

PRECIO DE LA INSCRIPCION

Profesionales del sector: 150€

Los estudiantes universitarios,
tendrán descuento presentando la
documentación acreditativa correspondiente.

Transferencia bancaria, a la cuenta número:
2100 0424 37 0200193047.

Hacer constar el Glúten
y el nombre y apellidos del asistente.

Enviar el resguardo del pago por fax
93 581 14 94 o correo electrónico
israte.normahomed@uab.es o
begona.minarro@uab.es .

En caso de no poder asistir se ruega que
se comunique con la suficiente antelación
para poder ceder la plaza a otros interesados
ya que el foro es limitado.

CONSULTAS

Israte Normahomed
Begoña Miñarro

LUGAR

Sala de Actos
Edificio rectorado
Campus UAB
Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)

CÓMO LLEGAR

En coche:

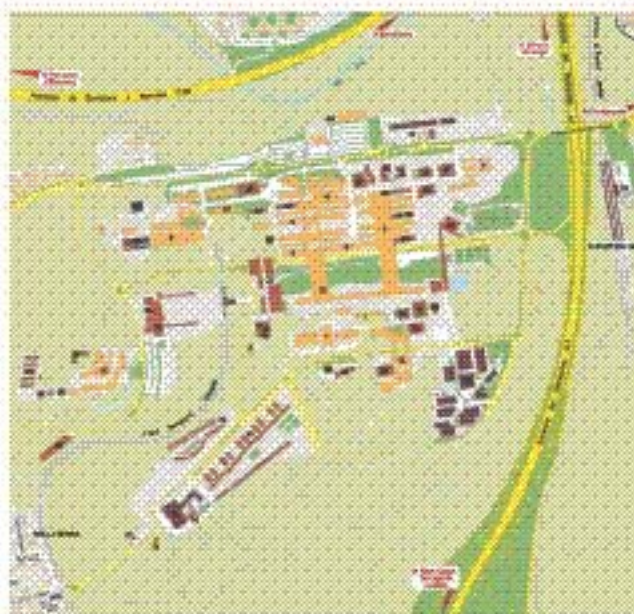
- Autopista AP-7.
- Autopista C-58.

En tren:

- Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya
(FGC) línea S2, estación Universitat Autònoma.
- RENFE (línea C7, estación Cerdanyola
Universitat.
Desde la estación de RENFE a la facultat hay
un servicio gratuito de autobuses que
comunica la estación con los diferentes
edificios del campus.

El Gluten en el siglo XXI

13 de Abril de 2007

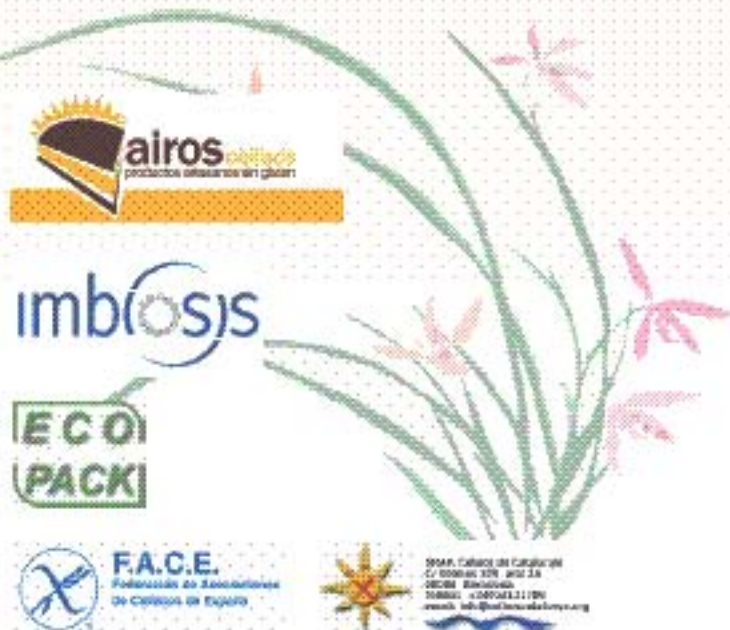


 **Universitat
Autònoma
de Barcelona**

 **Planta de
Tecnologia
d'Aliments
URB**

 **IT
XARXA DE CENTRES
DE SUPORT A LA
INNOVACIÓ TECNOLÒGICA**

 **CeRTA**
Centre de Referència
en Tecnologia d'Aliments
de la Generalitat de Barcelona



Presentación

La enfermedad celíaca es una intolerancia permanente al gluten, es un trastorno intestinal que exige llevar una dieta estricta sin gluten durante toda la vida. Afecta a individuos genéticamente predispuestos, tanto niños como adultos, a quienes la ingestión del gluten les provoca un daño en las vellosidades intestinales, afectando su capacidad de absorber los nutrientes de los alimentos. La enfermedad tiene una prevalencia de 1/100 nacidos vivos.

Debido a la imposibilidad de los celíacos de consumir productos con gluten, es necesario trabajar para una mejora continua de los productos ya existentes, así como en el desarrollo de productos innovadores; trabajar en el sentido de optimizar formulaciones y la seguridad alimentaria, mediante técnicas cada vez más precisas que nos permitan saber con exactitud el contenido en gluten de un producto.

El objetivo de esta jornada técnica es unir a empresas e investigadores que están trabajando en el tema, con el fin de hacer una revisión de la evolución de este tema y encaminar el objetivo de las futuras investigaciones.

Dirigido a:

Investigadores interesados en la ciencia de los cereales.
Personal de la industria interesado en los productos sin gluten.

Representantes de asociaciones de celíacos.
Estudiantes.

Dr. Buenaventura Guamis López
Catedrático de Tecnología de los Alimentos, UAB,
Director del Centre Especial de Recerca Planta
Tecnología dels Aliments.

Dr. Enrique Mendez - Dr. en Ciencias Químicas y Prof.
de Investigación y Jefe de la Unidad de Gluten del
Centro Nacional de Biotecnología del Consejo Superior
de Investigaciones Científicas.

Trabajo de los últimos años: Desarrollo de Nuevas
Tecnologías para la detección de gluten en alimentos y
de sistemas rápidos para el Diagnóstico de la
Enfermedad Celíaca.

" EL GLUTEN EN EL SIGLO XXI "

8,15 h
8,45 h - 9,00 h

Acreditaciones y entrega de material
Inauguración
Dr. Buenaventura Guamis, Catedrático de
Tecnología de los Alimentos, UAB, Director del
CERPTA

9,00 h - 9,45 h

Normativas para el etiquetado de los productos
sin gluten
Laila Ripoll - Licenciada en Ciencia y Tecnología
de los Alimentos, UAB
Dpto. Técnico SMAP

9,45 h - 10,45 h

Nuevos retos en la detección de gluten para los
próximos años
Dr. Enrique Mendez - Dr. en Ciencias Químicas y
Profesor de Investigación y Jefe de la Unidad de
Gluten del Centro Nacional de Biotecnología del
Consejo Superior de Investigaciones Científicas

10,45 h - 11,15 h

Pausa - Café

11,15 h - 12,00 h

Desarrollo de Nuevos Productos de Panificación
Libres de Gluten
Begoña Mifarro - Licenciada en Ciencia y
Tecnología de los Alimentos. Investigadora del
CERPTA

12,00 h - 13,00 h

Mesa Redonda

13,00 h - 14,30 h

Comida

14,30 h - 15,30 h

Novel approaches for the Development of Gluten
Free Cereal products
Dra. Michelle Moore - Cork University

15,30 h - 16,15 h

La Marca de Garantía Controlado por FACE: la
Inversión del proceso mejora el resultado
Pablo Portillo - Gerente de FACE

16,15 h - 16,30 h

Pausa - Café

16,30 h - 17,15 h

El Papel de los Laboratorios acreditados.
Manuel J. Aguirre, Gerente de Imblosis -
Licenciado en Ciencias Químicas, Universidad
Complutense de Madrid
Gerente Imblosis (Grupo Genetrix)

17,15 h - 18,00 h

Mesa Redonda

18,00 h

Clausura

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Apellidos: _____ Nombre: _____

NIF o CIF: _____ Profesión: _____

Empresa: _____ Sector: _____

Código Postal: _____ Localidad: _____ Dirección: _____

Teléfono: _____ Fax: _____ e-mail: _____

Datos fiscales (si necesita factura) _____