

Salud Cerebral & Nutrición

25 de noviembre de 2022

En streaming
a través de



8:30-9:00

RECOGIDA DE MATERIAL Y ACREDITACIONES.

9:00-9.30

INAGURACIÓN Y DISCURSO DE BIENVENIDA A LAS V JORNADAS DCA.

9.30-11:15

MESA 1. EL EJE INTESTINO CEREBRO. LA INFLUENCIA DE LA DIETA EN EL EQUILIBRIO BACTERIANO Y LAS FUNCIONES COGNITIVAS.

Moderadora: Costanza Moneti.

> ¿Cómo la microbiota intestinal contribuye a la salud cerebral?

Dra. Eva Medina. Investigadora del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), área intestino-cerebro.

> Ictus, epilepsia, y trastornos de la conducta: ¿cuál es el papel de la dieta y la microbiota en el cerebro?"

Laura Díaz. Doctora en Biomedicina por la Universitat de Barcelona. Investigadora postdoc en el Institute of Microbiology, infectious diseases, and Immunology (Charité Universitätsmedizin Berlin).

> Estrategias para evaluación científica de productos que modulan el eje intestino-microbiota-cerebro

Lidia Tomás. Doctora en Bioquímica y Biología Molecular por la Universitat de València. Jefa de proyectos de I+D+i en el Centro Tecnológico, AINIA.

11:15-11:45

PAUSA CAFÉ

11:45-14:00

MESA 2. CADA BOCADO CUENTA. LA ALIMENTACIÓN COMO FACTOR CLAVE DE LA CONECTIVIDAD EN EL CICLO VITAL DEL CEREBRO.

Moderadora: Eloy Serrano.

> Educación nutricional para el neurodesarrollo infantil. Efectos de la dieta en las funciones cognitivas.

Paula March. Nutricionista y dietista de NEURO Rehab Human Brain en IRENEA, Instituto de Rehabilitación Neurológica.

De 8:30h a 17:45h

**Casa de la Ciencia de Valencia
Delegación CSIC · C/ Bailía,1 · València**

> Dieta mediterránea en la prevención de las patologías neurológicas.

Dra. Rosa Casas. Coordinadora científica de la Fundación Dieta Mediterránea y del grupo de Riesgo Cardiovascular, Nutrición y Envejecimiento. Centro de Investigación Biomédica en Red (CIBER).

> Mejoras emocionales y funcionales en pacientes con patología neurológica, tras la administración de una dieta mediterránea cetogénica española enriquecida con polifenoles.

Jose Enrique de la Rubia Ortí. Doctor en Farmacia. Investigador principal del grupo "El estrés y la enfermedad". Director de la cátedra Sesderma de regeneración y degeneración celular.

15:00-17:15

MESA 3. DE LA CIENCIA A LA MESA: RESPUESTAS A LOS NUEVOS RETOS.

Moderadora: Inma Iñiguez .

> Resultados del proyecto europeo ENNEADI (Red Europea de Educación Nutricional para Discapacidades Adquiridas)

Paula Sabater, psicóloga. Actualmente trabaja en la Universitat de València y gestiona el proyecto ENNEADI desde Nueva Opción.

Elena Pozuelo, nutricionista especializada en el manejo nutricional de personas con diversidad funcional y niños con autismo. Actualmente colabora con Nueva opción en la creación del curso ENNEADI.

> La edición genética de plantas, la nutrición y el daño cerebral.

José Pío Beltrán Porter. Profesor de Investigación del CSIC en el Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas (IBMCP). Director del Laboratorio de Biología y Biotecnología del Desarrollo Reproductivo de Plantas.

> Gastronomía, Cocinando para la mente.

Pedro Salas. Chef del Restaurante Arre (Castellón), CEO de Cloruro Sódico, management gastronómico y cofundador de Gastronomía.

> Al poner la mesa: la ceremonia del comer.

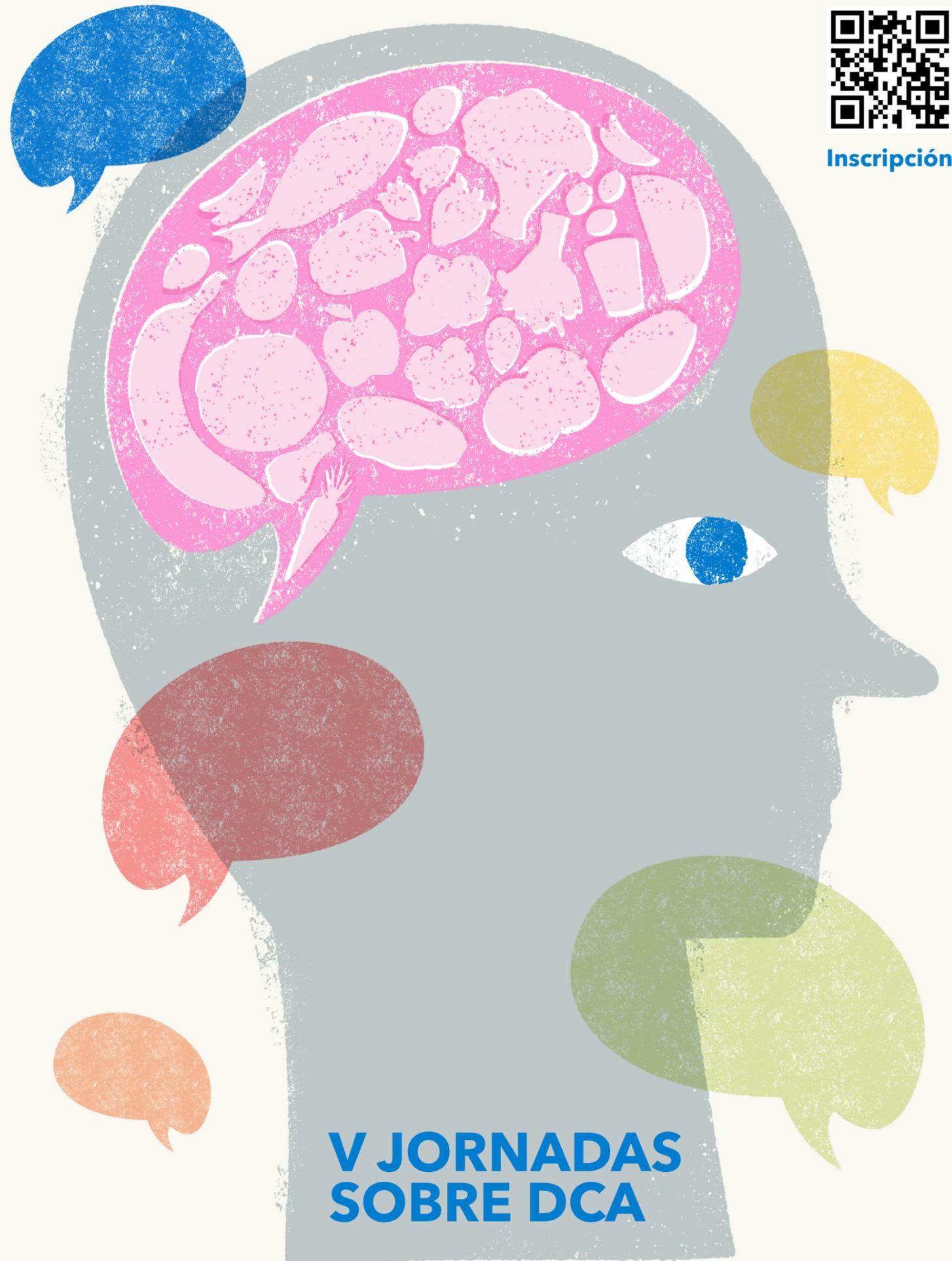
Claudia Schneider. Arquitecta/ Victoria Garriga. Arquitecta.

17:15- 17:45

CLAUSURA. PROCLAMACIÓN VENCEDORES DEL CONCURSO DE RECETAS NEUROSAUDABLES. FEVADACE/ Paco Alonso. Gastroagitador y periodista.



Inscripción



**V JORNADAS
SOBRE DCA**