



En el marco del XVII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ), que se celebra hasta el viernes en la Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud de la Universitat de Barcelona

Sostenible, segura, saludable: ¿cómo tiene que ser la alimentación del futuro?

- Bajo el lema 'Alimentación 5S', el Congreso pretende visualizar los cinco elementos clave que proyectan la complejidad y transversalidad de la alimentación actual: Saludable, Segura, Satisfactoria, Sostenible y Social
- Según los expertos en nutrición, esta generación "va a tener una alimentación con unas características bastante buenas, pero debemos trabajar para que también sea de buena calidad en el futuro
- Actualmente vivimos en la época de mayor abundancia de alimentos pero también de mayor desperdicio, a nivel global se desperdicia hasta el 50% de los alimentos que se producen
- Los profesionales defienden que la Administración debería dedicar más recursos a la promoción de un estilo de vida sano, que debería incluir una alimentación saludable, implicando también una promoción de este estilo de vida en los colegios y escuelas, lugares de trabajo y centros sanitarios

Barcelona, 27 de junio de 2018.- Hoy comienza el XVII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ), que se celebra hasta el viernes en la Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud de la Universitat de Barcelona, y que reunirá a unos 300 especialistas en nutrición. Bajo el lema 'Alimentación 5S', el Congreso pretende visualizar los cinco elementos clave que proyectan la complejidad y transversalidad de la alimentación actual: Saludable, Segura, Satisfactoria, Sostenible y Social.

Esta reunión científica está co-organizada con la Universitat de Barcelona (UB) y el Campus de l'Alimentació de esta Universidad e incluye, por primera vez, la X Jornada de la Associació Catalana

ORGANIZA:



CO-ORGANIZA:



www.sen2018barcelona.com

SECRETARÍA TÉCNICA: Master Congresos S.L.
sen2018barcelona@mastercongresos.com - Tel.: 91.662.46.50



Alimentación 5S

Saludable | Segura | Satisfactoria | Sostenible | Social

27-29 de junio de 2018 - Barcelona

de Ciències de l'Alimentació (ACCA). El preámbulo al Congreso ha sido la celebración, a lo largo de toda la jornada del martes, de la V Reunión de Jóvenes Investigadores.

Siguiendo con el lema de esta edición se han organizado mesas y conferencias que abordarán estos principios. En el terreno de la alimentación saludable, habrá aportaciones importantes para conocer mejor la relación entre alimentación y salud. En el ámbito de la seguridad, se incidirá, entre otras cosas, en la relación del cambio climático con los retos para seguir garantizando la alimentación más segura de la historia. En cuanto a la sostenibilidad, se dará valor añadido a la dieta mediterránea, así como al reto de evitar el despilfarro en la producción de alimentos para una población creciente a escala mundial. Desde el punto de vista del componente social, se debatirá sobre el comportamiento y reacciones ante una alerta alimentaria. Respecto a la alimentación satisfactoria se presentará el reto de mejorar la dieta gastronómica en los hospitales.

El doctor **Luis Moreno, presidente de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ)** ha explicado que gran parte de la población es consciente de que los estilos de vida influyen directamente en la calidad de vida, “especialmente la nutrición, que juega un papel clave”, y añade: “Cada día somos más longevos pero tenemos que intentar que todos estos años los disfrutemos con la mejor salud y calidad posibles”. En este sentido, el experto señala que esta generación “va a tener una alimentación con unas características bastante buenas, pero debemos trabajar para que también sea de buena calidad en el futuro”.

Factores clave para un estilo de vida saludable

Por su parte, el **doctor Ramón Estruch, vicepresidente del Comité Organizador del XVII Congreso de la SEÑ**, comenta que un estilo de vida saludable debe incluir cinco factores: 1) Promoción de una alimentación saludable y segura, como la dieta mediterránea. 2) Mantener un consumo moderado de bebidas alcohólicas, principalmente en forma de vino y cerveza, siempre con las comidas. 3) Mantener un peso corporal normal, evitando sobrepeso y obesidad. 4) Realizar ejercicio físico de forma regular (más de 30 minutos al día) y 5) Evitar hábitos tóxicos, principalmente, no fumar.

En palabras del doctor Estruch: “La Administración debería dedicar más recursos a la promoción de un estilo de vida sano, que debería incluir una alimentación saludable y segura, como la dieta mediterránea. Ello implicaría una promoción de este estilo de vida en los colegios y escuelas, industrias, comercios y fábricas (unidades de medicina laboral) y también en los centros sanitarios, para cubrir todos los segmentos de la población”.

ORGANIZA:



CO-ORGANIZA:



www.sen2018barcelona.com

SECRETARÍA TÉCNICA: Master Congressos S.L.

sen2018barcelona@mastercongressos.com - Tel.: 91.662.46.50



Alimentación 5S

Saludable | Segura | Satisfactoria | Sostenible | Social

27-29 de junio de 2018 - Barcelona

La alimentación sostenible, pieza clave en un futuro inmediato

La doctora Carmen Vidal, presidenta del Comité Organizador del XVII Congreso de la SEÑ, ha señalado que en los últimos años, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) ha advertido que hay que trabajar para cambiar en el horizonte 2050 los sistemas de producción, "ya que con el previsible aumento demográfico no se podría alimentar a toda la población, manteniendo los sistemas actuales de producción". Por tanto, empieza a cobrar interés la alimentación sostenible". Según la experta: "Es muy importante abordarlo tanto desde el punto de vista de la producción de alimentos, como desde la óptica de la sostenibilidad del planeta, para no agotar todos los recursos".

En opinión de la doctora Vidal: "Estamos en la época de mayor abundancia de alimentos en comparación con otras épocas históricas, pero también de mayor desperdicio. Debemos ser conscientes de que tanto en España, como en todo el mundo se desperdicia un porcentaje muy importante de los alimentos que se producen, en algunos casos de hasta el 50%".

Colaboración entre Sociedades y profesionales

Por su parte, la doctora Montserrat Rivero, presidenta de la Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) ha mostrado su satisfacción por la confluencia y la comunión de intereses entre la SEÑ y la ACCA. "Muchos de los profesionales que trabajamos en el campo de la alimentación trabajamos juntos en muchos proyectos de investigación. Por tanto, deseamos que ambas sociedades colaboren siempre muy estrechamente para dar a conocer a la población, de la forma más eficaz posible, la importancia de la alimentación en mayúsculas y su repercusión de la salud humana".

En otro terreno, la doctora Rivero ha aseverado que "nunca hemos tenido tantos datos científicos sobre los alimentos y, en cambio, nunca ha habido tantas dudas ni tantos miedos en los temas de alimentación como en la actualidad. Muchos de los datos que se pueden encontrar en Internet son pseudocientíficos, facilitados por personas no expertas en alimentación que fomentan mitos que confunden de manera importante a la población, influyen en su decisión de compra y en sus hábitos de alimentación y nutrición, Lo que conlleva riesgos para su salud".

Así, esta experta también ha destacado la participación de la industria: "Una pieza fundamental ya que es quien lleva al mercado los productos que están incluyendo las innovaciones y últimos conocimientos científicos, lo cual ayuda a mejorar la salud de la población". De hecho, durante esta reunión científica, se ha querido dedicar un espacio a la industria, además de a otros aspectos como como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO), la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y los departamentos de

ORGANIZA:



CO-ORGANIZA:



www.sen2018barcelona.com

SECRETARÍA TÉCNICA: Master Congressos S.L.

sen2018barcelona@mastercongressos.com - Tel.: 91.662.46.50



Alimentación 5S

Saludable | Segura | Satisfactoria | Sostenible | Social

27-29 de junio de 2018 - Barcelona

Salud y Agricultura de la Generalitat de Catalunya. Además, el programa diseñado cuenta con las ponencias de destacados profesionales, expertos en cada una de las áreas. “Esta pluridisciplinaridad de materias es uno de los aspectos destacados del Congreso”, ha señalado la presidenta del Comité Organizador.

Finalmente, D. Oriol Comas, representante de los Jóvenes Investigadores se ha mostrado muy satisfecho por la celebración de la V Jornada de Jóvenes Investigadores. “En esta jornada más de 40 jóvenes investigadores (menores de 35 años) del ámbito de la nutrición y las ciencias de la alimentación de toda España expusieron las líneas principales de su investigación y presentaron trabajos enmarcados dentro de la Alimentación ‘5S’. El objetivo de la jornada ha sido promover el encuentro entre jóvenes que están realizando su tesis doctoral en el ámbito de la nutrición y la alimentación, con la voluntad de poner en valor la calidad de la investigación que se está desarrollando actualmente en España en estos ámbitos y potenciar las colaboraciones y la búsqueda de sinergias entre grupos para sumar esfuerzos”, ha argumentado.

Predicar con el ejemplo

Atendiendo asimismo al lema que define el Congreso, el Comité Organizador ha trabajado para estar en línea con los nuevos retos y enfoques de la nutrición. Así, por ejemplo, el catering para los asistentes se servirá con platos hechos con materiales reciclables y biodegradables, huyendo de los plásticos. Habrá un stand, “Nutrición sin fronteras”, al cual se destinará toda la comida sobrante del mismo catering. Se contará también con menús con opciones para vegetarianos, celíacos, para personas con intolerancias, e igualmente en las pausas entre las distintas ponencias y mesas redondas monitores de Educación Física invitarán a los participantes a ejercitarse sin moverse de su sitio.

Para consultar el programa científico: pincha [AQUÍ](#)



@SENnutricion
#XVIICongresoSEÑ

Para más información:

Gabinete de prensa – Berbé Asociados: Tel. 91 563 23 00

María González - 677 456 806

E-mail: mariagonzalez@berbes.com

ORGANIZA:



CO-ORGANIZA:



www.sen2018barcelona.com

SECRETARÍA TÉCNICA: Master Congresos S.L.

sen2018barcelona@mastercongresos.com - Tel.: 91.662.46.50