

Dimarts 14 de juliol a les 17.30 h.

Taula debat

Amb investigadores i investigadors experts en la matèria i representants de l'Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad en la qual aportaran la seva visió sobre la seguretat del mètode d'anàlisi del contingut en gluten en productes hidrolitzats i fermentats sense gluten com són les cerveses, la salsa de soia, les llets per a nadons i els formatges vegans entre d'altres. Tanmateix coneixerem la gestió que l'administració en fa al respecte i donaran respostes als dubtes que els assistents a l'activitat plantegeu.

Participen:

AGUSTÍN PALMA BARRIGA

Cap de Servei de Gestió de Riscos Nutricionals. Subdirecció General de Promoció de la Seguretat Alimentària. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. AESAN

M^a ISABEL PRIETO SANTOS

Cap de Servei i Responsable Tècnic de Biotecnologia del Centre Nacional d'Alimentació (Ministeri de Sanitat).

EDURNE SIMÓN MAGRO

Professora titular de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia de la Universitat del País Basc. Gerent i Directora Tècnica del Laboratori d'Anàlisi del Gluten de la Universitat del País Basc.

CAROLINA SOUSA MARTÍN

Catedràtica de la Universitat de Sevilla, forma part del grup d'Investigació "Aspectos Básicos y Aplicados de la Enfermedad Celíaca y Otras Patología Gastrointestinales" del departament Microbiología y Parasitología

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

Elisenda Vilchez - Responsable Dpt. Tecnicocientífic Associació Celíacs de Catalunya.

Activitat online (zoom)

Inscripcions: info@celiacscatalunya.org (places limitades)



**Associació Celíacs
de Catalunya**

Preguntem als experts:

**EL MÈTODE D'ANÀLISI
DEL GLUTEN A DEBAT**

