

## PROGRAMA DE FORMAÇÃO

---

### ALERGIA ALIMENTAR: TUDO O QUE O PEDIATRA DEVE SABER. (E-learning)

Área de Educação e Formação: 721 – MEDICINA

#### Enquadramento

O **Curso de Alergia alimentar: Tudo o que o pediatra deve saber** tem por propósito principal oferecer de forma estruturada e interdisciplinar, um referencial técnico-científico sobre alergia alimentar. Isto concorre para um exercício profissional superior e faz-se promovendo e habilitando ao desenvolvimento de conhecimentos e competências que permitam, além da qualidade e equilíbrio nos planos alimentares, definir um exercício de pediatria preventivo e/ou terapêutico no contexto da alergia alimentar. Objetiva-se, particularmente, a prevenção de reações de saúde adversas e a preservação da qualidade de vida e da Vida!

Ao longo das 18 horas letivas desenvolver-se-á um exercício pedagógico avançado sobre alergias alimentares que são, por definição, mediadas pelo sistema imunológico [podendo sê-lo por mecanismos diferentes]. Estima-se que possam existir aproximadamente 80 000 crianças em Portugal com alergia alimentar. Pretendemos, potencialmente, traduzir e impactar positivamente na saúde de um número de crianças na ordem das que nascem em cada ano em Portugal.

Iniciamos com os fundamentos anatomofisiológicos do sistema imunitário, seguimos com o perfil epidemiológico e processos de diagnóstico, tratamento e prevenção de alergias, afirmando os factos, discutindo as incertezas e as inferências. Fazemo-lo no contexto de diferentes abordagens (e.g. pediatra, nutricionista), avaliamos e discutimos casos clínicos. Em seguida, consolidamos o curso, entre outros, com a exploração do tema em ambiente escolar e no da restauração coletiva, da indústria e da materialização prática da evicção alimentar e prevenção da contaminação cruzada. Em cada aula há o propósito de discutir, desambiguar e capacitar para a ação profissional em harmonia de conceitos e num contexto interdisciplinar.

Os profissionais devem estar preparados para, após confirmação da existência de alergias, promover a evicção alimentar. Este exercício é exigente e tem muitas extensões. O alérgico que ameaça está muitas vezes escondido/dissimulado. No caso de a solução passar pela “subtração” alimentar, há que saber compensar para prevenir défices nutricionais. Há também que preparar para a resposta atempada em caso de exposição inadvertida. Há, portanto, que aprender a implementar preceitos de segurança coletiva e individual e exercer profissionalmente, e em sede própria, para beneficiar a população.

### Objetivos de aprendizagem

- Explicar e discutir conceitos/fundamentos anatomofisiológicos do sistema imunitário;
- Definir alergia alimentar, conhecer a sua epidemiologia e identificar os principais alérgenos alimentares;
- Identificar e discutir manifestações clínicas da alergia alimentar, nomeadamente a anafilaxia;
- Explicar e discutir procedimentos de diagnóstico e formas de prevenção da alergia alimentar;
- Descrever e justificar os procedimentos a adotar em situação de ingestão acidental e emergência;
- Reconhecer e explicar a necessidade de evicção alimentar na gestão e tratamento da alergia alimentar;
- Obter conhecimentos sobre os requisitos legais dos alérgenos na restauração e na indústria;
  - Identificar o objeto, âmbito de aplicação e pressupostos do Regulamento nº 1169/2011 e Decreto-Lei nº 26/2016;
  - Conhecer procedimentos de segurança e boas práticas na restauração, para prevenção da contaminação cruzada e da exposição acidental a alérgenos.
- Reconhecer e avaliar o impacto psicossocial da doença e estratégias de sensibilização e integração em contexto escolar;
- Adquirir conhecimentos e competências no contexto da prática clínica diária.

### Duração do Curso:

Total de horas: 18 horas

### Destinatários

O Curso de formação **Alergia alimentar: Tudo o que o pediatra deve saber** destina-se a médicos pediatras.

### Modalidade de formação

Outras ações de formação contínua (não inseridas no Catálogo Nacional de Qualificações).

### Forma de organização da formação

Formação E-learning.

## Formadores

- Dra. Ana Goios
- Prof. Doutora Diana Silva
- Dr. Hugo Rodrigues
- Prof. Doutora Inês Pádua
- Dr. Tiago Rama

## Conteúdos programáticos e Carga horária

Módulo	Tema	Carga horária
<b>I. Introdução ao Sistema Imunitário: conceitos fundamentais</b>		2h
<b>II. Alergia alimentar</b>	Alergias: condições inatas ou adquiridas? Factos e números: epidemiologia e história natural.	2h
	Manifestações clínicas. Anafilaxia.	2h
	Diagnóstico, tratamento e prevenção. Abordagem do médico pediatra.	2h
	A abordagem do pediatra: apresentação de casos clínicos.	2h
	A abordagem do nutricionista.	2h
<b>III. O impacto da Alergia na Comunidade</b>	Legislação. Alergia Alimentar nas escolas, na Restauração e na Indústria.	2h
<b>IV. Workshop: "Tenho intolerância/alergia alimentar... E agora?"</b>	Abordagem nutricional: da teoria à prática. Factos e mitos.	4h

	Estratégias para a substituição culinária dos principais alergénios.	
	Receitas alternativas para intolerâncias/alergias alimentares.	
<b>TOTAL HORAS</b>		<b>18h</b>

### Metodologias de formação

O curso decorrerá em ambiente e-learning, através da plataforma disponibilizada pela Academia Clínica Espregueira | Dragão. Encontra-se prevista a realização de aulas síncronas e assíncronas/debate em formato de videoconferência com formadores.

O curso encontra-se estruturado num formato cumpridor dos standards internacionais de e-learning, ou seja, conteúdos interativos que podem ser acedidos em qualquer dispositivo – Computador, telemóvel ou Tablet.

No decorrer do curso será disponibilizado um fórum que permitirá acompanhar e desenvolver os conteúdos através de uma tutoria ativa; a qualquer momento poderá participar nas sessões ou colocar questões que serão respondidas num prazo máximo de 48 horas.

### Avaliação e Certificação

A classificação final no curso resultará da classificação quantitativa obtida por exame final. A avaliação compreende as respostas a um exame de escolha múltipla com 20 perguntas. Cada resposta correta contribui com 1 valor para a classificação final. O exame será realizado no fim do curso.

A avaliação final de um curso é expressa através de uma classificação na escala numérica de 0 a 20 valores, considerando-se aprovação a obtenção de um mínimo de 10 valores.

A classificação final do curso pode ser acompanhada de uma menção qualitativa, expressa na seguinte escala: Suficiente (10 a 13), Bom (14 e 15), Muito bom (16 e 17) e Excelente (18 a 20).

De acordo com a legislação portuguesa (DL 42/2005 de 22 de fevereiro), as notas abaixo de 10, na escala de 0 a 20, implicam reprovação.

No final da ação será aplicado um instrumento de avaliação para aferição da satisfação dos participantes relativamente ao processo formativo e às condições de realização da ação, visando eventuais ações de melhoria.

No final do curso será emitido um Certificado de Formação Profissional, conforme legislação em vigor (Portaria nº 474/2010 de 8 de julho), a todos os participantes que concluírem com aproveitamento a ação de formação. O referido certificado, assim como um diploma, serão disponibilizados em formato digital na área do participante, no site da Academia Clínica Espregueira | Dragão, num prazo máximo de 30 dias úteis, após a data de término da ação. Caso o aluno não tenha aproveitamento será emitido um Certificado de Frequência de Formação Profissional.

### **Requisitos**

Os participantes devem reunir os seguintes requisitos:

- Acesso a computador/telemóvel/Tablet com ligação à Internet e browser (por exemplo, o Chrome, Internet Explorer, Firefox ou Safari);
- O computador/telemóvel/Tablet deverá ainda possibilitar acesso a sistema de imagem e áudio para sessões em videoconferência, estar dotado de câmara e permitir a instalação/acesso à plataforma Zoom;
- Possuir conhecimentos de informática na ótica do utilizador.

### **Recursos pedagógicos**

Materiais de formação de apoio, artigos científicos, apresentações em PowerPoint e Slides utilizados durante as sessões de formação.

No final de cada sessão, o participante tem a possibilidade de efetuar o download dos materiais de formação utilizados para gravar no seu computador e/ou imprimir (utilização pessoal apenas. A distribuição dos mesmos não é permitida).