

Martes 14 de julio a las 17.30 h.

Mesa debate

Con investigadoras e investigadores expertos en la materia y representantes de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad en la cual aportarán su visión sobre la seguridad del método de análisis del contenido en gluten en productos hidrolizados y fermentados sin gluten como son las cervezas, la salsa de soja, la leche para bebés y los quesos veganos entre otros. Así mismo conoceremos la gestión que la administración realiza al respeto y darán respuestas a las dudas que los asistentes a la actividad planteéis.

Participan:

AGUSTÍN PALMA BARRIGA

Jefe de servicio de Gestión de Riesgos Nutricionales. Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. AESAN.

M^a ISABEL PRIETO SANTOS

Jefa de servicio y Responsable Técnico de Biotecnología del Centro Nacional de Alimentación (Ministerio de Sanidad).

EDURNE SIMÓN MAGRO

Profesora titular de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco, Gerente y Directora Técnica del Laboratorio de Análisis del Gluten de la Universidad del País Vasco.

CAROLINA SOUSA MARTÍN

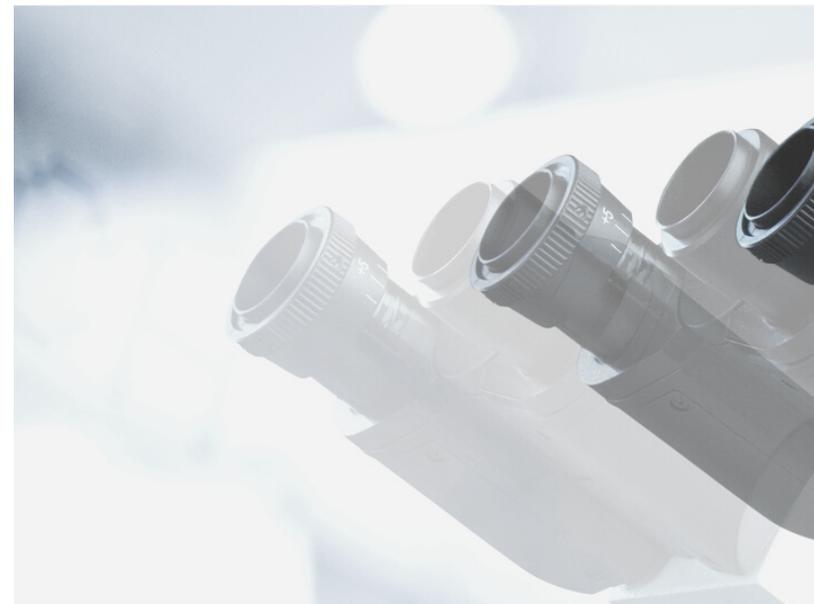
Catedrática de la Universidad de Sevilla, forma parte del grupo de Investigación "Aspectos Básicos y Aplicados de la Enfermedad Celiaca y Otras Patología Gastrointestinales" del departamento Microbiología y Parasitología.

MODERA: **Juanjo Lecumberri** - Periodista Associació Celíacs de Catalunya

Elisenda Vilchez - Responsable Dpt. Técnico Científico Associació Celíacs de Catalunya.

Actividad online (zoom)

Inscripciones: info@celiacscatalunya.org (plazas limitadas)



**Associació Celíacs
de Catalunya**

Preguntamos a los expertos:

**EL MÉTODO DE ANÁLISIS
DEL GLUTEN A DEBATE**

