

Inscripción GRATUITA hasta completar aforo ACREDITADO CON 0,8 POR LA CFC

PREPROGRAMA. 10ª JORNADA ARAGONESA DE NUTRICIÓN-HUMS -- 29-XI-2018 --

"ALIMENTACIÓN, DESNUTRICIÓN Y MICROBIOTA"

COORDINA: Marilourdes de Torres Aured. Supervisora. U. Nutrición y Dietética. HUMS.**

8,15h INAUGURACIÓN AUTORIDADES

8,45h CONFERENCIA CORTA

Presenta: Francisco León Puy Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud. UNIZAR. Juan Ramón Portillo del Olmo. Director Médico del HUMS.

Alimentación segura y saludable, en el Plan de Salud de Aragón 2018-2030. → Francisco Javier Faló Forniés Director General de Salud Pública del Gobierno de Aragón.

DESNUTRICIÓN Y MICROBIOTA

Presentan: Javier Acha Pérez. Jefe Sº Endocrinología y Nutrición. HUMS. Raquel García Fuentes. Secretaria COFZ

9,30h Alteración de la microbiota ante la desnutrición. → Antonio Rezusta López. Jefe Sº Microbiología. HUMS

10,00h Microbiota y Serotonina. → José Emilio Mesonero Gutiérrez. Catedrático Fisiología. Facultad Veterinaria. Unizar

10,30h Nuevos conceptos sobre nutrición en el envejecimiento → Mónica de la Fuente del Rey. Catedrática de fisiología. UCM. Madrid. Tesorera SEPyP

11,00h Consenso de las Sociedades Científicas de Nutrición sobre los indicadores en el diagnóstico de la DRE → Francisco Losfablo Callau. Endocrino de la Unidad de Nutrición y Dietética. HUMS

11,30 DESCANSO

DEBATE ACTUALIDAD: COMER SIN..... ESTÁ DE MODA

Presentan: F. Javier García Tirado. Vicepresidente COMZ. Emmanuel Echaniz Serrano. Vicepresidente. CODEZ.

12,00h Sensibilidad al gluten no celiaca vs Moda "gluten free" → Eduardo Bajador Andreu. Jefe Sº de Digestivo. HUMS

12,30h Maldigestión/Malabsorción de lactosa vs Moda "Leches bebidas vegetales" → Marilourdes de Torres Aured. Supervisora de la Unidad de Nutrición y Dietética. HUMS

13,00h Síndrome de intestino irritable vs Dieta sin "FODMaP" (fermentables, oligosacáridos, disacáridos, monosacáridos and polioles) → Antonio Villarino Marín. Catedrático Facultad de Enfermería. UCM. Madrid. Presidente SEDCA.

13,45h CONFERENCIA CORTA

Presenta: Alejandro López del Val. Decano Facultad de Ciencias de la Salud. USJ. Zaragoza. Teresa Antoñanzas Lombarte. Directora de Enfermería del HUMS.

Obesidad, desnutrición y medios de comunicación. Emilio de Benito Cañizares. Periodista de Salud y Ciencia. Diario "El País" Presidente de Asociación Nacional de Informadores de Salud (ANIS).

14,30H DESCANSO

16,30h ALIMENTOS PROBIÓTICOS, PREBIÓTICOS Y POSBIÓTICOS ¿SON LA SALUD DE LA MICROBIOTA?

Moderan: Agustín Ariño Moneva. Catedrático de Nutrición. Facultad CTA. UNIZAR. Luis Benués Vázquez. Prof. Titular de Nutrición. Facultad Ciencias de la Salud. UNIZAR. Jesús García López. Veterinario Salud Pública. Pte. COVZ.

16,30h Ácidos Grasos de Cadena Corta → David Manrique Vergara. Farmacéutico. Gerente ELiE Health Solutions.

17,00h Fibra → Pilar Sánchez Vera. Farmacéutica. I+D+I. Madrid.

17,30h Dieta vegana ¿riesgos o ventajas? → Carmen Martín Salinas. Profa. Nutrición en Grado Enfermería. UAM. Madrid. Presidenta ADENYD

18,00h Yogur → Jesús Román Martínez. Prof. Nutrición. Facultad de Medicina. UCM. Madrid. Presidente Fundación Alimentación Saludable

18,30h Pan → Jorge Pastor Moreno. Director de I+D+I PANISHOP. Presidente del Club Rlichemont España.

19,00h Cerveza → Antonio Fumanal Sopena. Químico. Maestro cervecero de AMBAR. (Medalla de Oro Ayto. Zaragoza).

19,30h Discusión y Conclusiones. Exposición

20,00h CLAUSURA