda- Empresas de éxito en el ámbito del AOVE: hacia dónde va el sector.</b> D. Andrés Aguilar Sánchez. D. Rafael Alonso Barrau. Oro del Desierto. D.ª Almudena Cervera Martín. D.ª Carmen Nieto Martín.	<b>Examen</b> <b>Cata: nuevos productos con AOVE.</b> D.ª Mercedes Uceda de la Maza. IADA Ingenieros.
<b>14:30-17:00</b>	<b>ALMUERZO</b>		
<b>17:00-19:30</b>	<b>Cata de aceite de oliva vírgenes.</b> D.ª M.ª Paz Aguilera Herrera. IFAPA Venta del Llano.	<b>El maridaje del aceite de oliva virgen. Una experiencia sensorial.</b> D. Daniel García Peinado.	

**NOTA IMPORTANTE:** AL FINALIZAR LA SESIÓN 7 SE REALIZARÁ LA EVALUACIÓN DE LOS ALUMNOS.