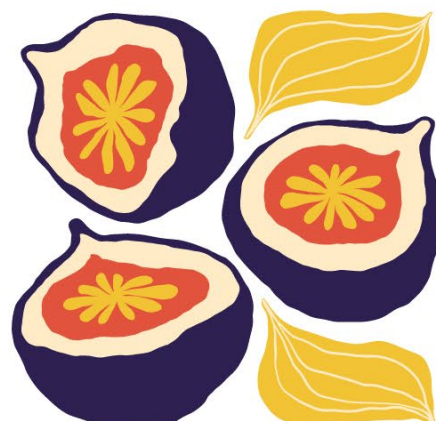
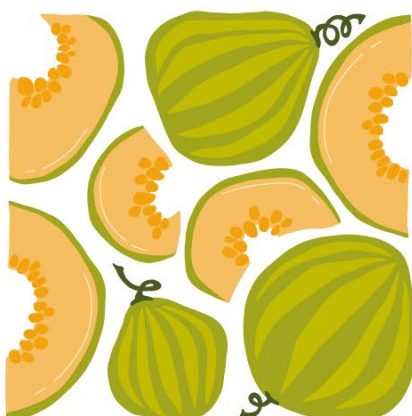
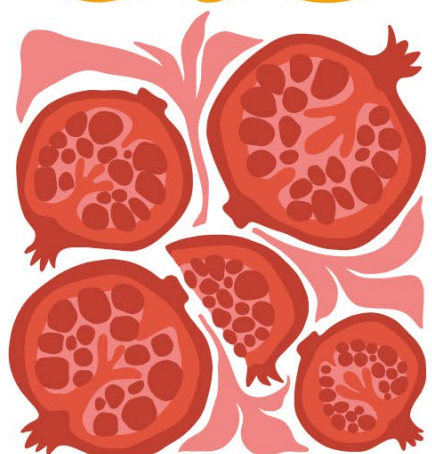
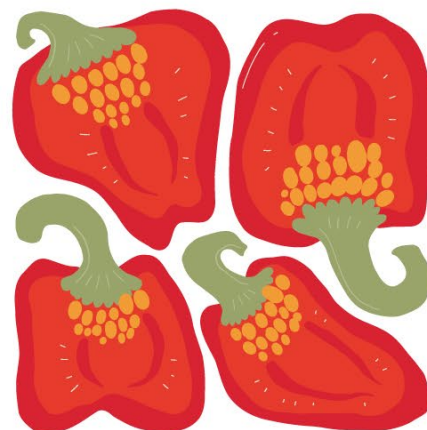




Revista de
**Nutrición
Práctica**

#30 · Abril 2026



Organizan

SPRIM



SEDCA

Sociedad Española de Dietética
y Ciencias de la Alimentación

Edita: SPRIM España
Calle Hermosilla, 46. 5º Derecha.
28001 Madrid (España)
Teléfono: 91 577 90 65
congreso.nutricion@sprim.com
www.nutricionpractica.org/jornadas

EDITORIAL

Este año celebramos con especial ilusión la **XXX edición de las Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y el XIX Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética**. Tres décadas después de su creación, este encuentro sigue consolidándose como un espacio de referencia para todos los profesionales comprometidos con la nutrición, la salud y el bienestar de la población.

A lo largo de los años hemos vivido grandes transformaciones, donde la innovación tecnológica, la sostenibilidad y la investigación científica se dan la mano para seguir impulsando el conocimiento. Hoy nuestras Jornadas son un punto de encuentro vivo y plural, donde expertos nacionales e internacionales comparten avances, reflexionan sobre los retos actuales y proyectan el futuro de la nutrición desde una mirada global, interdisciplinar y humana.

En esta XXX edición, contamos con la participación de destacados ponentes y más de un centenar de profesionales procedentes de distintos ámbitos: nutricionistas, médicos, farmacéuticos, enfermeros, investigadores, docentes, representantes de instituciones, universidades y empresas del sector. Todos ellos han contribuido a enriquecer un programa científico diverso y de enorme actualidad, que aborda desde los últimos descubrimientos sobre microbiota, nutrigenómica y sostenibilidad alimentaria, hasta temas emergentes como el papel de la inteligencia artificial en la investigación nutricional, el valor de alimentos concretos en nuestro sistema, el impacto de la alimentación en nuestra salud mental y física, o la importancia de la educación nutricional como herramienta de prevención desde la infancia.

Durante dos intensos días, las conferencias, mesas redondas y talleres nos han permitido reflexionar sobre el presente y futuro de la alimentación saludable, la relación entre la nutrición y las enfermedades crónicas, el valor del patrón dietético en la longevidad y la función cognitiva, el papel de la actividad física y la salud mental, así como los desafíos de la nutrición personalizada y de precisión.

Esta revista recoge una síntesis de todo ese conocimiento compartido: experiencias, investigaciones y propuestas que, estamos convencidos, serán de utilidad tanto para los expertos como para la sociedad en general. Nuestro objetivo sigue siendo el mismo que hace 30 años: poner la ciencia al servicio de la salud y mejorar la calidad de vida de las personas.

Desde SPRIM y SEDCA, queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento por vuestra confianza y apoyo continuado. A quienes os incorporáis por primera vez, bienvenidos a esta gran familia. A los que nos acompañáis año tras año, gracias por seguir haciendo posible el éxito de nuestras Jornadas, por mantener vivo el espíritu de colaboración y por vuestro compromiso con la nutrición y la salud pública.

Seguimos avanzando juntos, con la vista puesta en el futuro, para que cada edición sea un paso más hacia una sociedad más informada, más saludable y sostenible.

¡Gracias por formar parte de esta historia y por acompañarnos en la XXX edición de las Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica!

Comité organizador

PRESIDENTE DEL CONGRESO

Dr. Antonio Villarino Marín

Presidente de la Sociedad Española de Dietética
y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).

COMITÉ DE HONOR

PRESIDENTES

Dr. Jesús Román Martínez

Presidente del comité científico de la Sociedad Española
de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).

MIEMBROS DEL COMITÉ DE HONOR

D^a. Diana Morant

Ministra de Ciencia, Innovación.

D. José Luis Martínez-Almeida

Alcalde de la Comunidad de Madrid.

D^a. Fátima Matute

Consejera de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Dr. Tomás Cobo Castro

Presidente del Consejo General de Colegios
Oficiales de Médicos de España.

D. Jesús Aguilar Santamaría

Presidente del Consejo General de Colegios
Oficiales de Farmacéuticos de España.

D. Florentino Pérez Raya

Presidente del Consejo General de
Colegios Oficiales de Enfermería de España.

D^a. Natividad Pérez-Villalobos

Decana de la Facultad de Biomédicas
y Salud de la Universidad Europea.

COMITÉ CIENTÍFICO

PRESIDENTE

Dr. Jesús Román Martínez

Presidente del comité científico de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).

MIEMBROS DEL COMITÉ CIENTÍFICO

D^a. Marilourdes de Torres Aured

Vocal de Cuidados Nutricionales del Consejo General de Enfermería.
Secretaría General de UESCE. Coordinadora del CC de ADENYD.

Dra. María Dolores Marrodán

Grupo de Investigación EPINUT.
Universidad Complutense de Madrid.

Dr. Rafael Moreno Rojas

Catedrático. Dpto. Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.

COMITÉ ORGANIZADOR

PRESIDENTE

D. Olivier Shleifer

MIEMBROS DEL COMITÉ ORGANIZADOR

D^a. Chana Calleja Rojas

Health Marketing & Communications
Manager SPRIM FOOD.

D^a. Jennifer López

PR & Events Junior Consultant,
Health Marketing & Communication SPRIM FOOD.

D^a. Lucía López Colman

PR & Events Senior Project Manager,
Health Marketing & Communication SPRIM FOOD.

D. Juan Hernando Horcajo

Art Director FACTORY SPRIM.

D^a. Mireia Castro

PR & Events Project Manager,
Health Marketing & Communication SPRIM FOOD.

D. Juan José Alba

Art Director FACTORY SPRIM.

SUMARIO

PRECONGRESO

11

1 Aspectos cardio metabólicos y funcionales en el abordaje nutricional integral: una mirada desde la nutrición clínica

Disfunción metabólica y riesgo funcional: relaciones bidireccionales, implicaciones clínicas y estrategias de abordaje integrado

Dña. Fanny Kesia Delgado Paredes. Nutricionista. Magister en Nutrición y Dietética con mención en Nutrición Comunitaria.

Riesgo cardio metabólico y sarcopenia en mujeres de mediana edad: necesidad de una evaluación e intervención integrada

Dña. Cecilia Arteaga Pazmiño. Nutricionista y máster en nutrición y metabolismo en la especialidad de nutrición clínica.

13

2 Publicaciones internacionales en la revista

Dra. Yuliana Yessy Gómez Rutti. Licenciada en Bromatología y Nutrición y Magister Scientiae en Nutrición Pública. Directora de la Unidad de Investigación de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle. Perú.

Dra. María Laura Cordero. Doctora en Ciencias Sociales, Especialista en Salud Social y Comunitaria. Licenciada en Nutrición. Instituto de Investigaciones Territoriales y Tecnológicas para la Producción del Hábitat (INTEPH), Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Argentina.

CONGRESO

15

1 Integración neuro-sensorial, nutricional y ambiental en el desempeño y la salud humana

El cerebro y los caminos del olfato

Dra. Laura López-Mascaraque. Doctora en Neurociencias y Profesora de Investigación del CSIC. Lidera en el Centro de Neurociencias Cajal.

Contaminantes plásticos y riesgo de mortalidad: prevención y mitigación a través de la dieta

Dr. Vicente Mustieles. Investigador de la Universidad de Granada y del CIBER de Epidemiología y Salud Pública (CIBERESP).

Proteína: el secreto del rendimiento diario

Dra. Isidra Recio. Investigadora y profesora del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CIAL. Licenciada en Farmacia por la Universidad de Salamanca y Doctora en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid.

18

2 Avances en metabolismo y obesidad: evidencia traslacional desde la infancia hasta la terapia GLP-1

El proyecto COPI: modelos de colaboración en el abordaje de la obesidad infantil

Dr. Javier Calatrava Sánchez. Jefe del departamento de coordinación de la estrategia SG de Prevención y Promoción de la salud. Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid.

Dña. Elena Cruz Ortega. Centro Municipal de Salud comunitaria de Arganzuela. Madrid Salud.

Dra. Virginia Martín Torres. Head of Value-Based Healthcare Innovation at Novo Nordisk Pharma.

21

3 Estrategias nutricionales de precisión: fibra funcional y control de la inflamación

Cambios hormonales en la perimenopausia y menopausia y su impacto en la salud femenina

Dra. Lara Marín López. Nutricionista y enfermera. Máster en psiconeuroinmunología. Especializada en salud hormonal, fertilidad, microbiota y nutrición deportiva.

Fibra inteligente: tu aliado digestivo

Dr. Fermín Ignacio Milagro Yoldi. Investigador en Centro de Investigación en Nutrición y Profesor del Departamento de Ciencias de los Alimentos y Fisiología de la Universidad de Navarra. Investigador en el CIBEROBN.

23

4 Determinantes éticos y profesionales en la práctica nutricional a nivel poblacional

Nutrición basada en evidencia y su aplicación desde el territorio: innovación integral para la salud pública

Nutracéutica y nutrición de precisión: hacia modelos de intervención personalizados

Dr. Edwin Martínez Leo. Director general en Instituto Nacional de Investigación y Educación en Salud y Nutrición. Presidente del Colegio Mexicano de Nutriólogos.

Del proceso de atención nutricional a la práctica clínica basada en evidencia: herramientas, terminologías y soluciones

Dra. Karime Haua Navarro. Nutrióloga certificada y vocal de asuntos jurídicos del Consejo Directivo del Colegio Mexicano de Nutriólogos.

Nutrición ambiental, seguridad alimentaria y salud comunitaria: evidencias desde poblaciones expuestas a riesgos socioambientales

Dra. Rebeca Monroy Torres. Laboratorio de nutrición. Universidad de Guanajuato. México. Doctora en Ciencias Médicas por la Universidad de Guanajuato. Investigadora Nacional Nivel 1 por CONACYT. Nutrióloga Certificada por el Colegio Mexicano de Nutriólogos desde el 2008.

26

5 Del algoritmo al exposoma: IA nutricional, recomendaciones globales y estudios de microbiota

IA y Machine Learning en nutrición y farmacogenética

Dr. Raúl Parra-Garcés. Doctor y director del Programa Universitario de Posgrado en Nutrición Personalizada e Inteligencia Artificial en la Universidad Europea de Madrid.

Dr. Antonio Blas Molina López. Doctor en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte por la Universidad Pablo de Olavide.

28

6 Fisiología, nutrición y salud mental: avances en evaluación, ejercicio y patrón mediterráneo

Cuando comer no es suficiente. Impacto clínico y económico de la desnutrición relacionada con la enfermedad y la importancia del cribado nutricional

Dra. Ángela Morales Cerchiaro. Dietista. Nutricionista doctora en nutrición. Medical Advisor de Persan Farma. Docente del Departamento de Farmacia y Nutrición de la Universidad Europea de Madrid.

7 Fisiología y disfunción metabólica: nuevas perspectivas desde la nutrición y la composición corporal

Avances en nutrición y salud metabólica: evidencias y aplicaciones en la composición corporal. Evaluación del impacto de la suplementación con leche enriquecida en el estado metabólico y la composición corporal en mujeres jóvenes

Dra. Vanesa Jiménez Ortega. Profesora Titular Sección Departamental de Bioquímica y Biología molecular de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid. El papel de las Proteínas y el ejercicio en el mantenimiento de la masa muscular.

Dr. Juan José Montoya Miñano. Médico Especialista en Medicina del Deporte Vicedecano Facultad de Medicina Universidad Complutense de Madrid.

La revolución del metabolismo: de la salud a la enfermedad

Dra. Lidia Brea Alejo. Doctora en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte. Directora del Máster Universitario en Actividad Física y Salud. Universidad Europea de Madrid.

Dra. Andrea Calderón García. Dietista - Nutricionista Doctora en nutrición. Directora del Máster Universitario de Nutrición Composición corporal y Metabolismo de la Universidad Europea de Madrid. Junta Directiva de SEDCA.

8 Modulación energética y salud metabólica: fisiología del glucógeno, estilos de vida y evidencia de cohortes

El paciente y sus alteraciones metabólicas tras la era de la semaglutida. El futuro de la dieta y los estilos de vida saludables

Dra. Rocío Revuelta Sánchez-Vera. Médico Especialista en Endocrinología y Nutrición.

El glucógeno como regulador metabólico: de la fisiología a la patología

Dieta mediterránea y enfermedades crónicas: la evidencia de estudios de cohortes a largo plazo y grandes ensayos

Dr. Miguel Ángel Martínez-González. Catedrático de Medicina Preventiva en la Universidad de Navarra, Catedrático Adjunto de Nutrición en la Harvard TH School of Public Health, USA.

ABSTRACTS

Aspectos cardio
metabólicos y funcionales
en el abordaje nutricional
integral: una mirada
desde la nutrición clínica

› Disfunción metabólica y riesgo funcional: relaciones bidireccionales, implicaciones clínicas y estrategias de abordaje integrado

Dña. Fanny Kesia Delgado



Licenciada en Nutrición y Dietética y Tecnóloga Médica en Nutrición, además de Magíster en Nutrición y Dietética con mención en Nutrición Comunitaria. A lo largo de su trayectoria, se ha desempeñado como nutricionista clínica, especializándose en nefrología, diálisis y enfermedad renal, áreas en las que ha consolidado una sólida experiencia. Cuenta con formación avanzada en nutrición clínica y metabolismo, y es miembro activo de la Asociación de Nutricionistas del Ecuador y de la Sociedad Ecuatoriana de Nefrología. Complementa su labor profesional como asesora y ponente en la industria farmacéutica, destacándose por su enfoque integral en el cuidado del paciente.



La asociación de factores de riesgo cardiovascular es conocido desde hace muchos años. En una reciente informe conjuntos de la ADA y EASD, se efectuaron una serie de puntualizaciones sobre el conjunto de SM, este informe recuerda que el término “síndrome” abarca un conjunto de síntomas y signos que confirman y obedecen a un proceso fisiopatológicos único, y cuya combinación confiere un riesgo diferente del ocasionado sino más bien por la suma de todas las patologías, en relación a estos aspectos, establece determinaciones críticas al reconocimiento como entidad del denominador SM y el valor clínico a su diagnóstico. La obesidad y la resistencia a la insulina son los componentes claves del SM, la obesidad, en especial la abdominal, se asocia estrechamente con todos los componentes del SM. Es importante tomar medidas de prevención, disminuir % graso de su composición corporal, alimentación variada y equilibrada a base de leguminosas, frutas, proteína y grasas mono y polinsaturadas, mantener un estilo de vida activo y, dentro de sus posibilidades, realizar ejercicio mínimo de 60 minutos e ir probando tolerancia.

› Riesgo cardio metabólico y sarcopenia en mujeres de mediana edad: necesidad de una evaluación e intervención integrada

Dña. Cecilia Arteaga Pazmiño



Nutricionista titulada por la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil (Ecuador), con un Máster en Nutrición y Metabolismo, especialidad en Nutrición Clínica, por la Universitat Rovira i Virgili. Cuenta además con diplomados en Nutrición Clínica, Soporte Metabólico y Nutricional, y Abordaje Nutricional de Enfermedades Cardiovasculares. Se desempeña como docente en el grado de Nutrición y Dietética de la Universidad de Guayaquil. Es miembro de la Organización de Mujeres en la Ciencia para el Mundo en Desarrollo (núcleo Ecuador) y se encuentra acreditada como Investigadora Agregada II por Senescyt.



La transición menopáusica representa una etapa crítica en la salud de las mujeres de mediana edad, caracterizada por cambios simultáneos a nivel hormonal y metabólico que pueden afectar la masa muscular. Durante este periodo aumentan la adiposidad visceral, la resistencia a la insulina y las alteraciones cardiometabólicas, mientras disminuyen la masa y fuerza muscular, favoreciendo el desarrollo de sarcopenia. Aunque ambos riesgos coexisten y se potencian mutuamente, habitualmente son evaluados de forma fragmentada, lo que puede conducir a una subestimación del riesgo global y retrasar intervenciones oportunas. Muchas mujeres consideradas “aparentemente sanas” pueden presentar un IMC normal, pero coexistir con baja masa muscular, disminución de fuerza y alteraciones metabólicas importantes. Una evaluación integral que combine antropometría, composición corporal, perfil metabólico, fuerza muscular y pruebas funcionales en un mismo momento clínico permitiría identificar fenotipos ocultos, mejorar la estratificación del riesgo y diseñar intervenciones más precisas y tempranas. Además, el manejo debe ser igualmente integrado, incorporando estrategias nutricionales enfocadas en una adecuada ingesta proteica y calidad de dieta, junto con ejercicio de fuerza como componente central. Integrar músculo y metabolismo es una necesidad clínica para optimizar la prevención y atención de las mujeres en esta etapa de la vida.

PRECONGRESO

2

Publicaciones
internacionales
en la revista

Dra. Yuliana Yessy Gómez Rutti



Licenciada en Bromatología y Nutrición y Magister Scientiae en Nutrición Pública. Es directora de la Unidad de Investigación de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle (Perú), donde también se desempeña como directora de investigación. Nutricionista e investigadora con una sólida trayectoria en el ámbito académico y científico, es reconocida como investigadora RENACYT Nivel II. Cuenta con amplia experiencia docente en diversas universidades y es autora de seis libros y más de 35 publicaciones científicas en revistas indexadas. Su labor investigadora se centra en la nutrición pública y la investigación aplicada, integrando la docencia, la asesoría y la producción científica.



La hipertensión arterial constituye un importante problema de salud pública asociado a mortalidad y discapacidad. El objetivo del estudio fue determinar los factores asociados a hipertensión arterial en adultos peruanos mediante un análisis secundario de la ENDES 2024 en 2031 participantes de 18 a 60 años. Los resultados mostraron que la edad, el consumo de alcohol y el tabaquismo incrementan significativamente el riesgo de hipertensión arterial ($p < 0,05$). En contraste, el consumo de jugos de frutas presentó un efecto protector moderado. Se concluye que los factores relacionados con el estilo de vida influyen significativamente en el desarrollo de hipertensión arterial.

Dra. María Laura Cordero



Doctora en Ciencias Sociales, Especialista en Salud Social y Comunitaria y Licenciada en Nutrición. Cuenta también con una diplomatura en Ciencia de Datos por la Universidad Nacional de Córdoba. Se desempeña como investigadora y docente en el Instituto de Investigaciones Territoriales y Tecnológicas para la Producción del Hábitat (INTEPH), del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), en Argentina. Está especializada en los determinantes sociales de la salud, el análisis territorial y el uso de herramientas cuantitativas y cualitativas aplicadas a problemáticas sanitarias. Cuenta con una sólida trayectoria en investigación científica, docencia universitaria y transferencia del conocimiento hacia políticas públicas. Es autora de más de 30 publicaciones científicas en revistas nacionales e internacionales de alto impacto y sus líneas de investigación incluyen el acceso a la salud, la malnutrición infantil, los determinantes sociales y las desigualdades territoriales, empleando enfoques cuantitativos, epidemiológicos y espaciales.



La ponencia abordó el análisis del crecimiento físico y el dimorfismo sexual en escolares de Tucumán (Argentina), considerando diferencias según zona sanitaria de residencia. A partir de datos antropométricos de más de 14.000 niños y niñas de entre 5 y 12 años, se evaluaron peso, talla e índice de masa corporal como indicadores del estado nutricional y del bienestar poblacional. Los resultados evidenciaron un patrón diferencial de crecimiento entre sexos y una mayor expresión del dimorfismo sexual en contextos socioambientales más favorables. Asimismo, se observó que las desigualdades territoriales se intensifican en etapas críticas del crecimiento. Estos hallazgos se integran con investigaciones previas desarrolladas en Tucumán sobre crecimiento, composición corporal y transición nutricional infantil, que han demostrado la influencia de las condiciones socioambientales sobre las manifestaciones del dimorfismo sexual y las desigualdades en salud infantil (Cordero & Cesani, 2019; Cordero & Cesani, 2020; Cordero & Marrodán Serrano, 2025).

Referencias bibliográficas

Cordero, M. L., & Cesani, M. F. (2019). *Nutritional transition in schoolchildren from Tucumán, Argentina: A cross-sectional analysis of nutritional status and body composition*. American Journal of Human Biology, 31(5), e23257. <https://doi.org/10.1002/ajhb.23257>

Cordero, M. L., & Cesani, M. F. (2020). Crecimiento, estado nutricional y composición corporal: un estudio transversal sobre las manifestaciones del dimorfismo sexual en escolares de Tucumán, Argentina. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 24(1), 50-60. <https://doi.org/10.14306/renhyd.24.1.794>

Cordero, M. L., & Marrodán Serrano, M. D. (2025). Crecimiento físico y dimorfismo sexual en escolares de diferentes zonas sanitarias de Tucumán (Argentina). *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 45(3), 147-157. <https://doi.org/10.12873/453marrodan>

Integración
neuro-sensorial,
nutricional y ambiental
en el desempeño
y la salud humana

› El cerebro y los caminos del olfato

Dra. Laura López-Mascaraque



Doctora en Neurociencias y Profesora de Investigación del CSIC. Ha desempeñado relevantes cargos científicos, como gestora en la Agencia Estatal de Investigación y presidenta de distintas organizaciones nacionales e internacionales en el ámbito de la neurociencia. Tras su formación internacional en centros de referencia en Estados Unidos lidera hoy el Centro de Neurociencias Cajal, un grupo centrado en el desarrollo cerebral y las células madre neurales. También cabe destacar que ha sido recientemente reconocida con el Premio Europeo de Divulgación Científica en Neurociencias y es Académica de Mérito de la Academia del Perfume.



El olfato es un componente esencial en la experiencia alimentaria, estrechamente ligado a los circuitos cerebrales que integran percepción, emoción y memoria. En esta conferencia se abordaron cómo las moléculas volátiles de los alimentos activan el sistema olfativo y son interpretadas por el cerebro en interacción con la memoria, la emoción y el contexto. Se debatió sobre la teoría de que el sabor no es una propiedad intrínseca de los alimentos, sino una construcción perceptiva influida por factores biológicos, individuales y culturales. Asimismo, se analizó cómo estas diferencias explican la variabilidad en preferencias y aversiones alimentarias. Se exploraron los caminos que siguen las señales olfativas desde la detección de moléculas volátiles hasta su interpretación en el cerebro y también el concepto de que “oler es interpretar”, destacando factores individuales, culturales y contextuales. Asimismo, se argumentó por qué el sabor no reside únicamente en los alimentos, sino en la interpretación cerebral de la información sensorial.

Entender el papel del olfato abre nuevas vías para intervenir en la conducta alimentaria, integrando biología, neurociencia y cultura en el estudio de la alimentación.

› Contaminantes plásticos y riesgo de mortalidad: prevención y mitigación a través de la dieta

Dr. Vicente Mustieles



Investigador en el Hospital Universitario Clínico San Cecilio. Cuenta con más de 10 años de experiencia en el estudio del impacto de los contaminantes ambientales y disruptores endocrinos en la salud humana, especialmente a lo largo del ciclo vital. Ha investigado los efectos del bisfenol A (BPA), cuyos resultados han contribuido a evaluaciones de organismos como la EFSA, y ha participado en proyectos europeos de biomonitorización. Autor de más de 100 publicaciones científicas, su trabajo actual explora cómo la dieta y los micronutrientes pueden ayudar a mitigar los efectos de los contaminantes ambientales.



La población general europea y estadounidense está expuesta diariamente a mezclas complejas formadas por decenas de compuestos químicos empleados en materiales plásticos, incluidos los envases plásticos en contacto con alimentos, los cuales se han relacionado con un mayor riesgo de enfermedades cardiometabólicas y tumorales. Nuestro último trabajo (Zhang et al., 2025 Lancet Planetary Health) ha analizado datos de 8378 participantes de la encuesta estadounidense NHANES. En el momento del reclutamiento se midió la exposición urinaria a una mezcla de los ftalatos y bisfenoles más preocupantes, seleccionados tras una búsqueda bibliográfica exhaustiva. Tras un seguimiento medio de 8,5 años, se registraron 633 defunciones. Tras ajustar por múltiples factores sociodemográficos y de estilo de vida, los participantes más expuestos a la mezcla de contaminantes plásticos presentaron un mayor riesgo de mortalidad: un 35% más de riesgo por cualquier causa, un 83% más por enfermedad cardiovascular y un 79% más por cáncer. De hecho, se estimó que un 10% de las muertes anuales en Estados Unidos podrían estar relacionadas con la exposición a contaminantes plásticos. Entre los participantes que no usaban suplementos vitamínicos, estas asociaciones se observaron en quienes presentaban los niveles sanguíneos más bajos de vitamina D y folato, pero no en quienes presentaban niveles intermedios y altos. El conjunto de la evidencia sugiere que una dieta saludable basada en alimentos integrales de origen vegetal (evitando los ultraprocesados) y un estilo de vida activo podrían reducir la exposición y contrarrestar los efectos adversos de estos contaminantes ambientales.

Referencias bibliográficas

Zhang Y, Sun Q, Wang YX, Sun Y, Fernández MF, Messerlian C, Mustieles V. Plasticisers chemical mixture, vitamin status, and mortality in US adults: a prospective population-based cohort. Lancet Planet Health. 2025 Dec;9(12):101394.

› Proteína: el secreto del rendimiento diario

Dra. Isidra Recio



Isidra Recio es doctora en Farmacia, y actualmente investigadora y profesora de Investigación del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL). Es coautora de más de 160 publicaciones científicas en el ámbito de la nutrición y la ciencia de los alimentos. Actualmente, su investigación se centra en las proteínas de los alimentos, su digestión y sus efectos en la salud del consumidor.



La proteína es un macronutriente esencial y una fuente clave de nitrógeno y aminoácidos esenciales para la síntesis de proteínas implicadas en el crecimiento y la reparación de tejidos, así como en funciones metabólicas, hormonales, inmunitarias y de señalización. Su calidad nutricional depende del perfil de aminoácidos esenciales y de su digestibilidad, evaluándose actualmente mediante el Índice de Aminoácidos Indispensables Digestibles (DIAAS). En la evaluación de la calidad nutricional de las proteínas, cada aminoácido debe considerarse como un nutriente individual. Además, las proteínas participan en el fenómeno de “nutrient sensing” intestinal: los péptidos y aminoácidos generados durante su digestión activan receptores en las células enteroendocrinas, induciendo la liberación de hormonas como el péptido similar al glucagón, GLP-1, que regulan la digestión, la saciedad y la homeostasis de la glucosa.



Avances en metabolismo
y obesidad: evidencia
traslacional desde la
Infancia hasta la terapia
GLP-1

› El proyecto COPI: modelos de colaboración en el abordaje de la obesidad infantil

Dr. Javier Calatrava Sánchez



Jefe del departamento de coordinación de estrategia de la Subdirección General de Prevención y Promoción de la salud. Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid. Es médico especialista en Medicina Familiar y Comunitaria, con formación en planificación, gestión sanitaria e investigación clínica. Cuenta con experiencia en formación a profesionales sanitarios y en el diseño e implementación de estrategias de salud pública, especialmente en enfermedades no transmisibles.

Dña. Elena Cruz Ortega



Enfermera especializada en Salud Comunitaria y promoción de la salud Centro Municipal de Salud comunitaria de Arganzuela. Madrid Salud. Participa en programas dirigidos a la prevención de enfermedades y mejora de hábitos de vida como alimentación, actividad física y bienestar y colabora frecuentemente en actividades de educación para la salud, talleres y acciones de sensibilización en el entorno comunitario.

Dra. Virginia Martín Torres



Doctora en Química por la Universidad Autónoma de Madrid, cuenta con una sólida trayectoria investigadora previa en centros nacionales e internacionales. Es responsable de Innovación en Gestión Sanitaria Basada en Valor en Novo Nordisk. Actualmente lidera iniciativas orientadas a demostrar el valor de la innovación farmacéutica, especialmente en el ámbito de la obesidad, para mejorar la eficiencia del sistema sanitario y la calidad de vida de los pacientes.



La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha advertido que la obesidad se convertirá en una epidemia global en el siglo XXI, con un aumento significativo en la obesidad infantil. En las últimas décadas, la prevalencia de obesidad infantil ha crecido exponencialmente.

En Madrid, el 40,9% de los niños entre 3 y 12 años presentan sobrepeso u obesidad. De estos, el 25,1% tiene sobrepeso y el 15,8% obesidad. La prevalencia de sobrepeso es mayor en las niñas, mientras que la obesidad es más común en los niños y varía según el distrito, siendo más alta en áreas de menor desarrollo como Usera, Villaverde, Puente de Vallecas y Carabanchel.

Para abordar este problema, Madrid Salud lanzó en 2021 el proyecto "Coles con ALAS", dirigido a niños de 6 a 12 años. El objetivo principal del proyecto es mejorar la calidad de vida de la población infantil de Madrid mediante la promoción de hábitos saludables relacionados con la alimentación y la actividad física.

Con este marco previo y el foco territorial en entornos con mayor necesidad, se desarrolló una colaboración alineada con la iniciativa de Novo Nordisk: COPI (Childhood Obesity Prevention Initiatives). COPI es un programa de intervenciones comunitarias centradas en el fomento de hábitos de vida saludables para prevenir la obesidad infantil en núcleos urbanos socioeconómicamente vulnerables que se ha desplegado en seis países: Australia, Brasil, Canadá, España, Japón y Sudáfrica. Su enfoque no solo busca impulsar acciones en el terreno, sino también complementar los esfuerzos de prevención locales y generar evidencia sobre el impacto de los programas.

En este contexto, nace el proyecto "Coles con ALAS-COPI", que integra el conocimiento de la experiencia municipal con el marco de COPI y establece una evaluación diseñada para medir resultados.

Objetivo y modelo de colaboración

El proyecto Coles con ALAS-COPI tiene como objetivo estimar el impacto de un paquete de intervenciones sobre la prevalencia de obesidad y sobrepeso en la población escolar. Su diseño se ha gestado bajo un modelo de colaboración entre Madrid Salud, Novo Nordisk y el grupo investigador EPINUT de la UCM. La implementación se apoya en la relación previa de los Centros Municipales de Salud Comunitaria de Madrid Salud con los centros escolares, lo que ha facilitado la captación y la implantación de las intervenciones, especialmente en los distritos de menor desarrollo socioeconómico.

Despliegue y evaluación

La iniciativa se ha desplegado en 19 centros educativos: 10 como grupo de intervención y 9 como grupo control, distribuidos en 7 distritos de Madrid. El desarrollo del proyecto contempla tres fases de mediciones: la primera comenzó en el último trimestre de 2025, la segunda se realizará en el último trimestre de 2026 y la tercera, y última, será a finales de 2027. El periodo de intervención entre diciembre de 2025 y enero de 2026 incluye un paquete de actividades sobre el entorno, la comunidad escolar y las familias. Madrid ha sido la primera ciudad de las seis participantes en iniciar el periodo de intervenciones.

El trabajo con el alumnado, las familias y el entorno se realiza en aula y en otros espacios, mediante dinámicas participativas y juegos para promover la alimentación saludable y la actividad física regular. Asimismo, se ofrece un taller de familias compuesto por cuatro sesiones centradas en alimentación saludable, actividad física y parentalidad positiva, adaptando contenidos y horarios a las necesidades de la población.

Una colaboración orientada a impacto

En conjunto, Coles con ALAS-COPI ejemplifica un modelo de colaboración entre ámbito municipal, industria y academia, orientado a lograr un impacto real en salud comunitaria y a producir evidencia útil para la toma de decisiones y la escalabilidad de intervenciones preventivas.



Estrategias nutricionales de precisión: fibra funcional y control de la inflamación

› Cambios hormonales en la perimenopausia y menopausia y su impacto en la salud femenina

Dra. Lara Marín López



Nutricionista y enfermera. Cuenta con un Máster en psiconeuroinmunología clínica. Especializada en salud hormonal, fertilidad, epidemiología, microbiota y nutrición deportiva. Su trabajo se centra en la perimenopausia y menopausia, con un enfoque integrador que combina nutrición basada en la evidencia y estrategias de estilo de vida. Es autora del libro *Toma el control de tus hormonas* y desarrolla actividad clínica, formativa y divulgativa en el ámbito de la salud de la mujer.



Durante la ponencia se abordaron los principales cambios hormonales que tienen lugar durante la perimenopausia y la menopausia, destacando cómo las fluctuaciones y el descenso progresivo de estrógenos y progesterona impactan de forma global en la salud femenina. Se explicó la relación entre estos cambios hormonales y síntomas frecuentes como sofocos, alteraciones del sueño, ansiedad, irritabilidad, niebla mental, cambios en la composición corporal o pérdida de masa ósea. Asimismo, se puso el foco en la importancia de comprender esta etapa desde una mirada integral y preventiva, resaltando el papel de la nutrición, el descanso, el ejercicio físico y la regulación del estrés como herramientas clave para mejorar la calidad de vida y acompañar la salud de la mujer en esta transición hormonal.

› Fibra inteligente: tu aliado digestivo

Dr. Fermín Ignacio Milagro Yoldi



Investigador en el Centro de Investigación en Nutrición y Profesor del Departamento de Ciencias de los Alimentos y Fisiología de la Universidad de Navarra e investigador en el CIBEROBN. Lidera la línea de investigación en Nutrición de Precisión, donde estudia la microbiota intestinal y su modulación nutricional y también las propiedades beneficiosas de los compuestos bioactivos tanto pre como pro y post-bióticos en modelos preclínicos y humanos. Ha publicado más de 300 artículos científicos y dirigido 18 tesis doctorales.



Las fibras consisten en carbohidratos no digeribles presentes en los alimentos de origen vegetal que llegan intactos al intestino grueso. Las recomendaciones de fibra son 20-30 g/día y ésta se encuentra dividida en dos subtipos: fibra insoluble - que favorece el tránsito intestinal- y fibra soluble, capaz de gelificar en agua.

La fibra soluble puede ser fermentada por la microbiota intestinal, generando un efecto prebiótico. Sin embargo, no todas las personas responden igual a la ingesta de fibra porque la capacidad de generar diferentes metabolitos depende de la composición de la microbiota de cada individuo. Es por ello, preciso diferenciar los distintos tipos de fibras de una manera más detallada ya que cada tipo de fibra es sustrato específico para un número determinado de microorganismos y porque los productos generados van a depender directamente de los microorganismos presentes. Por ello, es preciso combinar todos los grupos de alimentos de origen vegetal para mejorar la diversidad bacteriana: desde pectinas, inulinas, beta-glucanos, FOS, GOS y almidón resistente entre otros.

Determinantes éticos y profesionales en la práctica nutricional a nivel poblacional

Nutrición basada en evidencia y su aplicación desde el territorio: innovación integral para la salud pública

› Nutracéutica y nutrición de precisión: hacia modelos de intervención personalizados

Dr. Edwin Martínez Leo



Doctorado en Ciencias Bioquímicas por la Universidad Autónoma de Yucatán y previamente licenciado en Nutrición por la misma y nutriólogo certificado por el Colegio Mexicano de Nutriólogos, A.C. Director general en Instituto Nacional de Investigación y Educación en Salud y Nutrición. Presidente del Colegio Mexicano de Nutriólogos. Cuenta además con una sólida formación académica que incluye maestrías en Nutrición y Dietética con especialidad en Nutrigenómica y Alimentos Funcionales, en Avances en Seguridad de los Alimentos, en Ciencias Químicas y Psicología Cognitivo-Conductual.



La nutracéutica y la nutrición de precisión emergen como pilares en la construcción de modelos de intervención personalizada en el contexto actual de la enfermedad metabólica. El avance científico y biotecnológico del presente siglo ha transformado la comprensión de la enfermedad, transitando de un enfoque biomédico a un modelo multifactorial y sistémico que integra componentes genéticos, metabólicos, ambientales y conductuales. Este cambio exige estrategias terapéuticas integrales y basadas en mecanismos biológicos.

En este marco, la nutracéutica, entendida como la ciencia que estudia la composición, propiedades y efectos biológicos de los compuestos bioactivos, adquiere relevancia clínica. Su adecuada aplicación por parte del nutricionista-dietista permite diseñar intervenciones específicas orientadas a modular procesos como la inflamación, el estrés oxidativo y la disfunción metabólica. No obstante, su implementación debe sustentarse en evidencia científica y en principios éticos, garantizando una prescripción responsable, segura y centrada en el paciente dentro de un enfoque de nutrición de precisión.

› Del proceso de atención nutricional a la práctica clínica basada en evidencia: herramientas, terminologías y soluciones

Dra. Karime Haula Navarro



Nutrióloga certificada y vocal de Asuntos Jurídicos del Consejo Directivo del Colegio Mexicano de Nutriólogos. Es Doctora en Ciencias de la Salud, con especialidad en Epidemiología Clínica, y licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos por la Universidad Iberoamericana. Además, cuenta con una diplomatura como Educadora en Diabetes. Entre sus publicaciones destaca El ABCD de la evaluación del estado de nutrición. Desde 2017, representa al Colegio Mexicano de Nutriólogos ante el Nutrition Care Process Terminology International Workgroup de la Academy of Nutrition and Dietetics. Es directora fundadora de Scientia Nutrition y cuenta con una amplia trayectoria docente en licenciatura y posgrado, con más de dieciocho años de experiencia.



En esta ponencia se abordó la articulación entre el Proceso de Atención Nutricia (PAN) y la práctica clínica basada en evidencia, a partir de una premisa central: la evidencia científica solo adquiere pleno valor profesional cuando puede traducirse en decisiones clínicas pertinentes, documentadas y centradas en la persona. Se destacó que el PAN ofrece una metodología estructurada para ordenar el razonamiento clínico, integrar información relevante y guiar la toma de decisiones a lo largo de sus cuatro pasos: evaluación, diagnóstico, intervención, monitoreo y evaluación nutricia. Asimismo, se señaló que la nutrición basada en evidencia exige considerar no solo la mejor evidencia disponible, sino también el juicio profesional, las circunstancias, valores y preferencias de la persona atendida. En este marco, la Terminología del Proceso de Atención Nutricia (TPAN), entre otros recursos, se presentó como una herramienta clave para fortalecer la calidad, consistencia y trazabilidad de la atención nutricia. El planteamiento concluyó enfatizando la necesidad de mantener un diálogo permanente entre investigación, metodología clínica y práctica profesional.

› Nutrición ambiental, seguridad alimentaria y salud comunitaria: evidencias desde poblaciones expuestas a riesgos socioambientales

Dra. Rebeca Monroy Torres



Integrante del Laboratorio de Nutrición de la Universidad de Guanajuato como investigadora y docente en el área de Medicina y Nutrición y Doctora en Ciencias Médicas por la misma institución. Cuenta también con cinco maestrías en las áreas de investigación clínica, innovación tecnológica, toxicología, plantas medicinales y políticas públicas. Es Nutrióloga Certificada por el Colegio Mexicano de Nutriólogos e Investigadora Nacional Nivel 1, según el sistema nacional de investigación de México. Actualmente, su trabajo se especializa en Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria, con enfoque en dieta sostenible, salud y medio ambiente, generando impacto en investigación clínica, epidemiológica y en el desarrollo de políticas públicas. Es fundadora del OUSANEG y participó en la elaboración de la Ley General de Alimentación Saludable y Sostenible (2024). Asimismo, fundó una revista científica especializada en nutrición ambiental y seguridad alimentaria. A día de hoy, es a su vez vicepresidenta del Colegio Mexicano de Nutriólogos y miembro del I-CDEA y acumula más de 20 años de experiencia como docente y conferencista nacional e internacional.



La nutrición ambiental y la seguridad alimentaria se vincula con el cambio climático y los riesgos socioambientales que afectan la calidad de los alimentos y la salud en entornos urbanos y rurales, haciendo un énfasis en la situación de las poblaciones vulnerables, especialmente aquellas sin acceso a agua limpia y saneamiento (servicios básicos) y en su mayoría dependen de economías informales. La evidencia científica incluye estudios sobre contaminación atmosférica por producción de ladrillo en comunidades rurales de Guanajuato y sus efectos en la salud, así como intervenciones educativas en mujeres mexicanas durante la pandemia de COVID-19 que fortalecieron la resiliencia. Los estudios en Guanajuato, México, reflejan e incluso permiten confirmar que la inseguridad alimentaria tiene “rostro de mujer” y que el cuidado no remunerado debe ser reconocido en políticas públicas. Las propuestas abarcan marcos regulatorios sólidos, producción académica interdisciplinaria y participación ciudadana activa. Todo ello se articula con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el enfoque One Health, que integra salud humana, animal y ambiental para avanzar hacia sociedades más justas y sostenibles.



Del algoritmo al
exposoma: IA nutricional,
recomendaciones
globales y estudios
de microbiota

› IA y Machine Learning en nutrición y farmacogenética

Dr. Raúl Parra-Garcés



Doctor y director del Programa Universitario de Posgrado en Nutrición Personalizada e Inteligencia Artificial en la Universidad Europea de Madrid. Médico especialista en Farmacología Clínica, enfocado en medicina personalizada, farmacogenética y la aplicación de inteligencia artificial en el ámbito de la salud. Desarrolla su actividad profesional en el Hospital Universitario de La Princesa, donde impulsa la incorporación de la farmacogenética en la práctica clínica. Compagina su labor asistencial con la docencia, dirigiendo el programa de posgrado en Nutrición Personalizada e Inteligencia Artificial en la Universidad Europea de Madrid.



La nutrición personalizada apoyada por inteligencia artificial abre nuevas posibilidades para comprender la variabilidad individual en la respuesta a los alimentos y avanzar hacia intervenciones más precisas. La ponencia revisó la evidencia disponible sobre el uso de modelos predictivos y datos multimodales en nutrición, así como sus aplicaciones potenciales en prevención y salud cardiometaabólica. Se discutieron también las limitaciones actuales del campo, entre ellas la calidad de los datos dietéticos, la necesidad de validación externa y la importancia de mantener supervisión profesional. Como conclusión, se defendió una visión rigurosa de la IA en nutrición: no como sustituto del profesional, sino como herramienta para mejorar el criterio clínico y la personalización real de la atención.

Dr. Antonio Blas Molina López



Doctor en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte por la Universidad Pablo de Olavide. Nutricionista especializado en alto rendimiento deportivo, especialmente en fútbol, con más de 20 años de experiencia. Además de doctorado, es farmacéutico y diplomado en Nutrición, y cuenta con varios másteres en nutrición y salud. Ha sido responsable de nutrición en la Federación Suiza de Fútbol durante la UEFA Euro 2024. También ha trabajado como nutricionista en clubes como Watford FC y Udinese Calcio, así como nutricionista personal de deportistas de élite como Rodrigo de Paul y Fabián Ruiz. Compagina su trayectoria profesional con la docencia, colaborando como profesor en instituciones como la Universidad Europea de Madrid y la Universidad Pablo de Olavide.



La ponencia presentada se centró en la integración de estrategias basadas en inteligencia artificial (IA) aplicadas a la gestión y análisis de datos derivados de la monitorización de biomarcadores en futbolistas profesionales.

En una primera fase, se realizó una revisión de la evolución histórica de las herramientas tecnológicas y sistemas de gestión de datos empleados por los clubes de fútbol durante las últimas cuatro décadas, poniendo en contexto el progreso desde modelos descriptivos básicos hasta entornos avanzados de análisis multifactorial.

Posteriormente, se abordó el papel de la inteligencia artificial como herramienta clave en el procesamiento, interpretación e integración de grandes volúmenes de datos biomédicos y de rendimiento. Se expuso cómo estos sistemas permiten generar modelos predictivos y recomendaciones automatizadas que pueden asistir en la toma de decisiones clínicas y de rendimiento, incluyendo propuestas relacionadas con intervenciones terapéuticas y la elaboración de informes integrados.

Asimismo, se destacó la capacidad de la IA para interconectar múltiples fuentes de información, fisiológicas, bioquímicas, de carga externa e interna con el objetivo de construir un perfil global del deportista más preciso y dinámico.

Todo este enfoque se orienta a la optimización del rendimiento deportivo, la mejora en la gestión de la carga y la fatiga, y, en consecuencia, a la reducción del riesgo de lesión asociado a estados de sobrecarga o fatiga acumulada.

Fisiología, nutrición y salud mental: avances en evaluación, ejercicio y patrón mediterráneo

› Cuando comer no es suficiente. Impacto clínico y económico de la desnutrición relacionada con la enfermedad y la importancia del cribado nutricional

Dra. Ángela Morales Cerchiaro



Dietista - Nutricionista y Doctora en Investigación en Ciencias Médico Quirúrgicas, Investigación clínica y básica en Medicina con experiencia en práctica clínica, docencia universitaria e investigación en nutrición clínica. Ha trabajado en el Hospital General Universitario Gregorio Marañón, el Centro OnCare y en la Unidad de Obesidad de HM Hospitales, acompañando a pacientes con patología oncológica y candidatos a cirugía bariátrica desde un enfoque integral y personalizado. Actualmente ejerce como Medical Advisor, donde combina el rigor científico con la comunicación y el trabajo interdisciplinar, con el propósito de acercar la evidencia a la práctica clínica y promover una atención nutricional más ética, humana y eficaz. Además, es profesora adjunta en el Departamento de Farmacia y Nutrición de la Universidad Europea de Madrid.



La desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE) constituye una complicación clínica frecuente e infradiagnosticada, asociada a mayor morbimortalidad, estancia hospitalaria y costes sanitarios^{1,2}. En esta ponencia se abordó el impacto clínico y económico de la DRE en el entorno hospitalario, destacando que aproximadamente 1 de cada 4 pacientes ingresa con riesgo nutricional¹. Se revisó la importancia del cribado nutricional sistemático mediante herramientas validadas como el NRS-2002, así como su integración dentro de los indicadores de calidad asistencial^{4,5}. Asimismo, se presentaron resultados derivados de la implantación de programas de cribado nutricional en hospitales terciarios, evidenciando mejoras en la detección precoz, la coordinación asistencial y la optimización de recursos^{3,4}. Parte de los resultados expuestos proceden de la experiencia desarrollada en el Hospital General Universitario Gregorio Marañón y de trabajos de investigación centrados en la repercusión clínica y económica del cribado nutricional hospitalario⁵. Finalmente, se destacó la necesidad de considerar la nutrición clínica como un elemento esencial en la atención integral y la seguridad del paciente hospitalizado.

Referencias:

1. Álvarez-Hernández J, Planas Vila M, León-Sanz M, García de Lorenzo A, Celaya Pérez S, García-Lorda P, et al. Prevalence and costs of malnutrition in hospitalized patients; the PREDyCES Study. *Nutr Hosp.* 2012;27(4):1049-59.
2. Ljungqvist O, de Man F. Under nutrition—a major health problem in Europe. *Nutr Hosp.* 2009;24(3):369-70.
3. García-Peris P, Velasco C, Lozano MA, Moreno Y, Parón L, de la Cuerda C, et al. Impacto clínico de un sistema automatizado de cribado nutricional hospitalario. *Endocrinol Diabetes Nutr.* 2019;66(9):555-62.
4. Velasco C, García E, Rodríguez V, Frias L, Garriga R, Álvarez J, et al. Comparison of four nutritional screening tools to detect nutritional risk in hospitalized patients: a multicentre study. *Nutr Hosp.* 2011;26(2):371-8.
5. Morales Cerchiaro AP. Repercusión clínica y económica de la implantación de un cribado nutricional (NRS-2002) en un hospital terciario [tesis doctoral]. Madrid: Universidad Complutense de Madrid; 2023.

Fisiología y disfunción
metabólica: nuevas
perspectivas desde la
nutrición y la composición
corporal

› Avances en nutrición y salud metabólica: evidencias y aplicaciones en la composición corporal. Evaluación del impacto de la suplementación con leche enriquecida en el estado metabólico y la composición corporal en mujeres jóvenes

Dra. Vanesa Jiménez Ortega



Doctora en Ciencias Biológicas y Profesora Titular en el departamento de Bioquímica y Biología Molecular en la Universidad Complutense de Madrid. Cuenta con una sólida trayectoria docente e investigadora en el ámbito de la bioquímica y la biología molecular, con más de 50 publicaciones científicas y participación en numerosos proyectos de investigación. Codirige el grupo de investigación en mecanismos moleculares cronobiológicos y destaca por su implicación en innovación docente en ciencias de la salud.



La ingesta de leche constituye un pilar fundamental para la recuperación muscular y el fortalecimiento óseo en mujeres jóvenes que practican ejercicio moderado. Sin embargo, los datos actuales muestran un descenso en su consumo entre los adultos menores de 35 años, lo que justifica la necesidad de evaluar el impacto real de su ingesta en el estado metabólico. Determinar cómo el consumo pautado de leche influye en la composición corporal y la bioquímica es esencial para optimizar la salud y el rendimiento de esta población. Tras analizar a 40 participantes, nuestros resultados muestran que el consumo diario eleva significativamente el calcio, la osteocalcina, el IGF-1 y la creatinina, permitiendo además que la leche enriquecida prevenga el descenso estacional de vitamina D. En esta conferencia, detallamos cómo esta intervención favorece el anabolismo y el fortalecimiento óseo, ofreciendo evidencia clave para integrar la leche como una estrategia nutricional efectiva.

Dr. Juan José Montoya Miñano



Médico Especialista en Medicina del Deporte y Vicedecano de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid, centrado en la innovación educativa y en la aplicación de la inteligencia artificial en el ámbito de la salud. Desarrolla su actividad académica y profesional en las áreas de medicina del deporte, radiología y rehabilitación, combinando la práctica clínica, la docencia y la investigación. Actualmente es Vicedecano de Estudiantes y Emprendimiento en la Escuela de Medicina de la Educación Física y el Deporte, además de Coordinador de Aplicación Práctica de la Inteligencia Artificial Generativa. También ejerce como docente e investigador en el Departamento de Radiología y Rehabilitación, impulsando iniciativas vinculadas a la transformación digital y la incorporación de nuevas tecnologías en la formación médica y la atención sanitaria.



El mantenimiento de la masa magra es un factor determinante para la salud y la funcionalidad física a lo largo de la vida. Una adecuada sinergia entre el ejercicio de fuerza y la disponibilidad adecuada de aminoácidos (incluidos los esenciales) es clave en la síntesis proteica muscular.

Se han analizado estrategias nutricionales como la distribución isoproteica y el uso de proteínas de diversas cinéticas de absorción para optimizar el balance de nitrógeno. Así como el tipo de ejercicio físico de fuerza más adecuado, su intensidad y frecuencia para mejorar la masa y el tono muscular, dentro de un concepto global de ejercicio, junto al aeróbico, la flexibilidad y la coordinación.

› La revolución del metabolismo: de la salud a la enfermedad

Dra. Lidia Brea Alejo



Doctora en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, es Directora del Máster Universitario en Actividad Física y Salud de la Universidad Europea de Madrid, donde también se desempeña como Profesora Titular en el área de Actividad Física y Salud, además de dirigir el Curso de Experto en Ejercicio Físico y Cáncer. Asimismo, ejerce como Asesora de Educación Físico-Deportiva para la Salud del Consejo COLEF. Forma parte del Grupo de Investigación de Actividad Física y Salud del Instituto de Investigación i+12 y es responsable del área de investigación del Programa VENCE. Como investigadora, ha centrado su trayectoria en analizar cómo el ejercicio físico puede generar un impacto positivo a nivel sistémico y molecular en distintos perfiles poblacionales, con especial relevancia en la población oncológica.



Los datos epidemiológicos más recientes estiman más de 301.884 nuevos diagnósticos de cáncer en España para el año 2026 (SEOM, 2026), lo que pone de manifiesto la necesidad de abordar esta patología desde un enfoque multidisciplinar e integral en el que el ejercicio físico puede desempeñar un papel fundamental. En este contexto, la actualización de los Hallmarks del cáncer (Hanahan, 2022) consolida la disregulación del metabolismo energético celular como una de las características definitorias de la célula tumoral. El denominado efecto Warburg —la preferencia de las células malignas por la glucólisis aeróbica como principal vía de obtención de energía, incluso en condiciones de normoxia— constituye el eje central de dicha reprogramación metabólica. Si bien inicialmente se atribuía este fenómeno a una disfunción mitocondrial intrínseca, la evidencia actual sugiere que las mitocondrias tumorales mantienen cierta funcionalidad y que el lactato, producto final de la glucólisis, no es un mero residuo metabólico, sino un metabolito con potencial acción protumoral —a través del *lactate shuttle* intercelular— e incluso inmunomoduladora, aunque esta línea de investigación se sustenta aun principalmente en modelos preclínicos. En cuanto al papel del ejercicio físico, este puede actuar como modulador del metabolismo oncológico tanto a nivel sistémico —mejorando la sensibilidad a la insulina, reduciendo los niveles circulantes de IGF-1, atenuando la hiperlipidemia, preservando la masa muscular esquelética y modulando la inflamación crónica de bajo grado— como a nivel intratumoral, mediante la activación de AMPK, la inhibición de la vía PI3K/AKT/mTOR y la mejora de la función mitocondrial en el propio microambiente tumoral. Todos estos mecanismos contrarrestan directamente las alteraciones metabólicas inducidas por la propia enfermedad y su tratamiento. No obs-

tante, es imprescindible avanzar hacia una evidencia de mayor calidad metodológica en modelos clínicos que corrobore estos beneficios en pacientes oncológicos y permita establecer recomendaciones de ejercicio físico basadas en la dosis y la modalidad más adecuadas para cada contexto oncológico.

Dra. Andrea Calderón García



Graduada en nutrición humana y dietética con un Máster en nutrición aplicada y Doctorada en ciencias biológicas por la Universidad Autónoma de Madrid. Es actualmente directora y profesora del Máster Universitario de Nutrición Composición corporal y Metabolismo de la Universidad Europea de Madrid y secretaria científica de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA). Es investigadora principal del proyecto sobre flexibilidad metabólica en población adulta desarrollado en la UEM, y participa en 2 grupos de Investigación: EPINUT y Nutriomics 360; presentando este último un proyecto activo de microbiota y patrón omnívoro, vegetariano o vegano en población general (proyecto Nutrigut en IMDEA Alimentación). Además, destaca por su labor divulgativa en programas de televisión como Saber Vivir (TVE), colaboraciones en prensa y la publicación de su libro divulgativo El poder de la flexibilidad metabólica (Zenith, 2025).



La flexibilidad metabólica se define como la capacidad del organismo para adaptar de forma eficiente la utilización de sustratos energéticos (grasas y carbohidratos) según la disponibilidad y la demanda energética, constituyendo un marcador clave de salud metabólica. Su alteración se asocia a obesidad, resistencia a la insulina e inflamación crónica, reflejando disfunción mitocondrial. El Gold standard para su evaluación es la calorimetría indirecta mediante intercambio gaseoso y cociente respiratorio en reposo y durante una prueba de esfuerzo incremental, que permite analizar cómo el organismo transiciona del uso predominante de grasas a carbohidratos conforme aumenta la intensidad, estimando la tasa metabólica y la oxidación de sustratos. La medición de lactato en sangre, mediante analizadores portátiles en reposo y durante dicha prueba, permite identificar los umbrales (inicio de acumulación y acumulación acelerada); un menor aumento a igual carga y una recuperación más rápida indican mayor eficiencia oxidativa y mejor función mitocondrial. De forma complementaria, parámetros bioquímicos (resistencia a la insulina, PCR, perfil lipídico) y herramientas como DEXA o termografía infrarroja completan la valoración. En conjunto, estas herramientas permiten evaluar la flexibilidad metabólica y detectar precozmente alteraciones en la salud metabólica.

Modulación energética
y salud metabólica:
fisiología del glucógeno,
estilos de vida y evidencia
de cohortes

› El paciente y sus alteraciones metabólicas tras la era de la semaglutida. El futuro de la dieta y los estilos de vida saludables

Dra. Rocío Revuelta Sánchez-Vera



Médico Especialista en Endocrinología y Nutrición. Formada en la Universidad Autónoma de Madrid y en el Hospital Universitario de Toledo, donde actualmente ejerce como facultativa. Compagina su actividad pública y privada, con especial dedicación al manejo de la obesidad, el síndrome metabólico, la diabetes tipo 2, el riesgo cardiovascular y la patología tiroidea. Su enfoque clínico combina tratamiento farmacológico e intervenciones estructuradas, desde una visión de medicina preventiva centrada en los hábitos y orientada a resultados sostenibles a largo plazo.



La obesidad es una enfermedad metabólica crónica compleja cuyo abordaje debe ir más allá del peso y del índice de masa corporal. En esta ponencia se revisó la importancia de una valoración clínica integral, incluyendo anamnesis dirigida, exploración física, estudio de la composición corporal y evaluación funcional, con especial atención a la adiposidad visceral, la masa muscular y los distintos fenotipos de obesidad. Se destacó la necesidad de identificar comorbilidades asociadas y factores predisponentes o perpetuadores, con un enfoque individualizado basado en hábitos de vida sostenibles, intervención nutricional adaptada, ejercicio físico estructurado y farmacoterapia cuando esté indicada. Finalmente, se abordó el papel emergente de los tratamientos incretínicos y de las nuevas dianas terapéuticas, subrayando la importancia de un modelo asistencial integral y personalizado, que combine prevención, diagnóstico preciso y tratamiento multidisciplinar para mejorar la salud a largo plazo.

› Dieta Mediterránea y enfermedades crónicas: la evidencia de estudios de cohortes a largo plazo y grandes ensayos

Dr. Miguel A. Martínez-González



Médico epidemiólogo y especialista en Medicina Preventiva, es Catedrático de Salud Pública en la Universidad de Navarra y profesor adjunto en la Harvard T.H. Chan School of Public Health. Cuenta con más de 30 años de experiencia en investigación en nutrición y enfermedades crónicas, y es uno de los principales referentes internacionales en epidemiología nutricional. Ha liderado grandes estudios de referencia como los proyectos SUN, PREDIMED y PREDIMED-Plus, con un impacto científico global. Es autor de más de 1.200 publicaciones científicas y uno de los investigadores más citados en medicina en España. Además, ha recibido importantes reconocimientos, como el Premio Nacional de Investigación en Medicina Gregorio Marañón.



Hay un acúmulo de evidencia científica sin precedentes sobre la dieta mediterránea (MedDiet) y su impacto en la prevención de enfermedades crónicas.

El contexto de la dieta mediterránea es el de definir patrones alimentarios completos y se usa 14-item MEDAS para medir adherencia a MedDiet. Lamentablemente, hay bajo cumplimiento real en España (media 6.3/14).

El ensayo PREDIMED (n=7447) demostró reducciones del 30% en eventos cardiovasculares primarios. Usó metabolómica para identificar la firma de la dieta mediterránea que luego se asoció a menor riesgo cardiovascular y de diabetes. PREDIMED fue replicado en CORDIOPREV (prevención secundaria). Los beneficios se han constatado en PREDIMED para prevenir fibrilación auricular, diabetes tipo 2, cáncer de mama y deterioro cognitivo.

PREDIMED-Plus (n=6874) añade reducción calórica y ejercicio: mejoraron al año los factores de riesgo cardiovascular y a 6 años se redujo la incidencia de diabetes. Se discute actualmente el consumo moderado de vino tinto; el ensayo UNATI (2023-28, n=10.000) está comparando abstinencia vs. moderación en bebedores actuales.

ORGANIZADORES



SPRIM forma parte del grupo internacional **SPRIM HEALTH GROUP**, especializado en el asesoramiento científico, reglamentario y estratégico de empresas y organizaciones comprometidas en la mejora de la calidad de vida y la salud.

SPRIM está presente en 20 países de Europa, Estados Unidos, América Latina y Asia. Cuenta con un equipo multidisciplinar de más de 500 consultores que trabajan de manera específica en estrategia e innovación, marketing y comunicación en salud, asesoría reglamentaria y científica, investigación y estudios clínicos y prevención, gestión y manejo de crisis.

sprim.es · sprimfood.com · sprimhealthcare.com



SEDCA

Sociedad Española de Dietética
y Ciencias de la Alimentación

La **Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA)** es una asociación sin ánimo lucrativo formada por profesionales y personas interesadas en las Ciencias de la Alimentación y la Nutrición.

Como Asociación, la principal característica de la SEDCA es la multidisciplinariedad, asumiendo como imprescindibles las aportaciones que, en los diferentes campos, realizan los distintos profesionales que en ellos trabajan: farmacéuticos, médicos, veterinarios, químicos, biólogos, diplomados en enfermería, dietistas, etc. La visión sanitaria y de salud pública es una constante en todas nuestras actividades.

nutricion.org



PATROCINADORES



Novo Nordisk sigue su propósito de impulsar el cambio para derrotar la diabetes y otras enfermedades crónicas graves como la obesidad, y los trastornos de la coagulación y el crecimiento. Son pioneros en los avances científicos, ampliando el acceso a sus medicamentos y trabajando para prevenir y, en última instancia, curar las enfermedades que tratan.



La **Iniciativa para la Prevención de la Obesidad Infantil**, enmarcada en el programa Cities for Better Health busca acelerar la prevención de la obesidad infantil en comunidades urbanas desfavorecidas a nivel mundial. La iniciativa se ha puesto en marcha en seis ciudades de Brasil, Canadá, Japón, Sudáfrica, España y Australia.



Aguinamar es una marca del grupo Angulas Aguinaga dedicada a la elaboración y comercialización de productos del mar, especialmente pescado y marisco listos para consumir, con el objetivo de ofrecer soluciones prácticas, rápidas y de calidad al consumidor.



El **Foro para la investigación de la Cerveza y Estilos de vida (FICYE)** trabaja para dar respuesta a la demanda informativa existente en torno a la cerveza proporcionando información objetiva, contrastada y novedosa sobre los efectos de su consumo moderado de cerveza en la salud de adultos sanos. Para ello, cuenta con un Comité Científico que supervisa y avala toda la investigación realizada. El propósito del FICYE es ahondar en el conocimiento de la cerveza, impulsando y compartiendo la investigación científica sobre el producto y su consumo moderado de la misma.



Empresa líder en el sector lácteo y su marca insignia, **Central Lechera Asturiana**, es la primera marca láctea de capital español que obtiene el certificado B-Corp, sello que identifica a las empresas que generan un impacto social positivo en la sociedad y en el planeta a través de su actividad. Se constituye como un referente en materia de responsabilidad social, investigación y desarrollo de nuevos productos, consolidándose como impulsor de la nutrición saludable entre la población española. Persigue, a través de su Instituto Central Lechera Asturiana para la Nutrición Personalizada, la satisfacción del consumidor a través de la investigación nutricional, con la misión de ayudar a las personas a disfrutar de una buena salud y bienestar a través de la nutrición personalizada. Desde él, se compromete con la estrategia NAOS, impulsando iniciativas que contribuyen a lograr que los consumidores adopten hábitos de vida saludables a través de una dieta sana y equilibrada.



Hohes C es una marca del sector alimentario dedicada a la elaboración y comercialización de zumos y bebidas de frutas sin conservantes, sin colorantes y sin azúcares añadidos, caracterizada por su enfoque en la calidad, la nutrición y el bienestar. Se caracteriza por ofrecer productos de alta calidad, ricos en vitaminas y orientados a promover un estilo de vida saludable, combinando sabor natural con un alto valor nutricional.



Nutralie es una empresa española del sector salud especializada en la elaboración y comercialización de complementos alimenticios y productos de bienestar. Fundada en 2018, la marca se caracteriza por desarrollar suplementos basados en ingredientes naturales y formulaciones de alta calidad, orientadas a mejorar la salud física y mental. Además, destaca por su enfoque innovador y su modelo de distribución omnicanal, con presencia tanto en plataformas digitales como en farmacias y parafarmacias.



I Love Kéfir es una marca de Nestlé perteneciente al sector lácteo, especializada en la elaboración de kéfir, un producto fermentado elaborado a partir de fermentos lácteos y levaduras. Sus productos se caracterizan por su aporte de probióticos y nutrientes como calcio y proteínas, orientados a favorecer la salud digestiva y el bienestar, combinando tradición y formatos modernos listos para consumir.



Plátano de Canarias es una marca colectiva que representa a los productores de plátano del archipiélago canario, dedicada a la producción y comercialización de fruta fresca. Destaca por contar con Indicación Geográfica Protegida (IGP) y por ofrecer un producto de alta calidad, apreciado por su sabor, textura y propiedades nutricionales, fruto de las condiciones climáticas únicas de la región.



La **Asociación de Enfermería Comunitaria (AEC)** es una sociedad científica de ámbito estatal en España. Fundada en 1994, agrupa a profesionales de la salud con el propósito de promover, desarrollar y defender la Enfermería Familiar y Comunitaria. Entre sus funciones, promueve el desarrollo científico, formativo e investigador de sus asociados, impulsa el reconocimiento pleno y desarrollo de la especialidad de Enfermería Familiar y Comunitaria y trabaja en la prevención, promoción y restauración de la salud de las personas, las familias y la comunidad en su entorno habitual.



La **Asociación de Enfermeras de Nutrición y Dietética (AdENyD)** es una asociación de ámbito nacional, de carácter científico y sin ánimo de lucro, fundada en el año 1988 con la finalidad de agrupar a enfermero/as con especial interés en los Cuidados Nutricionales, en todos sus ámbitos de aplicación: gestión, investigación, docencia y asistencia, tanto en Atención Primaria, como en Psicosanitaria, Hospitalaria y Escolar.



Asociación Española de Enfermería Pediátrica

La **Asociación Española de Enfermería Pediátrica (AEEP)** es una asociación sin ánimo de lucro que tiene su origen en la Asociación Española de Enfermería de la Infancia, que se creó en 1987. La Asociación aglutina a profesionales de Enfermería Pediátrica que desarrollan su actividad en la asistencia, la docencia y a gestión y aporta asesoramiento profesional y científico, organiza eventos y difunde los avances en la profesión. Tiene entre sus principales objetivos: Promover y apoyar todas aquellas iniciativas que apuesten por el desarrollo de la ciencia enfermera dirigidas al cuidado de la infancia y de la adolescencia, con el fin último de contribuir a la mejora de la salud de la población pediátrica.



La **Asociación Nacional de Nutricionistas del Ecuador** es una organización profesional que agrupa a nutricionistas del país, orientada a promover la salud y la alimentación adecuada, representar los intereses del colectivo y fomentar la formación continua y el desarrollo de la profesión.



El **COLEGIO OFICIAL DE BIÓLOGOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID (COBCM)** es una corporación de derecho público sin ánimo de lucro. Fue creado por Decreto 157/1998 de 10 de septiembre de la Comunidad de Madrid (BOCM de 17/09/98). El COBCM tiene la representatividad profesional en exclusiva de los biólogos en el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid, donde tienen su sede, y actúa como punto de encuentro de todos los sectores profesionales del ámbito de la biología (sanidad, medioambiente, enseñanza, investigación, industria, etc.). El COBCM trata de potenciar el desarrollo profesional de los colegiados, abrir nuevos ámbitos de trabajo y defender la competencia de los biólogos en las distintas actividades profesionales que le son propias. Esta defensa de los intereses profesionales se desarrolla tanto a nivel individual como colectivo, tanto en el sector privado como en el público.



El **Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de La Rioja** es una corporación de derecho público que agrupa y representa a los profesionales de la nutrición en esta comunidad autónoma, con el objetivo de velar por la calidad de la práctica profesional y promover la salud de la población a través de la alimentación.



El **Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Canarias (CODINUISCAN)** es una corporación de derecho público que agrupa y representa a los dietistas-nutricionistas en las Islas Canarias, con el objetivo de ordenar el ejercicio de la profesión, defender los intereses del colectivo y promover la salud de la población a través de la alimentación y la nutrición.



El **Colegio de Enfermería de Valencia** tiene como misión velar por el buen ejercicio profesional, en cualquier ámbito y especialidad, ético y moral, con el fin de promover y visualizar una enfermería de calidad, proteger la salud e integridad de los profesionales, garantizando la seguridad de pacientes y asegurando una atención integral e integrada de salud de la población en general.



El **Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid (COFM)** es una corporación de derecho público que agrupa y representa a todos los farmacéuticos que ejercen en la Comunidad de Madrid.



El **Colegio Mexicano de Nutriólogos (CMN)** es el principal organismo civil y académico en México encargado de agrupar, regular y certificar a los profesionales de la nutrición. Es la única instancia reconocida por la Secretaría de Educación Pública (SEP) para validar la certificación profesional en esta área.



EFEKEZE es una asociación creada por un grupo de enfermeras con amplia experiencia como profesionales de la atención primaria y con la preocupación de promocionar la enfermería familiar y comunitaria.



La **FAECAP** es una **Federación de Asociaciones de Enfermería de carácter Científico** constituida en 1998 con la voluntad de agrupar, en su entorno, a las diferentes asociaciones y sociedades de Enfermería Familiar y Comunitaria contando en la actualidad con más de 5.000 socios que representan al conjunto de enfermeras y enfermeros que desarrollan su trabajo en el ámbito de la Atención Primaria, la universidad o Salud Pública en las distintas Comunidades Autónomas. Entre los fines que persigue la Federación está la defensa y promoción de la Sanidad Pública, promover y fomentar el progreso científico y la investigación enfermera en el ámbito de la Atención Primaria, potenciar la calidad de los cuidados enfermeros o promover relaciones con otras organizaciones y asociaciones estatales o extranjeras que favorezcan el desarrollo profesional.



La **Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)** se empezó a gestar en 2001. La idea fundamental era conseguir una interacción entre las sociedades que se dedicaban a las Ciencias de la Nutrición desde distintos puntos de vista. Ya en 2003 y con anterioridad al primer congreso de la FESNAD, que tuvo lugar en Madrid en Marzo de 2005, se puso en marcha una gran variedad de proyectos, entre ellos la celebración anual del Día Nacional de la Nutrición (DNN) y que desde entonces se ha organizado en colaboración con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) hasta 2010 y que ha continuado con el nombre actual de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) hasta la actualidad en su dieciséis convocatoria en 2017.



La **Fundación Hispana de Osteoporosis y Enfermedades Metabólicas Óseas (FHOEMO)** es una organización sin ánimo de lucro que tiene como objetivo promover el conocimiento, la prevención, el diagnóstico y el tratamiento de la osteoporosis y otras patologías óseas, mediante la divulgación científica, la educación sanitaria y el apoyo a la investigación, con el fin de mejorar la salud y la calidad de vida de la población.



El **Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)** es un Centro de Investigación de titularidad propia de la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) con sede en Madrid. El objetivo principal del ICTAN es realizar investigación científica y tecnológica innovadora y de calidad para producir, envasar y conservar alimentos seguros y saludables, que cumplan con las actuales demandas de la sociedad respecto a la sostenibilidad y a su efecto en la nutrición y la salud de la población, estableciéndose evidencias científicas sobre los efectos fisiológicos de los alimentos, sus constituyentes y sus subproductos en la salud y en la prevención de enfermedades. Estas características hacen del ICTAN un centro de investigación de referencia para establecer colaboraciones con grupos de investigación nacionales e internacionales, la formación de estudiantes y nuevos profesionales y transferencia de los conocimientos adquiridos hacia la industria y la sociedad.



La **Sociedad Española de Enfermería Experta en Estomaterapia (SEDE)** es una Asociación de Profesionales dedicados al Cuidado de Personas Ostomizadas, cuya Formación engloba Heridas e Incontinencia, creada en Valencia en el año 1988, como consecuencia de la gran demanda en la atención y cuidados integrales, de este colectivo, que en la actualidad asciende a más de 100.000 personas en España. La Estomaterapia se basa en conocimientos científicos y aplicados estos conocimientos en los cuidados para obtener una excelente Atención Integral a la Persona Ostomizada.



La **Sociedad Española de Enfermería Nefrológica (S.E.D.E.N.)**, es una institución de carácter científico y sin ánimo de lucro, que actualmente agrupa a cerca de 1.500 profesionales de la Enfermería Nefrológica de toda España. Los fines de SEDEN promueven el interés general y son de utilidad pública ya que no sólo van dirigidos a las personas que están asociadas a ella sino también a la sociedad en general y a las personas con una enfermedad renal en particular.



La **Sociedad Española de Farmacia Rural (SEFAR)**, es una sociedad científico-profesional sin ánimo de lucro de ámbito nacional fundada en marzo de 2010. Fundamentalmente integrada por farmacéuticos que ejercemos nuestra labor en pequeñas poblaciones del medio rural, entre sus fines se encuentra representar y defender los intereses profesionales de los farmacéuticos rurales en todos los ámbitos, especialmente de aquellos que se encuentran en situación de precariedad profesional.



La **Sociedad Española de la Adolescencia** nació en el 1987 como sección especializada de la Asociación Española de Pediatría, y bajo el impulso del Dr. Blas Taracena del Piñal, su fundador y primer presidente. Nuestro objetivo principal es lograr una atención de calidad a la salud integral de los adolescentes.



La **Sociedad Madrileña de Enfermería Familiar y Comunitaria (SEMAP)** se crea con el objetivo de alcanzar un mayor reconocimiento profesional, social y académico a través del conocimiento e identificación del trabajo enfermero, tanto por parte del usuario, como del resto de profesionales y de la propia Administración, y con la intención de colaborar en mejorar la organización y gestión de las prestaciones y servicios de la Sanidad Pública.



La **Sociedad Española de Nutrición (SEÑ)** es una organización científica de referencia en España dedicada al estudio, investigación y divulgación de la alimentación, la nutrición y la salud. Agrupa a profesionales del sector para promover la evidencia científica y la formación multidisciplinar.



La **Sociedad Portuguesa de Ciencias de la Nutrición y Alimentación (Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentação o SPCNA)** es una entidad científica y profesional lusa fundada en 1993. Su objetivo es el estudio, la promoción y la difusión de la nutrición y la alimentación.



La **Unión Española de Sociedades Científicas de Enfermería (UESCE)** es una federación que agrupa a múltiples asociaciones y sociedades científicas de enfermería en España, con el fin de promover el desarrollo profesional, técnico-científico y ético de la enfermería, homogeneizar estándares, fomentar la formación e investigación, y representar a sus miembros ante organismos públicos y sanitarios.



Patrocinadores



COPI | childhood obesity prevention initiative



hohes C



Colaboradores

