

FACE y ACEPA organizan las II Jornadas Nacionales de Restauración sin gluten en Asturias

Viernes, 11 de noviembre. – La Federación de Asociaciones de Celiacos (FACE) y la Asociación Celiaca Principado de Asturias (ACEPA) organizan el próximo 17 de noviembre las II Jornadas Nacionales FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free, en El Llagar de Quelo, en Tiñana, Asturias.

Estas jornadas están integradas en el proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free, que busca ofrecer asesoramiento a establecimientos y marcas de restauración que deseen ofrecer opciones sin gluten al colectivo celiaco.

Este proyecto es ejecutado por FACE a nivel nacional, trabajando de la mano de las marcas de restauración, y por las asociaciones miembros, como ACEPA, quienes son responsables de la formación y asesoramiento de establecimientos independientes que se encuentran en una única comunidad autónoma.

El objetivo de estas jornadas es dar a conocer el proyecto para que los establecimientos de restauración asturianos interesados puedan conocer las ventajas de ofrecer opciones sin gluten y adherirse así a la mayor red de restaurantes sin gluten de España.

Datos de localización

Evento: II Jornadas Nacionales FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free, en El Llagar de Quelo, en Tiñana, Asturias.

Día: 17 de noviembre de 2022

Hora: de 9 a 17 horas (se incluye programa en la siguiente hoja)

Lugar: El Llagar de Quelo, Calle Fueyo, 21, 33199 Tiñana, Asturias

La inscripción al evento es gratuita y exclusiva para el sector HORECA. Se ruega inscripción a través de este formulario: <https://forms.gle/pwiYugTCbWpWvFXYA>.



PROGRAMA:

- **9:00 – 9:15:** Entrega de material y documentación a asistentes.
- **9:15 – 9:30:** Inauguración oficial Presidencia de ACEPA – Elena Díaz + Vicepresidente de FACE – Álvaro Manzanos.
- **9:30 – 10:30:** La enfermedad celiaca: generalidades y tratamiento. Ponente Dr. Laureano Rivas.
- **10:30 – 11:15:** Legislación sobre control de alérgenos en la restauración. Ponente Álvaro Manzanos (vicepresidente FACE y Presidente de ACERI).
- **11:15 – 11:45:** Pausa-Café.
- **11:45 – 12:45:** Proyecto FACE Restauración FACE Sin Gluten/ Gluten Free: Manual de Buenas prácticas de Manipulación en Restauración sin gluten, app FACEMOVIL. (FACE + ACEPA). Ponentes Cristina De Abreu Rodríguez + Elena Díaz.
- **12:45 – 13:15:** Apoyo de la industria alimentaria a la Restauración Sin gluten. Moderadora Mayka Rodríguez:
 - SDC – Manacel: Jacinto Gómez Sánchez – Key Account Manager
 - Shär – Alejandro Hernández
- **13:15 – 14:15:** Mesa redonda: Protocolo de restauración desde el punto de vista de los establecimientos y afectados por EC. Moderadora Mayka Rodríguez:
 - Grosso Napoletano - Javier Collado
 - Meraki – Pablo Cueto
 - Celiastur – Enrique Ramírez
 - María Acevedo (paciente celiaca)
- **14:15 – 14:30:** Ruegos y preguntas.
- **14:30 – 15:45:** Explicación de los platos ofrecidos y Comida sin gluten. Showcooking con El Fartuquín, Casa Niembro.
- **15:45 – 17:00:** Clausura de la jornada.

Durante todo el evento habrá exposición de productos sin gluten incluidos en la Lista Digital de Alimentos FACE y /o publicidad de establecimientos asesorados.

