

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

I Congreso Internacional en Nutrición y Alimentación

Fecha: 5, 6 y 7 de octubre de 2026

Modalidad: online

Ponentes de mesas redondas

LUNES 5 OCTUBRE – MESA REDONDA 1

Título mesa: De la dieta personalizada a la atención personalizada: claves para una nutrición y alimentación clínica centrada en la persona

Descripción mesa: La mesa abordará los retos actuales de la consulta de nutrición clínica desde una perspectiva centrada en la persona. A partir de la experiencia profesional de los ponentes, se reflexionará sobre la necesidad de construir una historia dietética más completa y útil, capaz de ir más allá de las herramientas clásicas de valoración y de la prescripción dietética convencional. Asimismo, se analizará la importancia de incorporar el contexto vital del paciente, su relación con la comida y con el cuerpo, el vínculo terapéutico y la definición de objetivos clínicos más amplios que no dependan exclusivamente del peso o de la báscula. La mesa permitirá debatir cómo avanzar hacia una atención dietético-nutricional más personalizada, respetuosa y ajustada a las necesidades reales de cada persona.

Ponentes:

- Juan Revenga Frauca

Juan Revenga Frauca es dietista-nutricionista, licenciado en Biología y doctorando en la Universidad de Valencia. Cuenta con una amplia trayectoria en consulta clínica privada, docencia universitaria de grado y posgrado, y labores de divulgación, asesoría y colaboración con medios de comunicación. Actualmente es director experto en el Grado en Nutrición Humana y Dietética de VIU y ha recibido diversos reconocimientos por su labor divulgativa y profesional en el ámbito de la alimentación y la nutrición.

- María Dueñas Martín

María Dueñas Martín es dietista-nutricionista, especializada en síndrome de ovario poliquístico y trastornos de la conducta alimentaria. Desde su consulta online acompaña a personas que buscan mejorar su salud, fertilidad y relación con la comida desde un enfoque respetuoso y basado en la evidencia. Es autora de los libros *Te mereces ese donut* y *SOP: adelgazar no es la solución*, y desarrolla también actividad docente y divulgativa en el ámbito de la nutrición.

- Dra. Rosa María Albaladejo Perales

La Dra. Rosa M^a Albaladejo Perales es dietista-nutricionista, doctora en Nutrición y Metabolismo por la Universitat Rovira i Virgili. Cuenta con una trayectoria profesional polivalente en docencia universitaria, consulta privada, asesoramiento en restauración colectiva e investigación académica. Ha sido profesora asociada en la URV y docente en VIU, además de secretaria de la Junta Directiva del Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Catalunya, y es autora de publicaciones científicas en nutrición clínica, salud cardiovascular y educación nutricional.

MARTES 6 OCTUBRE – MESA REDONDA 2

Título mesa: Innovación y sostenibilidad en la Industria Alimentaria

Descripción mesa: se tratará el panorama general actual de la industria alimentaria y su papel como agente promotor de la sostenibilidad a través de la innovación. Así, serán expuestas las últimas tendencias de la industria alimentaria en cuanto a la sostenibilidad en la industria alimentaria a través de la economía circular, el uso de nuevas fuentes de alimentos más sostenibles como los insectos, así como los actuales *drivers* de la innovación sostenible en la industria alimentaria: salud intestinal, microbiota y evidencia científica aplicada.

Ponentes:

- Manuel Salgado Ramos

El Dr. Manuel Salgado en Química con Mención Internacional; CUM LAUDE, y Premio Extraordinario de Doctorado en Ciencias. Postdoc en UNITO (Italia, 12 meses) y UV (desde enero 2023). Sus investigaciones se centran en la revalorización de biomasa residual agrícola mediante química verde y tecnologías de intensificación del proceso dentro del campo de la química orgánica, ingeniería química, y química de alimentos. Cuenta con 31 artículos científicos JCR (52% autoría preferente) y es coautor de 70 contribuciones a congresos, con 3 participaciones como ponente invitado. Ha firmado 10 contratos de investigación con entidades públicas y privadas (4 como IP). Ha participado en 12 proyectos de investigación competitivos que van desde el ámbito regional hasta el europeo, siendo IP de los proyectos MICROPISAN (UCLM) y AGROBIOMAT (GVA). Ha colaborado con diversas instituciones de prestigio a nivel internacional, entre otras, el Green Chemistry Centre of Excellence (Universidad de York, Reino Unido), Universidad de Camerino (Italia) o Universidad de Estocolmo (Suecia). Cuenta con un sexenio de investigación reconocido por ANECA (2017-2023). Como docente, ha impartido clases en química orgánica, química de los alimentos y nutrición del Grado en Química (UCLM), Grado en Farmacia (UV), y Grado en CTA (UV). Actualmente es director de 2 estudiantes de doctorado de la USC y UV y ha supervisado a otros 11 estudiantes de TFG, TFM, Erasmus, y FP. Además, coordina 1 proyecto de innovación educativa (2025–2026).

- David Villanueva Bermejo

El Dr. David Villanueva en Biología y Ciencias de la alimentación, actualmente es profesor ayudante doctor en la Universidad Autónoma de Madrid (UAM), donde imparte docencia en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en el Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y en el Máster en Nuevos Alimentos. Ha desarrollado su actividad investigadora principalmente en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) y en la Universidad de Alberta (Canadá). Su investigación se centra en el desarrollo de procesos sostenibles para la obtención de ingredientes alimentarios a partir de materias primas vegetales y subproductos agroalimentarios, así como en el uso de insectos como agentes de bioconversión y fuente alternativa de compuestos bioactivos. En este contexto, trabaja con tecnologías de extracción, fraccionamiento y formación de partículas para el diseño sostenible de ingredientes funcionales con potencial aplicación en salud. Ha participado en más de diez proyectos competitivos nacionales y en programas europeos como Horizonte 2020 y EIC Pathfinder, en colaboración con distintos equipos de investigación y empresas del sector alimentario. Además, forma parte de la plataforma tecnológica Novalindus (CIAL), orientada a servicios de I+D en el ámbito Foodtech. Su actividad investigadora ha dado lugar a diversas publicaciones científicas y varias patentes.

- Lidia Tomás Cobo

La Dra. Lidia Tomas en Bioquímica y Biología Molecular por la Universidad de Valencia. Realizó su tesis doctoral en la Unidad de Señalización de Nutrientes del Instituto de Biomedicina de Valencia (CSIC), complementando su formación con estancias de investigación internacionales en Francia y Nueva Zelanda. Cuenta con más de 20 años de experiencia en investigación biomédica aplicada, especialmente en el estudio de la señalización molecular de nutrientes y la evaluación del impacto de ingredientes, compuestos bioactivos y productos sobre la salud. Desde 2005 trabaja en AINIA y, desde 2022, es la responsable de la línea de Estudios Preclínicos in vitro (LEPIV), donde lidera el diseño, desarrollo y validación de modelos experimentales avanzados orientados a dar soporte científico a la innovación industrial. Su actividad se centra en la aplicación de modelos in vitro avanzados, incluyendo cultivos celulares 2D y 3D, tecnologías organ-on-chip y sistemas dinámicos de digestión gastrointestinal y fermentación colónica. Estos enfoques permiten generar evidencia científica robusta sobre bioaccesibilidad, biodisponibilidad, metabolismo, saciedad e interacción con la microbiota intestinal, facilitando la toma de decisiones en proyectos de desarrollo de productos en los sectores alimentario, nutracéutico, farmacéutico y cosmético. Forma parte activa de redes científicas internacionales. Es miembro del Working Group 3 (WG3: Intestinal Barrier Models) de la red INFOGEST, y core member de la COST Action INFOGUT (CA23110), donde actúa como co-líder del Working Group 3 (WG3: Extension to diseased situations – Dysbiosis), contribuyendo al desarrollo y armonización de modelos in vitro para el estudio de la barrera intestinal y la microbiota en condiciones fisiológicas y patológicas. Ha participado en numerosos proyectos de I+D nacionales y europeos, es autora de publicaciones científicas y ponente habitual en congresos internacionales, colaborando estrechamente con empresas para trasladar la investigación preclínica a soluciones innovadoras basadas en evidencia científica.

- Moises Laparra Llopis

El Dr. Laparra cuenta con una amplia experiencia y una dilatada trayectoria internacional en la investigación de los efectos inmunonutricionales de los alimentos y su papel en la nutrición y la salud humanas. Su línea de investigación se centra especialmente en las enfermedades relacionadas con la alimentación y la nutrición de origen inmunometabólico (por ejemplo, la enfermedad celíaca, las enfermedades inflamatorias intestinales, la esteatohepatitis no alcohólica y el hepatocarcinoma), incluyendo el desarrollo de nuevas estrategias de intervención nutricional tanto de carácter preventivo como terapéutico. Ha demostrado el profundo impacto de determinados ingredientes alimentarios, derivado de su capacidad para interactuar con el receptor 4 «Toll-like» (TLR4) del sistema inmunitario innato, así como de la microbiota intestinal, a la hora de limitar el entorno inflamatorio inducido por macronutrientes específicos dentro del eje «intestino-hígado», modulando directamente la vía central de regulación de la inmunidad innata. Ha realizado importantes contribuciones para trasladar los hallazgos experimentales a la industria y la práctica clínica, desarrollando ensayos en humanos y patentes sobre la tolerabilidad inmunológica de formulaciones lipídicas. Esta experiencia ha dado fruto en su coautoría de tres patentes relacionadas con probióticos y una para desarrollar un suplemento nutricional que potencia la actividad del sistema inmunológico. El contacto con empresas del sector alimentario, biotecnológico y nutracéutico constituye una constante en el desarrollo de su actividad científica, tanto a nivel nacional como internacional.

MIÉRCOLES 7 OCTUBRE – MESA REDONDA 3

Título mesa: Nutrición de precisión: retos y oportunidades de la personalización nutricional

Descripción mesa: la mesa redonda sobre nutrición de precisión analizará los avances y retos de la personalización nutricional desde un enfoque integrador. Los ponentes revisarán los conceptos de nutrigenética y nutrigenómica, con ejemplos relacionados con la influencia de la genética en el metabolismo y la respuesta individual a distintos nutrientes y alimentos. Asimismo, se abordará el papel del microbioma intestinal como “huella dactilar nutricional”, destacando cómo la microbiota influye en la respuesta individual a los alimentos, incluyendo ejemplos de respuesta glucémica posprandial personalizada y futuras aplicaciones como los probióticos personalizados. Finalmente, se pondrá de relieve que una nutrición de precisión eficaz requiere combinar datos genómicos y del microbioma con los hábitos alimentarios y las raíces culturales culinarias de cada persona. También se debatirán las limitaciones actuales de estas estrategias, como la evidencia científica disponible, el coste y las implicaciones éticas.

Ponentes:

- Daniel Ramón Vidal.

El Dr. Daniel Ramón es licenciado y doctor en Ciencias Biológicas por la Universitat de València. Hizo su doctorado en la empresa farmacéutica Antibióticos S.A. Realizó estancias post-doctorales en la Universidad de Agricultura de Wageningen (Holanda). Fue Catedrático de Tecnología de los Alimentos de la Universitat de València y Profesor de Investigación en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del CSIC. En el año 2003 fundó la empresa biotecnológica Biopolis SL especializada en la búsqueda de moduladores del microbioma (probióticos, postbióticos) y en el año 2008 la empresa Lifesequencing SL especializada en el análisis de microbiomas. Ambas empresas fueron adquiridas en el año 2017 por la empresa norteamericana Archer Daniels Midland Co (ADM) donde fue Vicepresidente de I+D en Nutrición y Salud de ADM. Desde el año 2024 es Catedrático de Tecnología de los Alimentos en la Universidad Cardenal Herrera CEU. Sus resultados tecnológicos están protegidos por 32 familias de patentes, la mayoría de ellas transferidas y en uso. Ha publicado 180 artículos en revistas internacionales de prestigio. Ha dirigido 15 tesis doctorales y ha obtenido entre otros el Premio Nacional de Investigación Juan de la Cierva y el Premio Internacional Nutrachampion. Es miembro del Comité Científico del Consejo Rector del Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Académico de Número de la Real Academia de Ingeniería de España.

- Alberto Dávalos

El Dr. Alberto Dávalos es licenciado en Farmacia y Bioquímica por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (Lima) y doctor en Farmacia por la Universidad Complutense de Madrid. Ha realizado estancias posdoctorales en el Hospital Ramón y Cajal (Madrid), en la Yale University School of Medicine (New Haven) y en la New York University School of Medicine (Nueva York). Actualmente lidera el Laboratorio de Epigenética del Metabolismo Lipídico en el Instituto IMDEA Nutrición (Madrid), donde desarrolla una línea de investigación centrada en la nutrición de precisión. Su trabajo se enfoca en la identificación y caracterización de ARN no codificantes (miARNs, lncRNAs y otros ARN reguladores) y en el estudio de cómo los componentes de la dieta, incluidos los micronutrientes y contaminantes emergentes como los nanoplásticos, modulan su expresión y función en el metabolismo lipídico. Sus principales contribuciones científicas incluyen: el papel de los microARNs en el metabolismo lipídico; la regulación epigenética mediada por la dieta (incluyendo metilación del ADN); el impacto de factores ambientales y dietéticos, como los nanoplásticos, sobre la regulación molecular; el uso de microARNs circulantes como biomarcadores de enfermedad y su modulación por la actividad física; y el estudio de vesículas extracelulares como herramientas terapéuticas basadas en ARN y como mediadores de la comunicación entre dieta y organismo. Cuenta con una destacada trayectoria científica, con un índice h de 49, más de 10.800 citas y 149 publicaciones en revistas indexadas (JCR).

- M^a Carmen López de las Hazas Mingo

La Dra. M^a Carmen López de las Hazas es investigadora científica titular en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC), donde lidera una línea de investigación centrada en la interacción entre nutrición, epigenética y enfermedad. Su trabajo evalúa cómo los componentes de la dieta y el estilo de vida modulan el epigenoma, especialmente a través de los ARN no codificantes circulantes y las vesículas extracelulares (EVs), que también estudia como biomarcadores y como potenciales vehículos para terapias avanzadas. Doctora con Premio Extraordinario, cuenta con una trayectoria consolidada que incluye estancias en 7 centros de investigación desde 2011, 54 publicaciones en revistas indexadas (28 como primera autora, 46 en Q1, 20 en D1), un índice h de 21 y más de 1600 citas. Ha sido galardonada con contratos competitivos como Juan de la Cierva (IJC2020-044353) y Ramón y Cajal (RYC2022-037626-I). Entre sus líneas actuales destacan: el estudio de miRNAs dietéticos como reguladores del genoma huésped, el uso de EVs (lecheras y vegetales) como nanovehículos de miRNA y polifenoles, y la incorporación de datos epitranscriptómicos a la Nutrición de Precisión. Su objetivo es trasladar la información epigenética al desarrollo de herramientas predictivas, terapias personalizadas y estrategias preventivas frente a enfermedades crónicas.