

JUEVES, 17 DE OCTUBRE DE 2024

MAÑANA	PRE-CONGRESO	PRE-CONGRESO
	NUEVAS GUÍAS ALIMENTARIAS: EXPOSICIÓN DE UN APARTADO	TALLER PRACTICO DE MEDICINA CULINARIA
10:00 – 11:00	Modera: Javier Aranceta Actualización; lácteos, lácteos fermentados y bebidas vegetales <i>Ana Montero Bravo, Universidad San Pablo-CEU</i>	10:00 – 13:30h Gestión de menús para pacientes con distintos grados de insuficiencia renal <i>(Cocinas de La Ribera, 24 plazas)</i>
11:00 – 12:00	Reunión de consenso de contenidos e iconos <i>(Asistencia por invitación)</i>	
12:00 – 14:00h	Reunión Junta Directiva SENC	
TARDE	Auditorio	Sala Gárate
	Conferencia corta 1	
16:00-16:30	Modera: Javier Aranceta Valor nutricional, componentes bioactivos y potencial impacto en la salud de las bebidas fermentadas de baja graduación alcohólica. <i>Francisco Tinahones. Universidad de Málaga</i>	15:30 - 17:00h Taller 1 – Las bases de datos de composición nutricional de los alimentos en España – Metodología de la estimación de la ingesta alimentaria: nuevos retos <i>Emilio Martínez de Victoria. Universidad de Granada</i>
16:30-17:00	Conferencia corta 2 Modera: Javier Aranceta Consumo de productos cárnicos saludables sin aditivos ni alérgenos con calidad proteica mejorada: usos y aplicaciones. <i>Gaspar Ros Berruezo. Universidad de Murcia</i>	
17:00-17:30	Conferencia corta 3 Modera: Javier Aranceta Ingesta de proteínas en el marco de la Dieta Mediterránea: a propósito de la carne de conejo. <i>Emilio Martínez de Vitoria. Universidad de Granada.</i>	17:00 – 18:00h Taller 2 Cómo publicar en revistas biomédicas. El dilema de las métricas, <i>Revista Española Nutrición Comunitaria</i>
17:30-18:00	Conferencia corta 4 Modera: Javier Aranceta Interés nutricional del huevo en alimentación infantil y juvenil. Revisión de las recomendaciones de consumo. <i>Ana M. López Sobaler, Universidad Complutense</i>	
18:00-18:30	Conferencia corta 5 Modera: Javier Aranceta Frutos secos, gastronomía y salud: recomendaciones en el marco de una alimentación saludable: Las nueces, una fuente natural de salud. <i>Julia Farré (nutricionista)</i>	18:00 – 19:00h Panel -coloquio Desafíos de las administraciones en la promoción de estilos de vida saludables en la comunidad. <i>Profesionales SENC de la Administración</i>
19:00	CONFERENCIA INAUGURAL Modera: Javier Aranceta Retos de la gastronomía científica en el marco de la nutrición comunitaria. <i>Gregorio Varela Moreiras. Universidad San Pablo-CEU. Presidente FESNAD</i>	
20:00	Atrio Universidad de Deusto. Cóctel de bienvenida <i>Maridaje guiado de bebidas y alimentos</i>	

MAÑANA	CONGRESO Auditorio Centenario	CONGRESO Sala Garate
09:00-10:30h	<p>Simposio 1 <i>Grupo Nutrición para la Vida/ Nutrition for life (NUV/N4L) de la Universidad San Pablo-CEU</i></p> <p>Reformulación de alimentos y bebidas ¿Dónde estamos y hacia dónde queremos ir?</p> <p>Moderación: <i>Gregorio Varela Moreiras, IP Grupo (NUV/N4L) Universidad San Pablo-CEU</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pros y contras de la reformulación alimentaria. Situación actual. <i>Mª de Lourdes Samaniego Vaesken. Universidad San Pablo- CEU</i> • Beneficios y riesgos de la reformulación. Una visión de la industria agro-alimentaria. <i>Enrico Frabetti. Director de Política Alimentaria, Nutrición y Salud. FIAB</i> • Fotografía del mercado alimentario en España post-reformulación: proyecto Tabula® CEU. <i>Teresa Partearroyo, Universidad San Pablo- CEU</i> 	<p>09:00-10:30h</p> <p>Comunicaciones 1</p> <p>Modera: <i>Natalia Ojeda (U. Desuto); Emilio Martínez de Vitoria (UGR)</i></p>
10:30 – 11:00h	<p>Conferencia corta 6 Lácteos fermentados, microbiota y salud. <i>(Pendiente confirmación).</i></p>	<p>10:30 – 11:00h</p> <p>Conferencia corta 7 Moderador: <i>Natalia Ojeda del Pozo, U. Deusto</i> Enfermedad de Alzheimer: situación actual de componentes y fármacos orientados hacia su prevención y tratamiento. <i>Inés López Ibor, Universidad Complutense</i></p>
11:00 – 11:30h	Pausa - poster	
11:30 - 12:15	<p>Conferencia plenaria Nutrición de precisión. <i>(Pendiente confirmación) UPV/EHU</i></p>	
12:20 – 13:50	<p>Mesa redonda 1 Intolerancias alimentarias</p> <ul style="list-style-type: none"> – Usos y recomendaciones de los alimentos sin gluten: luces y sombras. <i>Teresa Nestares, UGR</i> – Intolerancia a la histamina. <i>(Pte confirmación)</i> – Abordaje de la intolerancia a la fructosa. <i>Elsa Izquierdo, Presidenta Asociación Intolerantes Fructosa</i> 	<p>12:20 – 13:50</p> <p>Simposio 2 <i>Instituto Universitario Alimentación y Sociedad de la Universidad San Pablo-CEU</i></p> <p>Vulnerabilidad social y problemática nutricional</p> <p>Moderación: <i>Teresa Partearroyo, Secretaria del Instituto Universitario Alimentación y Sociedad de la Universidad San Pablo-CEU</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Estado de la vulnerabilidad social y problemática nutricional. <i>Pendiente de confirmación</i> – Impacto de la vulnerabilidad social en el estado nutricional. <i>Ana Mª Puga Giménez de Azcárate. Universidad San Pablo-CEU.</i> – Programas de Alimentación y nutrición para población vulnerable: Experiencia en Bilbao. <i>Carmen Pérez Rodrigo. Promoción de Salud. Área de Salud y Consumo Ayuntamiento de Bilbao</i>
14:30 - 16:00	<p>Mesa redonda 2: Alimentación, hidratación y farmacia comunitaria</p> <p>Modera: <i>Sonia Sáenz de Buruaga (SEFAC Euskadi)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Alimentación y actividad física. – Educación alimentaria y /o nutricional desde la oficina de farmacia. – Pautas de hidratación en distintas etapas de la vida. Retos ante el cambio climático. <i>Carmen Pérez Rodrigo (SENC)</i> 	
15:30 - 16:00h	Poster	

MAÑANA	CONGRESO Auditorio Centenario	CONGRESO Sala Garate
16:00 - 17:30h	<p>Mesa redonda 3</p> <p>Alimentación y procesos de envejecimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentación senior: retos y oportunidades. <i>Gregorio Varela Moreiras, Director Cátedra Carrefour- Universidad San Pablo-CEU (Alimentación y Nutrición).</i> Viabilidad de las proteínas de calidad en la prevención de la sarcopenia y en el envejecimiento. <i>Gaspar Ros Berruezo, Universidad de Murcia</i> 	<p>16:00 - 17:30h</p> <p>Mesa redonda 4</p> <p>Alimentación y sostenibilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Es posible la agricultura sostenible? ¿Es viable la agricultura sin ayudas técnicas / químicas? <i>Pendiente confirmación</i> Proteínas y sostenibilidad: algunos ejemplos prácticos viables. <i>ESHBI</i> Alimentación y sostenibilidad, retos de futuro. <i>Ricardo Miguelañez, Agrifood</i>
17:30 - 18:00 h	<p>Conferencia plenaria</p> <p>Plato de alimentación saludable (AESAN/Harvard): ¿realmente es saludable? <i>Rafael Moreno Rojas, Universidad de Córdoba</i></p>	
18:00 - 19:30	<p>Simposio Real Academia Medicina País Vasco</p> <p>Modera: Javier Aranceta – Felix M. Goñi</p> <ul style="list-style-type: none"> Recomendaciones y cuidados para el mantenimiento de la salud auditiva. <i>Francisco Santaolalla Montoya, UPV/EHU. HU Basurto</i> Salud bucodental: aspectos estéticos y funcionales. <i>Pendiente confirmación</i> Envejecimiento y salud visual: consejos prácticos. <i>Pendiente confirmación</i> Salud mental y pensamiento positivo. <i>Natalia Ojeda</i> 	<p>18:00 - 19:30</p> <p>Mesa redonda 5</p> <p>Sostenibilidad y gastronomía circular <i>(En construcción)</i></p>
19:30	<p>Asamblea de socios SENC</p>	

MAÑANA		CONGRESO Auditorio Centenario	CONGRESO Sala Garate
09:00- 10:30h	Comunicaciones 2		09:00- 10:30h Comunicaciones 3
10:30 – 11:00h	Conferencia corta 8 Alimentación para el bienestar y las emociones positivas. <i>María Trinidad Herrero Ezquerro. Universidad de Murcia. RANM</i>		10:30 – 11:00h Conferencia corta 9 Educación nutricional. <i>Roxana Fernández Condori. UNIFE, Lima</i>
11:00 – 11:30h	Pausa - poster		

CONGRESO – SESIÓN ESPECIAL ACADEMIA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN
Sala Institucional / Salón de Grados

11:00- 12:30h	<p>Moderan: <i>Javier Aranceta, Emilio Martínez de Vitoria</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Discurso de ingreso como Académica de Número de la <i>Profa. Teresa Partearroyo</i> (CEU San Pablo). Presente y futuro de la salud auditiva en el marco de la nutrición de precisión. <i>Laudatio:</i> Prof. G. Varela Moreiras (CEU San Pablo) – Discurso de ingreso como Académico de Número de la <i>Prof. Gaspar Ros Berruezo</i> (Universidad de Murcia). Percepción de los aditivos en los productos cárnicos y en el ámbito gastronómico. El caldero del Mar Menor. <i>Laudatio:</i> Dr. J. Aranceta (AEN)
------------------	--

CONGRESO Auditorio Centenario		CONGRESO Sala Garate
----------------------------------	--	-------------------------

12:30 – 13:00	Presentación de libros <i>J. Aranceta</i>	12:30 – 13:00 Pendiente
------------------	--	----------------------------

CONFERENCIA DE CLAUSURA

Modera: *Javier Aranceta*

13:00 - 13:45	<p>Gastronomía y sociedad: aspectos económicos y de sostenibilidad Avance de los contenidos del Congreso Internacional de Gastronomía Reframing Gastronomy (Madrid, noviembre 2024) <i>Luis Suárez de Lezo. Presidente Real Academia de Gastronomía</i></p>
------------------	---

13:45	Ceremonia de Clausura
-------	-----------------------

Sociedad Bilbaina

14:30 h	COMIDA DE CLAUSURA Salón Arenal de la Sociedad Bilbaína* Entrega de Premios (SENC y AEN-2024)
---------	--

*Para acceso a la comida será necesario ticket y reserva previa