

ENCUENTRO

IV Encuentro de
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 16 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

Organizado en colaboración con



Patrocinio

Laboratorios Ordesa
Thermo Fisher Scientific

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 65YK - ECTS: 2

Dirección

Daniel Lozano Ojalvo

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

Elena Molina Hernández

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

Las alergias alimentarias han aumentado exponencialmente en los últimos años, suponiendo 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.

Este curso está destinado a: I) Estudiantes de los últimos cursos de titulaciones relacionadas con la medicina, nutrición y tecnología de alimentos; II) Profesionales del sector agroalimentario y biotecnológico interesados en la mejora de los sistemas de seguridad alimentaria relacionados con las alergias a alimentos; III) Médicos especialistas en pediatría, alergología y gastroenterología; IV) Profesionales sanitarios interesados en la alimentación como enfermeros y nutricionistas.

Apertura matrícula

Desde el día 4 de abril de 2025
(plazas limitadas)

Solicitud
online





Lunes 30 de junio

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

- 10.00 h Inauguración
Daniel Lozano Ojalvo
Elena Molina Hernández
- 10.00 h Mecanismos inmunológicos responsables de la alergia alimentaria
Daniel Lozano Ojalvo
- 11.25 h Relevancia clínica de las alergias alimentarias: prevalencia, diagnóstico y tratamiento
Talía de Vicente
Hospital Universitario Infanta Sofía, San Sebastián de los Reyes, Madrid
- 12.45 h Estrategias actuales para el tratamiento de las alergias alimentarias
Carlos Aranda
Universidad de Granada
- 15.30 h Alergias alimentarias no mediadas por IgE
Javier Molina Infante
Hospital Universitario de Cáceres



Martes 1 de julio

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

- 09.30 h Técnicas para la evaluación de la alergenidad de las proteínas alimentarias
Mónica Carrera
Instituto de Investigaciones Marinas, IIM-CSIC, Vigo
- 11.30 h Gestión de las alergias a alimentos en el entorno psicosocial del paciente
Elena Molina Hernández

12.30 h El papel beneficioso de la microbiota intestinal en las alergias alimentarias

Teresa Requena

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

15.30 h Regulación normativa Europea y Nacional de alergias e intolerancias alimentarias. Reglamento (UE) 1169/2011

Mª Dolores Gómez Vázquez

Experta en Gestión de Riesgos Nutricionales, Madrid

Miércoles 2 de julio

ESTRATEGIAS INNOVADORAS PARA LA PREVENCIÓN, MANEJO Y TRATAMIENTO DE LA ALERGIA ALIMENTARIA

- 09.30 h Prevención de la alergia alimentaria a través de la introducción temprana de alimentos en la dieta
Daniel Lozano Ojalvo
- 10.45 h Empleo de hidrolizados proteicos para el tratamiento de la alergia alimentaria
Rosina López-Alonso Fandiño
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CIAL-CSIC, Madrid
- 12.30 h Conjugados adyuvante-alérgeno: desarrollo de vacunas frente a las alergias alimentarias
F. Javier Rojo Marcos
Instituto de Investigaciones Químicas, IIQ-CSIC, Sevilla
- 15.30 h Los retos existentes en la industria para el desarrollo de alimentos hipoalergénicos
José Antonio Moreno
Laboratorios Ordesa, Barcelona



Jueves 3 de julio

DESAFÍOS, OPORTUNIDADES Y PERSPECTIVAS EMERGENTES PARA EL CONTROL DE LA ALERGIA ALIMENTARIA EN LA SOCIEDAD ACTUAL.

Moderan:

Elena Molina y Daniel Lozano-Ojalvo

- 09.30 h Tecnologías emergentes para la disminución de la alergenidad
Dolores Rodrigo Aliaga
Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, IATA-CSIC, Madrid
- 10.45 h Mesa redonda
Aproximación integral al control de riesgo de exposición a alérgenos
Isabel Medina
Instituto de Investigaciones Marinas, Vigo, Galicia
Elena Molina Hernández
Daniel Lozano Ojalvo
- 13.00 h Plataforma Temática Interdisciplinar Food Allergy
Elena Molina Hernández



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



Universidad Internacional Menéndez Pelayo

