



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

S3bado 1 de junio de 2013

Hotel Convenci3n, C/ O´Donnell, 53 Madrid

11.00 -12.00:

Lactancia y alimentaci3n complementaria en la prevenci3n de alergias.

Ponencia ADDINMA

Ponente: Concepci3n Maximiano Alonso

Dietista-Nutricionista. ADDINMA

12.00 -13.00:

Intolerancia a la lactosa en ni3os.

Ponencia: KAIKU SIN LACTOSA

Ponente: Dr. Enrique La Orden

Pediatra. Gastroenterolog3a y Nutrici3n Infantil. Endoscopia pedi3trica. Hospital infanta Elena. Valdemoro. Madrid y en Hospital Madrid Torreldones.

13.00 -14.00

Esofagitis Eosinofílica: 20 años de vida

Ponencia: AEDESEO

Ponente: Dr. Joaquín Rodríguez Sánchez-Migallón

Servicio de Aparato Digestivo del Hospital Gutiérrez Ortega de Valdepeñas.
Miembro de la Unidad Multidisciplinar de Esofagitis Eosinofílica

16.00 -17.00

Cómo hacer la compra de los productos sin gluten

Ponencia: FACE

Ponente: Luján Soler

17.00 -18.00

La cocina ecológica y saludable para intolerancias alimentarias: cómo elaborar recetas sencillas para intolerancias alimentarias sustituyendo el huevo, los lácteos, el trigo....etc.

Ponencia: Biográn, El granero Integral.

Ponente: Marisa Fernández

Especialista en cocina natural, energética y terapeuta.

18.00 -19.00

Título: Taller de Primeros Auxilios:RCP Básica

Ponencia: Madrid-Salud

Ponente: Dra. M^a José Sastre Carrera

Médico General.

Instructora de RCP básica pediátrica. Grupo Español RCPy N.

18.00 -19.00

Domingo 2 de junio de 2013

11.00 -12.00:

Las alergias alimentarias y el factor emocional

Ponencia: Mimenusinleche

Ponentes: Elena Frisuelos y Silvia Díaz

Psicóloga y psicoterapeuta gestalt, especialista en medicina psicosomática

Periodista, Community Manager y Blogger especializada en alergias alimentarias en la infancia

12.00 -13.00:

Patologías por sensibilidad al gluten y dieta sin gluten.

Ponencia: Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten, Comunidad de Madrid

Ponente: Juan Ignacio Serrano-Vela

Investigación y Formación / Training & Research
Asociación de Celíacos de Madrid (ACM) /

12.00 -13.00:

Intestino, punto de partida de todas las alergias e intolerancias alimentarias.

Ponencia: Biogran, El Granero Integral.

Ponente: Doctor Domingo Pérez León

13.00 -14.00:

Taller ZERO GLUE, la máquina para hacer pan y dulces especialmente diseñada para celíacos e intolerantes

Ponencia: Tenacta Group Spa

Ponente: Ponente: Daniela Cortinovis.

16.00 -17.00:

17.00 -18.00:

18.00 -19.00:

Coaching y empoderamiento del paciente para mejorar el manejo de la alergia alimentaria

Ponente: Dr. Javier Contreras

Alergólogo.

SalAIA 2013 Programa de Actividades