

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 complessive di studio e si svolge completamente online. è composto da video lezioni accessibili 24 ore su 24 e da materiale didattico in formato PDF da scaricare e stampare per prendere appunti.
- Al termine del corso si dovranno sostenere delle prove d'esame da svolgere online.
- L'Accademia AIOC Italia ha ottenuto il Certificato del Sistema di Gestione per la Qualità n° 19250 A-A che attesta che il sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione è conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015 per la progettazione ed erogazione di corsi di formazione professionalizzanti.
- Il corso è riconosciuto da IICT (International Institute for Complementary Therapist) e fornisce un riconoscimento ufficiale che permette di praticare come Operatore Certificato riconosciuto a livello internazionale.
- Siamo PROVIDER ECP (Educazione Continua Professionale) riconosciuti da FENOOOP (FEderazione Nazionale Operatori Olistici Professionisti), Associazione Professionale, che garantisce la qualità e la validità dei nostri corsi a livello nazionale. FENOOOP garantisce alti standard qualitativi e di qualificazione professionale agli studenti. Grazie a questo corso otterrai 37,5 crediti ECP, che saranno utili per il mantenimento delle abilitazioni degli Operatori Olistici e DBN.
- Il corso rilascia un attestato di partecipazione valido anche all'estero, grazie a IICT che garantisce la qualità e la professionalità della formazione.

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 e sarà composto da 10 domande per ciascun argomento trattato.

RICONOSCIMENTI

- Grazie ai riconoscimenti di cui godiamo e in ottemperanza alla Legge n. 4 del 2013, è possibile esercitare legalmente la Professione a livello Nazionale e Internazionale.
- Alla fine del percorso formativo, viene rilasciato un attestato cartaceo riconosciuto da più enti certificatori esterni alla scuola e al corpo docenti, che garantiscono AUTENTICITÀ e AFFIDABILITÀ al corso frequentato.
- 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 psico-fisico 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.