

ENCUENTRO

III Edición

**Alergias alimentarias:
un nuevo reto para el
siglo XXI.**

Horario y dirección de contacto

Mañana de L a V: 9.00 a 14.00 h

Santander

Campus de Las Llamas
Avda. de los Castros, 42
39005 Santander
Tlf.: 942 29 87 00

Madrid

C/ de Isaac Peral, 23
28040 Madrid
Tlf.: 91 592 06 31 / 33

A partir del 17 de junio

Mañana de L a V: 9.00 a 14.00 h
Tarde de L a J: 15.30 a 18.00 h

Santander

Palacio de la Magdalena
39005 Santander
Tlf.: 942 29 88 00

alumnos@uimp.es
www.uimp.es



Este curso es susceptible de ser reconocido como formación permanente del profesorado para el personal docente de los centros que imparten las enseñanzas reguladas en la Ley Orgánica 2/2006, de Educación, en base al artículo 21 y 29 de la Orden EDU/2886/2011, de 20 de octubre, por la que se regula la convocatoria, reconocimiento, certificación y registro de las actividades de formación permanente del profesorado.

Código 65RS - ETCS: 2

Dirección

Daniel Lozano Ojalvo

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación,
CIAL-CSIC, Madrid
Hospital Monte Sinai, Nueva York, EEUU

Elena Molina Hernández

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación,
CIAL-CSIC, Madrid

Las alergias alimentarias han aumentado exponencialmente durante los últimos años, y suponen un importante problema para la salud pública, un significativo gasto económico para los sistemas de salud y un reto a superar en el sector agroalimentario.

El objetivo de este curso académico es contextualizar la relevancia que las alergias alimentarias tienen en la sociedad y cuáles son las medidas actuales que se están llevando a cabo para prevenirlas, evitar las exposiciones accidentales, generar alimentos hipoalergénicos, determinar la alergenidad de nuevas fuentes de alimentos y desarrollar tratamientos eficaces para este tipo de enfermedad.

Gracias a la presencia de científicos dedicados al estudio de los mecanismos de las alergias alimentarias y al desarrollo de estrategias tecnológicas y sanitarias que resuelvan la situación actual, sanitarios que se esfuerzan por contener el avance de esta enfermedad, profesionales pertenecientes a las agencias reguladoras y representantes del sector agroalimentario, el curso aportará una visión conjunta de las estrategias conjuntas a desarrollar para frenar el avance de esta enfermedad.

Apertura matrícula

Desde el día 8 de abril de 2024
(plazas limitadas)

Solicitud
online





Lunes 1

IMPORTANCIA DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS EN LA SOCIEDAD ACTUAL Y SU ORIGEN

- 10.00 h Inauguración
- 10.30 h Relevancia clínica de las alergias alimentarias: prevalencia, diagnóstico y tratamiento
Marta Reche Frutos
Hospital Universitario Infanta Sofía, San Sebastián de los Reyes, Madrid
- 11.45 h Mecanismos de las alergias alimentarias
Daniel Lozano Ojalvo
- 13.00 h Impacto psicosocial de las alergias alimentarias en la población adulta e infantil
Elena Molina Hernández
- 15.30 h Alergias alimentarias no mediadas por IgE
Javier Molina Infante
Hospital Universitario de Cáceres, Extremadura



Martes 2

PERSPECTIVAS EXISTENTES PARA LA RESOLUCIÓN DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

- 10.00 h Estrategias para el tratamiento de las alergias alimentarias
Carlos Aranda Clemente
Instituto de Investigación Biomédica, IBIMA, Málaga
- 12.00 h Conjugados adyuvante-alérgeno: desarrollo de vacunas frente a las alergias alimentarias
Francisco Javier Rojo Marcos
Instituto de Investigaciones Químicas, IIQ, CSIC, Sevilla

- 
- 13.00 h Hidrolizados proteicos para el tratamiento de las alergias alimentarias

Rosina López-Alonso

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CIAL-CSIC, Madrid

- 15.30 h Los retos existentes en la industria para el desarrollo de alimentos hipoalergénicos

José Antonio Moreno Muñoz

Laboratorios Ordesa, Barcelona



Miércoles 3

ESTRATEGIAS PARA LA DETERMINACIÓN Y GESTIÓN DE LA ALERGENICIDAD DE LOS ALIMENTOS

- 10.00 h Prevención de la alergia alimentaria a través de la introducción temprana de alimentos en la dieta
Daniel Lozano Ojalvo
- 11.00 h Métodos para la investigación en alergias alimentarias
Sara Benedé Pérez
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CSIC, Madrid
- 12.45 h Técnicas para la evaluación de la alergenidad de las proteínas alimentarias
Mónica Carrera Mourinho (Videoconferencia)
Instituto de Investigaciones Marinas, IIM-CSIC, Vigo, Galicia
- 15.30 h Tecnologías emergentes para la disminución de la alergenidad
Dolores Rodrigo Aliaga
Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, IATA-CSIC, Valencia
- 16.30 h Regulación normativa: Reglamento UE nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
María Dolores Gómez Vázquez
Experta en Gestión de Riesgos Nutricionales, Madrid



Jueves 4

RETOS A RESOLVER EN LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

- 10.00 h Implicación de la microbiota intestinal en las alergias alimentarias
Teresa Requena Rolanía
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CSIC, Madrid
- 12.00 h Plataforma Temática Interdisciplinar Food Allergy
Elena Molina Hernández
- 12.30 h Mesa redonda
- Aproximación integral al control de riesgo de exposición a alérgenos
Isabel Medina Méndez
Instituto de Investigaciones Marinas, Vigo, Galicia
Teresa Requena Rolanía
Elena Molina Hernández
Daniel Lozano Ojalvo
- 14.00 h Clausura



Red social de conocimiento UIMP
Accede a las retransmisiones en streaming de los cursos y actividades en uimptv.es



Universidad Internacional Menéndez Pelayo

