



### NOTA DE PRENSA

## **LA FARMACIA ESPAÑOLA SE DA CITA EN LA RÁBIDA PARA CONOCER LOS BENEFICIOS NUTRICIONALES Y SANITARIOS DE LA DIETA BASADA EN ALIMENTOS DE HUELVA**

- **La sede de la UNIA (Universidad Internacional de Andalucía) en Santa María de la Rábida ha acogido la celebración de FARMAONUBA 2021, foro bienal del Colegio de Farmacéuticos de Huelva y que ha girado en torno a la iniciativa ‘La Dieta de Huelva’**
- **‘La Dieta de Huelva’ es un proyecto pionero promovido por este colegio profesional y que, bajo la colaboración entre distintas instituciones y administraciones, aspira a promocionar los beneficios de una alimentación saludable basada en el consumo de alimentos onubenses**

**Huelva, 21 de octubre de 2021.-** Farmacéuticos de toda España –bien de forma presencial o de manera online– han tenido hoy la oportunidad de conocer de primera mano los beneficios nutricionales y sanitarios de una dieta saludable basada en alimentos producidos en la provincia de Huelva. Es precisamente eso lo que promueve la iniciativa ‘La Dieta de Huelva’, un proyecto liderado por el Colegio de Farmacéuticos de Huelva, en colaboración con las distintas administraciones públicas, el ámbito científico-universitario y el empresarial, y sobre el que ha girado esta mañana la jornada FARMAONUBA 2021, foro bienal de este colegio profesional, celebrado en esta ocasión en la sede de la UNIA (Universidad Internacional de Andalucía) en Santa María de la Rábida.

Por su estratégica ubicación, su clima y la materia prima que emana de su tierra y de su costa, la provincia de Huelva aglutina en su territorio la producción de muchos de los alimentos esenciales para una dieta equilibrada, saludable y sostenible, entre los que se incluyen una amplia variedad de legumbres, frutas y verduras –con gran cantidad de antioxidantes–, productos con grasas insaturadas, caso del aceite de oliva virgen, frutos secos y pescados azules –que ayudan a reducir los niveles de colesterol– o los productos del cerdo ibérico, que por su alimentación y cría en montanera sus grasas son, en parte, insaturadas.

Sobre este tema ha hablado precisamente el primer ponente de esta jornada, el Dr. Antonio Barrios Merino, especialista en Endocrinología y Nutrición, quien también ha

abordado los hábitos alimentarios de la provincia de Huelva para, a continuación, profundizar en el valor nutricional de sus alimentos más representativos de la provincia, en especial, en los productos del cerdo ibérico y sus beneficios nutricionales.

La iniciativa 'La Dieta de Huelva' promueve la creación de sinergias entre distintos colectivos relacionados con los alimentos producidos en esta provincia, entre los que se incluye el científico-universitario. Es por ello por lo que distintos representantes de la Universidad de Huelva han tenido un papel destacado en estas jornadas FARMAONUBA, en la que han mostrado los resultados de diversos proyectos de investigación promovidos desde esta institución académica.

Es, por ejemplo, el caso de José Luis Guzmán, doctor en Veterinaria e integrante del Área de Producción Animal del Departamento de Ciencias Agroforestales de la Universidad de Huelva, quien ha expuesto un caso de reutilización de recursos alimenticios locales en la alimentación animal, especialmente cuando se recuperan subproductos agroindustriales, lo que ayudaría a mejorar significativamente la sostenibilidad de las granjas lecheras. Guzmán se ha centrado especialmente en uno de ellos: la pulpa de naranja deshidratada como sustitutivo de parte de los cereales en la dieta de cabras y el posible efecto que pueda tener sobre la calidad de sus productos.

Especial atención ha merecido la ponencia sobre 'Alimentos de Huelva: investigación en la Universidad de Huelva y nuevos retos', que han ofrecido de manera conjunta M<sup>a</sup> Ángeles Fernández Recamales, doctora en Farmacia e integrantes del Departamento de Química de la Facultad de Ciencias Experimentales de la Universidad de Huelva; y María de los Santos Martín, graduada en Química y técnico especialista de Investigación de la Universidad de Huelva.

En su exposición explicaron cómo en la Universidad de Huelva llevan varios años trabajando en la caracterización y control de calidad de muchos de los alimentos que se producen en Huelva, destacando por sus características nutricionales y composición en compuestos bioactivos el aceite de oliva, los frutos rojos –especialmente la fresa– y los garbanzos. Han ahondado en las propiedades nutricionales y nutracéuticas de los frutos rojos relacionadas con las condiciones de cultivo o el tiempo de cosecha; la trazabilidad geográfica de los aceites de la provincia y de los garbanzos de la IGP de Escacena; así como las nuevas líneas de investigación relacionadas con el aprovechamiento de subproductos agrícolas para la extracción de compuestos fenólicos con actividad antioxidante utilizando nuevos disolventes amigables con el medio ambiente. Estos disolventes denominados 'verdes' suponen una alternativa a los disolventes orgánicos tradicionales, los cuales son perjudiciales para el medio ambiente y los seres humanos. De esta forma podemos contribuir a la valorización sostenible de estos subproductos y cumplir con el principal objetivo de la Economía Circular, manteniendo el valor de los productos el mayor tiempo posible.

El epílogo a estas jornadas lo ha puesto Marián García, doctora en Farmacia y graduada en Nutrición Humana y Dietética, aunque más conocida por su sobrenombre 'Boticaria García' y su labor como divulgadora sanitaria en medios de comunicación de ámbito

nacional. En su caso, ha analizado cómo encaja la dieta de Huelva dentro de pautas actuales de alimentación, caso del Plato de Harvard, y cuáles son los beneficios de consumir alimentos locales para la salud de las personas y del planeta, en clara correlación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030, que proponen imponer priorizar los alimentos de proximidad y de temporada.

En la inauguración de FARMONUBA 2021 ha participado el presidente del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Farmacéuticos., Antonio Mingorance Gutiérrez; el subdirector de Ordenación Farmacéutica, Estrategias, Prevención y Promoción de la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía, Antonio Marín Larrea; el diputado portavoz de la Diputación de Huelva, Salvador Gómez de los Ángeles; y la directora de Secretariado de la Sede Santa M<sup>a</sup> de la Rábida de la Universidad Internacional de Andalucía, M<sup>a</sup> Carmen Sánchez Carrillo.

En la clausura, por su parte, ha intervenido Francisco Baluffo, portavoz del equipo de Gobierno y concejal de Turismo, Promoción de Huelva en el Exterior y Universidad del Ayuntamiento de Huelva –quien ha presentado Binómico - I Congreso Gastronómico Iberoamericano, que tendrá lugar la próxima semana en Huelva–, la delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en Huelva, Bella Verano; y la subdelegada del Gobierno de España en Huelva, Manuela Parralo.

### **Sobre ‘La Dieta de Huelva’**

‘La Dieta de Huelva’ es un proyecto pionero de colaboración entre distintas instituciones y administraciones y que aspira a promocionar los beneficios de una alimentación saludable basada en la ingesta de alimentos onubenses.

La obesidad, gran lacra desde el punto de vista sanitario y económico, ha sido uno de los principales hechos que ha motivado el desarrollo de esta iniciativa. En la Unión Europea, uno de cada tres niños y más de la mitad de la población adulta sufre sobrepeso u obesidad. La incidencia de la obesidad infantil es mayor en los países del sur de Europa, en los que la dieta mediterránea, rica en vegetales y con un consumo limitado de carnes rojas o azúcar, ha sido sustituida por productos procesados.

Ante la urgente necesidad de promover entre la población hábitos saludables para así asegurar la prevención de problemas de salud evitables y garantizar, en suma, una mayor calidad de vida, una iniciativa como ‘La dieta de Huelva’, basada en productos de la tierra –que se pueden conseguir de una forma sencilla y asequible–, se presenta como una oportunidad excepcional para unificar esfuerzos de todos los agentes posibles, aglutinar experiencias y recursos y dar así un paso conjunto y decidido contra el sobrepeso y la obesidad en nuestra provincia, darla a conocer en el exterior promocionando nuestros productos como saludables. De ahí que en esta iniciativa también participen entidades como la Universidad de Huelva y la UNIA (Universidad Internacional de Andalucía); la Diputación de Huelva, la Delegación del Gobierno de la Junta de Andalucía en Huelva y la Subdelegación del Gobierno de España por parte de las administraciones públicas; así como la Federación Onubense de Empresarios y el Círculo Empresarial de Turismo de Huelva.

Junto a los beneficios relativos a la salud, tales como la mejora de la calidad de vida, la prevención de enfermedades o el ahorro de recursos sanitarios, 'La dieta de Huelva' pretende ayudar a la dinamización de la economía provincial, especialmente en las zonas rurales, fomentar los productos de la provincia y el turismo gastronómico, lo que puede servir para luchar contra la despoblación de algunas comarcas.

Esta iniciativa también cuenta con un notable componente pedagógico, ya que promueve la divulgación de hábitos saludables, la difusión de la riqueza alimentaria de la provincia y la idoneidad de su consumo. Asimismo, desde un plano social, aspira a favorecer el arraigo de la población a los valores identitarios de la provincia, reflejados en sus alimentos, o recuperar la cocina basada en productos de temporada.

**Para más información:**

**Gabinete de comunicación del Colegio de Farmacéuticos de Huelva: Tomás Muriel (605 603 382)**