

Programa Académico 2023

Módulo 1

Dietas Saludables y sostenibles

Las dietas saludables y sostenibles Dr. Luis Alberto Moreno Aznar Universidad de Zaragoza, España	<u>iš</u> .	10:00 hrs
 Estretegias para comer una dieta sostenible y reducir el desperdicio de alimentos Dra. Jess Haines University of Guelph, Canada 	(*)	10:30 hrs
3. Lactancia materna y el origen de la microbiota intestinal en humanos Dr. Jaime García Mena Cinvestav, México	•	11:00 hrs
4. Alimentos saludables y sostenibles y su efecto en la microbiota intestinal Dra. Nimbe Torres y Torres Instituto Nacional de Ciencias y Nutrición Salvador Zurbirán, México	•	11:30 hrs

Receso

Módulo 2

Microbiota intestinal y el gasto energético

5. Impacto de las dietas para la pérdida de peso en el microbioma intestinal



13:00 hrs

Dr. Peter Turnbaugh Microbiology and Immunology School of Medicine University of California, San Francisco, USA

6. Plasticidad del intestino y su relación con la homeostasis energética



13:30 hrs

Dr. Mirko Trajkovski University of Geneva, Switzerland

7. Los ácidos biliares y el microbioma: Impacto en el metabolismo y la homeostasis energética



14:00 hrs

Dr. Wendong Huang City of Hope National Medical Center, California, USA

Programa sujeto a cambios.

Todas las ponencias quedarán disponibles para su reproducción hasta diciembre 2023. Horarios en Hora Central México GMT - 6.







Programa Académico 2023

Módulo 3

Nutrición Personalizada

8. Nutrición personalizada: Conocimientos actuales y futuras oportunidades



10:00 hrs

Dr. Sharon M. Donovan University of Illinois Urbana-Champaign

9. La génesis de la nutrición de precisión: de la nutrigenética a la inteligencia artificial.



10:30 hrs

Dr. José M. Ordovás Human Nutrition Research Center on Aging, Tufts University



11:00 hrs

10. Estrategias dietarias y nutrición personalizada

Dra. Sarah Berry King's College, London

11:30 hrs

11. Microbioma intestinal y nutrición personalizada

Dra. Hannelore Daniel

Professor and Chair in Human Nutrition at the Technical University of Munich, Germany

Receso

Módulo 4

Nutrición culinaria

Chef. Gloria Zabalgoitia

12. Cuidando tu salud y la del planeta



13:00 hrs

Dra. Claudia Pimentel Dra. Isabel Medina Instituto Nacional de Pediatría

13. Cocina de aprovechamiento: Cero desperdicio de alimentos



14:00 hrs

Dra. Laura Velázquez Dra. Aurora Serralde

Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán

Programa sujeto a cambios.

Todas las ponencias quedarán disponibles para su reproducción hasta diciembre 2023. Horarios en Hora Central México GMT - 6.

Registrate en:

https://www.nutritionforummx.com/









Otorga la presente

CONSTANCIA A

Por su asistencia al evento virtual NUTRITION FORUM 2023, alizado el 5 v 6 de iulio del presente año.

Dr. Jaime García Mena

residente Instituto Danone® de México



