

I Foro Internacional de investigación en cocina y nutrición en el Mediterráneo

14, 15 y 16 de Marzo de 2007
Palma de Mallorca

1ª Jornada Inaugural

11.00-11.30h	<i>Inscripciones</i>		
11.30-12.00h	<i>Inauguración Oficial</i>	Consejero de Economía, Hacienda e Innovación del Gobierno de les Illes Balears Rector de la Universidad de les Illes Balears Delegado de Eurotoques Balears	
12.00-13.00h	<i>Conferencia Inaugural</i>	Presidente de la Fundación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea Chair: <i>Sr. Koldo Royo</i> <i>Sr. Juan Roca</i> <i>Dra. Marta Jacob</i> Directora General de I+D+ I,	El Celler de Can Roca
13.00h -15.30h. Comida			
15.30-16.30h	<i>Encuentros</i> "Pasado, presente y futuro de la dieta mediterránea" Chair: <i>Dr. Josep A. Tur</i>	Periodista Cocineros Científico	<i>Sr. Pablo Amate.</i> Gastrónomo y periodista <i>Sr. Koldo Royo.</i> Restaurante Koldo Royo <i>Sr. Manuel Adamez.</i> Restaurante el Claustro <i>Dr. Emilio Martínez de Vitoria</i> Universidad de Granada
16.30 h - 17.00 h Café			
17.00h-18.00h	<i>La Cocina y el científico</i> "Elaboración de un menú Mediterráneo" Chair: <i>Sra. Bàrbara Terrasa</i>	Cocina Mediterráneo Norte Cocina Mediterráneo Sur Científico	<i>Sr. Jaume Balada.</i> Castillo Hotel Son Vida <i>Sra. Fâtema Hall.</i> Restaurante Mansouria <i>Dr. Josep A. Tur.</i> Universidad de les Illes Balears

2ª Jornada: El pan (Trigo y cereales)

10.15h-11.00h	<i>Ponencia</i> "Los cereales como ingredientes básicos en la dieta Mediterránea" Chair: <i>Dr. Miquel Fiol</i>	Área Científica Universidad de Navarra Área Gastronómica	<i>Dr. Miguel Ángel Martínez-González.</i> <i>Sr. Manolo de la Osa.</i> Restaurante Las Rejas
11.00h -11.30h.	<i>Café, fruta y agua</i>		
11.30h-12.15h	<i>La cocina y el científico</i> "El pan en el Mediterráneo" Chair: <i>Dra. Pilar Roca</i>	Área Científica Área Gastronómica	<i>Dra. Mercé Vidal.</i> Nutricionista y dietista <i>Sr. Tomeu Caldentey.</i> Restaurante Molí d'en Bou
12.15h-13.15h	<i>La cocina y el científico</i> "Derivados del Pan y Cereales"	Área Científica	<i>Sra. Núria Bàguena</i> Investigadora de la historia de la cocina

	Chair: <i>Dra. Fátima Olea</i>	Área Gastronómica	<i>Sra. Carme Rusalleda</i> . Restaurante Sant Pau
13.30h -15.30h. <i>Comida</i>			
15.30-16.30	<i>Encuentros</i> "El Pan en la mesa" Chair: <i>Dr. Emilio Martínez de Victoria</i> Cocinero	Periodista	<i>Sr. Cristino Alvarez</i> . Crítico gastronómico <i>Sr. Javier Soriano</i> "Restaurante La Gran Tortuga"
		Científico	<i>Dra. Margarita Serra</i> . Universidad Ramon Llull, Barcelona
		Productor	<i>Puratos S.A.</i> Empresa productora del pan y derivados
16.30h - 17.00h. <i>Café</i>			
17.00h-17.45h	La cocina y el científico "Elaboración del Pan" Chair: <i>Dra. M^a Antonia García</i>	Área Científica Área Gastronómica	<i>Dra. Silvia Castells</i> . Universidad de La Laguna <i>Sr. Marc Martí</i> . Panadero
3ª Jornada: El agua			
09.30h-10.15h	<i>La cocina y el científico</i> "El papel del Agua en la alimentación Mediterránea" Chair: <i>Sr. Jaume Balada</i>	Área Científica	<i>Dr. Javier Aranceta Bartrina</i> . Universidad de Navarra
		Área Gastronómica	<i>Sr. Benet Vicens</i> . Restaurante Béns d'Avall
10.15h-11.00h	<i>La cocina y el científico</i> "La calidad del agua y la elaboración de los alimentos" Chair: <i>Sr. Koldo Royo</i>	Área Científica	<i>Dr. Rafael Codony Salcedo</i> . Universidad de Barcelona
		Área Gastronómica	<i>Sra. Montse Estruch</i> . Restaurante El cingle
11.00h -11.30h. Café, fruta y agua			
11.30h-12.30h	CATA "Tipos de Agua" Chair: <i>Dra. M. Luisa Salvador</i>	Área Científica	<i>Dr. Félix Grases</i> . Universitat de les Illes Balears
		Catador	<i>Sr. Juan Muñoz</i>
12.30h-13.30h	<i>Encuentros</i> "El Pan y el agua: ingredientes básicos de la cocina Balear" Chair: <i>Dra. Marta Jacob</i>	Cocina Mallorquina	<i>Sra. Antonia Cantallops</i> . Celler C'an Amer
		Cocina Menorquina	<i>Sr. Miquel Mariano</i> . Restaurante Can Aguedet
		Cocina Ibicenca	<i>Sra. Catalina Riera</i> . Restaurante C'an Alfredo
		Cocina de Formentera	<i>Sr. Toni Mayans</i> . Restaurante Pequeña Isla
13.30h	<i>Conclusiones del Foro y Presentación del tema para el año 2009</i>	Consejero de Economía, Hacienda e Innovación del Gobierno de les Illes Balears Rector de la Universidad de les Illes Balears Delegado de Eurotoques Balears	
14h Comida: Elaboración y degustación de "Sopes Mallorquines"			

Noticias del Grupo Latinoamericano de Nutrición Comunitaria-SENC (GLANC)

El Grupo Latinoamericano de Nutrición Comunitaria (GLANC) se plantea como una iniciativa científica vinculada a la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Se constituyó como un grupo de trabajo de la SENC y su existencia y funcionamiento fue aprobado por la asamblea general de 2006.

Como se adelantó en el número anterior de la Revista Española de Nutrición Comunitaria a propósito de su creación, el objetivo general de este grupo GLANC es promover la comunicación, colaboración e intercambio de proyectos y experiencias entre los miembros de toda la zona de influencia Latinoamericana.

Un rasgo peculiar es que se reconocen como lenguas oficiales del GLANC el castellano, portugués y francés con reconocimiento específico a las lenguas minoritarias de los países relacionados con esta iniciativa.



Figura 1. Participantes en la reunión-cena de trabajo del Grupo Latinoamericano de Nutrición Comunitaria (GLANC) en Florianópolis (Brasil) en el marco del Congreso SLAN-2006

Revista Española de Nutrición Comunitaria es el órgano de expresión de este grupo. Las personas corresponsales del GLANC en las distintas regiones aparecen reflejadas en la página de créditos. Esta publicación quiere hacerse eco de las informaciones relacionadas con el GLANC y a partir del próximo número crear una sección específica que acogerá estas noticias y cuantos comentarios quieran manifestar sus miembros. Desde estas líneas *queremos invitar a todos nuestros lectores* a hacernos llegar sus aportaciones a través del correo electrónico: renc@nutricioncomunitaria.org.

Con ocasión del 14 Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN) en el bello marco de Florianópolis (Brasil), el pasado mes de noviembre, los miembros del GLANC que allí se dieron cita tuvieron ocasión de discutir algunos puntos para seguir avanzando y propuestas de trabajo conjunto. Como no podía ser de otra forma, también esta vez, 34 colegas procedentes de nueve países de Latinoamérica compartieron mesa y mantel, además de un cálido ambiente como preámbulo y sobremesa. En la Figura 1 se recoge un fiel reflejo de este agradable encuentro. Fue también una oportunidad para dar a conocer la iniciativa a otros profesionales y de hecho nuevas amigas y amigos se adhirieron a la convocatoria (Tabla 1).

Las personas allí convocadas aprobaron la iniciativa de llevar a cabo un estudio conjunto, de carácter multidisciplinar y con dimensiones cuantitativas y cualitativas sobre el consumo de la ración del desayuno en diferentes países latinoamericanos. Se investigará con un protocolo conjunto la composición de esta ración, peculiaridades culturales y étnicas, impacto en el conjunto de la dieta, experiencias de intervención en relación con esta toma diaria, etc.

La próxima reunión de trabajo tendrá lugar en el Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria a celebrar en Valencia en 2008, donde se incorporarán a las actividades programas de la SENC, el V Congreso Latinoamericano de Nutrición y Salud Pública y Primera Reunión del Grupo Latinoamericano de Nutrición Comunitaria (SENC). Esperamos vuestras iniciativas y aportaciones para seguir avanzando en esta iniciativa de colaboración científica.

Ariel Bardach	Argentina	Nancy Babio	España
Cecilia Lorena Garavano	Argentina	Carmen Pérez Rodrigo	España
Lorena Lázaro Cuesta	Argentina	Lourdes Ribas Barba	España
Guillermo Morea	Argentina	Lluis Serra	España
Cecilio Morón Jiménez	Argentina	Raquel Campos	Guatemala
María J. Morón Jiménez	Argentina	Liza Hernández	Guatemala
Nilda R. Perovic	Argentina	María Eugenia Romero	Guatemala
Patricia Jaime	Brasil	Julieta Salazar	Guatemala
Nélida Schmid Fornés	Brasil	Noel W. Salomons	Guatemala
Betzabeth Slater	Brasil	Danori Carbajal	Honduras
Natacha Toral Bertolin	Brasil	Luz Natalia Berrón C.	México
Francisco Mardones	Chile	Samuel Coronel Núñez	México
Gabriela Salazar M. Phil	Chile	Yolanda Elva de la Garza	México
Rina Elizabeth Parada	El Salvador	Vidalma del R. Bezares Sarmiento	México
Javier Aranceta	España	Myriam Fernández Ortega	Panamá
Nuria Aranda Pons	España	Ana María Muñoz Jauregui	México
Victoria Arija Val	España		

Tabla 1

V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)

Bilbao, 26-27 de abril de 2007

www.senba2007bilbao.com

La Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA) anuncia la celebración de su V Congreso los días 26 y 27 de abril de 2007 en el Palacio de Congresos Euskalduna de Bilbao.

Una de las características principales de la SENBA es su vocación multidisciplinar e integradora. Por lo tanto, se cuidará el abordaje de los temas más candentes en el ámbito de la nutrición desde el punto de vista de la investigación básica, la nutrición clínica, la práctica dietética y también la perspectiva de salud pública, puntos cardinales de nuestra sociedad.

Las jornadas científicas estarán organizadas en torno a conferencias plenarias, mesas redondas y simposios. También habrá lugar para talleres prácticos y se darán a conocer novedades editoriales relevantes en el campo de la nutrición, desde sus diferentes facetas.

Nos comprometemos a seleccionar los ingredientes de máxima calidad en las proporciones adecuadas, mezclados con la sabiduría de los mejores profesionales científicos, la experiencia de quienes desarrollan su labor día a día en el Palacio Euskalduna y los responsables de nuestra secretaría técnica, Viajes y Congresos. Todo ello aderezado con grandes dosis de calor humano. ¡El resultado será exquisito!

En la página web oficial del Congreso (www.senba2007bilbao.com) encontrarán toda la información práctica necesaria y podrán formalizar su inscripción, reserva de alojamiento y envío de comunicaciones.

Temas principales del Congreso: Inflamación, arteriosclerosis y envejecimiento. Nutrientes y función celular en el anciano. Obesidad: Aspectos terapéuticos. Diarrea en nutrición clínica. Malnutrición hospitalaria. Restauración y gastronomía hospitalaria. Nutrición y cáncer. Nutrición e inmunidad. Nutrigenómica: Aplicaciones. Alimentación y movimientos migratorios. Estrategias para la promoción de un estilo de vida saludable. Dieta en la prevención y tratamiento de la diabetes. Trastornos de la Conducta Alimentaria. Dieta y salud: una visión interdisciplinar. Ciencia de la nutrición en el siglo XXI.

Curso precongreso: **Nutrición infantil (plazas limitadas)**

Fechas importantes para recordar: Cursos pre-congreso y simposios satélite, 25 de abril; Sesiones científicas V Congreso SENBA, 26-27 de abril.

Información e inscripciones: www.senba2007bilbao.com

Cursos precongreso SENBA 2007

Sustrato Proteico en Nutrición Clínica (Patrocinado por Nutricia S.R.L.)

Miércoles, 25 de abril de 2007. Palacio Euskalduna, Sala A3-1

Coordinadores:

Dr. Eduard Cabré Gelada

Coordinado del Comité Científico Educativo de la SENBA.
Hospital Universitari Germans Trias i Pujol, Badalona.

Dr. Alberto Miján de la Torre.

Vicepresidente de la SENBA.

Universidad de Valladolid. Complejo Asistencial de Burgos.

08:00-08:20	<i>Bienvenida. Test de conocimientos</i>	12:10-12:50	Soluciones nitrogenadas en nutrición parenteral. Uso clínico de la albúmina intravenosa. <i>Javier Ordóñez</i>
08:20-09:00	Síntesis y degradación proteicas y su regulación. Energía frente síntesis. Apoptosis frente Necrosis. <i>Josep M. Argilés</i>	12:50-13:30	Aporte proteico en situaciones especiales (estrés metabólico grave, nefropatía, hepatopatía crónica, perioperatorio...). Uso clínico de aminoácidos específicos. (Gln, BCAA, Ornit...). <i>Clotilde Vázquez</i>
09:00-09:40	Proteína estructural y no estructural. Proteínas de fase aguda, citoquinas, hormonas. <i>Beatriz de Mateo</i>	13:30-15:00	Comida
	Técnicas de evaluación del status y metabolismo proteicos en clínica y en investigación. Necesidades proteicas. <i>Paz Redondo</i>	15:00-15:40	Modificaciones "farmacobiológica" del metabolismo proteico (anabolizantes, GH, IGF, IECA, ARA, células madre). <i>Ezequiel Martí-Bonmatí</i>
10:20-11:00	Malnutrición proteica: Kwashiorkor, caquexia y sarcopenia. Mecanismos fisiopatológicos. <i>Alberto Miján</i>	15:40-16:20	Alteraciones congénitas del metabolismo proteico: Tratamiento nutricional. <i>Pablo Sanjurjo</i>
11:00-11:30	Descanso-café	16:20-16:50	Descanso-café
11:30-12:10	Digestión y absorción de proteínas. Aminoácidos, péptidos y proteína entera en nutrición enteral. Indicadores. <i>Eduard Cabré</i>	16:50-17:25	Caso clínico: Caquexia neoplásica. <i>M^a Angeles Martín</i>
		17:25-18:00	Caso clínico: Pancreatitis aguda grave. <i>Eduard Cabré</i>
		18:00-18:20	Despedida. Test de Conocimientos. Evaluación del Curso

Nutrición Infantil (Patrocinado por PULEVA)

Miércoles, 25 de abril de 2007. Palacio Euskalduna, Sala A2

Coordinadores:

Dr. Javier Aranceta Bartrina

Miembro del Comité de Nutrición de la AEP.

Unidad de Nutrición Comunitaria.

Servicio Municipal de Salud Pública. Bilbao.

Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública.

Universidad de Navarra.

Dr. Alfonso Delgado Rubio

Presidente de la AEP.

Departamento de Pediatría.

Universidad del País Vasco

8:00- 8:15	Entrega de documentación y presentación del curso.	12:15-13:00	Calcio en la alimentación infantil. <i>Dámaso Infante.</i>
8:15- 9:00	Impacto de la alimentación infantil en la salud del adulto. <i>Alfonso Delgado</i>	13:00-13:45	Ácidos grasos omega 3 en alimentación infantil. <i>Ángel Gil</i>
9:00- 9:45	Evolución de las fórmulas infantiles hacia la composición de la leche materna. <i>Federico Argüelles</i>	13:45-15:30	<i>Almuerzo</i>
9:45-10:30	Requerimientos nutricionales en la infancia. <i>Luis Peña</i>	15:30-16:15	Estrategias nutricionales en el tratamiento de la obesidad infantil. <i>Jaime Dalmau</i>
10:30-10:45	<i>Pausa café</i>	16:15-17:00	Promoción de la lactancia materna en Atención Primaria. <i>Xavier Txakartegi</i>
10:45-11:30	Microbiota comensal de la leche materna. <i>Juan M. Rodriguez</i>	17:00-17:15	<i>Pausa café</i>
11:30-12:15	Efectos beneficiosos de los probióticos de la leche materna. <i>Jordi Xaus</i>	17:15-18:00	Tratamiento de la enfermedad celiaca. <i>Isabel Polanco.</i>
		18:00-18:45	Probióticos y alergia. <i>Carlos Sierra</i>
		18:45-19:30	Tratamiento nutricional de la EI. <i>Juan Carlos Vitoria</i>

La Tecnología Culinaria y la Gastronomía en la Práctica de una Alimentación Saludable.

Miércoles, 25 de abril de 2007. Universidad de Navarra (Pamplona). Aula de cocina dietética¹

Coordinadora:

Dra. Mercedes Muñoz

Profesora de Dietética

Departamento de Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología.

Universidad de Navarra

9:00-9:15	Entrega de documentación	11:30-12:00	<i>Pausa café</i>
9:15-10:00	Presentación del curso. <i>Dra. Mercedes Muñoz</i> Sesión Introductoria: La alimentación saludable guiada por los sentidos. <i>Dra. M^a Paz de Peña</i>	12:00-14:00	Taller de cocina. Elaboración y presentación de distintas opciones de menús saludables respetando las raciones de consumo aconsejadas por grupos de alimentos. Análisis nutricional y valoración gastronómica. <i>D^a Alicia Bustos, Cordón Bleu y equipo</i>
10:00-11:30	Sesión práctica. Revisión de pesos y volúmenes de alimentos en raciones de consumo habitual: Análisis comparativo visualizado de pesos brutos y netos; de raciones (peso y volumen) en crudo y cocinadas <i>D^a Marisol García Unciti. D^a Itziar Zazpe</i>	14:00	Clausura y entrega de Diplomas

¹Aula acondicionada para la escenificación real de pesos, medidas, confección de platos y utilización real de técnicas culinarias adaptadas a la prescripción dietoterápica.

V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)

Bilbao, 25-27 de abril de 2007

www.senba2007bilbao.com

Miércoles, 25 de abril: Cursos precongreso

9.00-14.00h

Sala A3.1

Curso 1. **Sustrato proteico en nutrición clínica**
Patrocinado por Nutricia
 Coordinadores: *Dr. Eduard Cabré Gelada, Dr. Alberto Miján de la Torre*

15.30-18.30h

Sala A3.1

Curso 1. **Sustrato proteico en nutrición clínica**

Sala A1

Simposium Satélite (Kellogg's)
Dieta, actividad física y promoción de la salud.
 Moderadora: *Dra. Isabel García Jalón*

Desayuno y equilibrio alimentario.
Dr. Javier Aranceta

Actividad física y salud: la pirámide de la actividad física. *Dr. Lluís Serra-Majem*

El betaglucano: nuevo ingrediente funcional para controlar los niveles de colesterol.
Dra. Ángeles Carbajal

Sala A2

Curso 2. **Nutrición infantil**
Patrocinado por Puleva
 Coordinadores: *Dr. Javier Aranceta Bartrina, Dr. Alfonso Delgado Rubio*

Sala A2

Curso 2. **Nutrición infantil**

Sala A3.2-3

Simposium Satélite (Abbott):
Papel de la fibra en la nutrición enteral del adulto: Nuevas Perspectivas
 Moderador: *Dr. Alberto Miján*

Papel facilitador de la fibra dietética sobre la absorción de nutrientes en nutrición clínica. *Dr. Remy Meier*

Beneficios Terapéuticos de la Nutrición entera a largo plazo, enriquecida en fibra dietética.
Dr. Antonio Pérez de la Cruz

El Futuro de la fibra dietética en nutrición humana.
Dr. José María López

Aula de cocina dietética¹

Taller de cocina dietética
 (Universidad de Navarra)
 Coordinadora:
Dra. Mercedes Muñoz

Sala A4

Simposium Satélite: (CAPSA)
Nuevas perspectivas en la prevención del sobrepeso
 Moderadora:
Dra. Carmen Gómez Candela

Aspectos mecanísticos del CLA
Dr. Andreu Palou

Estudios Clínicos con CLA
Dra. Carmen Gómez Candela

Evidenciación científica de la fórmula Naturlinea con Tonalin
Dr. José Antonio Villegas

19.30h

Cóctel de bienvenida y ceremonia inaugural

Jueves, 26 de abril: Nutrición en el anciano

8:00-9:00h

9:00-10:00h **Sala A1 Conferencia inaugural**

10:00-10:30h

10:30-12:00h

Sala A1

Simposium: **Nutrientes y función celular en el anciano.**

Moderador: *Dr. Alberto López Rocha*

Nutrientes, envejecimiento y función cognitiva. *Dr. Pedro Gil Blanco*

Hidratación y salud en el anciano.
Dr. Jesús Román Martínez Álvarez.

Nutrientes y cicatrización; úlceras por presión. *Dr. José Verdú*

Pausa-café

Sala A3

Simposium: **Dieta en la prevención y tratamiento de la diabetes.**
 Moderador: *Dr. Joan Quiles*

Dieta y prevención primaria de la DM.
Dr. Gonzalo Martín Peña

Dieta y prevención de las complicaciones de comunicación secundarias de la DM. *Dr. José López*

Sala A2

Mesa: **Alimentación y medios de comunicación.**
 Moderador: *D. Fermín Apezteguía*

El periodismo de salud; elementos y proceso. *D. José Luis Terrón Blanco*

Impacto de los medios de comunicación en la información alimentaria
Pendiente confirmar

12:00-13:30h

Prevención y tratamiento nutricional de la osteoporosis.

Dra. Pilar Riobó Serván

Sala A1

MESA OBESIDAD: Aspectos terapéuticos

Moderador: *Dr. Jordi Salas*

Posibles nuevas dianas terapéuticas en el tratamiento farmacológico de la obesidad. *Dr. Fernando Goñi*

Ingredientes funcionales en el tratamiento de la obesidad. *Dra. Irene Bretón*

Respuesta a la dieta en función del genotipo. *Dra. Dolores Corella*

Aspectos éticos del tratamiento de la obesidad. *Dra. Julia Álvarez*

Dieta y tratamiento de la hiperglucemia.

Dra. Clotilde Vázquez Huesa

Sala A3

MESA (Con la colaboración de PULEVA). **Nutrición e inmunidad.**

Moderador: *Dr. Antonio Zarzuelo Zurita*

Probióticos y sistema inmune

Dr. Jordi Xaus Pei

Flavonoides e inmunidad

Dr. Antonio Zarzuelo Zurita

Nucleótidos e inmunidad

Dr. Ángel Gil Hernández

Ácidos grasos omega-3 y el sistema inmune

Dr. Pablo Sanjurjo Crespo

Retos de la información sobre dieta y salud. *D. José Manuel González Huesa*

Sala A2

Conferencia magistral: Alimentación y trabajo

(Patrocinada por Fundación Tomás Pascual)

Moderador: *Dr. Juan Goiria*

Ponente: *Josep Antoni Tur Mari*

Presentación de libros

13:30h

15:00-16:00h

Comida

Visita y discusión de póster

Jueves, 26 de abril

16:00-17:30

Sala A1

SIMPOSIUM: Alimentación y movimientos migratorios *Moderadora: Dra. Mercé Vidal*

El descubrimiento de América
Dra. Ana Sastre

Transiciones alimentarias. De la escasez a la obesidad. *Dr. Jordi Salas*

Influencia de la inmigración en la oferta alimentaria: resultados del proyecto EUROFIR sobre alimentos étnicos. *Dña. Joy Ngo*

Adecuación de los servicios de salud públicos a los movimientos migratorios y la alimentación.
Dña. Tonia Lizana

Sala A3 SIMPOSIUM:

Trastornos de la Conducta Alimentaria
Moderador: Dr. Carlos Iglesias

Prevención primaria de los TCA
Dña. Consuelo López Nomdedeu

Papel de la obesidad en los TCA.
Dr. Alberto Miján

Complicaciones metabólicas a largo plazo de los TCA. OP Tratamiento
Dr. Fernando Ferrón

Sala B Terraza TALLER:

Cava, gastronomía y salud
Moderador: Dr. Juan Gondra

Cava, gastronomía y salud.
Dra. Pilar Riobó Serván

Secretos de la elaboración del cava
D. Agustí Torelló

Cata guiada de cavas seleccionados. *D. Agustí Torelló*

17:30-19:00h

Sala A1

MESA: **Estrategias para la promoción de un estilo de vida saludable**
Moderador: Dr. Javier Aranceta

Evidencia científica de la Dieta Mediterránea. *Dr. Lluís Serra-Majem*

Evolución del consumo alimentario: Proyecto DAFNE
Dra. Maria Daniel Vaz de Almeida

Evidencia científica de la relación actividad física y estado de salud en las personas mayores
Dr. Gregorio Varela Moreiras.

Interés de las recomendaciones dietéticas basadas en la evidencia epidemiológica
Dr. Miguel Ángel Martínez

Sala A3

MESA: **Diarrea en nutrición clínica**
Moderador: Dr. Miguel Gassul

Dietoterapia en la diarrea aguda
Dña. Cleofé Pérez-Portabella

Diarrea y Nutrición enteral: Hechos y Mitos
Dra. M^a Angeles Martín-Palmero

Diarrea en el Síndrome de Intestino Corto: Un Enfoque fisiopatológico
Dr. Eduard Cabré

Sala B

Terraza TALLER: **Chocolate y salud**
Moderador: Dr. Josep Antoni Tur Mari

Aportaciones saludables del cacao y chocolate. *Dr. Jesús Llona*

Secretos de la elaboración artesanal del chocolate.
D. Juan Fernández

Cata guiada de chocolates artesanos
Dr. Jesús Llona Larrauri
Dña. Garbiñe Badiola

21:30h

Cena de ponentes

Viernes, 27 de abril Restauración hospitalaria

9:00-10:30h

Sala A1

Simposium: **Malnutrición hospitalaria**
Moderador: *Dr. Gonzalo Martín Peña*

Situación actual en España respecto a las recomendaciones del Consejo de Europa en malnutrición hospitalaria
Dr. Ignacio Ulibarri

Impacto de la malnutrición hospitalaria
Dr. Antonio Pérez de la Cruz

Unidades de nutrición clínica en el sistema sanitario *Dra. Mercé Planas*

Sala A3

Simposium: **Dieta y salud: una visión interdisciplinar (1)**

Moderadora: *Dra. Carmen Pérez Rodrigo*

Nutrición y Salud Pública
Dr. Lluís Serra Majem

Nutrición pediátrica: a propósito de la programación metabólica.
Dr. Manuel Moya

El comedor escolar: de la dieta a la seguridad alimentaria
Dr. Jesús Román Martínez Álvarez

La nutrición clínica en el ámbito asistencial.
Dr. Alberto Miján de la Torre.

Sala B

Terraza Mesa: **Dietética hospitalaria**
Moderadora: *Dña. M^a José Ibáñez*

Dietética hospitalaria en España: una perspectiva general
Dña. Arantza Ruiz de las Heras

Manejo de pacientes alérgicos por parte del servicio de dietética
Dña M^a Carmen Zaballa

Cadena caliente vs cadena fría: pros y contras en dietética hospitalaria
Dña. Ane Miren Zabala Loro ño

10:30-11:00h

11:00-12:30h

Sala A1

Simposium: **Restauración hospitalaria**
Moderadora: *Dr. Carlos Iglesias*

Estructura, finalidad y alcance de la restauración hospitalaria. *D. Javier Vidal*

Puntos críticos: propuestas en el marcomínima de la Resolución del CE
D. Bernardo Nores

Calidad percibida por el paciente
Dr. Juan García Caballero

Alimentación en el Hospital ¿Es posible alimentar adecuadamente al paciente ingresado?
Dña. Consuelo López Nomdedeu

Pausa-café**Sala A3**

Simposium **Dieta y salud: una visión interdisciplinar (2)**

Moderador: *Dr. Javier Aranceta*

Dieta y obesidad: evidencia científica
Dr. Anabel Jiménez

Enfermería, alimentación y educación nutricional: desde la Atención Primaria al medio hospitalario
Dña. Lourdes de Torres Aured

El consejo nutricional en Atención Primaria
Dr. Rafael Alonso

Alimentación y atención geriátrica
Dr. Alberto López Rocha

Sala B

Terraza **Taller de cocina cardiosaludable.**
Dña. Geles Duch,
Dña. Cristina Duch

Dieta cardiosaludable:
Aliños y salsas sin sal

Cocción de alimentos: mínima grasa añadida máximo sabor
Preparación de recetas:
- Salsas y aliños cardiosaludables
- Modificaciones en recetas tradicionales

12:30-14:00h

Sala A1

MESA (Patrocinada por Novartis)
Nutrición y calidad de vida en el paciente con cáncer.

Moderadora: *Dra. Carmen Gómez Candela*

Revisión del concepto de calidad de vida
Dra. Carmen Gómez Candela

Nutrición y calidad de vida
Dr. Fco Javier Ordóñez

Tratamiento oncológico y calidad de vida.
Dra. Ana María Casas

Formación, información y calidad de vida del paciente. *Dr. Albert Jovell*

Sala A3

Comunicaciones 1

Moderadoras: *Dra. Lucía Laborda,*
Dra. Coral Calvo Bruzos

Sala B

Terraza TALLER.

Vino, cultura y salud

Moderador: *Dr. Felipe de Miguel de la Villa*

Aspectos saludables del vino: a propósito del resveratrol
Dra. Miren Quemada Jorcano

Los secretos del buen vino. Cata guiada de vinos seleccionados
D. Emilio Aguillo

14:00h

15:00-16:00h

Comida

Visita y discusión de póster

16:00-17:30h

Sala A1

MESA. **Nutrigenómica: Aplicaciones**

Moderadora: *Dra. Catalina Picó*

Aceite de oliva y salud

Moderador: *Dr. Andreu Palou Oliver*

Nutrigenómica y Obesidad

Historia, proceso y técnica de

Una nueva función de la leptina en

elaboración del aceite de oliva

la prevención de la obesidad desde

la lactancia. *Dr. Andreu Palou Oliver*

Nutrigenómica y Cáncer.

Transcriptómica en sistemas celulares

Dr. Maria Teresa Garcia Conesa

La Nutrigenómica en el diseño

de alimentos funcionales

Dr. Lluís Arola

Nutrigenética y salud pública

Dra. Dolores Corella

Sala A3 comunicaciones 2

Moderadora: *Dra. Mercedes Muñoz*

Dra. Iva Marqués

Sala B

Terraza TALLER: **Aceite de oliva y salud** Moderador: *Dr. Javier Orduna Zubiri*

Historia, proceso y técnica de elaboración del aceite de oliva

Dr. Josep Antoni Tur Marí

Cualidades saludables del aceite de oliva: Valor nutritivo y gastronómico

Dr. Emilio Martínez de Victoria

Taller de cata de aceites de oliva

Dr. Josep Antoni Tur

Dr. Emilio Martínez de Victoria

17:30-18:30h

Sala A1

Pausa café

Conferencia de clausura

Moderador: *Dr. Santiago Grisolia*

Ciencia de la nutrición en el siglo XXI

Dra. Carmen Gómez Candela

Asamblea de socios SENBA

18:30h

21:00h

Cena de clausura
