



PROGRAMA CIENTÍFICO

12 y 13 de febrero de 2020, Madrid

MIÉRCOLES 12 DE FEBRERO

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

AUDITORIO

9:00-10:00 h CONFERENCIA INAUGURAL

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

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

10:00-11:00 h MESA REDONDA

Microbiota, una relación de mutualismo con los seres pluricelulares

- **Microbiota**

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

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

Dra. Begoña Bartolomé Sualdea. Investigador Científico del CSIC.

11:00-11:30 h ACTO DE APERTURA

11:30-12:00 h COFFEE BREAK

12:00-13:00 h MESA REDONDA

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

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

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



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

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

13:00-14:00 h MESA REDONDA

Microbiota: “La salud comienza en el intestino”

- **Alteración de la microbiota: ¿Qué es lo normal y lo patológico?**
Dra. Dulce Nombre Garre. Hospital Clínico U. San Carlos.
- **Microbiota y salud cardiovascular. De la prevención al origen**
Dr. Luis Collado. Facultad de Medicina Universidad Complutense.
- **Microbiota y cerebro**
Dr. Alberto Rodríguez López. Servicio Neurología. Hospital 12 de Octubre.

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^a Paloma Martos-O’neale Miguel-Romero.* Licenciada en Bioquímica. Universidad Complutense de Madrid. Senior Project Manager Regulatory & Scientific Affairs SPRIM.
- D^a Marta León León.* Nutricionista y tecnóloga de los alimentos. Food, Nutrition & Business Development Consultant, Sprim.
- D^a 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**
- **Dieta y Genes**
Dr. David de Lorenzo. PhD Genetics Universidad de Barcelona.



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.

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.

SALA PARALELA

10:00 -10:45 h TALLER PRÁCTICO

¿Cómo podemos desayunar mejor?

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

10:45-11:30 h TALLER PRÁCTICO

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

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

11:30-12:00 h COFFEE BREAK

12:00-12:30 h TALLER PRÁCTICO

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

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

12:30 – 13:30 h PRESENTACIÓN COMUNICACIONES ORALES



13:30-16:00 h PAUSA

16:00 -16:30 h TALLER PRÁCTICO

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

Dña. Estefanía Fernández. Licenciada en Nutrición y Dietética. Máster en Entrenamiento y Nutrición Deportiva. Coach Nutricional de StefyActiva.

16:30-17:00 h TALLER PRÁCTICO

17:00-17:30 h NETWORKING

17:30-18:30 h TALLER PRÁCTICO

Dietética culinaria aplicada a los trastornos en la deglución

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

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

18:30-19:30 h 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.



JUEVES 13 DE FEBRERO

AUDITORIO

9:00-10:00 h MESA REDONDA
Redescubriendo el huevo

10:00-11:00 h MESA REDONDA
Deporte como herramienta para mejorar la calidad de vida e inclusión social.

Dra. Marcela González-Gross. Licenciada en Farmacia. Catedrática en Universidad Politécnica de Madrid.

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

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.

12:30-13:00 h CONFERENCIA
Colegio, Familia y Pediatría: el mejor tridente para frenar la obesidad infantil

Dr. Fernando Zárate Osuna.

13:00-14:00 h CONFERENCIA DE CLAUSURA

Dr. Miguel Ruiz-Canela López. Licenciado y Doctor en Farmacia. Universidad de Navarra. Máster en Salud Pública. Universidad de Londres.

14:00 h ACTO CLAUSURA

Entrega de diplomas a las Comunicaciones Ganadoras



SALA PARALELA

09:00-10:00 h TALLER PRÁCTICO

Las proteínas del futuro

- **Dieta flexitariana**
Jaime Martín. CEO and founding partner at Lantern Innovation.
- **Compuesto bioactivo de los alimentos vegetales**
Dra. Laura Bravo. Responsable de grupo de investigación en CSIC.

I CONGRESO DE HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

10:00-10:30 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.

10:30-11:00 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.

11:00-11:30 h COFFEE BREAK

11:30-12:00 h El chocolate en Europa y el Monasterio de Piedra.

Prof. Hebert González. Universidad Complutense de Madrid

12:00-12:30 h La alimentación en los barcos en su periplo hacia América.

Prof. Nuria Hinarejos. Universidad Complutense de Madrid.

12:30-13:00 h La comida durante el "Felicissimo Viaje del Príncipe Felipe" 1548-1552.

Matteo Mancini. Universidad Complutense de Madrid.

13:00-13:30 h El comercio de especias entre Asia y Europa

Prof. Sergio Román Aliste. Universidad Rey Juan Carlos.

13:30-14:00 h La alimentación en el Egipto faraónico: entre lo humano y lo sagrado

Dra. Ester Pons. Museo Arqueológico Nacional.



14:00-17:00 h PAUSA

IMPORTANTE: Conferencias de la tarde en el Museo Arqueológico Nacional

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 Bargas. Real Jardín Botánico – CSIC.

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

Javier Santamarta. Escritor.

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

Prof. M^a Ángeles Pérez Samper. Universidad de Barcelona.

19:30-20:00 h Coloquio con los ponentes y asistentes