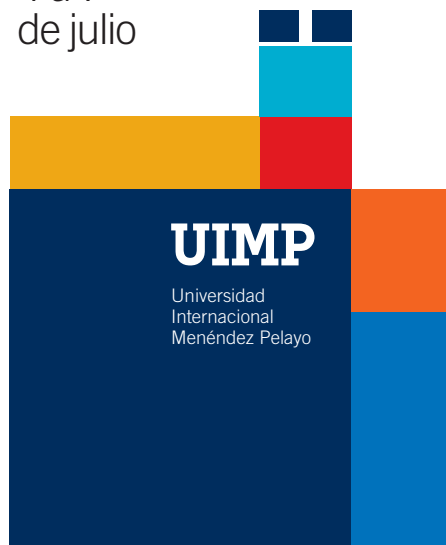


Cursos
de verano
Santander
23

4 a 7
de julio



UIMP

Universidad
Internacional
Menéndez Pelayo

ENCUENTROS

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

Biología
y Biomedicina

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

A partir del 19 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

Patrocinio



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 6510 - ETCS: 2

Director

Elena Molina
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación,
CIAL, CSIC UAM, Madrid
Daniel Lozano Ojalvo
Hospital Monte Sinaí, Nueva York, EE.UU

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.

PERFIL DE LOS DESTINATARIOS

- Estudiantes de los últimos cursos y máster de titulaciones relacionadas con la medicina, nutrición, tecnología de alimentos y afines
- Profesionales del sector agroalimentario interesados en la mejora de los sistemas de seguridad alimentaria relacionados con las alergias a alimentos
- Médicos especialistas en pediatría, alergología y gastroenterología
- Profesionales sanitarios interesados en la alimentación como enfermeros y nutricionistas

Apertura matrícula

Desde el día 17 de abril de 2023
(plazas limitadas)

Solicitud
online





Martes 4

- 09.30 h **IMPORTANCIA DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS EN LA SOCIEDAD ACTUAL Y SU ORIGEN**
Prevalencia, relevancia, diagnóstico y tratamientos clínicos de las alergias alimentarias
Teresa Valbuena
Hospital Universitario Infanta Sofía, Madrid
- 12.00 h **Mecanismos de las alergias alimentarias**
Daniel Lozano Ojalvo
- 15.00 h **El papel beneficioso de la microbiota intestinal en las alergias alimentarias**
Teresa Requena
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CIAL, CSIC UAM, Madrid
- 16.30 h **Impacto psicosocial de las alergias alimentarias en la población adulta e infantil**
Elena Molina



Miércoles 5

- 09.30 h **PERSPECTIVAS EXISTENTES PARA LA RESOLUCIÓN DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS**
Conjugados adyuvante alérgeno: desarrollo de vacunas frente a las alergias alimentarias
Francisco Javier Rojo Marcos
Instituto de Investigaciones Químicas, IIQ, CSIC, Sevilla
- 10.45 h **Nuevas terapias en alergias alimentarias a nivel clínico**
Francisca Gómez Pérez
Hospital Regional Universitario de Málaga



Red social de conocimiento UIMP

Accede a las retransmisiones en streaming de los cursos y actividades en uimptv.es



- 12.30 h **Identificación de epítomos de alérgenos de pescado para su uso como vacunas peptídicas**
Susana Magadán Mompó
Centro de Investigaciones Biomédicas (CINBIO) de la Universidade de Vigo
- 15.00 h **Tecnologías emergentes para la disminución de la alergenidad**
Dolores Rodrigo
Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, IATA-CSIC, Valencia
- 16.15 h **Un caso práctico: Hidrolizados proteicos**
Rosina López-Alonso Fandiño
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CIAL CSIC/UAM, Madrid



Jueves 6

- 09.30 h **ESTRATEGIAS PARA LA DETERMINACIÓN Y GESTIÓN DE LA ALERGENICIDAD DE LOS ALIMENTOS**
Técnicas para la evaluación de la alergenidad de las proteínas alimentarias
Mónica Carrera (Videoconferencia)
Instituto de Investigaciones Marinas, IIM-CSIC, Galicia
- 11:30 h **Los retos existentes en la industria para el desarrollo de alimentos hipoalérgenos**
José Antonio Moreno
Laboratorios Ordesa, Barcelona
- 15.00 h **Nuevos métodos para la investigación en alergias alimentarias**
Sara Benedé (videoconferencia)
Facultad de Medicina, Universidad Complutense de Madrid
- 16.15 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



Viernes 7

- 09.30 h **ESTRATEGIAS PARA LA REDUCCIÓN DE LA ALERGENICIDAD DE LAS PROTEÍNAS ALIMENTARIAS**
Plataforma Temática Interdisciplinar FOOD ALLERGY
Elena Molina
- 10.30 h **Alergias alimentarias no mediadas por IgE**
Javier Molina Infante
Hospital Universitario de Cáceres
- 12.00 h **Mesa redonda: Aproximación integral al control de riesgo de exposición a alérgenos**
Isabel Medina
Instituto de Investigaciones Marinas, IM CSIC, Vigo, Galicia
Daniel Lozano Ojalvo
Elena Molina
Javier Molina Infante

Universidad Internacional Menéndez Pelayo

