

DIRECTOR DEL CURSO

Dr. Jaime López López

COORDINACIÓN ACADÉMICA

Dra. Carmen Ochoa Guillén

PROFESORES

Dra. Andrea Alacalá Huerta

Dr. Raúl Barrios Márquez

Dr. Antonio Bayardo Prieto

Dr. Javier Woo Muñoz

COSTO DE INSCRIPCIÓN

Médicos ORL \$2,000.00

Residentes \$1,500.0

Médicos generales \$500.00

Enfermeras \$500.00

Nota: Si requiere recibo fiscal
agregar 16% de IVA



Informes

Dr. Jaime López López

01 797 97 127 45

044 55 54 19 22 44

Lic. Lelia Mendoza Blanco

01 797 97 127 20

044 55 85 81 56 88



CURSO AVANZADO DE ALERGIA EN OTORRINOLARINGOLOGÍA

26 y 27 DE JULIO DE 2019

Sede

**Claustro Cultural
Zacatlán, Puebla**



Este curso otorga créditos por el
Consejo Mexicano de Otorrinolaringología
y Cirugía de Cabeza y Cuello A.C.

PROGRAMA

VIERNES 26 DE JULIO

- 8:00 – 9:00 Registro
- 9:00 – 9:15 Inauguración
- 9:15 – 10:00 Reacciones de hipersensibilidad inducida por alimentos
Dra. Carmen Ochoa Guillén
- 10:00 – 10:30 Alergia a los alimentos fija y cíclica. Carga corporal total
Dr. Jaime López López
- 10:30 – 11:00 Receso
- 11:00 – 11:30 Fenómeno de enmascaramiento. Adicción a los alimentos
Dr. Javier Woo Muñoz
- 11:30 – 12:00 Signos y síntomas de las alergias a alimentos
Dra. Andrea Alcalá Huerta
- 12:00 – 12:30 Receso
- 12:30 – 13:00 Pruebas In Vitro para el diagnóstico de sensibilidad a alimentos
Dr. Javier Woo Muñoz
- 13:00 – 13:30 Pruebas in vivo provocación y neutralización para el diagnóstico de sensibilidad a alimentos
Dr. Antonio Bayardo Prieto
- 13:30 – 14:00 Técnica de la prueba de provocación – neutralización
Dra. Carmen Ochoa Guillén
- 14:00 – 16:00 Comida libre
- 16:00 – 18:00 Práctica de preparación de reactivos para la prueba de provocación - neutralización
Todos los profesores

SÁBADO 27 DE JULIO

- 8:30 – 9:00 Grupos de alimentos. Reacciones Cruzadas
Dr. Jaime López López
- 9:00 – 9:30 Dieta de eliminación y reintroducción, rotación. Sustitutos de alimentos
Dra. Andrea Alcalá Huerta
- 9:30 – 10:00 La dieta paleolítica
Dr. Antonio Bayardo Prieto
- 10:00 – 10:30 Pruebas in vivo Reto oral para el diagnóstico de sensibilidad a alimentos
Dr. Javier Woo Muñoz
- 10:30 – 11:00 Receso
- 11:00 – 11:15 Instrucciones para el paciente que será sometido a la prueba del reto oral
Dr. Antonio Bayardo Prieto
- 11:15 – 11:30 Instrucciones de preparación de alimentos que serán probados a la prueba del reto oral
Dra. Carmen Ochoa Guillén
- 11:30 – 12:00 Los antioxidantes. Vitaminas y Minerales
Dr. Jaime López López
- 12:00 – 12:30 Inmunoestimulantes y alergia
Dr. Raúl Barrios Márquez
- 12:30 – 13:00 Receso
- 13:00 – 13:30 Cándida, Levadura y Alergia
Dr. Andrea Alcalá Huerta
- 13:30 – 14:00 Neutralización con mediadores (histamina, heparina, serotonina, acetilcolina) y virus
Dr. Javier Woo Muñoz
- 14:00 – 16:00 Comida libre
- 16:00 – 18:00 Práctica de prueba de provocación – neutralización (hoja de resultados)
Dr. Antonio Bayardo
- 18:00 Clausura del curso