



XXII JORNADAS DE
NUTRICIÓN PRÁCTICA

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

11 y 12 de abril de 2018

Facultad de Medicina

Universidad Complutense de Madrid

Organiza:

SPRIM 

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



Miércoles, 11 de abril de 2018

GRAN ANFITEATRO RAMÓN Y CAJAL

08:30 h – 09:00 h **ACREDITACIÓN**

09:00 h – 09:30 h **ACTO DE APERTURA**

09:30 h – 10:30 h **CONFERENCIA INAUGURAL**

NUTRICIÓN Y GENÓMICA

La necesidad de individualizar las recomendaciones dietéticas adaptadas al genoma

Dr. José Ordovás. Professor of Nutrition and Senior Scientist at the USDA Human Nutrition Research Center on Aging at Tufts University of Boston. Director of the Precision Nutrition and Obesity Program and Group leader of the Nutritional Genomics and Epigenomics Group.

Moderador: Dr. Jesús Román Martínez Álvarez. Presidente del Comité Científico de las XXII Jornadas de Nutrición Práctica y el XII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética.

10:30 h – 11:00 h **CONFERENCIA**

EFFECTOS PROTECTORES DE LAS BEBIDAS FERMENTADAS EN EL SISTEMA CARDIOVASCULAR

Dra. Teresa Padró. Investigadora del *Institut Català de Ciències Cardiovasculars (ICCC)*.

Moderador: Dr. Antonio Villarino Marín. Presidente de las XXII Jornadas de Nutrición Práctica y el XII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética.

11:00 h – 11:30 h

CONFERENCIA

DESARROLLO DE NUEVOS BIOMARCADORES NUTRICIONALES Y DE RIESGO DE ENFERMEDAD

Dra. Mar García-Aloy. Universidad de Barcelona, CIBER de Fragilidad y Envejecimiento Saludable (CIBERFES), Instituto de Salud Carlos III.

Moderador: Dra. M^a Dolores Marrodán. Grupo Epinut. Universidad Complutense de Madrid.

11:30 h – 12:00 h **PAUSA-CAFÉ**

12:00 h – 12:30 h



CONFERENCIA

CONSUMPTION OF ULTRA-PROCESSED FOODS AND CANCER

RISK: Results from NutriNet-Santé prospective cohort

Dr. Bernard Srour. PharmD, M.P.H. Pharmacist, PhD
candidate Nutritional Epidemiology Research Team (EREN).
French Institute of Health and Medical Research INSERM-
INRA, University of Paris 13.

12:30 h – 13:30 h

MESA REDONDA

LÁCTEOS, ¿QUÉ PAPEL JUEGAN EN NUESTRA SALUD?

Valor Nutricional de los Lácteos

Dra. Marta Hernández Cabria. Jefa del Departamento de
Calidad y Nutrición de CAPSA FOOD.

Lácteos en la Perimenopausia

Dra. María José Ciudad Cabañas. Profesora del
Departamento de Medicina de la Universidad Complutense
de Madrid.

Lácteos y Salud Bucodental

Dr. Eduardo Monteserin Martínez. Hospital General
Universitario Gregorio Marañón. Madrid.

Moderadora: Prof. Luis Collado Yurrita. Director de la Cátedra
UCM/CLAS. Universidad Complutense de Madrid.

13:30 h – 14:30 h



MESA REDONDA

**FOOD BASED DIETARY GUIDELINES FOR PREVENTION AND
TREATMENT OF CANCER**

Société Française de Nutrition

**Nutrition and the E3N cohort of women: 25 years of
research**

Dra. Marie-Christine Boutron-Ruault. Internal medicine.
Institut Gustave-Roussy, Villejuif.

**Nutritional primary prevention of cancer: from the WCRF
report to recommendations**

Dr. Jean Marie Bard. PU-PH. Professor at the University of
Nantes.

**Fasting and ketogenic diet in cancer patients: myth or
reality?**

Dr. Bruno Raynard. Chief of service at Institut Gustave
Roussy, Villejuif. University of Paris Descartes.

Moderadora: Dra. Ana Guerrero Alonso. PhD. Regulatory and Scientific Affairs Senior Key Account Manager en SPRIM.
Professor Jacques Delarue. MD, PhD. Vice-President International Relations of French Nutrition Society.

14:30 h – 15:30 h PAUSA

**15:30 h – 16:30 h MESA REDONDA
SENSIBILIDAD AL GLUTEN NO CELIACA**

¿Qué es la sensibilidad al gluten no celiaca?

Dr. Juan Ignacio Serrano Vela. Responsable de Investigación y Formación. Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten, Madrid.

Manifestaciones clínicas y diagnóstico: adecuación en la indicación de una dieta sin gluten

Dra. Enriqueta Roman Riechmann. Jefe de Servicio de Pediatría. Hospital Universitario Puerta de Hierro-Majadahonda, Madrid.

Moderadora: Dra. Susana Ferrer Bas. Bromatología. Inspectora de Salud en Servicio Andaluz de Salud. Profesora en la Universidad de Córdoba.

**16:30 h – 17:00 h CONFERENCIA
DÉFICIT DEL SELENIO: ¿QUÉ CONSECUENCIAS TIENE PARA NUESTRA SALUD?**

Dña. Teresa Suarez Fernández. Coordinadora- Trainer de los Laboratorios Pharmedonord

Moderadora: Dra. Marta Miguel Castro. Investigadora Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Madrid, España.

**17:00 h – 19:00 h TALLER PRÁCTICO Y DEGUSTACIÓN
DE LA GASTRONOMÍA A LA SALUD. EL EJEMPLO DE LOS ALIMENTOS ANDALUCES CON CALIDAD DIFERENCIADA
(Previa inscripción)**

Aceite de oliva virgen extra y salud

Dr. Francisco Pérez Jiménez. Catedrático de la Universidad de Córdoba.

Denominaciones de origen y consejos reguladores: Aceite de Baena

D. Jose Manuel Bajo Prados. Secretario General DOP Baena.

La aceituna de mesa como fuente y vehículo de microorganismos multifuncionales

Dr. Francisco Noé Arroyo López. Investigador del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Aceituna de la DO Aloreña

Dña. María José Guerrero. CR DOP Aloreña de Málaga.

Jamón de la DO los Pedroches

D. Juan Luis Ortiz. CR DOP Pedroches.

Vinos de la DO Montilla-Moriles

D. Enrique Garrido. CR DOP Montilla-Moriles.

Melva, caballa y Mojama de IGPs Caballa, Melva y Mojama de Andalucía

D. Manuel Becerra. IGPs caballa, melva y mojama de Andalucía.

Efectos sobre la salud del jamón vino y pescado azul

Dr. Rafael Moreno Rojas. Catedrático del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba.

19:00 h

EXPOSICIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LAS DOs E IGPs INVITADAS.

Con la colaboración y degustación de productos de:

- DOP Montilla-Moriles
- DOP Los Pedroches
- DOP Baena
- DOP Aloreña
- IGP Caballa y Melva de Andalucía

Miércoles, 11 de abril de 2018

SALA DE GRADOS

10:00 h – 11:30 h

**MESA REDONDA (Previa inscripción)
GASTROFÁCIL; GASTRONOMÍA Y SENTIDO COMÚN**

Nutrición y Dietética culinaria en Gastronomía

Dra. Beatriz Teresa Beltrán de Miguel. Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid.

Calidad, innovación y gastronomía en la industria alimentaria

Dña. Nuria Gutiérrez. CEO de RoguS.A.

Percepción, creatividad, alimentación

D. Sergio Laguarda. IES Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares, Comunidad de Madrid.

Hidratarse y disfrutar, todo es empezar

D. Oscar Durán. Maitre del Hotel Urban y el Mar Bar.

Fritura 4.0: innovación, tecnología y automatización para la salud y la sostenibilidad

Dra. María Rocío Teruel. R&D Food Product Manager de Quality Fry.

Moderadora: Dra. Cristina Lorenzo Carretero. Investigadora de calidad alimentaria y procesos culinarios. Directora del Departamento de Transferencia Científica y Tecnológica del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

11:30 h – 12:00 h **PAUSA-CAFÉ**

12:30 h – 13:30 h **CONFERENCIA**

SURIMI DE JAPÓN A OCCIDENTE, ARTESANÍA Y TECNOLOGÍA

D. Javier Cañada. Director de calidad y I+D de Angulas Aguinaga.

Dña. Andrea Calderón García. Nutricionista de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).

15:30 h – 16:00 h **CONFERENCIA**

NUTRICIÓN PARA LA MEJORA DE LA SALUD

Dra. Gloria Sabater. Doctora en Farmacia, especialista en Medicina Antienvjecimiento, genética y genómica nutricional.

Moderadora: Dña. Sonia Lázaro Masedo. Farmacéutica experta en Nutrición. Managing Partner SPRIM.

16:00 h – 17:00 h **MESA REDONDA**

CONSEJOS EN NUTRICIÓN Y CUIDADOS EN EL PACIENTE CON ENFERMEDAD NEURODEGENERATIVA

La desnutrición como factor de riesgo en la incidencia y prevención de las UPP

Dña. Lucía Manzanedo Basilio. Supervisora de Medicina Interna y Endocrinología. Hospital Universitario de Getafe.

Recomendaciones nutricionales en enfermedades neurodegenerativas desde la farmacia

Dra. Puy Heredia Ochoa. Farmacéutica Titular. Coordinadora del Grupo de Trabajo de Atención Farmacéutica del COFM.

Modera: Dña. Pilar León Izard. Vocal de Alimentación y Nutrición del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid.

17:00 h – 17:30 h

TALLER PRÁCTICO

LA CARNE DE CERDO EN LA GASTRONOMÍA ASIÁTICA

Modera: Dra. Maite Buxens. Senior Project Manager Regulatory and Scientific Affairs, SPRIM.

17:30 h – 18:00 h

CONFERENCIA

ANÁLISIS DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL

Bioimpedancia avanzada: de la teoría a la práctica

Dra. Carolina García-Barroso. Directora Científica de Microcaya.

Modera: D. Bosco Emparanza García. Bioquímico. Consultor, SPRIM.

18:00 h – 19:00 h

MESA REDONDA

CUIDADOS NUTRICIONALES. ADENYD, Asociación de Enfermeras de Nutrición y Dietética

Circuito diferenciado en el adiestramiento nutricional para la continuidad de cuidados del paciente agudo o crónico

Dña. Mari Lourdes De Torres Aured. Responsable Unidad Funcional de Dietética y Nutrición. H.U. Miguel Servet. Zaragoza. Coordinadora SEDCA-Aragón.

Programa de prevención secundaria guiado por enfermería en pacientes que han sufrido síndrome coronario agudo

Dña. Neri Fernández Pombo. Enfermera doctora en Endocrinología e Investigadora del Servicio de Cardiología del Complejo Hospitalario Universitario de A Coruña.

Cuidados nutricionales en pacientes con insuficiencia cardiaca crónica

Dña. Victoria Laguna. Hospital Clínico San Carlos, Madrid.

Modera: Dr. Antonio Villarino Marín. Presidente de las XXII Jornadas de Nutrición Práctica y el XII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética.

Miércoles, 11 de abril de 2018

ZONA STANDS

13:30 h - 14:00 h **SHOWCOOKING**
En la zona de los stands (Previa inscripción)

Jueves, 12 de abril de 2018

GRAN ANFITEATRO RAMÓN Y CAJAL

09:30 h – 10:30 h **MESA REDONDA**
PREVENCIÓN DEL RIESGO CARDIOVASCULAR
Desayuno y salud cardiovascular
Dr. José Luis Peñalvo. Adjunct Assistant Professor.
Friedman School of Nutrition Science and Policy.

La nutrición disruptiva: ¿es posible una alternativa a la dieta tradicional?

Dr. Francisco Pérez Jiménez. Profesor emérito de la Universidad de Córdoba. Hospital Reina Sofía. Fundador y ex director del Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba.

Moderador: Dr. Miguel Ángel García Fernández. Director médico-científico de Cardiología en Universidad Complutense de Madrid.

10:30 h – 11:30 h **MESA REDONDA**
EVIDENCIAS SOBRE LA DIETA MEDITERRÁNEA
Dieta mediterránea y salud
Dra. Dolores Corella. Catedrática del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal de la Universidad de Valencia e investigadora del CIBER Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición.

Evidencias de la dieta mediterránea para la prevención del cáncer

Dr. Carlos Alberto González. Investigador emérito en la unidad de Nutrición y Cáncer en el Instituto Catalán de Oncología en Barcelona. (ICO).

Moderadora: Dña. Silvia Martínez Alegre. Professional Marketing Project Manager, SPRIM.

11:30 h – 12:00 h

PAUSA-CAFÉ

12:00 h – 12:30 h

CONFERENCIA

IMPORTANCIA DEL DESAYUNO EN LOS NIÑOS, ¿UN HÁBITO SALUDABLE?

Dra. Ana María López Sobaler. Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid.

Moderadora: Dña. Natalia Ramos Carrera. Dietista - nutricionista Professional Marketing, Senior Project Manager, SPRIM.

12:30 h – 14:00 h

MESA REDONDA

LA ALIMENTACIÓN EN LOS 1.000 PRIMEROS DÍAS

Ejemplos de políticas públicas e intervención gubernamental para la promoción de la lactancia materna

Dr. Rosa María Ramos Rodríguez. Presidenta de la Asociación de Antropología Biológica de México.

Alimentación, Gestación y Salud Materno-Fetal

Dr. Alfonso Calle Pascual. Jefe de Servicio de Endocrinología, Metabolismo y Nutrición del Hospital Clínico San Carlos.

¿Realmente influye la alimentación en el lactante en el riesgo de enfermarse después?

Dr. José Manuel Moreno Villares. Director del Departamento de Pediatría Clínica de la Universidad de Navarra.

Moderadora: Dña. Sonia Lázaro Masedo. Farmacéutica experta en Nutrición. Managing Partner SPRIM.

14:00 h – 15:00 h

PAUSA

15:00 h – 15:30 h

CONFERENCIA

CALIDAD DE LA DIETA, ENFERMEDAD CARDIOVASCULAR Y MORTALIDAD

Dra. Mercedes Sotos Prieto. Assistant Professor at Ohio University & Visiting Scientist at Harvard T.H. Chan School of Public Health.

Moderadora: Dña. Sonia Lázaro Masedo. Farmacéutica experta en Nutrición. Managing Partner SPRIM.

15:30 h – 16:30 h

MESA REDONDA

HYGEÍA. DE CAMINO AL SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE MEDIO AMBIENTE Y CÁNCER DE MAMA

Microbiota intestinal y cáncer de mama

Dra. Dulcenombre Gómez Garre. Jefe de Laboratorio de Microbiota del IdISSC. Hospital Clínico.

Elementos traza. Exposición y riesgo de cáncer de mama

Dra. Montserrat González Estrecha. Unidad de elementos traza. Servicio de Análisis Clínicos. Hospital Clínico San Carlos. Madrid.

Flavonoides, lignanos y otros fitoestrógenos

Dra. María Herrera de la Muela. Responsable de la Unidad de Patología Mamaria. Hospital Clínico San Carlos. Madrid.

Moderador: Dr. Jesús Román Martínez Álvarez. Presidente del Comité Científico de las XXII Jornadas de Nutrición Práctica y el XII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética.

16:30 h – 17:30 h

CONFERENCIA DE CLAUSURA

MESA INSTITUCIONAL - EL FUTURO DE LA NUTRICIÓN

Dra. Purificación Martínez de Icaya. Responsable de la Sección de Endocrinología y Nutrición del HU Severo Ochoa, Leganés, Madrid. Tesorera de la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad-Sociedad Española de Obesidad (SEEDO-SEO)

Dr. Miguel León Sanz. Presidente de la Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE)

Dr. Francisco Botella. Jefe de Servicio De Endocrinología y Nutrición del Hospital de Albacete. Vocal de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN).

Dra. Enriqueta Román Riechmann. Jefe de Servicio de Pediatría. Hospital Universitario Puerta de Hierro-Majadahonda, Madrid. Presidenta de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica (SEGHNP)

Dr. Antonio Villarino Marín. Presidente de las XXII Jornadas de Nutrición Práctica y el XII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética. Presidente de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).

17:30 h – 18:00 h **ACTO DE CLAUSURA – ENTREGA DE PREMIOS**

18:00 h **CONCIERTO**

Jueves, 12 de abril de 2018

SALA GRADOS

09:00 h – 09:30 h **CONFERENCIA**
DISEÑO DE ALIMENTOS CÁRNICOS COMO FUENTE DE PROBIÓTICOS CON BENEFICIOS PARA LA SALUD

Dr. José Ángel Rufián-Henares. Departamento de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia. Campus Universitario de Cartuja. Universidad de Granada.

Modera: Dña. Silvia Martínez Alegre. Professional Marketing Project Manager, SPRIM.

09:30 h – 11:00 h **EXPERIENCIAS PRÁCTICAS**
LA NUTRICIÓN EN EL ÁMBITO DE LA EMPRESA SALUDABLE

Nutrición y Salud Laboral. Medición y eficiencia del impacto

Dra. María Luisa Valle. Directora de la Escuela Nacional de Medicina del Trabajo. Instituto de Salud Carlos III.

El papel del entorno laboral en la mejora e implantación de hábitos y estilos de vida saludables.

Dr. Luis Reinoso. Presidente de la Asociación española de especialistas en Medicina del Trabajo.

Experiencias en el entorno laboral.

Dña. Victoria Marín. Red Eléctrica de España.

Las máquinas de vending en el trabajo. ¿Son siempre un enemigo? Definición de estándares de calidad nutricional.

Dra. María Teresa Barahona. Consultora en salud laboral. Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).

Moderadora: Dr. Jesús Román Martínez Álvarez. Presidente del Comité Científico de las XXII Jornadas de Nutrición Práctica y el XII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética.

11:00 h – 11:30 h

CONFERENCIA

EFECTO DEL CONSUMO DE QUESO DE CABRA CON OMEGA-3 Y CLA EN SOBREPESO Y OBESIDAD

Dra. Cristina Santurino. Dietista-nutricionista. Investigadora en Ciencias de la Alimentación. Instituto de Investigación Sanitaria del Hospital Universitario La Paz (IdiPAZ).

Moderadora: Dña. Natalia Ramos Carrera. Dietista - nutricionista Professional Marketing, Senior Project Manager, SPRIM.

11:30 h – 12:00 h

PAUSA-CAFÉ

12:00 h – 13:00 h

TALLER PRÁCTICO (Previa inscripción)

MI PLATO EQUILIBRADO. UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN UN ÚNICO PLATO

Dr. Jesús Román Martínez Álvarez. Presidente de la Fundación Alimentación Saludable.

Dña. Andrea Calderón García. Nutricionista de la Fundación Alimentación Saludable.

13:00 h – 14:00 h

COMUNICACIONES ORALES

Moderadora: Dña. Carmen Martín Salinas. Profesora de Enfermería en la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Madrid.