



**VIERNES 8 DE SEPTIEMBRE**  
09:00 A 13:00 HS

PRESENCIAL Y

ONLINE

V FORO ARGENTINO DE  
**COMUNICACIÓN  
RESPONSABLE EN  
CIENCIA Y SALUD**

**CUANDO COMER  
SE TRANSFORMA EN UN  
"A TODO O NADA"**

ORGANIZAN



2023  
OCTUBRE  
2 AL 8



Actividad en el marco de la Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología 2023

## V FORO ARGENTINO DE COMUNICACIÓN RESPONSABLE EN CIENCIA Y SALUD: CUANDO COMER SE TRANSFORMA EN UN "A TODO O NADA"

### La importancia de la comunicación en la adopción de conductas alimentarias

En un contexto donde circula mucha información en torno a la alimentación, no siempre de buena calidad, se escuchan frecuentemente propuestas "extremas" que sugieren abandonar por completo el consumo de ciertos alimentos o ingredientes y reemplazarlos por otros, sin dichos ingredientes o con ciertas características. En esta 5ta. edición del Foro de Comunicación Responsable en Ciencia y Salud vamos a analizar el impacto comunicacional de estas propuestas "a todo o nada", conversaremos sobre cómo podemos mejorar el diálogo con diversas audiencias, analizaremos si es posible comunicar los matices y analizaremos propuestas para mejorar la comunicación de temas relacionados con la nutrición y la salud.

**Organizadores:** El Foro es co-organizado por las instituciones que conforman el portal InfoAlimentos (ICCAS, Fundación Barceló y ArgenBio).

**Día y horario:** Viernes 8 de septiembre de 09:00 a 13:00 hs.

#### Modalidad híbrida:

**Presencial:** desde la sede de Fundación Barceló, Av. Las Heras 1907 - CABA.

**Virtual:** transmisión en vivo desde el Canal de YouTube de Fundación Barceló.

**Destinatarios:** Se invitará a participar del Foro a profesionales del área de alimentos, y de la salud, comunicadores, periodistas, divulgadores, investigadores, docentes de carreras de grado y posgrado y toda aquella persona interesada en temas relacionados con la comunicación de la ciencia, la alimentación y la salud.

AUSPICIAN:





**VIERNES 8 DE SEPTIEMBRE**  
09:00 A 13:00 HS

ORGANIZAN



PRESENCIAL Y

ONLINE

V FORO ARGENTINO DE  
**COMUNICACIÓN  
RESPONSABLE EN  
CIENCIA Y SALUD**

**CUANDO COMER  
SE TRANSFORMA EN UN  
"A TODO O NADA"**

## PROGRAMA

 SEMANA ARGENTINA DE LA CIENCIA | 2023 OCTUBRE 2 AL 8  
 Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Argentina  
Actividad en el marco de la Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología 2023

**08:30 - 09:00 HS.: Acreditación**

**09:00 - 09:10 HS.: Bienvenida.** Lic. Carolina O'Donnell (*Fundación Barceló*)

**09:10 - 10:00 HS.: PANEL I :**

### Los "absolutismos" en torno a ciertos alimentos e ingredientes

"Hay que dejar las harinas". "Sin gluten". "Sin conservantes ¡Sólo 3 ingredientes!". "Dejemos los lácteos" "Sin ingredientes raros". Son algunas de las propuestas que los consumidores reciben hoy en día en relación a sus hábitos alimenticios. ¿Estos mensajes "a todo o nada" son efectivos? ¿Qué impacto tienen? ¿Podemos comunicar los matices y evitar los extremos? ¿Cómo lo hacemos?

**MODERADORA:** Verónica Pap (*Lic. en nutrición*).

**PANELISTAS:** Silvia Benza (*Antropóloga*); María Dolores Fernández Pazos (*Lic. en nutrición*);  
María Inés Rimondi (*Lic. en comunicación social, especialista en comunicación del sector lechero*);  
Silvio Schraier (*Médico especialista en nutrición*).

**10:00 - 10:30 HS.: Presentación del Panel II: ¿Qué es "natural"?**

**DISERTANTE:** Gustavo Romero (*Dr. en filosofía*).

**10:30 - 10:50 HS.: Break**

**10:50 - 11:40 HS.: Panel II: 100% natural**

La apelación a lo 100% natural, entendido como "puro", "no modificado" o "proveniente de la madre naturaleza" es muy frecuente en publicidades y otros contenidos relacionados con los alimentos. Pero ¿qué significa "natural"? ¿Qué entendemos por natural vs. artificial? ¿Qué es un alimento "natural" para un especialista en tecnología alimentaria o un profesional de la agronomía, entre otros? ¿Por qué se apela tanto a este concepto cuando se promociona algún alimento? La propuesta de este panel es definir el término "natural" bajo la mirada de diversos especialistas en nutrición, producción y elaboración de alimentos.

**MODERADORA:** María Luz Zapiola (*Ing. en producción agropecuaria*).

**PANELISTAS:** Mara Galmarini (*Dra. en alimentos*); Fabiana Malacarne (*Ing. en producción agropecuaria*);  
María Eugenia Segretín (*Dra. en biología, especialista en Ingeniería genética y biotecnología vegetal*);  
Silvina Tasat (*Lic. en nutrición*).

AUSPICIAN:





**VIERNES 8 DE SEPTIEMBRE**  
09:00 A 13:00 HS

ORGANIZAN



PRESENCIAL Y

ONLINE

V FORO ARGENTINO DE  
**COMUNICACIÓN  
RESPONSABLE EN  
CIENCIA Y SALUD**

**CUANDO COMER  
SE TRANSFORMA EN UN  
"A TODO O NADA"**

## PROGRAMA



2023  
OCTUBRE  
2 AL 8



Actividad en el marco de la Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología 2023

### 11:40 - 12:30 HS.: PANEL III: Trastornos alimentarios

El concepto "a todo a nada" se refleja en cierta forma en un trastorno alimentario. Dejar de comer, comer en exceso, descartar completamente ciertos alimentos pueden ser síntomas de que no hay una relación saludable con la comida. ¿Es posible que algunos de los "absolutismos" mencionados en los paneles anteriores favorezca la aparición de trastornos alimentarios? ¿Cuánto se habla de estos temas en los medios y las redes sociales? ¿Cómo abordan diversos comunicadores el tema de trastornos alimentarios? ¿Necesitamos hablar más sobre trastornos alimentarios? ¿Cómo lo hacemos? Ideas y propuestas.

**MODERADORA:** Valeria Groisman (*Lic. en periodismo*).

**PANELISTAS:** Susana Gutt (*Médica especialista en nutrición*); Elida Oharriz (*Lic. en nutrición*); Juana Poulisis (*Psiquiatra*); Guillermina Rutzstein (*Lic en psicología*).

**12:30 HS.: Cierre.** Dr. Silvio Schraier (*InfoAlimentos*)

AUSPICIAN:

