

ALIMENTOS FUNCIONALES Y SALUD

La importancia que la alimentación juega en la salud, así como el creciente interés social por disponer de alimentos sanos y seguros, hace que el desarrollo de los **Alimentos Funcionales** tenga un importantísimo papel en la evolución que actualmente está ocurriendo en investigación, innovación, producción y consumo de estos alimentos.

La evolución, la presencia y el desarrollo alcanzado en los últimos años por la alimentación funcional y sus posibilidades, como alternativa y complemento de la alimentación tradicional, se desarrollarán en este ciclo de conferencias.

Destacados especialistas expondrán, desde diferentes ópticas y puntos de vista, un análisis de la aportación de este nuevo tipo de alimentación, así como sus efectos sobre diferentes patologías tales como la hipertensión y sus consecuencias en enfermedades cardiovasculares, renales etc.

Todas estas intervenciones se complementarán con un debate como conclusión de todo lo expuesto durante estos dos días de trabajo.

ORGANIZAN



Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA)

CONSEJO SUPERIOR
DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS



Servicio Regional de Investigación y
Desarrollo Agroalimentario



Colegio Oficial de Químicos
de Asturias y León



ADESAS
Asociación para el Desarrollo del
Sector Agroalimentario Asturiano



Universidad
de Oviedo



FINANCIAN



Plan de Ciencia, Tecnología e Innovación de Asturias 2006 - 2009

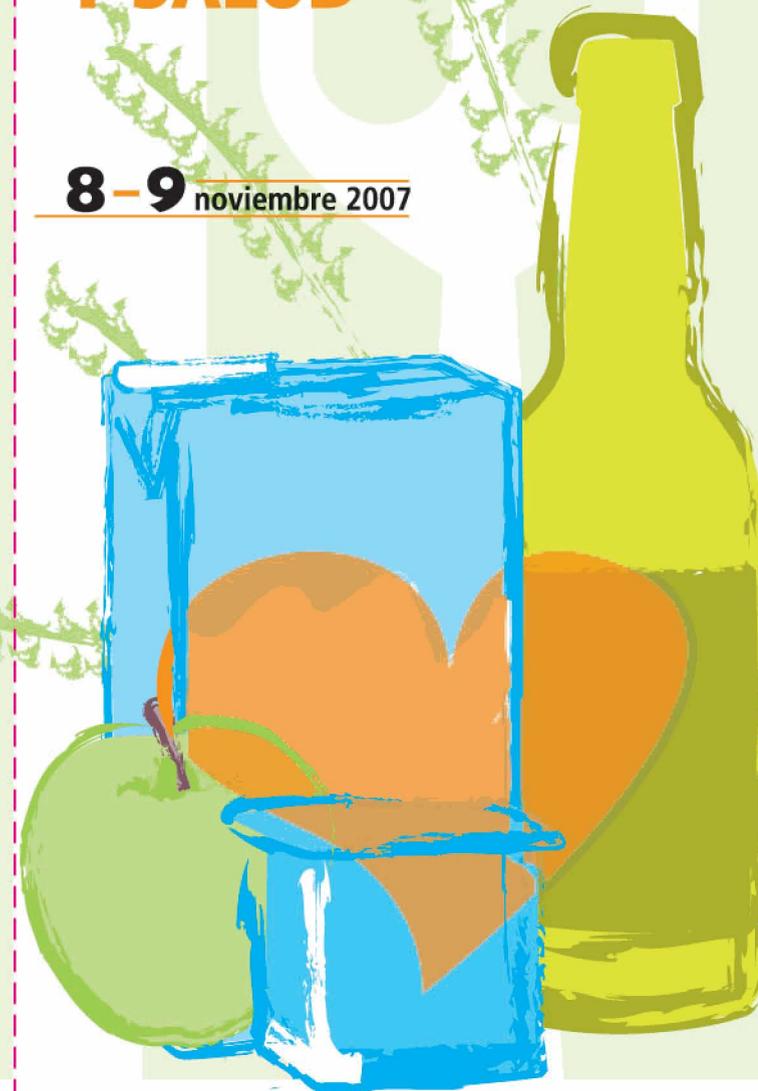
cajAstur



VIII JORNADAS sobre Calidad y Seguridad de los Alimentos

ALIMENTOS FUNCIONALES Y SALUD

8-9 noviembre 2007



Edificio Histórico - Universidad de Oviedo
Aula Escalonada - Plaza de Riego s/n

PROGRAMA

8 DE NOVIEMBRE

9:00 Acreditación y entrega de documentación

9:30 Presentación de las jornadas:

Excmo. Rector de la Universidad de Oviedo.

Vicepresidente del CSIC.

Consejera de Medio Ambiente y Desarrollo Rural del Principado de Asturias.

10:00 Conferencia invitada:

Alimentación desde el Restaurante.

D. Marcos Morán, Restaurante Casa Gerardo.

11:00 Pausa-Café.

11:30 Alimentación: incidencia en hipertensión, en enfermedad cardiovascular y en riñón.

Dr. Francis Vega. HUCA.

12:30 Subproductos Alimentarios como fuente de Proteínas Funcionales.

Dr. Juan Carlos Arboleya. AZTI. País Vasco.

13:00 Pausa-Comida.

16:30 Manzana y Sidra: Beneficios para la Salud.

D. Domingo Blanco, Catedrático de la Universidad de Oviedo.

17:30 Pausa-Café.

18:00 La Calidad de los Alimentos. Producción Ecológica vs. Convencional.

Dª. María Dolores Raigón Jiménez, Catedrática de la Universidad de Valencia.

9 DE NOVIEMBRE

10:00 Probióticos aislados de Leche Humana y su aplicación.

D. Juan Miguel Rodríguez Gómez, profesor titular de la U.C. Madrid. Dpto. de Nutrición y Bromatología.

11:00 Pausa-Café.

11:30 Mesa Redonda:

Los Alimentos Funcionales. Dieta y Salud. ¿Marketing?

D. Miguel Gueimonde, IPLA-CSIC.

D. Pablo García, Unión de Consumidores de Asturias.

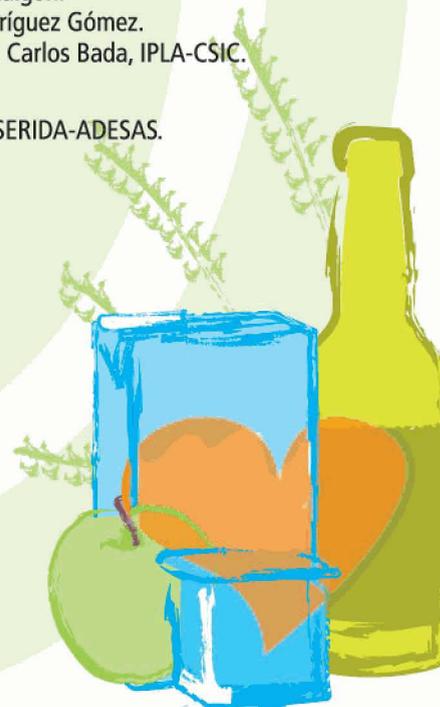
Dª. María Dolores Raigón.

D. Juan Miguel Rodríguez Gómez.

Moderador: D. Juan Carlos Bada, IPLA-CSIC.

13:30 Clausura:

D. Juan J. Mangas, SERIDA-ADESAS.



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Nombre y Apellidos

Empresa

Domicilio

Población

Código Postal

Provincia

Teléfono

Fax

Enviar las inscripciones **antes del 27 de octubre** a:

COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DE ASTURIAS Y LEÓN
C/ Pedro Masaveu, 1 - 1ºD. 33007 Oviedo - Asturias

colegioquimicos@telecable.es

Precio: 50 euros. La matrícula da derecho a la asistencia a todas las conferencias, coloquios y mesa redonda e incluye la documentación.

Forma de pago: Ingreso en la cuenta número 2048-0025-18-0340021003 de la Caja de Asturias a nombre de VIII Jornadas sobre Calidad y Seguridad de los Alimentos