



INVITAN AL

CURSO AVANZADO DE ALERGIA EN OTORRINOLARINGOLOGÍA

Director del curso

Dr. Jaime López López

Coordinador general: Maestro en Ciencias Mario Alejandro Barrios Martínez

Profesores

Dra. Carmen Ochoa Guillén

Dra. Mauricette García Herrera

Dr. Javier Woo Muñoz

Dr. Gerardo López Pérez

Costo de inscripción

Médicos ORL \$ 1500.00

Residentes \$ 1000.00

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

25 -26 DE AGOSTO DE 2017

Zacatlán, Puebla
Claustro Cultural



www.laboratoriosarmstrong.mx
Call center: 01800 020 1000/5641 1219



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

PROGRAMA VIERNES 25 DE AGOSTO

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 ▶ Dr. Jaime López López
12:00 – 12:30	Receso
12:30 – 13:00	Pruebas <i>in vitro</i> para el diagnóstico de sensibilidad a alimento ▶ Dra. Mauricette García Herrera
13:00 – 13:30	Pruebas <i>in vivo</i> provocación y neutralización para el diagnóstico de sensibilidad ▶ Dr. Javier Woo Muñoz
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

PROGRAMA SÁBADO 26 DE AGOSTO

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. Carmen Ochoa Guillén
9:30 – 10:00	La dieta paleolítica ▶ Dra. Mauricette García Herrera
10:00 – 10:30	Pruebas <i>in vivo</i> 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 ▶ Dra. Mauricette García Herrera.
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. Gerardo López Pérez
12:30 – 13:00	Receso
13:00 – 13:30	Cándida, levadura y alergia ▶ Dra. Mauricette García Herrera
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) ▶ Todos los profesores
18:00	Clausura del Curso

