



ALIMENTACIÓN, SALUD Y LA AGENDA 2030

Food, health and the 2030 Agenda

DEL 17 AL 19 DE JULIO

CÓDIGO: 73305

Director: Javier Aranceta Bartrina. Universidad de Navarra. SENC. Ciber OBN

Secretaria: Carmen Pérez Rodrigo. Universidad del País Vasco. (UPV/EHU). Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)

Coordinador: Eduardo Martínez Naves

Colaborador Premium: Coca Cola Iberia

Colabora: Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)



En los últimos años los hábitos alimentarios junto con otros estilos de vida, especialmente la actividad física, el sedentarismo, así como el consumo de tabaco se han configurado como pilares clave en las estrategias de salud pública encaminadas a la prevención y control de las enfermedades crónicas y degenerativas. Más recientemente, los aspectos relacionados con la sostenibilidad medioambiental han adquirido una gran relevancia, especialmente en el contexto de los objetivos marcados por Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030. En este sentido, la evidencia disponible sugiere que las recomendaciones alimentarias para la salud y la sostenibilidad coinciden en gran medida. Los objetivos del curso propuesto pretenden exponer argumentos sobre el papel de los consumidores en las estrategias para conseguir una alimentación más sostenible; analizar propuestas actuales de etiquetado nutricional frontal y otros iconos presentados en las etiquetas de alimentos y bebidas para facilitar que los consumidores tomen decisiones informadas en la elección de alimentos y bebidas; identificar criterios salud y sostenibilidad en distintas técnicas culinarias y formas de preparación de alimentos. Explicar las recomendaciones clave de las nuevas guías alimentarias SENC para Atención Primaria. Razonar las controversias suscitadas en torno al consumo de pan en una dieta saludable; identificar fuentes de tóxicos en la dieta y posibles riesgos; Explicar criterios para utilizar suplementos dietéticos y nutricionales. Analizar el papel de la vitamina D en la salud. Comparar ventajas y limitaciones del uso de distintos edulcorantes bajos o sin calorías. Describir los aspectos actuales más destacados en la investigación de edulcorantes de origen natural bajos o sin calorías. Identificar criterios de prescripción y uso de edulcorantes en la práctica clínica.



ALIMENTACIÓN, SALUD Y LA AGENDA 2030

Food, health and the 2030 Agenda

DEL 17 AL 19 DE JULIO

MIÉRCOLES, 17 de julio

- 09.00 h. Lluís Serra Majem.** Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Academia Española de Nutrición (AEN)
Sostenibilidad alimentaria e implicación del consumidor.
- 10.30 h. Carmen Pérez Rodrigo**
El etiquetado nutricional frontal y otros iconos relacionados con la sostenibilidad en alimentos y bebidas.
- 12.00 h. Teresa Partearroyo Cediel.** Universidad CEU-San Pablo. Madrid. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)
Técnicas culinarias saludables y sostenibles. Nuevos ingredientes en la composición de los productos alimenticios.
- 13.30 h. Mesa redonda:** Las nuevas guías alimentarias SENC para Atención Primaria: contenidos y aplicaciones
Participan: **Javier Aranceta; Lluís Serra Majem; Carmen Pérez Rodrigo**

JUEVES, 18 de julio

- 09.00 h. Ángel Gil.** Universidad de Granada. FINUT
El pan y sus controversias
- 10.30 h. Arturo Anadón.** Universidad Complutense de Madrid (UCM)
Compuestos tóxicos en el ámbito alimentario: riesgos y recomendaciones
- 12.00 h. Rosa Ortega Anta.** Universidad Complutense de Madrid (UCM)
Suplementos y complementos alimenticios o nutricionales: ¿cómo, cuándo y por qué?
- 13.30 h. Mesa redonda:** La vitamina D, mucho más que una vitamina
Participan: **Ángel Gil; Javier Aranceta; Pilar Riobó Serván.** Fundación Jiménez Díaz

CURSOS DE VERANO El Escorial

Universidad Complutense
2019 Madrid



VIERNES, 19 de julio

- 09.00 h. Rafael Urrialde de Andrés.** Departamento de Nutrición y Salud. Coca Cola Iberia.
Profesor Honorífico (UCM)
La seguridad de los edulcorantes sin o bajos en calorías: Criterios de recomendación para los edulcorantes alternativos
- 10.30 h. Ana López Sobaler.** Universidad Complutense de Madrid (UCM)
Edulcorantes alternativos de origen natural: estado de la investigación en la actualidad.
- 12.00 h. Pilar Riobó Serván.** Fundación Jiménez Díaz
Prescripción dietética y uso de edulcorantes en el ámbito clínico.
- 13.30 h. Javier Aranceta; Carmen Pérez Rodrigo**
Clausura y entrega de diplomas