

Noticias



III World Congress of Public Health Nutrition

II Latin American Congress of Community Nutrition

X Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)

Se van aproximando las fechas para la gran cita de la Nutrición y la Salud Pública en el próximo mes de noviembre, el III Congreso Mundial de Nutrición y Salud Pública WCPHN 2014 que se celebrará entre los días 9 y 11 de Noviembre de 2014 en Las Palmas de Gran Canaria-España.

Los meses de intenso trabajo van dando forma al programa científico y a todos los preparativos que rodean este evento que ha suscitado gran interés. Pueden encontrar información sobre el programa científico, inscripción y alojamientos seleccionados en la página web del Congreso, www.nutrition2014.org

El interesante programa científico se complementa con las atractivas iniciativas precongreso que presentamos a continuación y que tendrán lugar el domingo día 9 de noviembre. Las plazas son limitadas:

WORKSHOP ON NUTRITIONAL EPIDEMIOLOGY

Walter Willett. Harvard University.

Horario de 10:00 a 13:00 y de 14:00 a 16:00.

(Idioma: inglés).

In this workshop, recent developments in nutritional epidemiology will be briefly reviewed, including issues in dietary assessment, use of biomarkers, adjustment for energy intake, and correction for measurement error. Most of the time will be devoted to informal discussion of issues or problems that workshop participants have experienced in conducting their own research or analyses.

WORKSHOP COMMUNITY-BASED INTERVENTIONS FOR CARDIOVASCULAR HEALTH PROMOTION AMONG SCHOLARS

Jose Luis Peñalvo. Tufts University/CNIC.

Benjamin Caballero. Johns Hopkins University.

Helmut Schroeder. Institut Hospital del Mar d'Investigacions Mèdiques IMIM.

Roos Verstraeten. Ghent University.

Horario de 15:30 a 17:30.

(Idioma: inglés).

The workshop will be carried out through a series of case-examples covering all scholar phases from early childhood to adolescence. For each case-examples, the strengths and limitations for the intervention development, and implementation will be discussed and a spe-

cial focus will be placed in both process and impact evaluation of the intervention. A moderated discussion with the audience will take place at the end of the session where different key points will be discussed.

Programme:

- 15:30-15:40: *Opening*. Jose L. Peñalvo, Tufts University/CNIC.
- 15:40-16:00: *Keynote*. Benjamin Caballero, Johns Hopkins University.
- 16:00-16:15: *The Program SI! intervention for enhancing a healthy lifestyle in preschoolers: Results from a cluster randomized trial*. Jose L. Peñalvo, Tufts University/CNIC.
- 16:15-16:30 *The THAO-Child Health Program: Preliminary results from the POIBC study*. Helmut Schroeder, Institut Hospital del Mar d'Investigacions Mèdiques IMIM.
- 16:30-16:45 *A school-based health promotion intervention in Ecuadorian adolescents: a cluster randomized-controlled trial*. Roos Verstraeten, Ghent University.
- 16:45-17:30: *Moderated debate with the audience*.

WORKSHOP ALIMENTACIÓN Y CULTURA (ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN)

F. Xavier Medina. Director Department of Food Systems, Culture and Society, Universitat Oberta de Catalunya (UOC), MediaTIC.

Horario de 15:30 a 17:30.

(Idioma: español).

La alimentación, como manifestaba ya en los años setenta la antropóloga británica Mary Douglas, es, quizás, el hecho humano que cabalga más claramente entre lo biológico y lo cultural. A pesar de que biológicamente proporcionamos al cuerpo aquellos nutrientes y elementos necesarios para su funcionamiento, culturalmente lo hacemos siempre de formas pautadas y distintas, atendiendo a criterios que, en muchos casos, poco tienen que ver con la nutrición.

El objetivo del presente taller es ofrecer una aproximación a los aspectos culturales de la alimentación, los cuales, en muchos casos, condicionan de manera clara



los alimentos que seleccionamos como comestibles o no y, por tanto, los nutrientes que finalmente consumimos. Más allá de la biología, los procesos alimentarios quedan inmersos en el marco cultural de las relaciones sociales de los individuos y de los grupos.

Temario:

Alimentación y Cultura. Arbitrario alimentario. Las alimentaciones contemporáneas en el contexto de unas sociedades cambiantes ¿Globalización? Seguridad alimentaria: Food Security & Food Safety ¿Somos lo que comemos? Alimentación y Territorio. Nuevas estrategias. Cultura y patrimonio alimentarios. Alimentación y desarrollo socioeconómico. Conclusiones.

WORKSHOP NUTRICIÓN, SALUD EMOCIONAL Y OBESIDAD

M^a Reina García Closas. Fundación para la Investigación Nutricional (FIN), Clínica Corachán Barcelona.

Alejandro Lorente. Especialista en Medicina Natural. Berlín.

Antonio M. Casanova Piñero. Maestro y Operador en Disciplinas Bio-Naturales. Italia.

Horario de 10:00 a 13:00 y de 14:30 a 17:00.

(Idioma: español).

Las evidencias científicas de la última década muestran que las causas de la actual pandemia de sobrepeso y obesidad son sumamente complejas. Numerosos estudios han desvelado el papel central que el cerebro desempeña en la obesidad, que tiene ciertamente una base neurobiológica. Entre sus causas, se halla el funcionamiento alterado de determinados sistemas hormonales y circuitos neuronales que regulan el apetito. Es más, cada vez hay más evidencias de la estrecha relación que existe entre el sobrepeso, ciertos factores psicológicos —como las alteraciones del estado de ánimo y la percepción de la comida como recompensa— y las emociones, la motivación o incluso, el comportamiento adictivo.

Las emociones y los estados de ánimo —estrés, ansiedad o depresión, entre otras— influyen en la ingesta de alimentos, en los hábitos alimentarios y en el aumento de peso. Y a la inversa: el tipo de dieta influye en el estado emocional y en la resistencia al estrés.

Vivimos en un entorno obesogénico, que favorece el sedentarismo, el estrés y la ingesta de alimentos de alta densidad energética y ricos en hidratos de carbono refinados y grasas. En este entorno, el factor emocional parece explicar la mayor parte de los fracasos a largo plazo en los programas de pérdida de peso. A pesar de la información sobre alimentación y hábitos de vida saludable que llega a la población general a través de campañas de Salud Pública, la prevalencia de obesidad no disminuye.

Las investigaciones en neurociencias muestran que aproximadamente el 90% de las decisiones de los individuos, incluidas las relativas a la alimentación, son inconscientes y dependen del cerebro emocional. Por tanto, el poder disponer a nivel individual y en programas de Salud Pública de herramientas y recursos necesarios para conseguir auto-gestionar mejor emociones —tales como el estrés, la ansiedad, la soledad, la frustración o los estados depresivos—, parece ser un elemento clave para seguir con

éxito un plan de alimentación y de hábitos de vida saludables a largo plazo, con la finalidad última de evitar el sobrepeso, la obesidad y sus consecuencias, así como de mejorar el bienestar físico, mental y emocional de individuos y poblaciones.

Metodología: El Workshop tendrá un carácter dinámico e interactivo. Constará de un componente teórico y un componente práctico, y en él se podrá degustar una comida emo-saludable. La inscripción al Workshop incluye degustación y material didáctico (libro "Emodieta").

Programa preliminar:

- *Evidencia científica sobre las causas de la pandemia de obesidad y las bases para su prevención y tratamiento.* Reina García Closas.
- *La influencia recíproca de la dieta sobre las emociones y el estado de ánimo. Evidencia científica sobre Dieta Mediterránea y depresión. —Tests de déficit de neurotransmisores—.* Reina García Closas.
- *El estrés: ¿qué relación tiene con el sobrepeso y los hábitos alimentarios? —Test de estrés—.* Reina García Closas.
- *Avances en neurociencias y adicción a los alimentos. Bases de una dieta saludable que aporta bienestar emocional. —Test de adicción a los alimentos—.* Reina García Closas.
- *Lunch/Degustación.* Antonio Casanova.
- *Introducción a los puntos relajantes de la MTC (Medicina Tradicional China).* Alejandro Lorente
- *Introducción básica a la Auriculoterapia: Las tres capas del blastoderma. Puntos psicotrópicos para reducir el estrés basal.* Alejandro Lorente.
- *Carácter apolíneo versus carácter dionisiaco. Los tres cerebros y el sobrepeso. Los impulsores del sobrepeso. El papelón del sobrepeso. —Test carácter apolíneo/dionisiaco—. —Test impulsores—.* Alejandro Lorente.

TALLER DE COCINA PARA PATOLOGÍAS CARDIOVASCULARES. CÓMO COMBINAR NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA

Geles Duch. Co-Fundadora y responsable del Área de Nutrición del grupo GAN (Grupo de Apoyo Nutricional).

Horario de 15:30 a 17:30.

(Idioma: español).

El objetivo de este taller es Aprender a asesorar a los pacientes para cocinar y comer sano. Modificar hábitos alimentarios de la población que lo necesite en función de las patologías que presente.

Metodología: Sesión práctica para poner en práctica los conocimientos de nutrición. Un cocinero especializado en dieta terapia cocinará diferentes recetas que ayudarán al profesional a evitar la trasgresión de la dieta por parte del paciente. Los asistentes podrán probar todas las recetas.

Programa:

- Dieta cardiosaludable: Aliños y salsas sin sal.
- Cocción de alimentos con un mínimo de grasa y un máximo sabor.



- Recetas: Vinagreta de naranja y menta. Vinagreta de piñones. Salsa agri dulce picante. Aliño France. Berenjenas mediterráneas.
- Parte práctica: Sustituciones, cambios de alimentos.
- Como sustituir platos tradicionales ricos en grasas por otros similares pero con menos aporte de grasa y calorías.
- Recetas: Lazos con soja. Calabacines rellenos. Mousse de chocolate II.

La sesión de apertura tendrá lugar el 9 de Noviembre de 2014 en el Auditorio Alfredo Kraus de Las Palmas de Gran Canaria, y continuará los días 10 y 11 Noviembre con el programa científico.

Las Islas Canarias será el lugar para establecer este vínculo entre el mundo en desarrollo y los países del primer mundo para ayudar a llenar los fallos nutricionales y planificar adecuadamente una transición nutricional desde las deficiencias hacia una dieta equilibrada. Con nuestro esfuerzo conjunto trabajamos para lograr un mejor futuro para la nutrición en salud pública, trabajando desde el nivel local al global.

Las principales áreas que se tratarán serán las siguientes:

- Avanzando en las Alianzas Internacionales Público-Privadas para la Salud
- Nutrición y Bienestar
- Reforzando y armonizando la capacitación en nutrición comunitaria para abordar las deficiencias nutricionales existentes.
- La nutrición como un proceso alimentario cultural y sostenible.
- Nutrición y seguridad alimentaria : Éxitos y Desafíos Emergentes.

Como dice un proverbio africano "Si quieres ir rápido, camina solo, si quieres ir muy lejos, camina unido".

Me gustaría darle la bienvenida al Congreso e invitarle a participar en este evento.

Con mis mejores deseos,

Lluís Serra-Majem, MD, PhD

Presidente III World Congress of Public Health Nutrition. 7-11 November 2014 · Banjul, Gambia & Las Palmas de Gran Canaria, Spain. Professor of Public Health and Director of the Research Institute of Biomedical Health Sciences at the ULPGC. Chairman of the NGO Nutrition Without Borders

Reunión anual de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación

El pasado día 8 de abril, con motivo de la reunión científica de la Academia Española de Nutrición (AEN) en Bilbao en colaboración con la Real Academia de Medicina del País Vasco y la Real Academia de Medicina de Salamanca, tuvo lugar en el Salón de Actos de las Juntas Generales de Bizkaia la entrega de los Diplomas 2014 a los profesionales que han destacado de manera especial a lo largo de su trayectoria vital. En esta ocasión cada diploma hacía mención a una personalidad del mundo de la nutrición que daba nombre al premio.

Diploma de la AEN "Dr. Jesús Llona Larrauri" a la trayectoria profesional en el sector de la alimentación y educación para el consumo otorgado a D. Tomás Millán Calavia

Diploma de la AEN "Profa. Olga Moreiras Tuny" a la trayectoria docente universitaria en el área de conocimiento de la dietética y nutrición. Ex aequo: Dra. Isabel García Jalón y Dra. Mercedes Muñoz Hornillos profesores de la Universidad de Navarra.

Diploma AEN "Dr. JM Bengoa" a la trayectoria científica y divulgativa en el campo de la alimentación. In Memoriam al Dr. Jesús Llona Larrauri.

Diplomas AEN "Dra. Elisabeth Helsing" y "Dr. JM Bengoa" a la trayectoria profesional en el campo de la nutrición en el ámbito institucional: Ex aequo Dra. Carmen Pérez Rodrigo-Dr. Juan Gondra Rezola. Área Municipal de Salud y Consumo. Bilbao

Diploma AEN "Dra. Antonia Trichopoulou" a la trayectoria científica en el campo de la investigación en nutrición otorgado a la Profesora Rosa M^o Ortega Anta, Catedrática de Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid.

nutrición sin fronteras

¡Ayúdame a cumplir cinco años!

www.nutricionsinfronteras.org
902 432 009

La alimentación es un derecho universal

Con 22€/mes durante un año harás posible que un niño o una niña pueda acceder al tratamiento y evitarás su muerte. Sigue el día a día de estos niños y niñas desde www.nutricionsinfronteras.org/blog Una vez al año te enviaremos información sobre los niños y niñas atendidos gracias a tu colaboración.

Un emotivo acto que completó las actividades científicas de la Reunión Anual de la Academia de Nutrición 2014.