

POR QUÉ DEBES
COCINAR CON
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
AOVE

MAYO/MAY 22-23

**SEMINARIO
SEMINAR**

**¿PORQUÉ DEBES COCINAR SIEMPRE
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA?**

WHY YOU SHOULD COOK WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL?

**PARA CHEFS/SUB CHEFS/PROPIETARIOS DE RESTAURANTES
FOR CHEFS/SOUS CHEFS and RESTAURANT OWNERS**

info@oleocanthal.es



GastrOleum



LUNES MONDAY 22

09'30 Porqué Cocinar con el mejor Alimento Funcional natural?/ Why to cook with the best Functional Food? Azúcares y Proteínas, el maridaje con el AOVE-Sugar and Proteines, EVOO matching

Dr. Jose Amérigo. Dietetic y Nutricion-Benalmádena MALAGA

10'15 Grasas: Alimento esencial en la Cocina/Fats; the esential food in Kitchen

Dr. Javier Bermúdez. Biologist- IBIMA-MALAGA

11'00 Cafe/ Coffee

11'30 FENOLES Las bases saludables de la Dieta mediterránea/Phenols the healthy basis of the Mediterranean Diet

Dra. Rosa Lamuela Raventós. Farmacólogo, Universidad de Barcelona- ESTUDIO PREDIMED

12'15 Factores Nutricionales de los AOVE en Cocina/Nutritional EVOO Facts in Cooking

Dr. Alfonso Perabá. Chemist Laboratories JA TELLO- Jaen

LUNES MONDAY 22

13'00 PANEL DE CATA: La gran diferencia/PANEL TASTING:
THE GREAT DIFFERENCE

Dr. Paco Lorenzo. Dietética y Nutrición-Málaga

13,45 Cocinando con grasas; desde la plancha a la fritura/
Cooking with Fat; from Grill to Frying

Dr. Joaquín Velasco. Instituto de la Grasa-CSIC-Sevilla

14'30 ECO ICA LUNCH

16'30 Sabores y Olores: la dimensión de los sentidos/Flavors
and Smell: the Senses dimension

Dra.Cathy Peyrot des Garçons- University of Montpellier,
France/Monell Center,USA

17'15 Café/Cofee

17,45 Cocinar al estilo Mediterráneo: la diferencia del AOVE/
To cook Mediterranean Style: the EVOO Difference

CHEF Maria Loi. Restaurant Estiatorio. New York, USA

18,30 Fin del SEMINARIO Día 1/End SEMINAR Day 1

MARTES TUESDAY 23

- 09'30 Fenoles: el componente exclusive de la Grasa Vegetal
Phenols the exclusive compound of the Vegetal Fat
Prof. Feliciano Priego. Facultad de Químicas,
Universidad de Córdoba.
- 10,15 Friendo alimentos, mejor para la Salud/Frying food best
for your Health
Prof. Javier Quesada. Facultad de Farmacia Universidad
de Granada
- 11'00 Café/Coffee
- 11'30 Manejo del AOVE cocinando/evoo Cooking Management-
La app GASTROLLEUM/The GASTROLEUM app
CHEF Firo Vázquez. El Olivar. Moratalla. Murcia. Spain
- 12'15 Tiempo, Temperatura y Punto de Humo con el AOVE/
EVOO Time, Temperature and Point of Smoke
CHEF Daniel Garcia Peinado. EVOO-ICA
Málaga, Spain
- 13,00 Protocolos y Normas para un Cocinado Saludable/
Protocols and Guidances of a Healthy Cooking
Ascension Rueda. Food Technology Engineer.
EVOO ACADEMY

MARTES TUESDAY 23

14'00 EVOO ICA LUNCH

16,00 La Importancia de una alimentacion saludable para los consumidores/The Importance of a HEALTHY FOOD for the Consumers

Dra. Mary Flynn. Dietetic and Nutritionist. Brown University. Rhode Island, USA

16'45 Café/Coffee

17'15 AOVE y la Dieta Mediterránea; el TRENDING TOPIC de la Cocina / EVOO and the Mediterranean Diet:Trending Topic for Cooking.

Dr. Simon Poole. Medical Expert. United Kingdom

18,00 Notas Finales: CONSEJOS DE MARKETING PARA RESTAURANTES: Final NOTES: Marketing tips for RESTAURANTS

Dr. Jose Amerigo. EVOO ICA

18,30 Fin del SEMINARIO Día 2./End of Seminar
Ceremonia entrega Diplomas/Diplomas Ceremony

TODOS LOS PARTICIPANTES RECIBIRAN UN DIPLOMA DE ASISTENCIA, para lo cual deberan INSCRIBIRSE/All participants will have a Diploma issued by the EVOO ICA, but you need to Register:

INSCRIPCION Y RESERVA DE PLAZA/REGISTRATION AND BOOKING

NOMBRE/Name: _____ APELLIDOS/Surname: _____ MÓVIL/Mobile: _____

DIRECCIÓN RESTAURANTE/ESCUELA-Restaurant Address/School: _____

CIUDAD/City: _____ CP/Zip code: _____ E-mail: _____

PÁGINA WEB/Web page: _____

NÚMERO DE ASISTENTES/Number of participants: _____

Deseo participar en el SEMINARIO SOBRE COCINA Y SALUD CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, que se impartirá los días 22 y 23 de Mayo en la sede Finca Los Caballeros, Benalmádena, Málaga / I wish to participate in the HEALTH & COOKING SEMINAR with EXTRA VIRGIN OLIVE, that will take place, May the 22nd and 23rd, 2017,

Fecha/Date: _____ / _____ / _____ 2017

ENVIAR RELLENA ANTES DEL 15 DE ABRIL/FULFILL AND SEND IT BEFORE APRIL 15:

PLAZAS LIMITADAS/LIMITED SEATS

A: info@oleocanthal.es

International Cooking Academy

Habrá Traducción simultanea para las Conferencias en Inglés de acuerdo a QUORUM Simultaneous Translation will be provided according to QUORUM

DERECHOS DE INSCRIPCIÓN/REGISTRATION FEES: 250 €

CC/ IBAN-ES06- 0182 0486 91 0201577086