



CURSO

ALERGIAS ALIMENTARIAS: UN NUEVO RETO PARA EL SIGLO XXI

11 al 15 de julio. Palacio de la Magdalena, Santander

[SOLICITUD ON LINE](#)

OBJETIVOS DEL CURSO:

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 alergenicidad 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.

DIRECCIÓN: Elena Molina¹ y Daniel Lozano Ojalvo.^{1,2}

¹ Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CIAL, CSIC-UAM, Madrid, España.

² Mount Sinai Hospital. Icahn School of Medicine, NY, EEUU

CONTACTO: e.molina@csic.es; daniel.lozano@csic.es

PATROCINIO:



LUNES 11 de julio: Importancia de las alergias alimentarias en la sociedad actual y su origen

10:00 – 11:30 Prevalencia y relevancia clínica de las alergias alimentarias. *Marta Reche Frutos (Hospital Univ. Infanta Sofía, Madrid).*

12:00 – 14:00 Mecanismos de las alergias alimentarias. *Daniel Lozano-Ojalvo (Hospital Monte Sinai, Nueva York).*

15:30 – 17:30 Alergias alimentarias no mediadas por IgE. *Javier Molina Infante (Hospital Universitario de Cáceres, Extremadura).*

MARTES 12 de julio: Perspectivas existentes para la resolución de las alergias alimentarias

10:00 – 11:30 Diagnóstico y tratamientos de las alergias alimentarias. *Marta Reche (Hospital Univ. Infanta Sofía, Madrid).*

12:00 – 14:00 Conjugados adyuvante-alérgeno: desarrollo de vacunas frente a las alergias alimentarias. *Fco Javier Rojo Marcos (Instituto de Investigaciones Químicas, IIQ, CSIC, Sevilla).*

15:30 – 17:30 El papel beneficioso de la microbiota intestinal en las alergias alimentarias. *Teresa Requena (Inst. Investigación en Ciencias de la Alimentación, CIAL, CSIC-UAM, Madrid)*

MIÉRCOLES 13 de julio: Estrategias para la determinación y gestión de la alergenicidad de los alimentos

10:00 – 11:30 Técnicas para la evaluación de la alergenicidad de las proteínas alimentarias. *Mónica Carrera (Instituto de Investigaciones Marinas, IIM-CSIC, Galicia).*

12:00 – 14:00 La gestión de los riesgos de la presencia de alérgenos alimentarios en comedores comunitarios. *Amaia Agirre (Ausolan, Corporación Mondragón, Gipuzkoa).*

15:30 – 17:30 Mesa redonda: Aproximación integral al control de riesgo de exposición a alérgenos. *Isabel Medina (Coordinadora Nacional del Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos; IIM-CSIC, Vigo, Galicia) y Daniel Lozano Ojalvo (Hospital Monte Sinai, Nueva York, EEUU).*

JUEVES 14 de julio: Estrategias para la reducción de la alergenicidad de las proteínas alimentarias

10:00 – 11:30 Estrategias para la reducción de la alergenicidad. *Elena Molina (Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CIAL-CSIC, Madrid)*

12:00 – 14:00 Tecnologías emergentes para la disminución de la alergenicidad. *Dolores Rodrigo (Inst. Agroquímica y Tecnología de Alimentos, IATA-CSIC, Valencia)*

15:30 – 17:30 Los retos existentes en la industria para el desarrollo de alimentos hipoalérgenos. *José Antonio Moreno. (Laboratorios Ordesa, Barcelona).*

VIERNES 15 de julio: El futuro de las alergias alimentarias

10:00 – 11:30 Retos en la regulación europea en materia de la alergenicidad de los alimentos existente y la evaluación de los nuevos alimentos. *Antonio Fernández Dumont (European Food Safety Authority, Parma, Italia)*

12:00 – 14:00 Mesa redonda: Retos y aproximaciones futuros. *Moderadoras: Elena Molina (CIAL, CSIC-UAM) y Rosina López Fandiño (Vicepresidencia de Organización y Relaciones Institucionales del CSIC).*