



I salón dieta mediterránea y salud

Madrid, 22 a 25 de octubre de 2009

Pabellón 8. IFEMA, Feria de Madrid

Programa





I salón dieta mediterránea y salud

Madrid, 22 a 25 de octubre de 2009

Pabellón 8. IFEMA, Feria de Madrid

¡Ven y sabrás
lo que es bueno!

- Conferencias.
- Catas y Degustaciones.
- Talleres.
- Actividades especiales.

Todas las personas
que asistan a alguna
actividad en los Auditorios
o en los Talleres
recibirán un DIPLOMA
de PARTICIPACIÓN
personalizado

Consulte la Programación de Actividades

Eventos puntuales en los stand de instituciones y empresas

ADELGAR. Tratamientos Nutricionales [Stand 14]

Todos los días: realización por parte de sus dietistas del análisis de la composición corporal, gratuito, con su debida explicación e informe impreso de todos los parámetros analizados y cuál sería su proporción ideal.

Explicación de la pirámide de la alimentación, las raciones de comida recomendadas diariamente y todos los nutrientes que debe contener una dieta para que sea equilibrada y guarde los patrones de la Dieta Mediterránea saludable.

AMIC. Asociación Madrileña de Industriales del Café [Stand 33]

- Jueves 22, sábado 24 y domingo 25 de octubre: degustaciones de café durante todo el día.
- Viernes 23 de octubre: concurso de barista durante todo el día.

ASICI. Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico [Stand 11]

Viernes 23 y domingo 24 de octubre, a las 13:00 h: degustación de Jamón Ibérico.

Central Lechera Asturiana [Stand 58]

Todos los días: un nutricionista-dietista prestará ayuda para resolver cualquier duda/consulta del público en general.

Disposición de documentación científico-técnica con los estudios de producto realizados más relevantes.

COFM. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid [Stand 20]

Todos los días:

- Cálculo de IMC con báscula pesa-personas.
- Medición de perímetro de la cintura.
- Determinación de glucosa y colesterol.
- Toma de presión arterial.

Comunidad Autónoma de Madrid [Stand 47]

Todos los días: Juego del Saludoku.

ENFORMA. Comunidad de Madrid [Stand 40]

Sesiones de actividad física para todos los públicos de 30 minutos de duración. Reparto de cada sesión: 5 min. de calentamiento general, 20 min. de parte central de la actividad, según corresponda (sesiones con globos o con cintas elásticas) y 5 min. de estiramientos

Horarios:

- Día 22, de 17:00 a 19:00 h.
- Día 23, de 11:00 a 13:00 h. y de 17:00 a 19:00 h.
- Día 24, de 11:00 a 13:00 h. y de 17:00 a 19:00 h.
- Día 25, de 12:00 a 13:00 h.

DANONE España [Stand 42]

Todos los días:

- Charla sobre los beneficios del yogur. Se realizarán cada 30 minutos aproximadamente.

Diputación de Guadalajara [Stand 51]

Viernes 23 de octubre:

- A las 17:00 h: Cata DO. Aceite de la Alcarria.
 - A las 18:00 h: Cata DO. Miel de la Alcarria
- Sábado 24 de octubre:
- A las 11:00 h: Cata DO. Aceite de la Alcarria.
 - A las 12:00 h: Cata DO. Vino de Mondéjar.
 - A las 18:00 h: Cata DO. Miel de la Alcarria.

Domingo 25 de octubre:

- A las 12:00 h: Cata DO. Vino de Mondéjar.

FHOEMO. Fundación Hispana de Osteoporosis y Enfermedades Metabólicas Óseas [Stand 30]

Todos los días:

Se realizarán densitometrías óseas de ultrasonido con dos aparatos de General Electric y se evaluarán por profesional cualificado.

Se entregará material informativo y didáctico.

Fundación Alimentum [Stand 54]

Todos los días:

- Taller Exponao. Cada hora.
- Juego multimedia “día a día”. Cada 30 minutos.
- Juego multimedia “Food About”. Cada hora.
- Simulador de Etiquetado de Productos Alimentarios. Cada hora.

Grupo ALNATUR. Alimentos Naturales [Stand 65]

Todos los días: pequeñas degustaciones de legumbres e información.

Membrillo El Quijote [Stand 26]

Todos los días: presentación de los numerosos productos de frutas dulces aptas para diabéticos, confituras y mermeladas en porciones monodosis y dulce de membrillo igualmente en porciones de 50 g.

Estas porciones monodosis se ofrecerán gratuitamente.

Igualmente se ofrecerán bandejas de dulces de membrillo y cremas de frutas (fresa, ciruela, melocotón, naranja, manzana, piña guayaba y tomate), todos ellos sin azúcar añadido, apto para celíacos, alto contenido en fibra-inulina, efecto prebiótico-bífidus y bajo valor energético.

Igualmente se presentará como novedad un membrillo light.

NINTENDO Wii [Stand 49]

Todos los días: podrán conocer en primera Wii Sports Resort, la última novedad de Nintendo, un videojuego que no sólo reproduce los movimientos del usuario, sino que los “calca”, gracias al accesorio recientemente presentado por la compañía, Wii Motion Plus.

Cada giro de muñeca, cada ángulo del brazo. Nada pasará desapercibido en las nuevas y divertidas disciplinas deportivas de Wii Sports Resort, como ping-pong, baloncesto, golf, piragüismo, etc.

Obra Social Caja Madrid [Stand 68]

Todos los días: visitas al autobús, donde se realizarán explicaciones sobre la actividad saludable a través de juegos interactivos y videos educativos para niños y adultos.

Además, repartirán guías didácticas sobre la buena alimentación entre los asistentes.

Orusco de Tajuña [Stand 34]

Todos los días: puntualmente se ofrecerán degustaciones de:

- Jamón y productos ibéricos (Arturo Sánchez e Hijos, SL).
- Catas y venta de los mejores vinos de la DO. de Madrid (Bodegas Pablo Morate y Museo del Vino) dirigidas por el Maestro cortador D. Pedro Soto Diez y por el enólogo D. Pablo Morate Haro.
- Degustación y venta de los dulces típicos más conocidos y apreciados en Orusco de Tajuña: las rosquillas y repápalos (elaboración casera).

Sábado 24 de octubre, a las 18:00 h: exhibición y destreza de corte de jamón desde un antiguo arado y peculiar cata de vinos.

Sabor del año [Stand 59]

Todos los días: mostrar al público lo que es una cata ciega.

Thermomix [Stand 26]

Todos los días: demostraciones de Thermomix TM 31, la revolución en su cocina que, de la manera más sencilla, nos permite elaborar desde las recetas más tradicionales hasta las más sofisticadas.

Directorio del I Salón Dieta Mediterránea y Salud

Empresa / Institución	Stand
AACCU. Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios de la Comunidad de Madrid	64
Aceites Vizcántar	66
ACESUR	36
ADELGAR. Tratamientos Nutricionales	14
AEPA. Asociación Nacional de Fabricantes de Patatas Fritas y Productos de Aperitivo	
AESAN. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Sanidad y Política Social. Gobierno de España	18
Aguas de Mondariz	
ALCUZA. La revista del sector olivarero	62
AMC	46
AMIC. Asociación Madrileña de Industriales del Café	33
AMYCE. Asociación Nacional de Maîtres y Camareros.	
ANETO	37
APIS, FRUCO	28
ASICI. Asociación Interprofesional de Cerdo Ibérico	11
Asociación de Lagareros de Asturias	39
Central Lechera Asturiana	58
Centro de Información Cerveza y Salud	43
Centro de Interpretación D'Elikatuz	64
Centro Educativo Fuenllana	
Centro Médico Rusiñol	
Coca-Cola España	60
COFM. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid	20
DANONE	42
Denominación de Origen de la Manzana Reineta del Bierzo/ Marca de Garantía Pera Conferencia del Bierzo	
Diputación de Guadalajara	51
Dirección General de Consumo. Consejería de Economía y Hacienda. Comunidad de Madrid	

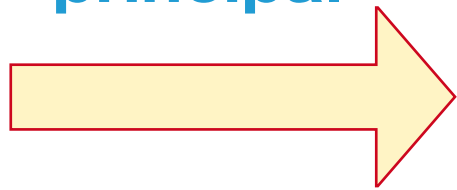
Empresa / Institución	Stand
DURRA	57
EANS. European Academy of Nutritional Sciences	
ENFORMA. Comunidad Autónoma de Madrid	40
Eupharlaw Consulting. Área de Salud Alimentaria	25
FACE. Federación de Asociaciones de Celíacos de España	29
FAGOR	
FEN. Fundación Española de la Nutrición	19
FHOEMO. Fundación Hispana de Osteoporosis y Enfermedades Metabólicas Óseas	30
Foro Interalimentario	
Fundación Alimentum	54
Fundación Científica Caja Rural de Soria	13
Fundación Española del Corazón/Sociedad Española de Cardiología	22
Gobierno de Canarias. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación	56
Grupo Bonduelle. Frudesa	
Grupo EL HOSTAL. Alimentos Naturales	65
Grupo Editorial GLOBUS	63
Grupo Editorial I.C.M.	61
Grupo GAN. Nutrición + Gastronomía	23
Grupo VICHY CATALÁN	
INPROVO. Organización Interprofesional del Huevo y sus productos	7
Instituto de Estudios del Mediterráneo	53
Instituto de Nutrición y Trastornos Alimentarios/Portal de Salud. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid	47
Instituto Halal de Junta Islámica	
Instituto Tomás Pascual para la nutrición y la salud	
INTERCUN. Organización Interprofesional para impulsar el Sector Cunícola	9

Empresa / Institución	Stand
INTERPORC. Asociación Interprofesional del Porcino de Capa Blanca	10
INVAC. Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad	12
KELLOGG'S	50
La Casa Mágica	
Lindt & Sprüngli Internacional	
Los Caserinos	
Membrillo EL QUIJOTE	35
Muebles Arganda	70
Nintendo Wii	49
Nutrición Sin Fronteras	31
Obra Social Caja Madrid	68
OPP. Organización Productores Piscicultores	
Orusco de Tajuña	34
PAN CADA DÍA	48
PRONOKAL	32
PROPOLLO	8
PULEVA	38
Sabor del Año	59
SANITAS	24
SEA. Sociedad Española de Arteriosclerosis	21
SENC. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria	31
SENPE. Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral	
Shape Ups, de Skechers	41
Solán de Cabras. Grupo OSBORNE	55
TEFAL	44
Thermomix	26



dms Dieta Mediterránea y Salud

Entrada principal



- INFORMACIÓN
- Sala de PONENTES
- Sala de PRENSA
- ATENCIÓN al EXPOSITOR



HORARIOS DEL SALÓN:

Jueves 22:
De 12:00 h. a 20:00 h.

Viernes 23:
De 10:00 h. a 20:00 h.

Sábado 24:
De 10:00 h. a 20:00 h.

Domingo 25:
De 10:00 h. a 15:00 h.

Niños hasta 12 años deberán ir siempre acompañados por, al menos, un adulto.

Programación de Actividades

Jueves, 22 de octubre de 2009						
Horarios	Auditorio I	Auditorio II	Plaza de la Dieta Mediterránea		Talleres Sala-1	Talleres Sala-2
			Catas	Degustaciones		
12:30 h.	Conferencia Inaugural: Fortalezas y debilidades de la dieta española actual Prof. Dr. Gregorio Varela Moreiras Catedrático de Nutrición, Universidad de CEU San Pablo. Presidente FEIN, Fundación Española de Nutrición Moderador: Prof. Dr. Javier Aranceta Presidente Comité Organizador I Salón Dieta Mediterránea y Salud					
14:30 h.	Conferencia: Los omega-3 y la salud					
15:30 h.	Conferencia: Dieta Mediterránea ¿la mejor medicina? D. José Luis Sánchez Benito Farmacéutico COFM. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid			• Degustación de tortilla y huevo cocido D. Amparo Lobato Ramos INPROVO. Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos		
16:30 h.	Conferencia: El huevo, un alimento muy completo D.ª María del Mar Fernández Poza Directora del INPROVO. Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos				• Taller: Cuidate comiendo sano D.ª Cristina Duch Canals Grupo GAN. Nutrición + Gastronomía	Conferencia: Agua, sabor y salud en la Dieta Mediterránea Moderadora: Dra. Carmen Pérez Rodrigo EANS. European Academy of Nutritional Sciences
17:00 h.	INPROVO. Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos	Conferencia: Información ante los mitos y realidades de la alimentación. Papel del Foro Interalimentario Dr. José Ignacio Arranz Recio				
17:30 h.	Mesa Redonda: Importancia de los lácteos en la Dieta Mediterránea • Evidencia de la importancia de los lácteos en la Dieta Mediterránea Prof. Dr. Lluís Serra Majem Presidente Fundación Dieta Mediterránea • Leche y programas de control de peso Dra. Carmen González Candela Jefa de la Unidad de Nutrición del Hospital Universitario La Paz, Madrid • Interés de la leche en la infancia Prof. Dr. Jesús Román Martínez Presidente de la SEDCA. Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación Central Lechera Asturiana		• Curso de perfilarción y corte de jamón ibérico Arturo Sánchez e Hijos, SL • Cortado a cuchillo, acompañado en maridaje con uno de los mejores vinos de la DO de Madrid Bosques Pablo Morate y Museo del Vino D. Pedro Soto Diez Maestro cortador D. Pablo Morate Enólogo Orusco de Tajuña			• Agua y Salud. La pirámide de la hidratación saludable Prof. Dr. Javier Aranceta Presidente de la SEDCA. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria • El agua como elemento terapéutico Dr. Alberto López Rocha Médico hidrologo y geriatra Cata guiada de aguas D. Alberto Cabadas Director Técnico y de Calidad. Aguas de Mondariz Aguas de Mondariz
18:00 h.		Conferencia: Carnes de vacuno españolas. Características y consejos prácticos D.ª María Martín García Directora Técnica. INVAC. Organización Interprofesional de la Carne Vacuna Autóctona de Calidad D.ª Rebeca Vázquez Poza Directora de Comunicación y Promoción. INVAC. Organización Interprofesional de la Carne Vacuna Autóctona de Calidad			Conferencia: Hábitos de vida saludables Dr. AR. Domínguez Lázaro Asesor Médico. Consejo Asesor de AACCU. Asociación de Amas de Casa y Consumidores Usuarios de Madrid AACCU. Asociación de Amas de Casa y Consumidores Usuarios de Madrid	
18:30 h.		Conferencia: La pirámide alimentaria en una alimentación equilibrada y una dieta mediterránea D.ª Belén Castro Rodríguez Farmacéutica. Máster en Nutrición Clínica y Asesora Nutricional del Instituto Tomás Pascual Sanz Instituto Tomás Pascual Sanz para la nutrición y la salud				

Viernes, 23 de octubre de 2009						
Horarios	Auditorio I	Auditorio II	Plaza de la Dieta Mediterránea		Talleres Sala-1	Talleres Sala-2
			Catas	Degustaciones		
10:30 h.	Conferencia: La salud al plato Prof.ª Ana Ramírez Majadas Prof.ª Reyes Gutiérrez Martín Centro Educativo Fuentillana	Conferencia: Nace INTERPORC, Asociación Interprofesional del Porcino de Capa Blanca Representantes de INTERPORC INTERPORC. Asociación Interprofesional Porcino de Capa Blanca			• Taller: Cuidate comiendo sano D.ª Cristina Duch Canals Grupo GAN. Nutrición + Gastronomía	• Taller: Desayuno saludable D. Ramón de Cangas Morán Presidente de ADEEPA. Asociación de Dietistas-Nutricionistas de Asturias Central Lechera Asturiana
11:30 h.	Conferencia: Efecto de un agua mineral carbonica en la reducción del riesgo cardiovascular Dra. María Pilar Vaquero Rodrigo Investigadora Científica del CSIC Grupo Vichy Catalán	Conferencia: La importancia de las legumbres en la alimentación infantil D.ª Arancha Pablos Directora de Calidad de El Hostal Grupo El Hostal. Alimentos Naturales	• Cata de leche y batidos D.ª Marta Hernández Cabría Jefe Calidad y Nutrición CAPSA. Corporación Alimentaria PEÑASANTA D. Pablo Hernández Central Lechera Asturiana	• Degustación: La fruta, desde el guerdón hasta la mesa AMYCE. Asociación Nacional de Maltres y Camareros	• Taller: Antropometría Prof.ª Ana Ramírez Majadas Prof.ª Reyes Gutiérrez Martín Centro Educativo Fuentillana	
12:30 h.	Conferencia: La importancia de una alimentación saludable en niños D. Ramón de Cangas Morán Presidente de ADEEPA. Asociación de Dietistas-Nutricionistas de Asturias Central Lechera Asturiana	Conferencia: La cerveza en el marco de la Dieta Mediterránea Prof. Dr. Jesús Román Martínez Profesor de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid		• Degustación de pera conferencia del Bierzo y manzana reineta del Bierzo D. José M.ª García Pérez DO. de la Manzana Reineta del Bierzo MG. Pera Conferencia del Bierzo	• Taller: Ensaladas D. Juan José Posadas Grupo Bonduelle. Frudesa	• Taller: Cocina sana THERMOMIX
13:30 h.	Conferencia Dieta Mediterránea y Alzhéimer Prof.ª Dra. Mercè Planas Vila Universitat de Vic SENPE. Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral	Conferencia: Dieta y hábitos de vida saludable Dr. Franco Sánchez Franco Especialista Colaborador de la Fundación Española del Corazón Fundación Española del Corazón/Sociedad Española de Cardiología		• Degustación de lentejas preparadas D.ª Arancha Pablos Directora de Calidad de El Hostal Grupo El Hostal. Alimentos Naturales	• Taller: Pirámide nutricional Prof.ª Ana Ramírez Majadas Prof.ª Reyes Gutiérrez Martín Centro Educativo Fuentillana	Conferencia: Cómo unir la gastronomía y la nutrición D.ª Cristina Duch Canals D.ª Geles Duch Canals Grupo GAN. Nutrición + Gastronomía
14:30 h.	Conferencia: Jamón y vino. Salud y placer D. Iván Llanza Ortiz Director de Comunicación de Solán de Cabras. Grupo OSBORNE Solán de Cabras. Grupo OSBORNE	Conferencia: Carnes de vacuno españolas. Características y consejos prácticos D.ª María Martín García Directora Técnica. INVAC. Organización Interprofesional de la Carne Vacuna Autóctona de Calidad D.ª Rebeca Vázquez Poza Directora de Comunicación y Promoción. INVAC. Organización Interprofesional de la Carne Vacuna Autóctona de Calidad		• Degustación de tortilla y huevo cocido D.ª Amparo Lobato Ramos INPROVO. Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos		• Taller: Cuidate comiendo sano D.ª Ana Falagan Grupo GAN. Nutrición + Gastronomía
15:30 h.	Conferencia: Certificación de Garantía Halal, requisito de seguridad en las exportaciones D.ª Isabel Romero Arias Directora General del Instituto Halal de Junta Islámica Instituto Halal de Junta Islámica	Portal <www.informacionconsumidor.org> D.ª María de la Guardia Reinoso D.ª Carolina Muro Niño Fundación Alimentum				
16:30 h.	Conferencia: ¡Vive alimentándote y moviéndote! D.ª Leire Arandía Directora del Centro de Interpretación D'Eikatz D.ª Idola Noain Técnico de Nutrición del Centro de Interpretación D'Eikatz Centro de Interpretación D'Eikatz	Conferencia: Nutrición y salud ósea Departamento de Nutrición y Seguridad Alimentaria PULEVA	• Cata de leche y batidos D.ª Marta Hernández Cabría Jefe Calidad y Nutrición CAPSA. Corporación Alimentaria PEÑASANTA D. Pablo Hernández Central Lechera Asturiana		• Taller: Antropometría Prof.ª Ana Ramírez Majadas Prof.ª Reyes Gutiérrez Martín Centro Educativo Fuentillana	• Taller: Cocina sana THERMOMIX
17:30 h.	Conferencia: La enfermedad celíaca D.ª Luján Soler FACE. Federación de Asociaciones de Celíacos de España	Conferencia: Dieta Mediterránea vs Dieta Atlántica y Salud Cardiovascular, ¿cuál es la dieta más favorable? Prof. Dr. Jesús Millán Nuñez-Cortés Presidente de la SEA. Sociedad Española de Arteriosclerosis SEA. Sociedad Española de Arteriosclerosis		• Degustación de chocolates Lindt & Sprungli Internacional	• Taller: Pirámide nutricional Prof.ª Ana Ramírez Majadas Prof.ª Reyes Gutiérrez Martín Centro Educativo Fuentillana	• Taller: Merienda saludable D. Ramón de Cangas Morán Presidente de ADEEPA. Asociación de Dietistas-Nutricionistas de Asturias Central Lechera Asturiana
18:30 h.	Conferencia: El Derecho a la información en salud alimentaria: especial importancia en la infancia y adolescencia D.ª Nuria Amarilla Mateu Consejera Delegada y Responsable del Área Alimentaria de Salud Eupharlaw Eupharlaw Consulting. Área de Salud Alimentaria	Conferencia: Integración y consumo responsable de los productos de aperitivo en la Dieta Mediterránea Dr. Antonio Hernández Madrid Doctor en Medicina y Cirugía. Facultativo Especialista en Cardiología. Hospital Ramón y Cajal de Madrid AIEPA. Asociación Nacional de Fabricantes de Patatas Fritas y Productos de Aperitivo	• Degustación de Paté Suave Kids APIS, FRUCO	• Degustación: La fruta, desde el guerdón hasta la mesa AMYCE. Asociación Nacional de Maltres y Camareros		

Sábado, 24 de octubre de 2009						
Horarios	Auditorio I	Auditorio II	Plaza de la Dieta Mediterránea		Talleres Sala-1	Talleres Sala-2
			Catas	Degustaciones		
10:30 h.	Conferencia: Soria mediterránea. El urbanismo como fuente de educación para la salud D. Juan Manuel Ruiz Liso Anatomopatológico. Director General de la Fundación Científica Caja Rural de Soria Fundación Científica Caja Rural de Soria	Conferencia: ¿Curarse con el vino? D. Miguel Ángel Almodóvar Martín Sociólogo y Divulgador Nutricional			• Taller: Con las manos en la masa D.ª Francis Ochoa Pan Cada Día	• Taller: Desayuno saludable D. Ramón de Cangas Morán Presidente de ADEEPA. Asociación de Dietistas-Nutricionistas de Asturias Central Lechera Asturiana
11:30 h.	Conferencia: La dieta sin gluten en la Dieta Mediterránea D.ª Luján Soler FACE. Federación de Asociaciones de Celíacos de España	Conferencia: Frutas, verduras y salud Dra. Carmen Pérez Rodrigo SENC/EANS. European Academy of Nutritional Sciences		• Degustación: La fruta, desde el guerdón hasta la mesa AMYCE. Asociación Nacional de Maltres y Camareros	• Taller: Cocina sin gluten THERMOMIX	
12:30 h.	Conferencia: La importancia de una alimentación saludable D. Ramón de Cangas Morán Presidente de ADEEPA. Asociación de Dietistas-Nutricionistas de Asturias Central Lechera Asturiana	Conferencia: Síndrome metabólico y Dieta Mediterránea Dra. M.ª Angeles López Marin Directora Centro Médico Rusiñol Centro Médico Rusiñol			• Taller: Cocina con AMC AMC	• Degustación y conferencia sobre la carne Dr. José Ignacio Arranz Recio Foro Interalimentario
13:30 h.	Conferencia: Dieta Mediterránea ¿la mejor medicina? D.ª Ana Molinero Farmacéutica COFM. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid	Conferencia: Corazón y mujer Dra. Nieves Tarín Cardióloga Fundación Española del Corazón/Sociedad Española de Cardiología	• Degustación de Tapis APIS, FRUCO		• Taller: Cuidate comiendo sano D.ª Blanca Bertrán Grupo GAN. Nutrición + Gastronomía	
14:30 h.				• Degustación de jamón ibérico ASICI. Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico		
15:30 h.				• Degustación de garbanzos D.ª Arancha Pablos Directora de Calidad de El Hostal Grupo El Hostal. Alimentos Naturales		
16:30 h.	Conferencia: Mitos y dietas erróneas en la alimentación	Conferencia: Dieta Mediterránea y reeducación alimentaria Dra. Ana Bellón Rueda Médico formador del Método Pronokal PRONOKAL			• Taller: Cocina sin gluten THERMOMIX	• Taller: Merienda saludable D. Ramón de Cangas Morán Presidente de ADEEPA. Asociación de Dietistas-Nutricionistas de Asturias Central Lechera Asturiana
17:30 h.	Conferencia: ¡Vive alimentándote y moviéndote! D.ª Leire Arandía Directora del Centro de Interpretación D'Eikatz D.ª Idola Noain Técnico de Nutrición del Centro de Interpretación D'Eikatz Centro de Interpretación D'Eikatz	Conferencia: Luchando contra la obesidad D.ª Inma Martín D.ª María Susana Vázquez -www.obesos.eu- (web altruista de ayuda a la obesidad)	• Degustación: La fruta, desde el guerdón hasta la mesa AMYCE. Asociación Nacional de Maltres y Camareros		17:30 h. • Taller: Cocina divertida para niños I 18:15 h. • Taller: Cocina divertida para niños II	
18:30 h.	Conferencia: Dieta Mediterránea ¿la mejor medicina? D.ª Pilar Méndez Figueroa Farmacéutica COFM. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid	Conferencia: La importancia del agua en la Dieta Mediterránea Dra. Carmen Gómez Candela Solán de Cabras. Grupo OSBORNE		• Degustación de quesos D. Faustino Rocer Felgueroso Los Caserinos	19:00 h. • Taller: Cocina divertida para niños III D.ª Pachi del Romero Directora de La Casa Mágica La Casa Mágica	

Domingo, 25 de octubre de 2009						
Horarios	Auditorio I	Auditorio II	Plaza de la Dieta Mediterránea		Talleres Sala-1	Talleres Sala-2
			Catas	Degustaciones		
10:30 h.	Conferencia: Seguridad alimentaria en la dieta sin gluten D.ª Marta Teruel Parra FACE. Federación de Asociaciones de Celíacos de España					
11:30 h.	Conferencia: Dieta Mediterránea vs Dieta Fast Food D. Pedro Mario Fernández San Juan Jefe de Componentes y Aditivos del CNA. Centro Nacional de Alimentación de AESAN AESAN. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Conferencia: Síndrome metabólico y Dieta Mediterránea Dra. M.ª Angeles López Marin Directora Centro Médico Rusiñol Centro Médico Rusiñol				Degustación y conferencia sobre el huevo Dr. José Ignacio Arranz Recio Foro Interalimentario
12:30 h.	Conferencia: Dieta Mediterránea ¿la mejor medicina? D.ª Alicia González Farmacéutica COFM. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid	Ceremonia de clausura y entrega de premios Conferencia de Clausura: Presente y futuro de la Dieta Mediterránea Prof. Dr. Lluís Serra Majem Presidente de la Fundación Dieta Mediterránea		• Degustación: Alubias preparadas D.ª Arancha Pablos Directora de Calidad de El Hostal Grupo El Hostal. Alimentos Naturales	• Taller: Cocina con AMC AMC	Taller: Cocina Económica y Saludable THERMOMIX
13:30 h.					• Taller: Cuidate comiendo sano D.ª Blanca Bertrán Grupo GAN. Nutrición + Gastronomía	

Todos los días:

Talleres Sala-3

Taller: Dieta Mediterránea y salud
Horarios: • Jueves 22: Cada hora, de 12:30 h. a 18:30 h. • Viernes 23: Cada hora, de 10:30 h. a 18:30 h. • Sábado 24: Cada hora, de 10:30 h. a 18:30 h. • Domingo 25: Cada hora, de 10:30 h. a 18:30 h.
AFORO LIMITADO A 50 PERSONAS MÁXIMO

Talleres Sala-4

• Taller: Compra saludable
Horarios: • Jueves 22: Cada hora, de 12:30 h. a 18:30 h. • Viernes 23: Cada hora, de 10:30 h. a 18:30 h. • Sábado 24: Cada hora, de 10:30 h. a 18:30 h. • Domingo 25: Cada hora, de 10:30 h. a 18:30 h.
AFORO LIMITADO A 50 PERSONAS MÁXIMO

Talleres Sala-5

• Taller-concurso: Etiquetado de productos
Horarios: • Jueves 22: Cada hora, de 12:30 h. a 18:30 h. • Viernes 23: Cada hora, de 10:30 h. a 18:30 h. • Sábado 24: Cada hora, de 10:30 h. a 18:30 h. • Domingo 25: Cada hora, de 10:30 h. a 18:30 h.
AFORO LIMITADO A 50 PERSONAS MÁXIMO

Talleres Sala-6

• Minicharlas informativas (10 minutos)
Horarios: • Jueves 22: Cada hora, de 12:30 h. a 18:30 h. • Viernes 23: Cada hora, de 10:30 h. a 18:30 h. • Sábado 24: Cada hora, de 10:30 h. a 18:30 h. • Domingo 25: Cada hora, de 10:30 h. a 18:30 h.
AFORO LIMITADO A 50 PERSONAS MÁXIMO

Actividades especiales:

Sábado 24, 13:30 h.

Degustación "La trucha"

Lugar: Plaza de la Dieta Mediterránea
OPP. Organización Interprofesional de la Acuicultura Continental Española

Sábado 24, 17:30 h.

Actuación Grupo de baile "Asociación Cultural El Peral"

Profesora: D.ª Leticia Magdaleno Gonzalo
Lugar: Plaza de la Dieta Mediterránea
Orusco de Tajuña

Domingo 25, 11:00 h.

"Marcha Mediterránea"

Lugar: Parque Juan Carlos I

Domingo 25, 14:00 h.

"Paella Mediterránea"

Lugar: Plaza de la Dieta Mediterránea



Salón
dieta mediterránea y salud
Madrid, 22 a 25 de octubre de 2009

¡Ven y sabrás lo que es bueno!

www.dietamediterraneaysalud.com



Salón dieta mediterránea y salud

Madrid, 22 a 25 de octubre de 2009

Pabellón 8. IFEMA, Feria de Madrid

www.dietamediterraneaysalud.com



Organiza y promueve:



International Marketing & Communication, S.B.

Alberto Alcocer, 13-1º D. 28036 MADRID • Tel. 91 353 33 70. Fax: 91 353 33 73

e-mail: imc@dietamediterraneaysalud.com