

World Olive Day 2024

DIET

PYRAMID



CONVOCATORIA

Nos complace invitarle a la celebración del Día Mundial del Olivo que este año estará dedicado a la conmemoración del **30 aniversario de la publicación de la pirámide de la dieta mediterránea**. Este evento está coorganizado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), el Consejo Oleícola Internacional (COI) y el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM).

Incluirá ponencias sobre la historia y evolución de la dieta mediterránea, así como su importancia en el contexto actual de salud y sostenibilidad global. Este encuentro será una oportunidad única para profundizar en el diálogo sobre los logros científicos y las perspectivas futuras de la dieta mediterránea como modelo de salud y sostenibilidad.

En la apertura del evento intervendrán **Luis Planas**, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, **Mohammad Mehdi Boroumandi**, Ministro delegado de Horticultura de Irán, **Eloísa del Pino**, Presidenta del CSIC; **Jaime Lillo**, Director Ejecutivo del COI; y **Teodoro Miano**, Secretario General del CIHEAM.

La ponencia inaugural correrá a cargo de **Enrique Martínez Force**, PhD, Director del Instituto de la Grasa, e intervendrán también reconocidos expertos internacionales, incluyendo varios profesores de salud pública de la Universidad de Harvard, pioneros en la difusión de la dieta mediterránea y sus beneficios.

Fecha: jueves 21 de noviembre de 2024

Hora: 09:30 h a 13:00 h. Se ofrecerá un cóctel al finalizar el evento.

Lugar: Auditorio CSIC (Calle de Serrano 117, Madrid)

Enlace: streaming en castellano, francés e inglés

RSVP: para confirmar su asistencia, les rogamos que completen [este formulario](#)

Comunicación COI

Juliette Cayol / Irene Lucini

+34 673 552 893

comms@internationaloliveoil.org

Prodigioso Volcán

Ximena Zambrano

+34 637 999 896

ximenazambrano@prodigiosovolcan.com

Walter Willett, MD, DrPH

Dieta mediterránea, dieta planetaria, sostenibilidad y promoción de la salud en el siglo XXI (en video).

Profesor de Epidemiología y Nutrición en la Escuela de Salud Pública de Harvard T.H. Chan; ex presidente del Departamento de Nutrición de Harvard. Conocido por sus métodos pioneros en estudios dietéticos a gran escala, como los *Nurses' Health Studies*. Autor de más de 2,000 artículos de investigación y ampliamente citado en la ciencia de la nutrición.

Antonia Trichopoulou, MD *Beneficios para la salud del aceite de oliva y la dieta mediterránea: de Creta al resto del mundo.*

Miembro de la Academia de Atenas; Profesora Adjunta en la Universidad de Yale. Experta en epidemiología nutricional, con un enfoque en la dieta mediterránea. Ganadora del Premio FENS, Cruz de Honor, y reconocida como Investigadora Altamente Citada por Clarivate Analytics.

Greg Drescher

La pirámide de la dieta mediterránea ayer y hoy.

Asesor Senior en el Culinary Institute of America; co-creador de la Pirámide de la Dieta Mediterránea y *Menus of Change*. Incluido en el 'Quién es Quién' de Alimentos y Bebidas en América de la Fundación James Beard.

Miguel A. Martínez-González, MD, PhD, MPH

El aceite de oliva y la dieta mediterránea en grandes ensayos aleatorizados.

Profesor de Salud Pública en la Universidad de Navarra; Profesor Adjunto de Nutrición en Harvard. Investigador principal de importantes estudios sobre enfermedades crónicas y dieta mediterránea, incluyendo SUN y PREDIMED. Autor de más de 1,400 libros y publicaciones. Ganador del Premio Nacional de Investigación en Medicina Gregorio Marañón de España.

Frank Hu, MD, PhD

La dieta mediterránea a través de la ciencia moderna.

Presidente del Departamento de Nutrición de la Escuela de Salud Pública de Harvard T.H. Chan; Profesor de Medicina en la Escuela de Medicina de Harvard. Su investigación se centra en el impacto de la dieta y el estilo de vida en las enfermedades cardiometabólicas. Destacado por sus contribuciones a las guías dietéticas y más de 1,400 publicaciones.

Enrique Martínez Force, PhD *El CSIC aborda el futuro de la dieta mediterránea con una visión integrada en un concepto global de calidad y seguridad alimentaria.*

Investigador y director del Instituto de la Grasa (IG-CSIC), centro fundado en 1947 y dedicado al estudio de la composición química del aceite de oliva, los factores que la influyen y los mecanismos celulares mediante los cuales sus compuestos bioactivos impactan la salud y la prevención de enfermedades.

MODERADOR:

Raúl Compés López, PhD

Director del CIHEAM Zaragoza; Vicepresidente de la Asociación Europea de Economistas del Vino; Profesor de Economía Agrícola en la Universidad Politécnica de Valencia. Ex presidente de la Asociación Española de Economía Agraria (2013–2019). Su trabajo se centra en la economía del sector agroalimentario, incluyendo vino, cambio climático y sostenibilidad. Coordinador de libros galardonados sobre economía del vino y desafíos del cambio climático en el Mediterráneo.