

VI Congreso Internacional alimentación, nutrición y dietética

III Simposio de alimentos funcionales

San Lorenzo de El Escorial, 9 - 11 de abril de 2008



 **Sociedad Española de Dietética
y Ciencias de la Alimentación**


La Suma de Todos

 **Comunidad de Madrid**
www.madrid.org


SaludMadrid

- PROGRAMA CIENTÍFICO -



PROGRAMA CIENTÍFICO

- Coincidiendo con las Sesiones Científicas:

- **Exposición de comunicaciones (cartel)**
- **Exposición comercial**

Todas las sesiones serán en español, excepto aquellas convenientemente señaladas ▲
(sesión no impartida en español)

- Únicamente el III Simposio de Alimentos Funcionales contará con traducción simultánea -

9 de abril, tarde.

Aula Magna	15.30 - Recepción de participantes Entrega de documentación
	16.30 - Acto de bienvenida a los Congresistas.
	17.00 - Preámbulo. <i>Modera: Dr. Antonio Villarino. Universidad Complutense de Madrid.</i> <ul style="list-style-type: none">▪ Avances en nutrigenómica: un informe sobre su desarrollo y situación actual. Dr. Javier de Benito. Director del Círculo de Innovación en Biotecnología. Parque Científico de Madrid-Madri+d.▪ Estrategias para la implantación de hábitos saludables en alimentación en la Comunidad de Madrid. D. Agustín Rivero. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Comunidad de Madrid.
	17.45 - Conferencia inaugural. <i>Modera: Dr. Jesús R. Martínez. Universidad Complutense de Madrid.</i> <ul style="list-style-type: none">▪ La promoción de la salud a través de los alimentos claves de la dieta mediterránea: nuevas evidencias. Dr. Francisco Pérez Jiménez. Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba.
	19.00 - Concierto privado. Basílica del Real Monasterio de San Lorenzo de El Escorial. 20.00 - Recepción a los Congresistas. Vino español de bienvenida.



PROGRAMA CIENTÍFICO

10 de abril, mañana.

Aula Magna	<p>3^{er} Simposio Internacional “Alimentos tradicionales, alimentos funcionales”</p> <p>Sesión A Control de peso.</p> <p><i>Modera: Dr. Jesús Ramírez. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Comunidad de Madrid.</i></p> <ul style="list-style-type: none">9.00 ▲ El problema de la obesidad en los países mediterráneos. Dr. Mariette Gerber. Grupo de epidemiología metabólica. INSERM-CRLC. Francia.9.30 ▲ Alimentos funcionales, sobrepeso y obesidad. Dr. Luc Mejean. Unidad de investigación sobre los mecanismos de regulación del comportamiento alimentario. INSERM-Nancy. Francia.10.00 - Principios activos vegetales para el control del sobrepeso. Dra. Teresa Ortega. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. Centro de Investigación sobre Fitoterapia (INFITO).
Aula Magna	<p>Sesión Plenaria.</p> <ul style="list-style-type: none">10.30 - Acto oficial de inauguración del Congreso.
Patio de las adelfas	<ul style="list-style-type: none">11.00 - Pausa – café.



10 de abril, mañana.

Aula Magna	<p>3^{er} Simposio Internacional “Alimentos tradicionales, alimentos funcionales”</p> <p>Sesión B Salud ósea y envejecimiento.</p> <p><i>Modera: Dra. Ana Sastre. Universidad nacional de educación a distancia.</i></p> <p>11.30 ▲ Vitamina K y osteocalcina. Nuevas evidencias. Dr. Leon Schurgers. Cardiovascular research institut. Universidad de Maastricht. Holanda. 12.00 - Ácidos grasos omega-3 y hueso. Eduardo López Huertas. Director del Dpto. de Nutrición humana. Puleva Biotech. Granada. 12.30 - Ácidos grasos y envejecimiento celular. Dr. Juan Carlos Domingo Pedrol. Facultad de Biología. Universidad de Barcelona.</p>
-------------------	--

Aula Magna	<p>Conferencia Plenaria.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 13.00 - La luz intestinal como objetivo terapéutico en las enfermedades inflamatorias crónicas del intestino. Dr. Miguel Angel Gassull Duró. Hospital Universitario Germans Trias Pujol. Barcelona. Presidente de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada.
-------------------	--

	<ul style="list-style-type: none">▪ 14.00 - Pausa.
--	--



10 de abril, mañana.

Sala Adelfa	Encuentro profesional: “El dietista-nutricionista y la salud pública” <i>Moderan: Dr. Carlos Iglesias. Sociedad Española de Dietética.</i>
	Experiencias profesionales. <ul style="list-style-type: none">▪ 9.00 - Papel del nutricionista en una Unidad de nutrición oncológica. D^a Marta Villarino. Hospital Universitario La Paz. Madrid.▪ 9.30 - El ‘Nutricionista virtual’: una herramienta informática para la salud. D^a Juana Alemán Tudela. Universidad Católica San Antonio. Murcia.▪ 10.00 - El nutricionista en la promoción de la alimentación saludable. D^a Carolina Muro Niño. Fundación IAB.
	<p>10.30 - Acto oficial de inauguración del Congreso. 11.00 - Pausa - café</p>
	Experiencias profesionales y formación. <p>11.30 - El papel del dietista en la educación alimentaria del paciente renal. D^a Rosa M^a García-Alcón. ALCER-Madrid. 12.00 ▲ El papel del nutricionista en la producción de alimentos: una visión global. Dra. Rossana Pacheco da Costa. Universidad Federal de Santa Caterina. Florianópolis. Brasil. 12.30 ▲ Las expectativas de formación del nutricionista en Europa y la red DIETS. Ms. Eike Naumann. Han University. Holanda. Miembro de la Red Europea ‘DIETS thematic network’.</p>



10 de abril, tarde.

Aula Magna	<p>3^{er} Simposio Internacional “Alimentos tradicionales, alimentos funcionales”</p> <p>Sesión C Metabolismo y cognición.</p> <p><i>Modera: Dra. Carmen Gómez Candela. Hospital Universitario La Paz.</i></p> <ul style="list-style-type: none">• 16.00 ▲ Ácidos grasos plaquetarios y depresión grave. Dr. Massimo Cocchi. Universidad de Bolonia. Presidente de ARNA. Italia.• 16.30 ▲ Mejorando la memoria y el aprendizaje mediante la nutrición. Dr. Saskia Osendarp. Investigadora principal del área de nutrición infantil y familiar. Unilever Food and Health Research Institute. Holanda.• 17.00 ▲ Hábitos alimentarios, deterioro cognitivo y riesgo de demencia. Dr. Pascale Barberger-Gateau. Grupo de epidemiología de la nutrición y del comportamiento alimentario. INSERM-Bordeaux. Francia.• 17.30 ▲ Polifenoles del té verde y del olivo. Propiedades antioxidantes y sobre la salud. Dr. Anthony Hehir. Dpto. técnico DSM. Holanda.• 18.00 - El café en la prevención de patologías neurodegenerativas. Dr. Rafael Franco. Unidad de neurobiología molecular del Instituto de Investigaciones Biomédicas August Pi y Sunyer. Hospital Clínico. Universidad de Barcelona.
-------------------	---

Sala Adelfa	<p>Simposio SEMER “Alteraciones nutricionales en el envejecimiento fisiológico”</p> <p><i>Modera: Dra. Gloria Begonte García. Residencia Amma Coslada. Madrid.</i></p> <ul style="list-style-type: none">• 16.30 - Carencias nutricionales fisiológicas en el anciano. Dra. Carolina Martínez Fontana. Residencia los Franceses. Madrid.• 17.00 - Manifestaciones clínicas del déficit nutricional en el anciano. Fernando Martín Ciancas. Residencia los Jazmines. Haro (Logroño).• 17.30 - Aportación de suplementos nutricionales. Dra. Arantza Pérez Rodrigo. Residencia Municipal de Basauri. Bilbao.
--------------------	---



10 de abril, tarde.

Sala
Laurel

II Encuentro nacional sobre alimentación escolar.

Moderadora: Dr. Antonio Villarino. Universidad Complutense de Madrid.

- 16.00 - El derecho a la alimentación en la escuela. Dr. Antonio Sáez Crespo. Presidente de la Asociación iberoamericana de medicina y salud escolar y universitaria (AIMSEU)
- 16.30 - El reto del menú saludable en la escuela: el papel de las empresas de restauración. D^a Irene Ávila Salvatella. Comisión de Calidad de la Federación española de asociaciones de restauración social (FEARDS).
- 17.00 - Intervención nutricional en el ámbito escolar en la Comunidad de Madrid. Servicio de orientación alimentaria. D^a Eladia Franco Vargas. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Comunidad de Madrid.
- 17.30 - Intervenciones de mejora de la alimentación escolar en la Comunidad Valenciana. Dr. Joan Quiles Izquierdo. Consejería de Sanidad. Generalitat Valenciana.
- 18.00 - El papel del comedor escolar en la prevención de la obesidad y el sobrepeso. Prof. Carlos de Arpe Muñoz. Sociedad Española de Dietética.



11 de abril, mañana.

Aula
Magna

3^{er} Simposio Internacional
“Alimentos tradicionales, alimentos funcionales”

Sesión D

Panel de expertos: Alimentos tradicionales.

Modera: Dra. Victoria Valls. Universidad de Valencia.

- 9.00 - Betaglucano: nuevo ingrediente funcional en el control del colesterol. Dra. Ángeles Carbajal. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
- 9.20 - Los cítricos como fuente de ingredientes funcionales. Dra. Pilar Codoñer. Facultad de medicina. Universidad de Valencia.
- 9.40 - Bebidas funcionales: nuevos productos a partir de zumos. Dra. Juana Morillas. Universidad San Antonio. Murcia.
- 10.00 - La almendra: propiedades de sus polifenoles. José Carlos Quintela. Director Científico. Exxentia Grupo Fitoterapéutico.

10.30 - Pausa - café

Sesión E

La aprobación de declaraciones de salud y el nuevo reglamento europeo.

Modera: Dra. Rosa Sanchidrián. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

- 11.00 - La industria alimentaria ante el Reglamento de alegaciones nutricionales y de propiedades saludables. D^a Ana Palencia. Instituto Flora. Barcelona.
- 11.20 - Las alegaciones de salud solicitadas por los diferentes países miembros y el proceso de revisión. D^a Isabel Bombal. Ministerio de Agricultura.
- 11.40 - El etiquetado nutricional y la respuesta de los consumidores europeos. D^a Laura Fernández. Consejo europeo de información sobre alimentación (EUFIC). Bruselas.
- 12.00 - Nutrición basada en la evidencia: la demostración de que un alimento posee propiedades de reducción de los factores de riesgo. Dra. Carmen Gómez Candela. Hospital Universitario La Paz. Madrid.



11 de abril, mañana.

Sala Adelfa	<p><u>I Simposio</u> Observatorio español de la Nutrición y actividad física: Los determinantes de la obesidad en España.</p> <p><i>Modera: Dr. Javier Aranceta. Presidente de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Coordinador del Observatorio de la Nutrición y la Actividad Física.</i></p> <ul style="list-style-type: none">▪ 9.00 - Implicaciones genéticas de la obesidad infantil. Dr. Manuel Moya. Presidente de la Sociedad Española de Investigación en Nutrición y Alimentación Pediátricas (SEINAP)▪ 9.30 - Dificultades metodológicas para la tipificación ponderal: aplicaciones en epidemiología y salud pública. Dr. Lluís Serra Majem. Presidente de la Fundación Dieta Mediterránea▪ 10.00 - Tratamiento y monitorización de la obesidad en la práctica clínica. Dr. Basilio Moreno Esteban. Presidente de la Fundación de la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO)▪ 11.00 - Actitud socio-sanitaria ante el anciano obeso. Dr. Alberto López Rocha. Presidente de la Sociedad Española de Médicos de Residencias (SEMER)▪ 11.30 - Educación alimentaria y terapias de apoyo en el abordaje de la obesidad. D^a M^a Lourdes de Torres Aured.▪ 12.00 - Papel de la industria alimentaria en los programas de prevención de la obesidad. Dr. Jesús R. Martínez. Presidente de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.
--------------------	--



PROGRAMA CIENTÍFICO

11 de abril, mañana.

Aula Magna	<p>Conferencia de clausura.</p> <p><i>Moderador: Dr. César Nombela. Cátedra de bebidas fermentadas. Universidad Complutense de Madrid.</i></p> <ul style="list-style-type: none">• 13.00 - Bebidas fermentadas y salud: nuevos hallazgos científicos. Dr. Ramón Estruch. Coordinador del estudio PREDIMED. Servicio de medicina interna del Hospital Clínico. Universidad de Barcelona.
-------------------	--

Aula Magna	<p>14.00 - Entrega de los Premios del VI Congreso SEDCA.</p> <ul style="list-style-type: none">• Premio a la mejor Comunicación científica.• Premio SEDCA 'Nutrición y Salud'• Premio SEDCA 'Comunicación y Salud' <p>Acto Oficial de clausura.</p>
-------------------	--

- Con la colaboración de:



SFN
Société française de nutrition



SBAN
Sociedade Brasileira de
Alimentação e Nutrição



ARNA
Associazione ricercatori
nutrizione alimenti



ICOMEM
Ilustre Colegio Oficial de
Médicos de Madrid



Observatorio
de la nutrición y actividad física



SEMER
Sociedad española de médicos
de residencias



AIMSEU
Asociación iberoamericana de
medicina y salud escolar y
universitaria



SENBA
Sociedad Española de nutrición
básica y Aplicada