

GESTIÓ D'AL·LÈRGENS EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

Jornada tècnica

TÀRREGA, dimecres 15 de febrer de 2012

PRESENTACIÓ

Les reaccions adverses als aliments, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, constitueixen un problema de salut emergent. L'única manera de prevenir-les és eliminar els al·lèrgens de la dieta de les persones sensibles. La correcta gestió dels al·lèrgens en la indústria alimentària ha d'assegurar que s'informi de la seva presència en l'etiqueta i que se n'eviti la presència no intencionada.



PROGRAMA

Presentació de la Jornada Sra. Matilde Torralba, presidenta de SMAP - Celíacs de Catalunya.	10.00 h
Marc normatiu dels al·lèrgens alimentaris. Noves propostes Sra. Victoria Castell, responsable del Comitè Científic Assessor de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.	10.15 h
Pausa	11.00 h
Gestió dels al·lèrgens en la indústria alimentària Sra. Rosa Mas, Corporació Alimentària Guissona, SA.	11.30 h
Anàlisi d'al·lèrgens i gluten Sra. Maria Cinta Subirats, Laboratori de l'Agència de Protecció de la Salut a Tortosa.	12.15 h
Cloenda de la Jornada Sra. Glòria Cugat, cap de l'àrea de planificació i auditories de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.	13.00 h

INSCRIPCIONS: La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament trucant al 972 630 123 ext. 108 (Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà) o a través del correu electrònic: monica.pascual@gencat.cat.

LLOC DE REALITZACIÓ

**Escola de Capacitació
Agrària de Tàrraga**

Av. Tarragona, s/n
25300 - TÀRREGA

ORGANITZACIÓ

Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

Agència Catalana de Seguretat
Alimentària



COL·LABORACIÓ

