Accademia Istruttori e Operatori Certificati

# INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI



Percorso online certificato
di alta formazione

# ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI




Le Intolleranze e le Allergie alimentari, molto attuali nel nostro mondo moderno, vengono definite dalla medicina come reazioni avverse al cibo. Già nei tempi antichi si conoscevano le prime reazioni negative dovute al cibo: Ippocrate (V secolo a.c.) aveva già notato gli effetti negativi dovuti all'ingestione di latte di mucca.

Ancora oggi non si ha una chiara conoscenza dei meccanismi che stanno alla base delle Intolleranze e delle Allergie alimentari, così come non si ha una certezza sulla sintomatologia clinica, sulla diagnosi e sui test che vengono utilizzati per effettuare le ricerche.  Ecco allora l'esigenza di approfondire la conoscenza con un Corso specializzato.

# GLI OBIETTIVI

L'obiettivo di questo Corso è di formare dei professionisti competenti in grado di specializzarsi nell'alimentazione adatta a chi è intollerante o allergico a particolari tipi di cibo.
In questo Corso il futuro professionista acquisisce le basi per conoscere le varie forme di Intolleranze e Allergie alimentari, partendo innanzitutto dallo studio del sistema immunitario e delle funzionalità degli organi nella trasformazione del cibo in energia, fondamentale per il funzionamento del corpo.
Il Corso si basa sulla conoscenza delle Allergie e delle Intolleranze al cibo che vengono trattate partendo dalle cause, dai sintomi, dalle caratteristiche e dalla classificazione, con una particolare attenzione al trattamento.
Con il Corso, l'Operatore ha poi l'opportunità di conoscere quali tipi di immunità possono essere acquisite dal corpo e come si formano gli anticorpi, anche grazie all'utilizzo dei vaccini.
Per l'Operatore è importante conoscere altresì i vari tipi di Intolleranze e Allergie attualmente presenti tra la popolazione, come l'intolleranza al lattosio, al glutine, al favismo, all'istamina e le Allergie - per esempio al nichel.
Il Corso è rivolto sia a coloro che vogliono specializzarsi nella professione di Operatore nell'alimentazione per chi è intollerante o allergico al cibo, sia a chi desidera ampliare la propria conoscenza in tematiche così attuali.

# LE CARATTERISTICHE

Il corso dura 250 ore di studio e si svolge completamente online. Il corso è composto da video lezioni accessibili h24 e da del materiale didattico in digitale.

- Al termine del corso si dovranno sostenere delle prove d'esame da svolgere online;
- Il corso è riconosciuto da IITC (International Institute of Complementary Therapists);
- Siamo PROVIDER ECP (Educazione Continua Professionale) riconosciuti da Holistica CEPRAO, Associazione di Categoria Professionale, che ne garantisce la qualità e la validità su tutto il territorio nazionale. Il corso permette di ottenere 37,5 crediti formativi ECP per il mantenimento dell'abilitazione degli operatori in campo olistico e del Benessere;
- Il compito dell'Associazione di Categoria è quello di garantire alti standard qualitativi e di qualificazione professionale all'utenza. Per questo motivo abbiamo deciso di far certificare i nostri corsi: non solo per garantire ai nostri studenti una formazione seria e professionalizzante, ma per dar modo a loro di presentarsi ai propri clienti con le migliori competenze certificate.
- Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso di **Intolleranze e allergie alimentari**.

# GLI ARGOMENTI

- Ruolo del sistema immunitario
- Principali agenti patogeni
- Anatomia del sistema immunitario
- Immunità
- Difese aspecifiche
- Immunità innata e acquisita
- Anticorpi
- Disfunzioni del sistema immunitario
- Malattie autoimmuni
- Le immunodeficienze
- Le allergie
- Il sistema immunitario nelle allergie
- I protagonisti dell’allergia
- Tipi di allergie
- Trattamenti ed esami diagnostici
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Diversi tipo di test sulle intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Intolleranza al glutine
- Guida alla lettura delle etichette alimentari
- Intolleranza all'istamina e favismo
- Allergia al nichel
- Allergia al polline

# IL TEST ONLINE

L'esame finale per ottenere la certificazione di Operatore Certificato si sviluppa in due parti:

**1 - ELABORATO SCRITTO**

Consiste nel redigere una breve tesina scritta, relativa ad un caso studio presentato dal docente, in cui devono essere applicati i trattamenti studiati durante il corso.

**2 - TEST INFORMATIZZATO A SCELTA MULTIPLA**

Consiste in un questionario con domande a risposta multipla, da svolgere sulla nostra piattaforma online. L'accesso al test è univoco e avrai a disposizione un tempo limitato.

# RICONOSCIMENTI

- Il nostro percorso formativo è riconosciuto da un attestato. Il documento viene rilasciato da un ente esterno alla scuola ed al corpo docenti che ha contribuito alla tua formazione. Questo ne garantisce AUTENTICITÀ e AFFIDABILITÀ.
- Grazie ai nostri Riconoscimenti, con l'approvazione della Legge n.4/2013 tutti i professionisti senza Ordine, Albo o Collegio professionale hanno l'obbligo di aggiornarsi seguendo la logica europea del Life Long Learning ovvero della formazione continua. Attualmente l'ECP (Educazione Continua Professionale) è valida per i professionisti afferenti all'ambito pedagogico, educativo, della relazione di aiuto non terapeutica (counseling, coaching), per gli operatori olistici, gli operatori del benessere psicofisico tramite il massaggio bionaturale, per gli insegnanti yoga, per i professionisti delle arti terapie, i naturopati, ecc. iscritti ad Associazioni di categoria che rispettano il dettato normativo della Legge 4/2013.