

Alumnos de las principales universidades de nutrición y gastronomía de México se forman en el uso del Aceites de Oliva y sus bondades saludables

- Durante los próximos dos meses se van a llevar a cabo seminarios para estudiantes universitarios en seis facultades de gastronomía y nutrición del país azteca
- Los seminarios los impartirán el chef mexicano embajador de la campaña Olive Oil World Tour Experience, César de la Parra, y dos investigadores del mundo de la nutrición y la salud (los españoles Fernando López Segura y Ángel Gil), grandes expertos en las bondades saludables de los Aceites de Oliva

Octubre 2022 La campaña de promoción Olive Oil World Tour Experience se ha marcado como uno de sus objetivos prioritarios formar en la cultura de los Aceites de Oliva a líderes de opinión en los campos de la nutrición y la gastronomía en México. Para ello, la **Interprofesional del Aceite de Oliva español, dentro de esta iniciativa que cuenta con el apoyo de Unión Europea**, ha organizado durante los próximos dos meses seminarios en seis universidades mexicanas para llevar hasta las aulas los principales secretos de los Aceites de Oliva.

Los encargados de dar las ponencias serán tres referentes de la cocina, la salud y la nutrición, que abordarán este alimento desde esos tres enfoques. Los alumnos de facultades de gastronomía aprenderán de un chef de referencia mundial: el mexicano **César de la Parra**. El **chef embajador de la campaña** es Chef Ejecutivo de grupo GS, con 12 marcas y más de 30 restaurantes entre Ciudad de México y Estados Unidos.

El **experto en salud y bienestar, el doctor Fernando López Segura**, es internista del Hospital Reina Sofía de Córdoba e investigador del IMIBIC (Instituto Maimónides de Investigación Biomédica) que lleva más de tres décadas estudiando los beneficios del aceite de oliva en la salud. De hecho, ha participado en el estudio **CordioPrev** que se acaba de publicar sus espectaculares resultados recientemente en The Lancet.

El último ponente será el prestigioso experto en **nutrición, Ángel Gil**, catedrático del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Granada y presidente honorífico de la Fundación Iberoamericana de Nutrición (Finut), recientemente investido doctor Honoris Causa por la Universidad Autónoma de Nuevo León en Monterrey. Todo un referente mundial sobre la relación entre el consumo de grasas en nuestra dieta y la salud.

NUTRICIÓN, SALUD Y GASTRONOMÍA

Las charlas están digitadas a estudiantes que se forman en materias de salud y nutrición, así como a los especializados en gastronomía. A los primeros se les mostrarán los beneficios y ventajas que tiene el Aceite de Oliva para nuestra salud, cuando forma parte de una dieta equilibrada. Eso es posible por su alto contenido en ácido oleico, un ácido

graso monoinsaturado. Además, los Aceites de Oliva Vírgenes y los Vírgenes Extra aportan antioxidantes naturales como los polifenoles y la vitamina E.

Para los estudiantes de gastronomía, uno de los puntos fuertes será conocer en profundidad las [distintas categorías de Aceites de Oliva](#), sus características y las enormes posibilidades culinarias que aportan, también a la tradición culinaria mexicana.

PARATICIPARÁN MÁS DE 400 ESTUDIANTES

Los primeros seminarios se han realizado en facultades de Nutrición empezando por la **Universidad Autónoma de Nuevo León (UANL) en Monterrey**, la **Universidad Anáhuac**, el **Tecnológico de Monterrey**, en el campus CDMX, y la **Universidad del Valle de México (UVM)**.

Una vez terminada esta ronda de seminarios centrados en la nutrición, el Olive Oil World Tour se enfocará en dar a conocer todos los secretos culinarios del Aceite de Oliva. El 7 de noviembre los alumnos del **Colegio Superior de Gastronomía** disfrutarán de la clase magistral del chef embajador de la campaña **César de la Parra**; y el día siguiente, el 8 de noviembre, serán los alumnos de la **Universidad Claustro de Sor Juana** quienes recibirán el seminario. El 9 de noviembre, **Xano Saguer**, chef fundador y dueño del restaurante *Cuina* en Ciudad de México, impartirá un seminario de postres con aceite de oliva virgen extra.

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español es una organización sin ánimo de lucro constituida por las entidades que representan a los diferentes agentes del sector del Aceite de Oliva (olivareros, cooperativas, industriales, envasadores y exportadores) con el objetivo de servir de herramienta de mejora sectorial.

España, líder por calidad y cantidad de Aceites de Oliva producidos y comercializados, es a su vez el mayor exportador del Mundo. Por esa razón trabajamos para que el mayor número de consumidores aprecie la calidad de nuestros aceites, una calidad que va ligada a su origen europeo en España.

La Interprofesional, a través de su marca '**Aceites de Oliva de España**', desarrolla campañas de promoción, tanto en el mercado nacional como en los internacionales, fomentando el incremento del consumo del producto a nivel Mundial, abriendo nuevos mercados y mejorando su posicionamiento en aquellos en los que ya está presente.

Además, la Interprofesional impulsa y lidera multitud de programas de I+D+i con el objetivo de potenciar los procesos de innovación en los ámbitos relacionados con los Aceites de Oliva: el cultivo, tecnología alimentaria y, por supuesto, la salud.

Asimismo, la Interprofesional cumple una función de herramienta de conocimiento. Genera información que sirve de ayuda al sector para adoptar decisiones estratégicas, en particular las ligadas a los mercados.

www.oliveoilworldtour.mx

www.saborealavida.mx



@saborealavidamx



Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA



Cofinanciado por
la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA
RESPALDA LAS CAMPAÑAS
QUE PROMUEVEN LA VIDA SANA.

