

## 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](http://www.suportserveis.com)

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

### Cuotas de Inscripción

Socio Sesal:	190€
No Socio Sesal:	230€

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](mailto: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](mailto:sesal@suportserveis.com)  
[www.suportserveis.com](http://www.suportserveis.com)

A N U N C I O P R E L I M I N A R



# 4<sup>a</sup> 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?**

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 Candela, *Jefa del Servicio de Nutrición. Hospital Universitario La Paz. Madrid*

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

**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:** Ángeles López de Sa

**Normativa sobre etiquetado de alérgenos**

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

**Problemática en la elaboración de alimentos “libres de”**

**Las alergias e intolerancias desde la perspectiva de los afectados**

17.30h-18.00h Clausura