

Objetivos fundamentales:

*Potenciar la formación en nutrición y promover la salud desde la elección dietética.

*Sensibilizar y educar en materia de nutrición y hábitos dietéticos inteligentes.

*Concienciar a la población que una correcta nutrición previene enfermedades.

*Promover la demanda inteligente de productos alimentarios y comidas saludables.

*Informar sobre los complementos nutricionales, prebióticos, probióticos y alimentos funcionales antioxidantes.

*Concienciar sobre la importancia de una correcta hidratación y analizar las tendencias de consumo en nuevos tipos de bebidas.

*Mejorar el conocimiento y comprensión de la información sobre los nuevos productos alimentarios, los aditivos alimentarios, los OMGs, los productos de calidad diferenciada y la producción ecológica.

TENERIFE 2017

Información y matrículas
Secretaría de Alumnos UIMP

Avda. 25 de julio, 9

Santa Cruz de Tenerife

COD 63SC

Tel.– 922231133

Fax.– 922232.288

Plazo de matrícula: hasta el 23 de octubre

Matrícula on-line: www.uimp.es

CONVALIDABLE POR UN CRÉDITO ECTS

Tarifa general: 80 €

Tarifa estudiantes universitarios: 68 €

Lugar de celebración:
UIMP

Edificio Marqués de Villasegura

Avda. 25 de Julio, 9

Santa Cruz de Tenerife

UIMP Universidad Internacional
Menéndez Pelayo

ALIMENTACIÓN INTELIGENTE



25 y 26 de octubre de 2017

Directora:

Carmen Rubio Armendáriz

Profesora Titular de Toxicología.

Universidad de La Laguna

Secretario:

Daniel José Barrios Gracia

Vocal Segundo del Colegio Oficial de Farmacéuticos
de Santa Cruz de Tenerife



AYUNTAMIENTO DE
**SANTA CRUZ
DE TENERIFE**



Alimentación inteligente



UIMP

Miércoles, 25 de Octubre

16.00 h. Inauguración

Guillermo R. Schwartz Calero

Presidente Colegio Oficial de Farmacéuticos
S/C de Tenerife

Carmen Rubio Armendáriz

Arturo Hardisson de la Torre

Director UIMP Tenerife

16.15 h Complementos alimenticios

José Manuel Padrón Carrillo

Profesor Titular de Química Orgánica. ULL
IUBO

**17.15 h Complementos alimenticios, productos sanitarios
y cosméticos como productos frontera**

José María Caballero Mesa

Profesor Asociado de Toxicología. ULL

18.30 h Prebióticos y Probióticos

Antonio Vargas Batista

Farmacéutico Comunitario

**19.30 h Alimentos funcionales antioxidantes. Evidencia
científica**

Montaña Cámara Hurtado

Profesora de Nutrición y Bromatología
Universidad Complutense de Madrid

Jueves, 26 de Octubre

**16.00 h Mesa Redonda: Mitos y Realidades: nuevos
alimentos y aditivos alimentarios**

Modera:

Daniel José Barrios Gracia

Participan:

Alejandro Silvera Acosta

Licenciado en Farmacia

Serax Consulting

Carmen Rubio Armendáriz

Macarena Canales Tafur

Licenciada en Farmacia

Experta en Coaching Nutricional

Directora Coaching&Growth

17.30 h Bebidas Isotónicas e Hidratación

Antonio Vargas Batista

**19.00 h Productos de calidad diferenciada. Producción
ecológica**

José Fernando Díaz-Flores Estévez

Director del Instituto Canario de Calidad

Agroalimentaria

**20.00 h Organismos modificados genéticamente:
controversia vs realidad**

Montaña Cámara Hurtado

21.00 h Mesa Redonda de Clausura

Modera: **Guillermo R. Schwartz Calero**

Participan:

Carmen Rubio Armendáriz

Arturo Hardisson de la Torre

Montaña Cámara Hurtado

OBJETIVOS

La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una nutrición inteligente (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud.

Estas jornadas dedicarán tiempo al debate sobre los complementos alimenticios y los productos sanitarios y cosméticos como productos frontera además de explicar conceptos como dosis diaria recomendada, prebióticos y probióticos.

Los alimentos funcionales antioxidantes y los mitos y realidades sobre los nuevos alimentos, los aditivos alimentarios, la sal y el azúcar serán otras de las relevantes temáticas a tratar en algunas de las sesiones.

La controversia y realidad de los alimentos modificados genéticamente, así como los productos de calidad diferenciada y la producción ecológica serán abordados con máximo rigor.

La relevancia de la hidratación y las tendencias actuales de consumo de bebidas isotónicas serán también tratadas.

El programa está, por tanto, estructurado por 7 ponencias y 2 mesas redondas que versarán durante 2 días sobre las temáticas de mayor actualidad en Alimentación.