

INFORMACIÓN GENERAL

INSCRIPCIÓN

Para formalizar la inscripción es necesario cumplimentar el formulario de inscripción y enviarlo a la Secretaría Técnica, adjuntando un cheque nominativo, o copia de transferencia bancaria, o inscribirse on line en www.suportserveis.com

Todas las inscripciones serán confirmadas por la Secretaría Técnica a la recepción de su pago.

Cuotas de Inscripción

	Antes del 14 de septiembre	Después del 14 de septiembre
Socio Sesal	190€	220€
No Socio Sesal	230€	260€

16% IVA incluido

El precio de la inscripción incluye: asistencia a las sesiones, documentación, almuerzo y servicio de cafés.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Hotel Puerta del Camino *****
Avda Miguel Ferro Caaveiro s/n
15703 Santiago de Compostela

ENTIDADES PATROCINADORAS



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE SANIDADE



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**



SECRETARÍA TÉCNICA

SESAL - Suport Serveis

Calvet, 30 - 08021 Barcelona
Tel.: 932017571 Fax: 932019789
E-mail: sesal@suportserveis.com
www.suportserveis.com

P R O G R A M A



SOCIEDAD ESPAÑOLA DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA

sesal



4^a REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

ALERGIAS E INTOLERANCIAS A LOS ALIMENTOS

Santiago de Compostela, 4 y 5 de octubre de 2007



JUNTA DIRECTIVA

Eduard Mata, Presidente
*Director de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.
Generalitat de Catalunya. Barcelona*

Juan R. Hidalgo, Vicepresidente
Abogado. Responsable jurídico de Consumaseguridad. Barcelona

Carmen Vidal, Secretaria
Catedrática de Nutrición y Bromatología. Universidad de Barcelona

Ricard Parés, Tesorero
Director. Porcat. Barcelona

José Ignacio Arranz, Vocal
Director Ejecutivo. Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Madrid

Margarita Buades Feliu, Vocal
Govern Balear. Seguretat Alimentària. Palma de Mallorca

Camino García Fernandez, Vocal
Universidad de León. Seguridad Alimentaria y Salud Pública. León

Ramón González, Vocal
Científico titular. CSIC. Madrid

Ángela López de Sá, Vocal
Directora científica. Coca-cola. Madrid

Alberto Peiró, Vocal
Mercadona. Departament de Qualitat Tavernes Blanques. Valencia

José J. Rodríguez, Vocal
Universitat Autònoma de Barcelona. Nutrició i Bromatologia. Bellaterra

PROGRAMA HORARIO

Jueves, 4 de octubre

18.00h-20.00h Asamblea SESAL

Viernes, 5 de octubre

09.00h-09.30h Acreditación y entrega de documentación

09.30h-10.30h Inauguración y Conferencia Inaugural
Alergias e intolerancias a los alimentos: ¿Un problema creciente?
Ildefonso Luna, *Adjunto de Alergología en el Complejo Hospitalario de Santiago (CHUS) y
Presidente de la Sociedad Gallega de Alergología*

10.30h-11.00h Pausa-café

PROGRAMA HORARIO

11.00h-13.00h MESA REDONDA I

Moderador: Ramón González

Intolerancia a la histamina: una nueva perspectiva para el viejo problema de la histamina y otras aminas biógenas de los alimentos
Carmen Vidal, *Catedrática de Nutrición y Bromatología. Universidad de Barcelona*

Enfermedad celiaca: actualización de datos epidemiológicos y clínicos
Carmen Gómez, *Jefa del Servicio de Nutrición. Hospital Universitario La Paz. Madrid*

Probióticos y prebióticos: ¿protección por la vía de la estimulación del sistema inmunitario?

Abelardo Margolles, *Instituto de Productos Lácteos de Asturias, CSIC*

Anisakis y alergia: mitos y realidades en su incidencia y control

Florencio M. Ubeira, *Catedrático de Parasitología, Facultad de Farmacia, Universidad de Santiago de Compostela*

13.00h -14.00h Comunicaciones orales

Programa de vigilancia y control de alérgenos alimentarios de Cataluña

A. Soriano, M.Masó, A. Pascual y X. Llebaria
Agencia de Protección de la Salud. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya

Estandarización del procedimiento de extracción para el control de histamina en alimentos por el Método Elisa

G.A. Cardona, K. Sorondo, A. Bizarri, E. Jaímez
AIA Irún Laboratorios S.L. y Bioser, S.A.

Histamina y otras aminas biógenas en queso rallado

M. L. Latorre Moratalla, M. T. Veciana-Nogués, T. Lavizzari, A. Mariné Font, V. Castell-Garralda, M. C. Vidal-Carou
*Departament de Nutrició i Bromatologia. Facultat de Farmacia. Universitat de Barcelona.
Agència Catalana de Seguretat Alimentària.*

14.00h-15.30h Almuerzo (incluido)

15.30h-17.30h MESA REDONDA II

Moderadora: Ángela López de Sa

Normativa sobre etiquetado de alérgenos

Elena Alonso, *Coordinadora de Educación Sanitaria y Comunicación Social de la Sociedad Española de Inmunología y Alergia Pediátrica*

La industria alimentaria y el control de alérgenos: desde el origen hasta el consumidor

Alberto García, *Subdirector de Nestlé España S.A.. Responsable de Gestión de Calidad para Nestlé Iberian Region*

Problemática en la elaboración de alimentos “libres de”

Catherine Vidal, *Directora de calidad, Laboratorios Ordesa. Barcelona*

Las alergias e intolerancias desde la perspectiva de los afectados

M. Cecilia Veiga, *miembro de la Asociación Española de Alérgicos a Alimentos y Látex y Tecnóloga de alimentos especialista en alimentación y nutrición humana. Santiago de Compostela*

17.30h-18.00h Clausura