



**Universidad
de Jaén**

Consejo Social

17 de marzo de 2026

Estimado/a ponente:

En nombre del **Consejo Social de la Universidad de Jaén**, deseo expresar mi más sincero agradecimiento por su valiosa participación en la **IV Jornada sobre Olivar y Aceite de Oliva: "El papel del AOVE en la Medicina culinaria"**, celebrada el pasado 13 de marzo de 2026.

Su intervención fue fundamental para alcanzar los objetivos que nos propusimos en este encuentro organizado junto a la **Real Academia de Medicina y Cirugía de Andalucía Oriental, Ceuta y Melilla**, y ha sido clave para consolidar la **Medicina Culinaria** como una disciplina esencial que integra la ciencia médica, la industria y la alta cocina. Gracias a su experiencia, hemos profundizado en el uso del **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)** no solo como alimento, sino como una herramienta terapéutica y preventiva central.

Fruto del trabajo interdisciplinar, me es grato destacar la lectura del **Decálogo** de conclusiones acordado durante el evento, a cargo del **Profesor D. José Juan Gaforio Martínez**. Este documento recoge nuestro compromiso compartido por:

1. **Prescripción de Salud:** Promover el AOVE como grasa de preferencia dentro de un patrón dietético saludable, especialmente en la prevención de enfermedades y como soporte nutricional en el manejo de enfermedades crónicas.
2. **Rigor Científico:** Basar toda recomendación de consumo en la evidencia científica actualizada, destacando el papel de sus compuestos bioactivos.
3. **Excelencia en la Calidad:** Defender que solo el Aceite de Oliva Virgen Extra con un adecuado contenido en compuestos bioactivos es garantía de poseer unas propiedades saludables superiores.
4. **Alianza Gastronómica:** Fomentar la colaboración entre médicos, nutricionistas y chefs para que la dieta saludable sea, además, una experiencia gastronómica placentera.
5. **Enseñar al Consumidor:** Trabajar activamente en la pedagogía sobre el etiquetado, las variedades y los usos culinarios correctos del AOVE.
6. **Impulso a la I+D+i:** Apoyar la investigación en general y en concreto en procesos de extracción y conservación que preserven las propiedades biológicas del aceite.



**Universidad
de Jaén**

Consejo Social

7. **Sostenibilidad y Territorio:** Reconocer el valor del olivar tradicional como un motor de salud y bienestar ambiental, social y económica.
8. **Formación Profesional:** Introducir conceptos de Medicina Culinaria en la formación de los futuros profesionales de la salud y de la hostelería.
9. **Apoyo Institucional:** Promover la inclusión del Aceite de Oliva Virgen Extra en guías clínicas, planes de alimentación saludable y estrategias públicas de prevención de enfermedades crónicas.
10. **Compromiso Ético:** Velar por la integridad de toda la cadena de valor, asegurando que el "jugo de la aceituna" llegue al plato del consumidor con todas sus virtudes intactas.

Contar con profesionales de su prestigio, capaces de trasladar la evidencia científica directamente a la población, es lo que dota de excelencia a esta institución y fortalece nuestro compromiso con la sociedad en su conjunto, y especialmente en ámbitos universitarios, sanitarios y olivareros, permitiendo afianzar la sinergia interdisciplinar que este sector demanda.

Le reitero mi gratitud por su compromiso por ayudarnos a posicionar el olivar no solo como patrimonio agroalimentario, sino como un pilar fundamental de la salud pública, contribuyendo con su excelente aportación al éxito de esta Jornada.

Atentamente,

Luis Jesús García Lomas-Pousibet

Presidente del Consejo Social de la Universidad de Jaén