

20, 21, 22, 23 y 27 / noviembre / Real Academia Nacional de Farmacia



4^o CURSO INMUNONUTRICIÓN Y SOSTENIBILIDAD. PANORAMA DE LA SITUACIÓN ACTUAL MUNDIAL.

*4th COURSE IMMUNONUTRITION AND SUSTAINABILITY.
OVERVIEW OF THE CURRENT WORLD SITUATION.*

La Inmunonutrición es un área de conocimiento emergente y transversal que estudia la interacción entre la nutrición y la inmunidad, así como todos los sistemas y factores que afectan este binomio.

Con el fin de mantener un buen estado de salud, el cuerpo humano desarrolla una serie de complejos sistemas de defensa naturales para protegerse de patógenos y factores ambientales nocivos. Situaciones de malnutrición, bien por exceso o por defecto, ocasionan alteraciones importantes del sistema inmunitario, sin olvidar el impacto que originan los determinantes del estilo de vida (dieta, actividad física, balance neuroendocrino, estrés). Además, en este cuarto Curso Avanzado sobre Inmunonutrición y Sostenibilidad. Panorama de la Situación Actual Mundial se profundizará en la implicación de todos los agentes medioambientales y la repercusión sobre la salud humana, así como las interacciones entre la microbiota, la nutrición y el sistema inmunitario, y los mecanismos involucrados para preservar la salud, previniendo el desarrollo de muchas patologías relacionadas con la immuno-inflamación.

MATRICULACIÓN

30 septiembre-13 noviembre de 2023

Información e inscripción: secretaria@ranf.com

amarcos@ictan.csic.es

frasan@ucom.es

Real Academia Nacional de Farmacia

c/ Farmacia 11, 28004-Madrid

+34-91-5310307/91-5223147

Cuota de inscripción: 25€

Asistentes pertenecientes a ISIN, SEMiPyP o Vocalías de Alimentación de los COFs: 15€

Secretaría Técnica:

Fase20
congresos

C/ Navvárez 15 - 28009 Madrid
Tel. 902 430 960 - Fax: 902 430 959
info@fase20.com - www.fase20.com

www.cursoisin-ranf-2023.com
info@cursoisin-ranf.com

#cursoisinranf2023

Dirección

Ascensión Marcos Sánchez

Francisco J. Sánchez Muniz

SECCIÓN 5 RANF

1 Crédito ECTS solicitado a: Universidad Complutense de Madrid

2 Créditos solicitados a la Comunidad de Madrid



MADRID 2023





20 de noviembre de 2023 (Lunes)

16:00-15:30 Recogida de Documentación y Firmas.

15:30-16:00 Presentación del curso. *Antonio Luis Doadrio Villarejo, Ascensión Marcos y Francisco J. Sánchez-Muniz.*

16:00-16:35 Sostenibilidad global en los sistemas alimentarios en equilibrio con el planeta. *Yvonne Colomer.* Triptolemos Foundation.

16:35-17:10 How does climate change affect the nutritional quality of crops? *Fátima Pérez de Heredia / Rachael Symonds.* Institute for Health Research Liverpool John Moores University. UK.

17:10-17:45 Healthy soils, healthy crops, and healthy humans: the full green cycle. *Ana Sangabriel.* Ajinomoto. Tokio. Japón.

17:45-18:20 Malnutrition in all its forms. *Francesco Branca.* Department of Nutrition and Food Safety in the WHO, Geneva. Switzerland.

18:20-18:30 DEBATE

18:30-19:05 COVID-19: ¿un fatal desenlace debido a un planeta enfermo? *Wilson Savino.* Fundación Oswaldo Cruz. Fiocruz. Río de Janeiro. Brasil.

19:05-19:40 El rol de las dietas vegetarianas en la sostenibilidad y salubridad de la alimentación. *Armando Pérez-Cueto.* Department of Food, Nutrition and Culinary Science, Umeå University Sweden

20:15-20:50 Entomofagia, valor nutricional de los insectos y su importancia en la sostenibilidad. *Ligia Esperanza Díaz.* ICTAN-CSIC.

20:50-21:00 DEBATE

21 de noviembre de 2023 (Martes)

Sesión SEMiPyP

Moderación *Ascensión Marcos y Francisco J. Sánchez-Muniz.*

15:00-15:40 Dieta, microbiota y gastroenterología. *Francisco Guarner.* Centro Médico Teknon. Barcelona.

15:40-16:20 Lactobacilos probióticos y su efecto sobre el sistema inmune y la salud. *Gabriela Perdigón.* CONICET. CERELA. Tucumán. Argentina.

16:20-17:00 Los probióticos en pediatría. ¿Todos son válidos? *Guillermo Álvarez-Calatayud.* Hospital Gregorio Marañón. Madrid.

17:00-17:40 La microbiota y los probióticos en el envejecimiento. *Mónica de la Fuente.* Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología. Facultad de Ciencias Biológicas. UCM.

17:40-18:20 El papel de los prebióticos sobre los probióticos. *Alfonso Clemente.* Estación Experimental del Zaidin CSIC. Granada.

18:20-18:30 DEBATE

18:30-19:10 Inmunotolerancia mediada por la microbiota intestinal. *Rosa del Campo.* Instituto Ramón y Cajal de Investigación Sanitaria (IRYCIS).

19:10-19:50 La importancia de la salud intestinal en el deportista como factor clave en el rendimiento físico. *Jesús Álvarez-Herms.* Universidad del País Vasco. Universidad de Barcelona.

19:50-20:15 Probióticos, inmunomodulación y salud reproductiva. *Juan Miguel Rodríguez.* Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. UCM.

20:15-20:50 Lactobacillus Plantarum PS128. De la evidencia a la práctica clínica. *Guadalupe Morales.* Hospital ISSSTEP Puebla, México.

20:50-21:00 DEBATE

22 de noviembre de 2023 (Miércoles)

15:00-15:35 Gestación, un periodo clave en el estado nutricional del recién nacido. *Cristina Campoy.* Facultad de Medicina. Universidad de Granada.

15:35-16:10 Leche materna: la mejor opción para el bebé y el medio ambiente. *Francisco José Pérez-Cano.* Departamento de Fisiología. Universidad de Barcelona.

16:10-16:45 La relevancia de los sistemas alimentarios y de conocimientos de los Pueblos Indígenas en la búsqueda de sostenibilidad en los sistemas alimentarios globales. *Yon Fernández-de-Larriño.* FAO indigenous peoples team.

16:45-17:20 Fatty acids as triggers and controllers of inflammation. *Philip Calder.* Faculty of Medicine. University of Southampton. UK.

17:20-17:55 Efectos diferenciales de los ácidos grasos omega-3 EPA y DHA sobre el metabolismo y la inflamación en personas con obesidad. *F. Enrique Gomez.* Dpto. Fisiología de la Nutrición-Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. CDMX, México.

17:55-18:05 DEBATE

18:05-18:40 Omega-6 and Omega-3 Fatty Acids in Immunity and Inflammation. *Laurence Harbige.* School of Human Sciences at London Metropolitan University

18:40-19:15 "PLENÚFAR 7: Aportación de los farmacéuticos a la nutrición personalizada de precisión". *Aquilino García Perea.* Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos.

19:15-19:50 ¿Cómo afecta la alimentación y el consumo moderado de bebidas fermentadas en la composición de la microbiota? *Esther Nova.* ICTAN-CSIC.

20:25-21:00 Patrones dietéticos y de consumo de alcohol en pacientes con exceso de peso - relación con las adipocitoquinas. *Gema Fruhbeck.* Clínica Universidad de Navarra. Pamplona.



23 de noviembre de 2023 (Jueves)

15:00-15:35 Sostenibilidad ambiental, sostenibilidad alimentaria y enfermedades no transmisibles. *Josep Antoni Tur Marí.* Universidad de las Islas Baleares.

15:35-16:10 Inmunoinflamación en Diabetes Mellitus tipo 2. *Roxana Valdés.* Facultad de Medicina. Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM).

16:10-16:45 Telómeros, dieta sostenible e Inmunonutrición. *Amelia Martí.* Universidad de Navarra.

16:45-17:20 Nuevos ingredientes inmunomoduladores para un envejecimiento saludable a partir de subproductos de la industria oleícola. *Sergio Montserrat de la Paz/Fernando Rivero.* Departamento de Bioquímica Médica y Biología Molecular e Inmunología. Universidad de Sevilla.

17:20-17:55 Uso de la dieta basada en plantas para revertir la disfunción del tejido adiposo: una estrategia sostenible. *Luis Alexis Hernández Palma.* Centro Universitario del Sur. Universidad de Guadalajara. México.

17:55-18:30 Actividad física y sedentarismo. Consecuencias metabólicas en el adolescente. *Sonia Gómez-Martínez.* ICTAN-CSIC.

18:30-19:00 DEBATE

27 de noviembre de 2023 (Lunes)

15:00-15:35 Oligoelementos en Inmunonutrición. *Nora Slobodianik.* Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad de Buenos Aires. Argentina.

15:35-16:10 Documentando la desnutrición: déficit de hierro. *Liseti Solano.* Universidad de Carabobo. Valencia. Venezuela.

16:10-16:45 Compuestos bioactivos de origen vegetal en el enfoque Una Sola Salud. *Rafael Urrialde.* Dpto. de Genética, Fisiología y Microbiología. Facultad de Ciencias Biológicas. UCM.

16:45-17:20 Nutrigenomics of inflammation. *José Alfredo Martínez.* Cardiometabolic Nutrition Group. IMDEA.

17:20-17:50 Consumo de alcohol en la Dieta Mediterránea: pros y contras. *Ascensión Marcos.* ICTAN-CSIC.

17:50-18:20 Productos cárnicos funcionales. *Francisco Sánchez-Muniz.* Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

18:20-19:00 CLAUSURA Y DEBATE