

II SIMPOSIO ALIMENTACIÓN, SALUD Y SOSTENIBILIDAD

MIÉRCOLES, 25 DE MAYO

16:00–16:15 Acto de Inauguración

Montserrat Puig. Vicerrectora de Igualdad y Género de la Universitat de Barcelona. España.

José López Miranda. Presidente del Instituto Danone España. Catedrático de Medicina Interna del Departamento de Ciencias Médicas y Quirúrgicas de la Facultad de Medicina de la Universidad de Córdoba. España.

Nimbe Torres. Presidenta del Instituto Danone México. Profesora Investigadora del Departamento de Fisiología de la Nutrición en el área de Microbiota intestinal y Nutrigenómica del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. México.

16:15–16:30 Resultados preliminares de la Encuesta de Sostenibilidad: conocimiento, hábitos y grado de conciencia.

Presenta: Carmen Vidal. Catedrática de Nutrición y Bromatología y directora del Campus de la Alimentación de la Universitat de Barcelona. España

Ujué Fresán. Investigadora postdoctoral, ISGlobal, Barcelona. España.

16:30–18:00 Patrones dietéticos: salud, medio ambiente y retos sociales.

Moderador: Jordi Salas Salvadó. Catedrático de Nutrición y director de la Unidad de Nutrición Humana de la Universitat Rovira i Virgili (URV). Reus, España

Hábitos dietéticos actuales: implicaciones epidemiológicas sobre la salud y medioambientales.

Carlos Gonzalez Svatetz. Investigador emérito en el Institut Català d'Oncologia. Barcelona, España.

Estado de la seguridad alimentaria en España: Retos para alcanzar la asequibilidad y accesibilidad en las dietas sostenibles.

Claudia Rocío Magaña González. Doctora en Antropología Social, El Colegio de Michoacán A.C. Profesora Asociada en la UFR, Escola de Treball Social, Universitat de Barcelona. España. Miembro del ODELA.

Sistemas alimentarios y pérdida de biodiversidad.

Helen Harwatt. Investigadora Senior en Chatham House Food y colaboradora de Política climática en la Universidad de Harvard. USA.

18:00–18:30 Break Sostenible

II SIMPOSIO ALIMENTACIÓN, SALUD Y SOSTENIBILIDAD

18:30–20:00 De la teoría a la práctica: las instituciones como palanca de cambio.

Moderador: Miguel Saénz de Pipaón. Profesor asociado del departamento de Pediatría en la Universidad Autónoma de Madrid (UAM), Máster en Nutrición por la UAM, especialista en pediatría y miembro del Servicio de Neonatología.

Miembro del Comité de Nutrición de la ESPGHAN y coordinador del Grupo de Nutrición de la ESPR. Madrid, España

La sostenibilidad de los alimentos "de cercanía": una revisión para los responsables políticos.

Fabien Santini. Jefe Adjunto de la Unidad de Gobernanza de Mercados Agroalimentarios de la Comisión Europea. Bruselas, Bélgica.

Ámbito nacional: Políticas públicas para dietas saludables y sostenibles.

Maria José Yusta. Jefa de Servicio de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Madrid, España.

Ámbito local, Generalitat de Catalunya: “Estrategia de Aprovechamiento de los Alimentos”.

Gloria Cugat. Subdirectora General de Inspección y Control Agroalimentario del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Generalitat de Catalunya. Barcelona, España.

II SIMPOSIO ALIMENTACIÓN, SALUD Y SOSTENIBILIDAD

JUEVES, 26 DE MAYO

10:00–11:30 Tendencias actuales de alimentación: catalizadores que facilitan el cambio conductual.

Moderador: Luis Moreno Aznar. Catedrático en Medicina y Cirugía de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Zaragoza. Diplomado en Nutrición humana, Dietética y Dietética terapéutica, Salud pública y Salud comunitaria. Catedrático de Salud Pública en la Universidad de Zaragoza. España

Avanzando hacia un futuro alimentario sostenible.

Jesús Simal Gándara. Profesor de Ciencias de la Alimentación y Nutrición, Universidad de Vigo. España.

Estado actual: conocimientos y actitudes de la población española adulta sobre sostenibilidad alimentaria.

Ángela García González. Dpto. de Ciencias Farmacéuticas y de Salud, Universidad San Pablo – CEU. Madrid, España.

Retos de la comunicación medioambiental: consenso en su cuantificación e integración de aspectos nutricionales.

Assumpció Anton Vallejo. Investigadora y responsable del equipo de cuantificación ambiental del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias. Barcelona, España.

11:30–12:00 Break sostenible

12:00–13:30 De la teoría a la práctica: pequeñas – grandes innovaciones.

Moderador: Guadalupe Ramos. Doctora en Sociología por la Universidad del País Vasco. Licenciada en Sociología por la Universidad de Salamanca y doctora del Dpto. de Sociología y Trabajo Social de la Universidad de Valladolid. España

Pérdidas, desperdicios y presiones ambientales del consumo de alimentos en España.

Mónica Di Donato. Investigadora en FUHEM Ecosocial, Madrid. Economista en el grupo de investigación GEEDS de la Universidad de Valladolid. España.

De frutas y verduras imperfectas nacen segundas oportunidades. Espigoladors: un proyecto con un enfoque sistémico de la alimentación.

Raquel Díaz Ruíz. Responsable de proyectos de Fundació Espigoladors. Barcelona, España.

Gran caso de éxito: Too Good to Go.

Helena Calvo. Responsable de proyectos de sensibilización de Too Good to Go. España.

13:30 – 14:00 Acto de clausura

Carmen Vidal. Catedrática de Nutrición y Bromatología y directora del Campus de la Alimentación de la Universitat de Barcelona. España.

Jordi Salas Salvadó. Catedrático de Nutrición y director de la Unidad de Nutrición Humana de la Universitat Rovira i Virgili (URV). Reus, España.