

Programa

Sábado 20 de Agosto 2011

8 a 12 Inscripción.

9 a 12 hs: 1 ciclo Alergia y Nutrición

Coordinador Lic. Sofia Tettamanzi

Secretaria: Paula Cimadevila

9 a 9:30 Nutrición y crecimiento en pacientes con alergia alimentaria. Seguimiento nutricional en pacientes alérgicos a la proteína de leche de vaca (APLV)

Relator: Dra. Andrea Cotti

Objetivos educativos: conocimiento acerca de percentilos, que es un percentilo normal, como la falta de nutrientes puede generar retraso de crecimiento crónico, aportes de calcio y nutrientes básicos que hay que monitorear en una dieta sin leche, huevo, trigo, pescado. Donde puedo consultar acerca de aportes nutricionales que necesito.

9:35 a 10:40 : "Cocinando sin alimentos que produzcan alergia I"

Relator: Prof. Silvia Smid

Objetivos educativos:

Conocer los fundamentos de la "Química de alimentos" (procesos e interacciones existentes entre los componentes biológicos y no biológicos que se dan en la cocina cuando se manipulan alimentos).

Conocer como es la química de alimentos de los componentes que producen alergia evaluar sus reemplazos

Detección y reemplazo de colorantes alergizantes

Capacitar en los reemplazos de los alimentos que producen alergia.

Temario

Química de alimentos: que significa, como funcionan los alimentos alergizantes en las preparaciones de las comidas, su reemplazos.

Recetas de cocina "Divertidas" para realizar en 10 minutos: se capacitara a las madres con recetas de fácil resolución que reemplacen a los de tipo Fast Food.

Recetas de cocina para lucirse: tiene como objetivos explicar la preparación de algunos platos mas elaborados.

10:50 a 11:20 2 Ciclo Como reconocer y tratar una reacción alérgica grave. Nociones de RCP:

Relator: Lic Maria Silvia Vazquez

Objetivo Educativo: Capacitar a los participante acerca de las medidas de RCP. Reconocer reacciones Alérgicas Graves. Uso de Epinefrina autoinyectable

11:20 a 11:50 Break

9:30 a 11:30 : Talleres Simultáneos, de la teoria a la práctica.

Entrenamiento para tratar alergia graves y Reanimación Cardio Pulmonar (RCP)

Relatores: Dr. Leandro Seoane y Dr. Adrián Priolo

Objetivo Educativo: Aplicación práctica de todo lo necesario para implementar medidas de RCP y control de anafilaxia.

Como leer una etiqueta, como evitar la contaminación cruzada, que debo hacer si un alimento me desencadeno una reacción.

Relatores: Lic. María Inés Sinopoli. Lic. Maria Silvia Vazquez

Objetivo Educativo: Poder reconocer alergenos alimentarios contaminantes en la etiqueta de los alimentos.

ACTO DE APERTURA

Coordinador Dr. Ricardo Zwiener

12:00 a 12:10: Presentación de autoridades nacionales, provinciales. (a confirmar)

12:10 a 12:40: Las Alergias Alimentarias en el mundo y a nivel nacional su impacto en la población. Medidas para controlar la enfermedad. ¿Soy alérgico? ¿Soy Celíaco? Como se manifiesta la alergia alimentaria

Relator: Dr. Gustavo A. Marino.

Objetivo Educativo: que el paciente comprenda la diferencias fisiopatogénicas de la enfermedad, las técnicas diagnosticas disponibles, cuidados para realizarlas. Técnicas poco confiables.

12:45 a 13:05 Primeros resultados de la Unidad de Alergenos Alimentarios

Relatores: Dra. D'Anna Moreno. Lic Maria Inés Sinopoli.

Objetivo Educativo: informar acerca de los avances en investigación a nivel nacional en especial los propios de la Universidad Austral.

SIMPOSIO INTERNACIONAL

13:10 a 14:10

19 AÑOS DE Experiencia en FAAN (The Food Allergy and Anaphilaxis network),. Como es ser madre de un niño con alergia alimentaria en EE.UU. .

Responsabilidad Social.

Maria L. Acebal, J.D

President and General Counsel de FAAN

(The Food Allergy & Anaphilaxis Network).

Objetivo Educativo: conocer las realidades acerca de alergias alimentarias fuera del país y sus soluciones implementadas.

14:10 a 14:30: Break, Almuerzo

14:30 a 16:50 Tercer Ciclo

Coordinador Lic. Sofia Tettamanzi,

14:30 a 15:00 Herramientas que nos aportan las licenciadas en nutrición en los pacientes con alergia alimentaria. Ejemplo a propósito de un caso con alergia al maíz.

Relator: Lic. Paula Cimadevila (madre de hija con alergia alimentaria).

15:05 a 15:45 Que son los aditivos alimentarios, como pueden influir en una reacción alérgica. ¿Como podemos se realiza el diagnostico?

Relator: Dr. Ricardo Zwiener

16:00 a 16:20 "Podemos hacer algún tratamiento para perder la alergia alimentaria"

Relator: Dra. Milagros D'Anna Moreno.

16:25 a 17:00 "Cocinando sin alimentos que produzcan alergia II"

Relator: Prof. Silvia Smid

Ejemplos de dietas de exclusión a leche de vaca, huevo, trigo, soja y maíz.

17:05 a 17:35: Testimonios de pacientes con alergia alimentaria.

Derechos como paciente

18:00 a 18:15 Con Salud Sra. Andrea Nuñez

18:20 “¿Tengo alergia alimentaria? ¿Cómo me puedo ayudar? ¿Cómo puedo ayudar a otros?”

TODOS.....

Preguntas

Fin del Congreso