

ALERGII ȘI INTOLERANȚE ALIMENTARE

1. Date despre unitatea de curs/modul

Facultatea	TEHNOLOGIA ALIMENTELOR				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	Studii superioare de licență, ciclul I				
Programul de studiu	1010.1 Servicii publice în nutriție				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
II (<i>învățământ cu frecvență</i>)	3	E	S – unitate de curs de specialitate	O - unitate de curs obligatorie	6

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ		Dintre care				
		Ore auditoriale			Lucru individual	
		Curs	Seminar	Lucrări practice	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
Frecvență zi	180	30	-	60	45	45

3. Precondiții de acces la unitatea de curs/modul

Conform planului de învățământ	- anatomia și fiziologia umană - metabolismul macro- și micronutrienților - caracteristicile principalelor grupe de alimente
Conform competențelor	Asigurarea cunoștințelor de baza pentru ca absolventul să știe care sunt situațiile clinice în care se ridică suspiciunile unor mecanisme alergice și care sunt metodele diagnostice prin care acestea se pot tranșa.

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cunoștințe clare cu privire la definițiile reacțiilor de hipersensibilitate. ▪ Cunoștințe cu privire la diagnosticul diferențial dintre reacția alergică și cea pseudoalergică ▪ Cunoașterea principiilor și metodelor de diagnostic al afecțiunilor alergice ▪ Cunoștințe cu privire la bolile alergice respiratorii, cutanate, sistemice, la alergia la medicamente, alimente, himenoptere și la latex, la alimente și aditivi alimentari. ▪ Cunoștințe cu privire la principiile tratamentului în bolile alergice.
Seminare	Nu sunt prevăzute
Lucrări practice	Studenții vor avea: <ul style="list-style-type: none"> ▪ abilitatea de a selecta produse dietetice pentru bolnavi de boli cronice. ▪ abilitatea de a oferi sfaturi nutriționale populației în diverse boli cronice ▪ capacitatea de a elabora un meniu echilibrat, ținând cont de principiile alimentației dietetice; ▪ capacitatea de a analiza, prelucra și prezenta (sub formă de raport cu tabele, diagrame) rezultatele obținute în urma unui studiu de caz/evaluări virtuale, precum și argumentarea rezultatelor obținute;

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Abilitatea de a identifica situațiile de alergie, cu precădere de alergie alimentară ▪ Abilitatea de a elabora, în colaborare cu clinicianul alergolog-imunolog o dietă corespunzătoare cazului individualizat ▪ Cunoașterea principiilor nutriționale și formularea dietelor în intoleranțe și alergii alimentare folosind studii de caz
Competențe profesionale	<p>Studentii vor avea:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa aiba cunoștințe elementare de procesare tehnologică alimentară care ar putea interfera cu sistemul imunitar (conservare, stocare, etc.) • Să stăpânească terminologia comunicării consilierii nutriționale • Să aplice conceptele de dietă alergologică pe grupe de vârstă • Sa aiba noțiuni clare de încrucișare alergenică între diferite categorii alimentare • Să cunoască metode moderne de investigare în laborator, calitățile și limitele acestora
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • Să comunice interdisciplinar cu personalul medical din specialitățile de gastroenterologie, dermatologice, farmacologie clinică, psihologie. • Să utilizeze eficient sursele informaționale și resursele de comunicare și formare profesională asistată (portaluri internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională. • Utilizarea cunoștințelor de nutriție și dietetică și folosirea lor în dezbateri științifice și prezentări.

6. Obiectivele unității de curs/modulului

Obiectivul general	Cursul va oferi studenților cunoștințe despre principiile științifice teoretice și practice ale alergiilor și intoleranțelor alimentare.
Obiectivele specifice	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cunoașterea diferenței dintre o alergie și pseudoalergie. 2. Înțelegerea fundamentelor științifice ale recomandărilor nutriționale în diferite alergii și intoleranțe alimentare. 3. Înțelegerea relației între nutriment, aliment și alergie alimentară. 4. Familiarizarea cu particularitățile alimentației în diferite tipuri de alergii și intoleranțe alimentare. 5. Formarea abilității de a elabora meniuri pentru diferite cazuri de alergii.

7. Conținutul unității de curs/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica prelegerilor	
1. Bolile alergice: o problemă de sănătate publică	2
2. Factori predispozanți genetici și de mediu ai alergiilor	2
3. Alergenii alimentari majori. Alergenii alimentari rari	2
4. Manifestările clinice în alergiile alimentare	2
5. Alergii induse de alimente	3
6. Anafilaxia indusă de alimente	3
7. Alergia la aditivi alimentari	4
8. Boala celiacă - alergia la gluten	4

9. Intoleranța la proteinele laptelui de vacă	4
10. Intoleranța la proteinele din soia. Intoleranța la dizaharide	2
11. Prevenția bolilor alergice	2
Total prelegeri:	30

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica lecțiilor practice	
1. Particularitățile anamnezei persoanelor cu atopii și alergii. Nomenclatorul alergenilor alimentari. Prezentare cazuri clinice, demonstrații practice.	4
2. Examenul obiectiv la pacientul alergic. Anamneza alergologică. Prezentare de caz.	4
3. Alergenele alimentare majore. Alergenele alimentare rare.	6
4. Alergii alimentare și manifestările lor clinice. Diferența între intoleranțele alimentare și alergii	6
5. Diagnosticul alergiilor alimentare. Teste. Diетеle de excludere. Exemplificări	6
6. Intervenția de urgență în alergii. Administrarea de urgență a adrenalinei	6
7. Alergii induse de alimente. Prezentare de caz	6
8. Anafilaxia indusă de alimente. Prezentare de caz	4
9. Boala celiacă. Prezentare de caz	6
10. Intoleranța la proteinele laptelui de vacă. Preparate de lapte dietetice.	6
11. Intoleranța la dizaharide. Prezentare de caz	6
	60

5. Referințe bibliografice

Literatură principală	<ol style="list-style-type: none"> Lopata AL, editor. Food Allergy Molecular and Clinical Practice, Boca Raton, FL: CRC Press, 2017. Mărginean O. Nutriția copilului sănătos și bolnav, Ed. University Press, 2010; ISBN 978-973-169-134-3. Moldovan D, Popescu FD. Urticaria. O provocare de diagnostic și tratament, Ed. Prisma, 2002. Moldovan D, Todea CS. Tratamentul antihistaminic în alergia pediatrică, Ed. Prisma, 2005. Moldovan D. Breviar de alergologie, Ed. University Press Târgu-Mures, 2008. Raymond JL, Morrow K, editors. Krause And Mahan's Food & The Nutrition Care Process, 15th Edition, Elsevier Health Sciences, 2021.
Literatură suplimentară	Moldovan D. Breviar de alergologie, Ed. University Press Târgu-Mures, 2008.

6. Evaluare

Forma de învățământ	Periodică		Curentă	Lucrul individual	Examen final
	Atestarea 1	Atestarea 2			
Cu frecvență	15%	15%	15%	15%	40%
Standard minim de performanță					
Prezența și activitatea la prelegeri și lucrări de laborator					
Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre evaluări și lucrări de laborator					