

19 Y 26 DE ABRIL  
ESPACIO DRO-MADRID



# ASPECTOS EMERGENTES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



ESTE CURSO PRETENDE ACTUALIZAR LOS ASPECTOS EMERGENTES  
EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN Y SU REPERCUSIÓN EN LA  
COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS, SEGURIDAD ALIMENTARIA,  
COMPETENCIAS DE CALIDAD, PROYECTOS DE I+D+i Y  
EN LA SALUD PÚBLICA

# INFORMACIÓN DE INTERÉS

## PROFESORADO

### Maria Teresa Garcia Jiménez



Bióloga y Farmacéutica.  
Nutricionista de Salud Pública.  
Directora de los diplomas de  
alimentación y nutrición (1992-2016).  
Escuela Nacional de Sanidad. Instituto de  
Salud Carlos III

## DURACIÓN

El curso se celebra en 2 días diferentes. Un total de 12 horas.

## COSTE

120 Euros (IVA incluido)

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

Espacio DRO (Paseo San Francisco de Sales 38,  
entrada por Guzmán el Bueno)

## DIRIGIDO A

Dietistas, Nutricionistas, Médicos, Enfermeros,  
Farmacéuticos y Entrenadores.

## INSCRIPCIÓN

<http://www.cosmesa.org/formacion/>

# PROGRAMA 19 DE ABRIL

- 9:30 11:00 Alimentarse no es Igual que nutrirse.  
Nuevas consideraciones sobre composición de la dieta: nutrientes y no nutrientes.
- 11:00 11:30 Descanso
- 11:30 13:00 España está en transición nutricional.  
Nutrientes.  
A. Orgánicos.  
B. Inorgánicos: agua, minerales, oxígeno.  
C. De dudosa clasificación: moléculas de interés alimentario, algunos ingredientes bioactivos.
- 13:00 14:30 Revisión de la fisiología de la digestión y del metabolismo. Nuevas consideraciones  
No nutrientes:  
A. Presentes de forma natural en los alimentos.  
B. Inocuos (como ciertas inclusiones citoplasmáticas).  
C. Tóxicos para toda la población.  
D. Tóxicos solo para determinados genotipos.
- 14:30 16:00 Comida
- 16:00 17:30 Inversión de la dieta de los españoles y sus consecuencias en la salud pública y en el medio ambiente.  
No nutrientes presentes de forma no natural en los alimentos: xenobióticos.  
A. De adición voluntaria:  
- Aditivos  
- Envases  
B. De adición involuntaria:  
- Contaminantes ambientales  
- Sustancias Neoformadas: NFC

# PROGRAMA 26 DE ABRIL

- 9:30 11:00 Influencia de la tecnología de los alimentos en la disminución o aparición de antinutrientes.  
Actividades prácticas.
- 11:00 11:30 Descanso
- 11:30 13:00 Ingredientes bioactivos: los antioxidantes, lípidos, péptidos, sustancias hipotensoras, opioides y prebióticos.  
Análisis sobre el cumplimiento de sus alegaciones de salud.  
Actividades prácticas.
- 13:00 14:30 Patologías que tienen su base en una alimentación errónea.  
Entorno alimentario. Interacciones con:  
A. Café, té, etc  
B. Tabaco  
C. Alcohol  
D. Medicamentos  
E. Plantas Medicinales
- 14:30 16:00 Comida
- 16:00 17:30 Iniciación a las interacciones entre nutrientes y no nutrientes.  
Consecuencias de los aspectos anteriores en la epigenética.