

Уважаемые коллеги!

Приглашаем Вас на тематический семинар **«Текущий кишечник. Аллергия, виды аллергий. Непереносимость продуктов. Ферментные дисфункции. Липополисахариды и токсин зонулин как причины текущего кишечника»**, который состоится **18-20 июня 2019 года** в: **г. Санкт-Петербурге, в Институте Клинической Прикладной кинезиологии.**

Обучение проводит **Чернышёва Татьяна Николаевна**, д.м.н., **ДИБАК**, д.о., единственный сертифицированный преподаватель ИСАК в РФ (только часы обучения на семинарах сертифицированных преподавателей ИСАК засчитываются при сдаче экзамена на клиническую компетентность и ДИБАК (дипломированный специалист Международного Совета по прикладной кинезиологии)), вице-президент Российской Межрегиональной Ассоциации прикладной кинезиологии.

По всем вопросам просим обращаться: +7(981) 862-94-18

Дополнительная информация на сайте Института <https://ikpk.su/prikladnaya-kineziologiya/tekushhij-kishechnik.html> , <https://ikpk.su/raspisanie.html>

Программа семинара

1. Пищеварение, типы пищеварения, пищеварительный конвейер.
 - Отделы пищеварительного тракта.
 - Объём пищеварительных секретов.
2. Пищеварение в отделах пищеварительного тракта:
3. Вкусовая система, саливация, глотание;
4. Желудок: железы, желудочный сок.
 - Роль соляной кислоты
5. Слизистая оболочка желудка:
 - слизисто-бикарбонатный барьер,
 - pH,
 - кислотно-щелочное равновесие
6. Тонкий кишечник. кишечный сок
7. Регуляция секреции поджелудочной железы.
8. Полостное и пристеночное пищеварение (энтероциты, ворсинки).
9. Синдром повышенной кишечной проницаемости – «текущий кишечник» – как причина развития аутоиммунных и метаболических заболеваний.
 - Липополисахарид.
 - Зонулин.
10. Основные формы дисфункций пищеварительного тракта: синдром раздраженного кишечника, повышенная проницаемость стенки кишечника, целиакия, синдром мальабсорбции
11. Непереносимость глютена (пшеница и другие зерновые культуры), молока (лактазная недостаточность) и белков молока, пасленовых культур, ферментируемых олиго-, ди- и моносахаридов и полиолов)
12. Гистамин. Перегрузка гистамином. Гистамин содержащие и гистамин высвобождающие продукты
14. Яды кишечника. Тирамин
15. Пищеварительные ферменты: основные места действия, классификация.
 - Железы, вырабатывающие ферменты.
 - Обобщающая таблица процессов пищеварения
16. Микробные биопленки
17. Кишечная микрофлора: классификация. Биотоп. Дисбиоз кишечника / избыточный бактериальный рост. Основные понятия.
18. Нарушение нормального состава кишечного биоценоза и методы его коррекции.
19. Пробиотики, пребиотики и синбиотики; пищевые волокна: значение, классификация.
20. Перистальтика кишечника. Илеоцекальный клапан: нарушения, диагностика и коррекция в прикладной кинезиологии.