



# AATA

Asociación Argentina de  
Tecnólogos Alimentarios



Para información sobre aranceles e inscripciones contactarse:



Alsina 943, Piso 4 Oficina 406  
C1008AAA - Bs.As. - Argentina



+5411-4334-0155



<http://www.alimentos.org.ar>



[tecnologos@alimentos.org.ar](mailto:tecnologos@alimentos.org.ar)

## Destinado a \_\_\_\_\_

Profesionales y estudiantes relacionados con la industria de alimentos, manipuladores de alimentos, empresas y negocios que trabajen con alimentos libres de gluten . (Actividad Arancelada)

## Hot Topics \_\_\_\_\_



JORNADA AATA 2018

# Formulación de Alimentos para Celíacos: desde la Manipulación a la Producción. Marco Regulatorio.

Fecha: Miércoles 10 de Octubre de 10 a 13:30 h

Lugar: Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica - (CPIA) -

Tte. Gral. J. D. Perón 725, 3 ° Piso, CABA.

## Resumen

La enfermedad celíaca es una enteropatía crónica del intestino delgado inmuno-mediada y promovida por la exposición a una dieta con gluten. El gluten es una glicoproteína que se encuentra en los cereales trigo, avena, cebada y centeno, formada principalmente por dos fracciones proteicas: las prolaminas y las gluteninas. Al hidratar y amasar una harina que contiene gluten, se forma una red proteica responsable de las características de calidad tradicionales en los productos de panificación. El desarrollo de productos alimenticios panificados que no contengan esta red proteica representa un gran desafío tecnológico dentro de la industria, como así también evitar la contaminación cruzada de alimentos que no contengan gluten no sólo naturalmente sino también procesados como tales.

## Programa Preliminar

Introducción:

¿Qué es el gluten? Composición y formación.

Desarrollo de Temas:

1. Importancia tecnológica del gluten en panificados.
2. Marco normativo nacional e internacional.
3. Buenas Prácticas de Manufactura (BMP) en establecimientos libres de gluten. Contaminación cruzada.
4. Procedimientos de limpieza y desinfección.
5. Validación.
6. Controles materias primas, producción, productos terminados. Control de proveedores.
7. Trazabilidad.
8. Rotulación envases alimentos libres de gluten.
9. Avances en desarrollo de panificados sin gluten.



## AATA

### Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios



Para información sobre aranceles e inscripciones contactarse:



Alsina 943, Piso 4 Oficina 406  
C1008AAA - Bs.As. - Argentina



+5411-4334-0155



<http://www.alimentos.org.ar>



[tecnologos@alimentos.org.ar](mailto:tecnologos@alimentos.org.ar)

## Destinado a \_\_\_\_\_

Profesionales y estudiantes relacionados con la industria de alimentos, manipuladores de alimentos, empresas y negocios que trabajen con alimentos libres de gluten . (Actividad Arancelada)

## Hot Topics \_\_\_\_\_



## Disertante

### DRA. MARIA PAULA SALAS

Nació en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en 1978. En el año 2005 obtuvo su título de Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Buenos Aires y en 2014 recibió su título de Dra. Química Industrial en la misma universidad. Su interés por el desarrollo de alimentos para celíacos, diabéticos y personas con distintas alergias e intolerancias alimentarias se originó a partir de investigaciones realizadas durante su trabajo en empresas de consumo masivo, en donde descubrió el desafío tecnológico que representa desarrollar este tipo de alimentos. La Dra. Salas se integró a la comisión directiva de la AATA en el año 2013, siendo Presidente de la Asociación durante el período 2015-2017. En la actualidad participa como vocal de dicha comisión.



## Expertise

- Investigación y Desarrollo de alimentos sin gluten, sin azúcar y para distintos tipos de alergias e intolerancias alimentarias.
- Capacitación en manipulación de alimentos libres de gluten.
- Gestión de alérgenos.

## Reserva de Vacantes y Aranceles

Se reserva la vacante abonando el 50% del arancel correspondiente o su totalidad.

<b>SOCIOS AATA ACTIVOS *</b>	<b>\$ 1500</b>
<b>SOCIOS AATA ESTUDIANTES</b>	<b>\$ 950</b>
<b>NO SOCIOS PROFESIONALES</b>	<b>\$ 2300</b>
<b>NO SOCIOS ESTUDIANTES</b>	<b>\$ 1500</b>
<b>ORGANISMOS OFICIALES</b>	<b>\$ 1800</b>
<b>EXTRANJEROS</b>	<b>US\$ 80</b>

\*Miembros de asociaciones con convenio abonan el mismo arancel de socio AATA.

## Descuento Institucional

- 15% de descuento a partir de la inscripción en conjunto de 3 personas y 20% de descuento a partir de 5 personas.