7º Curso

Inmunonutrición, Sostenibilidad y Salud

7th Course Immunonutrition, Sustainability and Health · Madrid 2026

Dirigido a Estudiantes y Profesionales Sanitarios

DÍA 16 NOVIEMBRE

16,00-16,15. Presentación del curso.

Antonio Luis Doadrio Villarejo y Ascensión Marcos Sánchez.

CONFERENCIA INAUGURAL

16,15-17,00 Etiquetado de producto ultraprocesado y su influencia sobre la obesidad. Susana Socolovsky. Presidenta Electa de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA). Buenos Aires. Argentina.

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 Rodriguez 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. Metainflamación y Nutrigenómica. J Alfredo Martínez. RANFE. IMDEA. Madrid.

19,20-19,30. CONCLUSIONES

DÍA 17 NOVIEMBRE

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

16,00-16,35. Magnesio y su beneficio para la salud. Ana Serrano Rodriguez. Asesor Científico y Regulatorio. Departamento Científico Consumer Healthcare. CINFA.

16,35-17,10. Malnutrición en el adolescente: Más allá del peso. Sonia Gómez Martínez. Dpto. de Nutrición y Ciencias de la Alimentación. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. España.

17,10-17,45. Hábitos de vida y regulación neuroendocrina en adolescentes con anorexia nerviosa. Esther Nova Rebato. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN). Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Madrid. España.

17,45-18,20. ¿Qué sabemos del cociente omega6/omega3?: Últimos avances. Artemis Simopoulos. Founder and President of The Center for Genetics, Nutrition and Health (CGNH), a nonprofit educational organization in Washington, D.C. USA.

18,20-19,00. Leche de vaca en los primeros 1000 días: ¿aliada o riesgo para el crecimiento lineal?. Youmi Paz. Directora del Instituto de Nutrición y Seguridad Alimentaria-INSA Perú.

19,00-19,30. CONCLUSIONES

DÍA 23 NOVIEMBRE

DIVERSOS ASPECTOS DE LA SOSTENIBILIDAD. PAPEL DE LAS DIETAS.

16,00-16,35. Perfil de nutrientes, más allá del alimento individual: un enfoque basado en lo que comemos. Ana Sangabriel. Ajinomoto. Tokio. Japón.

16,35-17,05. Guías y grafismos, adaptación a los procesos fisiológicos en población humana. Rafael Urrialde de Andrés. Académico de Número y Vicepresidente de la Real Academia Europea de Doctores. Profesor Colaborador Honorífico de las Universidades de Valladolid y Sevilla.

17.05-17.35. De tradición ancestral a nuevo alimento en Europa: sostenibilidad y desafíos de los insectos comestibles. Ligia Esperanza Díaz Prieto. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN). Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Madrid. España.

17,35-18,05. Dietas sostenibles y su efecto a nivel inmunometabólico en la obesidad. Luis Alexis Hernández Palma. Centro Universitario del Sur. Universidad de Guadalajara. México.

18,05-18,35. 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.

18,35-19,05. Envejecimiento saludable. Estilo de vida y salud. Lina Badimón Maestro. Facultad de Medicina. Universidad de VicUniversidad Central de Catalunya. Fundación de Investigación Cardiovascular para la Salud y la Innovación. CiberCV. Barcelona. España.

19,05-19,35. ¿Qué localización de la grasa es la responsable de la enfermedad metabólica? Francisco José Tinahones Madueño. Instituto de Investigación Biomédica de Málaga y Plataforma en Nanomedicina (IBIMA Plataforma BIONAND). Málaga. España.

19,35-20,00. CONCLUSIONES

DÍA 24 NOVIEMBRE

EL MUNDO DE LA MICROBIOTA DENTRO DE LA INMUNONUTRICIÓN

16,00-16,35. Ciencia, microbioma y experiencia industrial como claves para construir el futuro de los probióticos. Isabel López Viñas. Novonesis. Key Account Manager.

16,35-17,10. Definición y utilización de Probióticos en Pediatría. Guillermo Alvarez Calatayud. Servicio de Pediatría. Hospital Universitario Gregorio Marañón. Madrid.

17,10-17,45. Enfoques terapéuticos integrales, incluyendo modelación de la microbiota en dermatitis atópica. Guadalupe Morales de León. Hospital ISSSTEP Puebla, México.

17,45-18,20. Impacto de la Microbiota en la salud y la enfermedad. Rosa del Campo. Universidad de la Rioja. CIBER INFEC Hospital Ramón y Cajal.

CONFERENCIA DE CLAUSURA

18,20-19,00. De la caza y recolección a la hamburguesa: aculturación nutricional y su impacto en el microbioma. José C. Clemente, PhD. Professor, Department of Genetics and Genomic Sciences. Icahn School of Medicine at Mount Sinai. New York.

19.00-19.30. CONCLUSIONES GENERALES Y CLAUSURA DEL CURSO. Antonio Luis Doadrio Villarejo y Ascensión Marcos Sánchez.