

GLUTENA: LABORATEGITIK MAHAIRA

GLUTEN: DEL LABORATORIO A LA MESA

FECHA: 23 de noviembre de 2018 / DATA: 2018ko azaroaren 23an

LUGAR: Salón de Grados del Edificio de Investigación Lucio Lascaray del Campus de Álava,

UPV/EHU. LEKUA: UPV/EHUko Arabako Campuseko Lucio Lascaray ikergunean, Gradu Aretoan.

HELBURUAK / OBJETIVOS:

- Glutenarekin erlazionatutako gaitzen inguruan gizarteak duen ezagutza garatzea: gaixotasun zeliakoa, glutenarekiko sentsibilitatea, glutenarekiko alergia.
Desarrollar el conocimiento de la sociedad acerca de las patologías relacionadas con el gluten: enfermedad celiaca, sensibilidad al gluten, alergia al gluten.
- Glutendun eta gluten gabeko elikagai taldeak definitu eta sailkatzea.
Definir y clasificar los grupos de alimentos con y sin gluten.
- Glutenik gabeko dieta orekatua diseinatzea.
Diseñar una dieta libre de gluten equilibrada.
- Glutena baztertu behar duten kolektiboak ezagutaraztea: ohitura dietetikoak, dieta orekatua lortzeko dituzten zailtasunak, gizarte-bizitza osasuntsua garatzeko dituzten zailtasunak.
Dar a conocer los colectivos que deben evitar el gluten: hábitos dietéticos, dificultades para lograr una dieta equilibrada, dificultades para llevar una vida social sana.
- Gluten gabeko elikagaiak modu seguruan sortzeko Elikadura Industriako prozesuak aurkeztea.
Presentar el proceso de producción segura de alimentos libres de gluten en la Industria Alimentaria

PROGRAMA:

09:30-10:15 Patologías relacionadas con el gluten: celiacía, sensibilidad al gluten no-celiaca y alergia al gluten.

Ponentes: Virginia Navarro

10:15-11:00 Alimentos con y sin gluten: contenido en gluten, evolución, legislación.

Ponentes: Jonatan Miranda y Edurne Simón

11:00-11:30 Descanso

11:30-12:30 Asociación de Celiacos de Euskadi: conociendo a la población celiaca.

Ponente: Mireia Apraiz, Asociación de Celiacos de Euskadi.

12:30-14:00 Dieta libre de gluten equilibrada: sesión práctica en aula informática.

Ponentes: Arrate Lasa e Itziar Txurruka

Lugar: Aula de Informática AI2 del Aulario Las Nieves.

14:00-15:00 Comida

15:00-16:00 Desde la Industria Alimentaria: producción y garantía de los alimentos libres de gluten.

Ponente: Adriano Posada, Adpan.

16:00-17:30 Prácticas de laboratorio: a) análisis sensorial de alimentos, b) análisis del etiquetado de alimentos y c) detección de gluten.

Ponente: Marian Bustamante e Idoia Larretxi

Lugar: Laboratorios de prácticas de Nutrición de la Facultad de Farmacia.

METODOLOGIA:

Ikastaroak honako metodologia erabiliko du:

1. Saio magistralak: kontzeptu berrien aurkezpen eta garapenerako saioak. Parte hartzaileen hausnarketa eta inplikazioa sustatuko dira.
2. Aktibitate praktikoak:
 - 2.1. Informatika gelako saioa: glutenik gabeko dieta orekatuaren diseinua
 - 2.2. Laborategi saioak: a) elikagaien analisi sentzoriala, b) elikagaien etiketatuaren analisia, eta c) glutenaren detekzioa.

El curso se desarrollará de acuerdo a la siguiente metodología:

1. Sesiones magistrales: sesiones para la presentación y el desarrollo de conceptos nuevos. Se promoverán la reflexión e implicación de los participantes.
2. Actividades prácticas:
 - 2.1. Sesión en aula informática: diseño de la dieta libre de gluten equilibrada
 - 2.2. Sesiones en laboratorio: a) análisis sensorial de alimentos, b) análisis del etiquetado de alimentos, y c) detección del gluten en alimentos.

EDUKIA / CONTENIDO

Glutendun eta glutenik gabeko elikagaiak: gluten edukia, eboluzioa, legeria. / Alimentos con y sin gluten: contenido en gluten, evolución, legislación.

Glutena duten elikagai-taldeak definituko dira, glutena naturalki zein elikagaien prozesatuaren ondoren duten taldeak alegia. Elikadura teknologia eta legerian oinarrituta aztertuko dira elikagaiok. Gainera, elikagai-segurtasunarekin erlazionatutako alorrak landuko dira, glutenik gabeko produktuen azken urteetako eboluzioa deskribatuz.

Se definirán los grupos de alimentos que contienen gluten, tanto de forma natural como tras el procesamiento de alimentos. Se relacionarán con aspectos de tecnología y legislación alimentaria. Por último, se tratarán aspectos de seguridad alimentaria, describiendo la evolución de los productos sin gluten en los últimos años.

Glutenik gabeko dieta orekatua: saio praktikoa informatika gelan. / Dieta libre de gluten equilibrada: sesión práctica en aula informática.

Gure ikertaldeak diseinatu duen glutenik gabeko dietak diseinatu eta ebaluatzeko software-a (<http://www.ehu.eus/dieta-singluten/>) erabiliko da. Glutenik gabeko dieta orekatua bermatzeko bete beharreko jarraibideak emango dira. Euskal Autonomia-Erkidegoko populazio zeliakoaren elikadura ohiturak aurkeztuko dira, baita egiten diren ohiko akatsak zuzentzeko estrategiak ere.

A través del software de diseño y evaluación de dietas sin gluten (<http://www.ehu.eus/dieta-singluten/>) diseñado por nuestro equipo, se mostrarán las claves para asegurar una dieta libre de gluten que, además, pueda ser equilibrada.

Se presentarán los hábitos alimentarios de la población celiaca de la Comunidad Autónoma Vasca y las estrategias para corregir los errores dietéticos más habituales.

Laborategi praktikak: a) elikagaien analisi sentzoriala, b) elikagaien etiketatuaren analisia, eta c) glutenaren detekzioa. / Prácticas de laboratorio: a) análisis sensorial de alimentos, b) análisis del etiquetado de alimentos y c) detección de gluten.

Saio honetan glutenik gabeko elikagaiak ikuspegi ezberdinetatik aztertuko dira: etiketatua eta legeriaren konplitzea, gluten-edukiaren laborategi-analisia, produktu hauen ezaugarri organoleptikoak.

En este taller se abordará el estudio de los alimentos libres de gluten desde diferentes enfoques: cumplimiento de la legislación a través del etiquetado, presencia o no del gluten a través del análisis de laboratorio y las características organolépticas de estos productos

Euskadiko Zeliakoen Elkartetik: populazio zeliakoa ezagutu. / Desde la Asociación de Celiacos de Euskadi: conociendo a la población celiaca.

Aipatutako patologiak dituzten pertsonen iritzia eta ikuskera jasoko dira, baita administrazio mailan, gizartean eta bizitza pertsonalean gairak dituzten erronka nagusiak ere.

Se ofrecerá la visión de las personas afectadas por estas patologías y los principales retos que deben afrontar a nivel administrativo, social y personal.

Elikadura Industriatik: glutenik gabeko elikagaien ekoizpen eta bermea. / Desde la Industria Alimentaria: producción y garantía de los alimentos libres de gluten.

Elikadura Industriak glutenik gabeko, eta beste zenbait alergenorik gabeko, elikagaiak ekoizteko puntu kritikoak aurkeztuko ditu. Produktuon ezaugarri organoleptikoak erakargarriak izanik, kalitatea eta segurtasuna bermatuko duen ekoizpena lortzeko.

Se presentarán los puntos críticos que acompañan a la producción de alimentos libres de gluten y otros alérgenos por parte de la Industria alimentaria, para lograr características organolépticas atractivas asegurando la calidad y seguridad de los mismos.

Estekak/Enlaces:

[Glutena Aztertzeko Laborategia Ikerketa Taldea](#) / [Grupo de Investigación Laboratorio de Análisis de Gluten](#)

ANTOLATZAILEAK / ORGANIZADORES:

Antolatzaileak UPV/EHUko Glutena Aztertzeko Laborategiko kideak gara. Gainera, Euskadiko Zeliakoen Elkartetik hizlaria gonbidatu da, kolektibo zeliakoaren ikuspegia jasotzeko, eta baita elikadura industriako ordezkari bat ere, glutenik gabeko elikagaien ekoizpenaz eta bermeaz aritzeko.

Los/as organizadores/as somos los miembros del equipo del Laboratorio de Análisis de Gluten de la UPV/EHU. Además, se ha invitado a una ponente de la Asociación de Celiacos de Euskadi, que nos permitirá abordar el punto de vista del colectivo celiaco, y a un representante de la industria alimentaria, para tratar la producción y garantía de calidad de los alimentos libres de gluten.

Los miembros del Laboratorio de Análisis de Gluten son profesor@s e investigador@s de la Universidad del País Vasco, UPV/EHU. Ejercen en la Facultad de Farmacia, en el Departamento de Farmacia y Ciencias de los Alimentos, siendo docentes en los Grados de Nutrición Humana y Dietética, Farmacia y Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en el Máster Nutrición y Salud. Las líneas de investigación principales del equipo son: 1) análisis de gluten en alimentos, 2) hábitos alimentarios de las personas celiacas, 3) educación nutricional.

Invitados:

Adriano Posada Fernández es graduado en Biología por la Universidad de Oviedo. Ejerce desde el año 2016 como Responsable de Calidad y Jefe del equipo APPCC de Adpan, empresa asturiana a la vanguardia de los productos libres de alérgenos. Las tres líneas maestras en las que enfocan su trabajo son: control de la seguridad alimentaria, mejora de la calidad y apuesta por la innovación de nuestros productos.

Mireia Apraiz es graduada en Biología por la Universidad del País Vasco, UPV/EHU. Ejerce desde 1990 como Directora de la Asociación de Celíacos de Euskadi, EZE. Se trata de una entidad que agrupa a personas diagnosticadas de enfermedad celiaca y a aquellas cuyo tratamiento exija mantener una dieta sin gluten, con el objeto de brindarles soluciones a los problemas de tipo social, psicológico y técnico que puede derivarse como consecuencia de su condición. Asimismo, Mireia ha sido representante de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España,-FACE, en numerosas ocasiones.

Colaboradores / Kolaboratzaileak:

EZE y/eta Fundación Vital Fundazioa