

9 de mayo en la Real Academia Nacional de Medicina de Madrid

Jornada: Los edulcorantes a debate

Los edulcorantes bajos en o sin calorías pueden ser parte de la estrategia nutricional para reducir la ingesta de azúcares añadidos

- Seguridad alimentaria de los edulcorantes, obesidad y diabetes, microbiota intestinal y regulación del apetito serán los principales temas que se aborden
- Expertos en diabetología, endocrinología, nutrición e investigadores participarán en la jornada

Madrid, 23 de abril de 2019.- Cocina con diabetes, Seguridad Alimentaria y legislación de los edulcorantes, cocina con edulcorantes, edulcorantes y microbiota intestinal y regulación del apetito. Estos son algunos de los temas que se abordarán en la jornada **Los edulcorantes a debate** organizada por la Fundación para la Diabetes que tendrá lugar el próximo 9 de mayo en la Real Academia Nacional de Medicina. Durante la jornada, distintos expertos e investigadores de las diferentes temáticas pondrán sobre la mesa las últimas investigaciones científicas en torno al papel que juegan los edulcorantes bajos en o sin calorías en la dieta de las personas con diabetes tipo 1 y 2.

Durante la jornada, se repasará la historia de los edulcorantes en la alimentación, su consumo como alternativa al azúcar y su seguridad y beneficios. Según Ana Mateo, gerente de la Fundación para la Diabetes *“con esta jornada queremos aportar nuestro granito de arena y ofrecer información contrastada en torno a un tema de candente actualidad como son los edulcorantes bajos en o sin calorías, a su uso y a la conveniencia de su consumo por parte de las personas que viven con diabetes”*.

La alimentación y los hábitos de vida saludables en las personas con diabetes cobrarán especial relevancia durante la jornada y es que no hay que olvidar que son dos parámetros que juegan una importancia vital para el control de los niveles de glucosa en sangre. No obstante, *“las personas con diabetes demandan soluciones para facilitar la alimentación en su día a día y debemos conocer hasta qué punto es saludable el uso de estos edulcorantes”* afirma Serafín Murillo, Asesor en Nutrición y Deporte de la Fundación para la Diabetes.

De esta manera, la Dra. Clotilde Vázquez, jefe del Departamento de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Fundación Jiménez Díaz, abordará el tema de la obesidad y la diabetes y avanza *“el sobrepeso y la obesidad son grandes enemigos de la diabetes. La obesidad es uno de los factores de riesgo de la diabetes tipo 2, por lo que*

es necesario concienciar a la población de la importancia que tiene el mantenimiento de un peso adecuado a cada complexión y a cada edad”.

Los edulcorantes pueden ser una alternativa al consumo de azúcar y más para las personas con necesidad de controlar los índices de glucemia en sangre como son las personas con diabetes. *“Las personas con diabetes deben buscar alternativas seguras al consumo de azúcares, tanto para controlar su glucemia como para evitar un incremento de peso, y los edulcorantes pueden ser una opción”* concluye la Dra. Vázquez.

Por su parte, la Dra. Isabel Yagüe Lobo, nutricionista de la Clínica Universitaria de Navarra intervendrá en la jornada con una ponencia en la que realizará un recorrido sobre el papel que tienen los edulcorantes en el control de la diabetes. *“Los edulcorantes son una herramienta más, no la solución al control glucémico. Lo realmente importante es tener en cuenta la totalidad de hidratos de carbono que ingiere una persona, por lo que en la planificación nutricional hay que priorizar alimentos naturales. Los edulcorantes bajos en o sin calorías son una parte de la estrategia nutricional para reducir la ingesta de azúcares añadidos”* comenta la Dra. Yagüe.

En cuanto a su uso en la cocina, Ana Teresa Lobato Font, técnica de proyectos de innovación y desarrollo de alimentos de la Fundación Alicia, será la encargada de ofrecer la información a los asistentes y avanza *“es necesario valorar las propiedades tecnológicas de cada edulcorante con el fin de escoger aquel que sea más adecuado que otros para cada uno de los usos culinarios”*. *“Existen, y cada vez están más estudiados y utilizados, una amplia gama de edulcorantes que suplen prácticamente todas las funciones del azúcar y que nos permiten cocinar aportando menos calorías y un menor índice glucémico”* concluye Lobato.

Inscripciones abiertas

Todos los interesados en participar en esta jornada podrán inscribirse hasta el 9 de mayo. Para ello, la Fundación para la Diabetes ha habilitado un espacio en su página web <https://www.fundaciondiabetes.org/general/actividad/70/los-edulcorantes-a-debate>

Acerca de la Fundación para la Diabetes

La Fundación para la Diabetes es una entidad que apuesta por un estilo de vida saludable y pone a disposición de la población las herramientas necesarias para prevenir la diabetes y sus complicaciones asociadas, así como para llevar un buen control de la diabetes. Actúa enérgicamente para crear una conciencia social y un amplio conocimiento de diabetes y trabaja por la integración de las personas con

diabetes en todos los ámbitos de la vida. La web de la Fundación para la Diabetes cuenta con un canal de prensa dirigido a periodistas interesados, donde podrán encontrar información y un completo archivo de recursos gráficos relacionados.

<http://www.fundaciondiabetes.org/prensa>.

Más información:

www.fundaciondiabetes.org

info@fundaciondiabetes.org

Tel. 91 360 16 40

Síguenos en:

Facebook: www.facebook.com/fundacionparaladiabetes

Twitter: [@fundiabetes](https://twitter.com/fundiabetes)

Instagram: [@fundaciondiabetes](https://www.instagram.com/fundaciondiabetes)

Contacto de prensa: Torres y Carrera.

Raquel Romero / Bárbara Navarro

Tel. 687 34 34 38 / 629 27 90 54

rromero@torresycarrera.com / bnavarro@torresycarrera.com