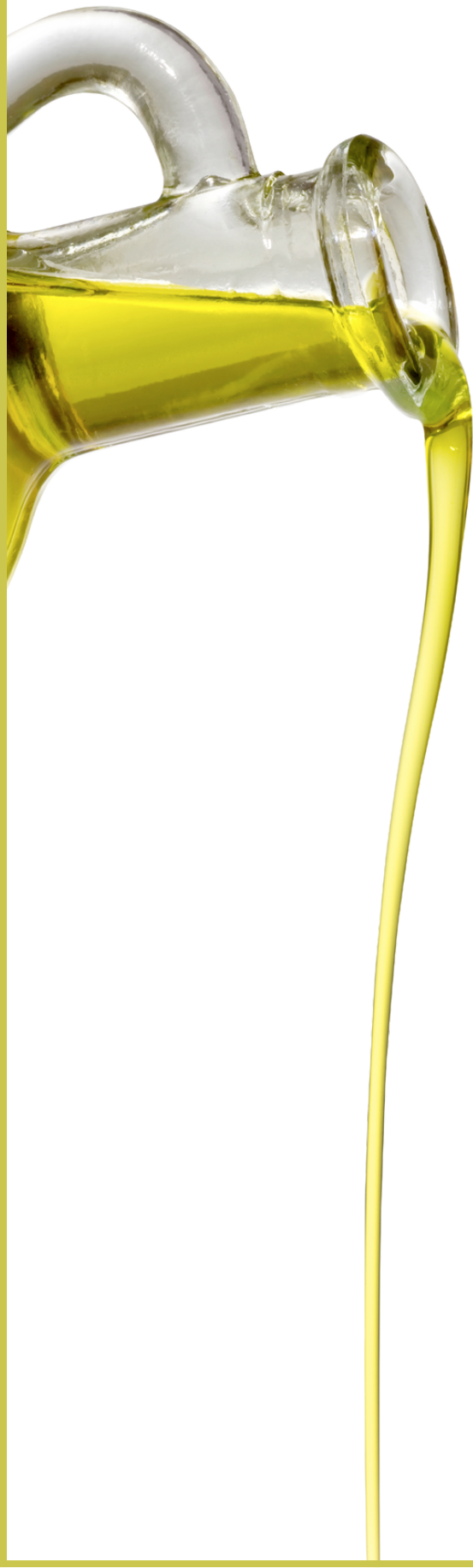


JORNADAS FORMATIVAS

AOVE COFA



“ACEITE DE OLIVA
VIRGEN: AVANCES
CIENTÍFICOS Y
EFECTOS
POSITIVOS EN LA
SALUD”

23 Y 24 DE ABRIL. 16:00H
SALÓN DE ACTOS COFA



COLEGIO OFICIAL DE
FARMACÉUTICOS DE LA
PROVINCIA DE ALICANTE

MESAS JORNADAS:

- **D. ANDRÉS GARCÍA MONGARS**

- PRESIDENTE COFA

- **D. FRANCISCO JOSÉ PONCE LORENZO**

- SECRETARIO AUTONÓMICO DE SANIDAD

- **D. ÁNGEL CARBONELL BARRACHINA**

- VICERRECTOR DE INVESTIGACIÓN DE LA UMH

- **D. JAVIER ARANCETA BARTRINA**

- PRESIDENTE DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN COMUNITARIA

- PRESIDENTE DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN

- PRESIDENTE DE LA REAL ACADEMIA DE MEDICINA (RAMPV-EHMEA)

- **D. ENRIQUE ROCHE COLLADO.**

- PROFESOR INVESTIGADOR DE LA UMH. CATEDRÁTICO DE LA UMH

- **D. JUAN MANUEL ZAZO MENARGUES.**

- PROFESOR INVESTIGADOR DE LA UMH

- COORDINADOR DEL EQUIPO MÉDICO DEL CENTRO DE SALUD EL RAVAL.
HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO DE ELCHE.



COLEGIO OFICIAL DE
FARMACÉUTICOS DE LA
PROVINCIA DE ALICANTE



JORNADA I

PARTE CIENTÍFICO-TÉCNICA

23 DE ABRIL 2024

16:00H - 18:30H

16:00 HRS.

RECEPCIÓN

Entrega de material y credenciales

16:15 HRS.

INAUGURACIÓN

El acto de inauguración correrá a cargo de:

D. Andrés García Mongars, Presidente COFA

D. Francisco José Ponce Lorenzo, Secretario Autonómico de Sanidad

16:30 HRS.

PONENCIA

Aceite de Oliva Virgen: compuestos bioactivos, funcionalidad y potenciales efectos sobre la salud

D. Javier Aranceta Bartrina

17:00 HRS.

PONENCIA

Comparativa del consumo de diferentes aceites a nivel pancreático

D. Enrique Roche Collado

17:30 HRS.

PONENCIA

Sentidos en la Calidad Sensorial de Aceite de oliva Virgen

D. Ángel Carbonell Barrachina

18:00 HRS.

PONENCIA

Presentación del Proyecto “Brindando Oportunidades de Aprendizaje: no te alejes de tu estrella polar” (GastroUMHdiet)

Dña. Elena García García y D. Juan Manuel Zazo Menargues

18:30 HRS.

SHOWCOOKING

Elaboración de pasta fresca con AOVE

D. Daniele Carlo Leonardi Inza





JORNADA II

PARTE PRÁCTICA

24 DE ABRIL 2024

16:00H - 18:30H

16:00 HRS.

PONENCIA

Proceso tecnológico para la optimización de la calidad del aceite de oliva

Dña. Celia Monteagudo Sánchez

16:30 HRS.

SHOWCOOKING

Elaboración de productos con AOVE

Taller a cargo de D. Daniel García Peinado

17:30 HRS.

PAUSA CAFÉ

18:00 HRS.

SHOWCOOKING

Cata de AOVE

Taller a cargo de D. Francisco Lorenzo Tapia

18:30 HRS.

CIERRE JORNADAS



+ INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

WWW.COFALICANTE.COM
SECCIÓN FORMACIÓN / CURSOS COFA



COLEGIO OFICIAL DE
FARMACÉUTICOS DE LA
PROVINCIA DE ALICANTE