

# **VI Congreso Internacional alimentación, nutrición y dietética**

## **III Simposio de alimentos funcionales**

*San Lorenzo de El Escorial, 9 - 11 de abril de 2008*



 **Sociedad Española de Dietética  
y Ciencias de la Alimentación**

  
La Suma de Todos

 **Comunidad de Madrid**  
[www.madrid.org](http://www.madrid.org)

  
SaludMadrid

**- PROGRAMA CIENTÍFICO -**



## **Presentación del VI Congreso Internacional de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.**

---

En la sociedad madrileña actual, como en otras de nuestro entorno, el aumento en la carga de enfermedades crónicas es atribuible tanto al envejecimiento de la población (los madrileños tenemos una de las mayores esperanzas de vida de toda la Unión Europea) como a hábitos de vida poco saludables vinculados al consumo de tabaco y/o alcohol, a la falta de ejercicio físico y a una alimentación incorrecta.

La Consejería de Sanidad sigue apostado por trabajar en pro de una alimentación segura, saludable y de calidad, dando continuidad y reforzando actuaciones iniciadas ya hace años e innovando con nuevas medidas, especialmente entre la población infanto-juvenil y en el ámbito escolar. Por ello se diseñó el Plan Integral de Alimentación y Nutrición de la Comunidad de Madrid (2005-2008), para aunar esfuerzos en nuestra región en respuesta a las distintas estrategias a nivel mundial, europeo y nacional en el campo de la alimentación, actividad física y salud.

Nos complace colaborar en este VI Congreso Internacional de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación fortaleciendo las actuaciones en esta materia llevadas a cabo desde los distintos agentes sociales, y en especial desde la Administración sanitaria y las sociedades científicas, a fin de que, desde los distintos ámbitos profesionales, seamos capaces de unificar y simplificar mensajes que trasladen a la población los últimos avances en el conocimiento científico y se den a conocer las intervenciones de nuestra administración regional para mejorar la dieta de los madrileños.

**Agustín Rivero Cuadrado**  
**Director General de Salud Pública y Alimentación**  
**Comunidad de Madrid**



La **Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA)**, fue la primera asociación científica realmente multidisciplinar que en España comenzó a trabajar en pro de una alimentación saludable a partir de 1986.

Este Congreso, como los anteriores, será lugar de encuentro de todos los profesionales del ámbito de la alimentación, la nutrición y la dietética con el objetivo prioritario de actualizar conocimientos, poniéndolos al servicio de la empresa española, de la salud pública y, en definitiva, de la mejora de la dieta de los españoles. Con este objetivo, y en el convencimiento de que la diversidad de enfoques es sinónimo de enriquecimiento, en esta Edición contamos con la colaboración de la Sociedad Francesa de Nutrición, de la Asociación Iberoamericana de Medicina y Salud Escolar y Universitaria, de la Associazione Ricercatori Nutrizione e Alimenti, del Observatorio de la Nutrición y Actividad Física y de la Sociedad Española de Médicos de Residencias.

De este modo, durante el desarrollo del Congreso, será posible asistir al Simposio de Alimentos Funcionales ya en su tercera Edición (que tendrá lugar en el Aula Magna del Real Centro Universitario) y tras la excelente acogida que recibió por parte de los profesionales en Aranjuez en 2004 y en Las Rozas en 2006. Asimismo, el I Simposio del Observatorio de la nutrición y la actividad física, el II Encuentro Nacional de Alimentación Escolar y el Simposio SEMER, junto con otras actividades científicas y culturales, complementarán la oferta científica de una forma que esperamos sea muy fructífera para todos los participantes.

Estamos seguros de que en Madrid, en 2008, ningún congresista saldrá con las manos vacías. Así, nuestro empeño en conseguir un Congreso de alto nivel científico va en paralelo con el objetivo de centrarnos en temas de rigurosa novedad que difícilmente habrán sido revisados con anterioridad en otros congresos. Confiamos una vez más en su asistencia activa.

**Jesús Román Martínez Álvarez**  
**Presidente del Congreso**

---



## PROGRAMA CIENTÍFICO

### - Coincidiendo con las Sesiones Científicas:

- **Exposición de comunicaciones (cartel)**
- **Exposición comercial**

Todas las sesiones serán en español, excepto aquellas convenientemente señaladas ▲  
(sesión no impartida en español)

- Únicamente el III Simposio de Alimentos Funcionales contará con traducción simultánea -

9 de abril, tarde.

<b>Aula Magna</b>	15.30 - Recepción de participantes Entrega de documentación
	16.30 - Acto de bienvenida a los Congresistas.
	17.00 - <b>Preámbulo.</b> <i>Modera: Dr. Antonio Villarino. Universidad Complutense de Madrid.</i> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Avances en nutrigenómica: un informe sobre su desarrollo y situación actual. Dr. Javier Benito. Director del Círculo de Innovación en Biotecnología. Parque Científico de Madrid-Madri+d.</li><li>▪ Estrategias para la implantación de hábitos saludables en alimentación en la Comunidad de Madrid. D. Felipe Vilas. Subdirector General de Alimentación. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.</li></ul>
	17.45 - <b>Conferencia inaugural.</b> <i>Modera: Dr. Jesús R. Martínez. Universidad Complutense de Madrid.</i> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ La promoción de la salud a través de los alimentos claves de la dieta mediterránea: nuevas evidencias. Dr. Francisco Pérez Jiménez. Hospital Universitario Reina Sofía. Córdoba.</li></ul>
	19.00 - <b>Concierto</b> privado. Basílica del Real Monasterio de San Lorenzo de El Escorial. 20.00 - <b>Recepción a los Congresistas.</b> Vino español de bienvenida.



## PROGRAMA CIENTÍFICO

10 de abril, mañana.

<b>Aula Magna</b>	<p><b>3<sup>er</sup> Simposio Internacional</b> <b>“Alimentos tradicionales, alimentos funcionales”</b></p> <p><b>Sesión A</b> <b>Control de peso.</b></p> <p><i>Modera: Dr. Jesús Ramírez. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Comunidad de Madrid.</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>9.00 ▲ El problema de la obesidad en los países mediterráneos. Dr. Mariette Gerber. Grupo de epidemiología metabólica. INSERM-CRLC. Francia.</li><li>9.30 ▲ Alimentos funcionales, sobrepeso y obesidad. Dr. Luc Mejean. Unidad de investigación sobre los mecanismos de regulación del comportamiento alimentario. INSERM-Nancy. Francia.</li><li>10.00 - Principios activos vegetales para el control del sobrepeso. Dra. Teresa Ortega. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. Centro de Investigación sobre Fitoterapia (INFITO).</li></ul>
<b>Aula Magna</b>	<p><b>Sesión Plenaria.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>10.30 - Acto oficial de inauguración del Congreso.</li></ul>
<b>Patio de las adelfas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>11.00 - Pausa – café.</li></ul>



10 de abril, mañana.

<b>Aula Magna</b>	<p><b>3<sup>er</sup> Simposio Internacional</b> <b>“Alimentos tradicionales, alimentos funcionales”</b></p> <p><b>Sesión B</b> <b>Salud ósea y envejecimiento.</b></p> <p><i>Modera: Dra. Ana Sastre. Universidad nacional de educación a distancia.</i></p> <p>11.30 ▲ Vitamina K y osteocalcina. Nuevas evidencias. Dr. Leon Schurgers. Cardiovascular research institut. Universidad de Maastricht. Holanda.</p> <p>12.00 - Ácidos grasos omega-3 y hueso. Eduardo López Huertas. Director del Dpto. de Nutrición humana. Puleva Biotech. Granada.</p> <p>12.30 - Ácidos grasos y envejecimiento celular. Dr. Juan Carlos Domingo Pedrol. Facultad de Biología. Universidad de Barcelona.</p>
-------------------	--

<b>Aula Magna</b>	<p><b>Conferencia Plenaria.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 13.00 - La luz intestinal como objetivo terapéutico en las enfermedades inflamatorias crónicas del intestino. Dr. Miguel Angel Gassull Duró. Hospital Universitario Germans Trias Pujol. Barcelona. Presidente de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada.</li></ul>
-------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 14.00 - Pausa.</li></ul>
--	--



10 de abril, mañana.

<b>Sala Adelfa</b>	<b>Encuentro profesional: “El dietista-nutricionista y la salud pública”</b> <i>Moderan: Dr. Carlos Iglesias. Sociedad Española de Dietética.</i>
	<b>Experiencias profesionales.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 9.00 - Papel del nutricionista en una Unidad de nutrición oncológica. D<sup>a</sup> Marta Villarino. Hospital Universitario La Paz. Madrid.</li><li>▪ 9.30 - El ‘Nutricionista virtual’: una herramienta informática para la salud. D<sup>a</sup> Juana Alemán Tudela. Universidad Católica San Antonio. Murcia.</li><li>▪ 10.00 - El nutricionista en la promoción de la alimentación saludable. D<sup>a</sup> Carolina Muro Niño. Fundación IAB.</li></ul>
	<p>10.30 - Acto oficial de inauguración del Congreso. 11.00 - Pausa - café</p>
	<b>Experiencias profesionales y formación.</b> <p>11.30 - El papel del dietista en la educación alimentaria del paciente renal. D<sup>a</sup> Rosa M<sup>a</sup> García-Alcón. ALCER-Madrid. 12.00 ▲ El papel del nutricionista en la producción de alimentos: una visión global. Dra. Rossana Pacheco da Costa. Universidad Federal de Santa Caterina. Florianópolis. Brasil. 12.30 ▲ Las expectativas de formación del nutricionista en Europa y la red DIETS. Ms. Eike Naumann. Han University. Holanda. Miembro de la Red Europea ‘DIETS thematic network’.</p>



10 de abril, tarde.

<b>Aula Magna</b>	<p><b>3<sup>er</sup> Simposio Internacional</b> <b>“Alimentos tradicionales, alimentos funcionales”</b></p> <p><b>Sesión C</b> <b>Metabolismo y cognición.</b></p> <p><i>Modera: Dra. Carmen Gómez Candela. Hospital Universitario La Paz.</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 16.00 ▲ Ácidos grasos plaquetarios y depresión grave. Dr. Massimo Cocchi. Universidad de Bolonia. Presidente de ARNA. Italia.</li><li>• 16.30 ▲ Mejorando la memoria y el aprendizaje mediante la nutrición. Dr. Saskia Osendarp. Investigadora principal del área de nutrición infantil y familiar. Unilever Food and Health Research Institute. Holanda.</li><li>• 17.00 ▲ Hábitos alimentarios, deterioro cognitivo y riesgo de demencia. Dr. Pascale Barberger-Gateau. Grupo de epidemiología de la nutrición y del comportamiento alimentario. INSERM-Bordeaux. Francia.</li><li>• 17.30 ▲ Polifenoles del té verde y del olivo. Propiedades antioxidantes y sobre la salud. Dr. Anthony Hehir. Dpto. técnico DSM. Holanda.</li><li>• 18.00 - El café en la prevención de patologías neurodegenerativas. Dr. Rafael Franco. Unidad de neurobiología molecular del Instituto de Investigaciones Biomédicas August Pi y Sunyer. Hospital Clínico. Universidad de Barcelona.</li></ul>
-------------------	---

<b>Sala Adelfa</b>	<p><b>Simposio SEMER “Alteraciones nutricionales en el envejecimiento fisiológico”</b></p> <p><i>Modera: Dra. Gloria Begonte García. Residencia Amma Coslada. Madrid.</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 16.30 - Carencias nutricionales fisiológicas en el anciano. Dra. Carolina Martínez Fontana. Residencia los Franceses. Madrid.</li><li>• 17.00 - Manifestaciones clínicas del déficit nutricional en el anciano. Fernando Martín Ciancas. Residencia los Jazmines. Haro (Logroño).</li><li>• 17.30 - Aportación de suplementos nutricionales. Dra. Arantza Pérez Rodrigo. Residencia Municipal de Basauri. Bilbao.</li></ul>
--------------------	---



10 de abril, tarde.

Sala  
Laurel

## II Encuentro nacional sobre alimentación escolar.

*Modera: Dr. Antonio Villarino. Universidad Complutense de Madrid.*

- 16.00 - El derecho a la alimentación en la escuela. Dr. Antonio Sáez Crespo. Presidente de la Asociación iberoamericana de medicina y salud escolar y universitaria (AIMSEU)
- 16.30 - El reto del menú saludable en la escuela: el papel de las empresas de restauración. D<sup>a</sup> Irene Ávila Salvatella. Comisión de Calidad de la Federación española de asociaciones de restauración social (FEARDS).
- 17.00 - Intervención nutricional en el ámbito escolar en la Comunidad de Madrid. Servicio de orientación alimentaria. D<sup>a</sup> Eladia Franco Vargas. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Comunidad de Madrid.
- 17.30 - Intervenciones de mejora de la alimentación escolar en la Comunidad Valenciana. Dr. Joan Quiles Izquierdo. Consejería de Sanidad. Generalitat Valenciana.
- 18.00 - El papel del comedor escolar en la prevención de la obesidad y el sobrepeso. Prof. Carlos de Arpe Muñoz. Sociedad Española de Dietética.



11 de abril, mañana.

Aula  
Magna

**3<sup>er</sup> Simposio Internacional**  
**“Alimentos tradicionales, alimentos funcionales”**

**Sesión D**

**Panel de expertos: Alimentos tradicionales.**

*Modera: Dra. Victoria Valls. Universidad de Valencia.*

- 9.00 - Betaglucano: nuevo ingrediente funcional en el control del colesterol. Dra. Ángeles Carbajal. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
- 9.20 - Los cítricos como fuente de ingredientes funcionales. Dra. Pilar Codoñer. Facultad de medicina. Universidad de Valencia.
- 9.40 - Bebidas funcionales: nuevos productos a partir de zumos. Dra. Juana Morillas. Universidad San Antonio. Murcia.
- 10.00 - La almendra: propiedades de sus polifenoles. José Carlos Quintela. Director Científico. Exxentia Grupo Fitoterapéutico.

10.30 - Pausa - café

**Sesión E**

**La aprobación de declaraciones de salud y el nuevo reglamento europeo.**

*Modera: Dra. Rosa Sanchidrián. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.*

- 11.00 - La industria alimentaria ante el Reglamento de alegaciones nutricionales y de propiedades saludables. D<sup>a</sup> Ana Palencia. Instituto Flora. Barcelona.
- 11.20 - Las alegaciones de salud solicitadas por los diferentes países miembros y el proceso de revisión. D<sup>a</sup> Isabel Bombal. Ministerio de Agricultura.
- 11.40 - El etiquetado nutricional y la respuesta de los consumidores europeos. D<sup>a</sup> Laura Fernández. Consejo europeo de información sobre alimentación (EUFIC). Bruselas.
- 12.00 - Nutrición basada en la evidencia: la demostración de que un alimento posee propiedades de reducción de los factores de riesgo. Dra. Carmen Gómez Candela. Hospital Universitario La Paz. Madrid.



11 de abril, mañana.

<b>Sala Adelfa</b>	<p><b><u>I Simposio</u></b> <b>Observatorio español de la Nutrición y actividad física: Los determinantes de la obesidad en España.</b></p> <p><i>Modera: Dr. Javier Aranceta. Presidente de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Coordinador del Observatorio de la Nutrición y la Actividad Física.</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 9.00 - Implicaciones genéticas de la obesidad infantil. Dr. Manuel Moya. Presidente de la Sociedad Española de Investigación en Nutrición y Alimentación Pediátricas (SEINAP)</li><li>• 9.30 - Dificultades metodológicas para la tipificación ponderal: aplicaciones en epidemiología y salud pública. Dr. Lluís Serra Majem. Presidente de la Fundación Dieta Mediterránea</li><li>• 10.00 - Tratamiento y monitorización de la obesidad en la práctica clínica. Dra. Anabel Jimenez Millán. Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO)</li><li>• 11.00 - Actitud socio-sanitaria ante el anciano obeso. Dr. Alberto López Rocha. Presidente de la Sociedad Española de Médicos de Residencias (SEMER)</li><li>• 11.30 - Educación alimentaria y terapias de apoyo en el abordaje de la obesidad. D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Lourdes de Torres Aured. Coordinadora Sociedad Española de Dietética (SEDCA) - Aragón.</li><li>• 12.00 - Papel de la industria alimentaria en los programas de prevención de la obesidad. Dr. Jesús R. Martínez. Presidente de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.</li></ul>
--------------------	---

<b>Sala Laurel</b>	<p><b>Sesión de Cata.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 11.00 - Vinos con Denominación de Origen. A cargo de FIVIN. (plazas limitadas, inscripción previa en secretaría requerida)</li></ul> <p><b>Sesión de Autor.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 12.15 – Presentación de nuevos libros de nutrición.</li></ul>
--------------------	---



## PROGRAMA CIENTÍFICO

11 de abril, mañana.

<b>Aula Magna</b>	<p><b>Conferencia de clausura.</b></p> <p><i>Moderador: Dr. César Nombela. Cátedra de bebidas fermentadas. Universidad Complutense de Madrid.</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>13.00 - Bebidas fermentadas y salud: nuevos hallazgos científicos. Dr. Ramón Estruch. Coordinador del estudio PREDIMED. Servicio de medicina interna del Hospital Clínico. Universidad de Barcelona.</li></ul>
<b>Aula Magna</b>	<p>14.00 - Entrega de los Premios del VI Congreso SEDCA.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Premio a la mejor Comunicación científica.</li><li>Premio SEDCA 'Nutrición y Salud'</li><li>Premio SEDCA 'Comunicación y Salud'</li></ul> <p><b>Acto Oficial de clausura.</b></p>