

CURS DE FORMACIÓ CONTINUADA

FITXA DEL CURS

Organitza: Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat).

Títol: Actualització en Al·lèrgies i Intoleràncies (Primera edició).

Destinataris: Col·legiades i col·legiats del CoDiNuCat.

Dates:

- 24 de febrer de 2024
- 16 de març de 2024
- 6 i 27 d'abril de 2024
- 4 i 18 maig de 2024
- 1 i 8 de juny de 2024
- 6 i 13 de juliol de 2024

Horari:

- Dissabte 8.30 a 11.30 h

Lloc: Formació online.

Docents:

- Gaspar Dalmau Duch
- Vanessa Gázquez García
- Núria Dalmau Duch

Aspectes a tenir en compte:

- 1- La sala estarà oberta 15 minuts abans de la formació.
- 2- És molt important posar el nom complet (nom i cognoms).
- 3- Per qualsevol incidència podeu contactar amb formacio@codinucats.cat.

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48
administracio@codinucats.cat

Programa:

Sessió 1: INTRODUCCIÓ

1. Definició i classificació de les reaccions adverses a aliments
2. Intolerància no és al·lèrgia
3. Etiopatogènia de l'al·lèrgia a aliments
4. Epidemiologia
5. Al·lèrgens alimentaris – visió global
6. Manifestacions clíniques de l'al·lèrgia a aliments
 - a. IgE mediada
 - b. No-IgE mediada
7. Introducció al tractament de l'al·lèrgia a aliments
8. Casos pràctics
9. Prevenció de l'al·lèrgia a aliments
 - a. Introducció precoç
 - b. Paper de la microbiota

Sessió 2: METODOLOGIA DIAGNÒSTICA DE L'AL·LÈRGIA A ALIMENTS

1. Avaluació clínica
2. Mètodes de determinació de la IgE específica
 - a. Proves intraepidèrmiques (test *in vivo*)
 - b. Determinació d'IgE específica en sang (test *in vitro*)
3. Proves d'exposició oral a aliments
 - a. Criteris de seguretat
 - b. Metodologia
 - c. Tipus de proves d'exposició oral
4. Introducció al diagnòstic molecular de l'al·lèrgia a aliments
5. Tècniques de diagnòstic no validades
6. Aplicació pràctica: discussió amb algorismes de diagnòstic habituals

Sessió 3: ANAFILAXI

1. Definició i fisiopatologia
2. Dades epidemiològiques
3. Classificació de l'anafilaxi segons gravetat
4. Algorisme de tractament (en la fase aguda)
5. Tractament i recomanacions posteriors a la reacció anafilàctica
6. Anafilaxi en situacions especials (embaràs, comorbilitats)

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48

administracio@codinucac.cat

7. Casos pràctics

Sessió 4: AL LÈRGIA i ESCOLA

1. Principals riscos en el nen al·lèrgic a aliments durant la escolarització
2. Mesures de prevenció
3. Pautes de tractament a l'aula
4. Coordinació escola –família – centre de salut

Sessió 5: AL LÈRGIA A ALIMENTS DE TIPUS VEGETAL

1. Al·lèrgia a fruites i verdures
2. Al·lèrgia a fruits secs
3. Al·lèrgia a cereals
4. Al·lèrgia a lleguminoses
5. Síndrome LTP
6. Sensibilització a profilines
7. Casos clínics i maneig pràctic

Sessió 6: AL LÈRGIA A ALIMENTS DE TIPUS ANIMAL

1. Al·lèrgia a la llet de vaca
2. Al·lèrgia a l'ou
3. Al·lèrgia a peix i marisc
4. Al·lèrgia a anisakis
5. Casos clínics i maneig pràctic

Sessió 7: SÍNDROMES DE REACTIVITAT CREUADA / PATOLOGIA LABORAL PRINCIPALS SÍNDROMES DE REACTIVITAT CREUADA EN AL LÈRGIA A ALIMENTS

1. Síndromes d'al·lèrgia a pol·len i aliments
2. Síndromes d'al·lèrgia a àcars i aliments
 - a. Àcars-marisc
 - b. Àcars-farines
3. Síndrome làtex-fruites
4. Síndrome au-ou
5. Síndrome alfa-gal

PATOLOGIA LABORAL

8. Dermatitis de contacte per aliments
9. Malaltia respiratòria per aliments

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48

administracio@codinucac.cat

Sessió 8: ESOFAGITIS EOSINOFÍLICA

1. Concepte i fisiopatologia de la EEO
2. Epidemiologia
3. Manifestacions clíniques segons la edat
4. Algorisme diagnòstic – actualització guies
5. Tractament
 - a. Dietes empíriques
 - b. Tractament farmacològic de primera línia
 - c. Noves perspectives de futur (teràpia biològica)
6. EEO durant el tractament amb immunoteràpia oral a aliments
7. Casos clínics

Sessió 9: TRACTAMENT DE L'AL·LÈRGIA A ALIMENTS DIETES D'EVITACIÓ EN EL TRACTAMENT DE L'AL·LÈRGIA A ALIMENTS

1. Peculiaritats de les dietes d'evitació
2. El problema de l'etiquetatge
3. El paper del dietista nutricionista en el tractament preventiu del pacient al·lèrgic a aliments
 - a. Consells bàsics
 - b. Dietes compensatòries
 - i. Vegetals
 - ii. Llet, ou
 - iii. Peix, carn
4. Casos pràctics

IMMUNOTERÀPIA ORAL A ALIMENTS

1. Definició i conceptes
2. Fisiopatogènia de la immunoteràpia oral a aliments
3. Tipus d'immunoteràpia oral a aliments
4. Indicacions i contraindicacions per a realitzar una immunoteràpia oral a aliments
5. Seguretat de les pautes d'immunoteràpia oral a aliments
6. Eficàcia i maneig a llarg termini
7. Casos clínics pràctics.

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48
administracio@codinucac.cat

Sessió 10: RESUM DE CASOS I SOSTENIBILITAT I ECONOMIA VERDA

1. Resum de casos.
2. Definició i conceptes de sostenibilitat, economia verda i economia circular.
3. Com afrontar la situació actual de emergència climàtica i els projectes sostenibles vers l'augment constant les al·lèrgies i les intoleràncies a la població.
4. Eines per fer-ne front.
5. Exemples de situacions mitjançant Casos pràctics.

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48
administracio@codinucac.cat