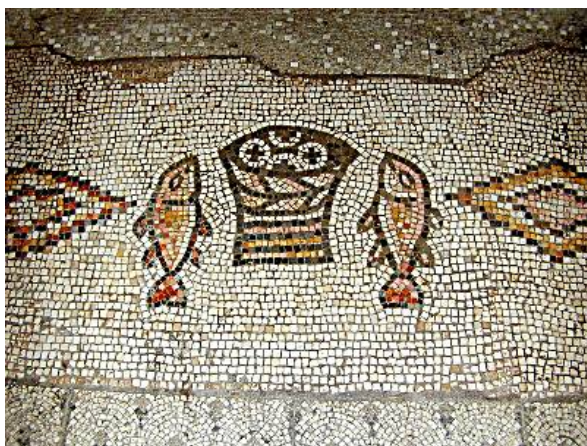


Webinar
VIII Jornadas
**“Agrodiversidad, cultura y
salud”**

Madrid, 17 - 19 de mayo de 2022



Descripción de la actividad:

Jornadas dirigidas a todos los interesados en la alimentación, su relación con la cultura, la historia y la salud

MODALIDAD online: El enlace a la plataforma virtual se enviará por correo electrónico a todos los inscritos

PROGRAMA

Martes 17 de Mayo de 2022 – Tarde: 17:00 – 18:30h

Tema: Alimentación y cultura

Miércoles 18 de Mayo de 2022 – Tarde: 17:00 – 19:00h

Tema: Agrodiversidad y salud

Jueves 19 de Mayo de 2022 – Tarde: 17:00 – 19:00h

Seminarios de Investigación

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSciRKjdhD30wbO8CFggbVo6Ws4-yh3ZBbeXVq4HiuSIQUNQdg/viewform?usp=sf_link

INFORMACIÓN: agrodiversidad.salud@gmail.com

Organizado por:

Grupo de Investigación ALIMNOVA

Dpto. Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia. UCM.

En colaboración con: Fundación Sabor y Salud

Actividad derivada del convenio del proyecto OTRI UCM-F Sabor y Salud (317-2020)



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID



Fundación
Sabor y Salud

Webinar - VIII Jornadas “Agrodiversidad, cultura y salud”

Madrid, 17 al 19 de mayo de 2022

PROGRAMA

Martes 17 de Mayo de 2022 – Tarde: 17:00 – 18:30h

Inauguración: Ilma. Sra. Dra. Dña. I. Iglesias (Decana de la Facultad de Farmacia, UCM)

Tema: Alimentación y Cultura

Modera: Prof. Dra. Montaña Cámara Hurtado, Universidad Complutense de Madrid

- **Productos de la Pesca en Grecia y Roma.**
Prof. Dra. Rosa M^a Cámara Hurtado, Universidad Complutense de Madrid.
- **Régimen alimentario de Monasterios Medievales.**
Prof. Dra. M^a Cruz Matallana González, Universidad Complutense de Madrid.
- **El ergotismo: de la Edad Media a nuestros días.**
Prof. Dra. M^a Esperanza Torija Isasa, Universidad Complutense de Madrid.

Miércoles 18 de Mayo de 2022 – Tarde: 17:00 – 19:00h

Tema: Agrodiversidad y Salud

Modera: Prof. Dra. M^a Cortes Sánchez Mata, Universidad Complutense de Madrid.

- **Potencial bioactivo de productos naturales de origen vegetal.**
Prof. Dra. Beatriz De Las Heras, Universidad Complutense de Madrid.
- **Las melatonina como estrategia para incrementar la salud y propiedades funcionales del consumo de frutas.**
Prof. Dr. Daniel Valero Garrido, Universidad Miguel Hernández.
- **El Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid. Proyectos de investigación, desarrollo de productos y otras actividades.**
Dra. Almudena Lazaro Lazaro, IMIDRA.

Jueves 19 de Mayo de 2022 – Tarde: 17:00 – 20:00h

Seminarios de Investigación

Modera: Prof. Dra. Patricia Morales Gómez, Universidad Complutense de Madrid.

- **Trabajos de investigación, alumnos doctorado.**
- **La búsqueda de nuevas fuentes de nutrientes y compuestos bioactivos exóticos en los Andes ecuatorianos, Amazonía y las Islas Galápagos .**
Prof. Dr. José Miguel Álvarez, Universidad San Francisco de Quito, Ecuador.



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
M A D R I D



Fundación
Sabor y Salud