

I Congreso Nacional de Seguridad y Control Alimentario

El I Congreso Nacional de Seguridad y Control Alimentario, en el que abordaran las temáticas referentes a Parasitología, Probióticos y Alergias, se celebrará en el Edificio del Vapor Universitario de Terrassa los días 19 y 20 del próximo mes de octubre y contará con destacadas colaboraciones tanto del entorno universitario como industrial.

Los objetivos de este congreso son:

Reconocer las claves para equilibrar la flora intestinal con el fin de influir en la salud en general. Conocer tipos de cepas de pro-bióticos que nos ayuden a preservar el equilibrio.

Reflexionar sobre la cantidad de parásitos que interaccionan con los seres humanos i las maneras disponibles de eliminarlos.

Constatar el gran incremento de todo tipo de alergias alimentarias detectado en los últimos años y saber en qué se fundamentan.

Como ponencias más destacadas destacan:

Criterios de la eficacia y seguridad de los probióticos, a cargo del Dr. Francisco Guarner, especialista en enfermedades del Aparato Digestivo y Presidente de la Junta Directiva de la Sociedad Española de probióticos y prebióticos.

Alergias y sustancias que causan intolerancias alimentarias (gluten, lactosa y sulfitos), a cargo de Andrés Gavilán, Presidente de la asociación de fabricantes y comercializadores de aditivos y complementos alimentarios (AFCA). Especializado en la investigación y desarrollo de concentrados aromáticos, bebidas refrescantes y alimentos funcionales, con más de 30 años de experiencia en la industria Alimentaria, habiendo desarrollado Manuales de Calidad, Manuales de Producción y Guías Científicas para el Control, la Higiene, la Seguridad y el Desarrollo de Preparados Alimenticios y Bebidas Funcionales para España y otros países europeos y latinoamericanos.

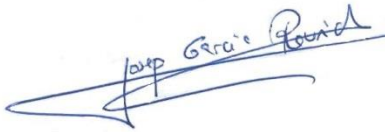
Microbiótica y su relación con el sistema inmune. Papel de los probióticos, a cargo de la Dra. Ascensión Marcos, Profesora de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Directora del Grupo de Inmunonutrición del Dpto. de Metabolismo y Nutrición del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición del CSIC.

Aspectos socio-económicos de la inocuidad de los alimentos, a cargo de Enric Riera, Consultor en Tecnología de los alimentos. Asesor en Seguridad Alimentaria. Miembro del CRESCA (Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari de la Universitat Politècnica de Catalunya).

Los parásitos y el caballo de Troya, a cargo de Dra. Mercedes Villa, Research Manager y Responsable Calidad y Farmacovigilancia en empresas como

GRUPO URIACH, o instituciones de investigación y en la Universidad Autónoma de Barcelona o el Hospital Vall d'Hebron.

Toda la información referente al congreso se encuentra disponible en <http://www.cresca-upc-events.cat/ES/index.html>

A handwritten signature in blue ink, reading "Josep Garcia Raurich". The signature is written in a cursive style and is positioned above a horizontal line.

Josep Garcia Raurich

Director de CRESCA