



ALIMENTACIÓN PARA CELÍACOS.

Código del Curso: **2013cc41**

Fecha: Del 22 al 24 de julio.

Coordinación: Profa. Dra. Doña Griselda Herrero Martín.
Área de Nutrición y Bromatología. Departamento Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.

Duración: 20 horas.

Libre configuración: 2 créditos.

Eurocréditos: 1'5 ECTS.

Tarifa: 70 euros.

Resumen del contenido del curso: El curso tiene como objetivo plantear de forma práctica y teórica los problemas que pueden surgir en la alimentación y la salud en personas afectadas de enfermedad celíaca a lo largo de su vida. Contamos con conferenciantes de alto nivel para las ponencias, y con expertos para los talleres. Se realizará un taller de cocina en el que se elaborará un menú sin gluten. Todo ello gracias a la colaboración de diversas empresas del sector alimentario.

Dirigido a: Estudiantes, diplomados/graduados en Nutrición Humana y Dietética, técnicos de grado superior en Nutrición, enfermeros, biólogos, médicos, y cualquier persona que pudiera estar interesada en la materia.

Programa:

- Lunes 22** 09'00-09'30 Recepción y entrega de documentación.
10'00-10'30 Inauguración del curso
10'30-11'30 Conferencia inaugural: **“El gluten, ¿amigo o enemigo?”**.
Profa. Dra. Doña Griselda Herrero Martín.
Área de Nutrición y Bromatología. Dpto.
Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica.
Universidad Pablo de Olavide.

- 11'30-12'00 Degustación de productos Danone y Central Lechera Asturiana.
- 12'00-13'30 Conferencia: **“Inmunología y genética en la enfermedad celíaca”**.
Prof. Don Eduardo Arranz Sanz. Instituto de Biología y Genética Molecular (IBGM), Universidad de Valladolid-CSIC. Presidente de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca (SEEC).
- 13'30-14'45 Conferencia: **“Trastornos inducidos por el gluten”**.
Doña Gemma Castillejo. Gastroenteróloga pediatra del Hospital Sant Joan de Reus de Barcelona. Ofrecido por Dr. Schar Institute.
- 14'45-16'00 Comida. Degustación de productos de Eco-Diet.
- 16'00-17'30 Conferencia: **“Alimentación en mujeres celíacas durante el embarazo y la lactancia”**.
Doña Fátima León Larios. Matrona especialista en Obstetricia y Ginecología. Profesora de la Universidad de Sevilla.
- 17'30-18'00 Descanso.
- 18'00-19'00 Taller: **“Detección de gluten en alimentos”**.
Profa. Dra. Doña Griselda Herrero Martín. Área de Nutrición y Bromatología. Dpto. Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.

Martes 23 09'00-10'30 Conferencia: **“Desarrollo infantil y alimentación en niños celíacos”**.
Don Alfonso Rodríguez Herrera. Médico especialista en Pediatría. Instituto Hspalense de Pediatría. Profesor asociado del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide.

- 10'30-11'30 Conferencia: “**La cesta de la compra de un niño celíaco**”.
Doña María Luisa Barreiro Santa-Cruz.
Autora de Zerogluten.com
- 11'30-12'00 Degustación de productos Danone y Central Lechera Asturiana.
- 12'00-13'30 Conferencia: “**La enfermedad celíaca en el adulto y el anciano**”.
Prof. Dr. Don Luis Rodrigo Sáez. Catedrático de la Universidad de Oviedo. Jefe de Servicio de Aparato Digestivo del Hospital Central de Asturias.
- 13'30-14'30 Conferencia: “**Diseño científico de un alimento para la dieta del celíaco**”.
Doña Marta Hernández. Responsable de nutrición y salud, Central Lechera Asturiana.
- 14'30-16'00 Almuerzo.
- 16'00-17'30 Taller: “**Educación y promoción de la salud para celíacos**”.
Doña María Carmen Vázquez Alférez.
Diplomada en Enfermería. Experta universitaria en enfermedad celíaca.
Responsable de la Unidad de Educación Terapéutica para Celíacos del Área de Gestión Sanitaria de Osuna.
- 17'30-18'00 Descanso.
- 18'00-19'30 Conferencia: “**Efecto de la enfermedad celíaca en los deportistas de élite**”.
Prof. Don Javier García Pereda.
Responsable de Tecnología de Alimento. Escuela de Hostelería de Sevilla.
Profesor asociado del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide.

- Miérc. 24** 09'30-11'30 Taller: **“Cocinar sin gluten I”**.
Don Enrique Sánchez. Chef de cocina.
Este taller se realiza en la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla.
- 11'30-13'30 Taller: **“Cocinar sin gluten II”**.
Don Enrique Sánchez. Chef de cocina.
Este taller se realiza en la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla.
- 13'30-15'30 Almuerzo.
- 16'00-17'30 Conferencia: **“Prevención y nuevas terapias en la enfermedad celíaca”**.
Doña Yolanda Sanz Herranz. Investigadora del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC). Departamento de Ciencias de los Alimentos.
- 17'30-18'00 Degustación de productos Danone y Central Lechera Asturiana.
- 18'00-19'00 Conferencia: **“¿Facilita la ley la vida de los celíacos?”**.
Don David Manrique. Doctor en Farmacia y Project Manager de Pharmexx International Spain.
- 19'00-19'30 Clausura del curso y entrega de diplomas.

PATROCINAN:

