

# CURSO FINUT: ESTRATEGIAS Y VALORACIÓN DE LA REDUCCIÓN DE NUTRIENTES CRÍTICOS EN LA DIETA

Aula Magna de la Facultad de Farmacia,  
Universidad de Granada, España.

21 de noviembre de 2017

9:30 - 18:00



Organizan:



Colaboran:



Participa:



Más información e inscripciones en...  
[https://finut.congressus.es/nutrientescriticos\\_es17](https://finut.congressus.es/nutrientescriticos_es17)



## COORDINADORES

---

### **Ángel Gil Hernández**

Presidente de la FINUT.

Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular, Facultad de Farmacia. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Centro de Investigación Biomédica, Universidad de Granada.

### **Emilio Martínez de Victoria**

Miembro del Comité Científico de la FINUT.

Catedrático de Fisiología, Facultad de Farmacia. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Centro de Investigación Biomédica, Universidad de Granada.

### **María Dolores Ruiz López**

Miembro del Comité Científico de la FINUT.

Catedrática de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Centro de Investigación Biomédica, Universidad de Granada.

## PONENTES

---

### **Antonio Avellaneda Goicouría**

Director de investigación científica del Área de I+D+i, Elpozo Alimentación.

### **José María Fernández del Vallado**

Vicepresidente de la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIBC), Director General de la Confederación Española del Pan (CEOPAN).

### **Javier Fontecha Alonso**

Investigador científico, Departamento de Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos, Instituto del Frío, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.

### **Ángel Gil Hernández**

Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular, Facultad de Farmacia, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Centro de Investigación Biomédica, Universidad de Granada.

### **Emilio Martínez de Victoria Muñoz**

Catedrático de Fisiología, Facultad de Farmacia, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Centro de Investigación Biomédica, Universidad de Granada.



**FINUT**  
Fundación Iberoamericana  
de Nutrición



## PONENTES

---

### **María Dolores Mesa García**

Profesora Titular de Bioquímica y Biología Molecular, Facultad de Farmacia, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Centro de Investigación Biomédica, Universidad de Granada.

### **Juan Andrés Morillas**

Chef ejecutivo del Grupo "El Claustro". Restaurante el Claustro. Hotel Convento Santa Paula. Granada.

### **Antonio Pla Martínez**

Catedrático de Toxicología, Departamento de Medicina Legal y Toxicología, Facultad de Medicina, Universidad de Granada.

### **Julio Plaza Díaz**

Investigador Postdoctoral, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Centro de Investigación Biomédica, Universidad de Granada.

### **Rafael Urrialde de Andrés**

Director de Salud y Nutrición de Coca-Cola Iberia.

### **María José Yusta**

Técnico de la Vocalía de la Estrategia NAOS, Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Gobierno de España.



## PROGRAMA

---

**09:30 - 10:00** **Inauguración del Curso** por parte de la Decana de la Facultad de Farmacia, Prof. Anal del Moral García y del Presidente de la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT), Prof. Ángel Gil Hernández.

### **MESA REDONDA SOBRE “REDUCCIÓN DE AZÚCARES EN ALIMENTOS”**

**10:00 - 10:20** **Alternativas científicas y tecnológicas para la reducción de azúcares en alimentos.**

Ángel Gil Hernández

**10:20 - 10:40** **Edulcorantes bajos en o sin calorías: clasificación y valoración de la seguridad.**

Antonio Pla Martínez

**10:40 - 11:00** **Edulcorantes y microbiota.**

Julio Plaza Díaz

**11:00 - 11:30** **Discusión.**

**11:30 - 12:00** **DESCANSO**

### **MESA REDONDA SOBRE “REDUCCIÓN DE GRASAS EN ALIMENTOS”**

**12:00 - 12:20** **Posibilidades de reducción de grasa total y grasas saturadas en alimentos.**

Emilio Martínez de Victoria Muñoz

**12:20 - 12:40** **Alternativas a las grasas tradicionales: Compuestos lipídicos minoritarios de alta actividad biológica.**

Javier Fontecha Alonso

**12:40 - 13:00** **Utilización de grasas saludables.**

María Dolores Mesa García

**13:00 - 13:30** **Discusión.**

**13:30 - 15:30** **ALMUERZO**



FINUT  
Fundación Iberoamericana  
de Nutrición



## PROGRAMA

---

### MESA REDONDA SOBRE “ESTRATEGIAS NACIONALES PARA LA REDUCCIÓN DE SAL, AZÚCARES Y GRASAS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ESPAÑA”

- 15:30 - 16:00** **Mejora de la composición de alimentos: Acciones de la AECOSAN.**  
María José Yusta
- 16:00 - 17:00** **Ejemplos de estrategias empresariales:**
- Reducción de azúcares en bebidas refrescantes.**  
Rafael Urrialde de Andrés
  - Reducción de sal en pan.**  
José M. Fernández del Vallado
  - Reducción de grasa y sal en derivados cárnicos.**  
Antonio Avellaneda Goicouría
- 17:00 - 17:20** **Sabor, sal y gastronomía.**  
Juan Andrés Morillas
- 17:20 - 17:50** **Discusión.**
- 17:50 - 18:00** **Conclusiones de la jornada y clausura.**

# CURSO FINUT: ESTRATEGIAS Y VALORACIÓN DE LA REDUCCIÓN DE NUTRIENTES CRÍTICOS EN LA DIETA



## FINUT

Fundación Iberoamericana  
de Nutrición

Organizan:



Colaboran:



Participa:



Solicita tu certificado en:

[https://finut.congressus.es/nutrientescriticos\\_es17](https://finut.congressus.es/nutrientescriticos_es17)