

# Nutrizione e Intolleranze Alimentari

*REATTIVITA' INDIVIDUALI AGLI ALIMENTI E ALLE SOSTANZE CHIMICHE: studio comparato tra allergie, intolleranze, reazioni pseudo-allergiche agli alimenti e corretta. Concetti di nutrizione olistica. Trattazione delle reazioni avverse agli additivi e conservanti.*

## Profilo e programma

### Profilo del corso

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 divide gli addetti ai lavori e che in questo corso vengono ridiscusse è proposto un nuovo modello che definisce le reazioni avverse al cibo, anche come possibili "Reattività individuali agli alimenti e alle sostanze chimiche".

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 e delle reattività individuali agli alimenti e alle sostanze chimiche.

È particolarmente apprezzata dagli iscritti la sintetica ed esaustiva trattazione in apertura del corso dedicata alle funzioni neuro-ormonali dell'intestino che confermano la funzione di "secondo cervello", le reazioni immunologiche, il rapporto tossine-alimenti e l'attività emuntoriali dell'organismo.

---

## PROGRAMMA

### PRIMA LEZIONE

#### 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

### SECONDA LEZIONE

#### Funzionalità dell'intestino

- Ecosistema intestinale
- Funzione neuroendocrina - Funzione digestiva - Funzione di trasporto e propulsione intraluminale
- Assimilazione - Eliminazione
- Sistema linfatico intestinale

Disbiosi e flora batterica intestinale

### **TERZA LEZIONE**

#### **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

### **QUARTA LEZIONE**

#### **Alimentazione, ambiente e tossine**

Tossine ambientali - Tossine endogene - Tossine geopatichiche

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

### **QUINTA LEZIONE**

#### **Metodi di ricerca delle reattività individuali**

Test bio-elettromagnetici

Test ematici

Test kinesiologici

Esame iridologico

Test di astinenza a rotazione

### **SESTA LEZIONE**

#### **Trattamenti naturali delle reattività individuali**

Il protocollo con le cure naturali

Fitoterapia

Gemmoterapia

Oligoterapia

Omeopatia

Ricostruzione della flora batterica intestinale

### **SETTIMA LEZIONE**

#### **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

### **OTTAVA LEZIONE**

#### **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

#### **NONA LEZIONE**

##### **Aspetti psicosomatici e uso di alcuni Fiori di Bach nei disturbi cor-relati 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.

#### **DECIMA LEZIONE A**

##### **Appendice**

**Additivi alimentari: conservanti, coloranti, addensanti, antiossidanti**  
**Repertorio delle sostanze chimiche coinvolte nelle reattività individuali**

#### **UNDICESIMA LEZIONE B-I**

**Repertorio delle sostanze chimiche coinvolte nelle reattività individuali**

#### **DODICESIMA LEZIONE L-P**

**Repertorio delle sostanze chimiche coinvolte nelle reattività individuali**

#### **TREDOCESIMA LEZIONE R-Z**

**Repertorio delle sostanze chimiche coinvolte nelle reattività individuali**

#### **QUATTORDICESIMA LEZIONE**

**Repertorio di piante e polveri coinvolti nelle reattività individuali**  
**Repertorio degli alimenti coinvolti nelle reattività individuali**

#### **Testi di riferimento<sup>1</sup>**

- 
- 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 e Coll. *Reattività individuali agli alimenti e alle sostanze chimiche. Rivisitazione del concetto di intolleranze alimentari*. Dibuono edizioni srl, Villa d'Agri (PZ), prima edizione 2012.  
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., *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. *Psicosintesi. Armonia della vita*. Edizioni Mediterranee, Roma, 1990.  
Valsecchi C. *Psicodinamica e Fiori di Bach*, Edizioni Centro di Benessere Psicofisico, Moribondo Torinese (TO), 2007.