

World Olive Day 2024

DIET

PYRAMID



Madrid, 21 noviembre 2024, 9:30
Sede del CSIC (c/Serrano 117, Madrid)
y streaming

Commemoración del 30º aniversario de la pirámide de la dieta mediterránea

En **noviembre de 2024**, celebramos el 30º aniversario de la publicación oficial de la **pirámide de la dieta mediterránea**. Queremos ofrecer un reconocimiento a las personas y organizaciones que fueron pioneras en esta iniciativa, así como al impacto que esta labor ha tenido en la preservación y el avance de este patrimonio cultural mediterráneo en beneficio de la salud de la humanidad.

Buena parte de los principales científicos en salud y dieta mediterránea, auténticas **eminencias de la ciencia y del conocimiento**, siguen en activo contribuyendo, de manera decisiva a promover la salud humana y planetaria. En un mundo que se enfrenta al reto de alimentar a una población global cada vez mayor, de forma sana y sostenible, la **dieta mediterránea** -con el aceite de oliva como ingrediente esencial- es más pertinente que nunca.

El **Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)**, junto con el **Consejo Oleícola Internacional (COI)** y el **Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM)**, quieren celebrar el **Día Mundial del Olivo**, el **jueves 21 de noviembre**, para reconocer las imprescindibles contribuciones científicas y fomentar la difusión del conocimiento y la comprensión sobre la importancia y el beneficio de la dieta mediterránea.

Antecedentes: la popularización de la pirámide de la dieta mediterránea

La dieta mediterránea, tradicional de las zonas olivareras del **Mar Mediterráneo**, es uno de los hábitos alimentarios más saludables del mundo. El **aceite de oliva** es una parte esencial que facilita la mayor incorporación de verduras y otros alimentos de origen vegetal en las pautas dietéticas, aportando beneficios a la salud que están reconocidos por numerosos estudios

World Olive Day 2024

DIET

PYRAMID



Madrid, 21 noviembre 2024, 9:30
Sede del CSIC (c/Serrano 117, Madrid)
y streaming

científicos. Estos incluyen la reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares, la capacidad de mejorar la salud cerebral, proporcionar antioxidantes esenciales que combaten el envejecimiento celular, y la prevención de determinados cánceres.

Aunque esta dieta cuenta con una tradición milenaria, no fue debidamente reconocida hasta que un grupo de destacados científicos especializados en nutrición, expertos en salud pública, estudiosos de la alimentación y la cultura, empezaron a investigar los patrones de la dieta mediterránea tradicional hacia 1960. Estos esfuerzos, sobre la base del trabajo pionero del **profesor Ancel Keys** y su “Estudio de los Siete Países” y liderados por instituciones de renombre mundial, como el **Departamento de Nutrición de la Escuela de Salud Pública T.H. Chan de Harvard** y la **Organización Mundial de la Salud** en colaboración con la **Oldways Preservation & Exchange Trust**, culminaron en una serie de conferencias y documentos que establecieron la “Pirámide de la Dieta Mediterránea Tradicional y Saludable”, reconocida en todo el mundo.

Grupos de expertos desarrollaron y presentaron la **Conferencia Internacional sobre las Dietas del Mediterráneo** en 1993, una conferencia de seguimiento en 1994 y una serie de artículos científicos publicados en ediciones especiales de la revista **American Journal of Clinical Nutrition** en 1995 y 1997, que despertaron el interés internacional por este patrón nutricional basado en plantas y con raíces culturales, cambiando el curso de la investigación mundial sobre nutrición y las orientaciones de salud pública. Actualmente, la comunidad científica internacional, en la que se integra el CSIC, continúa trabajando intensamente para conocer los mecanismos por los que el aceite de oliva ejerce sus efectos beneficiosos para la salud. Además, en un contexto actual marcado por nuevos desafíos como el cambio climático y la necesidad de sistemas de producción más sostenibles, se están explorando estrategias innovadoras para preservar la dieta mediterránea y garantizar una dieta saludable y equilibrada.

World Olive Day 2024

DIET

PYRAMID



Madrid, 21 noviembre 2024, 9:30
Sede del CSIC (c/Serrano 117, Madrid)
y streaming

Ponentes



Walter Willett, MD, DrPH:

“Dieta mediterránea: dieta planetaria, sostenibilidad y promoción de la salud en el siglo XXI”.

Profesor de Epidemiología y Nutrición en la Escuela de Salud Pública de Harvard T.H. Chan; ex presidente del Departamento de Nutrición de Harvard. Conocido por sus métodos pioneros en estudios dietéticos a gran escala, como los Nurses' Health Studies. Autor de más de 2,000 artículos de investigación y ampliamente citado en la ciencia de la nutrición.



Antonia Trichopoulou, MD:

“Beneficios para la salud del aceite de oliva y la dieta mediterránea: de Creta al resto del mundo”.

Miembro de la Academia de Atenas; Profesora Adjunta en la Universidad de Yale. Experta en epidemiología nutricional, con un enfoque en la dieta mediterránea. Ganadora del Premio FENS, Cruz de Honor de Oro, y reconocida como Investigadora Altamente Citada por Clarivate Analytics.



Frank Hu, MD, PhD:

“La dieta mediterránea a través de la ciencia moderna”.

Presidente del Departamento de Nutrición de la Escuela de Salud Pública de Harvard T.H. Chan; Profesor de Medicina en la Escuela de Medicina de Harvard. Su investigación se centra en el impacto de la dieta y el estilo de vida en las enfermedades cardiometabólicas. Destacado por sus contribuciones a las guías dietéticas y más de 1,400 publicaciones.

World Olive Day 2024

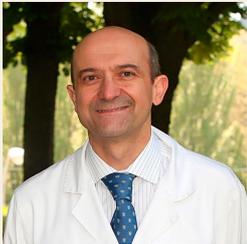
DIET

PYRAMID



Madrid, 21 noviembre 2024, 9:30
Sede del CSIC (c/Serrano 117, Madrid)
y streaming

Ponentes



Miguel A. Martínez-González, MD, PhD, MPH:

“El aceite de oliva y la dieta mediterránea en grandes ensayos aleatorizados”.

Profesor de Salud Pública en la Universidad de Navarra; Profesor Adjunto de Nutrición en Harvard. Investigador principal de estudios importantes sobre enfermedades crónicas y dieta mediterránea, incluyendo SUN y PREDIMED. Autor de más de 1,400 publicaciones y libros de texto líderes en español sobre epidemiología. Ganador del Premio Nacional de Investigación en Medicina Gregorio Marañón de España (2023).



Enrique Martínez Force, PhD:

“El CSIC aborda el futuro de la dieta mediterránea con una visión integrada en un concepto global de calidad y seguridad alimentaria”.

Investigador y director del Instituto de la Grasa (IG-CSIC), centro fundado en 1947 y dedicado al estudio de la composición química del aceite de oliva, los factores que la influyen y los mecanismos celulares mediante los cuales sus compuestos bioactivos impactan la salud y la prevención de enfermedades.



Greg Drescher:

“La pirámide de la dieta mediterránea: ayer y hoy”.

Asesor Senior en el Culinary Institute of America; co-creador de la Pirámide de la Dieta Mediterránea y Menus of Change. Incluido en el ‘Quién es Quién’ de Alimentos y Bebidas en América de la Fundación James Beard.

World Olive Day 2024

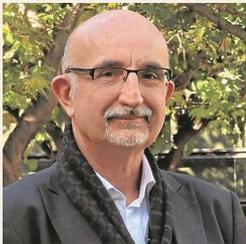
DIET

PYRAMID



Madrid, 21 noviembre 2024, 9:30
Sede del CSIC (c/Serrano 117, Madrid)
y streaming

Moderador



Raúl Compés López, PhD - Director del CIHEAM Zaragoza; Vicepresidente de la Asociación Europea de Economistas del Vino; Profesor de Economía Agrícola en la Universidad Politécnica de Valencia. Ex presidente de la Asociación Española de Economía Agraria (2013–2019). Su trabajo se centra en la economía del sector agroalimentario, incluyendo vino, cambio climático y sostenibilidad. Coordinador de libros galardonados sobre economía del vino y desafíos del cambio climático en el Mediterráneo.

Organizadores



El **Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)**, fundado en 1939, es el mayor organismo público de investigación en España. Está dedicado a promover el conocimiento en diversas áreas científicas, que abarcan desde las ciencias naturales hasta las ciencias sociales, a través de la investigación, la innovación y la divulgación científica en beneficio de la sociedad.



El **Consejo Oleícola Internacional (COI)**, establecido en 1959, es una organización intergubernamental que promueve las industrias del aceite de oliva y las aceitunas de mesa a nivel mundial. Establece normas de calidad, realiza investigaciones y fomenta la cooperación internacional para apoyar la producción sostenible de olivo y el desarrollo de mercados.



El **Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM)**, creado en 1962, es una organización intergubernamental que se centra en el desarrollo agrícola sostenible, la seguridad alimentaria y el desarrollo rural en la región mediterránea. Promueve estos objetivos a través de la educación, la investigación y la cooperación técnica entre los países mediterráneos.