



ALIMENTACIÓN PARA CELÍACOS Y EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

Código del Curso: 2014cc26

Fecha de celebración: Del 21 al 25 de julio

Coordinadora: Profa. Dra. Doña Griselda Herrero Martín. Área de Nutrición y Bromatología. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica.

Duración: 30 horas. **Libre configuración:** 3 créditos **Eurocréditos:** 2 ECTS

Tarifa: 120 €

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, tanto en personas afectadas de enfermedad celíaca a lo largo de su vida, como en el campo de la restauración colectiva. Desde aspectos básicos sobre la enfermedad hasta cómo evitar una contaminación cruzada, diseñar una carta apta para celíacos en un restaurante o elaborar un producto sin gluten. 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.

Los alumnos que realizaron el curso "Alimentación para Celíacos" el año anterior, pueden acceder al módulo de Restauración Colectiva (II) (dos días) para completar la formación. Asimismo, este módulo está abierto de forma independiente al resto del curso para todas las personas interesadas en este tema.

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

Programa:

Lunes 21	09'00-10'00	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. Doctora en Bioquímica y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Investigadora y profesora del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide.
	11'30-12'00	Descanso. Degustación de productos Danone Science & Nutrition. (Ashfield Commercial and Medical Services).

- 12'00-13'15 Conferencia: **“Inmunología y genética en la enfermedad celíaca”**.
Don José Antonio Garrote Adrados. Laboratorio de Genética y Biología Molecular, servicio de análisis clínicos. Hospital Universitario “Río Hortega” de Valladolid.
- 15'30-16'45 Conferencia: **“Alimentación en mujeres celíacas durante el embarazo y la lactancia”**.
Doña Fátima León Larios. Enfermera especialista en Obstetricia y Ginecología. Profesora de la Universidad de Sevilla.
- 16'45-17'15 Descanso.
- 17'15-18'30 Taller: **“Detección del gluten en alimentos”**.
Profa. Dra. Doña Griselda Herrero Martín. Doctora en Bioquímica y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Investigadora y profesora del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide.
- Martes 22** 09'00-10'15 Conferencia: **“Desarrollo infantil y alimentación en niños celíacos”**.
Don Alfonso Rodríguez Herrera. Médico especialista en Pediatría. Instituto Hispalense de Pediatría. Profesor Asociado del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide.
- 10'15-11'15 Conferencia: **“La cesta de la compra de un niño celíaco”**.
Doña María Luisa Barreiro Santa-Cruz. Autora de Zer0gluten.com
- 11'15-11'45 Descanso. Degustación productos Danone Science & Nutrition. (Ashfield Commercial and Medical Services).
- 11'45-13'00 Conferencia: **“Microbiota y enfermedad celíaca”**.
Doña Yolanda Sanz Herranz. Investigadora Instituto de Agroquímica y Tecnología de alimentos (CSIC), Departamento de Ciencia de los alimentos.
- 13'00-14'15 Conferencia: **“La enfermedad celíaca en el adulto y el anciano”**.
Don Luis Rodrigo Sáez. Catedrático de la Universidad de Oviedo. Jefe de Servicio Aparato Digestivo. Hospital Central de Asturias.

16'00-17'15 Conferencia: **“Efecto de la enfermedad celíaca en los deportistas de élite”**.
Don Javier García Pereda. Responsable de Tecnología de los Alimentos, Escuela de Hostelería de Sevilla.
Profesor asociado del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide.

17'15-17'45 Descanso.

17'45-19'00 Taller: **“Educación y promoción de la salud para celíacos”**.
Doña M^a 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.

Miércoles 23 09'30-13'00 Taller 1: **“Cocinar sin gluten I”**. (Cocinas de la UPO).
Prof. Dr. Don José Manuel Monje Moreno. Doctor en Biología y Experto en Gastronomía. Investigador y Profesor del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide.

13'00-14'00 Comida (elaborada en el taller).

15'00-19'00 Taller 2: **“Cocinar sin gluten II”**. (Cocinas de la UPO)
Prof. Dr. Don José Manuel Monje Moreno. Doctor en Biología y Experto en Gastronomía. Investigador y Profesor del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide.

19'00-20'00 Comida (elaborada en el taller).

Jueves 24 09'30-10'45 Conferencia: **“Detección de gluten: Aplicaciones en seguridad alimentaria”**.
Doña Isabel Comino Montilla. Departamento de Microbiología y Parasitología de la Universidad de Sevilla.

10'45-12'00 Conferencia: **“Turismo sin gluten”**.
Don José A. Moraleda, ofrecido por Destinos sin Gluten.

12'00-12'30 Descanso. Degustación productos Danone Science & Nutrition. (Ashfield Commercial and Medical Services).

- 12'30-14'00 Taller: **“Contaminación cruzada”**.
Profa. Dra. Doña Griselda Herrero Martín. Doctora en Bioquímica y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Investigadora y profesora del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide.
- 14'00-16'00 Degustación productos Ecodiet.
- 16'00-18'00 Mesa redonda: **“Legislación y etiquetado”**.
“Legislación y seguridad alimentaria”.
Don David Manrique. Project manager de Ashfield Commercial and Medical Services.
“Etiquetado de alimentos sin gluten”.
Don Emilio Naranjo Trenado. Presidente de la Federación de Asociaciones de Celíacos de Andalucía.
“Homologación del sello SIN GLUTEN”.
Doña Vanesa García. Técnico especialista Laboratorios Microal, ofrecido por Microal.
- Viernes 25** 09'30-11'30 Mesa redonda: **“Más fácil de lo que parece”**.
“Diseño de una carta para celíacos en restauración colectiva”.
Restaurante Al Solito Posto.
“Elaboración de productos sin gluten”.
Don Iñaki Irigoyen, Ecodiet
“Cómo llevar una dieta equilibrada y sin gluten”.
Doña María Dolores Suárez Liétor. Dietista-Nutricionista en Nutri-Suli. Ofrecido por Codinan.
- 11'30-12'00 Descanso. Degustación productos Danone Science & Nutrition. (Ashfield Commercial and Medical Services).
- 12'00-13'15 Conferencia: **“Epigenética en EC. ¿Influye la dieta en los genes?”**.
Doña Nora Fernández Jiménez. Instituto de investigación BioCruces. Universidad del País Vasco. Grupo de investigaciones funcionales en la celiaquía.
- 13'15-14'00 Conferencia de clausura: **“La importancia del abordaje multidisciplinar en los pacientes celíacos”**.
Profa. Dra. Doña Griselda Herrero Martín. Doctora en Bioquímica y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Investigadora y profesora del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide.

14'00-14'30 Clausura del curso y entrega de diplomas.

14'30-15'30 Comida. Degustación productos Ecodiet.

Patrocinan:



Colaboran:

