

Evolución de la información relacionada con la alimentación y la nutrición: retos de adaptación por el consumidor

Rafael Urrialde de Andrés



**Reial Acadèmia Europea de Doctors
Real Academia Europea de Doctores
Royal European Academy of Doctors**

BARCELONA - 1914



RAFAEL URRIALDE DE ANDRÉS, Doctor en Ciencias Biológicas por la Universidad Complutense de Madrid y Técnico Especialista en Ciencias Ambientales,

Instituto Universitario de Ciencias Ambientales de la Universidad de Madrid. Nombrado colaborador honorífico del Departamento de Biología Vegetal I, Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Complutense de Madrid durante el periodo de la realización de su tesis doctoral. Se ha formado a través de cursos y congresos nacionales e internacionales de postgrado de seguridad alimentaria, nutrición y salud, realizados por distintas universidades españolas y sociedades científicas. Ha sido nombrado Vocal de Alimentación Honorífico del Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos por su continua labor en formación de los profesionales de la salud. Profesor de másteres y cursos de formación en distintas universidades de Madrid, Barcelona, Granada, Málaga, Murcia y Sevilla. Profesor Honorífico de la Facultad de Biología de la Universidad Complutense de Madrid (curso 2018-2019). Ha sido miembro de distintos comités científico-técnicos nacionales e internacionales relacionados con la seguridad alimentaria, la nutrición y la salud en general.

En la actualidad, es miembro de diferentes comités científicos relacionados con la alimentación y la nutrición: miembro del Comité Científico del Instituto Madrileño de Estudios Avanzados-IMDEA Alimentación, miembro de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ), de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), de la Academia Española de Dietética y Nutrición (AEDN) y secretario de la Fundación Española de Nutrición (FEN). Es autor y coautor de publicaciones científicas y capítulos de libros, así como de materiales y soportes científico-técnicos relacionados con la educación nutricional. Ha codirigido una Tesis doctoral y ha organizado el I y II International and Spanish Hydration Congress. Además, ha impartido más de 100 ponencias en congresos y actividades de formación continuada con profesionales de la salud, alimentación y nutrición.

Fue jefe de Salud y Seguridad Alimentaria en Puleva Food, director del Área de Sanidad y Alimentación en la Unión de Consumidores de España (UCE), coordinador técnico de la revista "Ciudadano", técnico de análisis del Instituto del Frío del Consejo Superior de Investigaciones, Unidad de Congelación de Vegetales y colaborador de la Cátedra de Fisiología Vegetal de la Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Complutense de Madrid. En la actualidad es director de Salud y Nutrición de Coca-Cola Iberia, donde ha sido también subdirector de asuntos científicos y regulatorios.

Evolución de la información relacionada con la alimentación y la nutrición: retos de adaptación por el consumidor

Excmo. Sr. Dr. Rafael Urrialde de Andrés

Evolución de la información relacionada con la alimentación y la nutrición: retos de adaptación por el consumidor

Discurso de ingreso en la Real Academia Europea de Doctores, como
Académico Correspondiente, en el acto de su recepción
el 20 de septiembre de 2018

Excmo. Sr. Dr. Rafael Urrialde de Andrés
Doctor en Ciencias Biológicas
Especialista Universitario en Ciencias Ambientales

Y contestación del Académico de Número

Excmo. Sr. Dr. Lluís Serra Majem
Profesor Doctor en Medicina y Nutrición

COLECCIÓN REAL ACADEMIA EUROPEA DE DOCTORES



Reial Acadèmia Europea de Doctors
Real Academia Europea de Doctores
Royal European Academy of Doctors

BARCELONA · 1914

www.raed.academy

© Rafael Urrialde de Andrés
© Real Academia Europea de Doctores.

La Real Academia Europea de Doctores, respetando como criterio de autor las opiniones expuestas en sus publicaciones, no se hace ni responsable ni solidaria.

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del “Copyright”, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamos públicos.

Producción Gráfica: Ediciones Gráficas Rey, S.L.

Impreso en papel offset blanco Superior por la Real Academia Europea de Doctores.

ISBN: 978-84-09-0523-9

Depósito Legal: B-23763-2018

Impreso en España –Printed in Spain- Barcelona

Fecha de publicación: septiembre 2018

ÍNDICE

PRESENTACIÓN.....	9
DISCURSO DE INGRESO	15
LOS ALIMENTOS INCLUIDOS EN LA INFORMACIÓN HISTÓRICA.....	15
LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, EL RETO DURANTE TODA LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN	19
LA INFORMACIÓN ALEJADA DE LA REALIDAD DE LA POBLACIÓN	21
LA NUTRICIÓN LIGADA A LA MEDICINA.....	23
LA PINTURA COMO FORMA DE TRANSMISIÓN DE INFORMACIÓN DE ALIMENTOS	25
LOS ALIMENTOS MÁS REPRESENTATIVOS DESDE HACE MÁS DE MIL AÑOS.....	29
ALIMENTOS INCORPORADOS DESPUÉS DE LOS VIAJES A AMÉRICA	33
LA ALIMENTACIÓN EN EL ENTORNO DE LAS GRANDES CIUDADES	35
EL CAMBIO EN EL SIGLO XX CON LA IMPLANTACIÓN DE LA HIGIENE ALIMENTARIA	37
ETIQUETADO: PRINCIPAL CANAL DE INFORMACIÓN PARA EL CONSUMIDOR.....	39
<i>NOVEL FOOD</i> O NUEVO ALIMENTO, CAMPOS DE I+D+i Y NUEVA INFORMACIÓN	43
LAS AUTORIDADES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN TIENEN QUE TENER LA MÁXIMA CREDIBILIDAD Y TRANSMITIR LA INFORMACIÓN ADECUADA.....	45
LOS CONTENIDOS DE NUTRICIÓN EN TODAS LAS VÍAS Y FORMAS DE COMUNICACIÓN	49

BIBLIOGRAFÍA 55

DISCURSO DE CONTESTACIÓN 73

Publicaciones de la Real Academia Europea de Doctores 85

❖ PRESENTACIÓN

Excelentísimo Señor Presidente de la Real Academia Europea de Doctores,
Excelentísimos Académicos,
profesores,
familiares,
señoras y señores,
amigos todos.

Para mí es una gran satisfacción y un mayor orgullo poder compartir este momento con ustedes, de la mano de dos queridos amigos desde hace más de 20 años y además maestros, como son el Dr. Lluís Serra y el Dr. Javier Aranceta, que hoy, junto con el Dr. José Ramón Calvo, de más reciente amistad, pero de un calado profesional incalculable, han posibilitado este acto de ingreso en la Real Academia Europea de Doctores.

Es ineludible dar gracias a los maestros. En mi opinión, se trata de un valor intrínseco que nos hace adquirir e incorporar aspectos y valores que enriquecen el conocimiento de todos aquellos que como yo sabemos que no sabemos nada, y que siempre estamos aprendiendo. Por este motivo tengo que dar las gracias por su transmisión de conocimientos y modo y forma de trabajar en primer lugar a la Dra. Blanca Cifuentes, que durante la elaboración de mi tesis doctoral en la Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Complutense de Madrid me los inculcó e hizo posible que pudiera desarrollar mi carrera y trayectoria profesional, basada siempre en el rigor y buen hacer y

en el entendimiento y comprensión de los demás, aunque esto a veces fuera difícil y costoso.

El camino es tortuoso y no es fácil. Es un tópico porque es cierto. En mi caso, esta compleja senda se inició con mi incorporación en la Unión de Consumidores de España (UCE), en la década de los 90, colaborando con Dña. Carmen Morán. Siempre recordaré la entrevista previa a entrar en la UCE realizada por ella y por Dña. Natividad Cifuentes. Iba para un puesto técnico a nivel medioambiental, pero rápidamente recondujeron la entrevista y me reubicaron en otra vacante que había relacionada con la alimentación, no sé qué hubiera ocurrido en mi trayectoria profesional si no se hubiera producido ese hecho. Ella me enseñó unos valores que cambiaron mi forma de ver la vida y la actividad profesional. Me mostró la importancia del trabajo en equipo, desde dentro y con el máximo rigor, valor que repetidamente me han inculcado mis maestros y que aparecerá de forma sucesiva en mi trayectoria profesional. Sobre todo, me enseñó un aspecto que considero crucial: entender y comprender al consumidor combinando empatía y profesionalidad. Todo ello con el objetivo de realizar los mejores análisis y materiales para luego difundirlos a través de todos los canales posibles al consumidor, tanto a nivel de comunicación como de formación.

Después de casi una década de trabajo conjunto, me animó a que diera el salto para empezar en un ámbito totalmente distinto. Hasta ese año 2000 mi actividad se había desarrollado primero en la Cátedra de Fisiología Vegetal del departamento de Biología Vegetal I de la Universidad Complutense de Madrid y en el área de Congelación de Vegetales del Instituto del Frío del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Tras esta experiencia científica y académica, me correspondió desarrollar el área de conocimiento sobre seguridad alimentaria y salud en

una asociación de consumidores de ámbito nacional y estructura federal: la Unión de Consumidores de España (UCE). Mi trabajo en la UCE me permitió crear y realizar análisis de mercado comparativos de productos de consumo que se publicaban en materiales de difusión de la Fundación Ciudadano, formada por seis asociaciones de consumidores de ámbito nacional.

El salto a la empresa privada representó un doble reto: el primero fue de carácter profesional por lo que entraña la entrada en toda organización y el segundo, de enfoque personal, puesto que el nuevo desempeño me obligaba a desarrollar una mirada, una percepción muy diferente -me atrevería a decir que casi opuesta- a las que había mantenido hasta ese momento. Me encontré formando parte de una empresa alimentaria nacional con una importante proyección internacional en el campo de la seguridad alimentaria y de la nutrición: Puleva Food. Y otra vez, la fortuna, la suerte, o simplemente la vida, hizo que diera con la persona adecuada. En el Dr. Eduardo Corral encontré el paradigma de integridad y generosidad. Un profesional con vocación docente, capaz de enseñar todo lo que sabe sin especulación de ningún tipo, movido siempre por el rigor, en este caso con mayúsculas y negrita, y la calidad profesional y humana.

La vida me ha enseñado que es necesario interrelacionar distintas actividades que sumen y encajen de tal forma que se transmita un amplio valor diferencial por la suma e intercambio de conocimiento. Lo contrario entraña quedarse solo, encajado o anquilosado en un área o actividad concreta y con el riesgo cierto de menoscabar una visión amplia de la realidad. En Puleva Food, D. Íñigo Entrala me enseñó a mejorar mi capacidad de análisis y a determinar el enfoque de actuación en la interrelación con otras personas, con otros equipos. Algo que para mí era desconocido hasta ese momento.

Y como sucede siempre, en un momento determinado de la vida y de la carrera profesional, surge esa oportunidad que te obliga a llevar tu actividad y conocimiento a una nueva cota de exigencia y de excelencia. Me refiero a Coca-Cola Iberia.

Este proyecto profesional en el que me encuentro inmerso me ha permitido y me ha exigido dar un paso más allá en mi actividad. El hecho de entender y asimilar el funcionamiento de una empresa multinacional, con una de las marcas de mayor reconocimiento mundial, es un gran reto. Y lo es más si a eso sumamos que todos los procesos de reflexión, análisis y aprobación siempre pasan por una conjugación de criterios y opiniones multifactoriales y departamentales, que ponen en el centro al consumidor.

Podría nombrar a innumerables expertos profesionales de todos los campos que me han aportado muchísimos conocimientos y nuevas formas de abordar los retos y aspectos profesionales, pero quizás los que más me han influido con toda su experiencia, han sido desde luego D. Marcos de Quinto y la Dra. Rhona Applebaum. A estos nombres propios tengo que añadir a personas con un alto poder de desarrollo profesional y campo de actuación, personas que me han permitido desde el primer momento conjugar distintas áreas de conocimiento para construir y posibilitar valor y concepto nutricional para nuestros objetivos profesionales. No puedo dejar de nombrar a tres maestras que colaboraron conmigo a través de diferentes visiones de las marcas desde el año 2006, como son D^a. Paloma Cruz, D^a. Beatriz Osuna y D^a. Ana Callol.

Indudablemente todo el conocimiento científico-técnico tanto en el área de la seguridad alimentaria como en el campo de la nutrición ha sido posible desde los conceptos transferidos por los Dr. José Mataix, Dr. Gregorio Varela, Dr. Salvador Zamora,

Dr. Abel Mariné, y más recientemente los propios Dr. Lluís Serra, Dr. Javier Aranceta, Dr. Gregorio Varela-Moreiras, Dr. Ángel Gil, Dra. Rosa Ortega, Dra. Marcela González-Gross y Dra. Carmen Pérez-Rodrigo y otros muchos más que harían una lista muy amplia para detallar y a los que a todos tengo que estar profundamente agradecido, de todos siempre he aprendido algo o mucho.

El desarrollo en el campo científico-técnico de la seguridad alimentaria y de la nutrición no sería efectivo sin las aportaciones del Dr. Jorge Jordana y el fallecido Dr. Carlos Barros, este último además como director de la revista Alimentaria. Ambos me dieron la oportunidad de ahondar en los aspectos básicos que regulan y establecen las condiciones y límites que garantizan la salud de los consumidores en el campo de la alimentación y en el ámbito de la Unión Europea.

Cualquier desarrollo profesional es gracias a los maestros y también a los colaboradores, y siempre ha sido un orgullo, al igual que los maestros lo han hecho conmigo, trasladar los criterios y conocimientos para que este sistema de aprendizaje y transferencia de conocimiento se materialice y perpetúe. Por ello, quizás las dos personas más representativas, y una desde hace más de 18 años han sido Dª. Romina Polo y recientemente Dª. Claudia del Bosque, está última además con el encaje de transferencia entre países, pues reside en México.

Por último, y por supuesto sin olvidarme en ningún momento de ellos, quisiera dar las gracias a mis padres. Aunque mi madre nos dejó muy pronto y hace casi cuarenta años, nunca se olvida su dedicación y enseñanza. Mi padre que dio todo por su familia y por su profesión, fue siempre -y lo sigue siendo- un referente al que admirar y al que imitar. Su capacidad para desarrollar una actividad profesional innovando y comprometiéndose

me sigue llenando de orgullo. Sobre todo, porque siempre lo hizo desde el respeto y la lealtad, con un tesón, entrega, minuciosidad y afán de mejora que se me antojan muy difíciles de alcanzar.

Por supuesto a mis hermanos, sobrinos, primos, amigos y toda la familia en general, y en especial también a mi gran amigo desde la infancia, que siempre ha estado y espero que siempre estará al lado en todos los momentos más importantes, tanto vividos como quedan por vivir.

A lo largo de esta conferencia intentaré abordar qué han supuesto los valores y aspectos relacionados con mi trayectoria profesional en el campo de la información en la seguridad alimentaria y específicamente en la nutrición para y por el consumidor. Trasladándoles a ustedes una exposición con mi visión en la evolución de esta y el cambio desde una visión de un único consumidor hacia una gran variabilidad y abanico de consumidores, con una valoración positiva que realmente es la que construye y nos permite avanzar.



❖ LOS ALIMENTOS INCLUIDOS EN LA INFORMACIÓN HISTÓRICA

En la sociedad actual, con toda la información que tenemos a nuestro alcance, -nunca hemos tenido acceso a tanta información ni a tantas vías y formas de comunicación como tenemos ahora-, damos por hecho qué alimentos y bebidas son buenos para nuestra salud, gracias a la transmisión de información durante siglos, en la mayoría de los casos por datos observacionales o más recientemente por datos analíticos basados en la investigación científico-técnica.

Toda esta información, incluso internacional, también la debemos ubicar en nuestro entorno y en nuestras costumbres y todo ello nos proveerá de un mejor conocimiento sobre la influencia de la nutrición y los hábitos alimentarios y el estilo de vida en la salud. Pero ¿Cómo era esa transmisión de la información y el conocimiento en la alimentación y los hábitos alimentarios en épocas anteriores? ¿A partir de qué vías y formas se transmitía la información sobre las características de los alimentos de unos ciudadanos a otros? ¿Intuición o todo basado en experiencias y datos observacionales? ¿Hubo cambios sustanciales en períodos anteriores a esta gran distribución de alimentos y bebidas que existe hoy en día? En los últimos cincuenta años ha cambiado todo lo que en siglos eran hábitos, costumbres y formas de comunicación y transmisión de datos e información.

Los alimentos y bebidas y los hábitos alimentarios, como base de ingesta de nutrientes para garantizar y mejorar la salud, han estado presentes siempre en la información para el consumidor,

entendiendo como tal a la figura denominada ciudadano hasta los años sesenta del siglo pasado, pues “ciudadano” pasó a ser consumidor y usuario cuando se habla de él como una entidad, que se protege en las actividades y servicios relacionados con el consumo. Además, esta figura es reconocida totalmente cuando se empieza a legislar sobre los derechos de los consumidores y usuarios acerca de los bienes y servicios de consumo en los países desarrollados.

Indiscutiblemente no podemos hablar específicamente de nutrición hasta que no llega la posibilidad de realizar análisis bioquímicos de los alimentos y además en el siglo XX se determina la función de los nutrientes en los procesos metabólicos y fisiológicos en conjunción con el entorno. La base de todo consumo de alimentos y bebidas es proporcionar la energía, los nutrientes y otras sustancias con efecto fisiológico. Aunque hasta el siglo pasado no se estableciera como evidencia científica, durante toda la evolución la ingesta de los alimentos y bebidas ha posibilitado el crecimiento y desarrollo del ser humano, sabiendo qué alimentos y bebidas se podían consumir, independientemente de que no se conociera su composición y efecto, pero por datos observacionales se sabía que podían lograr el efecto positivo deseado.

Esa correcta alimentación se plasma en escritos e imágenes, bien a través de grabados o bien de pinturas a lo largo de toda la historia y tan solo desde hace cincuenta años hasta ahora en los medios comunicación y en los últimos cinco años en todo lo relacionado con medios online y redes sociales, aparte de toda la evidencia científica publicada en las revistas científicas que son los canales apropiados para sentar los pilares y bases de los estudios científicos, pues los datos son analizados y evaluados por otros científicos y referenciados con el análisis de la metodología científica y no por los cánones de la divulgativa.

La primera vez que se habla realmente de alimentación y salud en base al conocimiento científico bajo criterios observacionales de ese momento, es con la figura de Hipócrates (460 a. C.- 370 a. C.) hace más de dos mil años. Sus bases conceptuales y denominaciones y aspectos relacionados con la salud han perdurado hasta hoy en día, y se utilizan como base referencial significativa para enmarcar los aspectos de alimentación y nutrición como influencia en la salud. El profesor Grande Covián reconoció a Hipócrates como el padre de la medicina y le mencionó en su libro “Alimentación y Nutrición” (1984) con el famoso aforismo hipocrático: “Que tu medicina sea tu alimento, y el alimento tu medicina”.

No obstante, la realidad es que en las épocas egipcia, griega, romana, visigoda y hasta avanzada la Edad Media, el pan era la base de alimentación diaria de la población, pues era el producto alimenticio elaborado a partir de los cereales que se cultivaban y que se podía consumir diariamente. No podemos obviar que incluso en todos los escritos de ámbito religioso es el pan el elemento base junto con el vino, bebida que no generaba problemas de salud relacionados con su almacenaje y conservación, a diferencia del agua; otra cuestión era el efecto que ejercía sobre la salud, la emotividad y el comportamiento por ser una bebida con determinado contenido alcohólico. Hasta que no llega la potabilización del agua, el vino era una bebida que se consumía porque se podía conservar durante largos períodos de tiempo sin afectar a su calidad microbiológica.



❖ **LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, EL RETO DURANTE TODA LA HISTO- RIA DE LA ALIMENTACIÓN**

Es significativo resaltar que los egipcios mayoritariamente consumían la leche en forma de queso, hay dataciones de hace más de cinco mil años donde han aparecido muestras de este alimento que era una forma de conservar la leche durante largos periodos de tiempo. Los romanos consumían leche sobre todo de cabra y de oveja, aunque también de vaca y de búfala, eso sí principalmente en forma de queso. En cambio, la mantequilla a diferencia de los bárbaros, no se consumía apenas ya que tenían en toda la zona mediterránea el aceite de oliva, que era la fuente dietética de grasa. Las distintas formas de consumo, entre países con climas fríos y con climas cálidos, estriba en la conservación de los alimentos, como puede ser con la leche, con el frío se evita o no se producen los problemas de contaminación y desestabilización y se puede consumir la leche cruda. Hoy, como bien sabemos, el proceso de higienización y conservación -luego lo comentaremos-, ha sido básico para poder consumir la leche con garantías técnico-sanitarias en países de la zona mediterránea.

La base de la alimentación siempre tenía dos ejes, uno de consumo inmediato y otro de conservación. El almacenaje de los alimentos y bebidas era básico para poder garantizar el aporte de energía, que era el objetivo nutricional primario, durante periodos de escasez o de baja o nula producción agrícola, como eran las largas estaciones de otoño e invierno y periodos de

guerras o asedios. En determinadas zonas hubo adaptaciones, como lo fue con la castaña en Europa, de producción no agrícola y base alimentaria hasta que es desplazada por la patata a finales del siglo XVIII y se generaliza el consumo de esta una vez que es tratada con calor.

Para el mantenimiento y conservación de los alimentos había tres medios: el secado, la salazón y la fermentación. El más utilizado era el secado mediante los hornos, en los conventos y monasterios denominados hornos monásticos. Como secado también podemos incluir el ahumado. La salazón se usaba sobre todo para el pescado, aunque en determinadas zonas también se realizaba con algunos tipos de carne, manteniéndose con abundante sal hasta que se lograba el efecto de deshidratación deseado. Por último, la fermentación ofrecía la posibilidad de conservar la sustancia principalmente mediante bebidas alcohólicas o licores.



❖ LA INFORMACIÓN ALEJADA DE LA REALIDAD DE LA POBLACIÓN

Los datos o informaciones de los alimentos que aparecen en representaciones gráficas y que nos ha llegado hasta nuestros días, no eran la base de la alimentación de la población en general sino de las clases muy pudientes o de celebraciones para ocasiones en las que el gasto económico era considerable, sobre todo en forma de ágapes nocturnos, reflejado en el tipo de comensales que aparecerán pintados en los cuadros como material de difusión de la realidad de la época. En estos casos, sí había una clara diferenciación de carnes, pescados frescos y curados en salazón, frutas e incluso los famosos caldos. Por los problemas de higienización del agua, en el caso de la península ibérica, las bebidas, que acompañaban a la alimentación eran la sidra, el vino y la cerveza y también los caldos, que indirectamente era un proceso para garantizar la higienización del agua a través de la cocción. La caza, recurso muy usual, solo estaba permitida para las clases altas y los animales domésticos, mayoritariamente, estaban destinados al trabajo de carga o de tiro y también a la producción de lana, pero no a la de carne.

También en el Medievo se introdujeron como ingredientes o como acompañamiento las especias provenientes de Asia (el jengibre, el azafrán, el clavo, la canela, la cúrcuma, la pimienta, la nuez moscada, el anís estrellado...) que aportaban sabor a la cocina, ayudaban al secado de carnes y aligeraban las pesadas digestiones que se producían como consecuencia del predominio del consumo de carne, sobre todo la caza, que en este

periodo era ya algo más generalizado. También plantas mediterráneas eran utilizadas para estos efectos como la manzanilla, la menta poleo, el hipérico, la ortiga, la melisa, la hierbabuena, la caléndula... Uno de los problemas era el gran consumo de proteína animal, porque no consumían prácticamente, en determinados niveles económicos, proteína vegetal. La diferencia del consumo del tipo de proteína era muy sustancial entre unas clases y otras.





LA NUTRICIÓN LIGADA A LA MEDICINA

Andrés Laguna, médico segoviano del siglo XVI (1499-1559), en su “Pedacio de Dioscórides Anazarbeo” menciona a través de este gran compendio las propiedades, en ese momento conocidas como beneficiosas para la alimentación, de determinadas plantas y animales, incluso recogiendo algunas plantas traídas ya de América. Por tanto, empieza a haber escritos con una relación directa entre el consumo de alimentos y el crecimiento y desarrollo, así como la prevención y cura de enfermedades. Esta información no sólo era accesible a personas con un grado mayor o menor de conocimiento sino también para la población en general, aunque la transmisión de esta era básicamente por el saber popular: el grado de analfabetismo era muy elevado y todo el traspase de información y de conocimientos al ciudadano se realizaba a través de dibujos o de palabras.

Pocos textos hablan de la alimentación en esas fechas, en cambio la pintura refleja fielmente los alimentos que se consumían. Se plasmaba de forma genérica a partir de dos formas: por un lado, la producción y venta en mercados y el consumo y por otro las celebraciones. Con determinados ejemplos conocemos qué alimentos y bebidas eran la base de la alimentación, pero realmente no está documentada de forma fiel cómo los preparaban. En la época del Medievo incluso aparecen los sueros lácteos como alimentación infantil y desde luego el pan y el vino como base genérica. Y siempre en el entorno real de cómo conseguir y producir los alimentos.



❖ LA PINTURA COMO FORMA DE TRANSMISIÓN DE INFORMACIÓN DE ALIMENTOS

Realmente es en el Renacimiento cuando los alimentos y bebidas adquieren el máximo auge con su aparición en las pinturas de los bodegones, aunque se tratara de los alimentos que se ofrecían en fiestas durante este periodo. Siendo usados como fuente de representación pictórica, decoraban estancias y otros lugares emblemáticos elegidos, como comedores y salones. De esta forma podemos saber los alimentos y bebidas icónicos de la época, sobre todo como reflejo de los momentos de ocio, diversión, festejo o celebración, más que como una alimentación diaria de la población.

Así pues, en ese periodo, indiscutiblemente, la alimentación jugaba un papel crucial y muy destacado y con un valor claramente aspiracional. La información sobre la misma también a través de dibujos y pintura y muy poco en escultura. En el caso de los libros las referencias son escasas, incluso referidos a la cocina, pudiendo datar uno de los más antiguos en España de 1745 titulado: “El nuevo arte de cocina, facado de la Escuela de Experiencia Económica” de Juan Altimiras. En él que podemos encontrar los alimentos que eran base de la alimentación y cocina de mediados del siglo XVIII. Basta con visualizar y analizar, aparte de algunos libros, la multitud de cuadros con representación de alimentos, tanto incorporados en paisajes, como solos o en bodegones, aparte de los que representan las

cacerías, para reconocer de forma somera qué alimentos eran consumidos más habitualmente.

A partir de grandes obras depositadas en las colecciones del Museo el Prado y como eje para las celebraciones o momentos especiales o para destacar la alimentación de los nobles, se puede observar qué alimentos y bebidas están incluidos en los bodegones como reflejo de esa iconicidad que hemos mencionado antes. Por ejemplo, el bodegón de caza, hortalizas y frutas de Juan Sánchez Gotán (1602) que incluye perdices, pajarillos silvestres, manzanas, limones, zanahorias, chirivías y cardo o el realizado por Felipe Ramírez (1628) que incorpora un franco-lín, uvas blancas y un cardo.

La cena de San Benito de Fray Juan Andrés Rizzi que, al ser de ambiente religioso y monacal, es totalmente austera a base de pan y vino; el de Mateo Cerezo (1664) en el que incluye todos los alimentos que aportaban carne, tanto blanca como roja, como gallos y gallinas, cordero, vaca, cerdo y por supuesto siempre acompañando con pan.

También el de Luis Menéndez (1772) que con su sencillez y realismo plasma extraordinariamente dos alimentos que combinan a la perfección: salmón y limón. Este pintor refleja aquellos alimentos que se acoplan correctamente como el pintado en 1770 con caja de jalea, rosca de pan, salva con vaso y enfriador o también el de 1772 donde pintó un bodegón con pepinos, tomates y recipientes, como aceitera, vinagrera y salero, elementos base para elaborar una ensalada mediterránea. En este caso sí caracteriza un nuevo alimento, como es el tomate, y la combinación para hacer un plato típicamente español.

En la misma época la pintura de los Países Bajos, que era pionera, ya representaba formas de acoplar unos alimentos con

otros, como la de Clara Peeters (1661) en la que representa un bodegón con flores, copa de plata dorada, almendras, frutos secos, dulces, panecillos, vino y jarra de peltre.

También Velázquez pintó sucesivos bodegones, uno de los que más representaron la forma de comer y cocinar es el de la Viejariendo Huevos (1618).

En cuanto a la diversidad de los alimentos que integraban la alimentación de la misma época y zona está el magnífico bodegón sirvienta de Frans Snyders (1610) donde plasma una gran representación de toda una multitud y variedad de frutas combinadas con una sola verdura, las alcachofas.

Si nos referimos a la pintura española, es rara la representación pictórica que incluya pescados, un bodegón de Luis Menéndez incluye besugos, naranjas, ajo, condimentos y utensilios de cocina (1772), aunque no era algo habitual en la alimentación de los españoles, por tanto, no era simbólica para ser representada con asiduidad como información de transmisión de consumo de este tipo de alimentos. La pintura flamenca sí, ejemplo es el bodegón de una mesa con pescados, ostras y un gato de Alexander Adriaenssen (sin fecha, aprox 1650).

Pero quizás el cuadro que representa mejor cual era la alimentación en esa época es el llamado La Despensa de Adrian Van Utrecht (1642), donde se puede contemplar una grandísima variedad de alimentos: todo tipo de frutas, verduras, pescados, caza, animales de granja...



❖ LOS ALIMENTOS MÁS REPRESENTATIVOS DESDE HACE MÁS DE MIL AÑOS

Podríamos indicar en el caso español qué alimentos a partir de datos observacionales y de forma representativa, por su disponibilidad y por el saber popular en base de la transmisión de la información, se han utilizado para una correcta alimentación diaria, siempre que el poder adquisitivo lo permitiera. Por ejemplo, caldos y sopas: sobre todo de pan y vegetales, entendiendo como tal cualquiera de ellos que se pudiera consumir, desde verduras de la huerta hasta plantas del bosque; leche y productos lácteos: sueros lácteos, desde el Medievo como complemento infantil y quesos; huevos: sobre todo de gallina, aunque también de ganso u oca, aunque cualquier tipo de huevo se consumía; verduras: calabaza, cebolla, ajo, cardo, zanahoria morada, chirivías, nabos, alcachofas, coliflor, espárragos, coles, cebollas, cardo; legumbres: habas, garbanzos, judías, lentejas, pochas; harinas de cereales; aceite de oliva virgen; caza: faisán, perdices, liebre, avutarda, alondras, pajarillos, corzo, gamo, jabalí; aves: pato, oca, cisne, avutarda, pavo, palomas, faisán, tórtolas, pavo real; frutas: melón, sandía, membrillos, brevas, higos, granadas, limones, naranjas, manzanas, ciruelas uvas blancas y negras, cerezas, peras y melocotones; frutos del bosque: arándanos, frambuesa, grosella y moras; animales de granja: conejo, gallinas, cerdo, carne proveniente de oveja y cordero (prioritariamente para producción de lana) y de animales de tiro: vacuno, caballo, asno, mula (teniendo en cuenta que los animales eran destinados como carga o fuerza y no como car-

ne); pescado: trucha, tenca, salmón, ostras, lubinas, rape (estos tres últimos en zonas de costa); embutidos: salchichas, morcillas, chorizo, salchichón, lomo embuchado; frutos secos: sobre todo castañas y nueces; bollería: rosas, pastas, bollería artesanal y postres elaborados.

Las especias se utilizaban para aderezar la mayoría de las carnes que se consumían, tanto de animales domesticados como de caza salvaje, aunque esta última era una muestra de poder y no estaba autorizada o mejor dicho estaba prohibida a los campesinos y siervos, aunque los trabajadores incluidos en gremios, dependiendo de las circunstancias, sí que podían tener acceso a la misma.

Aparte de los productos derivados de la leche, el cerdo y la oveja, las aves como el pollo, el ganso y el pato, eran junto con el trigo, la cebada y el centeno, la base de la alimentación. En el caso de los cereales se usaban para la producción de harinas y posterior elaboración de alimentos, sobre todo el pan. La producción de estos cereales dependía en gran medida de la productividad de las cosechas que muchas veces se veían mermadas por la climatología y sobre todo por guerras y asedios. Además, las legumbres y las verduras y las frutas, incluyendo las que se producían de forma salvaje en el monte o bosque, como era el caso de la castaña, constituyan la alimentación y la gastronomía de la población.

Quizás una de las grandes diferencias con otras poblaciones donde la base de la alimentación era también los cereales, fue la forma de consumo de estos, en forma de grano o en forma de harina. Así, en Asia el arroz se consume cocido, en América el maíz también cocido o asado e incluso a veces crudo y en cambio el trigo, la cebada y el centeno se consumen en Europa en forma de harina como base de otros productos, como el pan o tortas o bollería artesanal, al igual que el mijo en África.

En Europa el alimento básico en la población era el pan. En el caso español estaba permitido por las tres religiones que coexistían hasta finales del siglo XV, cuando, dependiendo de cuál se practicaba tenía unas restricciones como son el cerdo en la musulmana; en el caso del judaísmo no está permitido todo lo derivado del cerdo ni carnes de animales terrestres que tengan pezuñas hendidas y rumien. En cuanto a la religión católica no estaba permitida la carne en general, pero sólo en el período de cuaresma y en algunas fechas señaladas.



❖ ALIMENTOS INCORPORADOS DESPUÉS DE LOS VIAJES A AMÉRICA

Pero siempre, no sólo ahora, ha habido incorporaciones de nuevos alimentos a la alimentación de los ciudadanos. A partir de finales del siglo XV y principios del siglo XVI emerge todo un cambio como consecuencia de la importación de alimentos que venían de América, incorporándose a la alimentación productos como: tomates, maíz, cacao-chocolate, cacahuete, calabaza, piña, aguacate, pita, batata, pavo... o las patatas. Aunque estas últimas realmente hasta finales del siglo XVIII no se incluyen en la alimentación diaria, ya que es en ese momento cuando a Parmentier se le ocurrió cocerlas y poder consumirlas, cambiando ostensiblemente la forma del aporte energético en la población y el de hidratos de carbono en forma de almidón. Sin saberlo inactivó un compuesto, la solanina, que era lo que hacía que generaran problemas digestivos. En 1772 la academia de Besançon instituyó un importante premio para el que descubriese algún vegetal que fuese capaz de completar la alimentación humana en caso de escasez. Parmentier ganó el premio, con un trabajo en el que valoraba los resultados nutricionales cuando se consumía la patata, tras la eliminación previa de todos los aspectos de indigesta y perjudiciales para la salud.

Lo mismo ha ocurrido con las legumbres, hasta que no se cocieron no se bloquearon determinadas sustancias que se inactivan con la temperatura como son las lectinas, proteínas con capacidad hemoaglutinante. Por este motivo no se consumen sin tratamiento térmico, incluso si se hace a partir de harina.

Hoy conocemos aspectos químicos y físicos que, a través de la historia, sin ellos, se sabía que había que evitarlos a partir de datos observacionales.

En el siglo XX las representaciones pictóricas o de fotografías de alimentos y bebidas, sobre todo a partir de la segunda mitad de dicho siglo, se incluyen en libros de cocina como parte de la elaboración de recetas, conviviendo los alimentos en estado crudo y la presentación de platos elaborados e incluso muy elaborados y sofisticados tanto en la preparación como en la presentación. Probablemente uno de los libros editados más significativos ha sido “Las Cenas de Gala” de Salvador Dalí. La creatividad de un genio se conjuga con la de uno de los mejores jefes de cocina francés de dicha época, uniendo en una obra todos los elementos que a lo largo de la historia se han representado para significar los grandes ágapes o banquetes: alta cocina y grandes alimentos y bebidas de carácter elitista o de ámbito aspiracional y que ha servido como base a otros jefes de cocina para incorporar nuevos alimentos y formas de cocinar y presentar los alimentos y bebidas.

Muchos de los conocimientos de alimentación y nutrición que tenemos hoy en día, o así denominados, son los que utilizaban como base los médicos, farmacólogos, químicos del siglo XII para mejorar la alimentación, en base al método observacional. Incluían unos alimentos u otros dependiendo del efecto que comprobaban de forma observacional en la población y se han transmitido a través de grafismos, pinturas, libros o saber popular.



❖ LA ALIMENTACIÓN EN EL ENTORNO DE LAS GRANDES CIUDADES

Así pues, hasta prácticamente el siglo XIX, época en la que se empieza a consolidar el método racional científico y se aplica también a la alimentación, la información para el ciudadano estaba basada en el dato observacional que conllevaba qué alimentos y bebidas eran incluidos en la alimentación diaria y por tanto elegidos en la representación pictórica y en la transmisión de información de unos ciudadanos a otros. La transmisión era mayoritariamente a través de las familias, sabiendo qué y de qué forma comer y combinar los alimentos. Como ejemplo podemos citar el cocinar judías pintas o negras con arroz, donde la complementación de aminoácidos es casi perfecta, ya que los que le faltan a un tipo de alimento los aporta el otro y viceversa.

Pero realmente, hasta que no se produce la gran explosión de crecimiento de las grandes ciudades, no llega el desarrollo de los grandes mercados y del crecimiento de huertas y ganaderías alrededor de las mismas para abastecer de alimentos a los ciudadanos, quedando totalmente ya restringida la caza para los nobles o para la población rural como método, muchas veces, de subsistencia.

Sirva este como ejemplo: a mediados de 1850 es cuando se implantan las vaquerías en los alrededores cercanos a las grandes ciudades, en el caso de Barcelona, en la calle Sants, donde quedan imágenes que representan esas vaquerías. Debían estar próximas a la población porque al no existir tratamiento té-

mico, la cercanía era imprescindible para garantizar la máxima salubridad de esta. Por lo tanto, el alimento se traía cerca de los ciudadanos para poderlo consumir. Con los tratamientos térmicos y la industrialización de la transformación de alimentos, se posibilitó alejar las vaquerías, con el consiguiente proceso de salubridad de las ciudades, situación que se produjo entre principios y mediados del siglo XX.

Hasta prácticamente el siglo XX la información nutricional era inexistente, estaba basada en los alimentos y no en sus componentes que, por experiencia y datos observacionales, tenían un efecto sobre el crecimiento, desarrollo y salud de los ciudadanos y podían mejorar muchos procesos de determinadas enfermedades o patologías.



❖ **EL CAMBIO EN EL SIGLO XX CON LA IMPLANTACIÓN DE LA HIGIENE ALIMENTARIA**

Al igual que en otros avances de la ciencia, el método racional científico, pasando de datos observacionales a datos analíticos establecidos en pruebas de ensayo, ha permitido validar tanto los procesos como los análisis de datos para mejorar los criterios y guías alimentarias dentro de los distintos modelos comportamentales de las poblaciones.

Pero no es hasta los años 50-60 del siglo pasado cuando se produce la gran expansión e incorporación de los procesos de higienización en los alimentos. En el caso de la leche fue en el primer tercio del siglo XX, pues debido a la gran demanda de este alimento que se produjo a finales del siglo XIX, estando las vaquerías en las ciudades, y siendo la higiene del producto un gran debate central sobre la producción de leche. La creación de las centrales lácteas en las ciudades supuso la incorporación del proceso de aplicación térmica y la reducción de problemas que conllevaba la falta de higienización, primero con el proceso de pasteurización y posteriormente con el de esterilización, que culminó con el conocido hoy en día como UHT (Ultra High Temperature) que mantiene mucho mejor los parámetros nutricionales de la leche.

Hoy los procesos de industrialización tienen una gran expansión, y hay multitud de productos alimenticos que se consumen porque se les aplica un proceso de conservación bien por

condiciones térmicas de calor, como de frío y congelación y ultracongelación, proceso de ionización versus radiación y envasados en atmósferas controladas y condiciones de vacío que permiten una conservación, transporte y distribución de alimentos en perfectas condiciones para su consumo y con unos períodos de vida útil que van desde pocos días a tres o cinco años, como es el caso de las conservas.

Lógicamente, con todo el avance que supone esta aplicación de tecnología, y máxime en los países que tienen un mercado regulado para proteger al consumidor y usuario, durante los años 60-80 aparece toda la legislación que, a partir de las regulaciones técnico-sanitarias en un momento determinado se establecen las condiciones y requisitos que debían reunir los productos alimenticios.

Posteriormente se empieza a incluir en la legislación la primera fase de información para el consumidor en el etiquetado, a excepción de algunos alimentos como los referidos para regímenes dietéticos que ya lo tenían regulado por la legislación y era obligatorio tanto la información veraz del etiquetado como la información nutricional obligatoria para cada tipo de alimentos que integran este grupo de productos alimenticios.



❖ **ETIQUETADO: PRINCIPAL CANAL DE INFORMACIÓN PARA EL CONSUMIDOR**

La principal fuente de información para conocer todos los componentes y aspectos relacionados con un producto alimenticio, como en cualquier otro producto o servicio de consumo, es el etiquetado. Empieza a ser obligatorio de forma generalizada en los años 80, bien por incorporación en el envase o bien a disposición del consumidor, en todos los alimentos y bebidas que se comercializan y pueden ser adquiridos por el consumidor. Hasta prácticamente los años 70 no se comenzó a implantar, primero a nivel nacional y desde 1986 por integración en la Unión Europea, toda la legislación técnico-sanitaria que regulaba las características de los productos alimenticios, incluido también en determinados casos el etiquetado de los alimentos y bebidas.

El gran avance de información sobre alimentos y bebidas para el consumidor ha sido claramente el etiquetado, tanto si está incorporado al envase como si está la información a disposición del consumidor en otros soportes para conocer las características, conservación, métodos o forma de uso, puesta en mercado de los alimentos y bebidas, incluso en lo referido a parámetros de calidad, identificación de origen o normalización de calibres y categorías. Información que ha ido evolucionando y que se ha tenido que ir modificando y adaptando según se iban incorporando nuevos aspectos necesarios e incluso reduciendo las barreras que pueden suponer diferentes regulaciones a nivel europeo.

Cuando un país quiere ser miembro de la Unión Europea uno de los requisitos que primero tiene que asumir es toda la legislación que está implantada en materia de higiene e información alimentaria para el consumidor, hoy en día, tanto a nivel seguridad alimentaria como de etiquetado, presentación y publicidad y de los requisitos, no sólo de aspectos de composición, sino también de valor e información nutricional.

La información del etiquetado sobre denominación, ingredientes, usos, conservación y puesta en mercado tuvo los grandes avances en los años 80, siendo obligatoria en dicho periodo, a diferencia de la información nutricional que hasta el año 1990 no se empieza a incorporar al cuerpo del derecho alimentario en la Unión Europea y además de forma voluntaria, a excepción de alimentos dietéticos para usos especiales que era obligatoria, por la complejidad, usos y recomendaciones de dichos alimentos, como las leches de iniciación y continuación en la alimentación infantil.

En cuanto a la información nutricional, era voluntaria porque en la Unión Europea se entendía que era un valor no imprescindible dentro de la información para el consumidor, a no ser que el responsable de la puesta en mercado o comercializador usara alegaciones nutricionales para dar valor a dicho alimento o bebida o incluyera en la presentación o publicidad dichas menciones nutricionales. En ese caso se convertía en obligatoria, teniéndose que incorporar determinadas menciones en el etiquetado, ya que el mismo debía ser referente de la cantidad del nutriente o nutrientes que contenía dicho alimento para poder comparar con otros alimentos o bebidas de la misma categoría. Pero no sólo cuando se adicionaba un nutriente sino también cuando se eliminaba, como podía ser: sin azúcar, desnatado, sin grasa saturada, sin sal.

Un ejemplo de comprensión de la información por parte del consumidor y adaptación de la información nutricional en el etiquetado al mismo ha sido el cambio de la declaración de sodio por la de sal, que era como se identificaba desde los años 80 hasta el año 2011.

A nivel técnico sabemos que no todas sales tienen sodio y que todas las sales que contienen sodio no son lo que conocemos como sal común o sal de mesa, es decir: cloruro sódico. Además, también conocemos claramente que el electrolito que tiene una implicación en la salud es el sodio y la cantidad ingerida por parte del consumidor es la que se debe controlar, tanto por exceso como por defecto. Lo que ocurre es que el consumidor no tiene la misma capacidad de comprensión para la sal y para el sodio, porque toda la información que le ha llegado y le llega es sobre la sal, y muy poco sobre el sodio, por eso para facilitar el entendimiento del etiquetado por el consumidor, la Unión Europea, a diferencia de otros mercados, decidió de forma obligatoria para la información nutricional la declaración del contenido de la sal en vez de la de sodio. Recientemente en julio de 2018 el área de ciencia de la Comisión Europea ha aprobado un documento sobre la ingesta dietética de sodio/sal.

Algo que parece tan sencillo es muy complicado, en Estados Unidos la Food and Drug Administration (FDA), máximo órgano que supervisa y regula todo lo referido a alimentos y medicamentos, en vez de contemplar sal incluye como obligatorio el sodio, y lo que se declara en el etiquetado es el sodio, por tanto, no todos los mercados tienen el mismo entendimiento y comprensión ni para el consumidor ni por el consumidor. Es más, recientemente, en Estados Unidos también se ha aprobado como obligatorio la inclusión en la información nutricional de los azúcares añadidos, mientras que en otros mercados no se contempla todavía.

En Europa también tuvimos un gran avance en la información nutricional en los años 2008-2010, con la incorporación de la información en forma de raciones o porciones, ya que da una mejor idea de la cantidad de energía y determinados nutrientes que se está consumiendo, sobre todo en lo referido a azúcares, grasas, grasas saturadas y sal (aunque en este caso en el inicio era como sodio y desde 2011 es como sal). Este hecho voluntario desarrollado a partir de un acuerdo sectorial de las empresas se ha recogido al final en el marco regulatorio, aunque de carácter voluntario, y que en algunos países ya se ha convertido también en la información denominada esquema de colores para facilitar la elección de alimentos y bebidas.

Pero es realmente, como consecuencia de esa mayor importancia de la nutrición en la actividad científica relacionada con los nutrientes y comprensión por parte del consumidor cuando a mediados de los años 90 empieza toda la eclosión de informaciones ligadas a la salud desde la nutrición y también todo el desarrollo de los denominados alimentos funcionales por parte de mercados como el japonés y el americano, con informaciones que se utilizan como reclamos comerciales para dar valor añadido a los alimentos y bebidas. Todas ellas basadas en el contenido bien por incorporación o bien por eliminación de determinados componentes nutricionales, ya que además de los nutrientes empiezan a incorporarse otras sustancias con efecto fisiológico.



❖ **NOVEL FOOD O NUEVO ALIMENTO, CAMPOS DE I+D+i Y NUEVA INFORMACIÓN**

También durante los años 90 empieza todo un incremento en las áreas de investigación, desarrollo e innovación, tanto en el ámbito privado como en el público, sobre los productos alimenticios, tanto en alimentos como bebidas, que permiten poner a disposición al consumidor nuevos alimentos, y como consecuencia de esta nueva situación, la propia Unión Europea regula todo lo referido al concepto novel food o nuevo alimento, incluidos aquellos que son conocidos como organismos modificados genéticamente por recombinación genética que para el consumidor son comprensibles a través del término “transgénicos”.

En todos estos casos, aparte de si tienen o no beneficios nutricionales o efectos fisiológicos, también hay que evaluar y no solo a corto sino también a medio y largo plazo, su seguridad alimentaria a través de procesos de control de los posibles efectos sobre la salud.

La información dirigida para el consumidor y la información asumida y comprendida por el consumidor han sido cruciales, tanto si se ha querido llegar a este de forma positiva como de forma negativa. Probablemente quizás porque no se ha trasladado correctamente el beneficio nutricional de estos, solo se habló de las particularidades de su seguridad cuando este concepto es más difícil de comprender por el consumidor.

En cambio, por ejemplo, si se hubiera hablado del beneficio para la salud de la población, como es el caso del arroz dorado, que sí tiene un efecto positivo tangible, hubiera sido más fácil que el consumidor los aceptara. Así pues, la información es crítica para poder dar o no un valor positivo o negativo a un alimento o bebida, independientemente de su composición o valor para la salud, aunque hemos pasado a lo largo de la historia de hablar de alimentos a nutrientes, que es mucho más complejo para el consumidor, probablemente tendremos que volver a hablar de alimentos.

En términos de derecho alimentario, el legislador siempre va a regular y ordenar algo que se produce en el mercado y por este motivo España se adelantó a la Unión Europea y a falta de regulación, aprobó a mediados de los 90 legislación al respecto, tanto en la forma como en el modo de usar esas alegaciones como reclamo para el consumidor, pues ya existía toda una proliferación de mensajes que podíamos denominar de forma genérica como concepto nutricional y en algunos casos estaban relacionados con la salud e incluso con determinadas patologías o enfermedades.



❖ LAS AUTORIDADES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN TIENEN QUE TENER LA MÁXIMA CREDIBILIDAD Y TRANSMITIR LA INFORMACIÓN ADECUADA

Siguiendo en esta línea, y como consecuencia de toda esta información que empieza a aparecer a finales de los años 90 y principios del siglo XXI en toda Europa, la propia Unión Europea tiene la necesidad de llevar a cabo esa regulación y todo ello en base a los criterios de la evidencia científica y en aras de la protección del consumidor.

La Unión Europea creó la European Food Safety Authority (EFSA) en el año 2002, como entidad que fija los criterios en base a la evidencia científica en todos los aspectos imprescindibles para garantizar la aplicación de los parámetros, valores y actividades relacionados con la seguridad alimentaria en todo el territorio de la Unión Europea. Con esta base, la Comisión Europea y el Parlamento Europeo pueden redactar y aprobar toda la normativa en pro de la defensa de los derechos de los consumidores y usuarios en materia de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo todos los aspectos relacionados con la nutrición, sobre todo a partir del año 2005.

De esta manera, en el año 2006 por primera vez se establecen en la Unión Europea todos los criterios para poder utilizar en la información al consumidor y en las comunicaciones comer-

ciales las alegaciones nutricionales gracias a los contenidos de energía, nutrientes y otras sustancias con efectos fisiológicos, estableciéndose un listado cerrado, es decir una lista positiva.

Como continuación de este avance legislativo, en el año 2012 se aprobaron todas aquellas propiedades saludables que pueden esgrimir los alimentos y bebidas en base a la evidencia científica aprobada por la European Food Safety Authority y validadas y reguladas a través de la aprobación de un Reglamento por la Comisión Europea y el Parlamento Europeo. En algunos casos, por entendimiento de ambas instituciones en favor de los derechos de los consumidores y usuarios, aunque algunas propiedades tengan evidencia científica, por posible confusión o mal comprensión o entendimiento por parte del consumidor, no han sido incluidas en la lista positiva aprobada. Por ejemplo, acerca de la cafeína o de la glucosa, por posible mala interpretación o errónea por parte del consumidor.

Esta nueva actividad legislativa está basada en la comprensión de un consumidor medio europeo, y esta situación hace que sea muy difícil establecer qué criterios y formas, dependiendo de los países, puede entender o no el consumidor, teniendo en cuenta que además sería imprescindible que se forme al consumidor en materia de nutrición para que pueda tomar decisiones fundamentadas a la hora de adquirir productos y servicios, y sobre todo dependiendo del entorno y del poder adquisitivo, pueda incorporar los alimentos y bebidas que más se ajusten a su alimentación diaria.

Así pues, y de forma somera, toda la información que llega al consumidor en materia de alimentos y bebidas, tanto a nivel de seguridad alimentaria como de nutrición, está regulada a dos niveles: uno horizontal (para todos los alimentos y bebidas) y otro vertical (para grupos y categorías de alimentos y bebidas),

si bien en este último caso, si no hay legislación Europea, puede existir la misma a nivel de los países miembros, siempre y cuando no impida la libre circulación de mercancías, pues estamos en un mercado único denominado Unión Europea.

Como vemos todo esto es muy reciente y muy complejo, teniendo que adaptarlo a un consumidor medio para que sea entendible. Todo el contenido sobre cómo dirigir la información salvaguardando los derechos de los consumidores y usuarios se ha aprobado en los últimos 30 años e incluso a veces a falta de datos y coordinación europea, se ha tenido que hacer en base a datos internacionales o de otros países muy desarrollados en este campo. También a través del Codex Alimentarius y la FAO hay una coordinación internacional para establecer criterios y pautas. Es todo tan reciente que en el año 2010 la European Food Safety Authority inició a través del Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies la aprobación de las recomendaciones dietéticas de energía, nutrientes y otras sustancias con efecto fisiológico para los consumidores europeos, culminada toda la aprobación en diciembre del año 2017 con la publicación de un resumen ejecutivo que servirá como base para establecer las guías alimentarias en Europa.



❖ **LOS CONTENIDOS DE NUTRICIÓN EN TODAS LAS VÍAS Y FORMAS DE COMUNICACIÓN**

Todos los nuevos requerimientos en materia de nutrición han supuesto un cambio sustancial, pasando de ser la incorporación sobre el valor nutricional, con determinados parámetros declarados, de carácter voluntario, a ser obligatorio desde el año 2011. Aunque en el caso de España había un acuerdo del sector de industrias de alimentación y bebidas que siendo voluntario lo convertía en obligatorio, utilizando los soportes de comunicación más adecuados para poderla llevar a cabo sin dejar de priorizar el etiquetado.

Hoy no sólo en el etiquetado sino en las webs de las empresas, tanto si son de transformación como de distribución, está la información a disposición del consumidor. Esto supone tener todas las vías posibles para dotar de la mayor información posible para el consumidor y que pueda acceder a ella y de esta manera poder tomar las decisiones más adecuadas.

Pero esta información también debe llegar y servir a los profesionales para conocer la composición en forma de ingredientes y en forma de valores nutricionales, incluyendo el valor energético, para cuando tengan que hacer análisis o recomendaciones de alimentos y bebidas. Sabemos que la nutrición es una ciencia joven -aunque muchas veces por ser tan joven y ser tan importante opina todo el mundo-, pero esto no impide que se deba tener el máximo criterio científico-técnico, para poder evaluar y trasladar

como en cualquier ámbito de la salud las opiniones lo más rigurosas posibles y siempre perfectamente fundamentadas, máxime cuando en este campo, al igual que en el de la seguridad alimentaria, todos los procesos tienen que estar regulados y controlados.

La gran diferencia hasta ahora es que podíamos hablar de un único consumidor, al que se le daban mensajes genéricos y solo cuando había problemas fisiológicos o patológicos se intervenía de forma individual. Hoy podemos hablar de que independientemente de edad y fases de crecimiento y desarrollo, hay factores medioambientales, ecológicos, éticos, morales, religiosos e incluso de entorno, que configuran una gran variabilidad de consumidores que van a demandar un tipo de procesos y productos alimenticios, así como de información totalmente diferentes.

Tenemos que diferenciar claramente dos formas de informar, una más técnica y comprensible por profesionales de la salud y otra más adaptada al consumidor medio. En este caso los grafismos son mucho más comprensibles y además es más lógico, aunque se transmitan aspectos sobre nutrientes, el ciudadano elige y consume alimentos y bebidas, a no ser que sean a través de complementos alimenticios.

Los grafismos para llegar con la información de las guías alimentarias al consumidor van desde pirámides y otros dibujos con una base piramidal, hasta platos, casas o pagodas. Lo que sí es evidente es que en todos los países a nivel mundial se buscan simplificaciones de los contenidos técnicos que en la mayoría de las ocasiones cuestan mucho que se puedan llegar a expresar para garantizar una buena comprensión y hay que adaptarlos para un correcto entendimiento por parte de los consumidores.

La idiosincrasia y simbolismos de cada zona dejan patente también cual es el método o grafismo más representativo para esa

población, incluso sorprende que en los países nórdicos no se incluyan este tipo de grafismos y sí todos los textos de las propias guías para esos países. Todo depende de los propios criterios de las autoridades y sociedades científicas que se encargan de estas guías alimentarias.

Sin entrar a valorar estos mecanismos quizás lo importante es que recojan de forma jerarquizada la frecuencia de consumo y la importancia en la alimentación. Hoy en día además está habiendo una evolución incorporando no sólo alimentos y bebidas, sino también actividad física y deporte, forma de cómo cocinar los alimentos y valores emocionales, pues cada vez el entorno y la forma y modo de consumir los alimentos está adquiriendo una crucial importancia. Incluso se está incorporando la sostenibilidad y la denominada huella local, que son aspectos complementarios que pueden influir en el consumo de alimentos y bebidas y por tanto en el aporte de energía y de nutrientes y de otras sustancias con efecto fisiológico.

Hoy la percepción de unos alimentos y bebidas puede variar ostensiblemente de unos grupos poblacionales a otros, no sólo por el contenido en energía, nutrientes y sustancias con efecto fisiológico, sino por la forma y modo de producción e incluso por su aportes sociales y reconocimiento por parte de la sociedad. El consumo va mucho más allá de la mera composición de un producto alimenticio.

En el caso español claramente el grafismo recogido por la FAO es el de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en el que menciona también a sociedades y fundaciones científicas de nutrición, aunque también existen otros grafismos que están avalados y desarrollados por determinadas sociedades científicas y también por otras sociedades científicas y científicos de distintos ámbitos multidisciplinares y publica-

das en revistas científicas que también asumen estos grafismos, como la pirámide de la alimentación saludable desarrollada en su tercera edición por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Al igual que en el resto de los grafismos recogidos para otros países desde la FAO, en el caso español hay un dinamismo y adaptación de los criterios de elaboración que van cambiando según se va teniendo más conocimiento científico en el campo de la nutrición y la influencia del entorno y de los modelos comportamentales.

Pero toda esta información tiene que tener también una funcionalidad para el consumidor y que haga que el propio consumidor se preocupe en conocer y asimilar conceptos básicos para poder implementarlos a la hora de adquirir alimentos y bebidas, de tal forma que el reto por el consumidor sea tener la mayor información posible que le genere una formación básica y pueda tener el mayor número de elementos para tener la mejor capacidad para elegir los alimentos y bebidas más adecuados a sus necesidades y requerimientos. Incluso otro de los retos es poder buscar las fuentes que le ayuden a adoptar esa elección, no sólo en productos alimenticios convencionales sino también en el caso de los consumidos en restaurantes, cafeterías y bares.

En el caso de los alérgenos se ha logrado poder transmitir esa información y el consumidor se preocupa, sobre todo si padece una intolerancia o alergenidad, de leer las etiquetas, y las informaciones que están a su disposición y en el caso de no encontrarlas poder preguntar para conocer perfectamente la presencia o no de alérgenos. En un futuro ocurrirá con los valores nutricionales e incluso a medio largo plazo también con la forma y modo de como producir y consumir los alimentos y bebidas.

Así pues, la información en alimentación y nutrición no sólo debe servir para comunicar los parámetros y valores, sino también para realizar educación nutricional a todos los niveles, de tal forma que una sociedad más formada tendrá mejor capacidad de toma de decisiones y elecciones de alimentos y bebidas de acuerdo con sus necesidades, requerimientos y entorno en el que se haga.

A su vez, hoy hay más canales y vías de información que nunca, y el consumidor muchas veces no sabe cuál elegir y cuál valorar como positiva o adecuada. Es más, incluso la difusión de revistas y canales científicos llega directamente al consumidor. Probablemente tengamos que volver a aprobar y establecer sistemas consensuados y entidades que se erijan como garantes de la información, como se hizo en los años 90 con todos los aspectos relacionados con la higiene alimentaria. Es una responsabilidad de todos para tener un consumidor lo mejor informado y formado posible y que sea capaz de discernir y valorar adecuadamente la información referenciada y validada que le llega, sea por el canal o vía que sea.

Mi agradecimiento especial a la Real Academia Europea de Doctores (RAED) por permitirme estar hoy aquí con todos ustedes en este distinguido espacio para la ciencia y la cultura, y desarrollar esta solemne lectura de ingreso.

Muchas gracias. He dicho

Rafael Urrialde





BIBLIOGRAFÍA

1. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). La Seguridad Alimentaria en la Educación Secundaria Obligatoria. Guía Didáctica. Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid, 2003.
2. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad, Estrategia NAOS. Ministerio de Sanidad y Consumo. Editorial Médica Panamericana. Madrid, 2006.
3. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020. Febrero, 2018.
4. Aranceta Bartrina J. Patatas a lo pobre, los comedores sociales en Bilbao 1834-2009. Editorial Baster. Bilbao, 2010.
5. Aranceta-Bartrina J. Los medios de comunicación, la educación nutricional y la información al consumidor. Revista Española de Comunicación en Salud, 2016;S1:7-10.
6. Aranceta-Bartrina J. La nutrición comunitaria en el siglo XXI. Real Academia Europea de Doctores. Julio 2017;71-128.

7. Aranceta J, Serra Ll, Urrialde R, Mataix J, Gil A, Fontecha J, Muriana FG, Mata P, Entrala A, Martínez JR, Boza J, Baró L. Guía de alimentos funcionales. Instituto Omega 3. Puleva Food. Confederación Española de Consumidores y Usuarios. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. 2005.
8. Aranceta-Bartrina J, Varela-Moreiras G, Serra-Majem Lluís, Pérez-Rodrigo C, Apezteguía F, Barrera L, Belmonte S, Blasco R, Castilla G, Coterón J, Garaulet M, García JJ, García-Perea A, Gil Á, González A, González E, Gutiérrez A, Lauzinika N, Menéndez T, Murga N, Palou A, Pedronza R, Riobó P, Rodríguez M, Urrialde R. Conclusions of the SENC Expert Meeting 2015. Rev Espa Comun Salud, 2016;S1:171-173.
9. Ávila I. Los nuevos hábitos alimentarios de los consumidores: el papel del etiquetado y la legislación. En: Serrano-Ríos M, Mateos JA. Nutrición y alimentación. McGraw-Hill/Interamericana de España, S.A.U. Madrid, 2008;277-290.
10. Aterido Á, Blanca D, González Escribano R, Jiménez Blanco MD, Pancorbo A, Pérez Preciado JJ, Riello JM. 100 masterpieces museo del prado. Museo del Prado editor. 2011.
11. Azcoyta C. Historia de los alimentos, la alimentación y la gastronomía en el antiguo Egipto. Posted 4 de febrero de 2013. Disponible en: <https://www.historiacocina.com/es/antiguo-egipto>
12. Bon viveur. Llibre de Sent Soví, el libro de cocina de la Edad Media. Disponible en: <http://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/llibre-de-sent-sovi-el-libro-de-cocina-de-la-edad-media>

13. Browneel KD, Gold MS. Food and addiction, a comprehensive handbook. Oxford University Press. New York, 2012.
14. Canet Parreño W, Urrialde de Andrés R. Mercado de alimentos congelados en Europa durante 1988. Alimentación, equipos y tecnología 1991;1:289-304. ISSN 0212-1689.
15. Canet W, Gil M, Alonso J, Urrialde R. Study of effect of mixed method (microwave followed by boiling water) blanching on the texture and ascorbic acid content of frozen white asparagus. I Congreso Ibérico de ciencias hortícolas. Actas do Congresso. Lisboa, 1990.
16. Comisión Europea. Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios. Diario Oficial de la Unión Europea, 2008;354:16.
17. Coombs J. Diccionario de Biotecnología. Ministerio de Educación y Ciencia. Editorial Labor. Barcelona, 1989.
18. de Cangas R. Come y ponte en forma! Desmontando los mitos de la nutrición deportiva. Ediciones Oberon, 2018.
19. Comisión Europea. Directiva 94/35/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de junio de 1994 relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios. Diario Oficial de las Comunidades Europeas. 1994;32:37.
20. Comisión Europea. Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de

- 2008, sobre aditivos alimentarios (Texto pertinente a efectos del EEE). Diario Oficial de la Unión Europea, 2008;186:27.
21. Confederación Española de Organizaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios. Nuevos hábitos de compra y consumo de alimentos. Madrid, 2015.
 22. Contreras J. Evolución y alimentación. En: Serrano-Ríos M, Mateos JA. Nutrición y alimentación. McGraw-Hill/Interamericana de España, S.A.U. Madrid, 2008;109-122.
 23. Dalí S. Las cenas de Gala. Editorial Labor. Barcelona, 1974.
 24. Diego de Alcalá AS. Nuevo arte de cocina. Imprenta y librería de Josefa García Lanza. Madrid, 1745.
 25. España. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. Boletín Oficial del Estado, 2011;160:71283-71319.
 26. España. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. Boletín Oficial del Estado, 2015;54:20059-20066.
 27. España. Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes. Boletín Oficial del Estado, 2011;119:50089-93.

28. España. Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana. Boletín Oficial del Estado, 2013;245:83295-303.
29. España. Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. Boletín Oficial del Estado, 1992;187:27381-27383.
30. España. Real Decreto 1050/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de zumos de frutas y de otros productos similares, destinados a la alimentación humana. [Disposición derogada]. Boletín Oficial del Estado, 2003;184.
31. España. Real Decreto 1444/2000, de 31 de julio de 2000, por el que se modifica la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, aprobada por Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre. Boletín Oficial del Estado, 2000;183:27561-27562.
32. España. Real Decreto 1518/2007, de 16 de noviembre, por el que se establecen parámetros mínimos de calidad en zumos de frutas y los métodos de análisis aplicables. Boletín Oficial del Estado, 2007;294:50632-50639.
33. España. Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano. Boletín Oficial del Estado. 2011;16:6111-6133.

34. España. Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano. Boletín Oficial del Estado. 2016;183.
35. España. Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre, por la que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, aprobada por el Real Decreto 2685/1975, de 16 de octubre. Boletín Oficial del Estado, 1991;308:41511-41513.
36. España. Real Decreto 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria. Boletín Oficial del Estado, 1996;189:24322-24325.
37. España. Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, Circulación y Comercio de Preparados Alimenticios para Regímenes Dietéticos y/o Especiales. Boletín Oficial del Estado, 1976;284:23543-23549.
38. European Commission. Regulation (EU) No 432/2012 of 16 May 2012 establishing a list of permitted health claims made on foods, other than those referring to the reduction of disease risk and to children's development and health. Text with EEA relevance. Official Journal of the European Union, 2012;L136:1-39.
39. European Commission. Regulation (EU) No 432/2012 of 16 May 2012 establishing a list of permitted health claims made on foods, other than those referring to the reduction of disease risk and to children's development and health.

- Text with EEA relevance. Official Journal of the European Union, 2012;L136:1-39.
40. Food and Agriculture Organization of United Nations. Food-based dietary guidelines. <http://www.fao.org/nutrition/nutrition-education/food-dietary-guidelines/en/>
 41. Font Quer P. Plantas medicinales, el Dioscorides renovado. Ed. Labor, 1980. Gil A, Mañas M, Martínez de Victoria E. Ingestas dietéticas de referencia, objetivos nutricionales y guías. En: Gil Á. Tratado de Nutrición. Tomo III Nutrición Humana en el Estado de Salud., 2º ed. Madrid: Médica Panamericana, 2010;31-64.
 42. Francisco Polledo JJ. Gestión de la seguridad alimentaria. Coediciones A. Madrid Vicente y Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, 2002.
 43. Fuentes Marhuenda E, Martín Bermudo F, Roche Collado E. Nutrición y mujer. Universidad Miguel Hernández. Alicante, 2004.
 44. de Garine I. Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. Conferencia inaugural. http://www.valencianmuseumethnology.org/userfiles/file/Ernaehrung_und_Kultur.pdf
 45. Gil Hernández A, Serra Majem Ll. Libro del pan. Editorial Panamericana. Madrid, 2009.
 46. Grande Covián F. Alimentación y nutrición. Ed. Instituto Nacional de Consumo. Ministerio de Sanidad y Consumo, 1984.

47. Grupo de trabajo de Nutrición en el Deporte de SEMED/ FEMEDE. Componentes de la bebida para las personas que realizan una intensa actividad física. 2018.
48. Guisasola M. La dieta holística, adelgaza con seguridad y éxito comiendo de todo. Clínica Universidad de Navarra. Las Esfera de los Libros S.L. Madrid, 2011.
49. Hernández Encinas MI, Ocaña Ortega G, Rodríguez Alfonso S, Cabrero Rodríguez Á, García Sotoca F. Manual práctico sobre pescados y mariscos frescos. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid, 2005.
50. Hernandez Prado O, Aguilar Zambalamberri ML, Cervera Lucini P, Marquiegui I, Mur J, Ramos M, Ruiz Hidalgo S, Terriza Torres A, Urrialde de Andrés R, Velázquez P, Villegas Fuste E. “Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria”. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Madrid, 2009. NIPO: 355-04-001-9. D.L.: M-33.901-2009.
51. de la Hoz Caballero B. Alergia a los alimentos. En: Alergológica 2015. Sociedad Española de Alergología en Inmunología Clínica y Sociedad Española de Farmacia Familiar y Comunitaria. Madrid, 2017.
52. Laguna A. Pedacio Dioscórides Anazarbeo. Edición Fascímil por Instituto de España, 1968. León K, Prieto L, Royo M.A. Semáforo nutricional: conocimiento, percepción y utilización entre los consumidores de Madrid, España. Revista Española de Nutrición Humana y Dietética, 2015;19(2):97-104.
53. Loria V et al. Análisis de las encuestas sobre etiquetado nutricional realizadas en el Hospital La Paz de Madrid duran-

- te la 9^a edición del “Día Nacional de la Nutrición (DNN) 2010”. Nutrición Hospitalaria, 2011;26(1):97-106. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Informe del Consumo de alimentación en España 2017. MAPAMA, junio 2018. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Presentación del Ministro del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid, julio 2018.
54. Marcos A, Manonelles P, Palacios N, Wärnberg J, Casajús JA, Pérez M, Aznar S, Benito PJ, Martínez-Gomez D, Ortega FB, Ortega E, Urrialde R. Physical activity, hydration and health. Nutr Hosp 2014;1;29(6):1224-39. Doi: 10.3305/nh.2014.29.6.7624.
55. Mataix Verdú J, Barbancho Cisneros FJ. Hortalizas y verduras en la alimentación mediterránea. Ayuntamiento del Ejido y Universidad de Almería. El Ejido (Almería), 2007.
56. Mataix J, Urrialde R. Alimentos funcionales. II Alimentos funcionales: información y comunicación. En: Mataix J. Tratado de Fisiología y Nutrición Humana. Ergon. Madrid, 2009, 2^a ed. I
57. Molina A. Gastronomía medieval.
<http://www.arteguias.com/gastronomiamedieval.htm>
58. Organización Mundial de la Salud. Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas: Informe de una Consulta Mixta de Expertos OMS/ FAO. OMS, Serie de Informes Técnicos, nº 916. Ginebra: Organización Mundial de la Salud, 2003.
59. Organización Mundial de la Salud. Directriz: Ingesta de azúcares para adultos y niños. Ginebra: Organización Mundial de la Salud, 2015.

60. Organización Mundial de la Salud. Es hora de actuar: informe de la Comisión independiente de alto nivel de la OMS sobre enfermedades no transmisibles. Organización Mundial de la Salud, 2018.
61. Palacios Gil-Antuñano, Nieves; Franco Bonafonte, Luis; Manonelles Marqueta, Pedro; Manuz González, Begoña; Villegas García, José A. Consenso sobre bebidas para el deportista. Composición y Pautas de reposición de líquidos. Documento de Consenso de la Federación Española de Medicina del Deporte. Arch Med Deporte, 2008;25(126):245-258.
62. Palou A, Palou M. La evidencia científica en la información al consumidor: las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables (health claims) en los alimentos. Revista Española de Comunicación en Salud, 2016;S1:31-42.
63. Perales-García A, Estévez-Martínez I, Urrialde R. Hydration: certain basic aspects for developing technical and scientific parameters into the nutrition knowledge. Nutr Hosp, 2016;12,33(Suppl 4):338. Doi:10.20960/nh.338.
64. Quirós-Villegas D, Estévez-Martínez I, Perales-García A, Urrialde R. The evolution of nutritional information and communication about food and beverages the last 50 years. Nutr Hosp, 2017;34(Supl. 4):19-25. Doi: <http://dx.dpi.org/10.20960/nh.1566>
65. Restaurante Beltane. Alimentación y gastronomía en el medievo. Julio, 2012. Disponible en: <https://restuarantebeltane.worpress.com/2012/07/27/alimentación-y-gastronomía-en-la-edad-media/>

66. Rogelio Buendía J, Cruz Valdovinos JM, Gutiérrez Pastor I, Morales Folguera JM, Morales y Sarín JL, Rincón García W. El Prado, colecciones de pintura. Lunwerg editores. 2004.
67. Ruiz E, Ávila JM, Castillo A, Valero T, del Pozo S, Rodríguez P, et al. Energy Intake, Profile, and Dietary Sources in the Spanish Population: Findings of the ANIBES Study. *Nutrients*, 2015;7:4739-4762. Doi: 10.3390/nu7064739.
68. Ruiz E, Ávila JM, Valero T, del Pozo S, Rodríguez P, Aranceta-Bartrina J, Gil A, González-Gross M, Ortega RM, Serra-Majem Ll, Varela-Moreiras G. Macronutrient Distribution and Dietary Sources in the Spanish Population: Findings from the ANIBES Study. *Nutrients*, 2016;8(3):177. Doi:10.3390/nu80830177.
69. Ruiz E y Varela-Moreiras G. Adecuación de la ingesta de azúcares totales y añadidos en la dieta española a las recomendaciones: Estudio ANIBES. *Nutrición Hospitalaria*, 2017;34(4). Doi: <http://dx.doi.org/10.20960/nh.1571>
70. Scientific Committee on Food. Health & Consumer Protection Directorate General. European Commission. Report of the Scientific Committee on food on composition and specification of food intended to meet the expenditure of intense muscular effort, especially for sportsmen. SCF/CS/NUT/SPORT/5 Final, 2001.
71. Serra-Majem Ll. Dieta Mediterránea: una visión global. Real Academia Europea de Doctores. Barcelona, julio de 2017;61:9-56.
72. Serra-Majem Ll. Mi transición nutricional. La dieta Mediterránea. Memorias ediciones, abril 2018.

73. Signo Editores. El extraño libro de cocina de Salvador Dalí publicado hace 40 años. Disponible en: <https://www.signoeditoresnumen.es/extrano-libro-cocina-publicado-salvador-dali-40-anos/>
74. Tyrwhitt-Drake R, Artés M, Urrialde R. Knowledge and perceptions of hydration: a survey among adults in the United Kingdom, France and Spain. *Rev Esp Nutr Comunitaria*, 2014;20(4):128-136.
75. Unión Europea. Directiva UE 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. *Diario Oficial de la Unión Europea*, 1990;276:40.49.
76. Unión Europea. Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*, 2002;31:1-24.
77. Unión Europea. Reglamento (UE) nº 432/2012 de la Comisión de 16 de mayo de 2012 por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños. *Diario Oficial de la Unión Europea*, 2012;136:1-40.
78. Unión Europea. Reglamento (UE) nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de junio de 2013 relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y

- los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE) nº 41/2009 y (CE) nº 953/2009 de la Comisión. Diario Oficial de la Unión Europea, 2013;181:35-56.
79. Unión Europea. Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 2092/91. Diario Oficial de la Unión Europea, 2007;189:1-23.
80. Unión Europea. Reglamento (CE) nº 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control. Diario Oficial de la Unión Europea, 2008;250:1-84.
81. Unión Europea. Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE de la Comisión. Diario Oficial de la Unión Europea, 2011;304:18-63.

82. Unión Europea. Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. Diario Oficial de la Unión Europea, 2006;404:9-25. España.
83. Unión Europea. Reglamento Delegado (UE) 2016/127 de la Comisión de 25 de septiembre de 2015 que complementa el Reglamento (UE) nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad. Diario Oficial de la Unión Europea, 2016;25:1-29.
84. Urra J. Recetas para compartir felicidad, consejos de amigo para disfrutar de la vida. Instituto Coca-Cola de la felicidad. Santillana Ediciones Generales S.L. Madrid, 2009.
85. Urrialde R. Ingredientes funcionales y bebidas: un consenso para la necesaria rehidratación. Distribución y consumo, 2011;21;118:44-49.
86. Urrialde R. Alegaciones nutricionales y de salud: lo que debe saber el consumidor. Revista Española de Nutrición Comunitaria (RENC) 2008;14(2):108-109. ISSN 1135-3074.
87. Urrialde R, Director del Área de Salud de la Unión de Consumidores de España (Número de expediente 715/000418). Comisión especial sobre manipulación genética con fines de producción de alimentos. Cortes Generales, Diario de Sesiones del Senado 1999, VI Legislatura Comisiones. Núm. 509:1-11.

88. Urrialde R. El aceite de oliva máximo representante de la dieta mediterránea. En: Pinto JA, Martínez JR. El aceite de oliva y la dieta mediterránea. Nutrición y salud. Consejería de Sanidad de la Comunidad autónoma de Madrid, Nueva imprenta 2008;51-65. Dep Legal: M 18.764-2008.
89. Urrialde R. “Hábitos de alimentación y salud”. Coordinada por Aranceta J, con la asesoría científica del documento por parte de: Baró, L, Boza J, Entrala A, Fontecha J, García-Muriana FJ, Gil A, Martínez JR, Mata P, Mataix J, Polledo JJF, Vidal M. Asesoría Técnica: Urrialde R. Publicado por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) y el Instituto Omega 3 de la Fundación Puleva. Copyright: Puleva Food y SENC. Depósito Legal: M-19043-2002.
90. Urrialde R. “Las grasas en nuestra dieta. Ácidos grasos omega 3”. En: Instituto de salud pública de la Comunidad Autónoma de Madrid. Nuevos alimentos para nuevas necesidades. Servicio de Promoción de la Salud, Instituto de Salud Pública, Consejería de Sanidad. Madrid, 2003;III:55-70. Dep Legal M.44.216-2003. ISBN:84-688-3619-2.
91. Urrialde R. Perspectiva del consumidor. En: Lizcano. Los alimentos genéticamente modificados. Perspectivas biológicas, médicas, medioambientales y sociales. Revista de docencia universitaria. Madrid, 1999;28-34.
92. Urrialde R. Perspectivas del consumidor. En: Todt O. La gestión social de la ingeniería genética. Revista internacional de Sociología. Madrid, 2003,34:65-80.
93. Urrialde R. “Producción agraria y seguridad alimentaria”. En: Anuario. Agricultura Familiar en España. Unión Pequeños Agricultores (UPA). 1999.

94. Urrialde R. Reducción del contenido de azúcar, grasa y sal en la cadena alimentaria: objetivo nutricional para la población española. *Nutrición Hospitalaria*, 2018;35(Nº extra 4):116-120. DOI: <http://dx.doi.org/10.20960/nh.2136>
95. Urrialde R. Un futuro cada vez más incierto. *Phytoma España*, 2000;120:86-88. ISSN 1131-8988.
96. Urrialde R. Seguridad Alimentaria: la educación alimentaria como mecanismo de la comunicación del riesgo. *ACTA/CL*, 2004;21:20-21. ISSN 1886-4716.
97. Urrialde R, Corral E. "Leche y lácteos: marco legislativo y seguridad alimentaria". En: Aranceta J, Serra Ll. "Leche, lácteos y salud". Editorial Médica Panamericana, 2005;13:131-141. Dep Legal M-2784-2005. ISBN: 84-7903-948-5.
98. Urrialde R, López de Sá Á. Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. En: Ángel Gil Tratado de Nutrición. Editorial Panamericana, 2010;Tomo II(-cap 27):725-754. 2^a edición. Dep Legal: M-21377-2010. ISBN. 978-84-9835-347-1.
99. Urrialde R, Mataix Verdú J. II Alimentos funcionales: información y comunicación. En: José Mataix Verdú. Nutrición y alimentación Humana. Editorial Ergon, 2009;II(Cap 20). 20:553-560. Dep Legal. B-54076-LI. ISBN obra completa: 978-84-8473-664-6. Tomo I: 978-84-8473-665-3.
100. Vaquero P. Genética, nutrición y enfermedad. Ministerio de Ciencia e Innovación. Instituto Tomás Pascual Sanz y Consejos Superior de Deportes. Edimsa, editores médicos S. A. Madrid, 2008.

101. Varela Moreiras G y col. Libro blanco de la nutrición en España. Fundación Española de la Nutrición (FEN). Madrid, 2013.
102. Varela-Mosquera G. Evolución de la alimentación de los españoles en el pasado siglo XX. Cuenta y razón. ISSN 1889-1489, 2000;14:32-38.
103. Vidal MC. Alegaciones y publicidades de los alimentos funcionales: objetivos y límites del Reglamento que les regula. En: Serrano-Ríos M, Mateos JA. Nutrición y alimentación. McGraw-Hill/Interamericana de España, S.A.U. Madrid, 2008; 253-276. Urrialde R, Ruiz López MD. Bebidas no alcohólicas. En: Gil Á. Tratado de Nutrición. Editorial Panamericana, 2017;Tomo III:cap 14:349-369.3^a edición.



Discurso de contestación

Excmo. Sr. Dr. Lluís Serra Majem

**Excelentísimo Sr. Presidente de la Real Academia Europea de Doctores,
Excelentísimos Sres. Académicos,
señoras y señores,
estimados amigos.**

Me gustaría iniciar esta intervención expresando mi agradecimiento a la Junta de Gobierno de la esta Real Academia Europa de Doctores, y en especial a su Presidente Excelentísimo Sr. D. Alfredo Rocafort por el Honor que supone para mí introducir ante esta audiencia al Dr. Rafael Urrialde, que como el mismo expresa, segoviano de nacimiento y madrileño de adopción, aunque claramente con un espíritu y sentimiento de ámbito europeísta.

También realizar una breve, presentación laudatoria, que creo que debe tener dos particularidades, una sus orígenes familiares y otra su trayectoria profesional, pues la primera de forma muy marcada ha representado la forma de hacer y trabajar del mismo a lo largo de toda su carrera profesional.

Rafael Urrialde nació en Segovia y dentro de una familia caracterizada por el amor y respeto a la naturaleza y a los alimentos y a la gastronomía, en particular la cocina.

Es un honor también indicar que su padre fue uno de los pioneros jefes de cocina en este país que, tanto con su carácter innovador como por su lealtad y rigor, le hicieron pasar prácticamente de la nada a ser un representante, tanto de la cocina nacional como internacional, y todo un referente en la ciudad de Segovia, motivo por el cuál le nombraron en el año 2006 hijo predilecto de Segovia y además recibió la medalla de plata al mérito de trabajo otorgada por el Gobierno de España.

Una vida familiar muy marcada por los valores trasmitidos por su madre y su padre, aunque lamentablemente perdió a su madre en edad muy temprana.

Junto con sus dos hermanos aprendió de sus padres el amor a la naturaleza, todo el tiempo libre de que disponían lo pasaban en entornos en los que cada día se aprendía algo referente al respeto a los animales y las plantas. Desde el primer momento estos fueron su debilidad y ese interés fue acrecentado por el amor que sus padres tenían hacia la naturaleza, y que ha marcado toda la existencia de su familia.

Pero en su adolescencia, y aunque ya no estaba su madre para balancear sus opiniones, había otro aspecto que tenía tanta fuerza como la naturaleza, la cocina. Su dilema no existía, porque su padre lo tenía claro, la universidad, y si podía biológicas, -ya estaba su hermano Fidel para compensar con los animales en veterinaria-, y como hobby la cocina. Gracias a la siempre gran generosidad y habilidad de su padre pudo conjugar y aprender las dos facetas y poder decidir cuál era en la que deseaba trabajar. De la mano de las plantas y la experiencia de su maestro en la cocina hizo que trabajara en hongos con la doble faceta, la de biología -primera intervención en un libro, y la de la cocina.

Esta pasión por la cocina, le permitió experimentar qué era realmente la misma, de la mano directa de su padre, pues como él decía no hay nada mejor que probar las cosas para poderlas dimensionar y conocer perfectamente. Posteriormente le condujo a elegir trabajar en la alimentación y nutrición.

En este momento, empezó a surgir su interés por los conocimientos en alimentación y nutrición, gracias al desarrollo a partir de una harina proteica de hongos de *Boletus edulis* L., que era la base para la elaboración de una salsa para acompañar carnes y pescados denominada Urrialdina.

Su paso por la facultad y la universidad fue de lo más normal, un alumno más de los años 80, época de creación, renovación, nuevas experiencias... en las que había que tener paralelamente las actividades en Madrid y en Segovia. Eso sí, siempre colaborando y participando en la facultad con sus compañeros de promoción.

Hasta que tuvo la fortuna de ir a parar a la Cátedra de Fisiología Vegetal de la mano de la Dra. Blanca Cifuentes, donde surge la oportunidad de volver a conjugar alimentación y nutrición con cocina, y su tesis doctoral se enfoca en el crecimiento, desarrollo y producción de *Phaseolus coccineus* L., el conocido como judión de la Granja. Este es el elemento principal y que da nombre al plato que en el año 1955 crea su padre y que hasta ese momento no se consumía por la población, pues la producción estaba destinada para ser alimento para los animales de la Guardia de Corps del Palacio Real de la Granja de San Ildefonso.

La receta, que hoy es mundialmente conocida, fue creada no con muchas desavenencias y opiniones de otros expertos, ya que además se dio como degustación a la denominada Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española, que posteriormente se configura como la Cofradía de la Buena Mesa y de la mano de esta se creó la Real Academia de Gastronomía.

Este periodo fue su iniciación a los trabajos científicos, a la participación en los congresos nacionales e internacionales y un periodo de éxito pues dichos trabajos fueron seleccionados en todos los congresos en los que participó para ser presentados como comunicaciones orales, un periodo de seis años, que afortunadamente, y gracias a sus conocimientos en la implementación de nuevas tecnologías analíticas, tuvo la fortuna de poder combinar con una estancia en la Unidad de Congelación de Vegetales del Instituto del Frío del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Esos seis años de trabajos culminaron con la presentación y lectura de su tesis el 22 de mayo de 1992 obteniendo la máxima calificación de apto *cum laude* por unanimidad. Además, dicha tesis también fue seleccionada por la Universidad Complutense para ser impresa como facsímil por la editorial de dicha Universidad en el año 1993.

Y como no podía ser menos, tanto porque el Ayuntamiento de la Granja de San Ildefonso donde está ubicada la denominación de calidad de los judiones, como por Segovia por el famoso plato de cocina, los medios de comunicación de la ciudad se hicieron eco de este trabajo de investigación cuya finalización fue la lectura y presentación en forma de tesis.

En estos momentos ya reunía diferentes facetas que a lo largo de su trayectoria profesional ha cultivado de una forma o de otra: la búsqueda del conocimiento, el rigor en el análisis de datos y la formación a través de la información y la comunicación. Pero los avatares de la vida han sido como han sido, su gran frustración fue la docencia, pero que con creces la ha suplido, gracias a todas las actividades formativas, que podemos cifrar en más de doscientas las que ha llevado y sigue llevando a cabo como formación continuada a todos los profesionales de la salud y nutrición y como base en todas sus actividades profesionales.

Estas tres facetas fueron conjugadas y lideradas en todo el movimiento del consumerismo donde participó, colaborando en todos los procesos de análisis de productos y servicios, tanto por composición como de información al consumidor en la revista Ciudadano, en la cual participaban nada menos que seis asociaciones de consumidores de ámbito nacional.

Gracias a su esfuerzo, tesón y rigor colaboró con diferentes comités, instituciones públicas y otras asociaciones de consumidores,

y además dirigió durante más de dos años toda la parte de los análisis comparativos que se publicaban en la revista Ciudadano, que era el máximo órgano de referencia en aquellos años 90 para el conocimiento de los alimentos y bebidas y servicios relacionados con los alimentos y la alimentación en general en España. Además, fue miembro de numerosos comités científico-técnicos de ámbito nacional y europeo que trabajaban en pro de la seguridad alimentaria e implementación para la mejora de las condiciones técnico-sanitarias e higiene alimentaria de los procesos de autocontrol para la producción de productos alimenticios en toda la industria alimentaria y la hostelería.

Junto a estos procesos de análisis, por supuesto estaba el avance en el conocimiento, no sólo en la composición y etiquetado, sino en el desarrollo y aplicación de la normativa en derecho alimentario que era elaborada y aprobada, ya que intervenía en la redacción de esta bajo el prisma y defensa del consumidor. Este hecho junto con su capacidad de formación e intervención en foros y grupos de trabajo hizo que fuera partícipe de todo el debate de los organismos modificados genéticamente como uno de los expertos que más intervino durante cuatro años, tanto en congreso, workshops, mesas redondas, en defensa de los derechos del consumidor en aras de la evidencia científica y de la higiene alimentaria y en pro del futuro como aplicación a las nuevos procesos de implementación en la alimentación y la nutrición.

Este liderazgo, no sólo en una asociación de consumidores, sino en representación de todas ellas en el Consejo de Consumidores y Usuarios culminó con su comparecencia ante la Comisión especial sobre manipulación genética con fines de producción de alimentos de Cortes Generales: Senado-Congreso de los diputados en el año 1999 junto con el Presidente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Como en todos los momentos de la vida, hay uno en el que, por circunstancias y proyección profesional, se ve necesario cambiar y aportar en otros campos en los que hasta entonces no se había intervenido directamente, por este motivo, pasa de un campo de trabajo como era directamente la protección del consumidor a través de una asociación de consumidores, a una empresa privada, en este caso a Puleva Food. El reto era trasladar todos los criterios, necesidades y requerimientos del consumidor y aportar valores que permitiera alcanzar la máxima credibilidad a dicha compañía, máxime en un momento donde empieza a despegar todo el concepto de la nutrición y la nutrición comunitaria y en una empresa donde la actividad científico-técnico y de gestión de calidad en el campo de la seguridad alimentaria y la nutrición, era referente en esos momentos tanto a nivel nacional como internacional. Además, también muy significativo, con un área totalmente estratégica y fundamental en la nutrición, la alimentación infantil.

Con un equipo a nivel nacional y durante más de seis años se desarrolló y coordinó toda una serie de actividades de formación continuada, desde la elaboración de materiales hasta la presencia y participación en foros, workshops y congresos, donde la evidencia y gestión científica y la educación nutricional, incluyendo como siempre la interpretación del etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos, eran los ejes en base al criterio establecido desde la ciencia al consumidor con implicación de transmisión a través de la formación continuada del prescriptor.

Aspectos novedosos en el campo de la ciencia, que junto con el rigor eran la base han supuesto poder trasladar todo el conocimiento, no sólo de la evidencia científica sino de la formación y educación al consumidor, tanto de forma directa como de forma indirecta, pues el trabajo con universidades, centros científicos, sociedades científicas, colegios profesionales, era y es imprescindible.

dible para poder trabajar de forma coordinada y consensuada en pro de los consumidores. Esto hizo que llevara a cabo toda una elaboración, participación y producción de materiales con sociedades científicas y colegios profesionales en el ámbito de la alimentación, nutrición y salud para poder transmitir los conocimientos al consumidor y que también son elementos que han posibilitado el desarrollo de la nutrición en este país.

Quizás dentro de esta colaboración en alimentación, seguridad alimentaria y nutrición, aparte de las sociedades científicas y las universidades, ha sido con la vocalía de alimentación del Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, colaborando en la formación continuada y con una actividad, muy prolífica con todos los colegios de farmacéuticos provinciales sobre todo en los años 2002-2006, lo que le ha valido, gracias a su aporte durante todos estos más de veinticinco años, el nombramiento en febrero de este año como Vocal de Alimentación Honorífico del Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos.

Esa actividad profesional, basada siempre en la evidencia y credibilidad científica, el conocimiento y el rigor como base de la formación continuada le hace volver a cambiar y empezar a desarrollarla en Coca-Cola Iberia. Aunque en este caso todas las actividades prácticamente basadas en la nutrición hubo que desarrollarlas desde su creación e inicio como la hidratación, el valor nutricional y parámetros nutricionales de las bebidas, la hidratación en la práctica de la actividad física y el deporte, juntamente con otras áreas de desarrollo de la actividad en la empresa. Además de estrechar lazos con otras divisiones de Europa y Latinoamérica e implementando criterios también de información, comunicación y formación.

La mejor evidencia para saber si los trabajos tienen su coherencia y su valor, es la respuesta de los profesionales que participan,

y en este caso claramente se han cubierto las expectativas con creces, desde áreas como la gastroenterología, la medicina familiar y comunitaria y la medicina interna.

Incluso en otro ámbito del máximo nivel científico, como ha sido la creación, el desarrollo y dirección del congreso de hidratación, que ha sido un referente no sólo a nivel nacional, con cuatro ediciones, sino también a nivel internacional, con dos ediciones. Ha sido reconocido por los líderes científicos a nivel mundial por el nivel de los trabajos científicos presentados, ponencias, debates, conclusiones desarrolladas en los mismos.

Además, en foros multitudinarios, su formación continuada ha sido reconocida y valorada desde muchos campos diferentes, con la adaptación a los mismos e incluso con numerosos asistentes, pudiendo llegar a formar a la vez a más de mil personas, con lo que esto supone, a nivel, no sólo de atención sino de transmisión del conocimiento.

Para poder estar siempre al día y en los aspectos más novedosos del campo científico, también se ha caracterizado por crear grupos de trabajo y participación en los mismos, para tener el máximo nivel de conocimiento en diferentes áreas de conocimiento dentro de la alimentación, la nutrición y el entorno como la toxicología, la bioquímica y biología molecular, la nutrición comunitaria, la epidemiología y salud pública, la actividad física, la nutrición humana y dietética, las encuestas alimentarias, la educación nutricional, las gastronomía y nutrición, la tecnología alimentaria, las aprobaciones de alegaciones de salud y novel foods... Ha sabido aunar y aglutinar perfiles próximos pero distintos para tener el mayor bagaje y conocimiento para afrontar su actividad profesional.

Esto ha posibilitado además que participara con la visión científico-técnica y de la gestión científica en foros de nueva crea-

ción como los referidos a la sostenibilidad alimentaria, siendo pioneros, no sólo a nivel nacional sino internacional y debatir y consensuar con expertos de ambos ámbitos. Implicando también en la elaboración de las conclusiones con carácter científico que han sido publicadas en revistas del máximo nivel y prestigio y son referentes ahora mismo para futuros trabajos en esta área de conocimiento.

Hoy en día es invitado como un miembro más, en representación de la visión desde la empresa alimentaria, para poder aunar criterios desde muchos perfiles y áreas distintas. Lo que ha posibilitado que participe en consensos sobre distintos aspectos novedosos que además deben tener un carácter horizontal para poder avanzar en los conceptos de alimentación y nutrición, siendo uno de los representantes reconocidos para participar tanto en España como en otras áreas a nivel internacional.

De tal forma que hoy en día, también es referente en actividades de este tipo en toda Latinoamérica y les puedo asegurar que la credibilidad y respeto a su labor profesional y a sus conocimientos, se produce de igual forma que en España y Portugal, que son sus áreas de máxima actividad profesional.

Además, siempre dispuesto a ser un colaborador incansable y, podemos decir que, en muchas ocasiones, un amigo de fatigas en momentos de máxima colaboración en pro de la evidencia científica y de los aspectos técnicos y regulatorios.

Como ejemplo la reciente jornada en la que también participó en esta Real Academia Europea de Doctores y que ha sido un referente en el avance del conocimiento de la hidratación.

Pero su actividad de docencia en distintas universidades como la Universidad Complutense, la Universidad de las Islas balea-

res, la Universidad San Telmo de Sevilla, la Universidad Internacional Menéndez Pelayo, la Universidad de Cantabria, Universidad de Barcelona, Universidad de Córdoba, Universidad Católica de Murcia, la Universidad de Granada... sigue estando presente y sigue siendo invitado para dar clases en la transmisión de conocimiento en diferentes foros, cursos y masters.

Esto ha conllevado en los últimos tiempos reconocimientos a su labor como la referida el año pasado al inicio del curso de docencia y formación continuada a profesionales de la salud y nutrición de la Real Academia Nacional de Medicina.

Excelentísimos Académicos, Señoras y Señores, amigos, he intentado de forma somera hacer un semblante de la trayectoria profesional del Dr. Rafael Urrialde, pero desde luego, como ya hemos mencionado, también está su labor de transmisión de conocimiento y de forma y visión del trabajo a sus colaboradores, y en este caso como ejemplo de otros, está incluido como mentor, aunque la distancia no es un obstáculo pues son más de 9.000 kilómetros, para D^a Claudia del Bosque.

Y termino como empecé, con una imagen desde su Segovia natal, para trasladar el agradecimiento al Dr. Rafael Urrialde por su contribución a la ciencia, a la formación continuada y a la defensa de los consumidores. Esta corporación se honra en recibirlle como académico numerario como reconocimiento a toda su trayectoria profesional esperando que sea fructífera para ambos durante muchos años.

Muchas gracias. He dicho

Lluís Serra Majem



PUBLICACIONES DE LA REAL ACADEMIA EUROPEA DE DOCTORES

Directori 1991

Los tejidos tradicionales en las poblaciones pirenaicas (Discurs de promoció a acadèmic numerari de l'Excm. Sr. Eduardo de Aysa Satué, Doctor en Ciències Econòmiques, i contestació per l'Excm. Sr. Josep A. Plana i Castellví, Doctor en Geografia i Història) 1992.

La tradición jurídica catalana (Conferència magistral de l'acadèmic de número Excm. Sr. Josep Joan Pintó i Ruiz, Doctor en Dret, en la Solemne Sessió d'Apertura de Curs 1992-1993, que fou presidida per SS.MM. el Rei Joan Carles I i la Reina Sofia) 1992.

La identidad étnica (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Ángel Aguirre Baután, Doctor en Filosofia i Lletres, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Ma. Pou d'Avilés, Doctor en Dret) 1993.

Els laboratoris d'assaig i el mercat interior; Importància i nova concepció (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Pere Miró i Plans, Doctor en Ciències Químiques, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Ma. Simón i Tor, Doctor en Medicina i Cirurgia) 1993.

Contribución al estudio de las Bacteriemias (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Il·lm. Sr. Miquel Marí i Tur, Doctor en Farmàcia, i contestació per l'Excm. Sr. Manuel Subirana i Cantarell, Doctor en Medicina i Cirurgia) 1993.

Realitat i futur del tractament de la hipertròfia benigna de pròstata (Discurs de promoció a acadèmic numerari de l'Excm. Sr. Joaquim Gironella i Coll, Doctor en Medicina i Cirurgia i contestació per l'Excm. Sr. Albert Casellas i Condom, Doctor en Medicina i Cirurgia i President del Col·legi de Metges de Girona) 1994.

La seguridad jurídica en nuestro tiempo. ¿Mito o realidad? (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. José Méndez Pérez, Doctor en Dret, i contestació per l'Excm. Sr. Ángel Aguirre Baután, Doctor en Filosofia i Lletres) 1994.

La transició demogràfica a Catalunya i a Balears (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Tomàs Vidal i Bendito, Doctor en Filosofia i Lletres, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Ferrer i Bernard, Doctor en Psicologia) 1994.

L'art d'ensenyar i d'aprendre (Discurs de promoció a acadèmic numerari de l'Excm. Sr. Pau Umbert i Millet, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'Excm. Sr. Agustín Luna Serrano, Doctor en Dret) 1995.

Sessió necrològica en record de l'Excm. Sr. Lluís Dolcet i Boxeres, Doctor en Medicina i Cirurgia i Degà-emèrit de la Reial Acadèmia de Doctors, que morí el 21 de gener de 1994. Enaltiren la seva personalitat els acadèmics de número Excms. Srs. Drs. Ricard Garcia i Vallès, Josep Ma. Simón i Tor i Albert Casellas i Condom. 1995.

La Unió Europea com a creació del geni polític d'Europa (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Jordi Garcia-Petit i Pàmies, Doctor en Dret, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Llort i Brull, Doctor en Ciències Econòmiques) 1995.

La explosión innovadora de los mercados financieros (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Il·lm. Sr. Emilio Soldevilla García, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials, i contestació per l'Excm. Sr. José Méndez Pérez, Doctor en Dret) 1995.

La cultura com a part integrant de l'Olimpisme (Discurs d'ingrés com a acadèmic d'Honor de l'Excm. Sr. Joan Antoni Samaranch i Torelló, Marquès de Samaranch, i contestació per l'Excm. Sr. Jaume Gil Aluja, Doctor en Ciències Econòmiques) 1995.

Medicina i Tecnologia en el context històric (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Felip Albert Cid i Rafael, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'Excm. Sr. Ángel Aguirre Baztán) 1995.

Els sòlids platònics (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excm. Sra. Pilar Bayer i Isant, Doctora en Matemàtiques, i contestació per l'Excm. Sr. Ricard Garcia i Vallès, Doctor en Dret) 1996.

La normalització en Bioquímica Clínica (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Xavier Fuentes i Arderiu, Doctor en Farmàcia, i contestació per l'Excm. Sr. Tomàs Vidal i Bendito, Doctor en Geografia) 1996.

L'entropia en dos finals de segle (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. David Jou i Mirabent, Doctor en Ciències Físiques, i contestació per l'Excm. Sr. Pere Miró i Plans, Doctor en Ciències Químiques) 1996.

Vida i música (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Carles Ballús i Pascual, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Ma. Espadaler i Medina, Doctor en Medicina i Cirurgia) 1996.

La diferencia entre los pueblos (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Il·lm. Sr. Sebastià Trías Mercant, Doctor en Filosofia i Lletres, i contestació per l'Excm. Sr. Ángel Aguirre Baután, Doctor en Filosofia i Lletres) 1996.

L'aventura del pensament teològic (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Josep Gil i Ribas, Doctor en Teologia, i contestació per l'Excm. Sr. David Jou i Mirabent, Doctor en Ciències Físiques) 1996.

El derecho del siglo XXI (Discurs d'ingrés com a acadèmic d'Honor de l'Excm. Sr. Dr. Rafael Caldera, President de Venezuela, i contestació per l'Excm. Sr. Ángel Aguirre Baután, Doctor en Filosofia i Lletres) 1996.

L'ordre dels sistemes desordenats (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Josep Ma. Costa i Torres, Doctor en Ciències Químiques, i contestació per l'Excm. Sr. Joan Bassegoda i Novell, Doctor en Arquitectura) 1997.

Un clam per a l'ocupació (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Isidre Fainé i Casas, Doctor en Ciències Econòmiques, i contestació per l'Excm. Sr. Joan Bassegoda i Nonell, Doctor en Arquitectura) 1997.

Rosalía de Castro y Jacinto Verdaguer, visión comparada (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Jaime M. de Castro Fernández, Doctor en Dret, i contestació per l'Excm. Sr. Pau Umbert i Millet, Doctor en Medicina i Cirurgia) 1998.

La nueva estrategia internacional para el desarrollo (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Santiago Rípol i Carulla, Doctor en Dret, i contestació per l'Excm. Sr. Joaquim Gironella i Coll, Doctor en Medicina i Cirurgia) 1998.

El aura de los números (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins,

Canals i Ports, i contestació per l'Excm. Sr. David Jou i Mirabent, Doctor en Ciències Físiques) 1998.

Nova recerca en Ciències de la Salut a Catalunya (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excma. Sra. Anna Maria Carmona i Cornet, Doctora en Farmàcia, i contestació per l'Excm. Josep Ma. Costa i Torres, Doctor en Ciències Químiques) 1999.

Dilemes dinàmics en l'àmbit social (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excma. Sr. Albert Biayna i Mulet, Doctor en Ciències Econòmiques, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Ma. Costa i Torres, Doctor en Ciències Químiques) 1999.

Mercats i competència: efectes de liberalització i la desregulació sobre l'eficàcia econòmica i el benestar (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excma. Sr. Amadeu Petitbó i Juan, Doctor en Ciències Econòmiques, i contestació per l'Excm. Sr. Jaime M. de Castro Fernández, Doctor en Dret) 1999.

Epidemias de asma en Barcelona por inhalación de polvo de soja (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excma. Sra. Ma. José Rodrigo Anoro, Doctora en Medicina, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Llort i Brull, Doctor en Ciències Econòmiques) 1999.

Hacia una evaluación de la actividad cotidiana y su contexto: ¿Presente o futuro para la metodología? (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excma. Sra. María Teresa Anguera Argilaga, Doctora en Filosofía i Lletres (Psicología) i contestació per l'Excm. Sr. Josep A. Plana i Castellví, Doctor en Geografía i Història) 1999.

Directorio 2000

Génesis de una teoría de la incertidumbre. Acte d'imposició de la Gran Creu de l'Orde d'Alfons X el Savi a l'Excm. Sr. Dr. Jaume Gil-Aluja, Doctor en Ciències Econòmiques i Financeres) 2000.

Antonio de Capmany: el primer historiador moderno del Derecho Mercantil (discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excma. Sr. Dr. Xabier Añoveros Trías de Bes, Doctor en Dret, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Santiago Dexeus i Trías de Bes, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2000.

La medicina de la calidad de vida (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Luís Rojas Marcos, Doctor en Psicologia, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Ángel Aguirre Bartzán, Doctor en psicologia) 2000.

Pour une science touristique: la tourismologie (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Il·lm. Sr. Dr. Jean-Michel Hoerner, Doctor en Lletres i President de la Universitat de Perpinyà, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Jaume Gil-Aluja, Doctor en Ciències Econòmiques) 2000.

Virus, virus entèrics, virus de l'hepatitis A (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Albert Bosch i Navarro, Doctor en Ciències Biològiques, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Pere Costa i Batllori, Doctor en Veterinària) 2000.

Mobilitat urbana, medi ambient i automòbil. Un desafiament tecnològic permanent (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Pere de Esteban Altirriba, Doctor en Enginyeria Industrial, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Carlos Dante Heredia García, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2001.

El rei, el burgès i el cronista: una història barcelonina del segle XIII (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. José Enrique Ruiz-Domènec, Doctor en Història, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Felip Albert Cid i Rafael, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2001.

La informació, un concepte clau per a la ciència contemporània (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Salvador Alsius i Clavera, Doctor en Ciències de la Informació, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports) 2001.

La drogaaddicció com a procés psicobiològic (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Miquel Sánchez-Turet, Doctor en Ciències Biològiques, i contestació per l'Excm. Sr. Pedro de Esteban Altirriba, Doctor en Enginyeria Industrial) 2001.

Un univers turbulent (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Jordi Isern i Vilaboy, Doctor en Física, i contestació per l'Excm. Sra. Dra. Maria Teresa Anguera Argilaga, Doctora en Psicologia) 2002.

L'enveliment del cervell humà (Discurs de promoció a acadèmic numerari de l'Excm. Sr. Dr. Jordi Cervós i Navarro, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Josep Ma. Pou d'Avilés, Doctor en Dret) 2002.

Les telecomunicacions en la societat de la informació (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Ángel Cardama Aznar, Doctor en Enginyeria de Telecomunicacions, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports) 2002.

La veritat matemàtica (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Josep Pla i Carrera, doctor en Matemàtiques, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Josep Ma. Costa i Torres, Doctor en Ciències Químiques) 2003.

L'humanisme essencial de l'arquitectura moderna (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Helio Piñón i Pallarés, Doctor en Arquitectura, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Xabier Añoveros Trías de Bes, Doctor en Dret) 2003.

De l'economia política a l'economia constitucional (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Joan Francesc Corona i Ramon, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Xavier Iglesias i Guiu, Doctor en Medicina) 2003.

Temperància i empatia, factors de pau (Conferència dictada en el curs del cicle de la Cultura de la Pau per el Molt Honorable Senyor Jordi Pujol, President de la Generalitat de Catalunya, 2001) 2003.

Reflexions sobre resistència bacteriana als antibiòtics (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excm. Sra. Dra. Ma. de los Angeles Calvo i Torras, Doctora en Farmàcia i Veterinària, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Pere Costa i Batllori, Doctor en Veterinària) 2003.

La transformación del negocio jurídico como consecuencia de las nuevas tecnologías de la información (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Rafael Mateu de Ros, Doctor en Dret, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Jaime Manuel de Castro Fernández, Doctor en Dret) 2004.

La gestión estratégica del inmovilizado (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numeraria Excm. Sra. Dra. Anna Maria Gil Lafuente, Doctora en Ciències Econòmiques i Empresarials, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Josep J. Pintó i Ruiz, Doctor en Dret) 2004.

Los costes biológicos, sociales y económicos del envejecimiento cerebral (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Félix F. Cruz-Sánchez, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Josep Pla i Carrera, Doctor en Matemàtiques) 2004.

El conocimiento glaciar de Sierra Nevada. De la descripción ilustrada del siglo XVIII a la explicación científica actual. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Antonio Gómez Ortiz, Doctor en Geografia, i contestació per l'acadèmica de número Excma. Sra. Dra. Maria Teresa Anguera Argilaga, Doctora en Filosofia i Lletres (Psicologia))2004.

Los beneficios de la consolidación fiscal: una comparativa internacional (Discurs de recepció com a acadèmic d'Honor de l'Excm. Sr. Dr. Rodrigo de Rato y Figaredo, Director-Gerent del Fons Monetari Internacional. El seu pàdrí d'investidura és l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Jaime Manuel de Castro Fernández, Doctor en Dret) 2004.

Evolución histórica del trabajo de la mujer hasta nuestros días (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Eduardo Alemany Zaragoza, Doctor en Dret, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Rafel Orozco i Delclós, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2004.

Geotecnia: una ciencia para el comportamiento del terreno (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Antonio Gens Solé, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports) 2005.

Sessió acadèmica a Perpinyà, on actuen com a ponents; Excma. Sra. Dra. Anna Maria Gil Lafuente, Doctora en Ciències Econòmiques i Empresariais i Excm. Sr. Dr. Jaume Gil-Aluja, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresariais: "Nouvelles perspectives de la recherche scientifique en economie et gestion"; Excm. Sr. Dr. Rafel Orozco i Delcós, Doctor en Medicina i Cirurgia: "L'impacte mèdic i social de les cèl·lules mare"; Excma. Sra. Dra. Anna Maria Carmona i Cornet, Doctora en Farmàcia: "Nouvelles stratégies oncologiques"; Excm. Sr. Dr. Pere Costa i Batllori, Doctor en Veterinària: "Les résistances bactériennes a les antibiotiques". 2005.

Los procesos de concentración empresarial en un mercado globalizado y la consideración del individuo (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Fernando Casado Juan, Doctor en Ciències Econòmiques i Em-

presarials, i contestació de l'Excm. Sr. Dr. Josep Ma. Costa i Torres, Doctor en Ciències Químiques) 2005.

“Son nou de flors els rams li ren” (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Jaume Vallcorba Plana, Doctor en Filosofia i Lletres (Secció Filologia Hispànica), i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. José Enrique Ruíz-Domènec, Doctor en Filosofia i Lletres) 2005.

Historia de la anestesia quirúrgica y aportación española más relevante (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Vicente A. Gancedo Rodríguez, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Llort i Brull, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2006.

El amor y el desamor en las parejas de hoy (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Paulino Castells Cuixart, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Joan Trayter i Garcia, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2006.

El fenomen mundial de la deslocalització com a instrument de reestructuració empresarial (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Alfre-
do Rocafort i Nicolau, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Isidre Fainé i Casas, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2006.

Biomaterials per a dispositius implantables en l'organisme. Punt de trobada en la Historia de la Medicina i Cirurgia i de la Tecnologia dels Materials (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Anton Pla-
nells i Estany, Doctor en Ciències Físiques, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Pere Costa i Batllori, Doctor en Veterinària) 2006.

La ciència a l'Enginyeria: El llegat de l'école polytechnique. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Xavier Oliver i Olivella, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Pla i Carrera, Doctor en Matemàtiques) 2006.

El voluntariat: Un model de mecenatge pel segle XXI. (Discurs d'ingrés de l'acadèmica de número Excm. Sra. Dra. Rosamarie Cammany Dorr, Doctora en Sociologia de la Salut, i contestació per l'Excm. Sra. Dra. Anna Maria Carmona i Cornet, Doctora en Farmàcia) 2007.

El factor religioso en el proceso de adhesión de Turquía a la Unión Europea. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Maria Ferré i Martí, Doctor en Dret, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Carlos Dante Heredia García, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2007.

Coneixement i ètica: reflexions sobre filosofia i progrés de la propedèutica mèdica. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Màrius Petit i Guinovart, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Gil i Ribas, Doctor en Teologia) 2007.

Problemática de la familia ante el mundo actual. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic honorari Excm. Sr. Dr. Gustavo José Noboa Bejarano, Doctor en Dret, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Paulino Castells Cuixart, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2007.

Alzheimer: Una aproximació als diferents aspectes de la malaltia. (Discurs d'ingrés de l'acadèmica honoraria Excm. Sra. Dra. Nuria Durany Pich, Doctora en Biologia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate, Doctor-Enginyer de Camins, Canals i Ports) 2008.

Guillem de Guimerà, Frare de l'hospital, President de la Generalitat i gran Prior de Catalunya. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic honorari Excm. Sr. Dr. Josep Maria Sans Travé, Doctor en Filosofia i Lletres, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. D. José E. Ruiz Domènec, Doctor en Filosofia Medieval) 2008.

La empresa y el empresario en la historia del pensamiento económico. Hacia un nuevo paradigma en los mercados globalizados del siglo XXI. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Excm. Sr. Dr. Guillermo Sánchez Vilarín, Doctor Ciències Econòmiques i Financeres, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Jaume Gil Aluja, Doctor en Ciències Econòmiques i Financeres) 2008.

Incertesa i bioenginyeria (Sessió Acadèmica dels acadèmics corresponents Excm. Sr. Dr. Joaquim Gironella i Coll, Doctor en Medicina i Cirurgia amb els ponents Excm. Sr. Dr. Joan Anton Planell Estany, Doctor en Ciències Físiques, Excm. Sra. Dra. Anna M. Gil Lafuente, Doctora en Ciències Econòmiques i Financeres i Il·lm. Sr. Dr. Humberto Villavicencio Mavrich, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2008.

Els Ponts: Història i repte a l'enginyeria estructural (Sessió Acadèmica dels acadèmics numeraris Excm. Sr. Dr. Xavier Oliver Olivella, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports, i Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports, amb els Ponents Il·lm. Sr. Dr. Angel C. Aparicio Bengoechea, Professor i Catedràtic de Ponts de l'escola Tècnica Superior d'Enginyers de Camins, Canals i Ports de Barcelona, Il·lm. Sr. Dr. Ekkehard Ramm, Professor, institute Baustatik) 2008.

Marketing político y sus resultados (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Excm. Sr. Dr. Francisco Javier Maqueda Lafuente, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials i contestació per l'acadèmica de número Excma. Sra. Dra. Anna M. Gil Lafuente, Doctora en Ciències Econòmiques i Financeres) 2008.

Modelo de predicción de “Enfermedades” de las Empresas a través de relaciones Fuzzy (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Excm. Sr Dr. Antoni Terceño Gómez, Doctor en Ciències Econòmiques i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Paulino Castells Cuixart, Doctor en Medicina) 2009.

Células Madre y Medicina Regenerativa (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Excm. Sr. Dr. Juan Carlos Izpisúa Belmonte, Doctor en Farmàcia i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Joaquim Gironeilla i Coll, Doctor en Medicina) 2009.

Financiación del déficit externo y ajustes macroeconómicos durante la crisis financiera El caso de Rumania (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Excm. Sr. Dr. Mugur Isarescu, Doctor en Ciències Econòmiques, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Alfredo Rocafort Nicolau, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2009.

El legado de Jean Monnet (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excma. Sra. Dra. Teresa Freixas Sanjuán, Doctora en Dret, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Fernando Casado Juan, Doctor en Ciències Econòmiques) 2010.

La economía china: Un reto para Europa (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Jose Daniel Barquero Cabrero, Doctor en Ciències Humanes, Socials i Jurídiques, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Alfredo Rocafort Nicolau, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2010.

Les radiacions ionitzants i la vida (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Albert Biete i Solà, Doctor en Medicina, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. David Jou i Mirabent, Doctor en Ciències Físiques) 2010.

Gestió del control intern de riscos en l'empresa postmoderna: àmbits econòmic i jurídic (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Ramon Poch i Torres, Doctor en Dret i Ciències Econòmiques i Empresarials, i contestació per l'acadèmica de número Excma. Sra. Dra. Anna Maria Gil i Lafuente, Doctora en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2010.

Tópicos típicos y expectativas mundanas de la enfermedad del Alzheimer (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Rafael Blesa, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Llort i Brull, Doctor en Ciències econòmiques i Dret) 2010.

Los Estados Unidos y la hegemonía mundial: ¿Declive o reinención? (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Excm. Sr. Dr. Mario Barquero i Cabrero, Doctor en Economia i Empresa, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Alfredo Rocafort i Nicolau, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2010.

El derecho del Trabajo encrucijada entre los derechos de los trabajadores y el derecho a la libre empresa y la responsabilidad social corporativa (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. José Luis Salido Banús, Doctor en Dret, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Manuel Subirana Canterell) 2011.

Una esperanza para la recuperación económica (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Jaume Gil i Lafuente, Doctor en Econòmiques, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Gil i Ribas, Doctor en Teologia) 2011.

Certeses i incerteses en el diagnòstic del càncer cutani: de la biologia molecular al diagnòstic no invasiu (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Josep Malvehy, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Llort, Doctor en Econòmiques i Dret) 2011.

Una mejor universidad para una economía más responsable (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Senén Barro Ameneiro, Doctor en

Ciències de la Computació i Intel·ligència, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Jaume Gil i Aluja, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2012.

La transformació del món després de la crisi. Una anàlisi polièdrica i transversal (Sessió inaugural del Curs Acadèmic 2012-2013 on participen com a ponents: l'Excm. Sr. Dr. José Juan Pintó Ruiz, Doctor en Dret: “*El Derecho como amortiguador de la inequidad en los cambios y en la Economía como impulso rehumanizador*”, Excma. Sra. Dra. Rosmarie Cammany Dorr, Doctora en Sociologia de la Salut: “*Salut: mitjà o finalitat?*”, Excm. Sr. Dr. Ángel Aguirre Baután, Doctor en Filosofia i Lletres: “*Globalización Económico-Cultural y Repliegue Identitario*”, Excm. Sr. Dr. Jaime Gil Aluja, Doctor en Econòmiques: “*La ciencia ante el desafío de un futuro progreso social sostenible*” i Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate Ibañez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports: “*El reto de la transferencia de los resultados de la investigación a la industria*”), publicació en format digital www.reialacademiadoctors.cat, 2012.

La quantificació del risc: avantatges i limitacions de les assegurances (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numeraria Excma. Sra. Dra. Montserrat Guillén i Estany, Doctora en Ciències Econòmiques i Empresarials, i contestació per l'acadèmica de número Excma. Sra. Dra. M. Teresa Anguera i Argilaga, Doctora en Filosofia i Lletres-Psicologia) 2013.

El procés de la visió: de la llum a la consciència (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Rafael Ignasi Barraquer i Compte, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. José Daniel Barquero Cabrero, Doctor en Ciències Humanes, Socials i Jurídiques) 2013.

Formación e investigación: creación de empleo estable (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Mario Barquero Cabrero, Doctor en Economia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. José Luis Salido Banús, Doctor en Dret) 2013.

El sagament de l'Eucaristia: de l'Últim Sopar a la litúrgia cristiana antiga (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Armand Puig i Tàrrech, Doctor en Sagrada Escriptura, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Jaume Vallcorba Plana, Doctor en Filosofia i Lletres) 2013.

Al hilo de la razón. Un ensayo sobre los foros de debate (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Enrique Tierno Pérez-Relaño, Doctor en Física Nuclear, y contestación por la académica de número Excm. Sra. Dra. Ana María Gil Lafuente, Doctora en Ciencias Económicas y Empresariales) 2014.

Colección Real Academia Europea de Doctores
Fundación Universitaria Eserp

1. *La participació del Sistema Nerviós en la producció de la sang i en el procés cancerós* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Pere Gascón i Vilaplana, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmica de número Excm. Sra. Dra. Montserrat Guillén i Estany, Doctora en Ciències Econòmiques i Empresariais) 2014.
ISBN: 978-84-616-8659-9, Dipòsit Legal: B-5605-2014
2. *Información financiera: luces y sombras* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Emili Gironella Masgrau, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Luis Salido Banús, Doctor en Derecho) 2014.
ISBN: 978-84-616-8830-2, Depósito Legal: B-6286-2014
3. *Crisis, déficit y endeudamiento* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. José María Gay de Liébana Saludas, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Juan Francisco Corona Ramón, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2014.
ISBN: 978-84-616-8848-7, Depósito Legal: B-6413-2014
4. *Les empreses d'alt creixement: factors que expliquen el seu èxit i la seva sostenibilitat a llarg termini* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Oriol Amat i Salas, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresariais, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Santiago Dexeu i Trias de Bes, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2014.
ISBN: 978-84-616-9042-8, Dipòsit Legal: B-6415-2014

5. *Estructuras metálicas* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Joan Olivé Zaforteza, Doctor en Ingeniería Industrial y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Xabier Añoveros Trias de Bes, Doctor en Derecho) 2014.
ISBN: 978-84-616-9671-0, Depósito Legal: B-7421-2014
6. *La acción exterior de las comunidades autónomas* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Josep Maria Bové Montero, Doctor en Administración y Dirección de Empresas y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José María Gay de Liébana Saludas, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho) 2014.
ISBN: 978-84-616-9672-7, Depósito Legal: B-10952-201
7. *El eco de la música de las esferas. Las matemáticas de las consonancias* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Vicente Liern Carrión, Doctor en Ciencias Matemáticas (Física Teórica) y contestación por la académica de número Excm. Sra. Dra. Pilar Bayer Isant, Doctora en Matemáticas) 2014.
ISBN: 978-84-616-9929-2, Depósito Legal: B-11468-2014
8. *La media ponderada ordenada probabilística: Teoría y aplicaciones* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. José María Merigó Lindahl, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Josep Pla i Carrera, Doctor en Ciencias Matemáticas) 2014.
ISBN: 978-84-617-0137-7, Depósito Legal: B-12322-2014
9. *La abogacía de la empresa y de los negocios en el siglo de la calidad* (Discurso de ingreso de la académica numeraria Excm. Sra. Dra. María José Esteban Ferrer, Doctora en Economía y Empresa y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Carlos Dante Heredia García, Doctor en Medicina y Cirugía) 2014.
ISBN: 978-84-617-0174-2, Depósito Legal: B-12850-2014
10. *La ciutat, els ciutadans i els tributs* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Dret, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Enrique Tierno Pérez-Relaño, Doctor en Física Nuclear) 2014.
ISBN: 978-84-617-0354-8, Dipòsit Legal: B-13403-2014

11. *Organización de la producción: una perspectiva histórica* (Discurso de ingreso de los académicos numerarios Excmo. Sr. Dr. Joaquín Bautista Valhondo, Doctor en Ingeniería Industrial y del Excmo. Sr. Dr. Francisco Javier Llovera Sáez, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Luis Salido Banús, Doctor en Derecho) 2014.
ISBN: 978-84-617-0359-3, Depósito Legal: B 13610-2014
12. *Correlación entre las estrategias de expansión de las cadenas hoteleras Internacionales y sus rentabilidades* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Onofre Martorell Cunill, Doctor en Economía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Josep Gil i Ribas, Doctor en Teología) 2014.
ISBN: 978-84-617-0546-7, Depósito Legal: B 15010-2014
13. *La tecnología, detonante de un nuevo panorama en la educación superior* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Lluís Vicent Safont, Doctor en Ciencias de la Información y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Daniel Barquero Cabrero, Doctor en Ciencias Humanas, Sociales y Jurídicas y Doctor en Administración y Alta Dirección de Empresas) 2014.
ISBN: 978-84-617-0886-4, Depósito Legal: B 16474-2014
14. *Globalización y crisis de valores* (Discurso de ingreso del académico de Honor Excmo. Sr. Dr. Lorenzo Gascón, Doctor en Ciencias Económicas y contestación por la académica de número Excmo. Sra. Dra. Ana María Gil Lafuente, Doctora en Ciencias Económicas y Empresariales) 2014.
ISBN: 978-84-617-0654-9, Depósito Legal: B 20074-2014
15. *Paradojas médicas* (Discurso de ingreso del Académico Correspondiente para Venezuela Excmo. Sr. Dr. Francisco Kerdel-Vegas, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Llort Brull, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho) 2014.
ISBN: 978-84-617-1759-0, Depósito Legal: B 20401-2014
16. *La formación del directivo. Evolución del entorno económico y la comunicación empresarial* (Discurso de ingreso de los académicos numerarios Excmo. Sr. Dr. Juan Alfonso Cebrián Díaz, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y del Excmo Sr. Dr. Juan Ma-

ría Soriano Llobera, Doctor en Administración y Dirección de Empresas y Doctor en Ciencias Jurídicas y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Fernando Casado Juan, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2014.

ISBN:978-84-617-2813-8, Depósito Legal: B 24424-2014

17. *La filosofia com a cura de l'ànima i cura del món* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Francesc Torralba Roselló, Doctor en Filosofia i Doctor en Teología, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. David Jou i Mirabent, Doctor en Física) 2014.

ISBN: 978-84-617-2459-8, Dipòsit Legal: B 24425-2014

18. *Hacia una Teoría General de la Seguridad Marítima* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Jaime Rodrigo de Larrucea, Doctor en Derecho y Doctor en Ingeniería Náutica y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Juan Francisco Corona Ramón, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2015.

ISBN: 978-84-617-3623-2, Depósito Legal: B 27975-2014

Colección Real Academia Europea de Doctores

19. *Pensamiento Hipocrático, Biomínimalismo y Nuevas Tecnologías. La Innovación en Nuevas Formas de Tratamiento Ortodóncico y Optimización del Icono Facial* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Luis Carrière Lluch, Doctor en Odontología y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Antoni Terceño Gómez, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2015.

ISBN: 978-84-606-5615-9, Depósito Legal: B 3966-2015

20. *Determinantes de las Escuelas de Pensamiento Estratégico de Oriente y Occidente y su contribución para el Management en las Organizaciones del Siglo XXI.* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente para Chile Excmo. Sr. Dr. Francisco Javier Garrido Morales, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Daniel Barquero Cabrero, Doctor en Ciencias Humanas, Sociales y Jurídicas y Doctor en Administración y Alta Dirección de Empresas) 2015.

ISBN:978-84-606-6176-4, Depósito Legal: B 5867-2015

21. *Nuevos tiempos, nuevos vientos: La identidad mexicana, cultura y ética en los tiempos de la globalización.* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente para México Excmo. Sr. Dr. Manuel Medina Elizondo, Doctor en Ciencias de la Administración, y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Daniel Barquero Cabrero, Doctor en Ciencias Humanas, Sociales y Jurídicas y Doctor en Administración y Alta Dirección de Empresas) 2015.
ISBN: 78-84-606-6183-2, Depósito Legal: B 5868-2015
22. *Implante coclear. El oído biónico.* (Discurso del ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós Blanch, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joaquín Barraquer Moner, Doctor en Medicina y Cirugía) 2015.
ISBN: 978-84-606-6620-2, Depósito Legal: B 7832-2015
23. *La innovación y el tamaño de la empresa.* (Discurso del ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Carlos Mallo Rodríguez, Doctor en Ciencias Económicas y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José María Gay de Liébana Saludas, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho) 2015.
ISBN: 978-84-606-6621-9, Depósito Legal: B 7833- 2015
24. *Geologia i clima: una aproximació a la reconstrucció dels climes antics des del registre geològic* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Ramon Salas Roig, Doctor en Geología, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Enrique Tierno Pérez-Relaño, Doctor en Física Nuclear) 2015.
ISBN: 978-84-606-6912-8, Dipòsit Legal: B 9017-2015
25. *Belleza, imagen corporal y cirugía estética* (Discurso del ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Josep Maria Serra i Renom, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José María Gay de Liébana Saludas, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho) 2015.
ISBN: 978-84-606-7402-3, Depósito Legal: B 10757-2015
26. *El poder y su semiología* (Discurso del ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Michael Metzeltin, Doctor en Filología Románica y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joaquim Gironella i Coll, Doctor en Medicina y Cirugía) 2015.
ISBN: 978-84-606-7992-9, Depósito Legal: B 13171-2015

27. *Atentados a la privacidad de las personas* (Discurso de ingreso del académico de honor Excmo. Sr. Dr. Enrique Lecumberri Martí, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2015.
ISBN: 978-84-606-9163-1, Depósito Legal: B 17700-2015
28. *Panacea encadenada: La farmacología alemana bajo el yugo de la esvástica* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Francisco López Muñoz, Doctor en Medicina y Cirugía y Doctor en Lengua Española y Literatura y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2015.
ISBN: 978-84-606-9641-4, Depósito Legal: B 17701-2015
29. *Las políticas monetarias no convencionales: El Quantitative Easing*” (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Juan Pedro Aznar Alarcón, Doctor en Economía y Administración de Empresas y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Luis Salido Banús, Doctor en Derecho) 2015.
ISBN: 978-84-608-299-1, Depósito Legal: B 25530-2015
30. *La utopía garantista del Derecho Penal en la nueva “Edad Media”* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Fermín Morales Prats, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José María Gay de Liébana Saludas, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho) 2015.
ISBN- 978-84-608-3380-2, Depósito Legal: B 26395-2015
31. *Reflexions entorn el Barroc* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Salvador de Brocà Tella, Doctor en Filosofia i lletres, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Gil Ribas, Doctor en Teologia) 2016.
ISBN- 978-84-608-4991-9, Depósito Legal: B 30143-2015
32. *Filosofia i Teologia a Incerta Glòria. Joan Sales repensa mig segle de cultura catalana* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Josep-Ignasi Saranyana i Closa, Doctor en teologia i doctor en filosofia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Francesc Torralba i Roselló, Doctor en teologia i doctor en filosofia) 2016.
ISBN- 978- 84- 608-5239-1, Depósito Legal: B 1473-2016

33. *Empresa familiar: ¿Sucesión? ¿Convivencia generacional?* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Miguel Ángel Gallo Laguna de Rins, Doctor en Ingeniería y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós Blanch, Doctor en Medicina y Cirugía) 2016.
ISBN- 978 84 6085663-4, Depósito Legal: B 3910-2016
34. *Reflexiones y alternativas en torno a un modelo fiscal agotado.* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Antoni Durán-Sindreu Buxadé, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2016.
ISBN- 978-84-608-5834-8, Depósito Legal: B 4684-2016
35. *La figura del emprendedor y el concepto del emprendimiento.* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Antonio Pulido Gutiérrez, Doctor en Economía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Daniel Barquero Cabrero, Doctor en Ciencias Humanas, Sociales y Jurídicas y Doctor en Alta Administración de Empresas) 2016.
ISBN- 978-84-608-5926-0, Depósito Legal: B 4685-2016
36. *La Cirugía digestiva del siglo XXI* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Juan Carlos García-Valdecasas Salgado, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Xabier Añoveros Trias de Bes, Doctor en Derecho) 2016.
ISBN: 978-84-6086034-1, Depósito Legal: B 5802-2016
37. *Derecho civil, persona y democracia* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Alfonso Hernández-Moreno, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2016.
ISBN: 978-84-608-6838-5, Depósito Legal: B 7644-2016
38. *Entendiendo a Beethoven* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Francisco Javier Tapia García, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós Blanch, Doctor en Medicina y Cirugía) 2016.
ISBN: 978-84-608-7507-9, Depósito Legal: B 10567-2016

39. *Fútbol y lesiones de los meniscos* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Ramon Cugat Bertomeu, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós Blanch, Doctor en Medicina y Cirugía) 2016.
ISBN: 978-84-608-8578-8, Depósito Legal: B 12876-2016
40. *¿Hacia un nuevo derecho de gentes? El principio de dignidad de la persona como precursor de un nuevo derecho internacional* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Santiago J. Castellà Surribas, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2016.
ISBN: 978-84-608-8579-5, Depósito Legal: B 14877-2016
41. *L'empresa més enllà de l'obra estètica* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Jordi Martí Pidelaserra, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. José Luis Salido Banús, Doctor en Dret) 2016.
ISBN: 978-84-608-9360-8, Depósito Legal: B 15757-2016
42. *El reto de mejorar la calidad de la auditoria* (Discurso de ingreso del académico correspondiente Excmo. Sr. Dr. Frederic Borràs Pàmies, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Emili Gironella Masgrau, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2016.
ISBN: 978-84-608-9688-3, Depósito Legal: B 16347-2016
43. *Geografia, diffusione e organizzazione cristiana nei primi secoli del cristianesimo* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Angelo Di Berardino, Doctor en Teología - Doctor en Historia y Filosofía y contestación por el académico de número Excmo. y Mgfco. Sr. Rector Armand Puig i Tàrrech, Doctor en Sagrada Escritura) 2016.
ISBN: 978-84-617-5090-0, Depósito Legal: B 21706-2016
44. *Los cónsules de Ultramar y Barcelona* (Discurso de ingreso del académico correspondiente Excmo. Sr. Dr. Dr. Albert Estrada-Rius, Doctor en Derecho y Doctor en Historia y contestación por el académico de

número Excmo. Sr. Dr. Carlos Dante Heredia García, Doctor en Medicina y Cirugía) 2016.

ISBN: 978-84-617-5337-6, Depósito Legal: B 21707-2016

45. *El implante dental y la Osteointegración* (Discurso de ingreso del académico correspondiente Excmo. Sr. Dr. Carlos Aparicio Magallón, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina y Cirugía) 2016.

ISBN: 978-84-617-5598-1, Depósito Legal: B-22187-2016

46. *La empresa social compitiendo en el mercado: principios de buen gobierno* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. José Antonio Segarra Torres, Doctor en Dirección de Empresas y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Miguel Ángel Gallo Laguna de Rins, Doctor en Ingeniería Industrial) 2016.

ISBN: 978-84-617-5971-2, Depósito Legal: B-23123-2016

47. *Incertidumbre y neurociencias: pilares en la adopción de decisiones* (Discurso de ingreso del académico correspondiente Excmo. Sr. Dr. Jorge Bachs Ferrer, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Jaime Gil Aluja, Doctor en Ciencias Políticas y Económicas) 2016.

ISBN: 978-84-617-6138-8, Depósito Legal: B-23124-2016

48. *¿Puede el marketing salvar al mundo? Expectativas para la era de la escasez* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. José Luis Nueno Iniesta, Doctor of Business Administration y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Miguel Ángel Gallo Laguna de Rins, Doctor en Ingeniería Industrial) 2016.

ISBN: 978-84-617-6499-0, Depósito Legal: B 24060-2016

49. *Calidad de vida de los pacientes afectos de cáncer de próstata según el tratamiento realizado* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Ferran Guedea Edo, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Albert Biete Sola, Doctor en Medicina y Cirugía) 2016.

ISBN: 978-84-617-7041-0, Depósito Legal: B 26030-2016

50. *Relazioni conflittuali nelle aziende familiari: determinanti, tipologie, evoluzione, esiti* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Salvatore Tomaselli, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales, Dirección de Empresa y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Miguel Ángel Gallo Laguna de Rins, Doctor en Ingeniería Industrial) 2017.
ISBN: 978-84-617-7820-1, Depósito Legal: B 1712 -2017
51. *Sobre el coleccionismo. Introducción a la historia* (Discurso de ingreso del académico correspondiente Excmo. Sr. Dr. Manuel Puig Costa, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina y Cirugía) 2017.
ISBN: 978-84-617-7854-6, Depósito Legal: B 1713-2017
52. *Teoria de la semblança i govern universitari* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Jaume Armengou Orús, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports) 2017.
ISBN: 978-84-617-8115-7, Depósito Legal: B 2853- 2017
53. *Història de la malaltia i de la investigació oncològica. Retorn als orígens* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Mariano Monzó Planella, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Joaquim Gironella Coll, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2017.
ISBN: 978-84-617-8179-9, Depósito Legal: B 2854-2017
54. *Diagnóstico precoz del Cáncer de Pulmón: El Cribado, una herramienta para avanzar en su curación* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Laureano Molins López-Rodó, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina y Cirugía) 2017.
ISBN: 978-84-617-8457-8 , Depósito Legal: B 3937-2017
55. *Honor, crédito en el mercado y la exceptio veritatis* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Felio Vilarrubias Guillamet, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina y Cirugía) 2017.
ISBN: 978-84-617-8867-5 , Depósito Legal: B 6307-2017

56. *La vida és una llarga oxidació* (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excma. Sra. Dra. Nicole Mahy Géhenne, Doctora en Farmàcia, i contestació per l'acadèmic de número Excm Sr. Dr. Rafael Blesa González, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2017.
ISBN: 978-84-617-9179-8, Depósito Legal: B 6308-2017
57. *Salud periodontal y salud general: la alianza necesaria* (Discurso de ingreso de la académica numeraria Excma. Sra. Dra. Nuria Vallcorba Plana, Doctora en Odontología y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Jaime Rodrigo de Larrucea, Doctor en Derecho y Doctor en Ingeniería Náutica) 2017.
ISBN: 978-84-617-9253-5, Depósito Legal: B 8541-2017
58. *Gobierno y administración en la empresa familiar* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. José Manuel Calavia Moliner, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2017.
ISBN: 978-84-697-2296-1, Depósito Legal: B 10562-2017
59. *Darwin, Wallace y la biología del desarrollo evolutiva* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Daniel Turbón Borrega, Doctor en Filosofía y Letras y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Felio Vilarrubias Guillamet, Doctor en Derecho) 2017.
ISBN: 978-84-697-2678-5, Depósito Legal: B 11574-2017
60. *EL asesoramiento financiero, la figura del Asesor Financiero y de las E.A.F.I.s* (Discurso de ingreso de la académica de número Excma. Sra. Dra. Montserrat Casanovas Ramon, Doctora en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José María Gay de Liébana Saludas, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho) 2017.
ISBN: 978-84-697-3635-7, Depósito Legal: B 15061-2017
61. *Dieta Mediterránea: una visión global / La nutrición comunitaria en el siglo XXI* (Discursos de ingreso de los académicos de número Excmo. Sr. Dr. Lluis Serra Majem, Doctor en Medicina y Excmo. Sr. Dr. Javier Aranceta Bartrina, Doctor en Medicina y Cirugía, contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Ramón Calvo Fernández, Doctor en Medicina y Cirugía, y la Excma. Sra.

- Dra. Maria dels Àngels Calvo Torras, Doctora en Veterinaria y Doctora en Farmacia) 2017.
ISBN: 978-84-697-4524-3, Depósito Legal: B 17729-2017
62. *La conquista del fondo del ojo* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Borja Corcóstegui, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina y Cirugía) 2017.
ISBN: 978-84-697-4905-0, Depósito Legal: B 22088-2017
63. *Barcelona, Galería Urbana* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Juan Trias de Bes, Doctor en Arquitectura y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Jaime Rodrigo de Larrucea, Doctor en Derecho y Doctor en Ingeniería Náutica) 2017.
ISBN: 978-84-697-4906-7, Depósito Legal: B 24507-2017
64. *La influencia del derecho español en México* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente para México Excmo. Sr. Dr. Jesús Gerardo Sotomayor Garza, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Jordi Martí Pidelaserra, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2017.
ISBN: 978-84-697-5210-4 , Depósito Legal: B 25165-2017
65. *Delito fiscal y proceso penal: crónica de un desencuentro* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente Excmo. Sr. Dr. Joan Iglesias Capellas, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Emili Gironella Masgrau, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2017.
ISBN: 978-84-697-6524-1, Depósito Legal: B 25318-2017
66. *Laïcitat i laïcisme en l'occident europeu* (Discurs d'ingrés de l'Emm. i Rvdm. Dr. Lluís Martínez Sistach, Doctor en Dret Canònic i Civil, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Francesc Torralba Roselló, Doctor en Filosofia i Doctor en Teología) 2017.
ISBN: 978-84-697-6525-8, Depósito Legal: B 28921-2017
67. *Lo disruptivo y el futuro: tecnología y sociedad en el siglo XXI* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente Excmo. Sr. Dr. Luis Pons Puiggrós, Doctor en Administración y Dirección de Empresas, y

contestación del Académico de Número Excmo. Sr. Dr. José Ramón Calvo Fernández, Doctor en Medicina) 2017.

ISBN: 978-84-697-8211-8, Depósito Legal: B 29804-2017

68. *Avances Tecnológicos en Implantología Oral: hacia los implantes dentales inteligentes* (Discurso de ingreso del académico de Número Excmo. Sr. Dr. Xavier Gil Mur, Doctor en Ingeniería Química y Materiales, Rector de la Universidad de Catalunya y contestación del Académico de Número Excmo. Sr. Dr. Jaime Rodrigo de Larrucea, Doctor en Derecho y Ingeniería Náutica) 2018.
ISBN: 978-84-697-9148-6, Depósito Legal: B 1862-2018.
69. *La función del marketing en la empresa y en la economía* (Discurso de ingreso del académico de Número Excmo. Sr. Dr. Carlo Maria Gallucci Calabrese, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación del Académico de Número Excmo. Sr. Dr. Jaime Rodrigo de Larrucea, Doctor en Derecho y Ingeniería Náutica) 2018.
ISBN: 978-84-697-9161-5, Depósito Legal: B 1863-2018
70. *El nuevo materialismo del siglo XXI: Luces y sombras* (Discurso de ingreso de la académica de Número Excm. Sra. Dra. Mar Alonso Almeida, Dra. en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación del Académico de Número Excm. Sr. Dr. Pedro Aznar Alarcón, Doctor en Económicas y Administración de empresas) 2018.
ISBN: 978-84-09-00047-0, Depósito Legal: B 5533-2018
71. *La dinámica mayoría – minoría en las sociedades de capital* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente Excmo. Sr. Dr. Rodolfo Fernández-Cuellas, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Emili Gironella Masgrau, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2018.
ISBN: 978-84-09-00419-5, Depósito Legal: B 6898-2018
72. *Rubén Darío, Japón y Japonismo* (Discurso de ingreso del Académico de Honor, Hble. Sr. Naohito Watanabe, Cónsul General del Japón en Barcelona y contestación por el académico de número Excmo. Excmo. Sr. Dr. José María Bové Montero. Doctor en Administración y Dirección de Empresas) 2018.
ISBN: 978-84-09-01887-1, Depósito Legal: B 12410-2018

73. *Farmacología Pediátrica: pasado, presente y perspectivas de futuro* (Discurso de ingreso de la académica correspondiente Excma. Sra. Dra. M^a Asunción Peiré García, Doctora en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pere Gascón Vilaplana, Doctor en Medicina) 2018.
ISBN: 978-84-09-02147-5 , Depósito Legal: B-13911-2018
74. *Pluralismo y Corporativismo. El freno a la Economía dinámica* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Juan Vicente Sola, Doctor en Derecho y Economía y contestación por el académico de Honor Excmo. Sr. Dr. Edmund Phelps, Premio Nobel de Economía 2006) 2018.
ISBN: 978-84-09-02544-2 , Depósito Legal: B-15699-2018
75. *El Valor del liderazgo* (Discurso de ingreso de la académica de número Excma. Sra. Dra. Mireia Las Heras Maestro, Doctora en Dirección de Empresas y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. José Antonio Segarra, Doctor en Administración de Empresas) 2018.
ISBN: 978-84-09-02545-9 , Depósito Legal: B-15700-2018
76. *Reflexiones sobre la autoría de las publicaciones científicas* (Discurso de ingreso de la académica Correspondiente Excma. Sra. Dra. Marta Pulido Mestre, Doctora en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina y Cirugía) 2018.
ISBN: 978-84-09-03005-7, Depósito Legal: B-16369-2018
77. *Perspectiva humanística de la bioética en estomatología / odontología* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic Numerari Excm. Sr. Dr. Josep M. Ustell i Torrent, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic Numerari Excm. Sr. Dr. Ferran Guedea Edo, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2018.
ISBN: 978-84-09-04140-4, Depósito Legal: B-21704-2018
76. *Evolución de la información relacionada con la alimentación y la nutrición: retos de adaptación por el consumidor* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente Excmo. Sr. Dr. Rafael Urrialde de Andrés, Doctor en Ciencias Biológicas y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. Lluís Serra Majem, Doctor en Medicina) 2018.
ISBN: 978-84-09-0523-9, Depósito Legal: B-3763-2018

RAD Tribuna Plural. La revista científica

REVISTA 1 - Número 1/2014

Globalización y repliegue identitario, *Ángel Aguirre Baztán* El pensament cristià, *Josep Gil Ribas*. El teorema de Gödel: recursivitat i indecidibilitat, *Josep Pla i Carrera*. De Königsberg a Göttingen: Hilbert i l'axiomatització de les matemàtiques, *Joan Roselló Moya*. Computerized monitoring and control system for ecopyrogenesis technological complex, *Yuriy P. Kondratenko, Oleksiy V. Kozlov*. Quelques réflexions sur les problèmes de l'Europe de l'avenir, *Michael Metzeltin*. Europa: la realidad de sus raíces, *Xabier Añoveros Trias de Bes*. Discurs Centenari 1914-2014, *Alfredo Rocafort Nicolau*. Economía-Sociedad-Derecho, *José Juan Pintó Ruiz*. Entrevista, *Jaime Gil Aluja*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X

Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 404.

REVISTA 2 - Número 2/2014 Monográfico Núm. 1

I Acto Internacional: Global Decision Making.

2014: à la recherche d'un Humanisme renouvelé de El Greco à Nikos Kazantzakis, *Stavroula-Ina Piperaki*. The descent of the audit profession, *Stephen Zeff*. Making global lawyers: Legal Practice, Legal Education and the Paradox of Professional Distinctiveness, *David B. Wilkins*. La tecnología, detonante de un nuevo panorama universitario, *Lluís Vicent Safont*. La salida de la crisis: sinergias y aspectos positivos. Modérador: *Alfredo Rocafort Nicolau*. Ponentes: Burbujas, cracs y el comportamiento irracional de los inversores, *Oriol Amat Salas*. La economía española ante el hundimiento del sector generador de empleo, *Manuel Flores Caballero*. Tomando el pulso a la economía española: 2014, año de encrucijada, *José María Gay de Liébana Saludas*. Crisis económicas e indicadores: diagnosticar, prevenir y curar, *Montserrat Guillén i Estany*. Salidas a la crisis, *Jordi Martí Pidelaserra*. Superación de la crisis económica y mercado de trabajo: elementos dinamizadores, *José Luís Salido Banús*.

Indicadores de financiación para la gestión del transporte urbano: El fondo de comercio, El cuadro de mando integral: Una aplicación práctica para los servicios de atención domiciliaria, Competencias de los titulados en ADE: la opinión de los empleadores respecto a la con-

tabilidad financiera y la contabilidad de costes. Teoría de conjuntos clásica versus teoría de subconjuntos borrosos. Un ejemplo elemental comparativo. Un modelo unificado entre la media ponderada ordenada y la media ponderada. Predicting Credit Ratings Using a Robust Multi-criteria Approach.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X

Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 588.

REVISTA 3 - Número 3/2014

Taula rodona: Microorganismes i patrimoni. Preámbulo, *Joaquim Gironella Coll*. L'arxiu Nacional de Catalunya i la conservació i restauració del patrimoni documental, *Josep Maria Sans Travé, Gemma Goikoechea i Foz*. El Centre de Restauració Béns Mobles de Catalunya (CRBMC) i les especialitats en conservació i restauració, *Àngels Solé i Gili*. La conservació del patrimoni històric davant l'agressió per causes biològiques, *Pere Rovira i Pons*. Problemática general de los microorganismos en el patrimonio y posibles efectos sobre la salud, *Maria dels Àngels Calvo Torras*. Beyond fiscal harmonisation, a common budgetary and taxation area in order to construct a European republic, *Joan- Francesc Pont Clemente*. El microcrédito. La financiación modesta, *Xabier Añoveros Trias de Bes*. Extracto de Stevia Rebaudiana. *Pere Costa Batllori*. Síndrome traumático del segmento posterior ocular, *Carlos Dante Heredia García*. Calculadora clínica del tiempo de doblaje del PSA de próstata, *Joaquim Gironella Coll, Montserrat Guillén i Estany*. Miguel Servet (1511-1553). Una indignació coherent, *Màrius Petit i Guinovart*. Liquidez y cotización respecto el Valor Actual Neto de los REITs Españoles (Las SOCIMI), *Juan María Soriano Llobera, Jaume Roig Hernando*. I Acte Internacional: Global decision making. Resum. Entrevista, *Professor Joaquim Barraquer Moner*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X

Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 376

REVISTA 4 - Número 4/2014

Sessió Acadèmica: La simetria en la ciència i en l'univers. Introducció, evocació del Dr. Jaume Vallcorba Plana, *David Jou Mirabent i Pilar Bayer i Isant*. La matemàtica de les simetries, *Pilar Bayer i Isant, l'Univers*

i les simetries trencades de la física, *David Jou Mirabent*. Sessió Acadèmica: La financiación de las grandes empresas: el crédito sindicado y el crédito documentario. Los créditos sindicados, *Francisco Tusquets Trias de Bes*. El crédito documentario. Una operación financiera que sustituye a la confianza en la compraventa internacional, *Xabier Añoveros Trias de Bes*. Sessió Acadèmica: Vida i obra d'Arnau de Vilanova. Introducció, *Josep Gil i Ribas*. Arnau de Vilanova i la medicina medieval, *Sebastià Giralt*. El *Gladius Iugulans Thomatistas d'Arnau de Vilanova*: context i tesis escatològiques, *Jaume Mensa i Valls*. La calidad como estrategia para posicionamiento empresarial, *F. González Santoyo, B. Flores Romero y A.M. Gil Lafuente*. Etnografía de la cultura de una empresa, *Ángel Aguirre Bartzán*. L'inconscient, femení i la ciència, *Miquel Bassols Puig*. Organización de la producción: una perspectiva histórica, *Joaquim Bautista Valhondo y Francisco Javier Llovera Sáez*. La quinoa (*Chenopodium quinoa*) i la importància del seu valor nutricional, *Pere Costa Batllori*.

El Séptimo Arte, *Enrique Lecumberri Martí*. “Consolatio” pel Dr. Josep Casajuana i Gibert, *Rosmarie Cammany Dorr, Jaume Gil Aluja i Josep Joan Pintó Ruiz*. The development of double entry: An example of the International transfer of accounting technology, *Christopher Nobes*. Entrevista, *Dr. Josep Gil Ribas*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 460

REVISTA 5 - Número 1/2015

Sessió Acadèmica: Salut, economia i societat. Presentació, *M. dels Àngels Calvo Torras*. Descripción y valoración crítica de los diferentes sistemas sanitarios en Europa, *Joaquim Gironella Coll*. Efectos económicos en el sistema público de salud del diagnóstico precoz de las enfermedades, *Ana María Gil Lafuente*. Estar sano y encontrarse bien: El reto, *Rosmarie Cammany Dorr*. What is the greatest obstacle to development? *Alba Rocafort Marco*. Aceleradores globales de la RSE: Una visión desde España, *Aldo Olcese Santoja*. Zoonosis transmitidas por mascotas. Importancia sanitaria y prevención, *M. dels Àngels Calvo Torras y Esteban Leonardo Arosemena Angulo*. Seguretat alimentària dels aliments d'origen animal. Legislació de la Unió Europea sobre la fabricació de pinchos, *Pere Costa Batllori*. Panacea encadenada: La farmacología alemana

bajo el III Reich y el resurgir de la Bioética, *Francisco López Muñoz*. Laicidad, religiones y paz en el espacio público. Hacia una conciencia global, *Francesc Torralba Roselló*. Inauguración del Ciclo Academia y Sociedad en el Reial Cercle Artístic de Barcelona. Entrevista, *Dr. José Juan Pintó Ruiz*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 356

REVISTA 6 - *Número 2/2015*

Sessió Acadèmica: Subrogació forzosa del acreedor. Presentación, *José Juan Pintó*. La subrogació Forzosa del acreedor: Concepto, Naturaleza, Finalidad y Efectos, *Alfonso Hernández Moreno*. La utilización de la subrogació forzosa en la práctica: Aspectos relevantes y controvertidos, *Francisco Echevarría Summers*. Methods of Modeling, Identification and Prediction of Random Sequences Base on the Nonlinear Canonical Decomposition, *Igor P. Atamanyuk, Yuriy P. Kondratenko*. Rien n'est pardoné!. *Stravroula-Ina Piperaki*. Seguretat alimentària dels aliments d'origen animal. Legislació de la Unió Europea sobre la fabricació de pinsos II. Pinsos ecològics, *Pere Costa Batllori*. The relationship between gut microbiota and obesity, *Carlos González Núñez, M. de los Ángeles Torras*. Avidesa i fulgor dels ulls de Picasso, *David Jou Mirabent*. Problemática de la subcontratación en el sector de la edificación, *Francisco Javier Llovera Sáez, Francisco Benjamín Cobo Quesada y Miguel Llovera Ciriza*. Jornada Cambio Social y Reforma Constitucional, *Alfredo Rocafort Nicolau, Teresa Freixes Sanjuán, Marco Olivetti, Eva María Poptcheva, Josep María Castellà y José Juan Pintó Ruiz*. Inauguración del ciclo “Academia y Sociedad” en el Reial Cercle Artístic de Barcelona: Nuevas amenazas. El Yihadismo, *Jesús Alberto García Riesco*. Presentación libro “Eva en el Jardín de la Ciencia”, *Trinidad Casas, Santiago Dexeu y Lola Ojeda*. “Consolatio” pel Dr. Jaume Vallcorba Plana, *Xabier Añoveros Trias de Bes, Ignasi Moreta, Armand Puig i Tarrech*. Entrevista, *Dr. David Jou Mirabent*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 400

REVISTA 7 - Número 3/2015 Monográfico Núm.2

II Acto Internacional: Congreso Internacional de investigación “Innovación y Desarrollo Regional”. Conferencia Inaugural: Lecciones de la crisis financiera para la política económica: austeridad, crecimiento y retos de futuro, *Aznar Alarcón, P., Gay de Liébana Saludas, J.M., y Rocafort Nicolau, A.*, **Eje Temático 1. Gestión estratégica de las organizaciones:** Diseño, operación y gestión de un modelo de negocio innovador, *Medina Elizondo, M. y Molina Morejón, M.* Matriz insumo producto como elemento de estrategia empresarial, *Towns Muñoz, J.A., y Tuda Rivas, R.* Valoración sobre la responsabilidad social de las empresas en la comarca lagunera, *De la Tejera Thomas, Y.E., Gutiérrez Castillo, O.W., Medina Elizondo, E., Martínez Cabrera, H., y Rodríguez Trejo, R.J.* Factores de competitividad relacionados con la internacionalización. Estudio en el estado de Coahuila, *González Flores. O., Armenteros Acosta, M del C., Canibe Cruz, F., Del Rio Ramírez, B.* La contextualización de los modelos gerenciales y la vinculación estratégica empresarial entorno, *Medina Elizondo, M., Gutiérrez Castillo, O., Jaramillo Rosales, M., Parres Frausto, A., García Rodríguez, G.A.* Gestión estratégica de las organizaciones. Los Estados Unidos de Europa, *Barquero Cabrero, J.D.* El análisis de la empresa a partir del Valor Añadido, *Martí Pidela serra, J.* Factors influencing the decision to set up a REIT, *Roig Hernando, J., Soriano Llobera, J.M., García Cueto, J.I.* **Eje Temático 2: Gestión de la Innovación y desarrollo regional:** Propuesta metodológica para la evaluación de ambientes de innovación empresariales. Aplicaciones en el estado de Hidalgo, México, *Gutiérrez Castillo, O.W., Guerrero Ramos, L.A., López Chavarría, S., y Parres Frausto, A.* Estrategias para el desarrollo de la competitividad del cultivo del melón en la comarca lagunera. *Espinosa Arellano, J de J., Ramírez Menchaca, A., Guerrero Ramos, L.A. y López Chavarría, S.* Redes de Innovación Cooperativa en la región lagunera. *Valdés Garza, M., Campos López, E., y Hernández Corichi, A.* Ley general de contabilidad gubernamental. Solución informática para municipios menores de veinticinco mil habitantes, *Leija Rodríguez, L.* La innovación en la empresa como estrategia para el desarrollo regional, *González Santoyo, F., Flores Romero, B., y Gil Lafuente, A.M.* Aplicación de la Gestión del conocimiento a la cadena de suministro de la construcción. La calidad un reto necesario, *Llovera Sáez, F.J., y Llovera Ciriza, M.* **Eje Temático 3. Gestión del capital humano y cultura organizacional:** Influencia del capital humano y la cultura emprendedora en la innovación como factor de competitividad de las pyme

industriales, *Canibe Cruz, F, Ayala Ortiz, I., García Licea, G., Jaramillo Rosales, M., y Martínez Cabrera, H.* Retos de la formación de empresarios competitivos de la región lagunera, México. Competencias estratégicas gerenciales y su relación con el desempeño económico en el sector automotriz de Saltillo. *Hernández Barreras, D., Villanueva Armenteros, Y., Armenteros Acosta, M. del C., Montalvo Morales, J.A.* *Facio Licera, P.M., Gutiérrez Castillo, O. W., Aguilar Sánchez, S.J., Parres Frausto, A., del Valle Cuevas, V.* Competencias estratégicas gerenciales y su relación con el desempeño económico en el sector automotriz de Saltillo, *Hernández Barreras, D., Villanueva Armenteros, Y., Armenteros Acosta, M. del C., Montalvo Morales, J.A.* Identificación y diseño de competencias laborales en las áreas técnicas de la industria textil en México. *Vaquera Hernández, J., Molina Morejón, V.M., Espinoza Arellano, J. de J.* Self-Perception of Ethical Behaviour. The case of listed Spanish companies, *García López, M.J., Amat Salas, O., y Rocafort Nicolau, A.* Descripción y valoración Económico-Sanitaria de los diferentes sistemas sanitarios en el espacio europeo, y de las unidades de hospitalización domiciliaria en las comunidades autónomas de España, *Gironella Coll, J.* El derecho público en el Quijote. Derecho de gentes y derecho político, *Añoveros Trias de Bes, X.*

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 558

REVISTA 8 - Número 4/2015

Sessió Acadèmica: l'Aigua, una visió interdisciplinària. Presentació, *M. dels Àngels Calvo Torres*. El agua: Características diferenciales y su relación con los ecosistemas, *M. dels Àngels Calvo Torres*. L'Aigua en l'origen i en el mantenimiento de la vida, *Pere Costa Batllori*. Planeta océano, pasado, presente y futuro desde una visión particular. Proyecto AQVAM. Aportación sobre el debate del agua. Fausto García Hegardt. Sesión Académica: Ingeniería y música. Presentación, *Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra*. Las comunicaciones móviles. Presente y futuro, *Ramon Agustí*. Sessió Acadèmica: Debat sobre la religió civil. Presentació, *Francesc Torralba Roselló*. La religió vertadera, *Josep Gil Ribas*. La religión civil, Ángel Aguirre Baután, La religión en la que todos los hombres están de acuerdo, *Joan-Francesc Pont Clemente*. Aportació al debat sobre la religió, *Josep Gil Ribas*. El camino hacia la libertad: el legado napoleónico en la independencia de México, *Enrique Sada Sandoval*.

Los ungüentos de brujas y filtros de amor en las novelas cervantinas y el papel de Dioscórides de Andrés Laguna, *Francisco López Muñoz y Francisco Pérez Fernández*. La lingüística como economía de la lengua. *Michael Metzeltin*. Situación de la radioterapia entre las ciencias, *Santiago Rípol Girona*. Conferencia “Las Fuerzas Armadas y el Ejército de Tierra en la España de hoy”, *Teniente General Ricardo-Álvarez-Espejo García*. Entrevista, *Dr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 410

REVISTA 9 - Número 1/2016

Sessió Acadèmica: Unitats canines d'odorologia. Usos actuals i noves perspectives, *M. dels Àngels Calvo i Lluís Pons Anglada*. La odisea de la voz. La voz y la ópera. Aspectos médico-artísticos. *Pedro Clarós, Marcel Gorgori*. Sessió Acadèmica: La bioeconomia, nou paradigma de la ciència. Presentación, *M. dels Àngels Calvo*, liEconomia ecològica: per una economía que faci les paus amb el planeta, *Jordi Roca*. Capital natural *versus* desarrollo sostenible, *Miquel Ventura*, Sesión Académicas Multidisciplinaria: Accidente nuclear de Chernóbil. El accidente de la central nuclear de Chernóbil. Controversias sobre los efectos sobre la salud 30 años después, *Albert Biete*. Los efectos sobre el medio animal, vegetal y microbiano, *M. dels Àngels Calvo*, El cost econòmic de l'accident de Txernòbil: una aproximació, *Oriol Amat*. La visión del ingeniero en el accidente y actuaciones reparativas posteriores, *Joan Olivé*. Chernóbil y Fukushima: La construcción diferencial mediática de una misma realidad, *Rosmarie Cammany*. El virreinato de la Nueva España y la Bancarrota del Imperio Español, *Enrique Sada Sandoval*. Mistakes and dysfuncstions of “IRR” an alternative instrument “FYR”, *Alfonso M. Rodríguez*. El derecho y la justicia en la obra de Cervantes, *Xabier Añoveros Trias de Bes*. Arquitectura motivacional para hacer empresa familiar multigeneracional, *Miguel Angel Gallo*. La vida de Juan II de Aragón (1398-1479) tras la operación de sus cataratas, *Josep M. Simon*. PV Solar Investors Versus the kingdom of Spain: First state victory, at least 27 more rounds to go, *Juan M. Soriano y José Ignacio Cueto*. Entrevista, Dra. M. dels Àngels Calvo Torras.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN 2385-345X
Depósito legal: B 12510-2014 Págs.418

REVISTA 10 - Número 2/2016 Homenajes Núm. 1

Presentación a cargo del Académico Numerario Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Discurso de ingreso de la Académica de Honor Excma. Sra. Dra. Rosalía Arteaga Serrano. Trabajo aportado por la nueva Académica de Honor: *Jerónimo y los otros Jerónimos*. Presentación a cargo del Académico Numerario Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós Blanch. Discurso de ingreso de la Académica de Honor Excma. Sra. Dra. Leslie C. Griffith. Trabajos aportados por la nueva Académica de Honor: *Reorganization of sleep by temperatura in Drosophila requires light, the homeostat, and the circadian clock, A single pair of neurons links sleep to memory consolidation in Drosophila melanogaster, Short Neuro-peptide F Is a Sleep-Promoting Inhibitory Modulator*. Presentación a cargo del Académico Numerario Excmo. Sr. Dr. Josep-Ignasi Saranyana Closa. Discurso de ingreso del Académico de Honor Excma. Sr. Dr. Ernesto Kahan. Trabajo aportado por el nuevo Académico de Honor: *Genocidio*. Presentación a cargo del Académico Numerario Excmo. Sr. Dr. Juan Francisco Corona Ramon. Presentación del Académico de Honor Excma. Sr. Dr. Eric Maskin. Trabajos aportados por el nuevo Académico de Honor: *Nash equilibrium and welfare optimality, The Folk theorem in repeated games with discounting or with incomplete information. Credit and efficiency in centralized and decentralized economies*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN 2385-345X
Depósito legal: B 12510-2014 Págs.384

REVISTA 11 - Número 3/2016

Sesión Académica: Medicamentos, genes y efectos terapéuticos. *M. dels Àngels Calvo. Joan Sabater Tobella*. Sessió Acadèmica: Ramon Llull (Palma, 1232-Tunis, 1316). Presentació, *Josep Gil Ribas*. Ramon Llull. Vida i obra, *Jordi Gayà Estelrich*. L'art com a mètode, *Alexander Fidora*. El pensament de Ramon Llull, *Joan Andreu Alcina*. Articles – Artículos: Los animales mitológicos como engendro de venenos y antídotos en la España Áurea: a propósito del basilisco y el unicornio en las obras literarias de Lope de Vega, *Cristina Andrade-Rosa, Francisco López-Muñoz*. El poder en la empresa: Potestas y Auctoritas, *Miguel Ángel Gallo Laguna de Rins*. El efecto del Brexit en la validez de las cláusulas arbitrales existentes con Londres como sede del arbitraje y en la decisión de las partes de pactar a futuro cláusulas arbitrales con Londres como sede del

arbitraje, *Juan Soriano Llobera, José Ignacio García Cueto*. Desviaciones bajo el modelo de presupuesto flexible: un modelo alternativo, *Alejandro Pursals Puig*. Reflexiones en torno a la economía del conocimiento, *Leandro J. Urbano, Pedro Aznar Alarcón*. Lliurament del títol de Fill Il·lustre de Reus al Dr. Josep Gil i Ribas (21.09.2016), *Josep-Ignasi Saranyana Closa*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN 2385-345X

Depósito legal: B 12510-2014 Págs.316

REVISTA 12 - Número 4/2016 Homenajes Núm.2

Discurso de ingreso del Académico de Honor *Excmo. Sr. Dr. Aaron Ciechanover*, presentación a cargo del Académico Numerario Excmo. Sr. Dr. Rafael Blesa González. Discurso de ingreso del Académico de Honor *Excmo. Sr. Dr. Josep Maria Gil-Vernet Vila*, presentación a cargo del Académico de Número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós Blanch. Discurso de ingreso del Académico de Honor del *Excmo. Sr. Dr. Björn O. Nilsson*, presentación a cargo de la Académica de Número Excm. Sra. Dra. Maria dels Àngels Calvo Torres. Discurso del Académico de Honor *Excmo. Sr. Dr. Ismail Serageldin*, presentación a cargo de la Académica de Honor, Excm. Sra. Dra. Rosalía.

Edición impresa ISSN: 2339-997X. Edición electrónica ISSN 2385-345X

Depósito Legal: B 12510-2014 Pags 272

REVISTA 13 - Número 5/2016

Debate: El impacto del BREXIT en la economía española y en el resto de países de la UE. *Oriol Amat Salas, Santiago José Castellà Surribas, Juan Francisco Corona Ramón y Joan-Francesc Pont Clemente*. Debate: Titanic, Cómo tomar imágenes a 3800 metros de profundidad. El corto viaje del Titanic- Seguridad marítima, antes y después del Titánic, *Jaime Rodrigo de Larrucea*. El naufragio del Titanic y sus enseñanzas, *Frederic Malagelada Benapres*. ¿Arqueología subacuática a 4000 metros de fondo?, *Pere Izquierdo i Tugas*. Los límites de la imagen submarina, *Josep Maria Castellví*. Cónference sur la misión Aout 2016 Sur l'Eclirage du Titanic, *Christian Petron*. Moderador del Debate, *Andrés Clarós Blanch*. Al grito de nación: Mompox y Cartagena,

precursoras en la independencia de Colombia, *Enrique Sada Sandoval*. Satisfacción de los alumnos con el plan de estudios de las licenciaturas en educación primaria y preescolar, *Rocío del Carmen López Muñiz*. Degradación ambiental del agua subterránea en el entorno de la gestión gubernamental de los recursos Hídricos, México, *José Soto Balderas*. La Formazione Generazionale nelle Aziende Familiari, *Salvatore Tomaselli*. La fagoterapia y sus principales aplicaciones en veterinaria, *Diego Morgades Gras, Francesc Josep Ribera Tarifa, Sandra Valera Martí y M. dels Àngels Calvo Torras*. Aproximació al món d'Àusias March, *Salvador de Brocà Tella*. Diseño estratégico para el reemplazo de equipo en la empresa, *González Santoyo, F. F. Flores Romero y Gil Lafuente, Ana María. The end of accounting*. Discurso de ingreso como Académico Correspondiente del Excmo. Sr. Dr. Baruch Lev y discurso de contestación del Excmo. Sr. Dr. Oriol Amat Salas. Entrevista, Dra. Miguel Ángel Gallo Laguna de Rins.

Edición impresa ISSN: 2339-997X. Edición electrónica ISSN 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014 Pags 316

REVISTA 14 - Número 1/2017

Debate: La amenaza interna de la Unión Europea - La amenaza interna de la Unión Europea Refundar Europa, *Santiago José Castellà*. Rumbo económico en 2017, ¿marcado por la brújula política?, *José María Gay de Liébana*. Debate: Juan Clarós cambió la historia de Cataluña en la guerra de la Independencia 1808-1814, *Pedro Clarós, Leticia Darna, Domingo Neuenschwander, Óscar Uceda*. Presentación del libro: Sistemas federales. Una comparación internacional - Presentación, *Teresa Freixes*. Introducción, *Mario Kölling*. El federalismo en Alemania hoy, *Roland Sturm*. La ingeniería política del federalismo en Brasil, *Celina de Souza*. La construcción federal desde la ciudad, *Santiago José Castellà*. Debate: Empresa familiar. Más allá de la tercera generación- Empresa familiar. Más allá de la tercera generación. El resto de la sucesión, *Juan Francisco Corona*. Empresa familiar, *José Manuel Calavia*. Debate: La situación hipotecaria en España tras las sentencias del tribunal de justicia de la Unión Europea y del Tribunal Supremo – Presentación, *Alfonso Hernández-Moreno*. Origen de la crisis hipotecaria y activismo judicial, *Fernando P. Méndez*. La evolución legislativa y jurisprudencial en la calificación registral en materia de hipotecas, *Rafael Arnáiz*.

El consentimiento informado y el control de transparencia, *Manuel Ángel Martínez*. Cláusulas suelo, intereses moratorios y vencimiento anticipado, *Antonio Recio*. El problema psíquico y psicológico en Don Quijote, *Xabier Añoveros*. El análisis y la gestión del riesgo a partir de la Evaluación Formal de la Seguridad (EFS/FSA): un nuevo modelo de seguridad portuaria, *Jaime Rodrigo*. Entrevista, *José Ramón Calvo*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN 2385-345X.
Depósito Legal: B 12510 – 2014. Págs. 468

REVISTA 15 - Número 2/2017

Debate: Lutero 500 años después 1517-2017). Presentación, *Josep-Ignasi Saranyana*. Martin Luter en el seu context històric, *Salvador de Brocà*. Martín Lutero y los inicios de la Reforma protestante, *Josep Castanyé*. Die theologische Entwicklung Martin Luthers und die *Confessio Augustana*. *Holger Luebs*. Lutero como creador de la lengua literaria alemana moderna, *Macià Riutort*. Debate: Mejora de la viabilidad de las empresas familiares. Empresa familiar: Incrementar su supervivencia, *Miguel Ángel Gallo*. De la Gobernanza y su ausencia: Gestión pública y Alta dirección en la forja del Estado Mexicano (1821-1840), *Enrique Sada Sandoval*. Los huevos tóxicos o la eficacia de una RASFF, *Pere Costa*. Control de Micotoxinas en la alimentación y salud pública, *Byron Enrique Borja Caceido y M. Àngels Calvo*. La aplicación parcial del principio de subsidiariedad es contraria al Tratado de la UE, se enfrenta al principio de solidaridad y fomenta los nacionalismos de Estado, *Félix de la Fuente Pascual*. Costa Brava 2020 Reserva de la Biosfera. Retos y oportunidades de innovar integrando el uso sostenible del territorio y el mar, *Miquel Ventura*. 1r Encuentro Científico. Convergencia de caminos: Ciencia y empresa RAED- IESE-ULPGC. III Acto Internacional. Congreso Europeo de Investigaciones Interdisciplinaria: La evolución de la ciencia en el siglo XXI. Entrevista, *Pedro Clarós*

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN 2385-345X.
Depósito Legal: B 12510 – 2014. Págs. 242.

REVISTA 16 - Número 3/2017 Monográfico Núm.3

III Acto Internacional. Congreso Europeo de Investigaciones Interdisciplinarias “La evolución de la Ciencia en el Siglo XXI”. Conferencia Inaugural: Limits to taxation, *Dr. Juan Francisco Corona*. Bloque Ciencias Humanas y Sociales: La crisis della democrazia rappresentativa, *Dra. Paola Bilancia*. El reto de mejorar la información financiera de las empresas, *Dr. Frederic Borràs*. Financial reporting and auditing in a global environment, *Dr. José María Bové*. La emergencia de las ciudades en la nueva sociedad internacional: ¿Hacia la ciudad estado?, *Dr. Santiago José Castellà*. Déficit, deuda e ilusión financiera, *Dr. Juan Francisco Corona*. Europa en la encrucijada, *Dra. Teresa Freixes*. Empresa familiar: Incrementar su supervivencia, *Dr. Miguel Ángel Gallo*. Algunas consideraciones críticas acerca del retrato de créditos litigiosos y el derecho a la vivienda, *Dr. Alfonso Hernández-Moreno*. El cambio climático y su comunicación: factores determinantes para su comprensión, *Dra. Cecilia Kindelán*. Comentarios sobre la empresa partiendo de los conceptos de rentabilidad y productividad, *Dr. Jordi Martí*. Academic contributions in Asian tourism research: A bibliometric analysis, *Dr. Onofre Martorell*, *Dr. Marco Antonio Robledo*, *Dr. Luis Alberto Otero* *Dra. Milagros Vivel*. El Fondo de Comercio Interno registrado como una innovación en la Contabilidad, *Dr. Agustín Moreno*. Laicidad y tolerancia: vigencia de Voltaire en la Europa de hoy, *Dr. Joan-Francesc Pont*. La toma de decisiones empresariales inciertas mediante el uso de técnicas cualitativas, *Dr. Alejandro Pursals*. Presente y futuro de la Unión Europea: El papel de la educación y la universidad, *Dr. José Regidor*. El derecho y la legislación proactiva: nuevas perspectivas en la ciencia jurídica, *Dr. Jaime Rodrigo*. Assess the relative advantages and disadvantages of absorption costing and activity based costing as alternative costing methods used to assess product costs, *Alba Rocafort*. Instrumentos para la creación de empleo: Las cooperativas de trabajo, *Dr. José Luis Salido*. Acotaciones a la cultura de la edad moderna occidental, *Dr. Enrique Tierno*. Bloque Ciencias de la Salud: ¿Cómo debemos enfocar el tratamiento mediante implantes dentales?, *Dr. Carlos Aparicio*. Estilos de vida y cáncer. Situación Actual, *Dr. Albert Biete*. Alzheimer, síndrome de Down e inflamación, *Dr. Rafael Blesa*, *Dra. Paula Moral Rubio*. Foodborne viruses, *Dr. Albert Bosch*, *Dra. Susana Guix i Dra. Rosa M. Pintó*. Resistencias a los antimicrobianos y alimentación animal, *Dra. M. Àngels Calvo*, *Dr. Esteban Leandro Arosemena*. Tabaco o Salud: Los niños no eligen, *Dr. José Ramón Calvo*. La enfermedad cal-

culosa urinaria: situación actual de los nuevos paradigmas terapéuticos, *Dr. Joaquim Gironella*. La organización hospitalaria, factor de eficiencia, *Dr. Francisco Javier Llovera, Dr. Lluís Asmarats, Javier Soriano*. Esperanza de vida, longevidad y función cerebral, *Dr. José Regidor*. Nueva metodología para el tratamiento del TDAH mediante el ejercicio físico, *Dra. Zaira Santana, Dr. José Ramón Calvo*. Conferencia de clausura: La Bioingeniería en el tratamiento de la sordera profunda, *Dr. Pedro Clarós*. Conferencia especial: Agustín de Betancourt. Un ingeniero genial de los siglos XVIII y XIX entre España y Rusia, *Dr. Xabier Añoveros Trias de Bes*. Entrevista: *Dr. Xabier Añoveros Trias de Bes*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN 2385-345X.
Depósito Legal: B 12510 – 2014. Pág. 560.

REVISTA 17 - Número 4/2017

Debate: Centenario de un Premio Nobel: Camilo José Cela, *Dr. Xabier Añoveros Trias de Bes, Julio Pérez Cela y Adolfo Sotelo Vázquez*. Debate: Nocións del infinito, Presentación: *Dr. Daniel Turbón Borrega*. Ponencias: Les nocións d'infinit en matemàtiques, *Dra. Pilar Bayer Isant*. El infinito en cosmología, *Dr. David Jou Mirabent*. ¿Podemos entender lo infinito, si somos finitos, *Antoni Prevost Monclús*? La teología ante el infinito, *Dr. Josep-Ignasi Saranyana Closa*. Une nouvelle visión pour l'Europe: engagement citoyen et volonté humaniste, *Dra. Ina Piperaki*. Artículos: Homenaje a la universidad de Salamanca en sus 800 años de existencia (1218-2018), *Dr. Ángel Aguirre Bazoán*. Aproximación al concepto de minoría para su protección jurídica internacional: criterios de clasificación, *Dr. Santiago José Castellà*. Ortotoxicidad medicamentosa, *Dr. Pedro Clarós, Dra. M. Àngels Calvo y Dra. Ana María Carmona*. Regeneración de las células ciliadas del oído interno mediante la terapia génica con CGF 166, *Dr. Pedro Clarós, Dra. Maria Àngels Calvo y Dra. Ana María Carmona*. Influencia de las hormonas sexuales en la voz de las cantantes de ópera, *Dr. Pedro Clarós y Dr. Francisco López-Muñoz*. Nanotecnología frente al cáncer, *Inés Guix Sauquet y Dr. Ferran Guedea Edo*. El derecho y la legislación proactiva: nuevas perspectivas en la ciencia jurídica, *Dr. Jaime Rodrigo*. Ingresos de Académicos: Delicte fiscal i procés penal: crònica d'un mal encaix, *Dr. Joan Iglesias Capellas*. La conquista del fondo de ojo, *Dr. Borja Corcóstegui*. Laïcitat i laïcisme en l'occident europeu, *Cardenal Lluís Martínez Sistach*.

Lo disruptivo y el futuro: tecnología y sociedad en el siglo XXI, *Dr. Luis Pons Puiggrós*. La influencia del derecho español en México, *Dr. Jesús Gerardo Sotomayor*. Barcelona, galería urbana, *Dr. Juan Trias de Bes*. Entrevista: *Dr. Ramón Cugat*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN: 2385-345X,
Depósito Legal: B 12510 - 2014. Págs. 316





LLUÍS SERRA MAJEM es médico. Nació en Barcelona en 1959. Es Doctor en Medicina, Doctor en Nutrición y Especialista en Medicina Preventiva y Salud Pública.

En 1988 obtiene una plaza de Profesor Titular de Universidad en la Facultad de Medicina del Hospital Clínic de la Universitat de Barcelona y en 1995 accede a la Cátedra de Medicina Preventiva y Salud Pública en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, donde es Director del Instituto Universitario de Investigaciones Biomédicas y Sanitarias y del Grupo de Investigación en Nutrición, y Titular de la Cátedra UNESCO sobre Sistemas Locales de Salud y Sistemas Alimentarios.

Es fundador y Presidente de la Academia Española de Nutrición, de la Fundación para la Investigación Nutricional, de la ONG Nutrición Sin Fronteras y de la International Foundation of Mediterranean Diet. Fundó y presidió de 1996 a 2012 la Fundación Dieta Mediterránea, liderando el Reconocimiento de la misma como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010. Ha publicado 70 libros y 496 artículos científicos indizados con un factor de impacto de más de 2300 y un índice H de 89 (Google Scholar). Es Editor Jefe de la Revista Nutrients de MDPI (Primer Cuartil) y Editor Asociado de la Encyclopedia of Food Security and Sustainability de Elsevier. Ha dirigido 44 tesis doctorales y ha organizado diversos Congresos Internacionales destacando la Presidencia del I y III World Congress of Public Health Nutrition. Impulsor de la disciplina Nutrición y Salud Pública a nivel global y líder de la defensa a ultranza de la Dieta Mediterránea, ha recibido numerosos Premios y Reconocimientos por su labor y recientemente ha sido nombrado Hijo Adoptivo de Gran Canaria.

“La alimentación y nutrición han estado históricamente incluidas en el comportamiento de los humanos, primero con una fundamentación en base a datos observacionales de ámbito poblacional y recientemente a partir de datos analíticos y clínicos de casos individuales o incluso de investigaciones grupales

Los modelos comportamentales en base a criterios sociales, educacionales, económicos, éticos, religiosos y morales también pueden influir en los aspectos de seguridad alimentaria y nutrición, incluso los de sostenibilidad o medioambientales que cada vez empiezan a tener más trascendencia en la ciencia y en la sociedad.”

Rafael Urrialde de Andrés

1914 - 2014

Colección Real Academia Europea de Doctores



Generalitat
de Catalunya

