

PINTO, Renata Zanotti. Aconselhamento nutricional nas práticas alimentares de crianças com alergia alimentar. Bragança Paulista, SP: FESB, 2013. (IMPRESSO)

RESUMO

Alergia alimentar está relacionada com o estilo de vida da população, alto consumo de alimentos industrializados, introdução precoce de alimentos alergênicos na infância, exposição a substâncias químicas alérgicas e predisposição genética. A resposta alérgica está associada a estrutura da proteína, onde determinantes antigênicos ligantes a IgE são os causadores pela atividade funcional alergênica, porém não se sabe a causa de alguns alimentos serem mais alergênicos do que outros. Entre eles podemos destacar: proteínas do leite de vaca, ovo, amendoim, trigo, soja, peixe, frutos do mar e nozes, sendo responsável por 90% das reações alérgicas. Como consequência vários problemas de saúde podem surgir, dentre eles a asma, rinite, eczema, dermatite e urticária. Para tentar minimizar esta anafilaxia. Visto que já é considerado um problema de saúde Pública, o objetivo desta monografia é auxiliar os responsáveis de crianças com restrição, nas dificuldades da exclusão do alérgeno e também em encontrar alimentos específicos, visto que os pais são os grandes responsáveis pelo desenvolvimento do comportamento alimentar da criança, além de ensinar a ter uma abordagem interdisciplinar que contemple todo o cotidiano da criança desde escola, cuidadores, familiares entre outros.