

MEMORIA DE RESULTADOS

II CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE ACEITE DE OLIVA Y SALUD

Fundación Centro de Excelencia Investigadora sobre Aceite
de Oliva y Salud

cias'08

1. RESUMEN DE ACTIVIDADES REALIZADAS.....	3
2. PLAN DE TRABAJO PREVIO Y A POSTERIORI.....	39
3. GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	43
4. OBSERVACIONES E INCIDENCIAS.....	45
5. ANEXOS:.....	46
Anexo I: Cartera del Congresista	
Anexo II: Sistema de acreditación: Informe de Resultados	
Anexo III: II Declaración de Jaén y Córdoba sobre Aceite de Oliva y Salud	
Anexo IV: Fotografías del Evento	
Anexo V: Plan de acción	

1. RESUMEN DE ACTIVIDADES REALIZADAS

1.1. Introducción:

La Fundación Centro de Excelencia en Investigación sobre Aceite De Oliva y Salud (CEAS), fundación de carácter investigador, que tiene por objeto principal la potenciación y coordinación dentro de la Comunidad Autónoma Andaluza de la investigación clínica y experimental, centrada en el estudio de las relaciones entre el aceite de oliva y la salud humana, ha organizado y realizado, junto a las Diputaciones Provinciales de Jaén y Córdoba, la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, la Fundación CITOLIVA, el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, la Red de Cooperación Ciencia y Empresa del Sector Oleícola, El Consejo Oleícola Internacional y las Universidades de Jaén y Córdoba, el **II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud (CIAS'08)**, con la pretensión de reunir en un mismo espacio de interacción, a prestigiosos científicos e instituciones que, a nivel internacional, mantienen líneas de investigación sobre los efectos del consumo de aceite de oliva en la Salud. Se convierte, de esta manera, en un excelente marco de puesta en común y de contraste de resultados, así como de divulgación de los mismos. Las líneas preferentes de trabajo han sido la relación del aceite de oliva con la salud cardiovascular, el cáncer y el envejecimiento, y los efectos beneficiosos de sus componentes minoritarios. Además, en esta edición, se ha profundizado en otros campos, como el de las enfermedades metabólicas, analizando, entre otras, la influencia benigna del Aceite de Oliva en la obesidad, el síndrome metabólico y la diabetes.

La celebración del II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud se ha enmarcado en la consideración del Aceite de Oliva y por extensión de la Dieta Mediterránea, como una estrategia de Salud en enfermedades prevalentes. De este punto, se desprenden las conferencias abordadas en este Congreso, de máximo nivel científico, las cuales han ensalzado y respaldado científicamente los efectos protectores y preventivos del Aceite de Oliva, elevándolo a grasa prioritaria para la alimentación humana, como ya ocurriera en la primera edición del Congreso (CIAS'04).



JAÉN & CÓRDOBA | 20 | 21 | 22 | NOV 08
(Andalucía – España)
(Andalusia – Spain)

www.cias2008.com

1.2. Desarrollo de CIAS'08

Durante los días 20, 21 y 22 de Noviembre de 2008, ha tenido lugar, la celebración en las ciudades de Jaén y Córdoba del II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud, habiendo respaldado la celebración de este Congreso, entidades tales como: las Diputaciones Provinciales de Jaén y Córdoba, la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, la Fundación CITOLIVA, el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, la Red de Cooperación Ciencia y Empresa del Sector Oleícola, el Consejo Oleícola Internacional, la Universidad de Jaén y la Universidad de Córdoba.

Este encuentro científico de máximo nivel, logró su objetivo de convertirse en un *Foro internacional de comunicación e intercambio científico*, ya que al mismo asistieron más de 600 congresistas procedentes de Argentina, Costa Rica, Cuba, Chile, Etiopía, Grecia, Italia, Jordania, Líbano, Marruecos, Nigeria, Portugal, Siria, Túnez, Uruguay, Dinamarca, Holanda, Francia, Estados Unidos y España, los cuales se dieron cita en CIAS'08, para compartir conocimientos y evidencias científicas sobre los efectos positivos que tiene el consumo de Aceite de Oliva sobre la Salud Humana.

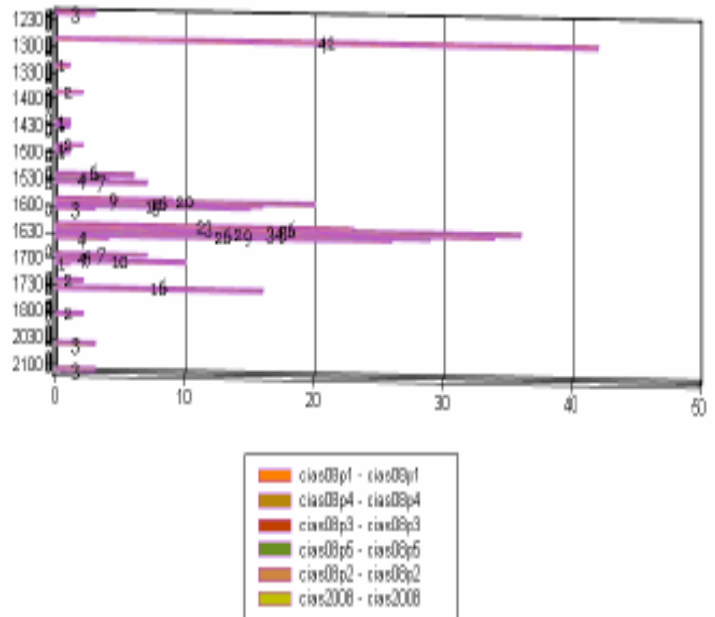
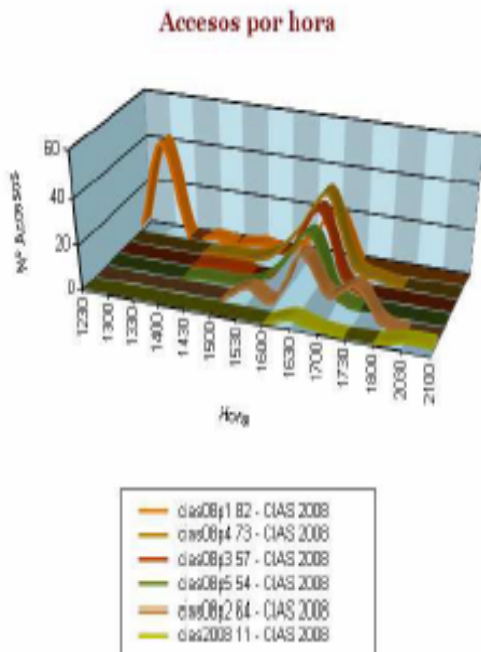
La memoria de actividades desarrolladas durante los tres días de duración del CIAS 08, son las que se detallan a continuación, cronológicamente:

Día 20 de Noviembre de 2008, Córdoba: Rectorado de la Universidad de Córdoba

CIAS'08 dio comienzo, según el programa previsto, a las 16.30h., momento en el cual se inició el proceso de acreditación de asistentes y la entrega de documentación, el lugar elegido fue el edificio del nuevo Rectorado de la Universidad de Córdoba, que fue sede de la Facultad de Veterinaria de la ciudad hasta el curso 96/97.

El sistema de acreditación utilizado para la celebración del congreso CIAS'08 se ha basado en el empleo de tarjetas identificativas mediante códigos de barras, que son utilizados para controlar la asistencia a reuniones y jornadas de distinta índole celebradas durante el evento. El sistema permite la identificación de distintos perfiles de visitantes para controlar los accesos diarios producidos para estos.

Los datos arrojados por el Sistema descrito, establecen las siguientes conclusiones en torno al día 20 de Noviembre:



A las 16.45 h. en el Salón de Actos del Rectorado, tuvo lugar el **Acto de bienvenida a los asistentes al II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud (CIAS'08)**, a cargo del Sr. Rector Magfco. de la Universidad de Córdoba, D. José Manuel Roldán Nogueras, a quien acompañaban:

o Ilmo. Sr. Presidente de la Excm. Diputación de Córdoba.

Francisco Pulido Muñoz

o Ilmo. Sr. Secretario General de Calidad y Modernización de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

D. Jose Luis Rocha Castilla.

o Ilmo. Sr. Presidente de la Excm. Diputación de Jaén.

D. Felipe López García

- o Sr. Presidente del Comité Científico del Congreso
- D. José López Miranda

Finalizado el acto de bienvenida, comenzó la **Conferencia Plenaria** que fue impartida magistralmente por el Premio Nobel de Medicina y Fisiología 2007, el Excellence Professor Oliver Smithies, con el título:

"Being a Scientist for 60 Years"

El profesor Oliver Smithies, es considerado el padre de la tecnología "Knockout", que ha permitido desactivar a elección de los científicos, diversos genes en ratones y avanzar en el conocimiento de varias enfermedades humanas. En la actualidad, Smithies está centrado en el estudio de la hipertensión y otras enfermedades de la sangre en el Departamento de Patología y Medicina de Laboratorio de la Universidad de Carolina del Norte (USA).

Realizaron la presentación del conferenciante y actuaron como moderadores, los profesores. Francisco Pérez Jiménez, Director de la Unidad de Lípidos y Arteriosclerosis del Hospital Reina Sofía de Córdoba, y Jesús de la Osada, Profesor del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Zaragoza, respectivamente.

Una vez finalizada la Conferencia Plenaria se celebraron dos **simposios preliminares**, que tuvieron lugar de 18:00h. a 20:00h, de forma paralela en el Salón de Actos del Rectorado y en la Sala Mudéjar, y que fueron los siguientes:



1. Simposium: "Aceite de Oliva, Longevidad y Envejecimiento".

Salón de Actos del Rectorado

Justificación del simposio: El envejecimiento es un proceso que se desarrolla gradualmente a lo largo de la vida y cuyas manifestaciones principales (cardiovasculares, cognitivas cerebrales, cáncer y osteoporosis) están favorecidas por la presencia de una inflamación crónica, de baja intensidad. Esta inflamación tiene múltiples causas, siendo una de ellas la existencia de fenómenos oxidativos en los seres vivos, y es aquí donde interviene el aceite de oliva, que como parte de la Dieta Mediterránea puede amortiguar dicha inflamación y retrasar la aparición de dichas enfermedades.

A diferencia de otros aceites como el de maíz, almendra o soja, el aceite de oliva previene el envejecimiento con su propio sello diferenciador que depende de dos factores. Por un lado, su riqueza en grasa monoinsaturada, y que cuando se incorpora al organismo ejerce efectos más beneficiosos que otras grasas, en cuanto a la tasa de colesterol, la tensión arterial y la prevención de la oxidación, y por otro lado, su riqueza en antioxidantes y micronutrientes, una característica específica de los aceites virgen y virgen extra, pues el resto de los aceites han de ser refinados para su consumo con lo que pierden dichos componentes. Tanto el efecto de la grasa, disminuyendo los factores de riesgo y la oxidación, como sus micronutrientes, son favorables para la salud al reducir los mecanismos que favorecen el desarrollo de las enfermedades crónicas.

En cuanto a la mejora de la calidad de vida en la vejez, existen varios estudios que han demostrado que el consumo de dieta mediterránea favorece la longevidad y por tanto un envejecimiento con mayor calidad de vida. Este fenómeno se ha localizado con dietas sanas, aunque no hubiera aceite de oliva presente en la dieta. Pero sin duda la dieta mediterránea, que incluye al aceite de oliva como grasa fundamental, es uno de los mejores modelos. La mayor calidad de vida en la vejez se atribuiría al hecho de que dicha dieta disminuye las enfermedades crónicas, como las cardíacas, el cáncer y las neurodegenerativas (Parkinson y Alzheimer).

Actualmente los trabajos de investigación se centran en analizar la maquinaria de la célula y ver como ésta se modifica con la dieta y en identificar los distintos componentes del aceite de oliva que puedan ser más beneficiosos.

Relación de expertos: Las siguientes personalidades del mundo científico se dieron lugar en este encuentro, para exponer internacionalmente, los efectos benignos del Aceite de Oliva, sobre la longevidad y el envejecimiento:

Moderador

Francisco Pérez Jiménez.

Unidad de Lípidos y Arteriosclerosis. Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba (España)

Participantes

Rudi GJ Westendorp.

“El papel de la inflamación en el proceso del envejecimiento”.

Departamento de Gerontología y Geriátrica. Centro Médico Universitario de Leiden (Holanda).

Claudio Franceschi

“Fisiopatología del envejecimiento y longevidad”

Departamento de Patología Experimental. Universidad de Bolonia (Italia)

Luis Serra Majem

“Dieta Mediterránea y envejecimiento. ¿Es la clave el aceite de oliva?”.

Departamento de Ciencias Clínicas, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas, (España).

Vincenzo Solfrizzi

“Dieta Mediterránea y capacidad cognitiva”

Departamento de Geriátrica, Centro para el Envejecimiento del Cerebro. Unidad de Memoria. Universidad de Bari (Italia)

José L. Quiles

“Aceite de oliva, estrés oxidativo mitocondrial y longevidad.”

Instituto de Nutrición y tecnología de los alimentos. Departamento de Fisiología. Universidad de Granada, (España).



2. Simposium: “Aceite de Oliva, Obesidad, Síndrome Metabólico y Diabetes”

Sala Mudéjar

Justificación del simposio: La obesidad, la diabetes y el síndrome metabólico son enfermedades cuya prevalencia está aumentando año tras año hasta alcanzar el carácter de una gran epidemia mundial, que ya no sólo afecta a los países industrializados sino también a los que están en vías de desarrollo. Aunque hay un componente genético, el factor más importante de esta alta prevalencia son los cambios en los hábitos de vida, especialmente el sedentarismo y la dieta.

En lo que respecta a la dieta probablemente el factor más importante ha sido el aumento de las grasas, especialmente de las grasas saturadas, y también el desbalance entre las grasas polinsaturadas: por un

lado, el aumento de los ácidos grasos n-6, es decir, los que proceden de semillas, y por otro, la disminución de los ácidos grasos n-3, procedentes de algunos vegetales y de los pescados. En este contexto, el descubrimiento del valor biológico del tercer grupo de grasas, las monoinsaturadas, como el aceite de oliva, están ocupando el interés creciente de la comunidad científica. De hecho, numerosos estudios experimentales, epidemiológicos y clínicos han corroborado que una dieta rica en aceite de oliva, como la dieta mediterránea, puede disminuir la incidencia de algunas patologías como la obesidad, la diabetes mellitus tipo 2 o la hipertensión arterial, así como reducir la resistencia periférica a la acción de la insulina.

Actualmente los investigadores trabajan en cinco grandes líneas de investigación relacionadas con estas patologías: aceite de oliva e inflamación; aceite de oliva y metabolismo postprandial, esto es, la concentración de triglicéridos en sangre después de las comidas; aceite de oliva y resistencia periférica a la acción de la insulina; aceite de oliva y expresión de genes relacionados con el metabolismo de los carbohidratos y las grasas; y por último, el estudio del papel de los componentes menores del aceite de oliva virgen sobre el metabolismo intermediario.

Relación de expertos: La relación de expertos que se dieron cita en este simposio, para mostrar los resultados de sus trabajos, fueron los siguientes:

Moderador:

Federico J. C-Soriguer Escofet.

Servicio de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Carlos Haya. Málaga, (España).

Participantes

Juan Antonio Paniagua

"Aceite de oliva e insulinresistencia".

Unidad de Lípidos y Arteriosclerosis. Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba (España)

José Manuel Fernández Real

"Ácido oleico e inflamación en la explicación del riesgo de Diabetes Mellitus tipo 2".

Servicio de Endocrinología. Hospital Josep Trueta. Gerona (España)

Emilio Ros Rahola

“La dieta Mediterránea y el aceite de oliva en el control metabólico de la diabetes Mellitus y el Síndrome Metabólico”

Unidad de lípidos, Servicio de Nutrición y Dietética. Hospital Clínico. Barcelona (España)

Francisco José García Muriana

“Aceite de oliva y función de la célula beta”

Instituto de la Grasa. Sevilla (España)

Finalizadas las sesiones se procedió al traslado de los congresistas, en autocar, a la Diputación Provincial de Córdoba, donde se sirvió un cocktail de bienvenida. Al finalizar el mismo, se pusieron a disposición de todos los asistentes, diferentes autocares, que los trasladaron a Jaén, donde tendría lugar la continuación del congreso a partir del día siguiente.

Cabe destacar, entre los servicios adicionales que se ofertaron a los asistentes, durante el transcurso de la Jornada, los siguientes:

- Servicio de traducción simultánea: Inglés-Español, Español-Inglés.
- Servicio de transporte en autocar: Rectorado- Diputación Provincial de Córdoba-Jaén
- Sala VIP para autoridades y científicos
- Sala de prensa y pool de prensa
- Servicios de guardarropa y consigna
- Agencia de viajes oficial del Congreso in situ
- WIFI abierto

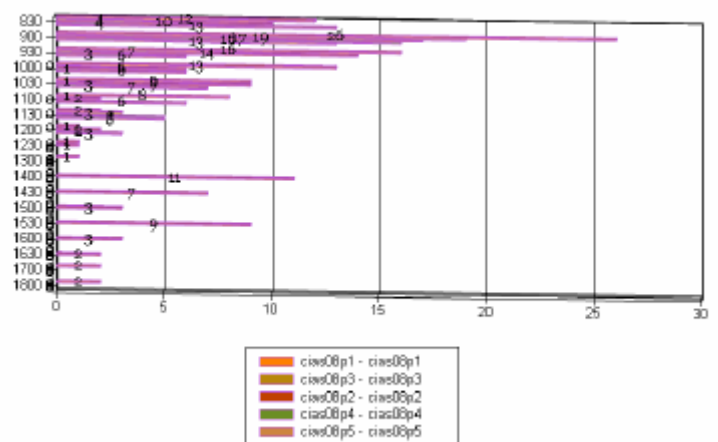
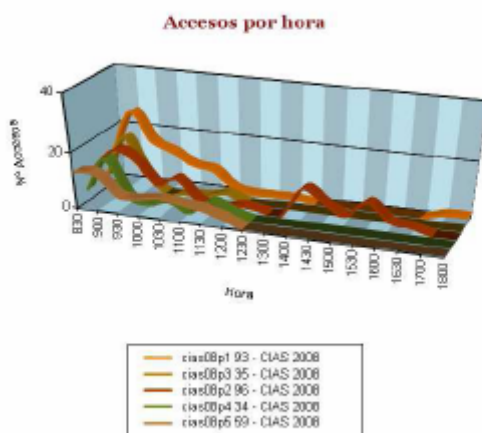
[Día 21 de Noviembre. Jaén, Recinto Provincial de Ferias y Congresos](#)

La segunda Jornada de CIAS'08, se celebró en el Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén, produciéndose la apertura a las 09:00 h.. Se dispusieron 30 minutos para que los asistentes

podiesen recoger la documentación (carteras del congresista y del ponente) y realizar los trámites de acreditación oportunos, previamente al inicio de los actos.

Los datos arrojados por el sistema de acreditación, durante la jornada, se detallan a continuación, mediante el gráfico adjunto:

Día 21 de Noviembre :



A partir de las 9:30h. tuvo lugar la apertura de los actos. Aconteciendo como se detalla a continuación:

SESIONES CIENTÍFICAS MATINALES

De 9.30 a 10.15 h Tuvo lugar la **Conferencia Inaugural** , a cargo de la Profesora. Nobuyo Maeda, en el Salón Guadalquivir del Recinto Provincial de Ferias y Congresos. Ejerció como moderador del acto, el Dr. Francisco Pérez Jiménez, siendo el título de esta exposición magistral, el siguiente:

"Genetic Variations in Atherosclerosis: "Humans to Mice" and "Mice to Humans"

La doctora Nobuyo Maeda, es catedrática del Departamento de Patología y Medicina de Laboratorio y cuenta con la distinción Robert H. Wagner y Directora del Programa de Doctorado de Biología Vascular Integrativa de la Facultad de Medicina de la Universidad de Carolina del Norte, en Chapel Hill y una afamada genetista, de prolífica y reconocida trayectoria científica.

Una vez finalizado el acto se sirvió un coffee-break para todos los congresistas durante 30 minutos

De 10:45-11:45 h. Tuvo lugar la **Inauguración oficial** del II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud en el Salón Guadalquivir en el Salón Guadalquivir del Recinto Provincial de Ferias y Congresos. El acto fue presidido por la Excm. Sra. Consejera de Salud de la Junta de Andalucía y presidenta de la Fundación CEAS, Dña. M^a Jesús Montero Cuadrado, a quién acompañaban:

- Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación Provincial de Jaén, D. Felipe López García.
- Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación Provincial de Córdoba, D. Francisco Pulido Muñoz.
- Ilma. Sra. Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Jaén y Delegada del Área Jaén Emprendedora, Dña. M^a del Mar Shaw Morcillo.
- Sra. Subdirectora General de Planificación y Control Alimentarios, Dña. Isabel Bombal Díaz.
- Sr. Presidente de Citoliva, D. José Juan Gaforio Martínez.
- Sr. Presidente del Comité Científico, D. José López Miranda.

El resto de la mañana se configuró mediante actos paralelos en diferentes salas del Centro de Convenciones, sucediéndose los mismos como se detalla a continuación:

Tras la inauguración del Congreso, tuvo lugar en la sala Guadalimar I, durante 30 minutos, la **atención a medios del Premio Nobel Oliver Smithies**, actuando el Profesor Jesús de la Osada en calidad de moderador del Acto. El Profesor Smithies, compartió con los medios de comunicación los últimos avances en genética y enfermedades cardiovasculares y posteriormente mantuvo una reunión privada, con varias personalidades del mundo científico y médico.

Después de la sesión preliminar celebrada el día anterior en Córdoba, donde se abordaron las bondades del aceite en la prevención del envejecimiento, la obesidad, el síndrome metabólico y la diabetes, el Congreso acogía en Jaén cuatro **simposios paralelos** de 11.30 a 14:00 h, que versarían sobre los siguientes contenidos:

Justificación del simposio: Muchos de los beneficios de la dieta mediterránea se han atribuido a su elevado contenido en ácidos grasos monoinsaturados y vitaminas. El aceite de oliva es uno de los elementos más emblemáticos de esta dieta y sus efectos beneficiosos se han relacionado con su alto contenido en ácido oleico, así como con los compuestos fenólicos presentes en el aceite de oliva virgen. Existen evidencias de estudios experimentales y clínicos de que las dietas altas en ácidos grasos monoinsaturados a base de aceite de oliva tienen efectos saludables sobre la presión arterial, la coagulación, la activación endotelial y la inflamación.

El doctor José M. Ordovás Morales ha moderado el simposio sobre la dieta mediterránea y la epidemiología cardiovascular donde se ha abordado la interacción entre la predisposición genética a padecer enfermedad cardiovascular y la dieta mediterránea, con la participación del profesor de la Universidad Harokopio de Atenas (Grecia), Nikos Yiannakouris, además de presentarse el Estudio Predimed sobre el efecto de la dieta mediterránea rica en aceite de oliva sobre los factores de riesgo cardiovascular e inflamación, a cargo de Ramón Estruch, del departamento de Medicina Interna de la Universidad de Barcelona, entre otros.

Relación de expertos: La relación íntegra de los expertos participantes, se detalla a continuación:

Moderador

José M. Ordovás.

Laboratorio de Genómica Nutricional. Universidad de Tufts. Boston (Estados Unidos)

Participantes

Dolores Corella.

"Nuevas tendencias en la epidemiología de las enfermedades cardiovasculares y sus factores de riesgo. Impacto de la dieta mediterránea".

Unidad de Epidemiología Genética y Molecular. Universidad de Valencia (España)



JAÉN & CÓRDOBA | 20 | 21 | 22 | NOV08
(Andalucía – España)
(Andalusia – Spain)

www.cias2008.com

Nikos Yannakouris.

“Interacción entre la predisposición genética a padecer enfermedad cardiovascular y la Dieta Mediterránea”.

Profesor adjunto en Biología-Fisiología. Universidad Harokopio de Atenas (Grecia)

Ramón Estruch.

“Efecto de la dieta mediterránea rica en aceite de oliva sobre los factores de riesgo cardiovascular e inflamación: el Estudio Predimed”.

Departamento de Medicina Interna, Universidad de Barcelona (España)

Demosthenes B. Panagiotakos

“Dieta Mediterránea y enfermedad cardiovascular: de la epidemiología a la práctica clínica”

Departamento de Nutrición y Dietética, Universidad Harokopio de Atenas (Grecia)

cias'08

4. Symposium: “Aceite de oliva, factores de riesgo cardiovascular y pared vascular”

Justificación del simposio: Existen beneficios saludables del aceite de oliva frente a distintas patologías como el cáncer, la diabetes o el envejecimiento. Pero estos efectos beneficiosos también son claros y significativos frente al riesgo cardiovascular, entre ellos destaca, por un lado, el efecto regulador sobre el perfil lipídico (reduce el colesterol total y colesterol LDL, e incrementa la relación de colesterol HDL/ sobre colesterol total) y por otro, su efecto protector contra los cambios oxidativos de LDL y de las arterias, ya que confiere antioxidantes, disminuye la inflamación vascular y mejora la función de los vasos, regulando la presión sanguínea sistólica y normalizando la coagulación sanguínea, es decir, la ingesta de aceite de oliva normaliza y confiere protección contra muchos de los factores que contribuyen a la presentación clínica de enfermedad cardiovascular.

La Profesora Lina Badimón, Premio Lilly de Investigación Biomédica en 2008, en la categoría de investigación preclínica por sus investigaciones en el área cardiovascular (arterosclerosis, trombosis, patología vascular, y síndromes isquémicos), ha moderado el simposio dedicado a los efectos del aceite de oliva sobre el riesgo cardiovascular y la pared arterial, que se celebra en el marco de CIAS'08., y en el que los conferenciantes invitados de Francia, Italia y España abordarán desde aspectos de interacción

con factores genéticos hasta efectos reguladores sobre la lipemia postprandial (grasas en sangre después de la ingesta de alimentos),

Relación de expertos: La relación de expertos que se dieron cita en este simposio, para mostrar los resultados de sus trabajos, fueron los siguientes:

Moderadora:

Lina Badimón.

Centro de Investigación Cardiovascular. CSIC Barcelona (España).

Participantes

Denis Lairon.

“Efecto de una Dieta Mediterránea rica en aceite de oliva sobre los factores de riesgo cardiovascular en personas con riesgo moderado, interacción con factores genéticos”.

Unidad de Lípidos y Nutrición humana INSERM-INRA, Universidad del Mediterráneo, Facultad de Medicina. Marsella, (Francia).

Francesco Visioli.

“Fenoles del aceite de oliva: más que antioxidantes”.

Departamento de Ciencias Farmacológicas, Universidad de Paris 6 “Pierre et Marie Curie” Paris Cedex 5 (Francia).

Rafaele De Caterina.

“Homocisteína y enfermedad vascular: regulación por los componentes de la Dieta Mediterránea”.

Instituto de Cardiología, Universidad G. d’Annunzio, Hospital S. Camillo de Lellis. Chieti, (Italia).

Jesús de la Osada.

“Efectos biológicos del aceite de oliva virgen en ratones deficientes de apoE”.

Departamento de Bioquímica y Biología Molecular. Universidad de Zaragoza, (España).

Javier Delgado.

“Aceite de oliva y Lipemia postprandial”

Unidad de Lípidos y Arteriosclerosis. Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba (España)

Justificación del simposio: Los grupos que participan en este congreso han demostrado que existen datos moleculares que apoyan los efectos saludables del aceite de oliva en relación al cáncer. Hasta la fecha, los experimentos desarrollados nunca han demostrado que el aceite de oliva tenga capacidad para revertir un tumor que ya existe. Pero sí puede contribuir a la lucha contra el tumor.

Relación de expertos: El simposio que moderó el Profesor Eduard Escrich, contó con prestigiosos profesionales que expusieron durante este encuentro los resultados de sus investigaciones, hasta el momento, y fueron los siguientes:

Moderador

Eduard Escrich.

Departamento de Biología Celular, Fisiología e Inmunología. Universidad Autónoma de Barcelona (España).

Participantes

Carlo La Vecchia

"Aceite de oliva y riesgo de cáncer: datos de Italia.

Departamento de Epidemiología. Instituto de Investigación Farmacológica Mario Negri. Milán (Italia)

José J. Gaforio.

"Potencial antitumoral de algunos componentes minoritarios aislados del aceite de oliva virgen: estudios in vitro en líneas celulares humanas". Departamento de Ciencias de la Salud. Área de Inmunología. Universidad de Jaén (España)

Eduard Escrich / Monserrat Solanas García

"Efecto protector del aceite de oliva virgen de la dieta en el cáncer de mama: evidencias experimentales in vivo clínicas, histopatológicas y moleculares".



JAÉN & CÓRDOBA | 20 | 21 | 22 | NOV 08
(Andalucía – España)
(Andalusia – Spain)

www.cias2008.com

Departamento de Biología Celular, Fisiología e inmunología. Universidad Autónoma de Barcelona, (España).

Javier A. Menéndez.

“Efectos anti-oncogénicos del aceite de oliva virgen extra: mecanismos de acción en modelos in vitro de cancer de mama humano

Unidad de Investigación Translacional. Instituto Catalán de Oncología. Gerona, (España).

cias'08

6. *Symposium: “Componentes minoritarios del Aceite de oliva: efectos sobre la salud”.*

Justificación del simposio: La comunidad científica continúa trabajando para lograr una evidencia definitiva de los efectos beneficiosos anti-inflamatorios, anti-trombóticos y anti-disfunción endotelial de los compuestos fenólicos del aceite de oliva. Igualmente, otras líneas de investigación se centran en el papel y en los efectos de los metabolitos biológicos de los compuestos fenólicos del aceite de oliva que son los compuestos mayoritarios presentes en plasma y orina tras la ingesta de aceite de oliva virgen. Otro punto de interés en el que también trabajan los investigadores son los estudios de nutrigenómica, utilizados para averiguar si los compuestos minoritarios del aceite de oliva estimulan la expresión de genes protectores de enfermedades en modelos animales y en estudios en humanos.

Se considera muy importante continuar las investigaciones sobre los efectos beneficiosos del consumo de aceite de oliva y de sus polifenoles. En los países Mediterráneos asumimos que el consumo de aceite de oliva y particularmente el de aceite de oliva virgen es mejor que el de otras grasas. Pero otros países no tienen esta opinión porque no hay datos científicos de suficiente peso que corroboren estas observaciones.

En el simposio moderado por la doctora **M^a Isabel Covas Planells**, del Grupo de Riesgo Cardiovascular y Nutrición del Instituto Municipal de Investigación Médica de Barcelona (IMIM-Hospital del Mar), abordó temas relacionados con la fracción no soluble (insaponificable) y la fracción soluble (polifenoles) de los compuestos minoritarios del aceite de oliva. En el primer caso se tratarán las modificaciones beneficiosas ocasionadas en las lipoproteínas ricas en triglicéridos por la fracción insaponificable de los compuestos minoritarios del aceite de oliva. En el segundo caso se tratarán los últimos estudios, realizados en

humanos, concernientes a los efectos de los polifenoles del aceite de oliva sobre el daño oxidativo, la inflamación, la disfunción endotelial y el efecto anti-trombótico

Relación de expertos: Los avances realizados en esta temática fueron abordados por el elenco de científicos de máximo nivel, que se detallan a continuación:

Moderadora

María Isabel Covas.

Unidad de Lípidos y Epidemiología Vascular. Instituto Municipal de Investigación Médica de Barcelona (España)

Participantes

Juan Ruano Ruiz.

“Efecto de los polifenoles del aceite de oliva sobre la disfunción y mecanismos protrombóticos postprandiales”

Unidad de Lípidos y Arteriosclerosis. Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba (España).

Rafael de la Torre.

“Efecto de los polifenoles del aceite de oliva sobre los factores de riesgo cardiovascular: el Estudio EUROLIVE

“Unidad de Lípidos y Epidemiología Vascular. Instituto Municipal de Investigación Médica de Barcelona (España)

Henrik Poulsen.

“Efecto de los compuestos fenólicos sobre el daño oxidativo del ADN”.

Departamento de Farmacología, Rigshospitalet, Hospital Universitario de Copenhague (Dinamarca)

Javier Sánchez Perona

“Efecto de la fracción insaponificable del aceite de oliva sobre las lipoproteínas ricas en triglicéridos”.

Departamento de caracterización y calidad de los alimentos. Instituto de la Grasa de Sevilla. CSIC, (España)

Una vez finalizadas las sesiones científicas matinales, tuvo lugar un almuerzo de trabajo de 14:00h a 16:00h, que dio paso a las sesiones científicas vespertinas.

SESIONES CIENTÍFICAS VESPERTINAS:

De 16:00 a 18:00h, se celebraron dos sesiones científicas diferenciadas, de forma simultánea:
Comunicaciones Orales y Reuniones de expertos.

Comunicaciones Orales: Con este tipo de sesiones abiertas se persiguió la participación de investigadores emergentes y consolidados, que desearan aportar sus trabajos científicos, mediante su exposición oral. Cada grupo dispuso de 8 minutos de exposición y 2 minutos más de discusión. Cada abstract había sido previamente remitido por el interesado a la organización, de forma telemática, definiendo el Comité Científico, qué trabajos eran meritorios de su exposición durante el Congreso. Las Comunicaciones Orales fueron igualmente clasificadas por el Comité Científico en cuatro temáticas diferentes, y son las que siguen:

1. ACEITE DE OLIVA, COMPONENTES MINORITARIOS.

Moderadores:

- Pedro Pablo García Luna. *Servicio de Nutrición y Dietética. Hospital Universitario Virgen del Rocío de Sevilla.*
- Marino Uceda Ojeda. *Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera y Alimentaria de la Producción Ecológica (IFAPA)*

Lugar: Sala Guadalquivir

Trabajos Presentados:

Efecto sobre el estrés oxidativo de la ingestión de un aceite de oliva virgen enriquecido con licopeno.

Valls Belles V(1), López Jaén A(1), Codoñer Franch P(1), Villarino Marín A(2), López Castañón L(3), Castellón Fantova JR(3), Martínez Alvarez JR(4).

Effect of Hydroxytyrosol, Squalene and Coenzyme Q10 on progression of aortic lesion in rabbit with experimental atherosclerosis

Ramírez-Tortosa Ca, Camacho Pa, Quiles JLb, Granados-Principal Sc, Ochoa JJb
Ramírez-Tortosa MCc

Synergistic atheroprotective effects of olive oil/wine minor components through oxidative stress and arachidonic acid cascade modulation

Marta Vivancos and Juan J Moreno

Efecto neuroprotector de hidroxitirosol y acetato de hidroxitirosol en cortes cerebrales de rata sometidos a un modelo de hypoxia-reoxigenación

M.D. Navas , J.A. Lopez-Villodres, A. Guerrero, J. Muñoz-Marín, J.A. González-Correa, , J.P. De La Cruz

Efecto de la administración de aceite de oliva virgen sobre la retinopatía diabética experimental en ratas

A. Guerrero, N. Jebrouni, S. del Rio, J.A. López-Villodres, J. Muñoz-Marín, J.P. De La Cruz, J.A. González-Correa

Gene Expression Microarray Analysis After Acute Intake Of Polyphenols-Rich Virgin Olive Oil.

Camargo Aa, Marin Ca, Gomez-Luna Pa, Yubero-Serrano EMa, Santos-Gonzalez Mb, Ruano JAa, Lopez-Miranda Ja, Perez-Jimenez Fa.

Antioxidant capacity of oleanolic acid and maslinic acid on U937 macrophage-like cells

Allouche Y1,2, Warleta F1, Ruiz-Mora J1, Campos M1, Beltrán G2, Uceda M2, Gaforio JJ1.

Detection of phenolic compounds with verified in vitro LDL antioxidant activity in post-prandial human plasma following a virgin olive oil oral load

Rosa M^a Valls¹, Alba Maciá², Josefa Girona¹, Cecilia González¹, Mercedes Heras¹, M Paz Romero², María-Isabel Covas³, M José Motilva², Luis Masana¹, Rosa Solà¹

Componentes Minoritarios del Aceite de Oliva Virgen y Mantenimiento de Elevado Gasto Calórico en Pacientes Grandes Quemados

Cózar MV¹, Mangas MA², Garrido M², Guinda MA³, Lanzón A³, Serrano P², Vázquez M¹, Gómez-Cía T⁴, Pereira JL², García-Luna PP².

2. ACEITE DE OLIVA Y CÁNCER.

Moderadores:

- M^a Carmen Ramírez Tortosa. *Instituto de Nutrición y Tecnología de los alimentos. Universidad de Granada.*
- Catalina Alarcón de la Lastra. *Departamento de Farmacología. Universidad de Sevilla*

Lugar: Sala Guadalbullón

Trabajos Presentados:

Carcinogénesis química DMBA y su inhibición con productos de olivo.

Isicio Ortega Medina y José Ramón Armas Padrón

Influence Of Extra-Virgin Olive Oil- Enriched Diet On The Prevention Of Experimental Colorectal Cancer Associated To Ulcerative Colitis

Sánchez-Fidalgo S, Cárdeno A, Villegas I, Sánchez-Hidalgo M, Motilva V, Illanes M, Alarcón De La Lastra C.

Gene Expression Profile Of Breast Tumours In Rat Treated With Hydroxytyrosol

Granados1 S, Quiles JL2, Ramírez-Tortosa C3, Sánchez-Rovira P4, Ramírez-Tortosa MC1.

Dietary Olive Oil Versus Sunflower Oil And Oleic Acid-Enriched Sunflower Oil On Tumour Growth Parameters In N-Methyl Nitrosourea-Induced Rat Mammary Tumours.

José Manuel Martínez-Martos, María Pilar Carrera, José Manuel Arias de Saavedra, María Jesús Ramírez-Expósito.

Dietary Olive Oil Avoids Steroid Hormone Modifications In Rats With Breast Cancer Induced By N-Methyl Nitrosourea

María Jesús Ramírez-Expósito, María Pilar Carrera, José Manuel Arias de Saavedra, José Manuel Martínez-Martos.

Effect Of Several Dietary Fats On Local Pcp I And Pcp Ii Activities In N-Methyl Nitrosourea Model Of Rat Breast Cancer.

María Pilar Carrera, María Jesús Ramírez Expósito, José Manuel Arias de Saavedra, José Manuel Martínez Martos.

Effects Of Maslinic Acid On Cellular Differentiation And Genotoxicity In The Colon Adenocarcinoma Ht29 Cells.

F.J. Reyes-Zurita1, E.E. Rufino-Palomares1, M. Cascante2 and J.A. Lupiáñez1.

Effects of uvaol and erythrodiol on a human leukemic cell line

Allouche Y1,2, Warleta F1, Ruiz-Mora J1, Campos M1, Beltrán G2, Uceda M2, Gaforio JJ1.

Escualeno, Componente Minoritario Del Aceite De Oliva Virgen, Y Su Acción En Líneas Tumorales Y No Tumorales De Mama. Estudios "In Vitro".

Ruiz-Mora J, Warleta F, Campos M, Gaforio JJ.

3. ACEITE DE OLIVA Y FACTORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR.

Moderador:

- Fernando López Segura. *Unidad de Lípidos y Arteriosclerosis. Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba.*
- José Villar Ortiz. *Unidad de Lípidos e Hipertensión. Hospital Universitario Virgen del Rocío de Sevilla.*

Lugar: Sala Guadiel

Trabajos Presentados:

Efecto Del Aceite De Oliva Virgen Rico En Polifenoles, Sobre La Hipertensión

Arterial Post-Gestacional: resultados preliminares del estudio CITOLIVA 2008.

Autores: A. Cervera¹, R. Moreno-Luna², M. Miranda², E. Pamies², P. Stiefel², S. García-Morillo², D. Nieto², O. Muñoz², J. López-Choza², M.C. Pizarro², J. Villar².

A high-MUFA Specific-Diet Induced Lower Postprandial Oxidative Stress and Uncoupling-2 Gene Expression in Peripheral Adipocytes in Insulin-Resistant Subjects.

Paniagua JA^{a,b,g}, Sanchez E, Vidal-Puig A^c, Ceriello A^d, Gómez-Urbano A^a, Valverde-Esteba A^a, Castro-Valenzuela F^a, Ortiz-Morales A^a, López-Miranda J^{a,b}, Pérez-Jiménez F^{a,b}.

Aceite De Oliva Y Actividad De Enzimas Reguladoras De Péptidos Bioactivos En El Riñón. Papel En El Control De La Presión Arterial

Domínguez G, Segarra AB, Wangenstein R, Banegas I, Ramírez M, Prieto I

Dietary fat and postprandial lipoprotein metabolism in metabolic syndrome.

1Marín C., 1Pérez-Martínez P., 3Partyka L., 3Dembinska-Kiec A., 3Hartwich J, 2Roche H., 1Pérez-Jiménez F., 1López-Miranda J.

Consumption of olive oil meal modifies triacylglycerols-rich lipoproteins particle size and number during the postprandial state.

Perez-Martinez P1, Fernandez JM1, Delgado N1, Marin C1, Fernandez de la Puebla RA1, Paniagua JA1, Lopez-Miranda J1, Perez-Jimenez F1.

The Olive Oil Rich Mediterranean Diet Increase The Affinity Of Low-Density Lipoprotein To The Low-Density Lipoprotein Receptor In Hepg2 Cells

Gomez P, Marin C, Alcalá JF, Delgado-Lista J, Gallego R, Fuentes F, Lopez-Miranda J and Perez-Jimenez F

Olive oil induces a less atherosclerotic gene expression profile in coronary artery smooth muscle cells compared to saturated dietary fats.

Beatriz Bermúdeza, Sergio López, Yolanda M Pacheco, Lourdes Varela, Almudena Ortega, José Villarb, Francisco JG Muriana, Jörg D Hoheisel, Andrea Bauerc and Rocío Abia

Effect Of Type Of Dietary Fat On The Postprandial

Endothelial Function In Patients With Metabolic Syndrome

Gómez MJ1, Lora-Aguilar P1, Gutierrez-Mariscal FM1, García-Quintana J1, Moreno M1, Roche H2, Pérez-Jiménez F1, López-Miranda J1.

El Proteoma Plasmático Humano Se Modifica Por La Grasa De La Dieta

Mónica Santos-González, José López-Miranda, Francisco Pérez Jiménez y José Manuel Villalba

4. ACEITE DE OLIVA ENVEJECIMIENTO, INFLAMACIÓN Y OXIDACIÓN

Moderador:

- Maurizio Battino. *Investigador en Bioquímica y docente de la Escuela de Especialización en Ciencia de la Alimentación (Italia).*

- M^a Ángeles Peinado Herreros. *Vicerrectorado de Investigación y Desarrollo tecnológico e Innovación de la Universidad de Jaén.*

Lugar: Sala Jándula

Trabajos Presentados:

"Virgin olive oil, compared with sunflower oil, improves longevity in rats feed lifelong on normolipidic diets

Quiles JL1,2, Ochoa JJ1,2, Ramirez-Tortosa MC1,3, Camacho P1, Ramirez-Tortosa CL4, López-Frías M1,2, Battino M5, Mataix J1,2

"El Aceite De La Dieta Modifica El Proteoma Plasmático A Lo Largo Del Envejecimiento En La Rata

Mónica Santos-González y José Manuel Villalba"

"Postprandial oxidative status after the intake of diets with different fat composition in patients with metabolic syndrome.

Authors: 3Túnez I., 3Tasset I., 3Ruiz C., 1Jiménez-Gómez Y., 1García-Quintana JM., 2Roche H., 1Pérez-Jiménez F., 1López-Miranda J.

"Influencia Del Consumo De Una Alimentación Mediterránea Suplementada En Coenzima Q10 Sobre El Estrés Oxidativo Celular

aYubero-Serrano EM, cTúnez I, aGómez-Luna MJ, aPérez-Martínez P, aGarcía-Ríos A, bVillalba JM, aPérez-Jiménez F, aLópez-Miranda J.

"Influencia del aceite de oliva virgen sobre el efecto neuroprotector de ácido acetilsalicílico en cerebro de ratas diabéticas

J.A. López-Villodres, S. del Río, M.D. Navas, N. Jebrouni, A. Guerrero, J.P. De La Cruz, J.A. González-Correa

"Efecto de la administración de aceite de oliva virgen a ratas sobre las vías bioquímicas de daño cerebral en un modelo de hipoxia-reoxigenación

J. Muñoz-Marín, J.A. López-Villodres, A. Guerrero, M.D. Navas, N. Jebrouni, J.A. González-Correa, J.P. De La Cruz

"Olive Oil And Walnut Breakfasts Reduce The Postprandial Inflammatory Response In Mononuclear Cells Compared With A Butter Breakfast In Healthy Men.

Jiménez-Gómez Ya, Malagón MMb, Gómez-Luna Pa, Camargo Aa, Marcelo Ja, Fernández-Puebla RAa, Fuentes Fa, López-Miranda Ja, Perez-Jiménez Fa."

"Efecto Del Consumo De Una Alimentación Mediterránea Suplementada En Coenzima Q10

Sobre Los Niveles De P53 En Respuesta Al Daño En El Adn

Gutiérrez-Mariscal FM.a, Yubero-Serrano EM.a, Cruz-Teno C.a, Marín C.a, Túnez I.b, Villalba JM.c,
López-Miranda J.a, Pérez-Jiménez F.a

**"Efecto Del Tipo De Grasa En La Dieta Sobre La Expresión De Genes Involucrados En La
Respuesta Inflamatoria En Pacientes Con Síndrome Metabólico**

Yubero-Serrano EM, Lora-Aguilar P, Cruz-Teno C, Gómez-Luna MJ, Marín C, Pérez-Martínez P,
Pérez-Jiménez F, López-Miranda J.

Reuniones de Expertos: El objetivo de estas sesiones era elaborar un documento de consenso sobre las evidencias científicas existentes en la relación entre aceite de oliva y salud, en torno a las seis áreas temáticas abordadas en el Congreso, cada grupo fue determinado por el Comité Científico, estableciendo, como participantes en cada uno de los grupos, a expertos de renombre, con dilatada experiencia en la temática asignada. Como resultado de estas sesiones, se extrajo **"La II Declaración de Jaén y Córdoba sobre Aceite de Oliva y Salud"**. El Consenso alcanzado en este foro por los más relevantes expertos en oncología, patologías cardiovasculares, nutrición y envejecimiento, nacionales e internacionales, tal y como ocurriera en la edición anterior del Congreso (CIAS'04), sienta de nuevo las bases sobre el conocimiento científico, sobre los beneficios saludables del Aceite de Oliva Virgen.

Las reuniones de expertos se articularon en 6 mesas, que fueron las siguientes:

1. "Aceite de oliva, factores de riesgo cardiovascular y pared vascular".

Coordinadora: Lina Badimón

2. "Aceite de oliva y cáncer".

Coordinador: Eduard Escrich

3. "Aceite de Oliva, obesidad, síndrome metabólico y diabetes".

Coordinador: Federico J-C. Soriguer

4. "Aceite de Oliva, longevidad y envejecimiento".

Coordinador: Francisco Pérez Jiménez

5. "Componentes minoritarios del Aceite de oliva: efectos sobre la salud".

Coordinadora: M^a Isabel Covas

6. "La dieta mediterránea y la epidemiología cardiovascular".

Coordinador: Jose María Ordovás

Participantes:

En la elaboración del Documento de Consenso, Jaén y Córdoba 2008, y por ende, en las reuniones de expertos han participado: J López-Miranda (España), L Badimón (España), MI Covas (España), E Escrich(España) , J Ordovás (USA), F Pérez-Jiménez (España), E Ros (España), F Soriguer (España), RAbiá (España), C Alarcón (España), M Battino (Italia), D Corella-Piquer (España), J Chamorro-Quirós (España), R De Caterina (Italia), J Delgado-Lista (España), R Estruch (España), JMFernandez-Real (España), JJ Gaforio (España), C La Vecchia (Italia), D Lairon (Francia), F López-Segura (España), P Mata (España), JA Menéndez (España), F J Muriana (España), J Osada(España), DB Panagiotakos (Grecia), JA Paniagua (España), P Pérez-Martinez (España), J Perona(España), MA Peinado (España), M Pineda-Priego (España), H Poulsen (Dinamarca), JL Quiles(España), MC Ramírez-Tortosa (España), J Ruano-Ruiz (España), L Serra-Majem (España), R Solá (España), M Solanas (España), V Solfrizzi (Italia), R de la Torre-Fornell (España), M Uceda(España), JM Villalba-Montoro (España), JR Villar-Ortiz (España), F Visioli (Italia), RGJWestendorp (Holanda), N Yiannakouris (Grecia).

Entre las conclusiones o resumen del mismo figuran:

1. – En los países desarrollados existe una preocupación importante por el envejecimiento de la población, debido al elevado número de personas implicadas y a las patologías asociada, incluyendo la arteriosclerosis, Parkinson, Alzheimer, demencia vascular, deterioro cognitivo, diabetes y cáncer. A ello se une el creciente problema de la obesidad que influye negativamente sobre la salud favoreciendo el desarrollo de dichos procesos.

2. – Los estudios epidemiológicos muestran que la adherencia a patrones alimentarios como la Dieta Mediterránea se asocian a una disminución de diversas patologías relacionadas con las enfermedades cardiovasculares, incluyendo la obesidad, síndrome metabólico, diabetes mellitus tipo 2 e hipertensión arterial, además de una menor morbimortalidad por enfermedad cardiaca coronaria.

3.- Estudios epidemiológicos y clínicos sugieren que el consumo de una Dieta Mediterránea se asocia a mejoría de los principales factores de riesgo cardiovascular, incluyendo el perfil lipídico, la lipemia postprandial, la presión arterial, el peso corporal, la sensibilidad periférica a la acción de la insulina y el metabolismo de la glucosa y el perfil antitrombótico. Además, dicha dieta modula positivamente la función endotelial, la inflamación y el estrés oxidativo. Algunos de estos efectos se atribuyen a los componentes minoritarios del aceite de oliva virgen, por lo que en la definición de Dieta Mediterránea debería incluirse la presencia de este aceite.

4. – Los compuestos minoritarios insaponificables del aceite de oliva puede modular las características de las lipoproteínas ricas en triglicéridos. Los compuestos fenólicos del aceite de oliva ejercen efectos protectores sobre el perfil lipídico y el daño oxidativo a los lípidos. Estudios recientes sustentan la hipótesis de los efectos anti-inflamatorios, anti-trombóticos y vasculoprotectores de estos componentes.

5. – En países con poblaciones que mantienen la Dieta Mediterránea tradicional, y donde el aceite de oliva virgen es la principal fuente de grasa, como ocurre en España, Grecia e Italia, los datos epidemiológicos indican que la incidencia de cáncer es menor que en los países del Norte de Europa. Los estudios en líneas celulares humanas y en modelos experimentales han aportado importantes evidencias acerca del efecto potencialmente protector del aceite de oliva virgen sobre el cáncer.

6. – Varios estudios observacionales sugieren que la Dieta Mediterránea protege del desarrollo de la Enfermedad de Alzheimer y del deterioro cognitivo relacionado con el envejecimiento.

7. – Los estudios más recientes apoyan de modo consistente que la Dieta Mediterránea, basada en el consumo de aceite de oliva virgen, se acompaña de un envejecimiento saludable y aumenta la longevidad.

8. – Como el de otros alimentos saludables, el efecto protector del aceite de oliva virgen dentro del contexto de la Dieta Mediterránea sería más importante en las primeras décadas de la vida, lo que aconseja que su consumo se inicie en la infancia y se mantenga a lo largo de la vida. Sin embargo, a pesar de los significativos avances producidos en los últimos años, se requieren más investigaciones para conocer los mecanismos específicos implicados en dichos efectos, así como la contribución de los distintos componentes del aceite de oliva virgen en sus beneficios.

De 18:00-19:00 h. Tuvo lugar el **Simposio Plenario: “Pasado, presente y futuro del aceite de oliva”**, en el Salón Guadalquivir.

La jornada del viernes concluyó con un simposio plenario sobre el “Presente, pasado y futuro del aceite de oliva” donde se recogieron las perspectivas de la comunidad científica, de la administración y del sector productor, en un debate moderado por el doctor José López Miranda, Presidente del Comité Científico de CIAS 2008 e Isabel Bombal Díaz, Subdirectora General de Planificación y Control Alimentario del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.

Las Conferencias que integraron este simposio, fueron las siguientes:

-Perspectiva desde el mundo de la ciencia.

El Director de la Unidad de Lípidos y Arteriosclerosis del Hospital Universitario Reina Sofía, Francisco Pérez Jiménez, realizó una descripción de la historia del aceite de oliva que ha pasado de ser un alimento “para vivir adecuadamente nutrido” a transformarse, a raíz de la Declaración de la FDA, en un “instrumento nutritivo y beneficioso para la salud”.

-Perspectiva desde la administración:

Por su parte, el Director del Sector Agroindustrial de la Agencia IDEA, Francisco Jiménez Luque, recordó que existe aún un amplio abanico de retos tecnológicos en el sector oleícola por cubrir, como la incorporación de Tecnologías de Información y Comunicación, la Trazabilidad o las Tecnologías Medioambientales, entre otras que pueden contribuir a dar valor añadido al aceite de oliva.

-Perspectiva desde el Sector:

Por último, la voz del sector productor, estuvo representada por el presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de la Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCA), Rafael Sánchez de Puerta, que incidió en que al igual que España lidera la producción de aceite de oliva también debe encabezar la investigación en este campo.

Una vez finalizado el acto anterior, la organización ofreció una cena de gala, en el Restaurante Casería las Palmeras de Jaén a las 21:00h.

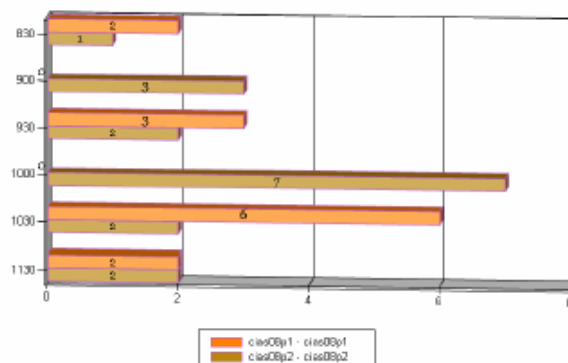
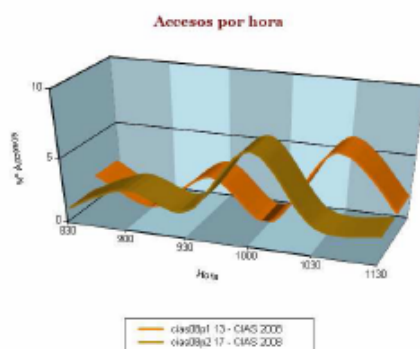
Cabe destacar, entre los servicios adicionales que se ofertaron a los asistentes, durante el transcurso de la Jornada, los siguientes:

- Servicio de traducción simultánea: Inglés-Español, Español-Inglés.
- Servicio de transporte en autocar: Hotel- IFEJA –Hotel-Cena de Gala
- Sala VIP para autoridades y científicos
- Sala de prensa y pool de prensa
- Servicios de guardarropa y consigna
- Agencia de viajes oficial del Congreso in situ
- WIFI abierto

Día 22 de Noviembre. Jaén, Recinto Provincial de Ferias y Congresos

La tercera y última Jornada de CIAS'08, se celebró en el Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén, produciéndose la apertura a las 09:30 h. Los datos arrojados por el sistema de acreditación durante la jornada, se detallan a continuación, mediante el gráfico adjunto:

Día 22 de Noviembre :



La Jornada de cierre del II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud, comenzó con la sesión de **Pósters Moderados**:

Con este tipo de sesiones abiertas se persiguió la participación de investigadores emergentes y consolidados, que desearan aportar sus trabajos científicos, mediante su exposición mediante pósters. Cada grupo dispuso de 5 minutos de exposición y 2 minutos más de discusión. Los abstracts había sido previamente remitidos por los interesados a la organización, de forma telemática, definiendo el Comité Científico, qué trabajos eran meritorios de su exposición durante el Congreso. Las Pósters fueron igualmente clasificadas por el Comité Científico en cuatro temáticas diferentes, y son las que siguen:

1. ACEITE DE OLIVA. ASPECTOS QUÍMICOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Coordinadora: Anunciación Carpio Dueñas. *Laboratorio de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.*

Lugar: Pabellón IFEJA

Trabajos presentados:

Presencia de metales pro-oxidantes en aceite de oliva virgen extra

Cabrera-Vique1, C.; Bouzas R., P. 2, Martínez-Augustín3, O.; Ruiz-López, MD. 1

Incidencia De La Producción De Biocombustibles A Partir De Aceites De Olaginosas Sobre La Demanda De Aceite De Oliva. Análisis En El Contexto Internacional

Juan Vilar Hernández*, Director General de GEA Westfalia Separator Andalucía y Profesor

Asociado Doctor adscrito al Máster de Olivicultura, Aceite de oliva y Salud.

María del Mar Velasco Gámez*, Profesora ayudante,

Componentes antioxidantes y estabilizantes del Aceite de Oliva Virgen: Estabilidad fotoquímica de los carotenos frente a los tocoferoles.

Ayuso, J.; Haro. M^aR.; Ruíz, A.; Álvarez, J.A. y Escolar, D.

Dietary fat and postprandial lipoprotein metabolism in metabolic syndrome.

1Marín C., 1Gómez MJ., 1Delgado-Lista J., 1Pérez-Martínez P., 3Partyka L., Dembinska-Kiec A., 3Hartwich J, 2Roche H., 1Pérez-Jiménez F., 1López-Miranda J.

La Supervisión De Los Sistemas De Autocontrol Como Herramienta De Seguridad Alimentaria.

Cuesta Bertomeu, I1; Gata Díaz; J.A1; Amaro López, M.A.2

Dificultades Detectadas En La Aplicación Efectiva Del Sistema De Autocontrol En Almazaras Del Distrito Sanitario Jaén.

Gata Díaz; J. A.1; Cuesta Bertomeu, I.1; Amaro López, M. A.2

Determinación Espectrofotométrica Directa De Pigmentos Con Actividad Biológica En Aceites De Oliva

José Platero-López, José A. García-Mesa

Aceite de oliva enriquecido con luteína de Scenedesmus almeriensis. Evaluación de digestibilidad in vitro.

Ruperto Bermejo Román¹, Francisco Gabriel Acíen Fernández², Emilio Molina Grima², Fernando Granado Lorenzo³, Jose María Fernández Sevilla².

Presencia De Metales Pesados En El Aceite De Oliva A Nivel De Ultratrazas Y Sus Riesgos Para La Salud Humana

K. Bakkali¹, E. Ballesteros², B. Souhail³ y N. Ramos¹

Influencia De Los Diferentes Modos De Explotación Del Olivo Sobre La Rentabilidad Del Olivicultorestrategias Para El Cultivo Tradicional O Extensivo

Juan Vilar Hernández (Director General de GEA Westfalia Separator Andalucía) ProfesoAsociado Doctor* adscrito al Máster de Olivicultura, Aceite de oliva y Salud María del Mar Velasco Gámez Profesora Ayudante* Raquel Puentes Poyatos Profesora Ayudante* Juana Talavera Cabrera, Dep. Controlling GEA Westfalia Separator Andalucía Rafael Cárdenas García, Director Técnico de GEA Westfalia Separator Andalucía

Actual Tendencia De Los Sistemas De Gestión De La Calidad En El Sector Agroalimentario. Reflexiones Sobre El Sector De Elaboración De Aceite De Oliva

Juan Vilar Hernández (Director General de Westfalia Separator Andalucía) Profesor Asociado Doctor* adscrito al Máster de Olivicultura, Aceite de oliva y Salud, Rafael Cárdenas García, Director Técnico de GEA Westfalia Separator Andalucía Juana Talavera Cabrera, Dep. Controlling GEA Westfalia Separator Andalucía María del Mar Velasco Gámez Profesora Ayudante* Raquel Puentes Poyatos Profesora Ayudante*

Trazabilidad: Mecanismos De Control E Implicaciones Sobre las Estrategias Competitivas Del Sector Olivarero

Juana Talavera Cabrera, Dep. Controlling GEA Westfalia Separator Andalucía Juan Vilar Hernández*, Director General de GEA Westfalia Separator Andalucía y Profesor Asociado Doctor adscrito al Máster de Olivicultura, Aceite de oliva y Salud. J. Rafael Cárdenas García, Director Técnico de GEA Westfalia Separator Andalucía, María del Mar Velasco Gámez*, Profesora ayudante,

La Seguridad Agroalimentaria De Acuerdo Con La legislación Europea Aplicable En El Proceso De Elaboración De Aceite De Oliva. El Libro Blanco

Juana Talavera Cabrera, Dep. Controlling GEA Westfalia Separator Andalucía Juan Vilar Hernández*, Director General de GEA Westfalia Separator Andalucía y Profesor Asociado Doctor adscrito al Máster de Olivicultura, Aceite de oliva y Salud. J. Rafael Cárdenas García, Director Técnico de GEA Westfalia Separator Andalucía, María del Mar Velasco Gámez*, Profesora ayudante,

Influencia De La Velocidad Diferencial De La Centrífuga Horizontal Sobre El Rendimiento En El Proceso De Elaboración De Aceite De Oliva

J. Rafael Cárdenas García, Director Técnico de GEA Westfalia Separator Andalucía Juan Vilar Hernández*, Director General de GEA Westfalia Separator Andalucía y Profesor Asociado Doctor adscrito al Máster de Olivicultura, Aceite de oliva y Salud. María del Mar Velasco Gámez*, Profesora ayudante, Juana Talavera Cabrera, Dep. Controlling GEA Westfalia Separator Andalucía

2. ACEITE DE OLIVA: EPIDEMIOLOGÍA, OXIDACIÓN Y CÁNCER.

Coordinador: José Chamorro Quirós. *Unidad de Nutrición. Hospital Ciudad de Jaén.*

Lugar: Pabellón IFEJA

Trabajos Presentados

El Consumo De Aceite De Oliva En La Población Inmigrante.

Antonio Blanch.

Efecto Del Aceite De Oliva Sobre Angiotensinasas Tisulares En El Eje Hipotálamo-Hipófisis-Testículo

Domínguez, G.; Segarra, A.B.; Wangensteen, R.; Banegas, I.; Ramírez, M. y Prieto, I.*

Influencia Del Contenido En Ácidos Grasos Poliinsaturados De La Serie N-6 De La Dieta En La Inflamación Intestinal Inducida Por La Administración De Ácido Trinitrobencenosulfónico En Ratas

Cabrera Vique C1, Martínez-Plata E2, Calvo I3, González R3, Daddaoua A2, Marfil R1, Jiménez R1, Ruiz MD, Zarzuelo A3, Suarez MD2, Sánchez de Medina F3, Martínez-Agustín O2.

Regulación de la biosíntesis terminal del coenzima Q en función de la dieta y del aporte exógeno de producto final

López-Domínguez JA, Parrado C, Burón MI, Villalba JM

Inflammation response can be modulated by the olive oil simple phenols hydroxytyrosol and tyrosol on U937 macrophage-like cells.

Warleta F, Ruiz-Mora J, Campos M, Chamorro J, Gaforio JJ.

Alfa-tocoferol reduce la proliferación de células epiteliales de mama pero no de células tumorales

Warleta F, Ruiz-Mora J, Campos M, Chamorro J, Gaforio JJ.

Efecto Del Hidroxitirosol Sobre Células Epiteliales Y Tumorales De Mama.

Ruiz-Mora J, Warleta F, Campos M, Gaforio JJ.

Pigmentos del aceite de oliva virgen: componentes minoritarios saludables y diferenciadores del aceite de oliva virgen de otros aceites vírgenes.

Haro, M^a R; Ayuso, J.; Ruiz, A.; Parra, J. A.; Escolar, D.

Effect of dietary lipid source on bone mineral density loss in rats during aging

Ochoa JJa, Quiles JLa, Planells Ea, López-Frías Ma, Llamas JMb, Ramirez-Tortosa MCb, Mataix Ja.

3. ACEITE DE OLIVA: DIABETES, OBESIDAD Y SÍNDROME METABÓLICO.

Coordinadora: Rocío Abia. Instituto de la Grasa. CSIC

Lugar: Pabellón IFEJA

Trabajos Presentados:

Dieta, Estatus Oxidativo Y Síndrome Metabólico.

Cruz-Teno Ca, Jiménez-Gómez Ya, Lora-Aguilar Pa, Delgado Na, Túnez Ib, Roche Hc, Pérez-Jiménez Fa. López-Miranda Ja

El Grado De Sensibilidad A La Insulina Regula La Interacción Entre Dieta Y Hemostasia En Hombres Sanos

Alcalá-Díaz JF, Galán-Dorado E, Fuentes F, Moreno-Luna M, Criado-García J, Delgado-Lista J, López-Miranda J, Pérez-Jiménez F

El consumo de una dieta rica en nueces aumenta los niveles de adiponectina y disminuye los de resistina en hombres sanos

Moreno Conde M, Gómez- Luna MJ, Rosado Álvarez D, Cruz- Teno C, Criado García J, Ruano J, Pérez-Jiménez F, Lopez- Miranda, J.

La Grasa Abdominal Medida Por Dexa Y El Perímetro De La Cintura Predicen La Resistencia A La Insulina En Pacientes Con Síndrome Metabólico

García-Quintana J, Jimenez-Gomez Y, García-Olid B, Camargo A, Gallego R, Paniagua JA , Perez-Jimenez F, Lopez-Miranda J.

La Alimentación Mediterránea Suplementada Con Coenzima Q Mejora La Disfunción Endotelial Asociada Al Envejecimiento

Delgado-Casado N, Marín C, Pérez-Martínez P, Criado J, Ruano JA, Delgado-Lista J, Pérez-Jiménez F, López-Miranda J.

Efecto De Tres Dietas Con Distinto Contenido En Grasas Sobre El Factor Vii Y El Pai-1 En Estado Basal Y Postprandial

García-Olid B., Gutierrez F. M., García-Quintana J., Yubero E., Fuentes F., Delgado-Lista J., Lopez-Miranda J., Perez Jimenez F.

Effect Of Type Of Fat In The Diet On The Adipose Tissue Markers In Patients With Metabolic Syndrome.

aLora-Aguilar P, aCamargo A, aGalán-Dorado E, aCruz-Teno C, aGómez-Luna MJ, bRoche H, aPérez-Jiménez F, aLópez-Miranda J.

Efectos agudos de la hiperinsulinemia sobre la reactividad vascular en pacientes con resistencia a la insulina.

Ortiz-Morales, AM1, Castro-Valenzuela, FJ1, Gómez-Urbano, A1, Valverde-Esteba, A1, Berral de la Rosa, FJ1, Fuentes, F1,2, López-Miranda, J1,2 y Paniagua, JA1,2.

4. ACEITE DE OLIVA: EFECTOS CARDIOVASCULARES.

Coordinador: Pablo Pérez Martínez. Profesor Colaborador del Departamento de Medicina. Universidad de Córdoba

Lugar: Pabellón IFEJA

Trabajos Presentados:

Estudio cruzado de intervención nutricional, con productos lácteos enriquecidos en fitoesteroles y ácidos grasos poliinsaturados omega-3, añadidos a una dieta mediterránea, sobre el colesterol-LDL y otros lípidos plasmáticos, en función del índice de masa corporal.

Galán-Dorado E, Delgado N, Marín C, Pérez-Martínez P, Cruz-Teno C, Ruano JA, Lopez-Miranda J, Pérez-Jiménez F.

Efecto sobre el estrés oxidativo de la ingestión de un aceite de oliva virgen enriquecido con licopeno.

Valls Belles V⁽¹⁾, López Jaén A⁽¹⁾, Codoñer Franch P⁽¹⁾, Villarino Marín A⁽²⁾, López Castañón L⁽³⁾, Castillón Fantova JR⁽³⁾, Martínez Alvarez JR⁽⁴⁾.

El Polimorfismo -308g/A, En La Region Promotora Del Gen Del Tnf-Alfa, Determina Los Cambios En Los Niveles De Tnf Inducidos Por La Dieta.

Muñoz-López C, Delgado-Lista J, Martín F, Gutiérrez FM, Sánchez E, Marín C, López-Miranda J, Perez-Jimenez F

La Alimentación Mediterránea Suplementada Con Coenzima Q Mejora La Disfunción Endotelial Asociada Al Envejecimiento

Delgado-Casado N, Marín C, Pérez-Martínez P, Criado J, Ruano JA, Delgado-Lista J, Pérez-Jiménez F, López-Miranda J.

Influencia De La Grasa De La Dieta Sobre La Composición Corporal En Pacientes Con Síndrome Metabólico.

F. Martín Martos, P. Pérez-Martínez, C. Muñoz-López, P. Gómez-Luna, AM. Ortiz, F. Fuentes, F. Pérez-Jiménez, J. López-Miranda.

Mediterranean And, Carbohydrate-Rich And N-3 Diets Reduce.the Inflammatory Response In Mononuclear Cells Compared With Western Diet In Healthy Men

Jiménez-Gómez Ya, Castaño JPb, Cruz-Teno Ca, Yubero Ea, Galán-Dorado Ea, García-Rios Aa, Ruano JAa, López-Miranda Ja, Perez-Jiménez Fa.

Acetato de hidroxitirosol inhibe el funcionalismo plaquetario en sangre total humana: efecto sobre la producción de tromboxano y de óxido nítrico

J.A. González Correa, J.A. López-Villodres, R. Asensi, J. Muñoz-Marín, M.D. Navas, J.P. De La Cruz

El Haplotipo ApoA5*3 Del Gen De La Apolipoproteina A5 Incrementa La Susceptibilidad A La Oxidación De Las Ldl En Respuesta Al Tipo De Grasa De La Dieta

Fernández JM*, Moreno-Luna R*, Fuentes-Jiménez F*, Jiménez-Gómez Y*, Martín F*, Jiménez-Morales

A*, Paniagua JA*, López-Miranda J*, Pérez-Jiménez F*.

Una Dieta Mediterránea Suplementada Con Coenzima Q10 Modifica el Perfil Proteico Plasmático En Sujetos Sanos

Mónica Santos-González, José López-Miranda, Francisco Pérez Jiménez y José Manuel Villalba

Efecto antiagregante plaquetario de polifenoles aislados de madera de olivo en sujetos afectados de diabetes mellitus tipo 2

J. Altarejos, a H. Zbidi, b M. Pérez-Bonilla, a S. Salido, a J.A. Rosadoc y G.M. Salidoc

El Consumo De Una Comida Rica En Aceite De Oliva Mejora La Respuesta Postprandial En Personas Con Sobrepeso

Rosado D1, Pérez-Martínez P1 , Moreno M 1 , Gómez Luna MJ2 , Jiménez A1 , Lozano A1 , López Miranda J1 Pérez-Jiménez F1

Minor compounds from virgin olive oil can partially reverse vascular damage in gingival tissues in rabbits with experimental atherosclerosis

Bullon Pa, Quiles JLb, Morillo JMa, Rubini Cc, Goteri Gc, Granados-Principal Sd, Battino Me, Ramirez-Tortosa MCd

Una vez finalizada la sesión de pósters moderados, a las 10:30, se ofreció a los congresistas un desayuno de trabajo.

Al finalizar el mismo, Ana Gracia Téllez, del Centro Mixto UCM-ISCIll de Evolución y Comportamiento Humanos, impartió magistralmente la **conferencia de clausura** bajo el título “Lo que nos hizo humanos: la dieta”, moderada por el presidente de CITOLIVA, José Juan Gaforio. Tras la conferencia, los asistentes rindieron homenaje al catedrático de Fisiología de la Universidad de Granada y nutricionista, José Mataix Verdú, recientemente desaparecido. Autor de numerosos libros sobre nutrición y alimentación, José Mataix Verdú desarrolló varias líneas de investigación relacionadas con el valor nutricional y terapéutico del aceite de oliva; la evaluación del estado nutricional de poblaciones; aceite de oliva y envejecimiento; y educación nutricional y alimentaria y estuvo al frente de la Escuela de Nutrición y del Instituto de Nutrición y Tecnologías de los Alimentos de la Universidad de Granada.

Posteriormente, tuvo lugar la **lectura de conclusiones del Congreso** en la Sala Guadalquivir, bajo el la Denominación de la **“II Declaración de Jaén-Córdoba sobre Aceite de Oliva y Salud”** por parte del presidente del Comité Científico, José López Miranda, acompañado por los moderadores de los seis simposios temáticos celebrados:

- o Francisco Pérez Jiménez
- o Federico J.C- Soriguer Escofet
- o Eduard Escrich
- o María Isabel Covas
- o Lina Badimón
- o José M^a Ordovás

A las 12.00 h. tuvo lugar la **Clausura del II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud**, acto en el cual el Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de Jaén, D. Felipe López García, recibió a los asistentes, acompañado por:

- El Ilmo. Sr. Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, D. Ricardo Domínguez García-Baquero.
- La Ilma. Sra. Directora General de Innovación Sanitaria, Sistemas y Tecnología, D^a Purificación Gálvez Daza.
- El Sr. Vicepresidente Primero de la Diputación Provincial de Córdoba, D. Fernando Expósito Maestre.
- El Ilmo. Sr. Delegado de Innovación, Ciencia y Empresa de Jaén, D. Manuel Gabriel Pérez Marín.

Posteriormente, el Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de Jaén, dio paso a La **Entrega de Premios CIAS'08** a las mejores comunicaciones orales. D. José Juan Gaforio Martínez, Presidente de la Fundación CITOLIVA, realizó la presentación y el Sr. Presidente del Consejo Regulador D.O. “Sierra Mágina” Aceite de Oliva Virgen Extra, D. Rafael de la Cruz Moreno, entregó los premios, que fueron los siguientes:

<i>MESA TEMÁTICA</i>	<i>GRUPO DE INVESTIGACIÓN</i>	<i>TÍTULO DE LA COMUNICACIÓN</i>	<i>CENTRO DE PROCEDENCIA</i>
ACEITE DE OLIVA, ENVEJECIMIENTO, INFLAMACIÓN, OXIDACIÓN	Gutiérrez-Mariscal FM.(1), Yubero-Serrano EM.(1), Cruz-Teno C(1), Marín C.(1), Túnez I.(2), Villalba JM. (3), López-Miranda J.(1), Pérez-Jiménez F.(1)	EFFECTO DEL CONSUMO DE UNA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA SUPLEMENTADA EN COENZIMA Q10 SOBRE LOS NIVELES DE p53 EN RESPUESTA AL DAÑO EN EL ADN	(1)Unidad de Lípidos y arteriosclerosis. Departamento Medicina Interna. Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba (2)Dpto. Bioquímica, Facultad de Medicina, Universidad de Córdoba. (3)Dpto. Biología Celular, Facultad de Medicina, Universidad de Córdoba.
ACEITE DE OLIVA Y CÁNCER	Ruiz-Mora J, Warleta F, Campos M, Gaforio JJ.	ESCUALENO, COMPONENTE MINORITARIO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN, Y SU ACCIÓN EN LÍNEAS TUMORALES Y NO TUMORALES DE MAMA. ESTUDIOS "IN VITRO".	Área de Inmunología, Departamento de Ciencias de la Salud, Universidad de Jaén.
ACEITE DE OLIVA, COMPONENTES MINORITARIOS	RM Valls (1), A Macià (2), J Girona(1), C González(1), M Heras(1), MP Romero(2), MI Covas(3), MJ Motilva(2), L Masana(1), R Solà(1)	DETECTION OF PHENOLIC COMPOUNDS WITH VERIFIED IN VITRO LDL ANTIOXIDANT ACTIVITY IN POST-PRANDIAL HUMAN PLASMA FOLLOWING A VIRGIN OLIVE OIL ORAL LOAD	(1) Unitat de Recerca en Lípids i Arteriosclerosi (CIBERDEM), Hospital Universitari Sant Joan de Reus, IISPV, Universitat Rovira i Virgili. (2) Departament de Tecnologia dels Aliments, Universitat de Lleida. (3) Grup de Recerca en Risc Cardiovascular i Nutrició, Unitat de Lípids i Epidemiologia Cardiovascular (URLEC-CARIN), (CIBEROBN), Institut Municipal d'Investigació Mèdica, Hospital del Mar, Barcelona.
ACEITE DE OLIVA Y FACTORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR	Santos-González M (1), López-Miranda J (2), Pérez Jiménez F(2), Villalba JM(1)	EL PROTEOMA PLASMÁTICO HUMANO SE MODIFICA POR LA GRASA DE LA DIETA	(1)Departamento de Biología Celular, Fisiología e Inmunología. Facultad de Ciencias. Universidad de Córdoba (2)Unidad de Lípidos y arteriosclerosis. Departamento Medicina Interna. Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba



JAÉN & CÓRDOBA | 20 | 21 | 22 | NOV08
(Andalucía – España)
(Andalusia – Spain)

www.cias2008.com

Finalizado el acto de entrega de premios, volvió a tomar la palabra el Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de Jaén D. Felipe López García, quién cedió la palabra al resto de los componentes de la mesa presidencial, y posteriormente cerró el Acto a las 12:30h.

Posteriormente, se ofreció a los asistentes un cocktail y una vista guiada en los Baños Árabes de Jaén, evento que clausuró la segunda edición del II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud, CIAS'08.

2. PLAN DE TRABAJO PREVIO Y POSTERIOR

Las siguientes actuaciones, han sido llevadas a cabo, con el objetivo de lograr una correcta planificación, ejecución y control del II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud:

- **Fase I: Fase de planificación de actividades:**

La planificación del CIAS 08 se planteó como una etapa vital para satisfacer las expectativas previstas, no se trató de una etapa independiente abordable en un momento concreto del ciclo del proyecto, puesto que según avanzaba el proyecto sería necesario modificar tareas y reasignar recursos. A continuación, se exponen las pautas seguidas en la fase de planificación.

1. Estudio riguroso de conclusiones y recomendaciones alcanzadas en la edición anterior: CIAS 04
2. Desarrollo de un proceso de Benchmarking cooperativo e independiente,
3. Determinación de la misión y el objetivo general a alcanzar en CIAS 08.
4. Constitución del comité técnico, organizador, científico y de honor.
5. Determinación de las mesas temáticas o áreas de trabajo, en las cuales se vertebraría el Congreso.
6. Preselección, selección y evaluación de ponentes y moderadores atendiendo a las premisas alcanzadas por el comité científico.
7. Cuadrar agendas de los intervinientes.
8. Determinación de la metodología de trabajo del congreso
9. Identificación del público objetivo.
10. Establecimiento de necesidades materiales y humanas para el correcto desarrollo del evento.
11. Definición del programa de actividades preliminar y posteriormente definitivo del congreso, incluyendo el establecimiento de fechas, localización y relación provisional de intervinientes.
12. Estudio e identificación preliminar de fuentes de financiación (patrocinadores, subvenciones, alquiler de stands...).
13. Definición de la estrategia de comunicación y logística.
14. Planificación para el desarrollo, alojamiento y gestión de contenidos del Portal Web CIAS 08

- **Fase II: Desarrollo de actividades previas:**

El desarrollo del proyecto estableció como necesarias un conjunto de actuaciones, muchas de las cuales se realizaron en paralelo y concomitantemente con otras fases. La concreción de estas fases generó un flujo interno de regulación del propio proyecto y son las siguientes:

1. Elaboración del presupuesto preliminar y definitivo para CIAS 08.
2. Elaboración de bases de datos de hospitales, universidades e instituciones para el envío de invitaciones y mailing periódicos, los cuales contenían información completa del programa a desarrollar y las normas para el envío de comunicaciones.
3. Búsqueda de fuentes de financiación: solicitud, gestión y justificación de los fondos recibidos
4. Elaboración e implementación del Plan de Acción CIAS 2008
5. Control y gestión estratégica de proveedores
6. Gestión administrativa, financiera y contable integral del evento
7. Organización, coordinación de reuniones y elaboración y entrega de la documentación pertinente: Reuniones del Comité científico y técnico, institucionales, de coordinación, seguimiento y control.
8. Tramitación de invitaciones a entidades públicas y privadas e instituciones científicas objetivo
9. Creación y gestión del Centro de información CIAS´08: Consistente en un servicio de atención e información personalizada a congresistas, prensa, empresas e instituciones públicas y privadas, a través de la recepción y realización de llamadas telefónicas nacionales y extranjeras, de la recepción y envío de correo electrónico y postal para su gestión, y de la realización de mailings masivos, garantizado la transferencia de información precisa al congresista actual o potencial, mediante el envío de avisos, plazos de convocatoria para el envío de resúmenes de comunicaciones, boletines de inscripción, agendas, etc... Coordinación y asistencia personalizada a ponentes invitados (nacionales e internacionales):
10. Desarrollo de un soporte técnico constante a los numerosos profesionales del mundo científico e institucional, que han participado de forma activa en el II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud, mediante la gestión integral de sus desplazamientos y alojamientos, la entrega de agendas científicas y programas de traslados personalizados antes y durante el congreso y la oferta de un servicio de asistencia integral continuada.
11. Gestión y actualización de contenidos de la web CIAS´08
12. Gestión del sistema telemático de inscripción y alojamiento
13. Recepción, control y clasificación de comunicaciones y pósters, con el subsiguiente envío al Comité Científico para su evaluación, estableciendo un nexo de interconexión entre el mismo y los autores que remiten sus resúmenes científicos.

14. Gestión del protocolo
15. Implementación de la estrategia de comunicación y logística
16. Diseño del Programa Científico CIAS'08: Determinación de la relación definitiva de científicos intervinientes y diseño de las diferentes modalidades de sesiones científicas a desarrollar durante el congreso.
17. Implementación de acciones de sponsorship
18. Determinación, diseño y producción de material a entregar a los congresistas: Documentos de trabajo y aportaciones de los participantes. Los documentos de trabajo sobre cada uno de los temas serían distribuidos entre los participantes directos con anterioridad al congreso para recoger aportaciones a los primeros borradores. El segundo borrador de cada uno de los temas sería distribuido y discutido durante en congreso en las reuniones de expertos programadas, obteniendo como resultado la // *Declaración de Jaén y Córdoba sobre Aceite de Oliva y Salud.*
19. Diseño y producción de cuestionarios de satisfacción del congresista.

- **Fase III: Gestión de subcontrataciones:**

El desarrollo y monitorización del II CIAS se llevó a cabo en tres marcos de actuación claramente diferenciados:

- Secretaría Científica: Fue desarrollada y gestionada por la Fundación Centro de Excelencia Investigadora sobre Aceite de oliva y Salud (CEAS), en estrecha colaboración con el Comité Científico y la Fundación CITOLIVA, entidad que aportó el personal técnico y gerencial y de hecho, ostenta la gerencia de la Fundación CEAS.
- Desarrollo logístico y dirección técnica: La gestión e implementación del plan logístico y técnico fue desarrollada por la Fundación CITOLIVA (Centro tecnológico del Olivar y del Aceite).
- Desarrollo de actividades de comunicación, divulgación y difusión: Se estableció como necesaria la contratación de servicios a diversos proveedores expertos en cada uno de los ámbitos establecidos, según las líneas estratégicas marcadas en este sentido.

Con el objetivo de lograr la efectiva consecución de los medios humanos y materiales adecuados a las necesidades organizativas del evento, se establecieron las siguientes subfases necesarias para efectuar las subcontrataciones oportunas:

1. Elaboración de peticiones de presupuesto detalladas
2. Selección de agencias y / o expertos a los que se remitirá la petición de presupuesto.
3. Estudio de presupuestos, previos a la subcontratación.
4. Entrevistas organizacionales
5. Estudio de las propuestas presentadas
6. Contratación efectiva.
7. Establecimiento de reuniones periódicas de coordinación y feedback.

- **Fase VI: Difusión, comunicación y promoción:**

La fase de comunicación y divulgación proyectada, se concibió para lograr un triple objetivo concreto: Alcanzar la concurrencia esperada de científicos internacionales de alto nivel; transmitir al público en general las propiedades beneficiosas de la ingesta de Aceite de Oliva, encuadrada en el patrón dietético mediterráneo; y transmitir a comercializadores y productores los argumentos saludables del binomio Aceite de Oliva y Salud, en los cuales argumentar sus campañas de Marketing.

A continuación se establecen las subfases realizadas, englobadas en la estrategia de promoción, comunicación y difusión:

1. Diseño de la identidad corporativa CIAS 08:
2. Creación del portal web bilingüe en idioma inglés – español. denominado: www.cias2008.com, constituyó la principal herramienta de promoción y difusión encuadrada en el proyecto.
3. Estudio de soportes.
4. Ejecución del Plan estratégico de comunicación
5. Diseño y puesta en funcionamiento de un gabinete de comunicación CIAS'08, que entre otras realizó las siguientes actividades:

- Diseño y asistencia técnica en las ruedas de prensa que se organicen en torno al congreso

- Contactos con medios de comunicación locales, regionales, nacionales y especializados para la publicación de información del congreso antes, durante y después del mismo
 - Gestión del programa de RNE “No es un día cualquiera”, durante los días del congreso, con la intención de lograr una difusión efectiva entre la población en general.
 - Generación de contenidos en torno al congreso (dossiers de prensa, notas de prensa, newsletter...)
 - Coordinación y generación de contenidos para suplementos informativos en los diarios locales
 - Gestión de entrevistas en prensa escrita, radio y televisión en ambas provincias en las que se desarrolla la actividad, así como en medios regionales, nacionales y especializados
 - Realización y distribución de fotografías y cortes de sonido durante el congreso, así como de los actos previos sobre el mismo que se celebren (ruedas de prensa previas, por ejemplo)
 - Actualización de la información destinada a prensa en la página oficial del congreso
 - Definición de un plan de medios y contratación de la publicidad
6. Envío de comunicaciones periódicas a los asistentes potenciales y efectivos por correo electrónico, boletín electrónico, correo postal...según procediera.
7. Diseño y producción de piezas, tematización y material promocional: Cartelería, material de papelería básica, tales como carpetas, folios DIN A-4 y sobres bolsa, programas, dossiers, bolígrafos y cartera del congresista. (Ver anexo: Material Promocional)
8. Elaboración y ejecución de un Plan de difusión de las conclusiones obtenidas en el Congreso. Esta difusión se centrará principalmente en la publicación de un suplemento que incluirá el documento de consenso de la II Declaración de Jaén y Córdoba sobre Aceite de Oliva y Salud y los artículos de las distintas áreas de conocimiento que avalarán científicamente esta declaración.
9. Montaje, producción y envío de DVD CIAS 08 a los participantes.
10. Realización de un servicio de clipping,

3. GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

El desarrollo de el II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud, ha resultado, en su medida, conforme al planteamiento general del Proyecto, por lo que podemos afirmar que se han conseguidos los objetivos propuestos.

El proyecto se ha planteado como instrumento para que la comunidad científica internacional encuentre en CIAS'08 una herramienta inigualable para que los distintos resultados de la investigación sanitaria mundial, relacionados con las propiedades altamente beneficiosas del Aceite de Oliva, confluyan para su posterior difusión al resto de la sociedad global, siendo esta transferencia de resultados de investigación de primordial importancia de cara a difundir a nivel mundial las excelentes propiedades nutritivas y saludables del Aceite de Oliva y a promulgar y promover la práctica de un modelo dietético saludable, que ayude a prevenir las principales causas de mortalidad y morbilidad en el mundo desarrollado: Cáncer, enfermedades cardiovasculares, Obesidad, Síndrome Metabólico y Diabetes. Además de promover un envejecimiento sano mediante la práctica de hábitos saludables.

Con la celebración de este Foro Internacional se cumplen objetivos marcados como:

1. Coordinar y realizar el II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud, con el objetivo de reunir en un mismo espacio de interacción, a prestigiosos científicos e instituciones que mantienen líneas de investigación sobre los efectos del consumo de aceite de oliva en la Salud. Con las siguientes líneas de trabajo: la relación del aceite de oliva con la salud cardiovascular, el cáncer y el envejecimiento, y los efectos beneficiosos de sus componentes minoritarios. Además, en esta edición se ha profundizado en otros campos, como el de las enfermedades metabólicas, analizando, entre otras, la influencia benigna del Aceite de Oliva en la obesidad, el síndrome metabólico y la diabetes, así como, sobre las investigaciones referidas a las patologías que presentan una alta morbilidad y mortalidad a nivel nacional e internacional.
2. Mejorar la calidad de vida de la población, mediante la promoción de la Dieta Mediterránea, basada en Aceite de Oliva Virgen.

3. Potenciar y divulgar los resultados de las investigaciones conducentes a subrayar dichas cualidades.
4. Analizar y discutir sobre las investigaciones referidas a las patologías que presentan una alta morbilidad y mortalidad a nivel nacional e internacional, y su relación con los efectos saludables del Aceite de Oliva. La metodología a seguir para lograr esta generación de conocimiento, ha sido la constitución de un *Foro internacional de comunicación e intercambio científico* sobre la investigación de excelencia que se está desarrollando en España y el mundo sobre Aceite de oliva y la Salud. Las comunicaciones presentadas reúnen a un grupo de investigadores de élite ya consolidados y emergentes en campos epidemiológicos, sociales, clínicos y de investigación aplicada, nutrición y alimentos funcionales.
5. Elaborar de un documento de consenso, denominado *II Declaración de Jaén y Córdoba sobre Aceite de Oliva y Salud*, que supone la segunda declaración científica internacional sobre el papel del aceite de oliva en la dieta mediterránea y la salud. Este documento ha sido avalado por los científicos más relevantes del momento y presenta un valor añadido clave, que consiste en la localización del evento en las dos principales ciudades olivereras por excelencia, a nivel mundial.
6. Fomentar la investigación, en torno a los múltiples efectos protectores del Aceite de Oliva sobre la Salud. Hecho que fue apoyado desde las distintas administraciones locales, autonómicas y estatales, tal y como expresaron en sus intervenciones, sus representantes, durante el Congreso
7. Sensibilizar al sector oleícola de la necesidad de implicarse en el sistema de I+D+I, relativo a la influencia del Aceite de oliva y la Salud y proporcionarle las herramientas de Marketing necesarias para la efectiva comercialización del Aceite de Oliva.

4. OBSERVACIONES E INCIDENCIAS

Desde la Fundación CEAS, el balance del Congreso ha sido positivo, no habiéndose presentado incidencias significativas a destacar. Agradecemos a las instituciones colaboradoras el apoyo prestado a nuestra entidad para la realización de este II Congreso Internacional sobre Aceite de Oliva y Salud.

Anexo I

Cartera del Congresista

Relación de la Documentación contenida en la Cartera del Congresista

Maletín del Congresista:

- 1 libro de comunicaciones
- 1 agenda
- 1 programa científico
- 1 cuestionario de satisfacción
- 1 hoja de ruta del Congresista
- 1 folleto de información turística de Jaén
- 1 folleto de información turística de Córdoba
- 1 muestra de aceite
- 1 regalo CITOLIVA, USB HUB
- 1 carpeta corporativa CIAS'08, con block, bolígrafo y agenda serigrafiados.

Maletín del ponente:

- 1 libro de comunicaciones
- 1 agenda
- 1 programa científico
- 1 cuestionario de satisfacción
- 1 agenda científica personalizada
- 1 hoja de ruta personalizada
- 1 folleto de información turística de Jaén
- 1 folleto de información turística de Córdoba
- 1 carpeta corporativa CIAS'08, con block, bolígrafo y agenda serigrafiados.



JAÉN & CÓRDOBA | 20 | 21 | 22 | NOV08

(Andalucía – España)
(Andalusia – Spain)

www.cias2008.com

SISTEMA DE ACREDITACIÓN E INFORME DE RESULTADOS CIAS´08

El sistema de acreditación utilizado para la celebración del congreso CIAS´08 se basa en el empleo de tarjetas identificativas mediante códigos de barras que son utilizados para controlar la asistencia a los diferentes actos celebrados durante el congreso. El sistema permite la identificación de distintos perfiles de visitantes para controlar los accesos diarios producidos para estos.

El sistema de acreditación utilizó 5 puestos de impresión para acreditaciones denominados :

Cias2008p1, Cias2008p2, Cias2008p3, Cias2008p4, Cias2008p5. Así como un puesto más denominado cias 2008 a través del servidor central para corrección de errores.

El sistema de acreditación a su vez utilizó 2 puestos de lectura para disponer de información acerca de los visitantes en un determinado espacio de tiempo, que se denominaron :

Cias2008p1 : Punto de lectura de acreditaciones ubicado en el Pabellón de Ifeja.

Cias2008p2 : Punto de lectura de acreditaciones ubicado en el Centro de Convenciones de Ifeja.

1. Datos de impresión de acreditaciones.

La Tabla que a continuación se muestra dispone de información por día y por tipo de visitante de las impresiones de acreditaciones realizadas. Los datos muestran datos únicos y totales que se diferencian en la siguiente apreciación : únicos son la contabilizaciones de una impresión de acreditación sin repetir distintas impresiones para una misma persona acreditada. Los totales, en cambio, muestran todas las impresiones realizadas para una persona, por tanto se muestran las impresiones repetidas debidas a etiquetas para las maletas, impresión de etiquetas modificadas, etc...

A continuación se detallan las acreditaciones imprimidas durante los días de celebración del Congreso :

	05/11/2008		19/11/2008		20/11/2008		12/11/2008		21/11/2008		22/11/2008		Total	
	Unicos	Totales	Unicos	Totales	Unicos	Totales	Unicos	Totales	Unicos	Totales	Unicos	Totales	Unicos	Totales
Profesional														
cias2008	1	2	2	4	5	11	1	1	0	0	0	0	6	18
cias08p1	0	0	1	6	25	39	0	0	87	90	6	9	116	144
cias08p4	0	0	1	3	57	71	0	0	28	30	0	0	84	104
cias08p5	0	0	1	3	9	13	0	0	15	16	0	0	23	32
cias08p2	0	0	1	3	43	58	0	0	85	94	9	10	134	165
cias08p3	0	0	1	1	50	56	0	0	30	34	0	0	79	91
Total	1	2	2	20	185	248	1	1	233	264	14	19	403	554
Invitado														
cias2008	116	132	0	0	0	0	2	5	0	0	0	0	118	137
cias08p1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1
Total	116	132	0	0	1	1	2	5	0	0	0	0	118	138
Ponente														
cias08p3	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	2	2
cias08p1	0	0	0	0	42	42	0	0	2	2	2	3	43	47
cias08p4	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	2	2
cias08p5	0	0	0	0	20	30	0	0	15	15	0	0	34	45
cias08p2	0	0	0	0	2	5	0	0	2	2	4	5	8	12
Total	0	0	1	1	43	80	0	0	16	19	6	8	44	108
Organización														
cias08p5	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1
cias08p2	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1
cias08p1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1
Total	0	0	0	0	2	2	0	0	1	1	0	0	3	3
Prensa														
cias08p5	0	0	0	0	10	10	0	0	28	28	0	0	38	38
cias08p4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	0	0	2	4
cias08p3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1
cias08p2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2
cias08p1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1
Total	0	0	0	0	10	10	0	0	30	33	3	3	43	46
Total	117	134	3	21	241	341	3	6	280	317	23	30	611	849

El total de acreditaciones realizadas netas fueron 611 distintas, de lo que se deduce una concurrencia de 611 asistentes al Congreso.

2. Datos de lectura de visitantes.

La Tabla que a continuación se muestra dispone de información por día y por tipo de visitante de las acreditaciones leídas mediante lectores de códigos de barras los días de celebración del Congreso. Los datos muestran datos únicos y totales que se diferencian en la siguiente apreciación: únicos son las lecturas de cada acreditación sin repetirlos más de una vez. Los totales en cambio muestran todas las lecturas realizadas para una persona, por tanto se muestran las lecturas repetidas debidas a distintos pasos por los puntos de acceso y control.

El sistema de lectura se utilizó los días 21 y 22 de noviembre para disponer de un control de visitantes para su acondicionamiento en autobuses. Los datos obtenidos son los siguientes:

		21/11/2008		22/11/2008		Total	
		Unicos	Totales	Unicos	Totales	Unicos	Totales
Prensa	cias08p1	2	2	2	2	4	4
	cias08p2	2	6	3	3	4	9
	Total	2	8	4	5	5	13
Profesional	cias08p1	234	255	114	132	266	387
	cias08p2	238	325	134	210	267	535
	Total	280	580	138	342	297	922
Ponente	cias08p1	19	20	8	8	23	28
	cias08p2	22	28	13	17	27	45
	Total	26	48	13	25	30	73
Organización	cias08p2	1	1	2	2	2	3
	cias08p1	0	0	2	2	2	2
	Total	1	1	2	4	2	5
Total		309	637	157	376	334	1013

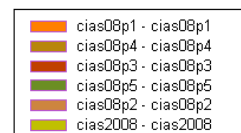
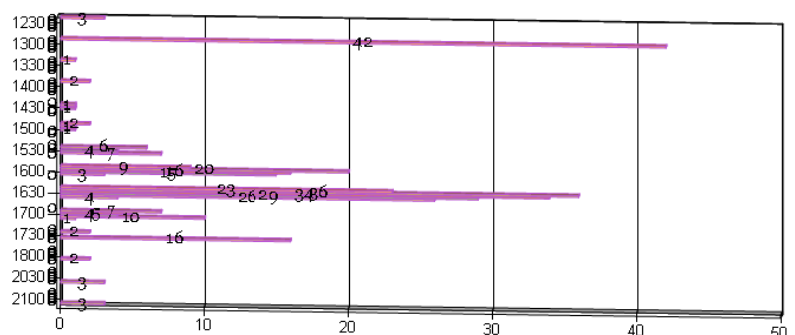
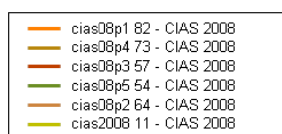
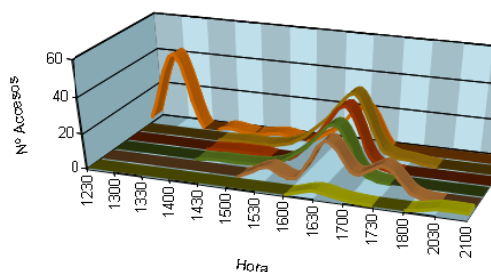
Total visitantes netos contabilizados mediante lectura : 334 distintos.

3. Datos estadísticos de accesos por horas.

Datos de las impresiones de acreditaciones realizadas durante los 3 días de celebración del Congreso :

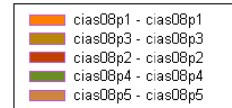
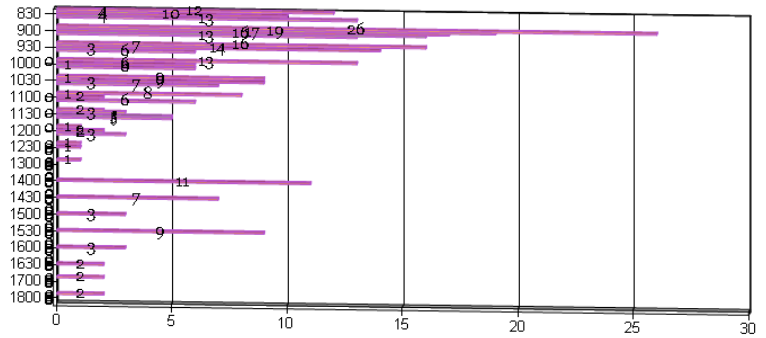
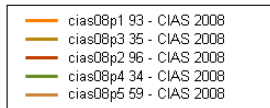
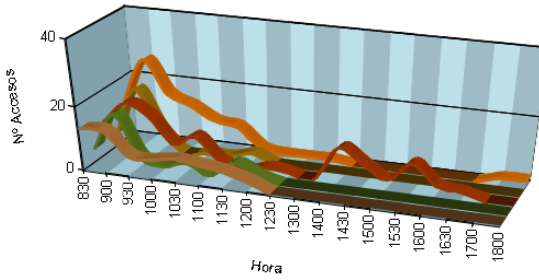
Día 20 de Noviembre :

Accesos por hora



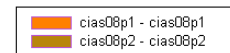
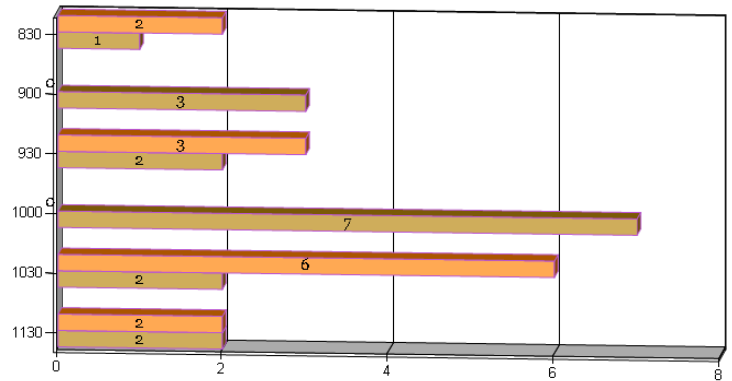
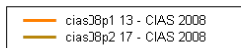
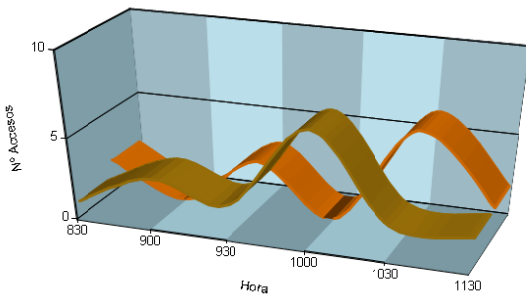
Día 21 de Noviembre :

Accesos por hora



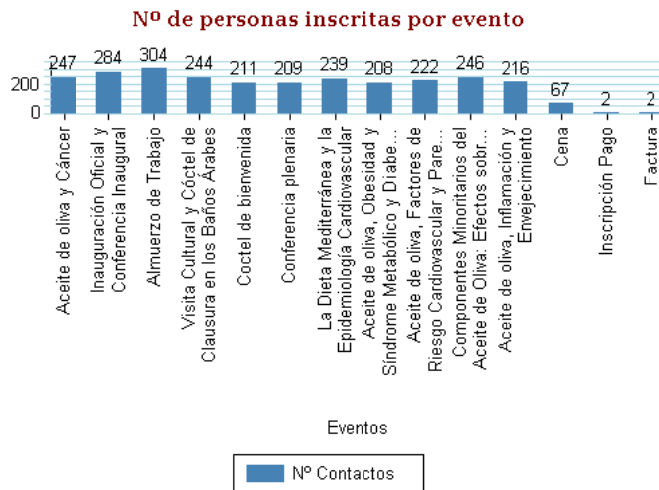
Día 22 de Noviembre :

Accesos por hora



4. Eventos registrados.

Datos de los asistentes inscritos por tipo de evento :



Anexo III

II Declaración de Jaén y Córdoba sobre Aceite de Oliva y Salud

Anexo IV

Fotografías del Evento

Anexo IV

Plan de acción