



Corso on-line in

INTOLLERANZE ALIMENTARI

Iscr. n. PVI - 016/17

Fin dai tempi antichi era noto il fenomeno della reazione avversa agli alimenti; il primo che ne descrive i dettagli è proprio il padre della medicina, Ippocrate, il quale osservò che in certe situazioni alimenti che erano ben tollerati dalla maggior parte delle persone, in altre provocavano disturbi di varia natura. Ed è proprio nell'ambito di queste manifestazioni che si inserisce l'argomento delle intolleranze alimentari, un tema che ancora divide gli addetti ai lavori. Non tutti i nutrizionisti, infatti, sono concordi nel confermare la validità delle basi scientifiche su cui poggiano le argomentazioni proposte e, anche laddove si accetta in linea di principio l'esistenza di questi fenomeni, ci si pone il problema di trovare una metodica affidabile in grado di determinarli in maniera sia qualitativa che quantitativa. Questo corso ha il pregio di affrontare l'argomento in maniera completa, non tralasciando la trattazione di argomenti quali la funzionalità intestinale e la disbiosi, fenomeno, quest'ultimo, che sicuramente gioca un ruolo molto importante nell'instaurarsi delle intolleranze alimentari. È particolarmente apprezzata da chi scrive (sicuramente lo sarà anche da chi leggerà) la sintetica ma esaustiva trattazione dedicata all'immunità, dal momento che l'intestino è massimamente interessato dai fenomeni che vedono come protagonista il sistema immunitario, ivi comprese le reazioni avverse agli alimenti.

Descrizione

Può essere altrettanto utile a chi svolge professioni in senso ampio legate al benessere - psicologi, operatori olistici, massaggiatori, ecc. - in virtù del fatto che una buona alimentazione non solo beneficia il corpo, ma anche il tono emotivo e le prestazioni intellettive. Il taglio scientifico, ma anche facilmente comprensibile lo rende adatto anche al semplice appassionato in materia che desidera approfondire la cultura e la pratica nutrizionale per la sua salute e ben-essere quotidiano.

Programma del corso

Il corso è costituito da 14 lezioni tematiche, la valutazione del grado di apprendimento dei contenuti avviene tramite test finale.

Il corso on-line è caratterizzato da una serie di lezioni modulari che presentano peculiari vantaggi:

- flessibilità e personalizzazione dell'insegnamento;
- stile e linguaggio di facile ricezione;
- possibilità di interagire con un tutor on-line;
- suggerimenti e guide per l'approfondimento degli argomenti di maggiore interesse e per la verifica dell'autoapprendimento;
- rilascio di un attestato di frequenza.

Argomenti Trattati

Lez 1: Introduzione epistemologica delle intolleranze alimentari: Concetti di immunologia dell'intestino; Generalità; Cenni di anatomia del sistema immunitario; Linfonodi; La milza; Lume intestinale-placche del Peyer; Le proteine MHC; LGS (leaky gut syndrome); Immunità umorale, cellulare e specifica.

Lez 2: Funzionalità dell'intestino: Ecosistema intestinale, Funzione neuroendocrina; Funzione digestiva; Funzione di trasporto e propulsione intraluminali; Assimilazione; Eliminazione; Sistema linfatico intestinale; Disbiosi e flora batterica intestinale.

Lez 3: Allergie, intolleranze e reattività individuale: Classificazione delle reazioni avverse agli alimenti EAACI 1995; Allergia alimentare IgE-mediata; Allergie alimentari non-IgE-mediate; Intolleranze alimentari enzimatiche; Reazioni non immunologiche; Reazioni pseudo allergiche da alimenti - PAR istaminiche; Reazioni pseudo allergiche da alimenti - PAR tiraminiche; Reazioni pseudo allergiche da farmaci - PAR da farmaci; Cross-reazioni; Reazioni crociate tra alimenti e allergeni; Tabella Cross-reazioni tra allergeni e alimenti; Gruppi di alimenti per classi e famiglie botaniche.

Lez 4: Alimentazione, ambiente e tossine: Tossine ambientali; Tossine endogene; Tossine geopatiche; Omeostasi e bilancio emuntoriale; L'acidità degli alimenti; I sovraccarichi; Sovraccarico mucoso o di sostanze colloidali; Sovraccarico acidotico o di sostanze cristalloidi; Il sistema emuntoriale epato-gastro-intestinale; Balance emuntoriale; Detossicazione e drenaggio; Possibili disturbi correlabili alle reattività individuali.

Lez 5: Metodi di ricerca delle reattività individuali: Test bio-elettromagnetici; Test ematici; Test kinesiologici.

Lez 6: Trattamenti naturali delle reattività individuali: Il protocollo con le cure naturali; Fitoterapia; Gemmoterapia; Oligoterapia; Omeopatia; Ricostruzione della flora batterica intestinale.

Lez 7: Le diete ad eliminazione: Esecuzione della dieta ad eliminazione; Dieta priva di grano e derivati; Dieta priva di latte e derivati; Dieta priva di olio di oliva e derivati; Dieta priva di solanacee; Dieta priva di uova e derivati; Dieta priva di caffè e sostanze nervine.

Lez 8: Correlazioni degli organi digestivi in psicosomatica: Simbolismo dell'apparato digestivo; Simbolismo dello stomaco; Correlazioni tra funzioni, simboli e segni; Simbolismo del fegato; Simbolismo della cistifellea; Simbolismo dell'intestino tenue; Simbolismo dell'intestino crasso.

Lez 9: Aspetti psicosomatici e uso di alcuni Fiori di Bach nei disturbi correlati alle reattività individuali.
Beech, Centaury, Chestnut Bud, Clematis, Crab Apple, Heather, Holly, Impatiens, Mimulus, Olive, Scleranthus, Star of Bethlehem, Sweet Chestnut, Vine, Water Violet, White Chestnut, Willow.

Lez 10: Appendice. Additivi alimentari: conservanti, coloranti, addensanti, antiossidanti. Repertorio delle sostanze chimiche coinvolte nelle reattività individuali.

Durata: 10 lezioni on line

Verrà consegnato un attestato di frequenza completa di crediti formativi.

Costo: € 1200 di cui la metà al momento dell'iscrizione e il saldo poco prima della fine delle lezioni.

Testi di riferimento:

- Carbone R., Disbiosi. Diagnosi & Terapia. Numero 1, anno XXX, p. 42 - 43, gennaio 2011, Genova.
- Carbone R., Intolleranze alimentari. Diagnosi & Terapia. Numero 07, anno XXIX, p. 40 - 41, settembre 2010, Genova.
- Carbone R., Monografie delle tipologie dei fiori di Bach. Pilgrim Edizioni, Aulla (MS), 2009.
- Carbone R., Naturopatia - Principi e concetti fondamentali. Pilgrim Edizioni, Aulla (MS), 2010.
- Carbone R., Stitichezza, alimentazione ed emozioni. Diagnosi & Terapia. Numero 08, anno XXVIII, p. 42 - 43, ottobre 2009, Genova.
- Carbone R., Alimentazione e drenaggio. Cahiers de Biotherapie. Numero 1, anno XIII, p. 11-29. Roma, gennaio/marzo 2005.
- Carbone R., Circuito emozionale, Pubblicato Università G. Marconi, Corso di Alta formazione in Fiori di Bach e psicologia emozionale, Roma, 2008.
- Carbone R., Compendio delle terapie naturali minori. Edizione ED srl, Roma, 2004.
- Carbone R., Drenaggio e gemmoterapia: preparati e consigli del farmacista. Il Farmacista 2006. Tecniche nuove edizioni, Milano, 2006.
- Carbone R., Drenaggio e gemmoterapia: preparati e consigli del farmacista. Il Farmacista 2006. Tecniche nuove edizioni, Milano, 2006.
- Carbone R., Fiori di Bach, Capire l'essenza delle emozioni per vivere meglio. Edizione ED srl, Roma, 2006. Edizione esaurita non in commercio.
- Carbone R., Lettura del corpo psicosomatica in chiave olistica. Pilgrim Edizioni, Aulla (MS), 2009.
- Carbone R., Planta medicamentum naturae - Aromaterapia, gemmoterapia e fitoterapia, Dibuono edizioni srl, Villa d'Agri (PZ), nuova edizione 2008. Assagioli R. Psicopsintesi. Armonia della vita. Edizioni Mediterranee, Roma, 1990.
- Valsecchi C. Psicodinamica e Fiori di Bach, Edizioni Centro di Benessere Psicofisico, Moribondo Torinese (TO), 2007.

Per informazioni telefonare al **338.9140687** oppure mandare una mail a: unirapida@gmail.com che vi spedisce il modulo per poter accedere al corso.