

FACE sigue "Alcanzando metas"

La Federación organiza su IX Congreso Nacional en el que se tratarán temas de plena actualidad, como la seguridad alimentaria en los productos sin gluten, la implicación de las empresas de restauración con la enfermedad celíaca

Santander ha sido la ciudad elegida para que la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) organice, un vez más, su Congreso Nacional. El sábado 22 de octubre, bajo el lema "Alcanzando metas", FACE contará con personalidades destacadas dentro del área de sanidad y alimentación y con personajes conocidos que conviven con la enfermedad, para dar una visión más cercana y global de la celiaquía.

La inauguración del Congreso se llevará a cabo por parte del alcalde de Santander D. Iñigo de la Serna Hernáiz y D. Jon Zabala Bezarez, vicepresidente de FACE quienes darán paso al comienzo de las ponencias. La primera sesión "Nuevas generaciones de celíacos", estará compuesta por Nerea Segura secretaria de FACE Joven y Ricardo Fueyo, psicólogo y vocal de la asociación celíaca de Aragón que tratará El cambio de la infancia a la adolescencia.

La segunda sesión, tratará un tema de gran importancia, la seguridad alimentaria en los productos sin gluten. FACE ha contado con expertos como Susana Prior Vargas, Técnico de Higiene del Servicio de Seguridad Alimentaria del Gobierno de Cantabria, que hablará sobre El control Oficial del Gluten en el marco del Plan de Seguridad Alimentaria de Cantabria. Además Daniel Calleja, del departamento de dietética y nutrición de FACE y Mireia Apraiz, responsable de la Marca de Garantía "Controlado por FACE", expondrán sus experiencias diarias sobre el tema en Seguridad alimentaria de los productos sin gluten en el entorno actual y Marca de Garantía "Controlado por FACE": la máxima seguridad para el celíaco, respectivamente.

En la tercera sesión ponentes como Valentín Gómez Zavala, director de A&B de la marca Tryp (Meliá Hotels Internacional); y Elena Roura, del Dep. Salut i Hàbits Alimentaris de la Fundación Alicia, tratarán la Sensibilización de las empresas de restauración en pro de los celíacos. Durante las charlas se hablará sobre las medidas que toman las cadenas hoteleras frente a la enfermedad celíaca, y la manipulación de los alimentos en la cocina sin gluten.

Para finalizar el Congreso, FACE ha organizado una sesión en la que se tratarán los Avances en la investigación de la enfermedad celíaca. Expertos en la materia como Carolina Sousa, del departamento de microbiología y parasitología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla; Francisco Barro, investigador científico del CSIC o Isabel Polanco, servicio de gastroenterología y nutrición pediátrica del Hospital Universitario de La Paz de Madrid, hablarán sobre la

toxicidad de la avena, la posibilidad de eliminar la fracción de proteínas tóxicas del gluten de variedades de trigo y sobre el estudio epidemiológico realizado en la Comunidad de Madrid.

“Desde FACE estamos orgullosos de poder celebrar un año más el Congreso Nacional, con el que pretendemos dar voz al colectivo celíaco, dar a conocer la enfermedad a todo el mundo y pasa a paso ir alcanzando metas. Todavía tenemos un largo y arduo camino que recorrer para conseguir el reconocimiento que se merece el colectivo, desde FACE luchamos por conseguirlo” afirma Marta Teruel, gerente de FACE.
