

FACE participa en las ponencias sobre La enfermedad celíaca y los alimentos sin gluten

La charla, impartida por Mireia Apraiz, responsable de la marca de garantía ?Controlado por FACE? propiedad de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España, tratarà sobre la seguridad alimentaria de los productos sin gluten

La Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), formará parte del seminario que ha organizado la Universidad de Valladolid (UVA) sobre La Enfermedad Celíaca y los alimentos sin gluten. La charla, que tendrá lugar el viernes 30 de septiembre, formará parte del segundo bloque informativo de la jornada, en el que se hablará sobre Alimentos aptos para celíacos.

La Federación de Asociaciones de Celíacos de España participa de forma constante con iniciativas organizadas por otras organizaciones públicas y privadas para fomentar el conocimiento de la enfermedad celíaca y la búsqueda de soluciones que mejoren la situación de los afectados/enfermos. Durante las jornadas que ha organizado la Universidad de Valladolid, diferentes personalidades relacionadas con la enfermedad hablarán sobre la celiacía, la importancia del trigo en nuestra alimentación, los componentes tóxicos del gluten y otros cereales, así como la producción de alimentos aptos para los pacientes celíacos.

La representante de FACE, Mireia Apraiz participará en el II Bloque sobre Alimentos aptos para celíacos, con su charla Seguridad Alimentaria en productos sin gluten: Reglamento de la UE y Marca de Garantía FACE donde explicará las normativas que rigen a nivel europeo el etiquetado de los productos sin gluten, así como la Marca de Garantía "Controlado por FACE", con la que se garantiza al consumidor que el producto no supera los niveles máximos de gluten estipulados, y que son aptos para ser consumidos por personas celíacas.

Además, durante todo el viernes, los asistentes a estos ciclos podrán disfrutar de ponencias en las que se hablará sobre la importancia del trigo en la alimentación de los países desarrollados, los sistemas de detección de gluten en los alimentos, la elaboración de productos para celíacos, así como una cata de productos para celíacos.
