



Sylabus kursu e-learningowego

„Nadwrażliwości pokarmowe w praktyce dietetyka”

Podmiot realizujący szkolenie: EUROIMMUN POLSKA Sp. z o.o.

Kierownik naukowy: dr inż. Małgorzata Kozłowska

Patronat honorowy: dr hab. n. med. Dorota Waśko-Czopnik

Treść kursu

WSTĘP: Rodzaje nadwrażliwości pokarmowych

- 1. Czym jest nadwrażliwość pokarmowa?**
- 2. Rys historyczny**
 - 2.1. Podział nadwrażliwości przez Gella i Coombsa
- 3. Aktualny podział nadwrażliwości pokarmowych**
 - 3.1. Alergie pokarmowe IgE-zależne
 - 3.2. Nadwrażliwości pokarmowe IgG-zależne
 - 3.3. Nietolerancje pokarmowe
- 4. Nieścisłości w nomenklaturze nadwrażliwości**
- 5. Współpraca dietetyka z lekarzem**

MODUŁ 1: Nietolerancja laktozy

- 1. Laktoza**
 - 1.1. Źródła laktozy
 - 1.2. Trawienie laktozy
- 2. Rodzaje nietolerancji laktozy**
 - 2.1. Alaktazja
 - 2.2. Pierwotna nietolerancja laktozy
 - 2.3. Wtórna nietolerancja laktozy
 - 2.4. Nietolerancja laktozy a alergia na mleko
- 3. Objawy nietolerancji laktozy**
- 4. Diagnostyka nietolerancji laktozy**
 - 4.1. Wodorowy test oddechowy





- 4.2. Badania genetyczne w diagnostyce nietolerancji laktozy
 - 4.2.1. Analiza polimorfizmów genu LCT
 - 4.2.2. Wynik badania genetycznego i jego interpretacja
 - 4.2.3. Wskazania do badania genetycznego
- 4.3. Algorytm diagnostyczny

5. Dieta bezlaktozowa

- 5.1. Dieta eliminacyjna – niskolaktozowa lub bezlaktozowa
 - 5.1.1. Ukryte źródła laktozy
 - 5.1.2. Zamienniki mleka w diecie bezlaktozowej
 - 5.1.3. Niedobory wapnia w diecie bezlaktozowej

MODUŁ 2: Nietolerancja fruktozy

1. Fruktaza

- 1.1. Źródła fruktozy
 - 1.1.1. Zawartość fruktozy w wybranych owocach i warzywach

2. Rodzaje nietolerancji fruktozy

- 2.1. Fruktozemia
 - 2.1.1. Objawy fruktozemii
- 2.2. Zespół złego wchłaniania fruktozy
 - 2.2.1. Objawy zespołu złego wchłaniania fruktozy

3. Diagnostyka nietolerancji fruktozy

- 3.1. Diagnostyka fruktozemii
- 3.2. Badanie genetyczne w diagnostyce fruktozemii – mutacje w genie ALDOB
 - 3.2.1. Wynik badania genetycznego i jego interpretacja
- 3.3. Diagnostyka zespołu złego wchłaniania

4. Zalecenia dietetyczne przy nietolerancji fruktozy

MODUŁ 3: Nietolerancja histaminy

1. Histamina

- 1.1. Produkty bogate w histaminę

2. Nietolerancja histaminy

- 2.1. „Pseudoalergia”
- 2.2. Objawy nietolerancji histaminy

3. Diagnostyka nietolerancji histaminy

4. Leczenie nietolerancji histaminy





MODUŁ 4: Nadwrażliwości pokarmowe IgG-zależne

1. Nadwrażliwości pokarmowe IgG-zależne – podstawy

- 1.1. Rola procesu zapalnego w patogenezie
- 1.2. Teoria zespołu nieszczelnego jelita

2. Objawy nadwrażliwości pokarmowych IgG-zależnych

- 2.1. Trudności w rozpoznaniu nadwrażliwości pokarmowych IgG-zależnych

3. Diagnostyka nadwrażliwości pokarmowych IgG-zależnych

- 3.1. Zasada działania testu **myfoodprofile**
- 3.2. Wynik testu typu **myfoodprofile**
- 3.3. Przewodnik dietetyczny **myfoodprofile**

4. Dietoterapia nadwrażliwości pokarmowych IgG-zależnych

- 4.1. Dieta eliminacyjna
- 4.2. Dieta rotacyjna

5. Kontrowersje dotyczące diagnostyki nadwrażliwości pokarmowych IgG-zależnych

6. Przegląd badań naukowych w różnych jednostkach chorobowych

- 6.1. Bóle głowy i migreny
- 6.2. Zespół jelita drażliwego
- 6.3. Nieswoiste choroby zapalne jelit

MODUŁ 5: Alergie pokarmowe

1. Czym są alergie IgE-zależne?

- 1.1. Kiedy podejrzewać alergię pokarmową?
- 1.2. Różnice między alergią a nadwrażliwością pokarmową IgG-zależną

2. Najczęstsze alergeny pokarmowe

3. Diagnostyka alergii pokarmowych IgE-zależnych

- 3.1. Przegląd metod diagnostycznych w alergologii
- 3.2. Punktowe testy skórne
- 3.3. Testy serologiczne
- 3.4. Molekularna diagnostyka alergii pokarmowych
- 3.5. Wynik badania testu molekularnego i jego interpretacja
 - 3.5.1. Precyzyjna diagnostyka alergii na białka mleka krowiego
 - Dlaczego warto wykonać test oparty o komponenty mleka krowiego?
 - 3.5.2. Precyzyjna diagnostyka alergii na jajko kurze
 - Dlaczego warto wykonać test oparty o komponenty jajka kurzego?
 - 3.5.3. Precyzyjna diagnostyka alergii na orzeszki ziemne
 - Dlaczego warto wykonać test oparty o komponenty orzeszków ziemnych?





4. BONUS dla zainteresowanych

- 4.1. Złoty standard diagnostyki alergii pokarmowej
- 4.2. Całkowite IgE w surowicy
- 4.3. Molekularna diagnostyka alergii
 - 4.3.1. Cechy komponentów i ich wpływ na objawy alergii
- 4.4. Reakcje krzyżowe w alergologii
 - 4.4.1. Rodziny białek związanych z reakcjami krzyżowymi

5. Pytania i odpowiedzi (FAQ)

MODUŁ 6: Celiakia

1. Czym jest gluten?

2. Celiakia jako jednostka chorobowa

- 2.1. Celiakia – definicja
- 2.2. Patogeneza
- 2.3. Objawy
- 2.4. Rodzaje celiakii
- 2.5. Celiakia oporna na leczenie dietą bezglutenową
- 2.6. Choroba Dühringa
- 2.7. Grupy ryzyka

3. Diagnostyka celiakii

- 3.1. Badania serologiczne w kierunku biomarkerów
 - 3.1.1. Badania serologiczne a spożywanie glutenu
- 3.2. Badania obrazowe i histologiczne w celiakii
- 3.3. Badania genetyczne
 - 3.3.1. Wynik badania testu genetycznego i jego interpretacja
- 3.4. Trudności w diagnostyce celiakii

4. BONUS dla zainteresowanych

- 4.1. Algorytmy postępowania diagnostycznego
- 4.2. Markery serologiczne celiakii
- 4.3. Histopatologia
- 4.4. Przypadki kliniczne
- 4.5. Trudności w diagnostyce celiakii

5. Leczenie żywieniowe celiakii

- 5.1. Dieta bezglutenowa
- 5.2. Bezpieczna ilość glutenu w diecie
- 5.3. Zagrożenia wynikające z długotrwałego stosowania GFD
- 5.4. Trudności w przestrzeganiu diety bezglutenowej





5.5. Prowadzenie i monitorowanie pacjenta z celiakią

5.6. Monitorowanie diety bezglutenowej

6. Choroby glutenezależne

6.1. Diagnostyka różnicowa celiakii

6.1.1. Alergia na pszenicę

6.1.2. Nadwrażliwość na gluten niezwiązana z celiakią

6.1.3. Nietolerancja laktozy u osób chorych na celiakię

ZAKOŃCZENIE: Baza wiedzy i egzamin

