

## Decálogo por la Medicina Culinaria y los Aceites de Oliva de calidad

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.
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.

Jaén, 13 de marzo de 2026