

Encuentro

Dieta mediterránea 2023

promoviendo la salud y cuidando el entorno

29

noviembre

Con la colaboración de:



Facultad de Medicina
Universidad Complutense de Madrid
Sala profesor José Botella (1ª planta)





Dieta Mediterránea 2023

Madrid, 29 de noviembre

Organización, secretaría e inscripciones:

Fundación Alimentación Saludable

Sociedad española de dietética y ciencias de la alimentación (SEDCA)

sedca@nutricion.org

www.nutricion.org

-Dieta Mediterránea 2023 es un encuentro exclusivo para profesionales-

Dirección y coordinación científica:

Prof. Dr. Jesús Román Martínez

Prof. Dr. Antonio Villarino Marín

Bienvenidos al encuentro Dieta Mediterránea 2023.

‘Promover la dieta mediterránea es favorecer la salud de la población y la economía local protegiendo el medio ambiente’.

Prof. Dr. Jesús Román Martínez.





Programa

Madrid, 29 de noviembre

Sesión de mañana

9.00 Acto de apertura.

9.15 Patrones de dieta y riesgo de cáncer: Resultados de los estudios EpiGEICAM, MCC Spain y EPIC Spain. Adela Castelló: Centro Nacional de Epidemiología, CIBERESP. Instituto de Salud Carlos III.

9.45 Un paso más allá: El estilo de vida Mediterráneo y su asociación con enfermedades crónicas. ¿Es posible la implementación en la práctica clínica? Mercedes Sotos: Universidad Autónoma de Madrid. Harvard Chan School of Public Health.

10.15 Coloquio 'Estilos de vida y patologías crónicas'.

10.45 Pausa.

11.15 La larga historia de la dieta mediterránea contada de forma breve... la dieta mediterránea que nos espera. Jesús Román Martínez: Presidente de la Fundación Alimentación Saludable.

11.45 El reto de fortalecer la dieta mediterránea en el ámbito laboral. Carmen Mucientes: Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Red Española de Empresas Saludables; Juan Blasco: responsable de Restauración de Banco Santander.

12.15 Nuevas dietas para nuevos tiempos: flexitarianismo, veganismo, etc. Jaime Martín: CEO Lantern; Andrea Calderón: Sociedad española de dietética y ciencias de la alimentación SEDCA.

12.45 Dieta mediterránea, neurología y depresión. Almudena Sánchez: Universidad de Navarra.



Programa

Madrid, 29 de noviembre

13.30 Alimentos de cercanía, productos certificados de Madrid: la marca de Garantía M Producto Certificado. Degustación de productos de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid, Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid, Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama, Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real, y productos certificados por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid.

Sesión de tarde

16.00 Mesa. Nuevos ingredientes basados en vegetales. Marta Miguel: CIAL_CSIC; Marta Garcés: U. Francisco de Vitoria.

16.45 Mesa. Hipertensión, riesgo cardiovascular y dieta mediterránea. José Antonio García Donaire: Presidente de la Sociedad Española de Hipertensión SEHLELHA; Laura Bartolomé: Endocrinóloga Clínica IMDA.

17.30 Efecto de los diferentes polifenoles contenidos en las bebidas fermentadas sobre la microbiota humana en un contexto de dieta mediterránea. Isabel Moreno. Hospital Virgen de la Victoria de Málaga. CIBEROBN, Instituto de Salud Carlos III.

18.00 ¿De verdad hace usted dieta mediterránea? Revisión crítica de los test de evaluación de calidad de la dieta y una propuesta validada. M^a Dolores Marrodán. Sociedad española de dietética. Directora del grupo de investigación EPINUT. Universidad Complutense de Madrid.

18.30 Fin del Encuentro.