

JUSTIFICACIÓN: En este XV Seminario de Nutrición se presentan, bajo el título "Avances en nutrición y su impacto sanitario y social", diversos temas de máximo interés científico, sanitario y social, que merecen atención especial, por su relevancia en el momento actual o por haberse producido avances o controversias en relación con ellos. Tanto la alimentación de las personas sanas, en diferentes etapas de su vida, como la problemática que plantean algunas patologías, o la lucha contra la obesidad son temas de interés prioritario en el presente curso por su implicación en la salud, bienestar, capacidad funcional y calidad de vida presente y futura de amplios grupos de población. Las ventajas sanitarias, sociales, económicas e intelectuales asociadas con la mejora de conocimientos en estos campos son evidentes. Teniendo en cuenta que la información en nutrición y el interés por el tema es creciente, pero los mensajes que se difunden no siempre son acertados, es necesario dar información rigurosa y debatir los últimos estudios científicos con estudiantes / profesionales relacionados con la nutrición, pero también intentar que algunos de los mensajes lleguen a toda la población, para lo que se ha planificado una sesión de "Puertas abiertas", a la que podrán asistir las personas interesadas.

OBJETIVOS: Exponer, debatir y comentar los últimos avances y las controversias que surgen en temas de nutrición y alimentación, prestando especial atención a los aspectos que pueden mejorar la salud y bienestar de diversos grupos de la población. Como objetivos concretos se pueden mencionar:

- Análisis y debate de la problemática nutricional de determinados grupos de población, con especial atención a población infantil.
- Reflexión sobre pautas de hidratación y repercusiones sanitarias, funcionales y mentales.
- Revisión de condicionantes del sobrepeso y obesidad, con especial atención al balance energético.
- Conocimiento de las pautas nutricionales adecuadas para el tratamiento, prevención y control de diversas enfermedades, como las cardiovasculares, neoplásicas, hipertensión, celiaca, alcoholismo, así como de sus complicaciones.
- Reflexión sobre los beneficios sanitarios y cognitivos asociados al consumo de diversos componentes nutritivos y no nutritivos de los alimentos.
- Formación en la utilización de herramientas que faciliten la realización de un diagnóstico nutricional.
- Debate en torno a diversos tópicos e ideas preestablecidas que es necesario desterrar.

DIRIGIDO A: Licenciados/Graduados en Farmacia, Medicina, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición Humana y Dietética, Enfermería, Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, Veterinaria. Dietistas, Biólogos, Ingenieros Agrónomos.

ATS's, DUE's, Profesores de Secundaria, de FP, de Educación Infantil/Primaria y otros educadores.

Licenciados/Estudiantes interesados en el tema de la nutrición

BECAS DE MATRÍCULA:

Existen becas de matrícula para universitarios, que han de solicitarse con, al menos, un mes de antelación al comienzo de la actividad. Para más información, requisitos e impresos, consultar la página web de la UIMP: www.uimp.es

MATRÍCULA:

Plazo de matrícula: Hasta el 25 de septiembre (ampliable hasta el día de comienzo del curso si no se ha cubierto el número de plazas).

A los alumnos que acrediten estar matriculados en el curso académico 2013/2014 en estudios oficiales de Grado, Máster o Doctorado en una universidad española, o en cualquier otro estudio que equivalga a ellos, según la normativa vigente, se les aplicará un 20% de descuento en el precio de la matrícula. A estos efectos se entiende que, en cualquier caso, son estudios equivalentes los conducentes a la obtención de un título de Maestro, Diplomado, Licenciado, Arquitecto, Arquitecto Técnico, Ingeniero e Ingeniero Técnico.

CRÉDITOS ACADÉMICOS:

Conforme a la legislación vigente, la UIMP emitirá, a petición de los interesados, un certificado en que conste la equivalencia en créditos ECTS para su posible reconocimiento por otras universidades.

CONDICIONES GENERALES:

Los alumnos matriculados podrán obtener el Diploma acreditativo de haber participado en la actividad académica, siempre que la asistencia a las clases sea regular y comprobada, debiendo acreditarse ésta, al menos, en un 80% de las sesiones. La celebración de la actividad está condicionada a que una semana antes de la misma haya un mínimo de diez alumnos matriculados.

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA:

Toda la información la podrá obtener en nuestra página web:

www.uimp.es

o en la **SECRETARÍA DE ALUMNOS**

Palafox, 1 16001 CUENCA

Tfnos.: 969 22 09 25 / 969 22 13 27

aaragon@uimp.es

Matrícula: Tarifa C: 20 euros

Tasas administrativas: 20 euros

CÓDIGO: 62FM



CUENCA 2014



XV SEMINARIO DE NUTRICIÓN: AVANCES EN NUTRICIÓN Y SU IMPACTO SANITARIO Y SOCIAL

Dirección:

Rosa M^a Ortega Anta

Ana M^a Requejo Marcos

Secretaría:

Rosa M^a Martínez García

2 y 3 de octubre 2014

CUENCA

Patrocinan:



JUEVES, 2 DE OCTUBRE

Mañana:

09:00 h.: INAUGURACIÓN

09:15 a 10:15 h.: OMEGA-3 Y DHA. IMPACTO EN FUNCIÓN COGNITIVA EN LAS PRIMERAS ETAPAS DE VIDA.

Dra. Rosa María Ortega Anta. Catedrática de Nutrición. Departamento de Nutrición, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

10:15 a 11:15 h.: CONSECUENCIAS DEL SOBREPESO Y OBESIDAD: ESTRATEGIAS PREVENTIVAS DESDE LA ETAPA PERINATAL.

Dra. Rosa M^a Martínez García. Departamento de Nutrición, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

11:15 a 11:45 h.: DESCANSO

11:45 a 12:45 h.: LA ALIMENTACIÓN DEL ESCOLAR. ¿UNA ASIGNATURA PENDIENTE?

Dr. Javier Aranceta Bartina. Profesor de Nutrición Comunitaria, Universidad de Navarra. Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

12:45 a 13:45 h.: BALANCE ENERGÉTICO.

Dr. Rafael Urrialde de Andrés. Health and Nutrition Manager, Coca Cola Iberia.

Tarde:

16:30 a 17:30 h.: LA DIETA MEDITERRÁNEA Y EL RIESGO CARDIOVASCULAR.

Dra. Amparo Marco Martínez. FEA, Servicio Endocrinología y Nutrición, Complejo Hospitalario de Toledo. Profesora Asociada de la Universidad Europea de Madrid.

17:30 a 18:30 h.: NUEVAS ESTRATEGIAS PARA EL TRATAMIENTO DE LOS PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL ALCOHOL.

Dr. Gabriel Rubio Valladolid. Profesor Titular de Psiquiatría. Jefe de Sección del Servicio de Psiquiatría, Laboratorio de Psicofisiología Clínica, Hospital Universitario 12 de Octubre.

Dra. Rosa M^a Martínez García. Departamento de Nutrición, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

18:30 a 19:30 h.: ENFERMEDAD CELÍACA Y NUEVAS PATOLOGÍAS RELACIONADAS CON EL GLUTEN.

Dra. Ana Isabel Jiménez Ortega. Pediatra Especialista en Gastroenterología y Nutrición. Hospital San Rafael de Madrid. Experta en Nutrición UCM.

VIERNES, 3 DE OCTUBRE

Mañana:

09:00 a 10:00 h.: HIDRATACIÓN Y RENDIMIENTO DEPORTIVO Y MENTAL.

Dra. M^a Luisa López Díaz-Ufano. Especialista en Medicina Familiar y Comunitaria. Experta en Nutrición. Centro de Salud Rosa de Luxemburgo, San Sebastián de los Reyes, Madrid.

10:00 a 11:00 h.: MANEJO NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES COMPLICACIONES ONCOLÓGICAS.

Dr. Ovidio Hernando Requejo. Especialista en Oncología Radioterápica. Médico Adjunto del CIOCC del Hospital de Madrid Norte Sanchinarro.

11:00 a 11:30 h.: DESCANSO

11:30 A 12:30 h.: SODIO, SAL Y SALES MINERALES, ¿BUENOS O MALOS PARA LA PRESIÓN ARTERIAL? RESULTADOS OBTENIDOS DE INTERVENCIONES CON AGUA MINERAL.

Dra. Pilar Vaquero Rodrigo. Investigadora científica, Responsable del Grupo de Minerales en Metabolismo y Nutrición Humana. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

12:30 a 13:30 h.: HERRAMIENTAS EN LA VALORACIÓN DIETÉTICA DEL ESTADO NUTRICIONAL.

Dra. Ana M^a López Sobaler. Directora del Departamento de Nutrición, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

Tarde:

16:00 a 17:00 h.: HIDRATOS DE CARBONO Y FIBRA. BENEFICIOS Y RIESGOS.

Dra. Ana María Requejo Marcos. Catedrática de Nutrición. Departamento de Nutrición, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

17:00 a 18:00 h.: COMPUESTOS BIOACTIVOS DE VEGETALES ¿UN VALOR AÑADIDO PARA ESTOS ALIMENTOS?

Dra. Beatriz Navia Lombán. Departamento de Nutrición, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

18:00 h.: ENTREGA DE DIPLOMAS Y CLAUSURA.