



PROGRAMA CIENTÍFICO

12 y 13 de febrero de 2020, Madrid

MIÉRCOLES 12 DE FEBRERO

8:30-9:00 h ACREDITACIÓN (primera planta)

AUDITORIO

9:00-10:00 h CONFERENCIA INAUGURAL

Previendo el futuro de nuestra salud: directrices esenciales en la prevención del riesgo cardiovascular.

Dr. José Antonio García Donaire. Presidente de la Sociedad española de hipertensión arterial (SEH-LELHA)

10:00-11:00 h MESA REDONDA

Microbiota, una relación de mutualismo con los seres pluricelulares

- **Microbiota**

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.

- **Últimos hallazgos del SIMGI (Simulador gastrointestinal dinámico)**

Dra. Begoña Bartolomé Sualdea. Investigador Científico del CSIC.

11:00-11:30 h ACTO DE APERTURA

11:30-12:00 h COFFEE BREAK

12:00-13:00 h MESA REDONDA

Obesidad infantil y cómo paliarla desde las aulas. Importancia de la educación nutricional

- **Educación Emocional como base de una alimentación sana**

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



- **Programa de intervención psico-familiar en obesidad infantil. ENTREN**
D^a Marta Rojo. Doctoranda en Psicología Clínica y de la Salud por la Universidad Autónoma de Madrid.

- **Taller de nutrición del programa ENTREN.**
D^a Julia Adán. Dietista-Nutricionista y coach. Especialista en trastornos del comportamiento alimentario y Obesidad.

13:00-14:00 h MESA REDONDA

Microbiota: "La salud comienza en el intestino"

- **Alteración de la microbiota: ¿Qué es lo normal y lo patológico?**
Dra. Dulce Nombre Garre. Hospital Clínico U. San Carlos.
- **Microbiota y salud cardiovascular. De la prevención al origen**
Dr. Luis Collado. Facultad de Medicina Universidad Complutense.
- **Microbiota y cerebro**

14:00-14:30 h CONFERENCIA

El auge de la nutrición colaborativa. La revolución está en marcha

14:30-15:30 h LUNCH & NETWORKING

15:30-17:00 h DISCUSIONES CON LOS EXPERTOS

La alimentación del futuro: ¿hacia dónde vamos en nutrición?

Tecnología aplicada a la nutrición

- **Nutrición personalizada & IA**
Dr. Aitor Moreno Fernández de Leceta. Inteligencia Artificial PhD. Responsable de área de Inteligencia Artificial en Ibermática.
- **El poder de los datos**
- **Dieta y Genes**
Dr. David de Lorenzo. PhD Genetics Universidad de Barcelona.

17:00-17:30 NETWORKING

17:30-19:00 h MESA REDONDA

Objetivos de Desarrollo Sostenible y Cambio Climático

- **Cálculo y etiquetado de huella de carbono en productos alimentarios**
Dr. Mario Burgui Burgui. Doctor en Geografía. Investigador en la Cátedra de Ética Ambiental "Fundación Tatiana Pérez de Guzmán el Bueno" Universidad de Alcalá.
- **Objetivos de desarrollo sostenible y el problema del hambre en el mundo.**
Dra. Susana Moreno. Programa Mundial de Alimentos- Naciones Unidas.



SALA PARALELA

10:00 -10:45 h TALLER PRÁCTICO

¿Cómo podemos desayunar mejor?

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)

10:45-11:30 h TALLER PRÁCTICO

Herramientas para la consulta ¿cómo te pueden ayudar los software de gestión y dietas personalizadas?

D^a Celia Pla. Licenciada en Farmacia y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Responsable de formación en Biológica Tecnología Médica.

11:30-12:00 h COFFEE BREAK

12:00-12:30 h TALLER PRÁCTICO

Gestión integral y herramientas para potenciar y dinamizar tu consulta de nutrición

Dr. Ramón de Cangas. Doctor de Biología Funcional en la Universidad de Oviedo y Dietista-Nutricionista. Gerente de las clínicas Nutrición y Salud.

12:30 – 13:30 h TALLER PRÁCTICO

Las proteínas del futuro

- **Dieta flexitariana**

Jaime Martín. CEO and founding partner at Lantern Innovation.

- **Compuesto bioactivo de los alimentos vegetales**

Dra. Laura Bravo. Responsable de grupo de investigación en CSIC.

13:30-16:00 h PAUSA

16:00 -16:30 h TALLER PRÁCTICO

¿Cómo podemos trasladar información nutricional a las RRSS? Del bulo a la transparencia

Dña. Estefanía Fernández. Dietista-Nutricionista influencer. Coach Nutricional.

16:30-17:00 h TALLER PRÁCTICO

17:00-17:30 h NETWORKING



17:30-18:30 h TALLER ENFERMERÍA

Dietética culinaria aplicada a los trastornos en la deglución

D^a Luisa Andrea Solano Pérez. Licenciada en Nutrición y Dietética, Magister en Nutrición Clínica por el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos- INTA de la Universidad de Chile.

D. Jaime Mora. Cocinero. Jefe del Departamento de Alimentación en el Centro de Referencia Estatal de Atención al Daño Cerebral- CEADAC del IMSERSO en Madrid.

18:30-19:30 h PRESENTACIÓN COMUNICACIONES ORALES

JUEVES 13 DE FEBRERO

AUDITORIO

9:00-10:00 h MESA REDONDA

10:00-11:00 h MESA REDONDA

Deporte como herramienta para mejorar la calidad de vida e inclusión social.

11:00-11:30 h COFFEE BREAK

11:30-12:30 h MESA REDONDA

Riesgos emergentes en la cadena alimentaria. Situación actual y retos

- **Estrategias de identificación de riesgos emergentes**

Dra. Montaña Cámara Hurtado. Catedrática de la Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid. Presidenta del Comité Científico AESAN.

- **Ejemplos de riesgo emergentes en una sociedad cambiante**

D. David Rodríguez Lázaro. Profesor Titular de la Facultad de Ciencias, Universidad de Burgos. Vicepresidente del Comité Científico AESAN.

12:30-13:00 h CONFERENCIA

Nutrición pediátrica

13:00-14:00 h CONFERENCIA DE CLAUSURA



14:00 h ACTO CLAUSURA

Entrega de diplomas a las Comunicaciones Ganadoras

SALA PARALELA

I CONGRESO DE HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

La representación de los alimentos que vinieron de América a Europa entre el siglo XVI y el XVII.

Prof. Vanessa Quintanar. Universidad Complutense de Madrid.

El chocolate en Europa y el Monasterio de Piedra.

Prof. Hebert González. Universidad Complutense de Madrid

La alimentación en los barcos en su periplo hacia América.

Prof. Nuria Hinarejos. Universidad Complutense de Madrid.

La comida durante el "Felicissimo Viaje del Príncipe Felipe" 1548-1552.

Matteo Mancini. Universidad Complutense de Madrid.

11:00-11:30 h COFFEE BREAK

Las zoonosis en la antigua Roma.

Prof. Víctor Briones. Universidad Complutense de Madrid.

¿Por qué eran tan importantes las especias?

Dr. Pablo Bargas. Real Jardín Botánico – CSIC.

La alimentación de los judíos y judeoconversos en el tránsito de la Edad Media a la Moderna.

Prof. Enrique Cantera. Universidad Nacional de Educación a distancia.

La vida cotidiana en los tercios de Flandes.

Javier Santamarta. Escritor.