



Informe Anual 2024

ICCAS

Resumen de actividades
y publicaciones

— Mensaje de la Comisión Directiva de ICCAS

Concluye otro año pleno de actividades y contribuciones. En un contexto de cambios y dificultades, hemos logrado continuar con nuestra misión de actualizar, formar e informar a la comunidad de profesionales que siguen a ICCAS año a año, y dar la bienvenida a aquellos que nos han conocido recientemente.

Es una enorme satisfacción haber contado con el entusiasmo y el compromiso de quienes han participado de nuestras actividades, en un año que no fue fácil para nadie. Esto nos habla del valor de ICCAS y de la calidad de nuestros contenidos y profesionales, y desde ya agradecemos que se aprecie.

Termina el 2024 con otro reconocimiento para nuestro programa de Comunicación Responsable basado en la plataforma InfoAlimentos junto a nuestros socios estratégicos, lo cual nos llena de orgullo y nos reafirma en este camino de compartir información de base científica con la comunidad.

Este principio de calidad en todo lo que emprendemos es lo que nos impulsa y es en lo que continuaremos haciendo nuestros mejores esfuerzos.

Esperamos que en 2025 nos acompañen.

¡Muchas gracias y nuestros mejores deseos para el año que comienza!

Actividades

Ciclo de Charlas del Mediodía

Un viernes por mes se realizan las Charlas ICCAS del Mediodía, un ciclo de jornadas virtuales, breves y abiertas de actualización.

Durante el 2024 tratamos diversos temas de interés para nuestra comunidad: desde qué son los productos domisanitarios, hasta cuestiones relacionadas con la salud como SIBO y las dificultades alimentarias. Todas las Charlas del Mediodía, del 2024 y años anteriores, están disponibles en nuestro Canal de YouTube [ICCAS Ciencia](#).



El artículo 3° de la Resolución 709/98 del entonces Ministerio de Salud y Acción social de la Nación define a los productos domisanitarios como “aquellas sustancias o preparaciones destinadas a la limpieza, lavado, odorización, desodorización, higienización, desinfección o desinfectación para utilización en el hogar, y/o ambientes colectivos públicos y/o privados”¹.

En la primera Charla del 2024, los **Dres. Gabriela Rovedatti, Fernanda Simoniello y Marcelo Wolansky**, contaron más sobre qué son estos productos, otras definiciones y buenas prácticas de almacenamiento y manejo.

Productos domisanitarios: ¿Sabemos cómo utilizarlos en casa?

Datos recogidos por los Centros de Información y Asesoramiento de Asistencia Toxicológica (CIAATs)² señalan que el 80% de las intoxicaciones con productos químicos se producen en el hogar, dentro de estas intoxicaciones los productos para el uso domiciliario o peridomiciliario utilizados para limpieza y control de plagas ocupan el segundo y tercer lugar, respectivamente, solo debajo de los medicamentos.

Otro punto que señalaron es cómo se descartan los domisanitarios, se deben tener en cuenta: las indicaciones de la etiqueta, la concentración del producto y la idoneidad de quien lo está manipulando.

La normativa contempla este tema en la Ley 25.916 de Gestión de residuos domiciliarios³. Esta ley también regula

la disposición de residuos peligrosos.

Además, los expertos comentaron acerca de su experiencia entrevistando familias, las preguntas fueron diseñadas para conocer la percepción del riesgo y a las prácticas que tenían estas familias en relación a los plaguicidas domésticos y productos de limpieza.

Para finalizar la Charla, hablaron sobre el uso de plaguicidas en relación a las enfermedades transmitidas por vectores (por ejemplo: dengue, fiebre amarilla, hantavirus, etc.), y también sobre la importancia de (y cómo) prevenir la proliferación de estos vectores en casa.

El video de la Charla está disponible aquí

1. Resolución 709/98

2. Directorio de Información Toxicológica 2015

3. Ley 25.916

ANMAT clasifica los productos domisanitarios de la siguiente manera:

Productos de Riesgo I:

Grupos con mejor toxicidad aguda y menor riesgo de intoxicación fatal. Subgrupo A y B.

Productos de Riesgo II:

Grupos de mayor toxicidad aguda y mayor riesgo de intoxicación fatal. Subgrupo A y B.

También, se los divide en:

- Productos de venta libre.
- Productos de venta profesional.
- Productos de venta libre y profesional.
- Productos de uso exclusivo en Salud Pública.

El grado de riesgo depende de:

- La toxicidad y concentración de los activos.
- Envases más seguros.
- Si son productos listos sin dilución previa.
- Mayor frecuencia de productos similares.

Inocuidad alimentaria: ¿Estamos preparados para lo imprevisto?

Con motivo del **Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria**⁴, que se celebra desde 2019, cada 7 de junio, junto con InfoAlimentos invitamos a la **Dra. Adriana Sucari** para hablar sobre este tema.

La Charla comenzó con la diferencia entre seguridad e inocuidad alimentaria, dos conceptos que abarcan distintos aspectos de los alimentos.

Siguiendo con la inocuidad alimentaria, la Dra. Sucari habló sobre las 5 claves que apuntan tanto a las prácticas en el hogar, como a los establecimientos que elaboran, distribuyen y/o comercializan alimentos.

Con respecto a “Una salud”, señaló que engloba a las personas, a los animales y al medioambiente, por lo tanto, al momento de hablar de salud, se refiere a

la salud humana, ambiental y animal. Esta última está vinculada a la inocuidad de los alimentos, lo mismo que la ambiental.

Más adelante, la Dra. Sucari habló sobre las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), definición, posibles causas, etc. y por qué es difícil tener una tasa de ETAs.

También comentó la clasificación de los peligros en relación a los alimentos: físicos, químicos y biológicos.

Se detuvo en estos últimos y comentó sobre los avances tecnológicos en los sistemas de detección de patógenos. Y señaló la importancia del monitoreo ambiental en los establecimientos elaboradores de alimentos.

Finalmente, habló de la Microbiología Predictiva y la

Charlas ICCAS del mediodía

VIERNES 14 DE JUNIO,
13:00 A 14:00 HS
(Argentina)
libro/gratuito
requiere inscripción

INOCUIDAD ALIMENTARIA
¿Estamos preparados para lo imprevisto?

DISERTANTE
Dra. Adriana Sucari

INOCUIDAD ONLINE
www.iccas.org.ar

INFOALIMENTOS

iccas

definió como un campo de la ciencia que se centra en el uso de modelos matemáticos y técnicas computacionales para predecir el crecimiento, la supervivencia y el comportamiento de los microorganismos en alimentos y otros entornos.

Esta disciplina permite la evaluación de riesgos potenciales de contaminación microbiana en productos alimenticios.

[El video de la Charla está disponible aquí](#)

Charlas ICCAS del mediodía

VIERNES 12 DE JULIO
13:00 A 14:00 HS
(Argentina)




DISERTANTE
Dr. Juan Pablo Stefanolo

¿QUÉ SABEMOS SOBRE SIBO?
Sobrecrecimiento Bacteriano en el Intestino Delgado

www.iccas.org.ar

libre/gratuito
requiere inscripción



El SIBO es el **Síndrome de Sobrecrecimiento Bacteriano en el Intestino Delgado** y se produce cuando hay un aumento anormal en la población bacteriana en el intestino delgado, particularmente de los tipos de bacterias que no suelen encontrarse en esa parte del tubo digestivo.

El **Dr. Juan Pablo Stefanolo** comenzó su presentación comentando que nuestro organismo está colonizado por diversos microorganismos (bacterias, virus y hongos), cuando estamos en estado de mutualismo la convivencia de estos microorganismos

¿Qué sabemos sobre SIBO?

en nuestro cuerpo produce un beneficio mutuo, es decir estamos en estado de salud. Cuando estamos en estado de enfermedad, aparecen productos bacterianos nocivos. Los cambios en la dieta pueden romper el equilibrio de estructura y podrían estar vinculados con la aparición de enfermedades. Esto también puede ocurrir con algunas infecciones.

La disbiosis es el cambio en la composición de la microbiota intestinal, ya sea cualitativo o cuantitativo. Un ejemplo de disbiosis cuantitativa es el SIBO, algunos de los síntomas que puede ocasionar son: dolor abdominal, distensión, diarrea, anemia o déficits vitamínicos (síndrome de malabsorción).

La prueba de referencia para diagnosticar SIBO es el cultivo del fluido intestinal.

Más adelante, el Dr. Stefanolo habló sobre el impacto del SIBO en la práctica clínica, su relación con el síndrome de colon irritable y algunos tratamientos que hoy en día se utilizan para combatir el SIBO.

Como conclusión de la Charla, mencionó que el SIBO existe, pero es menos frecuente de lo que estamos viendo hoy en día, es importante que la sospecha se dé en un contexto clínico adecuado y poner el foco en la elección del paciente a evaluar, y destacó que el tratamiento con antibióticos (como la rifaximina) es eficaz y seguro. Finalmente, señaló que la secuenciación genómica podría contribuir a un mejor manejo.

[El video de la Charla está disponible aquí](#)

Picky eaters... quisquillosos... difíciles a la hora de comer

“Picky eaters... Charla de Mediodía a cargo de cuatro especialistas” reunió a las **Dras. Ximena Gonzalez Sanguinetti, Irina Kovalskys, Carola Saure** y a la **Lic. Luciana Zonis** para conversar sobre dificultades alimentarias en niños y algunos de los ejemplos que nombraron fueron: la selectividad alimentaria, la falta de apetito, el miedo a la alimentación, entre otros.

Las dificultades alimentarias pueden denominarse de distinta manera: picky eaters, quisquillosos, melindrosos, etc. Se las considera una forma de alteración sensorial leve y transitoria, y se caracterizan por el rechazo a los alimentos, no solo cuando los prueban sino también cuando ya han sido conocidos y aceptados. La variedad y cantidad de alimento consumo es limitada. Otras

Charlas ICCAS del mediodía

VIERNES
16 DE AGOSTO
13:00 A 14:00 HS
(Argentina)



PICKY EATERS...
Quisquillosos... difíciles a la hora de comer

DISERTANTES

Ximena González Sanguinetti | Irina Kovalskys | Carola Saure | Luciana Zonis

www.iccas.org.ar

libre/gratuito
requiere inscripción



terminologías vinculadas a las dificultades alimentarias son la neofobia (miedo a lo nuevo); la fobia alimentaria o niños con miedo a comer; trastorno evitativo/restrictivo de la ingesta de alimentos; y

la inapetencia alimentaria.

A continuación, se comentaron algunas cuestiones a considerar al momento de la evaluación del paciente con dificultades alimentarias, por qué motivos o con qué preocupaciones llegan los niños y sus familias a la consulta.

La Dra. Saure señaló la importancia de tener en cuenta los antecedentes del paciente ya que hay condiciones de salud que pueden determinar

mayor prevalencia de trastornos o alteraciones de la conducta alimentaria.

Finalmente, las especialistas abordaron las posibles consecuencias que puede tener un niño con dificultades alimentarias, por ejemplo: una desnutrición severa.

Además, remarcaron la importancia del abordaje multidisciplinario y el trabajo en conjunto con equipos de salud, el niño y su familia.

Las disertantes trabajaron sobre el tema de las dificultades alimentarias con una puesta al día de toda la información científica disponible.

La revisión narrativa fue publicada en la revista Archivos Argentinos de Pediatría y está disponible en [este link](#).

El video de la Charla está disponible aquí



Charlas ICCAS del mediodía

VIERNES 13 DE SEPTIEMBRE 13:00 A 14:00 HS (Argentina)

DESPERDICIO DE ALIMENTOS:
¿Cuáles son las iniciativas para reducirlo?
¿Cuál es la percepción de los consumidores?

DISERTANTE: Msc. Marcela Leal

INFOCCAS Online libre/gratuito www.iccas.org.ar requiere inscripción **iccas**

En el marco del **Día Mundial de la Concientización de la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos**⁵ que se celebra el 29 de septiembre, invitamos a **Msc. Marcela Leal** quien habló sobre las iniciativas a nivel regional acerca del desperdicio de alimentos.

La Charla comenzó con la diferencia entre pérdida y desperdicio de alimentos. La primera es inevitable y ocurre a lo largo del proceso de producción (cosecha, elaboración, etc.) En cambio, se desperdicia un alimentos que estaba apto para el consumo y que por diversos motivos fue desechado, estos pueden

Desperdicio de alimentos: ¿Cuáles son las iniciativas para reducirlo? ¿Cuál es la percepción de los consumidores?

ser: su fecha de vencimiento, porque no es estéticamente apetecible, entre otros.

Existen diversas iniciativas, por ejemplo, la GLAPD-FYH (Grupo Latinoamericano de Trabajo sobre pérdida y desperdicio de frutas y hortalizas) que se centra especialmente en este sector ya que es el grupo de mayor pérdida y desperdicio⁶.

A nivel nacional, existe la iniciativa de la Red de Economía Circular de la Ciudad de Buenos Aires, que trabajan en tres ejes: reducción del desperdicio de alimentos; reducción o eliminación de plásticos de un solo uso; y la disminución del entierro de los residuos orgánicos.

También, existen iniciativas a nivel académico, desde

distintas universidades y escuelas y colegios; en el sector hospitalario y el hotelero.

Acerca de las fechas de vencimiento, Msc. Leal destacó la publicación de nuestro Grupo de Trabajo de Desperdicio de Alimentos: “**Duración de los alimentos: ¿qué sabemos?**” en la que se brinda información relacionada con la determinación y comunicación sobre la vida útil de los alimentos desde diferentes perspectivas tecnológicas, así como desde el grado de comprensión y la interpretación de los términos utilizados en los rótulos, por parte de los consumidores.

Con respecto a los consumidores, una encuesta realizada en habitantes de la Ciudad de Buenos Aires destacó el

5. Más información sobre este día [aquí](#)

6. La publicación: “La sustentabilidad de frutas y hortalizas. Minimizando su pérdida y desperdicio” del GLAPDFYH está disponible en [este link](#)

concepto de comestibilidad, es decir cuán comestible son algunos alimentos, o algunas partes de ellos. A partir de estos resultados, surgen propuestas como la cocina del aprovechamiento, entre otras.

Otros relevamientos mostraron que hay varios tipos de consumidores, cada uno de ellos con sus propias actitudes y características de compra:

- Reaprovechadores.
- Foodwaste generator (generadores de desperdicio alimentario).

- Busca caprichos.
- Price driven (influenciados por el precio).
- Eco-friendly (amigables con el medioambiente).

Encuestas realizadas en algunos países de la región como Colombia, Uruguay, Brasil, Chile, consultaron acerca del desperdicio en restaurantes o casas de comida; cálculo de las porciones; sobre si han tirado alimentos en buen estado y por qué; el grado de conocimiento acerca del impacto ambiental del desper-

dicio; y las actitudes que se toman a la hora de comprar alimentos.

Finalmente, señaló que los mismos consumidores se interesan por disminuir el desperdicio, desde la búsqueda en navegadores y redes sociales; admisión de responsabilidad; y percepción de que del lado de los comerciantes y productores de alimentos no se hace lo suficiente para mitigarlo.

[El video de la Charla está disponible aquí](#)

Consumo de lácteos y calidad de dieta

La **Dra. Georgina Gómez Salas** exploró el concepto de lácteo, cuáles son sus propiedades y beneficios, y a partir de datos recogidos durante el **Estudio Latinoamericano de Nutrición y Salud (ELANS)** cuál es la relación entre el consumo de lácteos y la calidad de la dieta.

Un vaso de leche, como alimento, aporta 8 gr. de proteína, 11 gr. de carbohidratos, 9 gr. de grasas y 150 kcal. También aporta minerales y micronutrientes como calcio, potasio, magnesio y vitaminas como la A y B. La Dra. Gomez continúa detallando uno a uno los aportes de la leche para nuestro organismo.

Algunos de los beneficios de los lácteos son:

- La presencia de ácido linoleico conjugado (CLA).
- El efecto de las grasas y proteínas sobre los centros de saciedad.

- Efecto directo del calcio sobre la reducción de la lipogénesis y el aumento de la lipólisis.
- La disminución de biomarcadores de inflamación como la IL TNFalfa, PCR.

Con respecto a los datos arrojados a partir del ELANS, el consumo total de lácteos fue de 96 gr. siendo mayor en hombres que en mujeres y, en cuanto a grupo etario, los adolescentes son quienes consumen mayor cantidad. Entre los ocho países, el de mayor ingesta fue Colombia y el menor Ecuador. Argentina ocupa el segundo lugar con 112,3 gr. por día.

En relación a las recomendaciones de organismos internacionales sobre el consumo de lácteos:

- El 19% de los participantes consume 200 gr. o más de leche por día.



- El 33% consume al menos 20 gr. de queso al día.
- Y menos del 1% consume 150 gr. de yogur diariamente.

Más adelante, la Dra. Gomez Salas abordó el tema de la obesidad, las consecuencias que tiene, cómo se mide, cuáles son los índices de prevalencia en América Latina y la relación entre el consumo de lácteos y el índice de masa corporal.

Al final de la presentación, se habló sobre calidad de dieta y los cuestionarios estandarizados que permiten una evaluación cualitativa de la dieta a nivel poblacional. Estos cuestionarios dividen a los

alimentos en factores protectores y de riesgo, dependiendo del aporte de cada grupo.

Para determinar la calidad global de la dieta se toma el puntaje total de alimentos protectores menos el de riesgo y se le suma 9. Según datos de ELANS, el promedio en Latinoamérica es de 8.8⁷. Asociado al consumo de

lácteos, quienes tienen mayor ingesta de este grupo son los que muestran un puntaje más alto en la calidad de la dieta.

Como conclusión, señaló:

- El consumo de lácteos no se asocia con sobrepeso u obesidad en la población urbana latinoamericana.
- Un mayor consumo de lác-

teos se asoció con una mejor calidad de la dieta y un mayor cumplimiento de las recomendaciones de varios nutrientes incluido el calcio, magnesio, vitamina A y D.

- El consumo moderado de lácteos forma parte de una dieta balanceada.

El video de la Charla está disponible aquí

Salud ambiental: grandes y pequeños desafíos Salud pública y salud doméstica

Para cerrar la serie de Charlas 2024, invitamos a la **Dra. Susana García**, presidente de la **Sociedad Iberoamericana de Salud Ambiental (SIBSA)**⁸.

Se refirió a que los determinantes ambientales de la salud son responsables del 23% de las muertes y del 22% de las enfermedades registradas en el mundo. La Fracción Atribuible Poblacional es un concepto vinculado a la gestión y al incentivo para la prevención, y significa que si se controlan los factores ambientales que influyen en determinada enfermedad se puede reducir la prevalencia de dichas enfermedades.

Los determinantes de la salud son ajenos y complementarios a la carga genética, están asociados al estilo de vida, a las redes sociales y a las características socioeconómicas, culturales y ambientales de las personas.

La Dra. García traza una línea de tiempo desde 1964 hasta el 2020 que culmina con el concepto de “salud planetaria/global/total”. Algunos conceptos relacionados con “salud total” son: equidad en salud; justicia ambiental; resiliencia para ecosistemas, lo que hace que se amplíe la noción de “salud ambiental”. Actualmente, los principales ejes de la agenda ambiental son: cambio climático; contaminación; agua; pérdida de biodiversidad.

Además del abordaje global, la problemática debe tratarse a nivel doméstico, se señalan veinte áreas de gestión municipal relacionadas con este tema, algunas de ellas:

- Adaptación al cambio climático.
- Alimentos (bromatología).
- Vectores y zoonosis.
- Vigilancia en salud ambiental.
- Control de productos químicos.

VIERNES 15 DE NOVIEMBRE
13:00 A 14:00 HS (ARGENTINA)
libre/gratuito/requiere inscripción

Charlas ICCAS del mediodía

SALUD AMBIENTAL

Grandes y pequeños desafíos, salud pública y salud doméstica

DIRIGENTE Dra. Susana García

ICCAS | SIBSA | ICCAS

- Agua potable.
- Calidad de suelo.
- Acceso a salud.
- Participación comunitaria.
- Acceso a educación.

Más adelante, habló de la calidad del agua, particularmente los niveles de arsénico⁹ y las consecuencias que puede traer para la salud, y de los niveles de contaminación en el aire y algunas iniciativas que existen actualmente para su monitoreo.

Señaló algunos relevamientos que se hicieron con respecto a la percepción del riesgo ambiental, donde se consultó acerca del riesgo percibido, aceptabilidad, y confianza en las autoridades.

El video de la Charla está disponible aquí

7. En nuestra Biblioteca están disponibles la publicación sobre calidad y diversidad de dieta en *América Latina*, en *Argentina* y la *infografía* sobre la información de nuestro país.

8. Más información sobre SIBSA en [este link](#)

9. Pueden encontrar información adicional sobre el arsénico en esta [publicación](#) y [video](#) desarrollados por nuestro GT ARyT.

Actualización y capacitación profesional

La contribución a la creación y mantenimiento de capacidades es fundamental en particular en un contexto de aceleración de la generación de nuevos conocimientos y datos. Compartir y transferir conocimientos y herramientas es una de las mayores contribuciones al bien público. La actualización y capacitación profesional es uno de los principales objetivos de ICCAS.

Actualización en el Tratamiento de la Obesidad Infantil y Adolescente

En 2024 se llevó a cabo la **3ra. edición de la Actualización en el tratamiento de la Obesidad Infantil y Adolescente**, un programa dirigido a médicos que hayan completado o estén completando su formación de posgrado en alguna de las áreas de la salud infantil. Esta actividad está dirigida por las **Dras. Irina Kovalskys y Marisa Armeno**.

La obesidad ha ido aumentando en prevalencia en la población infantil y adolescente, hasta convertirse en una epidemia mundial que desafía a los sistemas de salud a proveer una consulta especializada con mayor frecuencia. El objetivo de este programa apunta a mejorar las habilidades en el abordaje de la obesidad infantil y adolescente, promoviendo el crecimiento personal y profesional y ayudando a los participantes a ser más eficaces en su trabajo.

La Actualización abarca temas como aspectos epidemiológicos e impacto familiar y social que la obesidad produce en niños y púberes. Un eje fundamental fue el tratamiento de las comorbilidades clínicas y metabólicas abordadas desde la distribución del tejido adiposo y la clasificación de la obesidad, en función del compromiso cardiometabólico, mecánico, psicológico y social.

El programa se desarrolló entre abril y noviembre, en un entorno interactivo a través de la plataforma de capacitación virtual de ICCAS.

[Ver el temario de esta edición](#)

[Más información sobre los contenidos y dinámica](#)

CAPACITACIONES ICCAS

INICIA
Lunes 22 de abril
FINALIZA
Lunes 11 de noviembre



Actualización
en el tratamiento de la
**obesidad
infantil y
adolescente**

DIRIGIDO Y DICTADO POR: **DRA. MARISA ARMENO - DRA. IRINA KOVALSKYS**

Dirigido a:
Pediatras y médicos en general
Modalidad:
Virtual, a través del Campus
ICCAS con encuentros sincrónicos
por Zoom

Dinámica:
1 encuentro sincrónico mensual,
lunes a partir de las 17:00 hs.
Entrega de material y actividad
asincrónica cada semana

INSCRIPCIÓN
ABIERTA

ARANCELADO
Más información:
inscripciones@iccas.org.ar

www.iccas.org.ar



Durante el desarrollo del programa se brindó material de formación teórica, clases con información práctica y encuentros altamente interactivos con resolución de casos clínicos, al tiempo que se propició la construcción de una red de clínicos con formación en el tratamiento de la obesidad infantil y adolescente.



Entrega de diplomas. Participantes 2024.

Taller de Buenas Prácticas Epidemiológicas

El **Grupo de Trabajo de Análisis de Riesgo y Toxicología** organizó el **Taller sobre Buenas Prácticas Epidemiológicas**: Enfocado en investigaciones para evaluar el impacto en la salud de la presencia de sustancias químicas en el ambiente.

La detección de sustancias en suelo, agua y aire, en animales y plantas, y también en fluidos biológicos humanos suele relacionarse con enfermedades, lo que genera preocupación en la comunidad. Algunas veces esa vinculación está bien fundamentada y otras veces carece de fundamento científico.

El Taller se desarrolló entre el 1 de agosto y el 10 de octubre y constó de once módulos semanales consecutivos en los que se presentaron los aspectos que deben considerarse para llevar adelante el proceso de diseño de protocolos y ejecución de estudios epidemiológicos, evaluación de resultados y toma de decisiones a partir de criterios basados en evidencia científica.

Los encuentros estuvieron a cargo de profesionales expertos de Argentina, Brasil, Estados Unidos y México.



Del Jueves 1 de agosto
al Jueves 10 de octubre

INSCRIBITE CON DESCUENTO
ANTES DEL 15/07

ARANCELADO
Más información
www.iccas.org.ar

Propósito: Analizar las múltiples dimensiones de la implementación de las Buenas Prácticas Epidemiológicas (BPE). Generar un marco de referencia y fortalecer las capacidades de los profesionales en el área de la salud ambiental.

Ofrece acceso a las sesiones del II Congreso Virtual Iberoamericano de Salud Ambiental

Dirigido a: Ingenieros agrónomos, biólogos, bioquímicos, investigadores, médicos, epidemiólogos, reguladores.
Modalidad: Encuentros sincrónicos, virtuales y semanales por Zoom y acceso a presentaciones, videos y materiales a través del Campus Virtual ICCAS

 **iccas**

El programa completo del Taller y el informe está disponible en nuestra web

Participaron de esta actividad 54 profesionales tanto del sector público como privado, de disciplinas tales como: bioquímica, ingeniería agronómica, medicina, biología, toxicología, nutrición, tecnología de alimentos, medicina veterinaria, ciencias naturales, química, química de alimentos; y provenientes de Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Estados Unidos, México, Paraguay, Perú y Uruguay.

Programa y disertantes a cargo:

Módulo I: *Conceptos base sobre integridad científica y buenas prácticas*, Lic. Daniela Bonanno y Dr. Mario Rossi (Argentina).

Módulo II: *Diseño del estudio y aspectos éticos*. Lic. Giselle Della Rosa (Argentina) y Dr. Julio Navoni (Argentina/Brasil).

Módulo III: *Las muestras y el muestreo*. Dra. Sandrine Deglin (Estados Unidos).

Módulo IV: *Indicadores y monitoreo. Metodología de referencia*. Dra. Edda Villaamil (Argentina).

Módulo V: *Análisis de resultados*. Méd. Ligia Romeo (Argentina).

Módulo VI: *Interpretación de resultados. Análisis de riesgo. Marcos de referencia*. Dra. Sandrine Deglin (Estados Unidos).

Módulo VII: *Registro. Transparencia. Accesibilidad. Comunicación clara*. Lic. Daniela Bonanno (Argentina).

Módulo IIX: *Conceptos y herramientas para el asesoramiento científico a los tomadores de decisión*. Dra.

Alma Hernández Mondragón (México).

Módulo XI: *Simulación de toma de decisiones*. Dra. Alma Hernández Mondragón (México) junto a facilitadores del equipo de INGSA.

Módulo X: *Salud Ambiental*. Lic. Luciana Antolini y Méd. Valeria Malinovsky (Argentina).

Módulo XI: *Actividad integradora*. Dra. Ariana Rossen, Dra. Valentina Olmos, Dra. Edda Villaamil, Ing. Agr. Juan Carlos Batista e Ing. Agr. Guillermo Mentruyt (Argentina).

Integridad Científica

La Integridad Científica atraviesa todas las áreas e incluye diferentes aspectos, desde la credibilidad de los estudios científicos y los conflictos de interés reales o percibidos; la calidad de la investigación, de las publicaciones o de las actividades científicas propiamente dichas; y la comunicación de hallazgos y evidencia científica.

V Foro de Comunicación Responsable en Ciencia y Salud

#FORO2024

VI FORO ARGENTINO DE COMUNICACIÓN RESPONSABLE EN CIENCIA Y SALUD

COMUNICAR ALIMENTOS Y NUTRICIÓN A LAS GENERACIONES MÁS JÓVENES

VIERNES 27 DE SEPTIEMBRE 9 a 13hs.

PRESENCIAL VIRTUAL LIBRE Y GRATUITO

ORGANIZAN **iccas** **FUNDACIÓN H.A. BARCELÓ FACULTAD DE MEDICINA** **ArgenBio** **INFOALIMENTOS**

Por sexto año consecutivo se realizó el **Foro de Comunicación Responsable en Ciencia y Salud**. El tema de esta edición fue: “**Los desafíos de comunicar ciencia y nutrición a las generaciones más jóvenes**”.

El encuentro se trató sobre desafíos y estrategias para comunicar nutrición y hacer educación alimentaria a las generaciones más jóvenes quienes transitan hoy la infancia y la adolescencia. Se planteó la vital importancia de este tema mientras la realidad en Argentina muestra niveles altos de obesidad, hábitos de consumo de alimentos de consumo ocasional y bebidas azucaradas, con poca o ninguna actividad física en adolescentes.

El Foro del 2024 contó con tres paneles de formato conversatorio y una presentación donde referentes de la ciencia, la salud, la educación y la comunicación debatieron y compartieron ideas para que los nativos digitales accedan a información científica de calidad y puedan hacer sus elecciones alimentarias con conocimiento y herramientas de pensamiento crítico.



Más información y el video del VI Foro disponibles [aquí](#)

Taller sobre Conflicto de Interés



El **Grupo de Trabajo de Integridad Científica** organizó el **Taller sobre Conflicto de Interés en la Investigación Científica**, actividad reunió a profesionales de distintas áreas y disciplinas relacionadas con la ciencia y la investigación.

La agenda de la jornada incluyó dos presentaciones a cargo de los Dres. Clara Rubinstein y Mario Rossi, donde se presentaron algunos conceptos y definiciones vinculados al Conflicto de Interés, y acerca de la credibilidad de la investigación científica.

A continuación, los **Dres. Pablo Feldman, Camilo Lis**, la **Ing. Agr. Carmen Vicien** y el **Dr. Marcelo Yanovsky**, moderados por la **Lic. Carolina O'Donnell** contaron sus experiencias personales e instituciones acerca del rol del Conflicto de Interés y la colaboración público-privada y también en relación a la convocatoria y conformación de paneles de expertos.

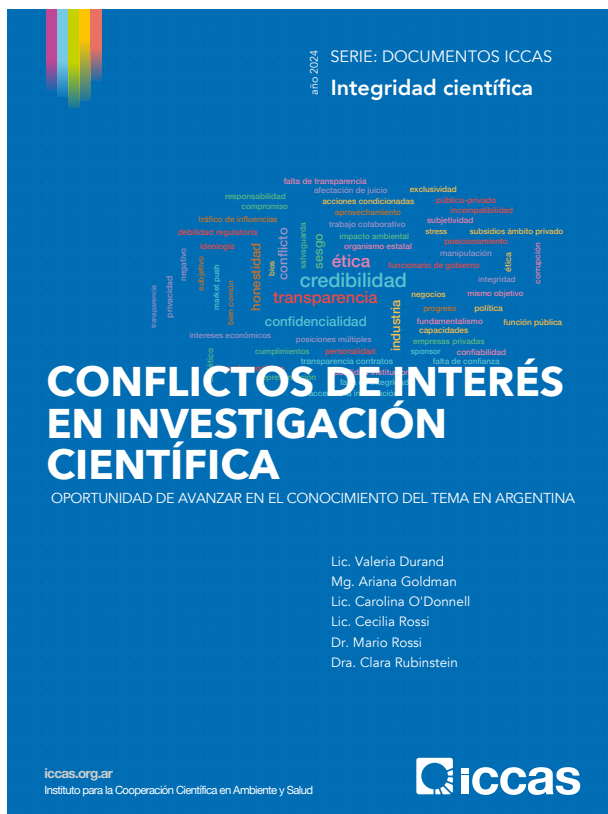
Más tarde, los participantes se separaron en salas y respondieron algunas preguntas generales sobre la temática y al finalizar el Taller se compartieron las conclusiones en una sesión plenaria de cierre.

Esta actividad sirvió como punto de partida y proveyó de insumos para continuar el trabajo sobre el tema y contribuir a generar recomen-

daciones y recursos para el manejo adecuado de los Conflictos de Interés.

A partir del Taller, nuestro GT volcó las conclusiones en la publicación de la Serie de Documentos de ICCAS:

Conflicto de interés en la investigación científica: Oportunidad de avanzar en el conocimiento del tema en Argentina



Taller de Lectura Crítica



InfoAlimentos continuó con los **Talleres sobre Lectura Crítica** de contenidos de alimentos y nutrición.

Están dirigidos a profesionales de diversas áreas (tales como: bioquímica, medicina, tecnología alimentaria, docencia, agronomía, etc.) donde se analizaron contenidos informativos relacionados con los alimentos y así incentivar el espíritu crítico y mejorar la comunicación en estos temas.

Los docentes a cargo de los encuentros fueron profesionales de cada una de las tres instituciones que conforman InfoAlimentos:

- **Valeria Durand**, Lic. en Relaciones Públicas, (ArgenBio e ICCAS).
- **María Dolores Fernández Pazos**, Lic. en nutrición, (Fundación Héctor A. Barceló).
- **Juan Pablo Luppi**, Lic. en Ciencias Biológicas, (ICCAS).
- **María Luz Zapiola**, Ing. en Producción Agropecuaria, (ArgenBio e ICCAS).

Durante los talleres, se trabajó leyendo publicaciones científicas, notas periodísticas y publicaciones en redes sociales, a fin de analizarlas críticamente y poder estimular este ejercicio en otras personas (colegas, pacientes, estudiantes, entre otras).

Los contenidos se dividieron en 3 módulos teórico-prácticos, donde se abordaron temas de ciencia, nutrición, producción alimentaria, análisis de la evidencia, fuentes de información, comunicación en consultorio y redes sociales, entre otros.

Para saber más sobre estos Talleres, pueden ingresar [aquí](#)



El Taller tiene amplia repercusión y convoca a participación de diversos países de América.

Jornadas

Durante el 2024, se realizaron jornadas de actualización dirigidas a profesionales de diferentes sectores y disciplinas.



JORNADA ICCAS - UCALP

Junto con la Universidad Católica de La Plata (UCALP) coorganizamos la **Jornada: “Los alimentos que ingerimos: mitos y verdades”** que se realizó el 13 de junio en la ciudad de La Plata.

Se trataron aspectos a considerar sobre los alimentos que llegan a nuestra mesa:

- ¿Cuáles son las estrategias de mejoramiento de los cultivos para aumentar los rendimientos y la calidad de la producción, sin descuidar la sustentabilidad?
- Considerando los sistemas de producción ¿por qué se utilizan productos fitosanitarios?
- ¿Cómo se maneja el riesgo de residuos que podrían quedar en los productos vegetales?

Las presentaciones estuvieron a cargo de la **Ing. Agr. Amalia Ponzio** y del **Ing. Agr. Guillermo Mentruyt**, miembros de nuestro Grupo de Trabajo de Análisis de Riesgo y Toxicología.

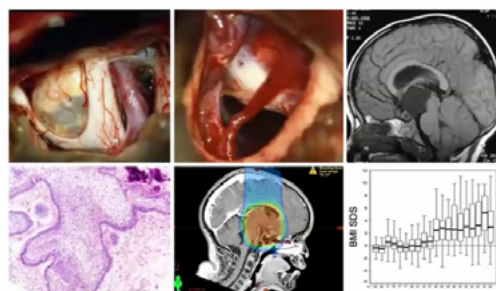


SEMINARIO-TALLER SOBRE OBESIDADES

El **Grupo de Trabajo: Alimentos, Nutrición y Salud** organizó el “**Seminario-Taller sobre Obesidades monogénicas, sindrómicas e hipotalámicas: Avances y perspectivas en el diagnóstico y manejo**”.

El 22 de noviembre se llevó a cabo esta actividad que reunió a más de 30 profesionales de la salud, entre ellos: pediatras, genetistas, nutriólogos, endocrinólogos y otras especialidades afines.

La jornada consistió en las presentaciones de dos expertos internacionales: Obesidad hipotalámica adquirida: una revisión (**Dr. Hermann Müller**) y Síndrome de Bardet Biedl: Aspectos genéticos y diagnóstico



Acquired hypothalamic obesity: a review

Hermann L. Müller

Department of Pediatrics and Pediatric Hematology/Oncology, University Children's Hospital, Klinikum Oldenburg AöR, Oldenburg, Germany

Workshop on Monogenic, Syndromic and Hypothalamic Obesity: Advances and Perspectives in Diagnosis and Management, November 22nd 2024

(**Dra. Diana Valverde**). Y finalizó con una actividad de modalidad taller donde los participantes compartieron su experiencia y realizaron un intercambio centrado en la formación y el tratamiento de la obesidad de origen genético.

CICLO DE CHARLAS SOBRE EVALUACIÓN DE RIESGO

ICCAS, en colaboración con la Carrera de Actualización: “Análisis de Riesgo para el Sector Agroalimentario”¹⁰, organizó una serie de Charlas sobre temas seleccionados en **Evaluación de Riesgo para Organismos Genéticamente Modificados**.

El temario, delineado y dictado, por las **Dras. Clara Rubinstein y Carmen Vicién**, Presidente y Vicepresidente de ICCAS, incluyó:

- Marco conceptual para OGM, Formulación de problemas
- Integridad de la información
- Camino al daño
- Transportabilidad de datos
- Estudios agrofenotípicos



Estas Charlas fueron dictadas para miembros de la Comisión Nacional de Biotecnología Agropecuaria (CONABIA), profesionales de organismos públicos, académicos, investigadores, entre otros.

Participaciones

Durante el 2024, ICCAS dijo presente en Congresos y Simposios internacionales.



ISEE

Nuestro Grupo de Trabajo de Análisis de Riesgo y Toxicología estuvo presente en la **36° Conferencia Anual de la Sociedad Internacional de Epidemiología Ambiental**

(36th Annual Conference of the International Society for Environmental Epidemiology¹¹)

realizada entre el 25 y 28 de agosto.

“Contribución interdisciplinaria para el conocimiento de la calidad del agua, toxicología y análisis de riesgo” se presentó en formato póster y es un resumen de las actividades y publicaciones del grupo.

[El póster está disponible aquí](#)



7° CONGRESO WCPGHAN

Del 4 al 7 de diciembre se llevó a cabo en Buenos Aires el **7° Congreso Mundial de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica**¹², cuyo lema fue: “Integrar el conocimiento

científico para la equidad global” (*Integrating scientific knowledge for global equity*).

La **Dra. Irina Kovalskys**, coordinadora del Grupo de Trabajo Alimentos, Nutrición y Salud de ICCAS, participó de dos sesiones junto a colegas de diferentes países: hablando sobre “Avances en el tratamiento de la obesidad pediátrica”, y “La dieta de los niños en el mundo actual” con la presentación: “Requerimientos nutricionales para una dieta saludable”.

10. Este posgrado se realiza en el marco de la Escuela para Graduados “Ing. Agr. Alberto Soriano” de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Conocé más [aquí](#)

11. Más información sobre el Simposio [aquí](#)

12. Más información sobre el Congreso en este [link](#)

Reconocimiento

Como ocurriera en 2022, cuando InfoAlimentos fue reconocido por la Asociación Argentina para el Progreso de las Ciencias (AAPC) por su labor en el fomento, transmisión de conocimientos y divulgación de las ciencias y/o la tecnología en Argentina, en 2024, InfoAlimentos sumó un nuevo premio: EIKON del Plata a la Excelencia en Comunicación Institucional en la categoría “Sustentabilidad en Salud”.



El proyecto presentado fue “**Comunicar Ciencia a Conciencia**”: un programa integral de capacitación y comunicación que tiene como objetivo empoderar a las personas con herramientas de comunicación y pensamiento crítico para fortalecer la confianza en el sistema científico-tecnológico, combatir la desinformación, tomar decisiones alimentarias basadas en evidencia científica y así, colaborar en la mejora de la salud pública.

Comunicar Ciencia a Conciencia incluye:

- El sitio web www.infoalimentos.org.ar como plataforma de información de contenidos sobre seguridad de alimentos y nutrición para profesionales de la salud y la producción de alimentos, comunicadores y público general.
- El [Foro de Comunicación Responsable en Ciencia y Salud](#), un evento anual que reúne a profesionales de diversas disciplinas interesados en debatir cómo mejorar la comunicación de temas científicos.
- Los [Talleres de Lectura Crítica](#), espacios de formación y capacitación para comunicado-

res, educadores, profesionales de la salud y la producción de alimentos, en donde se analizan publicaciones de contenidos de alimentos y nutrición en diversos medios y plataformas con el fin de fomentar el pensamiento crítico y así derribar mitos y combatir la desinformación.

Toda la información sobre el Programa “Comunicar Ciencia a Conciencia” está disponible [aquí](#)



Recibieron el premio Valeria Durand (Coordinadora de Comunicación de InfoAlimentos) y Jorge Núñez (Director de JNCom).

Publicaciones

Como parte de la misión de ICCAS consideramos prioritario que la ciencia sea accesible y abierta y lo hacemos publicando los resultados del trabajo de nuestros grupos, tanto en revistas con referato como con informes o artículos de difusión de la Serie de Documentos y de Informes Especiales.

Conflicto de interés en la investigación científica

Nueva publicación de la Serie de Documentos de ICCAS que recoge las impresiones y conclusiones extraídas del Taller sobre Conflicto de Interés organizado por nuestro Grupo de Trabajo de Integridad Científica, actividad donde se reunieron profesionales



Los más de 90 trabajos publicados hasta el momento se encuentran disponibles en la Biblioteca de nuestro sitio web.

de diferentes ámbitos y disciplinas para intercambiar experiencias sobre un tema que puede afectar la credibilidad de la investigación y de los investigadores, pudiendo traducirse en barreras para la cooperación academia-industria, entre otras.

“Conflicto de interés en

la investigación científica: Oportunidad de avanzar en el conocimiento del tema en Argentina” busca ser el puntapié inicial para la discusión sobre este tema y cómo afecta al avance de la ciencia en todos los ámbitos y sectores.

La publicación completa está disponible aquí

Incidencia de diabetes tipo 2 atribuible a una dieta subóptima en 184 países¹⁴

Este estudio analiza la incidencia de Diabetes Tipo 2 atribuible a la dieta, los factores que contribuyen a dicha incidencia y los grupos más afectados (por género, edad, nivel educativo, región, etc.).

Para esta investigación, se tomaron datos de la Base de Datos Dietaria Global (*Global Dietary Database*), de la que forma parte la Dra. Irina Kovalskys. “Incident type 2 diabetes attributable to suboptimal diet in 184 countries” fue publicada en la revista Nature.

La publicación completa está disponible aquí

Tendencias mundiales en bajo peso y obesidad de 1990 a 2022¹⁵

Esta publicación toma más de 3.000 estudios poblacionales y realiza un análisis de la prevalencia de obesidad y bajo peso en adultos y adolescentes y niños en edad escolar de 200 países entre los años 1990 y 2022

“Tendencias mundiales en bajo peso y obesidad de 1990 a 2022: un análisis conjunto de 3663 estudios representativos de la población con 222 millones de niños, adolescentes y adultos” fue publicada en Lancet.

La publicación completa está disponible aquí

Actualización en análisis de riesgos para el sector agroalimentario de la Universidad de Buenos Aires¹⁶

El sector agroalimentario está fuertemente regulado. Los insumos para la producción agropecuaria, los aditivos y adyuvantes para la industria de los alimentos, la inocuidad alimentaria y los productos de

14. O’Hearn, M., Lara-Castor, L., Cudhea, F. et al. Incident type 2 diabetes attributable to suboptimal diet in 184 countries. *Nat Med* 29, 982–995 (2023). <https://doi.org/10.1038/s41591-023-02278-8>

15. NCD Risk Factor Collaboration (NCD-RisC). Worldwide trends in underweight and obesity from 1990 to 2022: a pooled analysis of 3663 population-representative studies with 222 million children, adolescents, and adults. *Lancet*. 2024 Feb 29;S0140-6736(23)02750-2. doi: 10.1016/S0140-6736(23)02750-2. Epub ahead of print. PMID: 38432237.

16. Vicién C and Rubinstein C (2024) Graduate certificate on risk analysis for the Agrifood sector at the University of Buenos Aires. *Front. Bioeng. Biotechnol.* 12:1378538. doi: 10.3389/fbioe.2024.1378538.

la biotecnología desarrollados mediante ADN recombinante, están sujetos a procesos de análisis de riesgo.

Esta publicación detalla los contenidos, dinámica y principales objetivos de la Carrera de Actualización: “Análisis de riesgo para el sector agroalimentario”¹⁷ que se desarrolla en la Escuela para Graduados Ing. Agr. Alberto Soriano de la Fac. de Agronomía de la UBA (EPG-FAUBA).

[La publicación completa está disponible aquí](#)



Durante el 2024 se produjeron 7 publicaciones entre Series de Documentos ICCAS y Revistas con Referato

Dificultades alimentarias en la infancia: una revisión narrativa¹⁸

Entre el 25% y el 40% de los niños sanos presentan algún síntoma de dificultad alimentaria durante su crecimiento y desarrollo. Esta publicación realiza una revisión narrativa que reúne la información disponible sobre las dificultades alimentarias, los problemas de alimentación en niños

pequeños y se trata la importancia del abordaje multidisciplinario de esta problemática.

Fue publicada en la revista Archivos Argentinos de Pediatría.

[La publicación completa está disponible aquí](#)

Obesidad monogénica: fisiopatología, diagnóstico y tratamiento¹⁹

La obesidad monogénica es una disfunción genética única de aparición en la niñez, asociada hiperfagia, trastornos neuroendócrinos, esqueléticos, del desarrollo y la conducta.

La publicación contiene información sobre los procedimientos diagnósticos y las intervenciones terapéuticas disponibles para el control de la hiperfagia y la obesidad en los pacientes afectados.

Se trata de una revisión publicada en la revista Medicina de Buenos Aires.

[La publicación completa está disponible aquí](#)

Contribución de las proteínas a la dieta de los latinoamericanos²⁰

Esta publicación analiza la ingesta diaria de proteínas en ocho países de América Latina (Argentina, Brasil, Chile,

Colombia, Costa Rica, Ecuador, Perú y Venezuela). Los datos fueron cuantificados por persona, país y factores sociodemográficos.

También, se determinó que el consumo de proteína animal y basada en plantas generalmente es proporcional y refleja la disponibilidad de alimentos por país.

“Contribución de las proteínas a la dieta de los latinoamericanos: Resultados del Estudio ELANS”²¹ fue publicado en la revista Nutrients.

[La publicación completa está disponible aquí](#)

17. Más información sobre este Posgrado en la [web de la EPG](#) y en [Instagram](#)

18. Saure C, Zonis LN, González Sanguineti X, Kovalskys I. Feeding difficulties in childhood: A narrative review. Arch Argent Pediatr. 2024 Apr 4:e202310200. English, Spanish. doi: 10.5546/aap.2023-10200.eng. Epub ahead of print. PMID: 38527212.

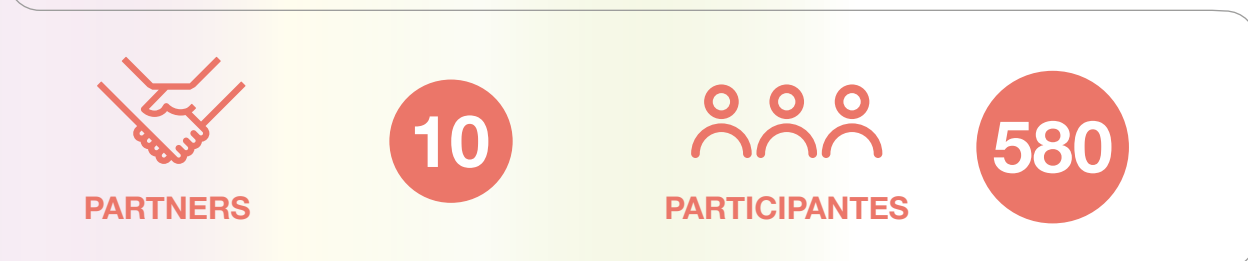
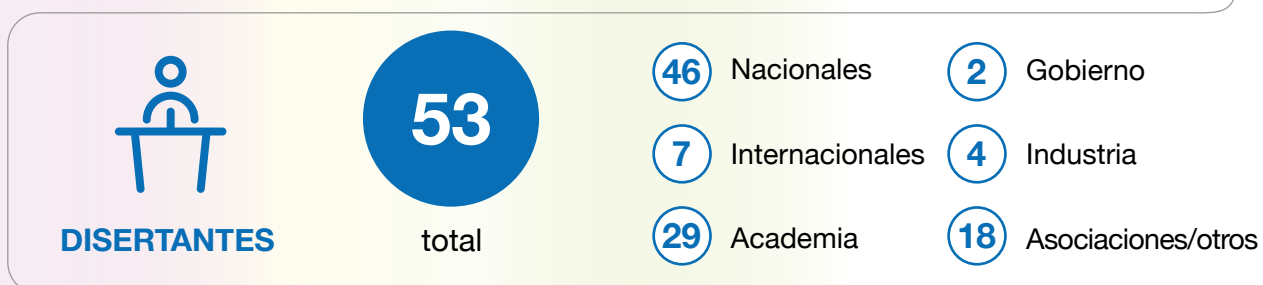
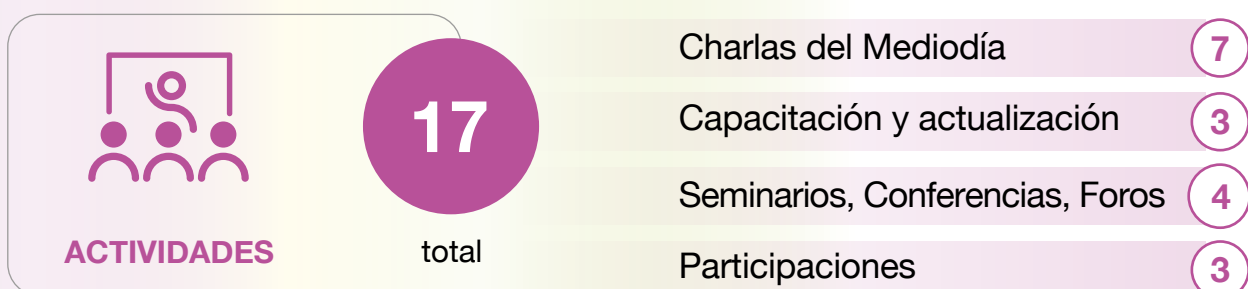
19. Andrés, M.E., et. al. (2024) Obesidad monogénica: Fisiopatología, diagnóstico y tratamiento. Medicina Buenos Aires, 84:00-00. https://www.medicinabuenosaires.com/revistas/vol84-24/destacado/revision_380.pdf

20. Herrera-Cuenca, M., Yépez García, M. C., Cortés Sanabria, L. Y., Hernández, P., Sifontes, Y., Ramírez, G., Vásquez, M., Gómez, G., Liria-Domínguez, M. R., Rigotti, A., Fisberg, M., Kovalskys, I., & Landaeta-Jiménez, M. (2023). Contribution of Proteins to the Latin American Diet: Results of the ELANS Study. Nutrients, 15(3), 669. <https://doi.org/10.3390/nu15030669>

21. Conocé más sobre el Proyecto ELANS y algunos de sus resultados [aquí](#)

- A modo de resumen...

Las actividades y publicaciones de ICCAS de este año en números



Por área



Sobre los recursos de ICCAS

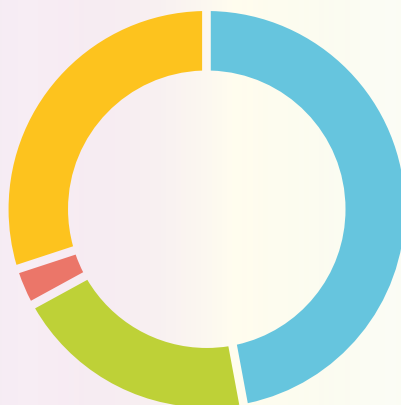
Como parte de la filosofía de trabajo de ICCAS, el Instituto recibe recursos de diversas fuentes:

- Nuestros grupos de trabajo y colaboradores son en un 90% voluntarios, que aportan recursos traducidos en horas donadas, *expertise*, dictado de capacitaciones y entrenamientos, escritura, revisión y edición de publicaciones.
- Asimismo, las instituciones con las que trabajamos (fundaciones, institutos, universidades y entidades gubernamentales) brindan recursos en especie: desde el acceso a instalaciones, recursos humanos y plataformas, hasta aportes económicos para proyectos específicos, así como eventuales aportes de socios benefactores (“*grants*”).
- Las empresas asociadas que apoyan a ICCAS sostienen las actividades y el funcionamiento del Instituto de manera conjunta, es decir, se establece un fondo común que se administra de acuerdo al plan estratégico de la Institución, en un proceso de decisión participativo y transparente, coordinado por los grupos de trabajo.

En 2024, las fuentes de recursos de nuestra Institución se distribuyeron de la siguiente manera:

Distribución del presupuesto

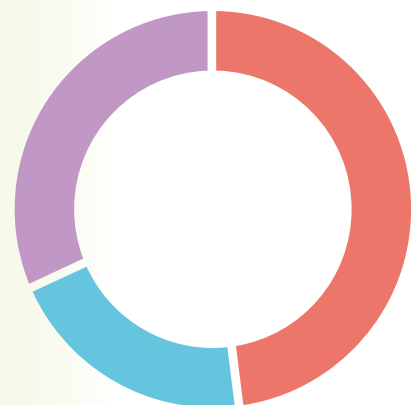
En 2024, las fuentes de recursos de nuestra Institución se distribuyeron de la siguiente manera:



- Cuotas societarias
- Horas donadas
- En especie
- Grants

Distribución de los fondos

Los gastos de nuestra Institución se dividen de la siguiente manera:



- Programa Científico
- GTs funcionamiento
- Funcionamiento de la Institución

Comunicación

Durante el 2024, nuestro sitio web ICCAS.org.ar ha crecido en cuanto a visitas, superando en un 60% las del año anterior. La sección más visitada es la de **Capacitaciones**, donde se encuentra toda la información sobre las actividades del Instituto.



Documentos más descargados este año:

Riesgo vs. Peligro

– 6.838 descargas

Duración de los alimentos: ¿qué sabemos?

– 6.837 descargas

Familiaridad en el contexto del análisis de riesgo de cultivos transgénicos: Foco en algunos países de América

– 6.833 descargas

Patrones dietarios en la población argentina y su relación con las características sociodemográficas: Resultados del Estudio ELANS (2014-2015)

– 6.252 descargas

Transportabilidad de conclusiones de ensayos a campo confinados

– 5.947 descargas

Serie de Documentos ICCAS más populares:

¿Qué son los plaguicidas y cómo se regulan en la República Argentina?

– 5.071 descargas

¡Atención Arsénico! ¿Por qué es el malo de la película?

– 4.769 descargas

ELANS: Un aporte a la nutrición basada en evidencia para América Latina

– 4.328 descargas

Los microplásticos en el ambiente, un problema en crecimiento

– 3.123 descargas

Rol de los comités de ética en la investigación

– 2.739 descargas

Conflicto de interés en la investigación científica

– 475 descargas

Los videos más vistos:

Consumo de lácteos y calidad de dieta

– 3.277 vistas

Video institucional ICCAS

– 913 vistas

¿Qué sabemos sobre SIBO?

– 875 vistas

Hábitos, dieta y grupos de alimentos en Argentina

– 740 vistas

Picky eaters... quisquillosos... difíciles a la hora de comer

– 638 vistas

Seguimos trabajando en nuestras redes para dar a conocer la Institución y las principales actividades:

- Facebook
- Instagram
- LinkedIn
- X (antes Twitter)

Proyectos 2025

Este año que comienza continuaremos promoviendo la capacitación y actualización profesional, y la divulgación de temas científicos de interés para nuestra comunidad.

Por un lado, seguiremos con nuestro ciclo de Charlas ICCAS del Mediodía, y buscaremos sumar nuevos tópicos y ampliar nuestro ámbito de conocimiento.

En 2025, nuestros Grupos de Trabajo se centrarán en los siguientes temas:

☀ ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y SALUD:

- IV Actualización en el Tratamiento de la Obesidad Infantil y Adolescente: ya se lanzó la primera convocatoria para esta formación dirigida a médicos. Más información sobre esta nueva edición [aquí](#).

☀ ANÁLISIS DE RIESGO Y TOXICOLOGÍA:

- Se abordarán nuevos temas de interés para el grupo: Farnacontaminación y Nano y Microplásticos²².
- En colaboración con el GT Biotecnología, trabajarán en el tema de uso de ARN tóxico para control de plagas y enfermedades.

☀ BIOTECNOLOGÍA:

- Se continuará con la escritura de una publicación sobre criterios de bioseguridad para microorganismos genéticamente modificados.
- Se presentarán resúmenes para ISBR y REDBIO.
- Se abordarán nuevos temas como la producción de alimentos a través de procesos novedosos.

☀ INTEGRIDAD CIENTÍFICA:

- Se realizará el VII Foro de Comunicación Responsable en Ciencia y Salud.
- Charla abierta con un experto sobre Conflicto de Interés.
- Se continuará trabajando en el tema de Lectura Crítica con los Talleres organizados por InfoAlimentos. Y también se planea la escritura de documento sobre integridad de la evidencia utilizada para la toma de decisiones.
- Se trabajará en una Guía de recursos que recopile políticas sobre integridad científica para investigación.

iccas.org.ar



**Instituto para la Cooperación
Científica en Ambiente y Salud**

Av. Santa Fe 1145. Piso 4
C1059ABF
Ciudad de Buenos Aires.
Argentina