

CONVOCATORIA SESIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO Y SEMINARIO SOBRE DIETA MEDITERRÁNEA EN BAENA 28 Y 29 DE NOVIEMBRE 2014.

SESIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO: RECURSOS, APLICACIONES Y CONTENIDOS DIGITALES PARA LA FORMACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

28 DE NOVIEMBRE 2014

De 12:00 h - 14:00 h

Sesión del Grupo de Trabajo

Lugar

Museo del Aceite y el Olivar de Baena. (CÓRDOBA)

De 14:00 h - 16:00 h

Comida. (Menú Mediterráneo). Ofrecida por el Ayuntamiento de Baena.

COMPOSICIÓN DEL GRUPO:

Anabel Carrillo Lafuente. Presidenta del Consejo Social de la UCO.

Enrique Quesada Moraga. Vicerrector de Innovación, Transferencia y Campus de Excelencia de la UCO.

María Dolores de Toro. Gerente ceiA3.

Francisco Pérez Jiménez. Catedrático de Medicina de la UCO.

Bartolomé Cantador Toril. Vicepresidente del Consejo Social de la UCO.

Julia Romero Blanco. Secretaria del Consejo Social de la UCO.

Alejandrina Urquizar Herrera. Gestora del Consejo Social de la UCO.

Rafael Moreno. Catedrático de la UCO y director del Observatorio de la Dieta Mediterránea.

Francisco Gracia Navarro. Director Cátedra Santander Emprendimiento y Liderazgo de la UCO.

María José Romero Aceituno. Coordinadora de la Cátedra Santander de Emprendimiento y Liderazgo de la UCO.

Juan Ramón Cuadros. Director del Parque Científico Tecnológico Rabanales21.

Teresa Justo Coletto. Jefa de servicios de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria del Hospital Reina Sofía.

Jesús Rojano Aguilera. Alcalde de Baena.

Rafael Sánchez de Puerta. Secretario de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

Francisco Núñez de Prado. Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Baena.

Lucía Aguilar. Directora de Innovación Ciudadana del Consorcio Fernando de los Ríos.

Ismael Jiménez Busto. Director Hipermercado Carrefour Zahira.

Marcos Bellido. Director Hipermercado Carrefour La Sierra.

Víctor Anaya. Jefe de área Platos preparados de Carrefour.

Enrique Fernández Medina. Director de Forma Animada

Ángel González-Caballos. Asesor de Dirección de Forma Animada.

OBJETIVOS DEL GRUPO:

Poner en valor la Dieta Mediterránea en base a todos y cada uno de sus beneficios tanto para la salud como a nivel socioeconómico.

Difundir el significado de la Dieta Mediterránea y concienciar sobre la importancia de una alimentación sana a cualquier edad para aumentar la calidad de vida.

Conseguir que la Dieta Mediterránea pueda constituirse como una marca internacional para la Universidad de Córdoba.

Captación de recursos, nacionales y europeos, que financien las acciones de sensibilización, difusión y formación sobre la Dieta Mediterránea.

Generar contenidos de difusión masiva con la utilización de las nuevas tecnologías.

Potenciar y multiplicar el impacto de la investigación sobre Dieta Mediterránea llevada a cabo por el grupo del Profesor Francisco Pérez Jiménez.

Convertir a la Universidad de Córdoba y, en general, al ceiA3 en referentes de la Dieta Mediterránea.

SEMINARIO

La Dieta Mediterránea: un modelo saludable de alimentación

FICHA TÉCNICA:

Objetivo.

Dar una visión general sobre la importancia de la Dieta Mediterránea en la sociedad actual, con especial énfasis en sus efectos saludables y en el papel del aceite de oliva virgen en este modelo de alimentación.

Fecha.

28 y 29 de noviembre 2014

Lugar.

Museo del Aceite y el Olivar de Baena. (CÓRDOBA)

Dirección Académica.

D. Francisco Pérez Jiménez: Catedrático de Patología Médica de la Universidad de Córdoba. Director del IMIBIC y jefe del servicio de medicina interna del Hospital Reina Sofía.

Información.

info@mejormediterranea.com

PRESENTACIÓN:

La Dieta Mediterránea constituye uno de los mayores tesoros de nuestra civilización y, sin embargo, las encuestas nos evidencian que es una gran desconocida. La mayor parte de la población encuestada no sabe definir qué es y qué no es la Dieta Mediterránea.

Las propiedades saludables que se le atribuyen se basan en la constatación de que, aunque en los países mediterráneos se consume más grasa que en los Estados Unidos, la incidencia de enfermedades cardiovasculares es mucho menor. Las causas de tales propiedades parecen estar en el mayor consumo de productos ricos en ácidos grasos monoinsaturados, presentes en el aceite de oliva (que reducen el nivel de colesterol en sangre). También se atribuye al consumo de pescado, en especial pescado azul, rico en ácidos grasos w-3 y, finalmente, al consumo moderado de vino tino.

Componentes de la piel de la uva que se concentran en el vino tinto y presentes en las aceitunas, el aceite de oliva virgen, las semillas de lino, las semillas de sésamo y los cereales integrales están asociados con efectos protectores frente a la mortalidad.

La Dieta Mediterránea está asociada con un menor riesgo de deterioro cognitivo leve y una mejora generalizada de la salud tanto durante el envejecimiento como durante todas las etapas vitales.

PROGRAMA:

28 DE NOVIEMBRE

DE 16:30 A 20:00

16:30 h - 17:00 h

Inauguración.

17:00 h - 17:40 h

La Dieta Mediterránea: un sabio conjunto de alimentos saludables.

D. Francisco Pérez Jiménez.

Catedrático de la Universidad de Córdoba. Área de Medicina.

30 minutos de ponencia + 10 debate.

17:40 h - 18:20 h

El aceite de oliva virgen: el eje de la Dieta Mediterránea.

D. José López Miranda.

Catedrático de la Universidad de Córdoba. Área de Medicina.

30 minutos de ponencia + 10 debate.

18:30 h - 18:40 h Descanso.

18:40 h - 19:20 h

Dieta Mediterránea y salud cardiovascular.

D. Fernando López Segura.

Profesor asociado de la Universidad de Córdoba. Área de Medicina.

30 minutos de ponencia + 10 debate.

19:20 h - 20:00 h

El aceite de oliva en el mundo clásico.

D. Desiderio Vaquerizo.

Catedrático de la Universidad de Córdoba. Área de Arqueología.

30 minutos de ponencia + 10 debate.

29 DE NOVIEMBRE:

DE 10:00 A 14:00

10:00 h - 12:00 h

Mesa redonda: Tres componentes claves: Mucho más que alimentos

El vino: ¿cuáles son los límites de su efecto saludable?

D. Rafael Moreno Rojas.

Catedrático de la Universidad de Córdoba. Área de Nutrición y Bromatología.

Aceite de oliva y envejecimiento saludable.

D. Pablo Pérez Martínez.

Profesor Titular de la Universidad de Córdoba. Área de Medicina.

PREDIMED: El estudio definitivo del efecto saludable del aceite de oliva.

D. Ramón Estruch.

Director del estudio PREDIMED. Profesor de la Universidad de Barcelona e investigador del Hospital Clinic.

Debate de las principales conclusiones de las jornadas

12:00 h - 12:30 h Descanso

12:30 h - 13:30 h Cata de Aceite.

14:00 h Almuerzo Mediterráneo.

Este seminario será seguido y dinamizado por centros Guadalinfo de Andalucía a través de videostreaming.