CURSO DE EXTENSÃO

INTOLERÂNCIAS & ALERGIAS ALIMENTARES

A bioquímica da prevenção, diagnóstico ao tratamento das desordens severas alimentares

05 Módulos

Desde as bases bioquímicas e definições das alergias e intolerâncias, tipos e classificações, diagnóstico, tipos de alimentos alérgenos intolerantes, fatores nutricionais e orientações para modulação e tratamento com referência cientifica dos distúrbios associados a intolerância e alergia alimentar. Alergia alimentar é uma reação do sistema imunológico que ocorre logo após a ingestão de um determinado alimento. Em alguns casos, a alergia alimentar pode causar sintomas graves ou até mesmo uma reação com risco de vida - conhecida como anafilaxia.
A intolerância ou alergia alimentar é um distúrbio complexo com diversos alvos terapêuticos. Intolerâncias & alergias alimentares traz dicas de formulações para seu consultório ou farmácia, além de toda a experiência do farmacêutico Luiz moreira, para o profissional se capacitar amplamente no contexto patológico das intolerâncias & alergias alimentares que necessita de responsabilidade e eficácia em seu tratamento e prevenção!

Material Didático:

Incluso

Início:

Imediato

Acesso:

24 Horas Ilimitado

Aulas:

HD Vimeo

Certificado:

Incluso

Suporte:

Professor Tutor

100% EaD

O curso é disponibilizado na maior plataforma EaD da América Latina, Live Class! A Plataforma Live Class é a inovação pedagógica para ensino a distância. O objetivo da experiência Live Class é colocar o professor a disposição do aluno 24 horas por dia, 7 dias por semana. Com isso temos toda a responsabilidade em praticidade, economia de tempo, facilidade de acesso, suporte e qualidade de ensino.

hi-nutrition
INSTITUTO EDUCACIONAL

Ministrante

Farmacêutico Bioquímico, Me. Ciências da Saúde, Esp Gestão em Saúde, Esp. Ortomolecular, Vice Diretor do CRF-SP Seccional de Bragança Paulista, Membro do Grupo Técnico de Suplementos Alimentares do CRF-SP, Diretor do Instituto Hi Nutrition, Coordenador da Pós Graduação em Nutrição Ortomolecular e Nutracêutica Clinica - Hi Nutrition, Professor na Universidade São Francisco, Bioquímico Responsável da Equipe Saikoo Jiu Jitsu e MMA, Coaching de Atletas de Alta Performance.

Luiz Moreira

Conteúdo Programático

MÓDULO 1 - INTRODUÇÃO A INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES

- Definindo alergia alimentar
- Definindo intolerância alimentar
- Reações imunológicas na alergia
- Sensibilização do sistema imune com alimentos
- Sintomas relacionados a alergia alimentar
- Alimentos desencadeantes das alergias alimentares
- Faixa etária e alergias
- Microbiota e desenvolvimento de alergias alimentares
- Fatores ambientais e desenvolvimento de alergias alimentares
- Intolerância: Leite de vaca
- Intolerância: Glúten
- Reações adversas aos alimentos
- Características do alimento/hospedeiro
- Imunoglobulinas e defesa do organismo
- IgG4 e interação com alimentos
- Intolerâncias por deficiências enzimáticas
- Intolerâncias por deficiências farmacológicas
- Intolerâncias por deficiências idiopáticas
- Compostos de hipersensibilidade alimentar
- Tolerâncias metabólicas a aditivos alimentares
- Classificação das sustâncias e suas reações adversas

MÓDULO 2 - CONTAMINANTES E ALIMENTOS

- Diagrama de interpretação do paciente
- Conceitos no diagnóstico do agente causador da reação

- Arbítrios no tratamento da alergia alimentar
- Toxicologia de alimentos
- Condições para ingesta de alimentos
- Concentrações de aditivos e regulamentação
- Alimentos e substâncias de metabolismo secundário
- Aditivos adicionados aos alimentos
- Contaminantes controláveis
- Contaminantes inevitáveis
- Aflotoxinas e oleaginosas
- Nitritos e nitratos nos alimentos
- Características clínicas da intoxicação alimentar

MÓDULO 3 - MICROBIOTA INTESTINAL E ALERGIAS ALIMENTARES

- Introdução ao sistema digestivo
- Características gerais do intestino
- Microbiota intestinal e alergias alimentares
- Fibras e homeostase do endotélio intestinal
- Estresse oxidativo e função barreira do intestino
- Microbioma intestino no contexto das alergias alimentares
- Sistema de deportação de glicina
- Disbiose intestinal e controle de produção de ácido benzoico
- Mediadores inflamatórios intestinais e sinalização imunológica
- Microbiota e regulação de alimentos alérgenos
- Vitamina D e regulação do metabolismo hepático
- Relação de aditivos, fonte e mecanismo de intolerância
- Lactose e síndrome do colo irritado
- Dermatite atópica associada a alergia alimentar
- Avaliando a função intestinal e sensibilização de alérgenos
- Glúten e microbioma intestinal
- Interações entre a microbiota, sistema imunológico e nervoso
- Impacto da microbiota intestinal no comportamento
- Papel da melatonina nas condições psiquiátricas, inflamatórias e neurodegenerativas

MÓDULO 4 - EXAMES LABORATORIAIS NAS ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS

- Colonização intestinal e comportamento
- Microbioma e classificação das bactérias do intestino
- Inflamação e influência no comportamento
- Metabolismo fecal do microbioma
- Disbiose da microbiota e doenças metabólicas
- Aplicações dos polifenóis na microbiota
- Aplicações da glutamina na função barreira intestinal
- Aplicações da vitamina D na função barreira intestinal
- Aplicações da riboflavina na função barreira intestinal
- Aplicações de PUFAs e ômegas na função barreira intestinal
- Exames para diagnóstico das intolerâncias e alergias alimentares
- Características do indivíduo intolerante ao glúten e sintomas clínicos
- Exames de intolerância ao glúten
- Particularidades dos anticorpos no exame de intolerância ao glúten
- Características do indivíduo intolerante a caseína/lactose
- Exames de intolerância a caseína/lactose
- Orientações nutricionais no paciente intolerante ou alérgico
- Exame INDICAN e relação clínica da disbiose

MÓDULO 5 - TRATAMENTO E FORMULAÇÕES DAS ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS

- Formulações e associações com probióticos
- Cepas utilizadas no tratamento e concentrações
- Formulações e associações com aminoácidos
- Formulações para reconstituição do tecido intestinal
- Formulações e associações com vitaminas
- Formulações e associações com prébióticos
- Formulações e associações com fitoquímicos
- Formulações e associações para manutenção da função barreira intestinal
- Formulações e associações com fosfolipídios precursores
- Formulações e associações com fibras
- Formulações e associações para redução de absorção de lipídeos
- Formulações e associações para o retardo da absorção de carboidratos
- Formulações e associações para recomposição da flora do microbioma
- Formulações e associações anti-inflamatórias para o intestino
- Formulações e associações com antioxidantes
- Formulações e associações para alergias alimentares
- Formulações e associações para o sistema imune
- Formulações e associações para intolerantes a lactose
- Características ambientais e sociais para melhora das intolerâncias

- Acesso Ilimitado 24 horas- 7 dias por semana
- Conteúdo exclusivo
- Professor tutor 24 horas
- Apostila técnica exclusiva
- Material de apoio cientifico
- Mobile- Tablet- Desktop 100% Responsivo
- Aulas em HD- Vimeo Tecnology
- Segurança Pagseguro
- Servidores Microsoft Azure

hi-nutrition
INSTITUTO EDUCACIONAL

www.ipupo.com.br