

**III Jornadas Formativas para Comedores Escolares**  
Colegios Públicos y Concertados con cocina propia y  
Empresas de Catering y Restauración  
2009

16,00–17 h.- Entrega de material y firma de los asistentes para posteriores certificaciones.

17-17,30 h.- La Enfermedad Celíaca

- 1.1. La Enfermedad Celíaca.
- 1.2. Sintomatología clínica.
- 1.3. Diagnóstico y tratamiento.

17,30-18 h.- Normativas Escolares

- 2.1. Comedor Escolar, ¿actividad extraescolar o demanda básica?
- 2.2. Obligación de ofrecer Menú Sin Gluten
- 2.3. Precio de los Comedores Escolares
- 2.4. ¿Podemos/debemos llevar comida de casa?

18-18,15 h.- Pausa-café

18,15-19 h.- La Dieta Sin Gluten

- 3.1. División de Alimentos
- 3.2. Etiquetado y Trazas de Gluten
- 3.3. Legislación
- 3.4. Como identificar los Productos sin Gluten.
- 3.5. Marca de Garantía Controlado por FACE

19-20 h.- La Dieta Sin Gluten y los Comedores Escolares

- 4.1. Sectores Implicados.
- 4.2. El niño celíaco en el colegio. Principales dudas. Transgresiones.
- 4.3. Cómo elaborar un menú sin gluten
  - Menaje, equipos, utensilios
  - Recepción y almacenamiento materias primas
  - Elaboración y manipulación
  - “A la mesa”
- 4.4. Caso práctico: Cómo adaptar un menú

20 -21 h.- Coloquio

**Ponentes:**  
**Doña Isabel Tegedor de Ron**  
**Doña Beatriz Escuriola Navarré**