

	Impacto Mundial de la práctica de Dietética. El Dietista-Nutricionista es clave
	Equidad y Ética Profesional en la Práctica Profesional de Dietética
	Investigación, Desarrollo e Innovación en Dietética
	El Poder de los Dietistas-Nutricionistas para hacer una Sociedad Diferente
	El Multiculturalismo de una Sociedad Global

	Talleres
	Sesiones de Comunicaciones Orales
	Simposios
	Sesiones patrocinadas

MIÉRCOLES, 7 de Septiembre 2016

AUDITORIO GARCÍA LORCA

7:30 - 8:30 Entrega de documentación (Zona de registro)

8:30 - 10:00 Ceremonia de apertura y Bienvenida

Modera Giuseppe Russolillo

10:00 - 11:15 Estreno Película "Hacia una alimentación sostenible". Juan Carlos Sabater Calafat, Roberto López Carneiro y Alejandro Carelli del Campo. España

11:15 - 11:45 Pausa café con fruta, zona comercial y área de posters

Modera Manuel Moñino

11:45 - 12:15 La Evolución de la profesión del dietista - nutricionista. Carole Middleton. ICDA

12:15 - 12:30

	AUDITORIO GARCÍA LORCA	AUDITORIO MANUEL DE FALLA	SALA ANDALUCIA 1	SALA ANDALUCIA 2	SALA ANDALUCIA 3	SALA MACHADO	SALA PICASSO	SALA ALBÉNIZ	SALA MACHUCA
	MESA REDONDA	MESA REDONDA	MESA REDONDA	MESA REDONDA	TALLER	MESA REDONDA	MESA REDONDA	MESA REDONDA	MESA REDONDA
Tema	PRÁCTICA DE LA DIETÉTICA BASADA EN LA EVIDENCIA	SOSTENIBILIDAD EN EL SECTOR DEL CATERING	COLABORACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO Y TRADUCCIÓN DEL MANEJO NUTRICIONAL DE LA ENFERMEDAD PULMONAR OBSTRUCTIVA CRÓNICA (EPOC)	INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN EN LA PRÁCTICA DE LA DIETÉTICA. LA BIOTECNOLOGÍA EN EL DESARROLLO Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	CÓMO LOS PORTAVOCOS DE LOS MEDIOS PUEDEN ALZAR EL PERFIL DE LOS DIETISTAS Y LAS ASOCIACIONES DE DIETISTAS.	SEGURIDAD ALIMENTARIA. COOPERACIÓN	DE LO GLOBAL A LO LOCAL	REGULACIÓN DE LA PROFESIÓN DE DIETISTA-NUTRICIONISTA. COMUNICACIÓN A CERCA DE LA PROFESIÓN.	CONOCIMIENTOS EN NUTRICIÓN COMO CATALIZADOR DEL CAMBIO DE HÁBITOS ALIMENTARIOS
Modera	Eduard Baladia	Juan Revenga	Cleofé Pérez-Portabella	Raquel Bernácer		Martina Miserachs	Suzan Tuinier	Alba María Santaliestra	Laura Carreño
1	Evidencias científicas a tener en cuenta a la hora de formular políticas nutricionales orientadas a la promoción de la salud y prevención de la enfermedad: Una mirada más allá de la tradición metodológica.	Sostenibilidad en los servicios de alimentación. Por qué las cocinas y restaurantes "verdes" son el futuro de la industria de la restauración.  Isabel Coderch. España	Conocimientos de la práctica basada en la evidencia en nutrición (PEN*) para mejorar la terapia para clientes con EPOC  Dawna Royall. Canada	Papel del dietista-nutricionista en la industria alimentaria. Desarrollo de productos especializados, investigación e información de calidad al consumidor  Ana Molina. España	Introducción- El papel del dietista en la lucha contra la desinformación  Kate Comeau. Canadá	Papel del dietista en la seguridad alimentaria internacional: Caso de Haití  Lita Tania Villalón. Canadá	Comprender el significado de los alimentos en el proceso de transición hacia una alimentación sostenible: Una perspectiva indígena  Liesel Carlsson. Canadá	Tener la confianza de ser la voz de muchos  Jo-Anna Pollard. Canadá	Hacia una alimentación sostenible: Un lugar para la educación nutricional  Julieta Songco. USA
2	Kristian Buhning Bonacich. Chile	Como proyectar y diseñar instalaciones de varios servicios de comida para ser sostenibles y altamente rentables.  Yolanda Sala y Jordi Montañés. España	La evidencia que demuestra la eficacia clínica del apoyo nutricional en el tratamiento de la EPOC  Peter Collins. Australia	El uso de técnicas de motivación a través del teléfono: Un innovador centro de información nutricional "Eatrigh Ontario" que ayuda a fomentar pautas nutricionales saludables en sus usuarios telefónicos y web  Rita Barbieri. Canada	Dietistas de Canadá – visión general del programa - empezando desde cero  Kate Comeau. Canadá	Inseguridad alimentaria: Proceso y resultados en el desarrollo de documentos de posición en inseguridad alimentaria en hogares relacionada en función de la renta y el papel del dietista en las respuestas a la inseguridad alimentaria  Pat Vanderkooy. Canadá	Perspectivas religiosas en la alimentación sostenible  Paul Fieldhouse. Canadá	Día mundial del dietista-nutricionista: La profesión en el escenario  Alma Palau. España	La cultura y la historia como determinantes de la elección alimentaria: Conclusiones tras la enseñanza de un curso sobre 'El Por qué' la gente come cómo come en las comunidades multiculturales de Canadá  Wendy Shah. Canadá
3	Evaluación de la práctica: Un modelo práctico para establecer y evaluar los resultados para mejorar la práctica basada en la evidencia  Anne Payne. Reino Unido	El producto ecológico y de proximidad en restaurantes  Sergi de Meià. España	La evidencia en torno a la paradoja de la obesidad en la EPOC y las necesidades energéticas en pacientes estables y en agudos  Elizabeth Weekes. Reino Unido	Nuevas fuentes de proteínas en la alimentación humana: Los insectos comestibles  Diego Amores. España	Asociación de Dietistas de Australia- visión general del programa - seguimiento del crecimiento y la superación de retos  Sara Grafenauer. Australia	Diez principios para medir la seguridad nutricional y alimentaria en el ámbito del Comité de Nutricionistas de Mercosur  Verónica Rizzo. Argentina	Progreso visionario: Herramientas y acciones estratégicas para una alimentación sostenible.  Liesel Carlsson y Adrian Morley. Canada	Implementación del plan de actuación Europeo 2015-2020 (EuDAP): Un modelo de buenas prácticas  Anne de Looy. EFAD	Explorando los conocimientos sobre alimentos, nutrición y salud y el papel del dietista  Tracy Hutchings y Jane Bellman. Canadá
4	Iniciativa Internacional para la estandarización de la dieta en la disfgaia – ¿Qué hay en el menú de la aldea global?  Peter Lam. Canadá	El dietista como gestor: Reducir desperdicios alimentarios y alimentación sostenible: ¿Qué se puede hacer?  Jhon Jairo Bejarano. Colombia	Aplicación de la nutrigenómica a la práctica dietética: Estudios de casos de pruebas genéticas en un entorno corporativo  Flavia Fayet-Moore. Australia	Asociación Británica de Dietistas- visión general del programa – manteniendo el impulso  Sue Kellie. Reino Unido	"Él nunca ha comido eso antes" - Intervención nutricional en niños de familias desfavorecidas que asisten a grupos de juego en Australia  Judith Myers. Australia	Aceite de linaza y gastronomía europea  Klaus Nigl. Austria	La sostenibilidad de un equipo de trabajo de dietistas en la parte norte de Ontario, Canadá  Cathy Paroschy y Julie Stachiw. Canadá	Mejora de la educación nutricional en poblaciones de inmigrantes y aborígenes en Ontario, Canadá  Lynn Roblin . Canadá	



	AUDITORIO GARCÍA LORCA	AUDITORIO MANUEL DE FALLA	SALA ANDALUCIA 1	SALA ANDALUCIA 2	SALA ANDALUCIA 3	SALA MACHUCA	SALA PICASSO	SALA ALBÉNIZ	SALA MACHUCA
	MESA REDONDA	MESA REDONDA	MESA REDONDA	MESA REDONDA	TALLER	MESA REDONDA	MESA REDONDA	SYMPOSIUM	MESA REDONDA
Tema	IMPACTO DE LA PRÁCTICA DIETÉTICA A NIVEL MUNDIAL. EL DIETISTA-NUTRICIONISTA COMO CLAVE.	INNOVACIÓN EN DIETÉTICA Y TERAPIA NUTRICIONAL. MEJORA DE LA EVIDENCIA.	SOSTENIBILIDAD DE MODELOS EFICIENTES DE CONTROL Y CONTENCIÓN DE FACTORES DE RIESGO DE ENFERMEDADES CRÓNICAS A TRAVÉS DE INCORPORACIÓN DE LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA COMO RECURSOS EN PREVENCIÓN PRIMARIA Y SECUNDARIA	FORMACIÓN DEL DIETISTA-NUTRICIONISTA. CALIDAD DE LA ENSEÑANZA PREGRADO Y POSGRADO. FORMACIÓN SOSTENIBLE DE PROFESIONALES.	EVALUACIÓN BASADA EN LA COMPETENCIA EN DIETÉTICA: DESAFIANDO AL STATUS QUO.	MODELOS DE REGISTRO Y CODIFICACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL. ESTANDARIZACIÓN DEL LENGUAJE EN EL PROCESO DE CUIDADO NUTRICIONAL (NCP).	POR QUÉ LA HISTORIA ES IMPORTANTE PARA LA EDUCACIÓN, PRÁCTICA E INVESTIGACIÓN EN DIETÉTICA.	¿ESTAMOS SUBESTIMANDO LOS EFECTOS DEL YOGURT SOBRE LA SALUD? YINI - YOGURT IN NUTRITION INITIATIVE FOR A BALANCED DIET	DIETÉTICA Y TECNOLOGÍA 3.0.
Moderadora	Mª José Ibáñez	Alexandra Bento	Shilpa S. Joshi	Maria Hassapidou.		Pauline Douglas	Nahyr Schinca	Olivier Goulet y Luis Moreno	Annemieke van Ginkel
1	Nueva hoja de ruta: Reconsiderar y transformar el papel del dietista por el futuro de la alimentación <i>Kate Geagan. EE.UU</i>	Un grupo de trabajo especializado en nutrición y cáncer para mejorar el cuidado nutricional en pacientes que han sobrevivido al cáncer. <i>Merel van Veen. Países Bajos</i>	Atención nutricional escalonada y armonizada en la gestión de enfermedades crónicas; Las posibilidades de una norma genérica. <i>Wineke Remijnse. Países Bajos</i>	Prácticas de sostenibilidad y sistemas de alimentación local en el currículum de profesionales de la nutrición en salud, bienestar y rendimiento deportivo. <i>Nanna Meyer. EE.UU</i>	Presentación: Principios de buenas prácticas en la valoración basada en la evidencia <i>Claire Palermo. Australia</i>	La documentación en dietética – Experiencias en Suecia del NCP y la implantación del lenguaje normalizado en dietética. <i>Elin Lövestam. Suecia</i>	Historia de la práctica dietética: ¡Todo lo viejo es nuevo otra vez! <i>Laurie A. Wadsworth. Canadá</i>	Yogurt y beneficios para la intolerancia a la lactosa - ¿Sabías que el yogur puede ayudar en caso de intolerancia a la lactosa? Lorenzo Morelli. Italia	Beneficios y riesgos de las nuevas tecnologías digitales para la gestión del peso en el asesoramiento nutricional <i>Sandra Jent Suiza</i>
2	Cómo ayudar a nuestros clientes en el camino hacia la elección de alimentos más sostenibles: el papel del dietista-nutricionista <i>Pamela Fergusson. Canadá</i>	Guía manual y digital de nutrición en el cáncer. <i>Sandra Beljer. Países Bajos</i>	Procesos de calidad y procedimientos en servicios nutricionales en Uruguay <i>Myriam Marlene De León Rodríguez. Uruguay</i>	El desarrollo profesional internacional: La construcción de la competencia cultural y el intercambio de conocimientos dietéticos que se produce gracias a los viajes. <i>Manuela Thul. Alemania</i>	Actividad: ¿Qué es la competencia básica? <i>Rachel Bacon. Australia</i>	Construcción de una práctica global mediante terminología del proceso de cuidado nutricional: Usos y aplicaciones en casos de desnutrición. <i>Sue Kellie y Naomi Trostler. Canadá/Israel</i>	Un pasado compartido con implicaciones futuras <i>Jennifer Brady. Canadá</i>	Yogur y calidad de la dieta - el consumo de yogur para una dieta y estilo de vida saludables Luis Moreno. Spain.	Hacia una socialización: El uso de las redes sociales para optimizar y evaluar una campaña de promoción de la salud para una asociación de dietistas. <i>Sara Grafenauer. Australia</i>
3	Salvar el planeta bocado a bocado: la historia de un libro con razones para la nutrición, la sostenibilidad alimentaria y la comunicación. <i>Lavallée Bernard. Canadá</i>	Navegación y avances de las directrices actuales: Cuidado nutricional en adultos con cáncer basado en la evidencia. <i>Constantina Papoutsakis. EE.UU</i>	La importancia de la continuidad en los cuidados nutricionales desde el hospital hasta la comunidad y su relación con los indicadores funcionales y de salud en los pacientes mayores. <i>Ginzburg Yulia. Israel</i>	Abriendo nuevos caminos: Creación de nuevas oportunidades para la educación interprofesional (IPE) de personal clínico experimentado, a través de tres profesiones. <i>Corinne Eisenbraun. Canadá</i>	Presentación interactiva: Evaluación crítica de los enfoques de evaluación actuales <i>Kevin Whelan. UK</i>	Proceso de cuidado nutricional NCP/IDNT en Suiza: La piedra angular para la definición de los estándares de trabajo <i>Florine Riesen. Suiza</i>	Conocimientos en dietética: Mapeo de los (con) textos. <i>Daphne Lordly. Canadá</i>	El yogur en la práctica dietética: un cambio simple para mejorar la nutrición. <i>Azmina Govindji. Reino Unido.</i>	Redes sociales y procedimientos éticos de comunicación: Qué necesita saber el dietista. <i>Claire Julsing Strydom. Sudáfrica</i>
4	Cómo comunicar sobre sostenibilidad. <i>Suzan Tuinier. Países Bajos</i>	Patrones de estilo de vida y la prevención del cáncer: Qué sabemos y retos para el futuro <i>Dora Romaguera. España</i>	El impacto en la percepción de enfermería ante un cambio del sistema de reparto en el servicio de alimentación. <i>Julie Stachiw y Cathy Paroschy. Canadá</i>	Profesionales de la dietética como catalizadores del cambio. <i>Sylvia Escott-Stump. EE.UU</i>	TALLER	¿Qué requieren los dietistas clínicos para poder utilizar el Proceso de Cuidado Nutricional (NCP)? <i>Varitha Kinghorn. Australia</i>		Yogur y sostenibilidad - Yogur: una opción sostenible. Adam Drewnowski. EE.UU	Cambiar el paradigma de la difusión en el conocimiento sobre nutrición. Redes sociales y blogs. <i>Aitor Sánchez. España</i>
18:45 - 19:15	Tiempo Libre								
18:45 - 19:30	Recepción de Bienvenida "Festival Twin"								
19:30 - 22:30	Recepción de Bienvenida "Festival Twin"								

NOTA IMPORTANTE

Por favor, tome nota que sólo las salas Manuel de Falla y García Lorca disponen de traducción (INGLÉS-ESPAÑOL)

MIÉRCOLES, 7 de Septiembre 2016

APPLIED DIETETICS AND MASS CATERING

Chairpers	Celia Craveiro		TITLE	Name	Surname	
15:45 - 17:15	1	Applied Dietetics	O-001	EVALUATING THE NUTRITION SCREENING PROGRAM WITHIN KIAMA MEALS ON WHEELS: PERSPECTIVES OF THE CLIENTS AND THEIR GENERAL PRACTITIONERS	Karen	Walton
	2	Applied Dietetics	O-002	PATIENT REPORTED DIETARY TRIGGERS IN EOSINOPHILIC OESOPHAGITIS: ARE THEY CLINICALLY USEFUL?	Annabel	Clancy
	3	Applied Dietetics	O-003	A SHORT QUESTIONNAIRE FOR SCREENING SODIUM INTAKES - A FIRST STEP TO EFFECTIVE BLOOD PRESSURE MANAGEMENT	Lynda	Ross
	4	Applied Dietetics	O-004	UTILISING NUTRITION CARE PROCESS TERMINOLOGY TO EVALUATE THE EFFECTIVENESS OF ENTERAL NUTRITION CARE PROVIDED BY DIETITIANS IN AN ADULT ACUTE HOSPITAL SETTING	Siew Li	Wong
	5	Applied Dietetics	O-005	UTILISING NUTRITION CARE PROCESS TERMINOLOGY TO EVALUATE THE EFFECTIVENESS OF NUTRITION CARE PROVIDED BY DIETITIANS IN HOSPITALISED MALNOURISHED ADULTS	Yuan Xiang Alvernia	Chua
	6	Mass Catering	O-046	EFFECTIVENESS OF NATURAL DISINFECTANTS ON THE TOTAL ANTIOXIDANT CAPACITY OF THE SOME RAW SERVED VEGETABLES USED IN FOOD SERVICE SYSTEMS.	Mercan Merve	Tengilimog lu Metin
	7	Mass Catering	O-047	AN OVERALL QUALITY ASSESSMENT OF NUTRITIONAL SERVICES IN RESIDENTIAL/NURSING HOMES IN TURKEY	Dilek	Ongan
	8	Mass Catering	O-048	DIETARY INTAKES OF HOSPITAL PATIENTS IN VIET NAM	Mary	Hannan- Jones