



## PROGRAMA CIENTÍFICO

12 y 13 de febrero de 2020, Madrid

### MIÉRCOLES 12 DE FEBRERO

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

#### AUDITORIO

---

#### 9:00-10:00 h CONFERENCIA INAUGURAL

##### Previendo el futuro de nuestra salud:

- **Directrices esenciales en la prevención del riesgo cardiovascular.**  
*Dr. José Antonio García Donaire.* Presidente de la Sociedad española de hipertensión arterial (SEH-LELHA)

*Modera: Dr. Jesús Román Martínez Álvarez.* Presidente del Comité Científico de las XXIV Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica.

#### 10:00-11:00 h MESA REDONDA

##### Microbiota, una relación de mutualismo con los seres pluricelulares

- **El papel de las bebidas fermentadas en un correcto bienestar nutricional**  
*Dr. Francisco Tinahones Madueño.* Director de la UGC de Endocrinología y Nutrición. Jefe de Servicio de Endocrinología y Nutrición de los Hospitales Regional y Virgen de la Victoria de Málaga.
- **Últimos hallazgos del SIMGI (Simulador gastrointestinal dinámico)**  
*Dra. Begoña Bartolomé Sualdea.* Investigador Científico del CSIC.

*Modera: Dr. Antonio Villarino Marín.* Presidente de las XXIV Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y I Congreso Historia de la Alimentación.

#### 11:00-11:30 h ACTO DE APERTURA

*Dr. Antonio Villarino Marín.* Presidente de las XXIV Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y I Congreso Historia de la Alimentación.

*Dr. Jesús Román Martínez Álvarez.* Presidente del Comité Científico de las



XXIV Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica.

**D. Olivier Shleifer.** Co-founder, Managing Partner, SPRIM.

**Dr. Javier Arias Díaz.** Decano de la facultad de Medicina. Universidad Complutense de Madrid.

**Dra. María del Carmen Martínez Rincón.** Decana de la facultad de enfermería, fisioterapia y podología. Universidad Complutense de Madrid.

**D. José María Antón García.** Viceconsejero de Humanización Sanitaria, Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid

**Dª Marta García Solano.** Jefe de Área de la Vocalía Estrategia NAOS.

### 11:30-12:00 h COFFEE BREAK

### 12:00-13:00 h MESA REDONDA

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

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

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

- **Programa de intervención psico-familiar en obesidad infantil. ENTREN**

**Dª Marta Rojo.** Doctoranda en Psicología Clínica y de la Salud por la Universidad Autónoma de Madrid.

- **Taller de nutrición del programa ENTREN.**

**Dª Julia Adán.** Dietista-Nutricionista y coach. Especialista en trastornos del comportamiento alimentario y Obesidad.

**Modera: Dr. Rafael Moreno.** Catedrático de Universidad. Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba

### 13:00-14:00 h MESA REDONDA

#### Microbiota: “La salud comienza en el intestino”

- **Alteración de la microbiota: ¿Qué es lo normal y lo patológico?**

**Dra. Dulcenombre Gómez Garre.** Hospital Clínico U. San Carlos.

- **Microbiota y salud cardiovascular. De la prevención al origen**

**Dr. Luis Collado.** Facultad de Medicina Universidad Complutense.

- **Microbiota y cerebro**

**Dr. Alberto Rodríguez López.** Servicio Neurología. Hospital 12 de Octubre.

**Modera: Dr. Luis Collado.** Facultad de Medicina Universidad Complutense.



#### 14:00-14:30 h CONFERENCIA

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

*D. Olivier Shleifer.* Co-founder, Managing Partner, SPRIM.

*D<sup>a</sup> Paloma Martos-O'neale Miguel-Romero.* Licenciada en Bioquímica. Universidad Complutense de Madrid. Senior Project Manager Food Science. Scientific Excellence Platform SPRIM Health Group.

*D<sup>a</sup> Marta León León.* Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Food, Nutrition & Business Development Consultant, SPRIM Food.

*D<sup>a</sup> Irene Fernández-Laguilhoat Sánchez-Biezma.* Project Manager, especialista en Marketing Digital, SPRIM Food.

#### 14:30-15:30 h LUNCH & NETWORKING

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

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

##### Tecnología aplicada a la nutrición

- **Nutrición personalizada & IA**

*Dr. Aitor Moreno Fernández de Leceta.* Inteligencia Artificial PhD. Responsable de área de Inteligencia Artificial en Ibermática.

- **El poder de los datos**

*Dra. Afrodita Bilioni.* PhD Director Scientific Excellence Platform SPRIM Health Group

- **Dieta y Genes**

*Dr. David de Lorenzo.* PhD Genetics Universidad de Barcelona.

*Dra. Maite Buxens Azcoaga.* Manager Medical Science Scientific Excellence Platform SPRIM Health Group.

#### 17:00-17:30 NETWORKING

#### 17:30-18:00 CONFERENCIA

##### Probióticos en obesidad y diabetes

*Dra. Clotilde Vázquez Martínez.* Jefe de departamento de Endocrinología y Nutrición. Fundación Jiménez Díaz.

*Modera: D<sup>a</sup> Marilourdes de Torres Aured.* Supervisora de Nutrición y Dietética en Sector II. Zaragoza. Delegada de Nutrición del Consejo General de Enfermería de España.



## 18:00-19:00 h MESA REDONDA

### Objetivos de Desarrollo Sostenible y Cambio Climático

- **Cálculo y etiquetado de huella de carbono en productos alimentarios**  
*Dr. Mario Burgui Burgui.* Doctor en Geografía. Investigador en la Cátedra de Ética Ambiental "Fundación Tatiana Pérez de Guzmán el Bueno" Universidad de Alcalá.
- **Acción climática del WFP en el marco de la agenda 2030.**  
*Dra. Susana Moreno.* Programa Mundial de Alimentos- Naciones Unidas.
- **Hacia sistemas alimentarios saludables y sostenibles, una transición imprescindible y aún pendiente**  
*D. Arturo Angulo Urarte.* Experto en políticas públicas, alimentación, extensión rural y agenda 2030. Consultor de la FAO.

*Modera: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Marrodán.* Directora del grupo de investigación EPINUT.

## SALA PARALELA

---

### 10:00 -10:45 h TALLER PRÁCTICO

#### ¿Cómo podemos desayunar mejor?

*D<sup>a</sup> Andrea Calderón García.* Graduada en Nutrición Humana y Dietética y Máster en Nutrición Humana. Miembro de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA)

### 10:45-11:30 h TALLER PRÁCTICO

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

*D<sup>a</sup> Celia Pla.* Licenciada en Farmacia y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Responsable de formación en Biológica Tecnología Médica.

*Modera: D<sup>a</sup> Marta León León.* Nutricionista y tecnóloga de los alimentos. Food, Nutrition & Business Development Consultant, SPRIM Food.

### 11:30-12:00 h COFFEE BREAK



### 12:00-12:30 h TALLER PRÁCTICO

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

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

**Modera: D<sup>a</sup> Silvia Martínez.** Project Manager SPRIM Food.

### 12:30 – 13:30 h PRESENTACIÓN COMUNICACIONES ORALES

**Modera: Dr. Antonio Villarino Marín.** Presidente de las XXIV Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y I Congreso Historia de la Alimentación.

### 13:30-16:00 h PAUSA

### 16:00 -17:00 h TALLER PRÁCTICO

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

**D<sup>a</sup>. Estefanía Fernández.** Licenciada en Nutrición y Dietética. Máster en Entrenamiento y Nutrición Deportiva. Coach Nutricional de StefyActiva.

**D<sup>a</sup>. Victoria Lozada.** Licenciada en Nutrición y Dietética.

**Modera: D<sup>a</sup> Lucía López Colman.** Project Manager, SPRIM Food.

### 17:00-17:30 h NETWORKING

### 17:30-18:30 h TALLER PRÁCTICO

#### **Dietética culinaria aplicada a los trastornos en la deglución**

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

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

**Modera: D<sup>a</sup> Carmen Martín Salinas.** Profesora. Departamento de Enfermería. Facultad de Medicina. Universidad Autónoma de Madrid.

### 18:30-19:30 h TALLER PRÁCTICO

#### **Leggie, el futuro para una alimentación sana y sostenible**

**Dra. Marta Miguel Castro.** Investigadora del CSIC y cofundadora de iLike Food Innovation.



**Dra. Marta Garcés.** Profesora de la Universidad Francisco de Vitoria y cofundadora de iLike Food Innovation.

**Moderadora: Dra. Carmen Cuadrado Vives.** Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

## JUEVES 13 DE FEBRERO

### AUDITORIO

---

#### 9:00-10:00 h MESA REDONDA

##### Redescubriendo el huevo

- **Papel del huevo en la mejora de la situación nutricional de vitamina D en población española**

**D<sup>a</sup> Elena Rodríguez Rodríguez.** Profesora Contratado Doctor. Dpto. Química en Ciencias Farmacéuticas (QUICIFAR) Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

- **Redescubriendo el huevo**

**Dra. Marta Miguel Castro.** Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM)

**Moderadora: D<sup>a</sup> Ana M. López Sobaler.** Catedrática de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

#### 10:00-11:00 h MESA REDONDA

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

- **Implementación del Ejercicio es Medicina. Facilitadores y barreras**
- Dra. Marcela González-Gross.** Doctora en Farmacia. Catedrática en Universidad Politécnica de Madrid. Responsable del Grupo de investigación ImFINE.
- **El deporte inclusivo como acción estratégica**
- Dra. Nuria Garatachea.** Subdirectora General. Consejo Superior de Deportes.
- **Recomendaciones oficiales de actividad física: ¿se necesitan las mismas cantidades a lo largo del ciclo vital?**

**Dr. Ignacio Ara Royo.** Profesor titular en Universidad de Castilla-La Mancha. Área de Educación Física y Deportiva.

**Moderadora: Dr. Joaquín Figueroa Alchapar.** Profesor del Grado de Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Europea de Madrid (UEM). Presidente de



*la Sociedad Española de Nutrición Deportiva y Entrenamiento (SENUDE).*

### 11:00-11:30 h COFFEE BREAK

### 11:30-12:30 h MESA REDONDA

#### **Riesgos emergentes en la cadena alimentaria. Situación actual y retos**

- **Estrategias de identificación de riesgos emergentes**

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

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

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

*Modera: Dra. Rocío Bardón Iglesias.* Doctora en Farmacia. Técnico Superior de Salud Pública.

### 12:30-13:00 h CONFERENCIA

#### **Colegio, Familia y Pediatría: el mejor tridente para frenar la obesidad infantil**

*Dr. Fernando Zárate Osuna.* Coordinador del Programa Escolar de Salud Cardiovascular

*Modera: Dra. Noemí López Ejeda.* Técnico de Investigación de Acción Contra el Hambre. Grupo de Investigación EPINUT UCM.

### 13:00-14:00 h CONFERENCIA DE CLAUSURA

#### **La dieta mediterránea en el contexto de la medicina culinaria**

*Dr. Miguel Ruiz-Canela López.* Profesor del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. Universidad de Navarra.

*Modera: Dr. Antonio Villarino Marín.* Presidente de las XXIV Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y I Congreso Historia de la Alimentación.

### 14:00 h ACTO CLAUSURA

#### **Entrega de diplomas a las Comunicaciones Ganadoras**



## SALA PARALELA

---

### 09:00-09:30 h TALLER PRÁCTICO

#### Las proteínas del futuro

- **Dieta flexitariana**

*D. Jaime Martín. CEO and founding partner at Lantern Innovation.*

*Moderador: Dr. Antonio Villarino Marín. Presidente de las XXIV Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y I Congreso Historia de la Alimentación.*

## I CONGRESO DE HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

### \*Sesión de mañana Fundación Pablo VI

#### 09:30-10:00 h La tradición japonesa revolucionando el consumo de pescado.

*D<sup>a</sup>. Natalia Ramos Carrera. Nutritional Development and Education Manager.*

#### 10:00-10:15 h Presentación del Congreso

#### 10:15-10:45 h Mesa y gastronomía en la corte navarra bajomedieval: Carlos III, Blanca I y Carlos de Viana (1387-1461)

*Prof. Fernando Serrano. Universidad de Alcalá.*

#### 10:45-11:15 h La representación de los alimentos que vinieron de América a Europa entre el siglo XVI y el XVII.

*Prof. Vanessa Quintanar. Universidad Complutense de Madrid.*

#### 11:15-11:45 h COFFEE BREAK

#### 11:45-12:15 h Las diversas teorías sobre la llegada del chocolate a Europa y la cultura monacal cisterciense

*Prof. Hebert González. Universidad Complutense de Madrid*

#### 12:15-12:45 h La comida durante el "Felicísimo Viaje del Príncipe Felipe" 1548-1552.

*Matteo Mancini. Universidad Complutense de Madrid.*





**12:45-13:15 h El comercio de especias entre Asia y Europa**

*Prof. Sergio Román Aliste.* Universidad Rey Juan Carlos.

**13:15-13:45 h La alimentación en el Egipto faraónico: entre lo humano y lo sagrado**

*Dra. Ester Pons.* Museo Arqueológico Nacional.

**13:45-16:30 h PAUSA**

**\*Sesión de tarde Museo Arqueológico Nacional**

**16:30-17:00 h La alimentación en los barcos y expediciones españolas desde el siglo XVI.**

*Dra. Beatriz Sanz Alonso.* Universidad de Valladolid.

*Capitán de Navío Eduardo Bernal González-Villegas.* Instituto de Historia y Cultura Naval (IHCN)

**17:00- 17:30 h Las zoonosis en la Sevilla del Siglo XVI**

*Prof. Víctor Briones.* Universidad Complutense de Madrid.

**17:30-18:00 h La alimentación de los judíos y judeoconversos en el tránsito de la Edad Media a la Moderna.**

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

**18:00-18:30 h ¿Por qué eran tan importantes las especias?**

*Dr. Pablo Vargas.* Real Jardín Botánico – CSIC.

**18:30-19:00 h La vida cotidiana en los tercios de Flandes.**

*Javier Santamarta.* Escritor. Politólogo.

**19:00-19:30 h España, una encrucijada de culturas culinarias.**

*Prof. M<sup>a</sup> Ángeles Pérez Samper.* Universidad de Barcelona.

**19:30 h Coloquio con los ponentes y asistentes**