



XIV
CONGRESO
SOCIEDAD
ESPAÑOLA
NUTRICIÓN
COMUNITARIA

2022
SEGOVIA

20-22 Octubre

V CONGRESO IBEROAMERICANO DE NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA
GRUPO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN COMUNITARIA



w w w . s e n c 2 0 2 2 s e g o v i a . c o m

Organiza:





XIV
CONGRESO
SOCIEDAD
ESPAÑOLA
NUTRICIÓN
COMUNITARIA

2022
SEGOVIA

20-22 Octubre

V CONGRESO IBEROAMERICANO DE NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA
GRUPO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN COMUNITARIA





XIV
CONGRESO
SOCIEDAD
ESPAÑOLA
NUTRICIÓN
COMUNITARIA

20-22 Octubre

V CONGRESO
IBEROAMERICANO DE
NUTRICIÓN Y SALUD
PÚBLICA-GRUPO
LATINOAMERICANO DE
NUTRICIÓN COMUNITARIA

Índice

Presentación _____ **04**

Comités _____ **06**

PROGRAMA

Jueves, 20 de octubre _____ **08**

Viernes, 21 de octubre _____ **10**

Sábado, 22 de octubre _____ **20**

Pósteres _____ **25**

Información general _____ **32**

Colaboradores _____ **33**

Presentación

La ciudad de **Segovia** acogerá el **XIV Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria** (SENC) y el **V Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública-Grupo Latinoamericano de Nutrición Comunitaria** (GLANC) junto con la reunión anual de la **Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación** (AEN) los días **20, 21 y 22 de octubre** del 2022.

El campus de María Zambrano de la Universidad de Valladolid en Segovia acoge la sede del Congreso y la sesión precongresual, en donde se darán cita relevantes **científicos y profesionales**, tanto a nivel nacional como internacional, de las áreas de conocimiento de la **alimentación, seguridad alimentaria, nutrición, gastronomía y salud**.

Tanto el XIV Congreso de la SENC como la reunión anual de la Academia Española de Nutrición y Alimentación están coordinados por representantes de Segovia y cuentan con la participación de instituciones y entidades locales y de ámbito autonómico y nacional. En concreto, cuentan con la colaboración del **Ayuntamiento de Segovia**, la **Diputación de Segovia**, la **Universidad de Valladolid** y la **Universidad de León** y la participación de los **Colegios Oficiales de Farmacéuticos, Médicos, Enfermería y**



de Veterinarios de Segovia, la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León, Asociación Andrés Laguna para la promoción de ciencias de la salud, la Fundación para la Investigación Nutricional (FIN), el Grupo Latinoamericano de Nutrición Comunitaria (GLANC), el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), Fundación Española de la Nutrición (FEN), entre otras muchas asociaciones e instituciones científicas.

Además, colaboran entidades privadas como la Federación Empresarial Segoviana, la Cámara de Comercio de Segovia, HOTUSE, Agrifood, Qcom, Alimentos de Segovia y Fundación Caja Rural de Segovia.



Comités

Comité organizador

- Presidente:** **Rafael Urrialde de Andrés**, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).
- Vocales:** **Javier Aranceta Bartrina**, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).
María José Castro Alija, Universidad de Valladolid.
Beatriz Escudero Berzal, Federación Empresarial Segoviana.
Iván José Fernández Cebreiro, Segovia Convention Bureau.
María del Camino García Fernández, Universidad de León.
Teresa María López Díaz, Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Castilla y León (ACTA/CL).
Carmen Pérez Rodrigo, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Coordinación

Rafael Urrialde de Andrés, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Comité científico

- Presidente:** **Javier Aranceta Bartrina**, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).
- Vocales:** **María Victoria Arijal Val**, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).
María José Castro Alija, Universidad Valladolid.
Ana María López Sobaler, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).
Emilio Martínez de Victoria Muñoz, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).
Rosa Ortega Anta, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).
Teresa Partearroyo Cediel, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).
Carmen Pérez Rodrigo, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).



Joan Quiles Izquierdo, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Lourdes Ribas Barba, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Amelia Rodríguez Martín, Sociedad Española de Nutrición Comunicativa (SENC).

Gemma Salvador Castell, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Lluís Serra Majem, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Josep Antoni Tur Marí, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Rafael Urrialde de Andrés, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Gregorio Varela Moreiras, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Comité asesor

Daniel Antonio de Luis Román, Director de Ciencias de la Salud adscrito al rector de la Universidad De Valladolid.

Roxana Carla Fernández Condori, Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN).

José Miguel Gil Sanz, Colegio Oficial de Veterinarios de Segovia.

José María Jiménez Pérez, Decano Facultad de Enfermería de la Universidad de Valladolid.

Cándido López Cuervo, Restaurante Mesón de Cándido.

Miguel Merino Sánchez, Ayuntamiento de Segovia.

Ricardo Migueláñez Pastor, Agrifood.

Andrés Ortega García, Federación Empresarial Segoviana.

Pedro Palomo Hernangómez, Cámara de Comercio de Segovia.

Fausto Sánchez Cáceres, Colegio Oficial de Farmacéuticos de Segovia.

María José Tapia García, Cámara de Comercio de Segovia.

Javier Tejedor Martín, Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Castilla y León (ACTA/CL).

Programa

LA EDUCACIÓN Y LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA 4.0 EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN COMUNITARIA

“La alimentación como herramienta de promoción de la salud: tareas transversales”

JUEVES, 20 DE OCTUBRE

PRECONGRESO de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)

09:00 - 11:00

MESA REDONDA – ALIMENTACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

Salón de Actos

Moderadora: **Carmen Pérez Rodrigo**. *Presidenta de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).*

Economía circular con el desperdicio de pan

Manuel Gómez Pallarés. *Catedrático de Tecnología de Alimentos, Universidad de Valladolid.*

Los edulcorantes como uso en la gestión de la reducción de azúcar y una visión adecuada de sostenibilidad

Rafael Urrialde de Andrés. *Profesor Asociado de la Unidad Docente de Fisiología Vegetal, Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología de la Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid.*

Luces y sombras de la producción ecológica

Joan Quiles Izquierdo. *Jefe de la Sección de Educación para la Salud. D G Salud Pública. Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública.*

La huella ecológica: ajustes en el patrón alimentario

Javier Aranceta Bartrina. *Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) y Presidente de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación (AEN).*



11:00 - 11:30

DESCANSO

ANÁLISIS DE COMPOSICIÓN CORPORAL POR BIOIMPEDANCIA

11:30 - 13:30

MESA REDONDA – ALIMENTACIÓN, GASTRONOMÍA Y TERRITORIO **Salón de Actos**

Moderador: **Rafael Urrialde de Andrés.** *Presidente del Comité Organizador del XIV Congreso SENC y V Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública – Grupo Latinoamericano de Nutrición Comunitario (GLANC).*

Evolución del impacto medioambiental de las guías alimentarias para comedores escolares en Cataluña, 2012-2020

Gemma Salvador Castell. *Subdirección General de Promoción de la Salud, Agencia de Salud Pública de Cataluña.*

Gastronomía circular

Gregorio Varela Moreiras. *Catedrático de Nutrición y Bromatología USP-CEU, Facultad de Farmacia, Universidad San Pablo-CEU, Madrid.*

Gastronomía personalizada

Cristina M^a Fernández Díaz. *Investigadora postdoctoral del Grupo de Oncología Molecular y Genómica Nutricional del Cáncer, Instituto IMDEA Alimentación.*

Gastronomía tradicional y de cercanía: cultura y patrimonio

Emilio Martínez de Victoria Muñoz. *Catedrático de Fisiología, Universidad de Granada.*

13:30

FINALIZACIÓN DE LA JORNADA PRECONGRESO DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN COMUNITARIA (SENC)

13:30 - 14:00

ANÁLISIS DE COMPOSICIÓN CORPORAL POR BIOIMPEDANCIA

VIERNES, 21 DE OCTUBRE

CONGRESO de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)

09:00 - 09:30

ACTO DE APERTURA

Salón de Actos

Moderador: **Rafael Urrialde de Andrés.** *Presidente del Comité organizador del XIV Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria.*

Intervienen: **Clara Martín García.** *Alcaldesa de Segovia.*

Miguel Ángel de Vicente Martín. *Presidente de la Diputación Provincial de Segovia.*

José Miguel Herrero Velasco. *Director General de la Industria Alimentaria. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.*

Agustín García Matilla. *Vicerrector de la Universidad de Valladolid.*

Carmen Pérez Rodrigo. *Presidenta Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).*

09:30 - 10:15

CONFERENCIA INAUGURAL

Salón de Actos

Moderadora: **Carmen Pérez Rodrigo.** *Presidenta de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).*

Alimentación, gastronomía, nutrición y salud. Alimentos de España.

Purificación González Camacho. *Subdirectora General de Promoción de los Alimentos de España, Dirección General de la Industria Alimentaria, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.*



10:15 - 11:30

SESIONES SIMULTÁNEAS

MESA REDONDA – SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SU IMPLEMENTACIÓN EN ALIMENTOS BAJO LA MARCA TIERRA DE SABOR

Salón de Actos

Moderadora: **Teresa María López Díaz**. *Presidenta de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León (ACTA/CL).*

Seguridad alimentaria y su implementación en el sector cárnico

Mª Ángeles Alonso Gil. *Veterinaria. Departamento de calidad de MONTE NEVADO.*

Seguridad alimentaria y su implementación en el sector hortofrutícola

Álvaro Rincón García. *Director Técnico Industrial, HUERCASA.*

Seguridad alimentaria y su implementación en el sector vitivinícola

Rut Villa Hernández. *Auditora calificada IFS en sector bebidas.*

Certificación en procesos de seguridad alimentaria

Beatriz Buitrón Álvarez. *Coordinadora del Departamento de Formación, Delegación Castilla y León.*

COMUNICACIONES ORALES – SELECCIÓN REALIZADA POR EL COMITÉ CIENTÍFICO A PARTIR DE LOS ABSTRACTS PRESENTADOS

Salón de Grados

Moderadores: **Emilio Martínez de Victoria Muñoz**. *Vicepresidente 2º de la Junta Directiva de la SENC y Catedrático de Fisiología, Universidad de Granada.*

María José Castro Alija. *Profesora de la Universidad de Valladolid.*

Comunicación oral 01: identificación de saponinas provenientes de alcachofa (*Cynara scolymus L.*) como edulcorante de uso natural

Rafael Urrialde de Andrés. *Unidad docente de Fisiología Vegetal, Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid.*

Comunicación oral 02: análisis comparativo del contenido en grasa y fibra dietética de harinas y panes con y sin gluten

María Purificación González González. *Alimentación y nutrición en la promoción de la salud (CEU-NutriFOOD). Facultad de Farmacia, Universidad San Pablo-CEU, Madrid.*

Comunicación oral 11: mejora del estado oxidativo e inflamatorio en pacientes con síndrome metabólico tras dos años de intervención nutricional y de estilo de vida

Josep Antoni Tur Marí. *Grupo de investigación en Nutrición Comunitaria y Estrés Oxidativo (NUCOX), Universitat de les Illes Balears-IUNICS, IDISBA & CIBEROBN (IIISCIII).*

Comunicación oral 04: relación entre la adherencia a las recomendaciones de estilo de vida y la resistencia a la insulina en escolares españoles

María Dolores Salas González. *Grupo de Investigación UCM-VALORNUT: 920030. Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.*

Comunicación oral 05: efecto de un programa educativo saludable para prevenir la obesidad infantil sobre la composición corporal de escolares de tercer curso de Primaria de la provincia de Cádiz

Rubén Aragón Martín. *Facultad de Ciencias de la Educación, Universidad de Cádiz.*

Comunicación oral 06: asociación entre la capacidad cognitiva y la adherencia a la dieta occidental en un colectivo de personas adultas sin deterioro cognitivo

Aránzazu Aparicio Vizuete. *UCM-VALORNUT: 920030. Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.*

11:30 - 12:00

DESCANSO Y VISITA DE PÓSTERES

ANÁLISIS DE COMPOSICIÓN CORPORAL POR BIOIMPEDANCIA

Salón de Grados



12:00 - 13:15

SESIONES SIMULTÁNEAS

MESA REDONDA – GRUPO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN COMUNITARIA (GLANC). INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Salón de Actos

Moderadora: **Teresa Partearroyo Cediel.** *Vocal de la Junta Directiva SENC y Profesora Titular de Nutrición y Bromatología de la Universidad CEU San Pablo.*

Papel del farmacéutico en la interpretación del etiquetado de alimentos de carácter especial

Carmen Núñez Martín. *Colegio Oficial de Farmacéuticos de Segovia.*

Información complementaria basada en la alimentación 6Ss

Rafael Urrialde de Andrés. *Profesor Asociado de la Unidad Docente de Fisiología Vegetal del Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid.*

Visión Latinoamericana del etiquetado frontal en los envases de los productos alimenticios (FOPL)

Roxana Carla Fernández Condori. *Vicepresidenta de la Sociedad Latinoamericana de la Nutrición (SLAN).*

MESA REDONDA – LA ALIMENTACIÓN Y LA FARMACIA COMUNITARIA

Salón de Grados

Moderador: **Fausto Sánchez Cáceres.** *Vocal de Alimentación del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Segovia.*

Calidad de vida y bienestar nutricional de la población. (PLENUFAR 7)

Aquilino García Perea. *Vocal Nacional de Alimentación, Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos (CGCOF).*

Interacciones alimento medicamento desde la Oficina de Farmacia

Carmen del Campo Arroyo. *Vocal de Alimentación, Colegio Oficial de Farmacéuticos de Ciudad Real.*

Vida perinatal y obesidad infantil

Josep Antoni Tur Marí. *Vocal de Alimentación, Colegio Oficial de Farmacéuticos de las Islas Baleares, Universitat de les Illes Balears & CIBEROBN.*

13:15 - 14:30

SESIONES SIMULTÁNEAS

MESA REDONDA – NUTRICIÓN CLÍNICA Y SU SINERGIA CON LA NUTRICIÓN COMUNITARIA

Salón de Actos

Moderador: **Daniel Antonio de Luis Román.** *Catedrático de Endocrinología y Nutrición, Universidad de Valladolid.*

Diabetes mellitus tipo II: nuevos enfoques

Pilar Riobó Serván. *Servicio de Endocrinología, Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz, Madrid.*

Hipertensión arterial. Niveles de prevención alimentaria

Miriam Berzal Gómez. *Enfermera de la Unidad de Diálisis, Complejo Asistencial de Segovia.*

Alimentación y procesos de envejecimiento

José Antonio Serra Rexach. *Jefe del Servicio de Geriatría, Hospital Universitario Gregorio Marañón, Madrid.*

MESA REDONDA – COMPONENTES BIOACTIVOS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

Salón de Grados

Moderadora: **María del Camino García Fernández.** *Catedrática de la Universidad de León.*

El consumo de cacao aporta flavonoides que pueden ayudar al control de peso en la adolescencia

Rosa María Lamuela Raventós. *Catedrática en el Departamento de Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía, Universidad de Barcelona.*

Componentes bioactivos del aceite de oliva (AOVE, AV, AO y AOO)

María Dolores Mesa García. *Catedrática de la Universidad de Granada.*



Compuestos fenólicos presentes en frutas y zumos

Cristina García Viguera. *Profesora de Investigación CSIC, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Laboratorio de Fitoquímicas y Alimentos Saludables-CEBAS-CSIC.*

Componentes bioactivos de la cerveza

Francisco José Tinahones Madueño. *Catedrático de la Universidad de Málaga.*

Valoración de la mejora de la composición nutricional de un tipo de leche producida a través de alimentación de las vacas

Alberto Cepeda Sáez. *Catedrático de la Universidad de Santiago de Compostela, A Coruña.*

14:35 - 15:15

COMIDA

ANÁLISIS DE COMPOSICIÓN CORPORAL POR BIOIMPEDANCIA

Salón de Grados

15:15 - 16:00

CONFERENCIAS SIMULTÁNEAS

CONFERENCIA

Salón de Actos

Moderadora: **María José Castro Alija.** *Profesora de la Universidad de Valladolid.*

Probióticos, una realidad presente y un futuro con efectos reales en la salud intestinal

Daniel Ramón Vidal. *ADM Distinguished Research Fellow Microbiome.*

CONFERENCIA

Salón de Grados

Moderador: **Josep Antoni Tur Marí.** *Vocal de la Junta Directiva de la SENC y Catedrático de Fisiología de la Universitat de les Illes Balears.*

Alimentación y salud cardiovascular

Carmen Pérez Rodrigo. *Presidenta de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).*

16:00 - 17:15

SESIONES SIMULTÁNEAS

MESA REDONDA – CALIDAD DE LA PROTEÍNA: FACTOR INDISPENSABLE EN EL VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

Salón de Actos

Moderadora: **María del Camino García Fernández**. *Catedrática de la Universidad de León.*

Calidad y valor biológico de la proteína de la carne en una dieta equilibrada

Gaspar Ros Berruezo. *Director de la Cátedra de Seguridad y Sostenibilidad Alimentaria “Grupo Fuertes”. Catedrático de Nutrición y Bromatología, Universidad de Murcia.*

Proteína vegetal: calidad e impacto sobre la salud

Miguel López Moreno. *Profesor en la Universidad Francisco de Vitoria (UFV) y en la Universidad Camilo José Cela (UCJC), Madrid.*

Proteína del huevo y ovoproductos. Valor nutricional y salud.

Ana María López Sobaler. *Catedrática de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.*

Proteína de distintos tipos de leche

Irene Albertos Muñoz. *Profesora de la Universidad Católica de Ávila (UCAV).*

MESA REDONDA – COMUNICACIÓN COMO HERRAMIENTA EN LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Salón de Grados

Moderador: **Javier Granda Revilla**. *Periodista especializado en salud. Vocal de la Junta Directiva de la Asociación Nacional de Informadores de Salud (ANIS).*

Los medios de comunicación ante el reto de una elección gastronómica saludable fuera del hogar

Manuel Moraga Ruiz. *Director de “A su salud” y “Degustar España”, Radio Nacional de España.*

Comunicación de salud y bienestar

Raquel Alcolea Díaz. *Responsable de ABC Bienestar.*

La importancia del rigor y la objetividad en la comunicación social: presentación del Proyecto Culebras

Laura María Vázquez Viaño. *Directora de marketing digital, Torres y Carrera.*



17:15 – 17:30

DESCANSO

ANÁLISIS DE COMPOSICIÓN CORPORAL POR BIOIMPEDANCIA

Salón de Grados

17:30 - 18:45

SESIONES SIMULTÁNEAS

**MESA REDONDA – RETOS PARA MEJORAR
LA SALUD PEDIÁTRICA**

Salón de Actos

Moderador: **Gregorio Varela Moreiras.** *Vocal de la Junta Directiva de la SENC y Presidente de FESNAD. Catedrático de Nutrición y Bromatología USP-CEU.*

Efecto de los factores prenatales maternos sobre el neurodesarrollo del niño

María Victoria Arija Val. *Catedrática de Medicina Preventiva y Salud Pública, Universitat Rovira i Virgili y Grupo de investigación NUTRISAM.*

Prevención del sobrepeso y obesidad infantil en escolares. Estudio PREVIENE-Cádiz

Amelia Rodríguez Martín. *Catedrática de Salud Pública, Facultad de Enfermería y Fisioterapia, Universidad de Cádiz.*

Pautas dietéticas y tratamiento integral de la obesidad en la edad pediátrica

M^a Jesús García Llorente. *Enfermera experta en nutrición, Complejo Asistencial de Segovia.*

Manejo de la bioimpedanciometría en pacientes

Olatz Itzaola Jauregui. *Coordinadora de investigación, Instituto de Endocrinología y Nutrición de Valladolid.*

COMUNICACIONES ORALES – SELECCIÓN REALIZADA
POR EL COMITÉ CIENTÍFICO A PARTIR DE LOS
ABSTRACTS PRESENTADOS

Salón de Grados

Moderadores: **Emilio Martínez de Victoria Muñoz.** *Vicepresidente 2º de la Junta Directiva de la SENC y Catedrático de Fisiología, Universidad de Granada.*

María José Castro Alija. *Profesora de la Universidad de Valladolid.*

Comunicación oral 07: influencia del consumo crónico de estatinas en el estado de hidratación en personas de edad avanzada

Sara López Oliva. *Grupo USP-CEU de Excelencia “Nutrición para la vida”, Departamento de Ciencias Farmacéuticas y de la Salud, Facultad de Farmacia, Universidad San Pablo-CEU.*

Comunicación oral 08: ingesta de espermidina en una población adulta con sobrepeso/obesidad y síndrome metabólico: asociaciones longitudinales con parámetros cardio metabólicos y hepáticos

Esther Cuadrado Soto. *IMDEA Alimentación.*

Comunicación oral 09: análisis de la interrelación entre nutrición y pérdida auditiva: comparativa de un grupo expuesto a ruido vs. control

Carmen Morais Moreno. *Grupo USP-CEU de Excelencia “Nutrición para la vida”, Departamento de Ciencias Farmacéuticas y de la Salud, Facultad de Farmacia, Universidad San Pablo-CEU.*

Comunicación oral 10: asociación entre distintos índices de calidad de la dieta y resistencia a la insulina en escolares españoles

María Dolores Salas González. *Grupo de Investigación UCM-VALORNUT:920030. Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.*



Comunicación oral 03: evaluación de los conocimientos y hábitos alimentarios sostenibles en población universitaria

Ana María Puga de Azcárate. *Departamento de Ciencias Farmacéuticas y de la Salud, Facultad de Farmacia, Universidad San Pablo-CEU, Madrid.*

Comunicación oral 12: hemoglobina, estado nutricional de las gestantes y peso del recién nacido a término, Hospital Regional “Manuel Núñez Butrón”- Puno

Rocío del Pilar Galindo Luján. *Departamento de Ingeniería Química y Química Analítica, Universidad de Barcelona.*

19:30 - 20:30

VISITA PANORÁMICA GUIADA SEGOVIA

20:30 - 22:30

CENA-DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTOS DE SEGOVIA PÓRTICO REAL DE SEGOVIA



SÁBADO, 22 DE OCTUBRE

09:00 - 09:45

SESIONES SIMULTÁNEAS

MESA REDONDA – INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: DETECCIÓN, VALORACIÓN Y TRATAMIENTO

Salón de Actos

Moderadora: **Carmen Pérez Rodrigo**. *Presidenta de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).*

El reto diagnóstico de las intolerancias alimentarias

Eva Gesteiro Alejos. *Profesora Ayudante de Doctora, Departamento de Salud y Rendimiento Humano, Universidad Politécnica de Madrid.*

Recomendaciones nutricionales y dietéticas para personas que padecen intolerancias y alergias alimentarias

Ramón de Cangas Morán. *Presidente de la Fundación Alimenta Tu Salud.*

DISCUSIÓN DE PÓSTERES

Salón de Grados

Moderadores: **Emilio Martínez de Victoria Muñoz**. *Vicepresidente 2º de la Junta Directiva de la SENC y Catedrático de Fisiología, Universidad de Granada.*

María José Castro Alija. *Profesora de la Universidad de Valladolid.*

Preguntas específicas realizadas a los pósteres presentados durante el congreso. Habrá una pregunta por póster con un máximo de 15 preguntas en total.



09:45 - 10:30

SESIONES SIMULTÁNEAS

MESA REDONDA – FORTALEZAS Y DEBILIDADES DE LAS TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

Salón de Actos

Moderadora: **Ana María López Sobaler**. *Vocal de la Junta Directiva SENC y Catedrática de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.*

Estado Nutricional y Salud

Rosaura Leis Trabazo. *Presidenta de la Fundación Española de la Nutrición (FEN).*

Actualización con información declarada en los etiquetados de alimentos y bebidas. NUTRIFEN

José Manuel Ávila Torres. *Director de la Fundación Española de la Nutrición (FEN).*

Ventajas e inconvenientes de la incorporación de datos analíticos en las tablas de composición de los alimentos

Aránzazu Aparicio Vizuete. *Profesora titular, Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.*

MESA REDONDA – CALIDAD DIFERENCIADA COMO VALOR AÑADIDO EN LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

Salón de Grados

Moderadora: **Marta Isabel Ruano Vázquez**. *Presidenta del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Segovia.*

“Alimentos de España”

Purificación González Camacho. *Subdirectora General de Promoción de los Alimentos de España, Dirección General de la Industria Alimentaria, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.*

Tierra de Sabor, origen y calidad

Luis Alberto Matarranz Casado. *Propietario Gerente de Tierra De Sabor Club Selección Segovia.*

“Alimentos de Segovia”, la sostenibilidad de una alimentación saludable

Ana Redondo González. *Jefa de sección de empleo, promoción provincial y sostenibilidad de la Diputación de Segovia.*

Alimentos de valor reconocido

Elena Soblechero Domingo. *Técnico de Calidad de Laboratorio y Marcas, PROdestur.*

10.30 - 11:15

CONFERENCIA – GRAFISMOS O ICONOS PROVENIENTES DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS. UNA REALIDAD DE 94 PAÍSES RECONOCIDOS POR LA FAO

Salón de Actos

Moderador: **Javier Aranceta Bartrina.** *Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) y Presidente de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación (AEN).*

Ponente: **Rafael Urrialde de Andrés.** *Profesor Asociado, Unidad Docente de Fisiología Vegetal del Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología de la Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid.*

11:15 - 11:45

DESCANSO

ANÁLISIS DE COMPOSICIÓN CORPORAL POR BIOIMPEDANCIA

Salón de Grados



11:45 - 13:00

SESIONES SIMULTÁNEAS

MESA REDONDA – PATOLOGÍAS ESPECÍFICAS INTERRELACIONADAS CON ASPECTOS NUTRICIONALES

Salón de Actos

Moderadora: **María Victoria Arija Val.** *Catedrática de Medicina Preventiva y Salud Pública, Universitat Rovira i Virgili y Grupo de investigación NUTRISAM.*

Resultados de un ensayo clínico con leche modificada a través de la alimentación animal

María Reyes Pérez Fernández. *Profesora de la Escuela de Enfermería de Ourense, Sergas. Universidad de Vigo, Pontevedra.*

Procesos oncológicos y degenerativos

María Isabel Espinosa Salinas. *IMDEA alimentación.*

La nutrición y el bienestar emocional: alteraciones e importancia de la socialización en nuestra salud

José Antonio López Moreno. *Profesor del Departamento de Psicobiología y Metodología en Ciencias del Comportamiento y Director del Grupo de Investigación sobre Psicofarmacología, Genética y Prevención de la Adicción, Facultad de Psicología, Universidad Complutense de Madrid.*

Análisis de la interrelación entre nutrición y daño auditivo

Teresa Partearroyo Cediel. *Vocal de la Junta Directiva SENC y Profesora Titular de Nutrición y Bromatología, Universidad San Pablo CEU de Madrid.*

MESA REDONDA – ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD

Salón de Grados

Moderador: **Gregorio Varela Moreiras.** *Vocal de la Junta Directiva SENC y Catedrático de Nutrición y Bromatología USP-CEU. Director del Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad.*

Claves para entender la alimentación fuera del hogar en España

Cecilia Díaz Méndez. *Catedrática de Sociología. IP Grupo de investigación en Sociología de la Alimentación de la Universidad de Oviedo, Asturias.*

Ciudades para una mejor alimentación y salud

Julia Díez Escudero. *Profesora Ayudante de Doctor del Departamento de Cirugía, Ciencias Médicas y Sociales, Universidad de Alcalá de Henares, Madrid.*

Decisión alimentaria en la España del Siglo XXI postpandemia

Gregorio Varela Moreiras. *Responsable del Grupo de Investigación de Excelencia "Nutrición para la Vida" de la USP CEU y Presidente de la FESNAD.*

13:00 - 13:45

CONFERENCIA DE CLAUSURA

Salón de Actos

Moderador: **Rafael Urrialde de Andrés.** *Presidente del Comité Organizador del XIV Congreso de la SENC y Profesor Asociado de la Unidad Docente de Fisiología Vegetal del Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid.*

Las 7 eses de la alimentación: nuevo decálogo de la alimentación responsable

Javier Aranceta Bartrina. *Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) y Presidente de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación (AEN).*

13:45 - 14:15

CLAUSURA DEL CONGRESO

Salón de Actos

Moderador: **Javier Aranceta Bartrina.** *Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) y Presidente de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación (AEN).*

Intervienen: **Carmen Pérez Rodrigo.** *Presidenta de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).*

José Muñoz Llorente. *Vicepresidente de la Federación Empresarial Segoviana.*

Rafael Urrialde de Andrés. *Presidente del Comité Organizador del XIV Congreso Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).*

Miguel Merino Sánchez. *Concejal de Turismo del Ayuntamiento de Segovia.*

15:00 - 17:00

ASAMBLEA SENC

Salón de Grados

(Sesión reservada exclusivamente a los socios de la SENC).



Pósteres

P-01 EFECTO DEL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO DE GRANJA EN EL RENDIMIENTO DEPORTIVO DE ESGRIMISTAS DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA

Nieves Palacios Gil de Antuñano. *Servicio de Medicina, Endocrinología y Nutrición, Centro de Medicina del Deporte, Deporte y Salud.*

P-02 DIETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES: PROMOVER LA PARTE NO ES SUFICIENTE PARA EL TODO

Ujué Fresán. *ISGlobal.*

P-03 EFECTOS DEL CONSUMO DE HUEVO CON ANNATO EN LA SALUD CARDIOVASCULAR. EGGANT STUDY

Yeisson Anibal Galvis Pérez. *Grupo de Toxicología y Alternativas Alimentarias, Universidad de Antioquia, Colombia.*

P-04 ESTUDIO DE PREVALENCIA DE EXCESO DE PESO EN ESCOLARES DE PRIMARIA DE 11 COLEGIOS DE 4 DISTRITOS DEL SUR DE MADRID

Temenuzhka Petrova Shopova. *Organismo autónomo Madrid Salud, Ayuntamiento de Madrid, Subd. Gral. De Prevención y Promoción de la Salud.*

P-05 COCINAR EL TERRITORIO: UN PROYECTO DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA BASADO EN LA GASTRONOMÍA DE PROXIMIDAD

Josep Bernabéu Mestre. *Catedrático de Historia de la Ciencia, Universidad de Alicante.*

P-06 RESIDUOS PROVENIENTES DE PROCESADOS DE ALCACHOFA (*CYNARA SCOLYMUS*) Y DE ZANAHORIA (*DAUCUS CAROTA*) PARA LA MEJORA DE ACEITES VEGETALES REFINADOS DE GIRASOL Y MAÍZ

Rafael Urrialde de Andrés. *Unidad docente de Fisiología Vegetal, Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid.*

P-07 IDENTIFICACIÓN, A TRAVÉS DE TÉCNICAS DE COLORIMETRÍA, DE FENOLES PRESENTES EN JUDIONES BLANCOS, PINTOS Y NEGROS (PHASEOLUS COCCINEUS) UNA VEZ SOMETIDOS A PROCESO DE COCCIÓN

Rafael Urrialde de Andrés. *Unidad docente de Fisiología Vegetal, Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid.*

P-08 ADHERENCIA A LA DIETA MEDITERRÁNEA Y EMISIONES DE CO₂

Josep Antoni Tur Marí. *Grupo de investigación en Nutrición Comunitaria y Estrés Oxidativo (NUCOX), Universitat de les Illes Balears-IUNICS, IDISBA & CIBEROBN (IIISCIII).*

P-09 SEVERIDAD DEL SÍNDROME METABÓLICO Y EMISIONES DE CO₂

Josep Antoni Tur Marí. *Grupo de Investigación en Nutrición Comunitaria y Estrés Oxidativo (NUCOX), Universitat de les Illes Balears-IUNICS, IDISBA & CIBEROBN (IIISCIII).*

P-10 PLENUFAR: 30 AÑOS DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL DESDE LA FARMACIA

Aquilino Joaquín García Perea. *Vocal Nacional de Alimentación, Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos (CGCOF).*

P-11 RIESGOS ASOCIADOS AL CONSUMO ELEVADO DE SAL

Amelia Jiménez Rodríguez. *Aldea del Cano.*

P-12 IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA CRIBADO DE SUJETOS CON CONSUMOS ELEVADOS DE SAL

Amelia Jiménez Rodríguez. *Aldea del Cano.*

P-13 EL CONSEJO FARMACÉUTICO ANTE LAS INTERACCIONES ENTRE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS

Carmen del Campo Arroyo. *Grupo de Investigación en Nutrición Comunitaria y Estrés Oxidativo (NUCOX), Universitat de les Illes Balears-IUNICS, IDISBA & CIBEROBN (IIISCIII).*

P-14 DIETAS SOSTENIBLES: GRADO DE CONOCIMIENTO Y CONCIENCIACIÓN DE LOS PROFESIONALES SANITARIOS

Ujué Fresán. *ISGlobal.*



P-15 FACTORES PRENATALES MATERNOS ASOCIADOS CON MARCADORES DE RIESGO CARDIOMETABÓLICO DURANTE EL EMBARAZO: ESTUDIO ECLIPSES

María Victoria Arijá Val. *Grupo de Investigación en Nutrición Comunitaria y Estrés Oxidativo (NUCOX), Universitat de les Illes Balears-IUNICS, IDISBA & CIBEROBN (IISCI).*

P-16 FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS A LA DEFICIENCIA DE VITAMINA B12 EN EMBARAZADAS DEL ÁREA MEDITERRÁNEA ESPAÑOLA. ESTUDIO ECLIPSES

María Victoria Arijá Val. *Grupo de Investigación en Nutrición Comunitaria y Estrés Oxidativo (NUCOX), Universitat de les Illes Balears-IUNICS, IDISBA & CIBEROBN (IISCI).*

P-17 DESCRIPCIÓN DEL ESTADO ANTROPOMÉTRICO DE PRESCOLARES Y ESCOLARES CON TDAH Y DE SUS COMPAÑEROS DE CONTROL: ESTUDIO EPINED

María Victoria Arijá Val. *Grupo de Investigación en Nutrición Comunitaria y Estrés Oxidativo (NUCOX), Universitat de les Illes Balears-IUNICS, IDISBA & CIBEROBN (IISCI).*

P-18 PROTEÓMICA BASADA EN LA ESPECTROMETRÍA DE MASAS PARA EL ANÁLISIS DE GRANOS DE QUINUA: UNA HERRAMIENTA PROMETEDORA EN INMUNONUTRICIÓN

Rocío Galindo Luján. *Departamento de Ingeniería Química y Química Analítica, Universidad de Barcelona.*

P-19 IDENTIFICACIÓN DE MARCAS DE METILACIÓN ASOCIADAS AL CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRA-PROCESADOS

Celia Martínez-Pérez. *Fundación IMDEA Alimentación.*

P-20 CONFINAMIENTO POR COVID-19, SÍNTOMAS DEPRESIVOS E INDICADORES DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO EN POBLACIÓN MEXICANA

José Alberto Rivera Márquez. *Universidad Autónoma Metropolitana (Unidad Xochimilco).*

P-21 CARACTERIZACIÓN Y FUNCIONALIDAD DE DIVERSOS LIPOSOMAS CARGADOS CON PÉPTIDOS BIOACTIVOS DE INVERTEBRADOS MARINOS INFRAUTILIZADOS

Carolina Pascual Silva. *Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC).*

P-22 COMPARACIÓN DE TRES MÉTODOS DE SECADO DE TOCOSH (PAPAS FERMENTADAS PERUANAS) SOBRE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL, VALOR NUTRACÉUTICO Y BACTERIAS ACIDO-LÁCTICAS. ENFOQUE DE VALOR COMERCIAL

Angie Grace Morán Reyes. *Universidad Femenina del Sagrado Corazón.*

P-23 RECUPERACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE PIEL DE NARANJA Y MANDARINA MEDIANTE EXTRACCIÓN EN FASE SÓLIDA Y QUECHERS COMO MÉTODOS DE PURIFICACIÓN

Fernando Ramos Escudero. *Universidad San Ignacio de Loyola, Lima.*

P-24 AVERSIONES A ALIMENTOS NUEVOS VS. ALIMENTOS TRADICIONALES DURANTE LA ADOLESCENCIA

Carmen Del Campo Arroyo. *Universidad de Cádiz.*

P-25 INGESTA DE BEBIDAS NO RECOMENDADAS COMO FACTOR DE RIESGO DE OBESIDAD INFANTIL

María del Carmen Gómez Martín. *DS Aljarafe-Sevilla Norte, Unidad de Protección de Salud Pública.*

P-26 REVALORIZACIÓN DE RESIDUOS DE FRUTOS ROJOS COMO INGREDIENTE ANTIOXIDANTE

Irene Albertos Muñoz. *Profesora en la Universidad Católica de Ávila (UCAV).*

P-27 ADHESIÓN A LA DIETA MEDITERRÁNEA DE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS ESPAÑOLES DE ENFERMERÍA

Irene Albertos Muñoz. *Profesora en la Universidad Católica de Ávila (UCAV).*

P-28 CONSUMO DE SAL EN LOS ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS ESPAÑOLES DE ENFERMERÍA

Irene Albertos Muñoz. *Profesora en la Universidad Católica de Ávila (UCAV).*

P-29 PROCESO DE SECADO AL VACÍO DE CÁSCARA DE MAZORCA DE CACAO: UN ESTUDIO DE OPTIMIZACIÓN UTILIZANDO LA METODOLOGÍA DE SUPERFICIE DE RESPUESTA

Fernando Ramos Escudero. *Universidad San Ignacio de Loyola, Lima.*

P-30 PÉRFIL DE ÁCIDOS GRASOS DE LA LECHE DE BURRA ZAMORANO-LEONÉS

María José Castro Alija. *Profesora de la Universidad de Valladolid.*



P-31 CONTENIDO EN COMPUESTOS DE INTERÉS FUNCIONAL EN PROPÓLEOS RECOLECTADOS EN ESPAÑA

María del Camino García Fernández. *Catedrática de la Universidad de León.*

P-32 DIFERENCIAS ENTRE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS DE DIFERENTES PAÍSES

María Moreno Marcos. *Facultad de enfermería y Fisioterapia, Salus Infirmorum.*

P-33 ASOCIACIÓN ENTRE LA ADHERENCIA A LA DIETA MEDITERRÁNEA Y LOS ÍNDICES DE CAPACIDAD ANTIOXIDANTE ORAC, FRAP Y TEAC

Aránzazu Aparicio Vizuite. *Profesora Titular, Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.*

P-34 ALZA DE PRECIOS EN ALIMENTOS BÁSICOS DURANTE LA PANDEMIA POR COVID-19: PERCEPCIÓN DE COMERCIANTES Y CONSUMIDORES EN TEXCOCO, MÉXICO

José Alberto Rivera Márquez. *Universidad Autónoma Metropolitana (Unidad Xochimilco).*

P-35 BASE DE DATOS NUTRIFEN

Ignacio De Tomás Lombardía. *Fundación Española de la Nutrición (FEN).*

P-36 VENCER LA OBESIDAD DE LA COMUNIDAD DESDE LAS TENDENCIAS DIETÉTICAS ACTUALES

Cristina Moreno González. *Centro de Salud Puerto de Mazarrón.*

P-37 GRAGEAS CON MANTECA DE SURI Y CHOCOLATE PIRIPIRIS DE UCAYALI

Rocío Galindo Luján. *Departamento de Ingeniería Química y Química Analítica, Universidad de Barcelona.*

P-38 FORMULACIÓN DE BEBIDAS DE NARANJA ENRIQUECIDA CON BETA-GLUCANO DE GRANOS DE CEBADA Y LEVADURA DESECHADOS DE LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

Omar Bellido Valencia. *Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa.*

P-39 NIVELES DE ACTIVIDAD FÍSICA, COMPOSICIÓN CORPORAL Y DIETA MEDITERRÁNEA EN NIÑOS Y ADOLESCENTES DE ORIGEN ESPAÑOL E INMIGRANTE DESPUÉS DE LA COVID-19

Asmaa Nehari. *Facultad de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, INEF Universidad Politecnica de Madrid.*

P-40 EXPOSICIÓN DIETÉTICA AL LANTANO EN UNA POBLACIÓN JOVEN (18-23 AÑOS) EN LEICESTER (REINO UNIDO)

Antonio Peña-Fernández. *Faculty of Health & Life Sciences, the Gateway, de Montfort University.*

P-41 EXPOSICIÓN A URANIO Y TORIO EN ADULTOS JÓVENES EN LEICESTER (INGLATERRA): ¿UN PROBLEMA PARA LA SALUD?

Antonio Peña-Fernández. *Faculty of Health & Life Sciences, the Gateway, de Montfort University.*

P-42 SELENIO Y MOLIBDENO EN CABELLO DE JÓVENES ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS EN LEICESTER, INGLATERRA

Antonio Peña-Fernández. *Faculty of Health & Life Sciences, the Gateway, de Montfort University.*

P-43 PERCEPCIÓN DE SEGURIDAD EN POBLACIÓN MIGRANTE DE LA CIUDAD DE VALENCIA

Joan Quiles Izquierdo. *Jefe de la Sección de Educación para la Salud. D G Salud Pública. Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública.*

P-44 PERFIL DIETÉTICO Y ANTROPOMÉTRICO DE LAS DE JUGADORAS DE UN EQUIPO DE BALONCESTO DE COMPETICIÓN

Rafael Urrialde de Andrés. *Unidad Docente de Fisiología Vegetal. Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid.*

P-45 INGESTA DE ALIMENTOS EN UNA MUESTRA DE JÓVENES UNIVERSITARIOS RESIDENTES EN LEICESTER, INGLATERRA

Guillermo Torrado Durán. *Campus Científico-Tecnológico, Universidad de Alcalá de Henares, Madrid.*

P-46 ENCEPHALITOOZON SPP. EN ANIMALES DE GRANJA EN EL DISTRITO DE BOMBALI, SIERRA LEONA

Guillermo Torrado Durán. *Campus Científico-Tecnológico, Universidad de Alcalá de Henares, Madrid.*



P-47 ADHERENCIA A LA DIETA MEDITERRÁNEA EN UN GRUPO DE ESTUDIANTES GRIEGOS EN LEICESTER, INGLATERRA

Guillermo Torrado Durán. *Campus Científico-Tecnológico, Universidad de Alcalá de Henares, Madrid.*

P- 48 DISEÑO DE ALIMENTOS CÁRNICOS 100% NATURALES (CLEAN LABEL) COMO ADECUACIÓN A LAS DEMANDAS DE LOS CONSUMIDORES

Gaspar Ros Berruezo. *Director de la Cátedra de Seguridad y Sostenibilidad Alimentaria “Grupo Fuertes”, Catedrático de Nutrición y Bromatología, Universidad de Murcia.*

P-49 CONTRIBUCIÓN DEL CONSUMO DE PESCADOS EN LA DIETA MEDIA EN ESPAÑA A LA INGESTA NUTRICIONAL. ESTUDIO ENPE

Carmen Pérez Rodrigo. *Presidenta de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).*

P-50 SOBREPESO Y OBESIDAD EN ESPAÑA EN 2021 ¿CÓMO HA INFLUIDO LA PANDEMIA POR COVID-19?

Javier Aranceta Bartrina. *Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) y Presidente de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación (AEN).*

P-51 CÁLCULO DEL COSTE ECONÓMICO DE UN MENÚ SEMANAL, SALUDABLE Y SOSTENIBLE, PARA UNA PERSONA ADULTA EN CATALUÑA

Gemma Salvador Castell. *Subdirección General de Promoción de la Salud, Agencia de Salud Pública de Cataluña.*

Información general

Organiza



Con la colaboración de



Sede oficial:

UNIVERSIDAD DE VALLADOLID.
CAMPUS MARÍA ZAMBRANO EN SEGOVIA.
Pl. de la Universidad, 1, 40005 Segovia

Actos sociales:

Viernes, 21 de octubre

- 19:15h.:** Salida de los autobuses desde la sede
- 19:30h.:** Visita panorámica guiada
- 20:30h.:** Cena-Degustación productos Alimentos de Segovia

Secretaría técnica:



Telf.: (+34) 916 624 650
senc2022segovia@mastercongresos.com
www.mastercongresos.com



PARTICIPAN

COLEGIOS OFICIALES PROFESIONALES DE SEGOVIA:



CONSEJOS GENERALES DE COLEGIOS PROFESIONALES DE ESPAÑA:



Farmacéuticos
Consejo General de Colegios Farmacéuticos

ASOCIACIONES E INSTITUCIONES CIENTÍFICAS:



ENTIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS:

