



XXIII JORNADAS DE
NUTRICIÓN PRÁCTICA

SE **XIII Congreso
Internacional**
nutrición · alimentación · dietética



3 y 4 de abril de 2019

Organiza:

SPRIM 

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

**FUNDACIÓN
ALIMENTACIÓN
SALUDABLE**

MIÉRCOLES 3 DE ABRIL

ZONA STANDS

8:30-9:00 h ACREDITACIÓN

AUDITORIO PRINCIPAL

9:00-10:00 h CONFERENCIA INAUGURAL

Dr. Francisco Tinahones Madueño. Director de la UGC de Endocrinología y Nutrición. Jefe de Servicio de Endocrinología y Nutrición de los Hospitales Regional y Virgen de la Victoria de Málaga.

10:00-11:00 h MESA REDONDA

SEGURIDAD ALIMENTARIA: NORMALIZACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Fichas Técnicas de Platos y Especificaciones sobre Materias Primas.

D. José Ferreira Vacas. Veterinario Bromatólogo. Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba.

El Proyecto Hospifood. De una Alimentación Saludable a una Sostenible

Dr. Ángel Manuel Caracuel García. Veterinario Bromatólogo, Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Regional de Málaga.

11:00-11:30 h ACTO DE APERTURA

11:30-12:00 h PAUSA CAFÉ

12:00-13:00 h MESA REDONDA

SALUD GASTROINTESTINAL

Bienestar vs. Síntomas digestivos: De qué depende

Dr. Fernando Azpiroz: Profesor de Medicina de la Universidad Autónoma de Barcelona y jefe de Servicio de Aparato Digestivo del Hospital Universitari Vall d'Hebron de Barcelona.

Haciendo de tripas corazón. Una nueva visión de los factores de riesgo cardiovasculares

Dr. Guillermo Aldama López: Médico especialista en cardiología intervencionista del Complejo Hospitalario Universitario de A Coruña.

13:00-14:00 h MESA REDONDA

NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA

Recomendar y favorecer la salud con la práctica adecuada de actividad física en personas mayores de 70 años

Dr. Ignacio Ara. Profesor titular de Universidad en Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM). Área de Educación Física y Deportiva.

Nutrición y Alteraciones Menstruales en la Mujer Deportista

Dr. Joaquín Figueroa Alchapar. Presidente de la Sociedad Española de Nutrición Deportiva y Entrenamiento (SENUDE). Profesor de la Escuela de Estudios Universitarios del Real Madrid C.F. Universidad Europea de Madrid.

El cerebro en el deporte: cómo mejorar el rendimiento a través del entrenamiento en regulación emocional.

Dra. Silvia Álava: Doctora y licenciada en Psicología por la Universidad Autónoma en Madrid. Especialista en Psicología Clínica y de la Salud y Psicología Educativa.

14:00-15:30 h PAUSA COMIDA

15:30-16:30 h MESA REDONDA

**ALIMENTACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD: EDUCACIÓN NUTRICIONAL
Dieta saludable en el entorno escolar y sostenibilidad**

Dr. Luis Alberto Beckmann: Director General de Calidad y Evaluación. Gredos San Diego Cooperativa, titular de los Colegios GSD.

Programa de la Comunidad de Madrid. Gastronomía para la salud.

Dña. Cristina de Lorenzo: Unidad técnica de divulgación científica. Consejería de Sanidad, Comunidad de Madrid.

16:30-17:30 h MESA REDONDA

MICROBIOMA Y SALUD

De la microbiota al microbioma.

Dr. Manuel Porcar. Grupo de Biotecnología y Biología Sintética. Instituto de Biología Integrativa de Sistemas (I2SYSBIO). Universitat de València.

Proyecto “Microbioma Español”.

Dr. Luis Collado. Director del Departamento de Medicina y de la Cátedra UCM-CLAS. Universidad Complutense de Madrid.

Probióticos y nutrición.

Dr. Guillermo Álvarez Calatayud. Sección de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica del Hospital Gregorio Marañón de Madrid.

Microbioma y nutrición de precisión.

Dra. Marta Hernández. Doctora en Ciencias Médicas y Profesora Asociada de la Cátedra Extraordinaria CLAS/Universidad Complutense de Madrid.

17:30-18:30 h MESA REDONDA

**18:30-19:30 h MESA REDONDA
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA**

Transformar la experiencia del paciente a través de la aplicación de tecnología

APPS, Woreables y otros dispositivos para una nutrición personalizada

D. Pablo Sánchez Cassinello: Managing Director Health & Public Service
España, Accenture.

Modificación de la conducta alimentaria mediante nuevas tecnologías.

Inteligencia Artificial: del concepto a la clínica.

Dr. Ignacio Hernández Medrano. Neurólogo, fundador de Savana y Mendelian.

MIÉRCOLES 3 DE ABRIL

SALA PARALELA

10:00-11:00 h MESA REDONDA

ALIMENTACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD: OBESIDAD

Dra. Marina Pollán Santamaría: Unidad de Cáncer y Epidemiología Ambiental. Instituto de Salud Carlos III. Madrid.

Condiciones socio- ambientales como determinantes de la desnutrición y la obesidad infanto- juvenil.

Dra. Evelia Oyhenart. Profesora Titular. Facultad de Ciencias Naturales y Museo (FCNyM). Universidad de la Plata (UNLP). Investigadora Principal Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

11:00-11:30h CONFERENCIA

11:30-12:00 h PAUSA CAFÉ

12:00-13:00 h MESA REDONDA

GASTRONOMÍA Y OCIO SALUDABLES

D. Juan Antonio Medina: Jefe de cocina del restaurante Álbora, Estrella Michelin.

D^a. Andrea Calderón: Graduada en Nutrición Humana y Dietética y Máster en Nutrición Humana. Miembro de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).

13:00-14:00 h TALLER PRÁCTICO

CÍTRICOS EN TU VASO: COCTELERÍA SALUDABLE

Dra. Marta Garcés Rimón. Doctora en Ciencias de la Alimentación de la Universidad Francisco de Vitoria.

14:00-15:30 h PAUSA COMIDA

15:30-16:30 h MESA REDONDA

EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN

INDUSTRIA 4.0

Ajo y cebolla: ¿Un futuro negro?

D^a Alicia Moreno Ortega.

Metamorfosis de la alimentación: Tendencias, desafíos y foodtech

Dr. Pedro Luis Prieto Hontoria. Gerente de Innovación de Fresh Business Food & Nutrition.

16:30-17:30 H TALLER PRÁCTICO

Etiquetado Nutricional, ¿en qué consiste?

D^a Paloma Martos-O'neale Miguel-Romero. Licenciada en Bioquímica. Universidad Complutense de Madrid. Senior Project Manager Regulatory & Scientific Affairs SPRIM.

D^a. Andrea Calderón García. Graduada en Nutrición Humana y Dietética y Máster en Nutrición Humana. Miembro de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).

17:30-18:00 H CONFERENCIA

INSTRUMENTOS DE MEDIDA DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL

Identificación de la sarcopenia en la práctica clínica mediante la bioimpedancia.

Dra. Carolina García-Barroso: Doctora en Farmacia por la Universidad de Navarra. Responsable del Departamento científico de la empresa Microcaya y Responsable técnico.

18:00-19:30 h COMUNICACIONES ORALES

JUEVES 4 DE ABRIL

AUDITORIO

9:00-10:00 h MESA REDONDA ALIMENTACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD: PACIENTE ONCOLÓGICO

Alimentos e ingredientes funcionales ¿Pueden ser útiles en la dieta del paciente oncológico?

Dr. Marta Miguel Castro: Doctora en Ciencias por la UAM y Licenciada en Biología por la UCM. Investigadora del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CSIC-UAM).

¿Es posible prevenir las enfermedades crónicas a través de la dieta?

Dra. Marta Villarino Sanz: Doctora en Nutrición por la Universidad Complutense de Madrid. Servicio de Oncología Médica del Hospital Universitario Infanta Sofía. Vocal de la Comisión Científica de ADDINMA.

10:00-11:00 h MESA REDONDA AVANCES EN NUTRIGENÓMICA Diseño Personalizado de alimentos para mejorar la salud

Dr. Alfredo Martínez: Profesor y catedrático de la Universidad de Navarra. Presidente de la Unión Internacional de Ciencias de la Nutrición.

Nutrición de precisión: estrategias personalizadas en la promoción de la salud y tratamiento del cáncer.

Dra. Ana Ramírez de Molina: Directora Adjunta IMDEA Alimentación.

11:00-11:30 h PAUSA CAFÉ

11:30-12:30 h MESA REDONDA LA NUTRICIÓN EN ENFERMEDADES POCO FRECUENTES: CONOCIENDO SU PROBLEMÁTICA Y LAS OPCIONES NUTRICIONALES Nutrición y Prader-Willi

Dra. Rocío Bardón. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Dieta cetogénica

Dra. Irene Bretón. Médico Especialista en Endocrinología y Nutrición. Hospital Gregorio Marañón. Unidad Obesidad, Hospital Montepíncipe. Presidente SEEN.

12:30-13:00 h CONFERENCIA DISEÑO DE NUEVOS ALIMENTOS CÁRNICOS CON PROPIEDADES MÁS

SALUDABLES

Dr. Gaspar Ros Berruezo. Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia y que igual conocéis por ser actualmente el presidente del comité científico de la AECOSAN.

13:00- 14:00 h MESA REDONDA

14:00-14:30 h CONFERENCIA DE CLAUSURA

La Nutrición saludable y la gastronomía: una antigua pareja con mucho futuro.

Dr. Emilio Martínez de Victoria. Catedrático de la Universidad de Granada.
Departamento de Fisiología.

JUEVES 4 DE ABRIL

SALA PARALELA

9:00-10:00 h MESA REDONDA

Sociedad Francesa de Nutrición

Dr. Jacques Delarue: Chef du Département de Nutrition & Laboratoire Régional de Nutrition Humaine du CHRU de Brest.

10:00-11:00 h MESA REDONDA

MUJERES ALIMENTACIÓN Y SALUD

Estudio Las Mujeres nos Movemos: Sobre la Adherencia de las mujeres españolas mayores de 18 años a un estilo de vida saludable.

D^a Ana Calderón. Presidenta de Las Mujeres nos Movemos.

Dra. Silvia Burgos. Investigadora de Universidad Europea de Madrid.

Dra. Raquel Tomé. Psicóloga General Sanitaria. Psicoterapeuta y Neuropsicóloga. Psicóloga Jurídica.

11:00-11:30 h PAUSA CAFÉ

11:30-12:30 h MESA REDONDA

12:30-13:30 h MESA REDONDA

NUTRICIÓN Y REHABILITACIÓN MULTIMODAL FRENTE A LA DRE

Causas y consecuencias de la desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE)

D^a Marilourdes de Torres Aured. Supervisora de la Unidad de Nutrición y Dietética en el Hospital Universitario Miguel Servet. Zaragoza. Junta Directiva de la Alianza másnutridos.

Ejercicios de movilidad para prevenir y/o revertir la sarcopenia.

D^a Rosalía Rioja Vázquez. Enfermera de la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición, Hospital Universitario Virgen de la Victoria. Junta Directiva de ADENYD.

13:30-14:00 h CONFERENCIA