

MÓDULO

13

CH: 30 horas

Nutracêuticos no estresse oxidativo e alergias

EMENTA

Introdução ao Estresse Oxidativo. Estresse oxidativo e alimentação. Alimentos e substâncias antioxidantes. Mecanismos e processo de inflamação. Substâncias anti-inflamatórias e alergias. Hipersensibilidade alimentar e alergias. Hipersensibilidade, alergias e estratégia de tratamento.

OBJETIVOS

Estudar os mecanismos que são a base da maioria das patologias crônicas do organismo, dentre eles o estresse oxidativo, a inflamação e os processos alérgicos e como esses fatores estão contextualizados com o processo de adoecimento, sua modulação com alimentos, nutrientes e as plantas medicinais.

MÓDULO

13

Nutracêuticos no estresse oxidativo e alergias

PROFESSORA

Deise



Graduada em Nutrição pela Universidade de Brasília (1992). Mestre em Nutrição Humana pela Universidade de Brasília (2010). Atualmente faz atendimento ambulatorial do Instituto Vittá de Homeopatia, Nutrição e Medicina Integrativa e ministra aulas de pósgraduação e cursos em diversas instituições. Tem experiência na área de Nutrição e Medicina Tradicional Chinesa, além de ser pesquisadora de conhecimentos tradicionais em saúde, atuando principalmente nos seguintes temas: nutrição integrativa, dietética, medicina chinesa e fitoterapia. É instrutora certificada de alquimia interna taoista e se define como uma facilitadora de mudanças para hábitos saudáveis.

[CURRICULO LATTES](#)

[Clique aqui!](#)