

V ENCUENTRO ESCUELA DE ALIMENTACIÓN
FUNDACIÓN EROSKI

Alimentación en clave de futuro

Desafíos, oportunidades y perspectivas en la nutrición del mañana

26 de noviembre de 2015
Palacio Euskalduna, Bilbao

PROGRAMA

- 09:00 - 09:30 h. **INAUGURACIÓN**
Dña. Miren Dorronsoro. Directora de Salud Pública y Adicciones. Departamento de Salud. Gobierno Vasco.
D. Mikel Alvarez. Concejal Coordinador de Alcaldía, Desarrollo Económico y Buen Gobierno. Ayuntamiento de Bilbao.
D. Agustín Markaide. Presidente de Grupo EROSKI.
- 09:30 - 10:30 h. **CONFERENCIA**
Punto de partida: ¿cómo comemos?
Metodología y resultados del Estudio Nutricional de la Población Española (ENPE): la prevalencia de obesidad en España
Dr. Javier Aranceta. Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Profesor Asociado de Nutrición Comunitaria, Universidad de Navarra. Director Científico Estudio ENPE.

Con la introducción de:
Dra. Carmen Pérez-Rodrigo. Médico especialista en Salud Pública y Nutrición. Presidenta de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Investigadora de la Fundación para la Investigación y la Docencia de las Enfermedades Cardiovasculares (FIDEC). Bilbao.
- 10:30 - 11:30 h **PUNTOS DE VISTA**
Tendencias actuales: ¿hacia dónde va la alimentación? (I)
"Categoría Senior": cambios en las pautas alimentarias derivadas del envejecimiento de la población y horizontes de las enfermedades relacionadas con la nutrición
Dr. Fernando Gómez Busto. Médico Geriatra, Centro integral de atención a mayores San Prudencio, Vitoria-Gasteiz. Coordinador del Grupo de Trabajo de Alimentación y Nutrición de la Asociación Vasca de Geriatria y Gerontología - Zahartzaroa.

Dieta Mediterránea en el siglo XXI: retos e iniciativas para garantizar su supervivencia
Dr. Jordi Salas-Salvadó. Catedrático de Nutrición y Bromatología, Departamento de Bioquímica y Biotecnología, Universitat Rovira i Virgili. Reus.

Alergias e intolerancias alimentarias, Presente y Futuro
Dra. Belén de la Hoz. Servicio de Alergología. Hospital Universitario Ramón y Cajal. Madrid.
- 11:30 - 12:00 h. **PAUSA-CAFÉ**

- 12:00 – 13:00 h. **PUNTOS DE VISTA**
Tendencias actuales: ¿hacia dónde va la alimentación? (II)
La gastronomía importa
Dr. Joxe Mari Aizega. Director General de Basque Culinary Center. Director de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas. Vicerrector Académico de Mondragón Unibertsitatea. Donostia-San Sebastián.
- Retos para producción de alimentos responsable y sostenible
Dr. Juan Carlos del Olmo. Secretario General de WWF España.
- Turno de preguntas
- 13:00 – 13:45 h. **CONFERENCIA**
Biotechnología aplicada a la alimentación y nutrición personalizada
Dr. Daniel Ramón. Doctor en Biología. Director Científico de la compañía biotecnológica Biópolis S.L. y Consejero Delegado de Lifesequencing S.L. Valencia.
- 13:45 – 14:15 h. **CONFERENCIA**
Propuestas desde las Administraciones Públicas: Plan vasco de Alimentación Saludable
D. Javier García Gonzalez. Jefe de Protección de la Salud y Evaluación de Riesgos. Departamento de Salud. Gobierno Vasco.
- 14:15 – 14:35 h. **CONCLUSIONES Y CLAUSURA**
D. Alejandro Martínez. Director General de la Fundación EROSKI. Director de la Revista EROSKI Consumer.
- D. Jon Zuazagoitia. Subdirector de esta Dirección de Salud Pública y Adicciones, Departamento de Salud, Gobierno Vasco.
- 14:35 h. **SHOW COOKING Y CÓCTEL**
Demostración de técnicas culinarias innovadoras de la mano de **Basque Culinary Center**. Degustación y cóctel para todos los asistentes al Encuentro.

Asistencia gratuita. Aforo limitado

Reserva tu plaza [aquí](#)

Más información:
organizacion.eventos@sprim.com
91 577 90 65