

PROGRAMA: “Comunicar Ciencia a Conciencia”



Nuestra web

Algunas de
nuestras campañas
destacadas

Nuestras redes
sociales

Premio Braun
Menéndez

Foro de
Comunicación

Taller de Lectura
Crítica

1. Nuestra web




TOMÁS DECISIONES

Encontrá en InfoAlimentos información confiable para entender más sobre alimentos y nutrición

INFOALIMENTOS.ORG.AR

INFOALIMENTOS


 **ARTÍCULOS DE INTERÉS**

WWW.INFOALIMENTOS.ORG.AR

Suscribite a Novedades de InfoAlimentos

SOLO DEBÉS INGRESAR TU NOMBRE Y TU EMAIL. PODÉS DESUSCRIBIRTE CUANDO QUIERAS.

INFOALIMENTOS

 **NOTICIAS**

NUESTRO SITIO LLEGÓ AL MILLÓN DE VISITAS EN 2023 Y VOS SOS PARTE DE NUESTRO ÉXITO

INFOALIMENTOS.ORG.AR

1.000.000 DE VISITAS AL SITIO*

Información de base científica sobre seguridad de alimentos y nutrición

¡Gracias por acompañarnos!

INFOALIMENTOS

* Fuente: Awstats

 **LOGROS**

WWW.INFOALIMENTOS.ORG.AR

DESCUBRILA

“Comunicar Ciencia”

Una nueva sección en nuestro sitio

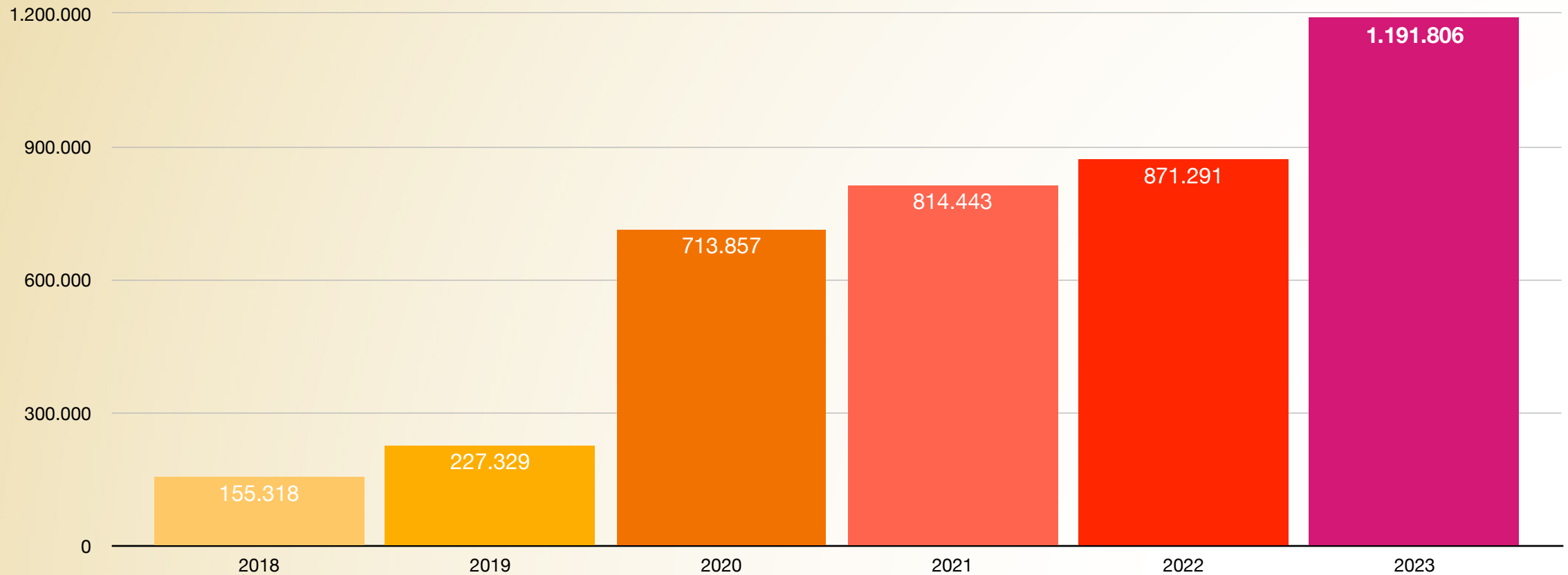
INFOALIMENTOS TE BRINDA INFORMACIÓN DE BASE CIENTÍFICA

INFOALIMENTOS

 **TIPS COMUNICACIÓN DE LA CIENCIA**



Evolución de visitas al sitio **InfoAlimentos.org.ar**



Fuente: Awstats



2. Campañas destacadas



Intrusismo

Objetivo: concientizar sobre esta problemática

Destinatarios: nutricionistas y público general

4 tips para frenar el
INTRUSISMO

REEL PARA
REDES SOCIALES



VER EN YOUTUBE



“INTRUSISMO EN LA ERA
DE LA POSVERDAD”



VER EN LA WEB



REEL PARA
REDES SOCIALES



VER EN YOUTUBE



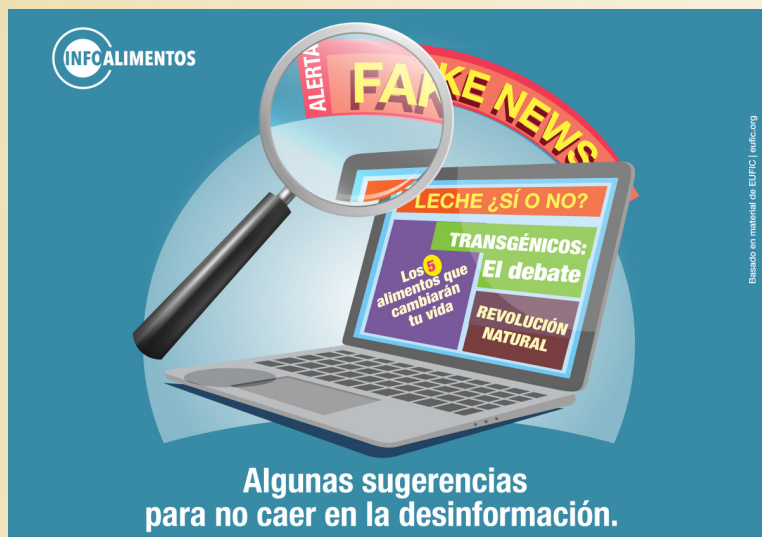
DEBATE EN FORO DE
COMUNICACIÓN CON
ESPECIALISTAS



Día Mundial de Internet. Desinformación

Objetivo: Brindar herramientas para detectar contenidos falsos sobre salud y nutrición en Internet

Destinatarios: público general y profesionales de la salud



CAMPAÑA "FAKE NEWS" EN EL MARCO DEL DÍA MUNDIAL DE INTERNET



Ver video aquí

Mitos alrededor de los alimentos

Objetivo: brindar información de base científica sobre ciertos alimentos y prácticas sobre las cuales circulan falsas creencias

Destinatarios: público general

MITO

“En la agricultura orgánica no se usan pesticidas”

REALIDAD

En la agricultura orgánica sí se usan pesticidas

NO SE UTILIZAN PRODUCTOS DE SÍNTESIS QUÍMICA, SINO DERIVADOS DE BACTERIAS, MINERALES O PLANTAS. TAMBIÉN COMPOST, DESECHOS DOMÉSTICOS Y ESTIERCOL COMO ABONO Y FERTILIZANTES



MITO

“El azúcar mascabo es más saludable”

REALIDAD

El azúcar mascabo es azúcar y eleva los niveles de glucosa

MISMA CANTIDAD DE CALORÍAS QUE EL AZÚCAR REFINADO. CONTIENE ALGUNAS VITAMINAS Y MINERALES, PERO EN CANTIDADES MUY PEQUEÑAS PARA SER SIGNIFICATIVAS.



MITO

“Las frutas y verduras congeladas son menos nutritivas”

REALIDAD

Las frutas y verduras congeladas son igual o más nutritivas que las frescas

LAS FRUTAS Y VERDURAS CONGELADAS CONSERVAN EL CONTENIDO DE NUTRIENTES PORQUE SE CONGELAN INMEDIATAMENTE LUEGO DE SER RECOLECTADAS



MITO

“Para desintoxicarse, jugos detox”

REALIDAD

Para eliminar toxinas, agua potable



MITO

“Las frutas y verduras orgánicas son naturales”

REALIDAD

Todas las frutas y verduras que comemos, orgánicas o no, son resultado de procesos de mejoramiento

LAS VARIEDADES EN LA VERDULERÍA SON PRODUCTO DE LA INTERVENCIÓN DEL SER HUMANO



MITO

“La leche tiene un montón de aditivos”

REALIDAD

La mayoría de las leches no tienen aditivos. Mirá el listado de ingredientes

ALGUNAS LECHE UAT PUEDEN TENER DETERMINADOS ESTABILIZANTES Y LA LECHE EN POLVO CIERTOS EMULSIONANTES Y ANTIHUMECTANTES



3. Redes sociales



Más de 42.3K de seguidores en redes sociales



INFOALIMENTOS
@infoalimentos7861
250 suscriptores · 88 videos

Más información sobre este canal >

Suscribirse

Inicio Videos Shorts Playlists Comuni

Más recientes Popular Más antiguos

- Químicos en los alimentos : 10 K vistas · hace 3 años
- #Shorts Tips para disfrutar las fiestas como se debe: Sumá verduras 5.7 K vistas · hace 5 meses
- Natural y artificial : 627 vistas · hace 3 años
- La dieta sin gluten ¿es para :

250 suscriptores en YouTube

Infoalimentos
Follower: 30.859 · Seguiti: 54

Infoalimentos brinda información de base científica sobre alimentos destinada a profesionales de la salud, comunicadores y consumidores.

A quiénes se inscribieron su correo porque les va llegando emails importar taller. ¡Gracias por el interés!



4. Premio Braun Menéndez





Dr. Silvio Schraier, Director Científico de InfoAlimentos, recibe el **Premio Braun Menéndez** otorgado por la **Academia Nacional de Ciencias** a InfoAlimentos por su labor en la difusión de la Ciencia y Tecnología en Argentina. Agosto 2022

5. Foros de Comunicación Responsable en Ciencia y Salud





PANEL 1
INFORMACIÓN A CAPTOS
Y SU IMPACTO EN EL MERCADO

CON LA PARTICIPACIÓN DE:
[Logos of participants]

[Logos of sponsors]



Ediciones

Enlaces a las conclusiones y videos de las 5 ediciones del Foro de Comunicación Responsable en Ciencia y Salud:

- **1° Edición - 2019:** [Comunicar responsablemente frente a la crisis de credibilidad](#)
- **2° Edición - 2020:** [Covid-19 Análisis de una infodemia](#)
- **3° Edición - 2021:** [Confiar en la Ciencia](#)
- **4° Edición - 2022:** [La información se sienta a la mesa](#)
- **5° Edición - 2023:** [El impacto de los absolutismos en la alimentación](#)

Imágenes, materiales y notas de prensa

Abarca diferentes ediciones del Foro



VIVIR MEJOR

Comer solo lo “natural” o distinguir comidas “malas y buenas”: cuáles son los peligros de los absolutismos alimenticios

“Cuando comer se vuelve un a todo o nada” fue la consigna del V Foro Argentino de Comunicación Responsable en Ciencia y Salud en el que expertos en nutrición, medicina, comunicación y filosofía reflexionaron sobre la importancia de tener presentes los propios sesgos cognitivos al tomar decisiones nutricionales. También analizaron el rol de la Ley de Etiquetado y alertaron sobre trastornos de la alimentación.



LLEGA EL FORO
INSCRIBITE

PRESENCIAL
ONLINE
LIBRE Y GRATUITO

V FORO ARGENTINO DE
COMUNICACIÓN RESPONSABLE EN CIENCIA Y SALUD

CUANDO COMER SE TRANSFORMA EN UN “A TODO O NADA”

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

ORGANIZAN

INFOALIMENTOS
INFOALIMENTOS.ORG.AR

Ciccas

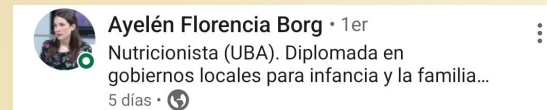
BARCELÓ INSTITUTO DE INVESTIGACIONES EN SALUD PÚBLICA

ArgenBio



Reacciones de asistentes al foro

Luego del Foro 2023, hubo 4,3% más de seguidores en Instagram y 41% más de visitas al sitio web.



Hoy participe del V Foro de comunicación responsable en ciencia y salud y tuve la posibilidad de escuchar muy buenos disertantes y de llevarme muchos temas para reflexionar sobre cómo comunicar desde la evidencia en un mundo inundado de comunicación, mitos, opiniones, fake news, etc.
Tenemos un hermoso desafío por delante



Como equipo de Nutrición del Estado Mayor del Ejército, estuvimos presentes en el V FORO ARGENTINO DE COMUNICACIÓN RESPONSABLE EN CIENCIA Y SALUD: CUANDO COMER SE TRANSFORMA EN UN "A TODO O NADA", en dónde hubo en mesa de debate diferentes disciplinas en exposición y debate.

🧠 Cómo profesionales de la salud, reflexionamos que también tenemos la responsabilidad de ser comunicadores con capacidad crítica ante los mensajes que damos en los diferentes ámbitos, entendiendo que lo que comunicamos tiene impacto en la adopción de las conductas alimentarias de la población y muchas veces en los conceptos de salud y belleza. Nuestra responsabilidad como profesionales de la salud, tiene que estar, respaldado por evidencia científica continuando trabajando y capacitándonos en el "CÓMO" lo comunicamos y en el "POR QUÉ" lo hacemos.

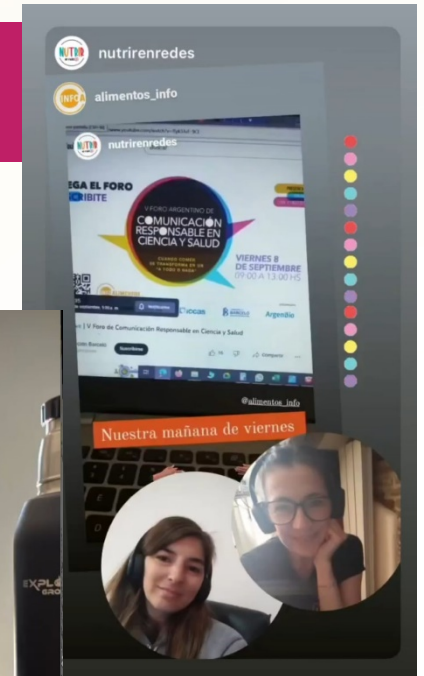
💬 En los diferentes paneles se hablaron de los "absolutismos" en torno a ciertos alimentos e ingredientes, "¿Qué es natural? ¿Qué entendemos por natural vs. artificial? haciendo alusión a las falacias en los diferentes discursos en ciencia y salud y como el concepto "a todo a nada" se puede reflejar en cierta forma en un trastorno alimentario.

💡 Nos llevamos más preguntas que respuestas para hacernos y seguir mejorando como Nutricionistas-comunicadores que informan y educan a la población.

¡Ya expectantes por el próximo foro; un lujo los panelistas y

Buen día,
En primer lugar quería felicitar y agradecer por el Foro realizado la semana pasada. Pude asistir presencialmente y me pareció una propuesta muy interesante y de calidad académica.
Por otro lado, quería consultar por el

Nuevamente gracias,
Saludos, Guillermina Labatt



6. Taller de Lectura Crítica



Materiales e imágenes del taller

PARA QUIÉNES ESTÁ PENSADO EL TALLER

Profesionales de la salud y los alimentos: especialistas en nutrición, tecnología alimentaria, medicina, entre otros. Si buscás mejorar la comunicación con tus pacientes y/o te gusta la divulgación científica ¡no te lo pierdas!

QUÉ VAMOS A HACER EN EL TALLER

- Analizaremos contenidos informativos sobre salud y alimentos en redes sociales, medios y otras plataformas.
- Veremos por qué ciertos contenidos son noticia y otros no.
- Profundizaremos en conceptos como noticia, fake news, mito, infodemia, entre otros, con diversos fines: incentivar el pensamiento crítico en nosotros mismos y en otras audiencias (pacientes, colegas, etc.), identificar contenidos de buena calidad e impulsar las buenas prácticas a la hora de comunicar.

CUÁNDO ES Y CUÁNTO TIEMPO NOS VA LLEVAR

Son 3 encuentros virtuales y sincrónicos (teórico/prácticos) los días 3, 5 y 10 de octubre de 14 a 16 h. (hora Argentina)

QUIÉNES ESTARÁN A CARGO DE LOS ENCUENTROS

Valeria Durand: Lic. en Relaciones Institucionales y Docente Universitaria. Coordinadora de Comunicación de InfoAlimentos.

María Dolores Fernández Pazos: Licenciada en Nutrición y Docente Universitaria de posgrado.

María Luz Zapola: Ing. en Producción Agropecuaria, MSc, PhD. Editora científica de InfoAlimentos, Profesora Universitaria. Responsable del Área Técnica de ArgenBio.

Juan Pablo Luppi: Licenciado en Biología y Comunicador Científico.

LAS PREGUNTAS DE SIEMPRE...

- Es gratuito y requiere inscripción previa.
- Cupos limitados y ¡agradecemos el compromiso! *Pensemos que si nos inscribimos y luego no participamos, ese lugar podría haber sido aprovechado por otra persona o colega.*
- Sí, se entregarán certificados de participación.

¡ME ENCANTÓ!
¿DÓNDE ME INSCRIBO?

Inscríbete aquí: <https://forms.gle/YH1oQSTY2dH469Bj9>

o ingresando a www.infoalimentos.org.ar

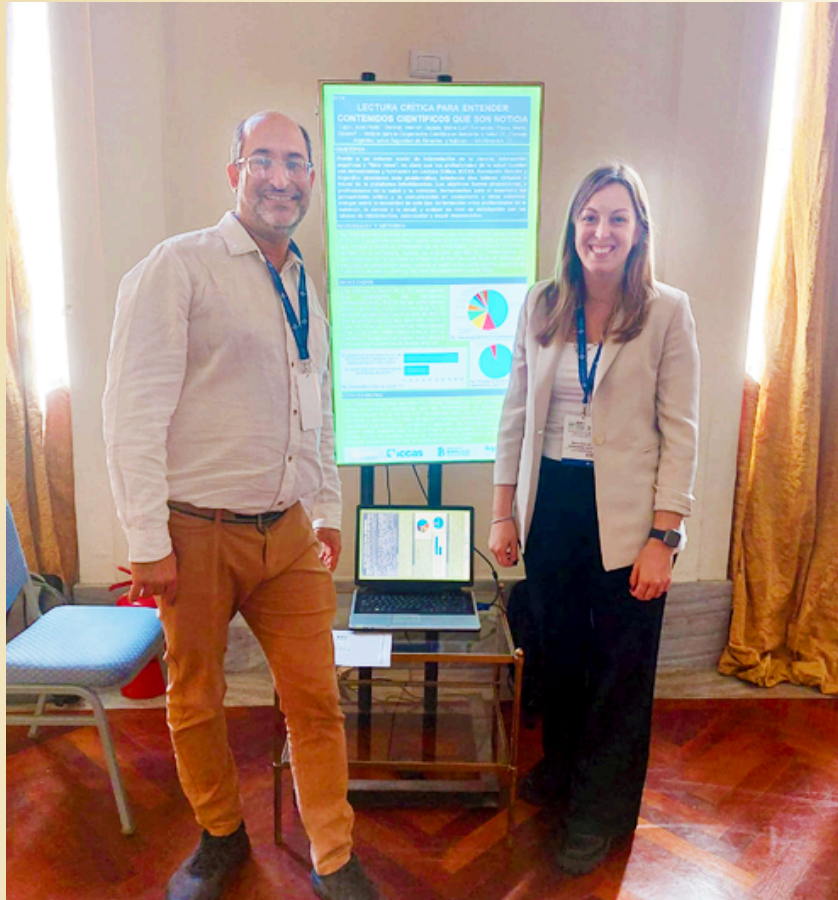
Consultas: info@infoalimentos.org.ar

FLYER INFORMATIVO



Materiales e imágenes del taller

Póster del Congreso y publicación en la revista de la Sociedad Argentina de Nutrición



RESUMENES

Actualización en Nutrición Vol. 24 N° 4 Octubre-Diciembre de 2023: 103-110 ISSN 1667-8052 (impresa) ISSN 2250-7183 (en línea)

CONGRESO ARGENTINO DE NUTRICIÓN

0011 - INFOALIMENTOS, UN PROYECTO QUE BUSCA MEJORAR EL DIÁLOGO ENTRE LA COMUNIDAD CIENTÍFICA Y LA SOCIEDAD

Unidad Temática: Educación y Salud Pública

DURAND, Valeria Florencia¹; SCHRAIER, Silvio Daniel²; RUBINSTEIN, Clara³; LEVITUS, Gabriela⁴

¹ CONSEJO ARGENTINO SOBRE SEGURIDAD DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN - INFOALIMENTOS

² FUNDACIÓN HÉCTOR A. BARCELÓ - INSTITUTO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

³ INSTITUTO PARA LA COOPERACIÓN CIENTÍFICA EN AMBIENTE Y SALUD

⁴ CONSEJO ARGENTINO PARA LA INFORMACIÓN Y EL DESARROLLO DE LA BIOTECNOLOGÍA

Objetivos: La comunidad de profesionales de la salud, la producción de alimentos y la nutrición se enfrenta al desafío de dialogar con pacientes, colegas y la sociedad en general en un entorno de desinformación y posverdad. En este contexto con noticias falsas creadas por inteligencia artificial, donde cualquier creencia personal es validada más allá de los hechos objetivos, se necesitan información de calidad basada en la evidencia científica, herramientas efectivas para comunicarla y pensamiento crítico. Para dar respuesta a estas necesidades, se creó el Consejo Argentino sobre Seguridad de Alimentos y Nutrición, más conocido como Infoalimentos; un proyecto de comunicación del Instituto para la Cooperación Científica en Ambiente y Salud (ICCAS), la Fundación Héctor A. Barceló (Instituto Universitario de Ciencias de la Salud) y el Consejo Argentino para la Información y el Desarrollo de la Biotecnología (ArgenBio).

Materiales y Métodos: En función de estos objetivos, Infoalimentos tiene su plataforma online que actúa como columna vertebral del proyecto al conectar a los usuarios con contenidos científicos de calidad en el campo alimentario, producción de



Reacciones de los participantes

Dicen participantes del Taller de Lectura Crítica....

revistadecelicos Muy bueno el Taller, buen contenido, muy bien llevado, interactivo, practico Muy recomendable. Gracias InfoAlimentos!

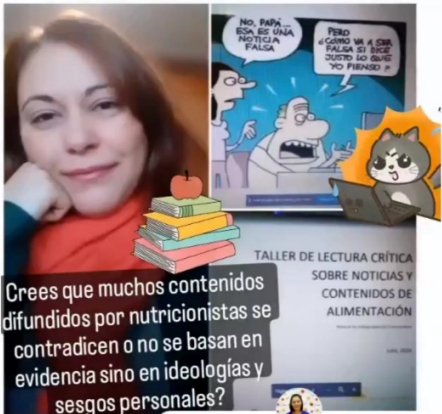
MUCHAS gracias

Luis de @revistadecelicos



descubrí más en infoalimentos.org.ar

Interesante material de los talleres de @alimentos_info



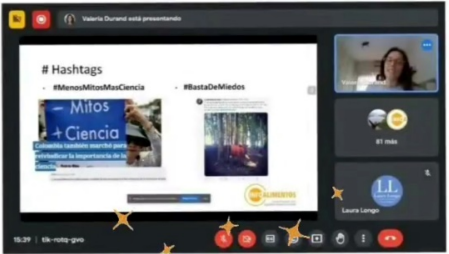
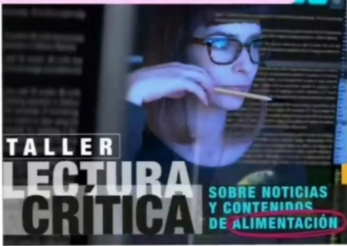
Que opinas?

Escribe algo...


Gracias @nutricionistavegana_agustina por sumarte a nto. taller!! Sumate a responder la pregunta que propone Agustina.

Gracias @alimentos_info

Siempre modo nerd 🤓



♥️♥️♥️




#tallerdelecturacritica2024

Contanos acá

Excelente propuesta. Un lujo los tips para comunicar de forma efectiva y motivar la crítica.

♥️ GRACIAS GRACIAS GRACIAS ♥️

@DAYANALFARO21



descubrí más en infoalimentos.org.ar

Muchas gracias

