

# ALERGIAS ALIMENTARIAS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

## 1. Consejería de Sanidad y Servicios Sociales, Servicio Extremeño de Salud

La normativa de alérgenos aplicable al sector de la hostelería D. Santiago Malpica, Subdr. de Salud alimentaria y ambiental.

## 2. Asociación extremeña de alérgicos a alimentos

“Con(vivir) con alergias alimentarias. Problemática social” a cargo de Dra. M<sup>a</sup> Victoria Gil Álvarez, Profesora de la Fac. de Ciencias de la Universidad de Extremadura

## 3. Sociedad de Alergología e Inmunología Clínica de Extremadura

Identificación y tratamiento de las reacciones alérgicas a alimentos. Doctora María Isabel Alvarado, Alergóloga

## 4. Asociación de celíacos de Extremadura

La enfermedad celiaca, trazabilidad. Beatriz Moya Gallardo Graduada en Tecnología de los alimentos

## 5. Organics productos ecológicos de Extremadura

Juan Jesús Collado “Ecoficus” La influencia en las alergias de los productos ecológicos

## 6. Fexbares Federación extremeña de bares y restaurantes

Tratamiento de la restauración a los , José Parodi Presidente de Fexbares.

## 7. Iberitos

El etiquetado en la industria alimentaria. Rafael Román Herrero, Dir. Gral. de Iberitos.

Este evento se retransmitirá en directo a través de nuestras RRSS, el próximo lunes 26 de abril de 2021

<https://youtu.be/8kDrrCGhyXE> <https://www.facebook.com/eshaex.merida>

Organiza:



Colaboran:

