



ALIMENTACIÓN PARA CELÍACOS Y EN RESTAURACIÓN COLECTIVA (II)

Código del Curso: 2014cc27

Fecha de celebración: 24 y 25 de julio

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

Duración: 15 horas. Libre configuración: 1,5 créditos Eurocréditos: 1ECTS

Tarifa: 60 €

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 a este 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:

Jueves 24	09'00-09'30	Recepción y entrega de documentación. Inauguración del curso.
	09'30-10'45	Conferencia: " Detección de gluten: Aplicaciones en seguridad alimentaria ". Doña Isabel Comino Montilla. Dpto. 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 edical 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 celiarquía.
- 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:

