

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.

Fecha límite para la recepción de inscripciones: **20 de septiembre de 2007**

RESERVA HOTELERA

Aquellos inscritos que deseen reservar alojamiento en un Hotel cercano a la sede de celebración de la reunión pueden ponerse en contacto con la Secretaría Técnica, a través de la que podrán obtener descuentos especiales en el precio de las habitaciones.

COMUNICACIONES ORALES

Aquellos autores interesados en presentar una comunicación oral relacionada con el contenido del programa, deben enviar un resumen de 300 palabras en formato word a la Secretaría (sesal@suportserveis.com) antes del 14 de septiembre de 2007.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

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

SECRETARÍA TÉCNICA

(Información e inscripciones)

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



4ª 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 Fernández, 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

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, *Laboratorio de Parasitología, Facultad de Farmacia, Universidad de Santiago de Compostela*

13.00h -14.00h Comunicaciones orales

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