

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**MONTORO  
ADAMUZ**

CONSEJO REGULADOR



# EL ACEITE DE MONTORO-ADAMUZ Y LA SALUD

Beneficios del aceite de oliva y sus polifenoles sobre la salud

18 DE MAYO DE 2012

TEATRO MUNICIPAL DE MONTORO

## PROGRAMA

10:00 **Presentación de la Jornadas.**

10:05 **“Antioxidantes Polifenólicos de los Aceites de la DO Montoro-Adamuz”**  
D. Manuel Brenes Balbuena: Investigador Científico del CSIC. Instituto de la Grasa-CSIC.

10:45 **Desayuno Molinero con Aceite de Oliva Virgen Extra DOP Montoro-Adamuz**

11:20 **“Propiedades saludables del Aceite de Oliva Virgen Extra”**

Dr. Francisco Pérez Jiménez. Médico Internista especialista en nutrición. Unidad de Lípidos del Hospital Reina Sofía de Córdoba

12:00 **“Beneficios del aceite de oliva y sus polifenoles sobre la salud”**

Dra. Monserrat Fitó. Doctora del IMIM-Instituto de Investigación Médicas Hospital del Mar de Barcelona

12:40 **“El Aceite de Oliva Virgen Extra en la cocina”**  
Escuela de Hostelería de Córdoba

[www.montoro-adamuz.com](http://www.montoro-adamuz.com)

