



## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Sábado 4 de junio de 2011

Palacio de Congresos de Madrid, Castellana, 99

Sala : 9 Bis

### **10.00 -12.30: ASPECTOS DEL PROCESADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS**

- 10.00-10.30

Tóxicos en los utensilios de cocina

Ponente: D<sup>a</sup> Marta Villén, enfermera.

- 10.30-11.00 -

Tóxicos presentes de modo natural en alimentos

Ponente: D<sup>a</sup> Yolanda Pontes Torrado, farmacéutica y nutricionista, Vocal de Alimentación del COFM

- 11.30-12.00

Etiquetado nutricional de alimentos

Ponente: D José Luis Sánchez Benito, farmacéutico e ingeniero de telecomunicaciones, miembro de la Vocalía de Alimentación del COFM

- 12.00-12.30

Etiquetado

D<sup>a</sup> Marta Gómez, nutricionista y tecnóloga de alimentos.

**SALAIA**<sup>®</sup> 1er Salón de  
productos y  
servicios para  
Alergias e  
Intolerancias  
Alimentarias

**12.30-14.30 PROBLEMÁTICA DEL NIÑO ALÉRGICO o INTOLEANTE**

- 12.30-13.00

La escolarización del niño alérgico

Ponente: Dra. Montserrat Bosque García, Jefa de la Unidad de Alergia y Neumología Pediátrica del Hospital de Sabadell, Corporació Sanitaria Parc Taulí, Asesora médica de Immunitas Vera.

- 12.30-14.00

Taller de primeros auxilios ante emergencias por alergias alimentarias.

Ponente D Víctor Sánchez Galante., enfermero del SUMMA112

- 16.30-18.00

Taller de autocuidados infantiles para niños con alergia alimentaria y sus padres.

Ponentes: Educasma – AEPNAA

**SaIAIA**® 1er Salón de  
productos y  
servicios para  
Alergias e  
Intolerancias  
Alimentarias

**18.00-19.30 EL ENFOQUE MÉDICO DE LAS ALERGIAS E  
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

● 18.00-18.30

Principios básicos de las alergias e intolerancias alimentarias

Ponente: Dr. Pedro Ojeda , Secretario de SEIAC

● 18.30-19.00

Enfermedad celiaca, su tratamiento.

Ponente: D Daniel Calleja, Técnico de Seguridad Alimentaria y Nutrición de FACE

● 19.00-19.30

Inducción de tolerancia a alimentos en pacientes alérgicos

Ponente: Dra. Lydia Zapatero, Hospital Gregorio Marañón de Madrid