



## **NOTA DE PRENSA**

### **LOS FARMACÉUTICOS DE ALMERÍA FOMENTAN LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y LOS BENEFICIOS PARA LA SALUD DE LOS PRODUCTOS ALMERIENSES EN UNAS JORNADAS SOBRE EL TOMATE Y EL PIMIENTO**

- **El Colegio de Farmacéuticos de Almería ha celebrado sus 2ª Jornadas Gastronómicas del Día Internacional del Tomate con motivo de esta reciente efeméride, en la que se han querido abordar y destacar la importancia de una buena alimentación para la salud de las personas a través de productos gastronómicos de la provincia.**
- **Este encuentro profesional y de convivencia, celebrado en el Colegio La Salle Virgen del Mar de Almería, se ha centrado este año en el pimiento, y ha incluido varias ponencias formativas a través de expertos en farmacia y alimentación, en las que se han dado a conocer las principales características y ventajas nutricionales y para la salud del pimiento, así como sus diferentes variedades.**
- **Además, se han destacado algunos de los beneficios medicinales que tiene el pimiento a través de la capsaicina, uno de sus nutrientes más importantes, en especial sobre el dolor neuropático y patologías como la fibromialgia, la artritis, el dolor osteomuscular o la carcinogénesis oral.**
- **Las jornadas han contado con una degustación de productos típicos almerienses, a cargo de diversas empresas colaboradoras de la provincia, como Salvoreta, La Gergaleña, productos del Valle de Almanzora, El Gadorense, Productos Artesanales Guada, Desuflí, Naturinda y Strepitosa.**

**Almería, 17 de marzo de 2025.-** El Colegio de Farmacéuticos de Almería ha celebrado sus 2ª Jornadas Gastronómicas con motivo del Día Internacional del Tomate, un encuentro profesional y formativo de convivencia con el que los farmacéuticos han querido sumarse por segundo año consecutivo a la conmemoración de este Día, que tuvo lugar el pasado 2 de marzo, y abordar la importancia de una buena alimentación para la salud y calidad de vida de las personas. Concretamente, con estas jornadas se ha pretendido destacar el valor y calidad nutricional de algunas de las verduras y hortalizas de la huerta almeriense, proporcionando a los farmacéuticos participantes y a sus familiares conocimientos sobre sus características y propiedades alimentarias, fomentando también su consumo.

Las jornadas, celebradas en la sede del Colegio La Salle Virgen del Mar de Almería, se han centrado este año en el pimiento, y han incluido varias ponencias formativas a través de

expertos en farmacia y alimentación, así como una degustación de productos típicos almerienses, a cargo de diversas empresas colaboradoras de la provincia.

El encuentro fue inaugurado por la presidenta de Colegio de Farmacéuticos de Almería, Gema Martínez Soler, que subrayó que “una buena alimentación y equilibrada es uno de los factores clave para tener una vida saludable y prevenir muchas enfermedades. Es algo fundamental en lo que el farmacéutico puede aportar mucho a la población, por los conocimientos adquiridos durante nuestra formación, por nuestra posterior especialización y porque somos el profesional sanitario más cercano a la sociedad, con una farmacia en cada barrio o municipio, prestando un servicio de atención integral del paciente, reforzando herramientas que ayudan a preservar su salud y ofreciendo consejos para una alimentación adecuada”.

Además, con esta iniciativa “queremos dar a conocer a nuestros colegiados la riqueza de nuestros productos y alimentos más típicos, como nuestras verduras y hortalizas, y contribuir al desarrollo sostenible de la provincia desde el punto de vista social, económico y de la salud”, ha añadido Gema Martínez Soler, quien también ha subrayado que “la alimentación es la segunda salida profesional más importante del farmacéutico, tras la farmacia comunitaria, y muchos farmacéuticos cuentan con una doble titulación que les permite trabajar en este ámbito y ayudar a la población en el fomento de una vida saludable y prevenir enfermedades como la obesidad; de ahí la importancia también de seguir actualizando sus conocimientos y compartirlos con otros compañeros farmacéuticos”.

Las jornadas han contado con dos charlas formativas a cargo de Irene Navarro, vocal de Alimentación del Colegio; y Ana Dora Bonillo, vocal de Adjuntos, Sustitutos y Regentes y también CEO de Salvoreta, quienes han explicado las principales características y propiedades nutricionales del pimiento y sus ventajas para la salud, así como sus diferentes variedades (rojo, verde y amarillo).

Irene Navarro ha profundizado en la composición y las aportaciones en vitamina C, agua, fibra, triptófano o carotenoides que posee este producto típico almeriense., mientras que Ana Dora Bonillo ha destacado algunos de los beneficios medicinales que tiene el pimiento a través de la capsaicina, uno de sus nutrientes más importantes, en especial sobre el dolor neuropático y patologías como la fibromialgia, la artritis, el dolor osteomuscular o la carcinogénesis oral.

Tras las conferencias, se ha realizado una degustación de hortalizas y productos de la provincia de Almería, con protagonismo especial del pimiento, en sus diferentes variedades y presentaciones (natural, fritada, salsas, etc.), así como de otros productos típicos como aceite, dulces y repostería, trufa y licor de mandarina, entre otros, a través de las empresas Salvoreta, La Gergaleña, productos del Valle de Almanzora, El Gadorense, Productos Artesanales Guada, Desuflí, Naturinda y Strepitosa.

Las jornadas han contado con la colaboración de Bidafarma, Cajamar y AMA Seguros.

**Para más información:**

**Gabinete de comunicación del Colegio de Farmacéuticos de Almería**  
**Jesús Herrera 625 87 27 80**