

PONENTES Y ASISTENTES

- Agneta Yngve.** Profesora de Artes Culinarias y Ciencias de los Alimentos en Örebro University, Suecia.
- Antera Martel Quintana.** Directora Científica y Curater de la colección BEA. Banco Español de Algas, Facultad de Ciencias del Mar de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Antonia Trichopoulou.** Presidenta de la Hellenic Health Foundation. Profesora y directora del Centro Colaborativo para la Nutrición de la Organización Mundial de la Salud en la Facultad de Medicina de la Universidad de Atenas, Grecia.
- Carmelo León González.** Titular de la Cátedra UNESCO de Planificación Turística y Desarrollo Sostenible. Catedrático de Economía del Turismo de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Carmen Pérez Rodrigo.** Presidenta de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Ayuntamiento de Bilbao.
- Cristina Ruano Rodríguez.** Grupo de Investigación en Nutrición, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Dara Bello.** Dara Feeling Food, Las Palmas de Gran Canaria.
- Emilio Martínez de Victoria Muñoz.** Catedrático de Fisiología y Nutrición Humana de la Universidad de Granada.
- Florence Egal.** International Urban Food Network. Roma, Italia.
- Gemma Salvador Castell.** Agencia de Salud Pública de Cataluña, Departamento de Salud de la Generalitat de Cataluña.
- Javier Aranceta.** Profesor de Nutrición Comunitaria y de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra. Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria.
- Jordi Pich Solé.** Profesor de Psicología y Nutrición, Universitat Illes Balears.
- José Antonio González (Solea).** Instituto Universitario de Estudios Ambientales y Recursos Naturales, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Juan Luis Gómez Pinchetti.** Director científico y responsable Unidad de Biotecnología y cultivo. Banco Español de Algas, Facultad de Ciencias del Mar de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Juan Moreno Rodríguez.** Presidente de la Unión de Consumidores de Andalucía.
- Lluís Serra-Majem.** Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública y Director del Instituto Universitario de Investigaciones Biomédicas y Sanitarias de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Luis Domínguez-Boada.** Director. Grupo de investigación en Medio Ambiente del Instituto Universitario de Investigaciones Biomédicas y Sanitarias de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Mercé Vidal.** Directora de Nutrición Sin Fronteras, Barcelona, Las Palmas de Gran Canaria y Banjul (Gambia).
- Octavio L. Pérez Luzardo.** Profesor toxicología. Grupo de investigación en Medio Ambiente del Instituto Universitario de Investigaciones Biomédicas y Sanitarias de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Rafael Urrialde de Andrés.** Director de Salud y Nutrición de Coca-Cola Iberia.
- Sandro Dernini.** Secretario General de la International Foundation of Mediterranean Diet. Presidente del Forum of Mediterranean Food Cultures. Roma, Italia.
- Tamara Casañas Quintana.** Grupo de Investigación en Nutrición, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Almudena Sánchez Villegas.** Grupo de Investigación en Nutrición, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Ana Luisa Álvarez Falcón.** Responsable de la Unidad de Dietética del Hospital Universitario de Gran Canaria Doctor Negrín.
- Caterina Terrassa.** Grupo de Nutrición Comunitaria y Estrés Oxidativo. Univesitat Illes Balears.
- Esther González Padilla.** Grupo de Investigación en Nutrición, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Juana Teresa Gil Falcón.** Arte-Gaia, Artenara.
- Patricia Henríquez Sánchez.** Grupo de Investigación en Nutrición, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Representantes del Ayuntamiento de San Mateo y del Cabildo de Gran Canaria.**

Organiza:



Entidades colaboradoras:



community nutrition and
sustainability

alimentación,
nutrición comunitaria y
sostenibilidad

EXPERT
MEETING 2016

ENCUENTRO
DE EXPERTOS 2016

Gran Canaria

8 y 9 de Abril de 2016

Hotel Escuela Santa Brígida
Sala de La Mancomunidad de Ayuntamientos de Medianías
(San Mateo)

Dirección:
Lluís Serra-Majem

Coordinación:
Cristina Ruano Rodríguez
Esther González Padilla

Introducción:

La producción de alimentos tiene distintas consecuencias sobre el entorno geofísico, como la degradación de especies, la emisión de tóxicos, la polución atmosférica y el consumo de agua. Los cambios en la dieta, reduciendo los productos animales e incrementando los vegetales, pueden no sólo producir beneficios en la salud humana y en la utilización global de los recursos de la tierra, sino que además pueden desempeñar un papel decisivo en las políticas de mitigación del cambio climático. La dieta mediterránea, entendida no sólo como un conjunto de alimentos, sino además como una cultura sobre las formas de producir y elaborar los alimentos, es un ejemplo de sostenibilidad, en la que la biodiversidad es también un elemento clave.

La nutrición debe considerar la sostenibilidad como un elemento fundamental en su planificación, y tiene que constituir en sí misma un aspecto prioritario en la agenda para la mitigación del cambio climático.

Introduction:

Food production has different consequences on the geophysical environment, including degradation of species, toxic emissions, air pollution and water consumption. Changes in diet, reducing animal products and increasing plant can not only produce benefits for human health and the based foods global use of land resources, but can also play a decisive role in the mitigation policies of climate change. The Mediterranean diet, understood not only as a set of foods, but also as a culture on ways of producing and processing food, is an example of sustainability, where biodiversity is also a key element.

Sustainability should be considered as a key element in nutrition planning, and should constitute in and of itself a priority on the agenda for climate change mitigation.

Objetivos:

El encuentro de expertos tiene como objetivos:

Definir los diferentes aspectos que inciden en la sostenibilidad de las acciones de nutrición Comunitaria: medioambientales, económicas, culturales y sanitarias.

Estudiar las posibilidades de intervención en el ámbito concreto de Gran Canaria, analizado como un caso para estudio.

Preparar y definir la Declaración de Gran Canaria sobre sostenibilidad nutricional con la inclusión de un Decálogo de buenas prácticas.

Main Goals:

The expert meeting aims to:

Define the different aspects that affect the sustainability of the actions of Community Nutrition: environmental, economic, cultural and health.

Study the possibilities of intervention applied specifically to the area of Gran Canaria, analysed as a case study.

Prepare and define the Gran Canaria Declaration on Nutrition Sustainability with the inclusion of a Decalogue of Good Practices for a Sustainable Diet.

PROGRAMA

JUEVES DÍA 7

Recogida en el aeropuerto, encuentro en el Hotel Escuela de Santa Brígida y cena. Pick up service at the airport, check-in at the Hotel Escuela Santa Brígida and dinner.

VIERNES DÍA 8 Hotel Escuela Santa Brígida

9:00-11:00 Moderador: *Lluís Serra-Majem*

La Dieta Mediterránea como ejemplo de sostenibilidad mediambiental.
Lluís Serra-Majem.

La sostenibilidad en las Guías alimentarias de la población española.
Javier Aranceta.

Economía y cesta de la compra.
Gemma Salvador Castell.

Aspectos psicosociales de la sostenibilidad alimentaria/nutricional.
Jordi Pich Solé.

Sostenibilidad y calidad de la dieta.
Carmen Pérez-Rodrigo.

11:00-11:30 *Coffee Break*

11:30-13:30 Moderador: *Cristina Ruano Rodríguez*

Sostenibilidad de los recursos alimentarios marinos.
José Antonio González(Solea).

El cultivo de microalgas: contribución a la sostenibilidad nutricional.
Antera Martel Quintana, Juan Luis Gómez Pinchetti.

Alimentación, composición y sostenibilidad.
Emilio Martínez de Victoria Muñoz.

Biodiversity, tradition and community nutrition (Biodiversidad, tradición y nutrición comunitaria).
Antonia Trichopoulou.

13:30-15:00 *Comida de trabajo*

15:00-18:30 Moderadores: *Rafael Urrialde y Javier Aranceta*

Impacto de los contaminantes ambientales alimentarios en la salud pública.
Luis Domínguez-Boada.

Evaluación y monitorización de la carga de contaminantes ambientales: Análisis alimentario en Canarias.

Octavio L. Pérez Luzardo.

Desperdicio Alimentario.
Mercé Vidal Ibañez.

El reciclaje de envases alimentarios y la sostenibilidad: papel del consumidor.
Juan Moreno Rodríguez.

Food sustainability and gastronomy: experience of the Nordic Countries (Sostenibilidad alimentaria y gastronomía: experiencia de los países nórdicos).

Agneta Yngve.

Turismo, alimentación y desarrollo sostenible, experiencia de Canarias.
Carmelo León González.

20:30 *Workshop y cena de trabajo.*

La Cocina ligada al territorio: Restaurante Casa Martell, El Madroñal. Chef Antonio Martell.

SÁBADO DÍA 9

8:00-9:00 *Recibimiento en las Casas Consistorales del Ilustrísimo Ayto. de la Vega de San Mateo.*

9:00-11:30 *Sala de la Mancomunidad de Aytos. de Medianías. Vega de San Mateo.*

Mesa Redonda: La sostenibilidad alimentaria desde el territorio.

Moderadores: Sandro Dernini, Carmen Pérez-Rodrigo, Florence Egal, Dara Bello.

Presentación proyecto FIN-ULPGC "La isla en tu plato".
Lluís Serra-Majem.

Grupo de trabajo: Declaración de Gran Canaria. Decálogo para una alimentación sostenible.
Moderadores: Lluís Serra-Majem, Sandro Dernini.

11:30-15:30 *Inauguración de la V Feria Institucional de Canarias de Productos de la Tierra, en la Vega de San Mateo, que incluirá conciertos, visita de la feria y comida popular.*

16:30-19:00 **Grupo de trabajo: Declaración de Gran Canaria: Decálogo para una alimentación sostenible. (Continuación)**

Moderadores: Lluís Serra-Majem, Sandro Dernini.

19:00 *Clausura de las Jornadas*

20:00 *Paseo por el Casco Antiguo de Vegueta y Cena*
Restaurante Teatro Cuyás. Chef: José Rojano. *El mar en la cocina canaria.*