

6^o CURSO INMUNONUTRICIÓN, SOSTENIBILIDAD Y SALUD

6th COURSE IMMUNONUTRITION,
SUSTAINABILITY AND HEALTH



Real Academia
Nacional
de Farmacia

MADRID 2025



MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACION
Y UNIVERSIDADES



AGENDA
2030
MEDIO
AMBIENTE
Y ACCIÓN
CLIMÁTICA





6º CURSO DE INMUNONUTRICIÓN, SOSTENIBILIDAD Y SALUD

6^o COURSE IMMUNONUTRITION, SUSTAINABILITY AND HEALTH



Organizado por la Real Academia Nacional de Farmacia



Dirección

Dra. Ascensión Marcos Sánchez

2 créditos solicitados a la Comunidad de Madrid

PRÓLOGO

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 óptimo estado de salud, el cuerpo humano desarrolla una serie de complejos sistemas de defensa naturales para protegerse de patógenos y factores ambientales nocivos. Las situaciones de malnutrición, ya sea por exceso o por defecto, afectan de manera significativa el sistema inmunitario. También hay que considerar el efecto de los factores del estilo de vida, como la dieta, la actividad física, el equilibrio hormonal y el estrés. Además, en este VI Curso de Inmunonutrición se profundizará en la implicación de la microbiota con la nutrición y el sistema inmunitario. También se estudiarán los mecanismos involucrados para preservar la salud y prevenir el desarrollo de muchas patologías relacionadas con la inmuno-inflamación.

Inscripciones

Información

secretaria@ranf.com / amarcos@ictan.csic.es

Real Academia Nacional de Farmacia.

C/Farmacia 11, 28004 Madrid

+34-91-5310307/91-5316551



6º CURSO DE INMUNONUTRICIÓN, SOSTENIBILIDAD Y SALUD

6^o COURSE IMMUNONUTRITION, SUSTAINABILITY AND HEALTH



DÍA 17 NOVIEMBRE

16,00-16,15. **Presentación del curso.**

Antonio Luis Doadrio Villarejo y Ascensión Marcos Sánchez.

CONFERENCIA INAUGURAL

16,15-17,00 **Nutrición e inmunidad: perspectivas sobre cuestiones clave y próximos pasos.** Philip C. Calder. School of Human Development and Health in the Faculty of Medicine, University of Southampton

NUEVAS EVIDENCIAS SOBRE EL SISTEMA INMUNITARIO

17,00-17,35. **La Inmunonutrición más allá de nuestro mecanismo de defensa.** Margarida Castell. Sección de Fisiología. Departamento de Bioquímica y Fisiología. Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación. Universidad de Barcelona. España.

17,35-18,10. **Interacción del sistema inmunitario con el cerebro.** Amanda Rodríguez Urrutia. Servicio de Salud Mental del Hospital Vall d'Hebron. Barcelona. España.

18,10-18,45. **Definición y consecuencias de la Inmunosenescencia.** Mónica de la Fuente del Rey. Facultad de Ciencias Biológicas. Universidad Complutense de Madrid. España.

18,45-19,20. **Interacciones alimento-medicamento en la oficina de farmacia.** Aquilino García Perea. Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos.

19,20-19,30. **CONCLUSIONES**



6º CURSO DE INMUNONUTRICIÓN, SOSTENIBILIDAD Y SALUD

6º COURSE IMMUNONUTRITION, SUSTAINABILITY AND HEALTH



DÍA 18 NOVIEMBRE

SITUACIONES DE MALNUTRICIÓN MÁS COMUNES EN EL SIGLO XXI Y SU REPERCUSIÓN METABÓLICA

16,00-16,35. **Aproximación desde la psiconeuroinmunología al patrón alimentario de la anorexia nerviosa.** Esther Nova Rebato. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN). Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Madrid. España.

16,35-17,10. **Estado inmunometabólico en obesidad y su relación con los trastornos del comportamiento alimentario.** Sonia Gómez Martínez. Dpto. de Nutrición y Ciencias de la Alimentación. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. España.

17,10-17,45. **Autofagia e inmunidad: papel oculto en las enfermedades metabólicas.** Adrián Macho González. Dpto. de Nutrición y Ciencias de la Alimentación. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

DIVERSOS ASPECTOS DE LA SOSTENIBILIDAD. PAPEL DE LAS DIETAS.

17,45-18,20. **Ciencia detrás de los lácteos.** Youmi Paz, Gerente Corporativa de Nutrición y Proyección Social en Leche Gloria S.A. Lima, Perú.

18,20-18,55. **Seguridad Alimentaria Infantil: Alternativas proteicas en zonas de pobreza.** Ligia Esperanza Díaz Prieto. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN). Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Madrid. España.

18,55-19,30. **Dietas basadas en plantas y su efecto en las adipocitocinas: Nutrición basada en evidencia.** Luis Alexis Hernández Palma. Centro Universitario del Sur. Universidad de Guadalajara. México.



6º CURSO DE INMUNONUTRICIÓN, SOSTENIBILIDAD Y SALUD

6º COURSE IMMUNONUTRITION, SUSTAINABILITY AND HEALTH



DÍA 24 NOVIEMBRE

16,00-16,35. **Mejorando el consumo de verduras y dietas equilibradas: Sistemas de perfil de nutrientes para comidas.** Ana Sangabriel. Ajinomoto. Tokio. Japón.

16,35-17,10. **Competencias en sostenibilidad y el futuro de las recomendaciones alimentarias.** Armando Pérez-Cueto. Department of Food, Nutrition and Culinary Science, Umeå University Sweden.

17,10-17,45. **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.

17,45-18,20. **Alérgenos y antinutrientes de origen vegetal. Influencia en la fisiología humana.** Rafael Urrialde de Andrés. Dpto. de Genética, Fisiología y Microbiología. Facultad de Ciencias Biológicas. UCM.

18,20-18,55. **Microbioma y alergias: entendiendo la conexión, para un mejor tratamiento.** Guadalupe Morales. Hospital ISSSTEP Puebla, México.

18,55-19,30. **Definición y utilización de Probióticos en Pediatría.** Guillermo Alvarez Calatayud. Servicio de Pediatría. Hospital Universitario Gregorio Marañón. Madrid.



6º CURSO DE INMUNONUTRICIÓN, SOSTENIBILIDAD Y SALUD

6^o COURSE IMMUNONUTRITION, SUSTAINABILITY AND HEALTH



DÍA 25 NOVIEMBRE

ALIMENTOS Y BEBIDAS FERMENTADOS

16,00-16,40. **Dieta Mediterránea, alimentos fermentados, sistema inmune y obesidad.** Ascensión Marcos Sánchez. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN). Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Madrid. España.

16,40-17,20. **Bebidas fermentadas y sistema cardiovascular: amigos o enemigos.** Lina Badimón Maestro. Facultad de Medicina. Universidad de Vic-Universidad Central de Catalunya. Fundación de Investigación Cardiovascular para la Salud y la Innovación. CiberCV. Barcelona. España.

17,20-18,00. **Ayuno intermitente, microbiota y cerebro.** Francisco José Tinahones Madueño. Instituto de Investigación Biomédica de Málaga y Plataforma en Nanomedicina (IBIMA Plataforma BIONAND). Málaga. España.

18,00-18,40. **Proantocianidinas: Relación bidireccional con la microbiota y modulación de la respuesta inmune intestinal.** Alba Garcimartín Álvarez. Dpto. de Nutrición y Ciencias de la Alimentación. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

CONFERENCIA DE CLAUSURA

18,40-19,20. **Inteligencia artificial para una alimentación más saludable y sostenible: del dato al impacto real.** Andrés García García. CEO y fundador de Veraliment. Madrid. España.

19.20-19.30. **CONCLUSIONES GENERALES Y CLAUSURA DEL CURSO.**

Antonio Luis Doadrio Villarejo y Ascensión Marcos Sánchez.