

Nuevas estrategias para la intolerancia al gluten: hacia un trigo de bajo impacto para la prevención de la celiacía y patologías relacionadas



## SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

18

ABRIL



11:30

(GMT-3/ hora argentina)

CUPOS LIMITADOS



100 % online

TRADUCCIÓN  
SIMULTÁNEA

Un seminario gratuito dedicado a la enfermedad celíaca. En particular, se tratarán ciertos péptidos resistentes a la digestión que contienen secuencias inmunogénicas (epítomos) que desencadenan la respuesta inmunitaria de los celíacos. Así también, se verá la digestión *in vitro* que, combinada con la espectrometría de masas, ha permitido la identificación y cuantificación de las moléculas responsables de reacciones adversas al trigo, como la enfermedad celíaca, el asma del panadero y la inflamación intestinal.

## Disertante



**Dra. Barbara Prandi**

Graduada en Ciencias y Tecnologías de los Alimentos en la Universidad de Parma. Obtuvo el título de Doctor en Ciencias y Tecnologías de los Alimentos en la mencionada universidad. Es investigadora en Química de los Alimentos (S.S.D. CHIM/10) en el Departamento de Ciencias de Alimentos y Farmacia de la Univ. de Parma. Desarrolla su actividad científica en el ámbito de las proteínas de interés alimentario.

**INSCRÍBASE AQUÍ**

**MÁS INFORMACIÓN:**

[promocionpcyt@agro.uba.ar](mailto:promocionpcyt@agro.uba.ar)

Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036

[mita.com.ar](http://mita.com.ar) |    