

Ciclo de Conferencias - Debates Mayo 2011

CONTROL DE ASISTENCIA (opcional para obtención del certificado)

D/Dña _____

_____ DNI _____

Correo electrónico _____

Asistencia libre y gratuita. Aforo limitado

12
Mayo

19
Mayo

De conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se le informa que los datos de carácter personal proporcionados serán tratados e introducidos en ficheros de los que es responsable la RANM, cuya finalidad es la gestión de las certificaciones y asistencias.

Asimismo, se le informa de la posibilidad de ejercitar, en relación con sus datos personales, los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose a la sede de la RANM, sita en calle Arrieta nº 12, 28013 Madrid.

Con la colaboración de



91 547 03 18
Arrieta 12. 28013 Madrid
fundacionranm@ranm.es
www.ranm.es



REAL ACADEMIA
NACIONAL DE MEDICINA

Ciclo de Conferencias - Debates Mayo 2011

Alimentación y salud en la actualidad Revisión crítica

Alimentación y salud en la actualidad

Revisión crítica

Sesión del día 12 de Mayo de 2011

ALIMENTOS FUNCIONALES

Prof. Abel Mariné Font

Catedrático de Nutrición y Bromatología

Facultad de Farmacia - Universidad de Barcelona

MICROBIOTA INTESTINAL Y PROBIÓTICOS

Dr. José Antonio Mateos Guardia

Director Health & Food Law Affairs Danone SA

El siglo XX será recordado como la era de oro de la Nutrición por sus impresionantes progresos tecnológicos, científicos, conceptuales y de modo especial por la rotunda documentación científica sobre las íntimas relaciones entre Nutrición y Salud.

Así surge identificación de los ingredientes básicos de la nutrición, es decir, los nutrientes, como algo más que meros donadores de energía, para ser considerados -como propone Vernon Young, figura clave de la moderna ciencia básica en Nutrición- "precursores de macromoléculas indispensables para el crecimiento y proliferación celulares, la señalización o lenguaje entre tejidos, la defensa inmunológica y (...) el mantenimiento de la integridad de órganos".

Ante este panorama tan novedoso, la funcionalidad de los alimentos es un concepto atractivo que invita a investigar esa potencialidad con fines saludables e incluso terapéuticos. En esta reunión Científica organizada por la Real Academia Nacional de Medicina y el Instituto Danone, los Profesores Mateos y Mariné presentan una extensa y actualizada revisión de este apasionante tema.

En esta primera sesión científica se presta una mayor dedicación a los Prebióticos y Probióticos. Se examina a estos últimos como microbios vivos que añadidos como ingredientes a un alimento determinado e ingeridos en cantidades suficientes producen efectos saludables más allá de los nutritivos. La compleja ecología de la flora microbiana intestinal, su "conversación" con los Probióticos/Prebióticos así como los resultantes efectos metabólicos y de regulación positiva de la respuesta inmunológica del intestino son aspectos que se discuten de modo muy específico. Asimismo la potencial eficacia de los Probióticos en la prevención o atenuación de ciertas enfermedades intestinales se aborda con sentido crítico sin eludir las cautelas que la moderna investigación científica aconseja.

Coordinado por el Excmo. Sr. D. Manuel Serrano Ríos

Académico número de la RANM

Catedrático de Medicina Interna. Profesor Emérito UCM

Presidente del Instituto Danone

Sesión del día 19 de Mayo de 2011

DIETAS DE MUY ALTO CONTENIDO PROTEICO: POSIBLES BENEFICIOS

Prof. José Cabo Soler

Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular

Facultad de Medicina. Universidad de Valencia

DIETAS PROTEINADAS: LIMITACIONES POTENCIALES

Dra. Ana Sastre Gallego

Profesora coordinadora de Cursos de Nutrición. UNED. Madrid

Ex-jefe de la Unidad de Nutrición Clínica. Hospital Ramón y Cajal. Madrid

La cantidad de los componentes de la dieta (macro-micronutrientes), la calidad de cada uno de ellos y su administración en proporciones equilibradas son los "pilares" invariables de la elaboración de una dieta recomendada para una vida saludable.

A lo largo de los años, numerosas variantes de estos requerimientos han originado notables controversias. Las más "históricas" son las producidas por la introducción de recomendaciones con "distorsiones o desequilibrios" inaceptables en la proporción relativa de principios inmediatos de la dieta: carbohidratos, grasas y proteínas. Estas dietas "milagro" aplicadas para el tratamiento de la obesidad han sido, en general, muy perniciosas e inaceptables por sus riesgos para la salud de pacientes obesos (dieta del Dr. Atkins como paradigma).

Sin embargo, el imparable crecimiento en la incidencia/prevalencia del sobrepeso/obesidad en niños, adolescentes y adultos rescata la actualidad de algunas de esas dietas "modificadas" por su supuesto mayor beneficio. Una situación típica es el de las dietas "proteínadas" o enriquecidas en proteínas con restricción calórica total (hipocalóricas). Esta modalidad constituye un tema muy candente en la Dietética actual. Por esta razón se hace imprescindible examinar, con criterios basados en la evidencia científica y de la mano de especialistas como los profesores Cabo Soler (pros) y Sastre Gallego (contras), estos aspectos de las llamadas dietas proteinadas.

Excmo. Sr. D. Manuel Serrano Ríos

Académico de número de la RANM