



## II SIMPOSIO ALIMENTACIÓN, SALUD Y SOSTENIBILIDAD

MIÉRCOLES, 25 DE MAYO

16:00–16:15 Acto de Inauguración

**Montserrat Puig.** Vicerrectora de Igualdad y Género de la Universitat de Barcelona. España.

**José López Miranda.** Presidente del Instituto Danone España. Catedrático de Medicina Interna del Departamento de Ciencias Médicas y Quirúrgicas de la Facultad de Medicina de la Universidad de Córdoba. España.

**Nimbe Torres.** Presidenta del Instituto Danone México. Profesora Investigadora del Departamento de Fisiología de la Nutrición en el área de Microbiota intestinal y Nutrigenómica del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. México.

16:15–16:30 Resultados preliminares de la Encuesta de Sostenibilidad: conocimiento, hábitos y grado de conciencia.

**Presenta: Carmen Vidal.** Catedrática de Nutrición y Bromatología y directora del Campus de la Alimentación de la Universitat de Barcelona. España

**Ujué Fresán.** Investigadora postdoctoral, ISGlobal, Barcelona. España.

16:30–18:00 Patrones dietéticos: salud, medio ambiente y retos sociales.

**Moderador: Jordi Salas Salvadó.** Catedrático de Nutrición y director de la Unidad de Nutrición Humana de la Universitat Rovira i Virgili (URV). Reus, España

**Hábitos dietéticos actuales: implicaciones epidemiológicas sobre la salud y medioambientales.**

**Carlos Gonzalez Svatetz.** Investigador emérito en el Institut Català d'Oncologia. Barcelona, España.

**Estado de la seguridad alimentaria en España: Retos para alcanzar la asequibilidad y accesibilidad en las dietas sostenibles.**

**Claudia Rocío Magaña González.** Doctora en Antropología Social, El Colegio de Michoacán A.C. Profesora Asociada en la UFR, Escola de Treball Social, Universitat de Barcelona. España. Miembro del ODELA.

**Sistemas alimentarios y pérdida de biodiversidad.**

**Helen Harwatt.** Investigadora Senior en Chatham House Food y colaboradora de Política climática en la Universidad de Harvard. USA.

18:00–18:30 Break Sostenible



INSTITUTO  
DANONE  
COMER BIEN PARA VIVIR BIEN



# II SIMPOSIO ALIMENTACIÓN, SALUD Y SOSTENIBILIDAD



18:30–20:00 De la teoría a la práctica: las instituciones como palanca de cambio.

**Moderador: Miguel Saénz de Pipaón.** *Profesor asociado del departamento de Pediatría en la Universidad Autónoma de Madrid (UAM), Máster en Nutrición por la UAM, especialista en pediatría y miembro del Servicio de Neonatología. Miembro del Comité de Nutrición de la ESPGHAN y coordinador del Grupo de Nutrición de la ESPR. Madrid, España*

## **La sostenibilidad de los alimentos "de cercanía": una revisión para los responsables políticos.**

**Fabien Santini.** Jefe Adjunto de la Unidad de Gobernanza de Mercados Agroalimentarios de la Comisión Europea. Bruselas, Bélgica.

## **Ámbito nacional: Políticas públicas para dietas saludables y sostenibles.**

**Maria José Yusta.** Jefa de Servicio de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Madrid, España.

## **Ámbito local, Generalitat de Catalunya: "Estrategia de Aprovechamiento de los Alimentos".**

**Gloria Cugat.** Subdirectora General de Inspección y Control Agroalimentario del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Generalitat de Catalunya. Barcelona, España.



INSTITUTO  
DANONE  
COMER BIEN PARA VIVIR BIEN



## II SIMPOSIO ALIMENTACIÓN, SALUD Y SOSTENIBILIDAD

JUEVES, 26 DE MAYO

10:00–11:30 Tendencias actuales de alimentación: catalizadores que facilitan el cambio conductual.

**Moderador: Luis Moreno Aznar.** Catedrático en Medicina y Cirugía de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Zaragoza. Diplomado en Nutrición humana, Dietética y Dietética terapéutica, Salud pública y Salud comunitaria. Catedrático de Salud Pública en la Universidad de Zaragoza. España

### Avanzando hacia un futuro alimentario sostenible.

**Jesús Simal Gándara.** Profesor de Ciencias de la Alimentación y Nutrición, Universidad de Vigo. España.

### Estado actual: conocimientos y actitudes de la población española adulta sobre sostenibilidad alimentaria.

**Ángela García González.** Dpto. de Ciencias Farmacéuticas y de Salud, Universidad San Pablo – CEU. Madrid, España.

### Retos de la comunicación medioambiental: consenso en su cuantificación e integración de aspectos nutricionales.

**Assumpció Anton Vallejo.** Investigadora y responsable del equipo de cuantificación ambiental del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias. Barcelona, España.

11:30–12:00 Break sostenible

12:00–13:30 De la teoría a la práctica: pequeñas – grandes innovaciones.

**Moderador: Guadalupe Ramos.** Doctora en Sociología por la Universidad del País Vasco. Licenciada en Sociología por la Universidad de Salamanca y doctora del Dpto. de Sociología y Trabajo Social de la Universidad de Valladolid. España

### Pérdidas, desperdicios y presiones ambientales del consumo de alimentos en España.

**Mónica Di Donato.** Investigadora en FUHEM Ecosocial, Madrid. Economista en el grupo de investigación GEEDS de la Universidad de Valladolid. España.

### De frutas y verduras imperfectas nacen segundas oportunidades. Espigoladors: un proyecto con un enfoque sistémico de la alimentación.

**Raquel Díaz Ruíz.** Responsable de proyectos de Fundació Espigoladors. Barcelona, España.

### Gran caso de éxito: Too Good to Go.

**Helena Calvo.** Responsable de proyectos de sensibilización de Too Good to Go. España.

13:30 – 14:00 Acto de clausura

**Carmen Vidal.** Catedrática de Nutrición y Bromatología y directora del Campus de la Alimentación de la Universitat de Barcelona. España.

**Jordi Salas Salvadó.** Catedrático de Nutrición y director de la Unidad de Nutrición Humana de la Universitat Rovira i Virgili (URV). Reus, España.