



Nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

Formular USAMV 0706010208

**FIȘA DISCIPLINEI****1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii <sup>1)</sup>	Master
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorului
1.7. Forma de învățământ	ZI

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	<b>Alergeni și alergii alimentare</b>							
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.dr. Andreea Stănilă							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Prof.dr. Andreea Stănilă							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Sumativa	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2)</sup>	DS
							Obligativitate <sup>3)</sup>	DO

**3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)**

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	3	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	14
<b>Distribuția fondului de timp</b>					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					30
3.4.4. Tutoriala					10
3.4.5. Examinări					8
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	108				
3.8. Total ore pe semestru	150				
3.9. Numărul de credite <sup>4)</sup>	6				

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1. de curriculum	Biochimie, Principiile nutriției, Chimia alimentului, Microbiologie generală și specială,
4.2. de competențe	Managementul alimentar; Aditivi alimentari; Ecotoxicologie

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: prezentat la Bibliografie obligatorie Prezentare curs în format pptx: Andreea Stanila Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen. Cursul este interactiv, studenții pot adresa întrebări referitoare la conținutul
--------------------------------	---



	expunerii. Disciplina universitara impune respectarea orei de incepere si terminare a cursului
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Manuale didactice: prezentat la Bibliografie obligatorie Locul de desfășurare: sala de laborator Aparatură de laborator: Software de specialitate: Reactivi și consumabile de laborator specifice Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C5. Asigură pregătirea continua în vederea auditului
Competențe transversale	CT2. Deleagă responsabilități

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Raționalizarea și interpretarea conceptelor privind alergenii alimentari, alergiile și intoleranța alimentară și tehnicile analitice avansate utilizate în acest domeniu.
7.2. Obiectivele specifice	Aspectele fundamentale ale alergiilor alimentare induse de diferite tipuri de alergeni și răspunsul imun ale organismului. Reglarea factorilor de risc. Implementarea legislației europene în legătura cu alergiile alimentare

## 8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore – 28h	Metode de predare	Observații
<b>1. Alergeni alimentari:</b> Clasificare și caracterizare structurală; Factori care determină formarea și stabilitatea alergenilor; Detectia și monitorizarea alergenilor.	Prelegere, conversație euristica, problematizare, algoritimizare, studiu de caz, observatia dirijata	8h prelegeri
<b>2. Alergii provocate de alimente</b> - Etiologie și simptomatologie - Implicarea sistemului imunitar în alergii - Alergiile în relație cu bolile infecțioase - Metode de evaluare a alergiilor		8h prelegeri
<b>3. Intolerante alimentare</b> - Cauze (chimice și fizice) și factori care influențează intoleranțele alimentare - Fiziopatologie și consecințele intoleranțelor alimentare.		8h prelegeri
<b>4. Legislația europeană privitoare la alergiile provocate de alimente</b> - Etichetarea pentru agenții alergeni - Reglementarea factorilor de risc și dozele admise		4h prelegeri



<p><b>8.2. SEMINAR/PROIECT</b>  <b>Număr de ore – 14 ore</b>            1. Metode generale de identificare a agentilor alergeni</p> <p>2. Aplicarea unor tehnici rapide de tip -dry strip- de evidentiere a prezentei alergenilor in alimente</p> <p>3. Aplicarea unor metode performante ( LC, MS, NMR) de identificare si dozare a alergenilor</p> <p>4. Verificare cunostinte</p>	<p>Problematizare, studiu de caz, conversatie euristica</p> <p>Prezentare proiecte</p>	<p>2 lucrări laborator(4h)</p> <p>2 lucrări laborator(4h)</p> <p>2 lucrări laborator(4h)</p> <p>1 lucrare laborator (2h)</p>
<p><b>Bibliografie Obligatorie:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wesley Burks, M.D., Food Allergy Review, University Hospital Zürich, J Pediatr Gastroenterol Nutr, Vol. 30, Suppl. 1, January 2000</li> <li>2. von Mutius, Erika. Ludwig-Maximilians Universität München: EU-Projekt sucht genetische Faktoren und Umwelteinflüsse. LMU-Forscherin als Co-Koordinatorin von Asthma-Studie München, 09.05.2006</li> <li>3. Fleming, John O.: "Helminth-induced immunomodulation therapy (HINT) in relapsing-remitting MS" A novel, pilot clinical trial testing whether ingestion of worm eggs has the potential to alter the immune attack in MS. National Multiple Sclerosis Society.</li> <li>4. UK Food Standards Agency: Allergy and intolerance; Advisory labelling.</li> <li>5. Directive 2003/89/EC of the European Parliament and of the Council of 10 November 2003 amending Directive 2000/13/EC as regards indication of the ingredients present in foodstuffs.</li> </ol>		
<p><b>Bibliografie Facultativă:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Willers, Saskia M.; Wijga, Alet H.; Brunekreef, Bert; Kerkhof, Marjan; Gerritsen, Jorrit; Hoekstra, Maarten O.; de Jongste, Johan C.; Smit, Henriette A.: Maternal Food Consumption during Pregnancy and the Longitudinal Development of Childhood Asthma. American Journal of Respiratory and Critical Care Medicine. Volume 178, Pages 124-131  <a href="http://ajrccm.atsjournals.org/cgi/content/abstract/178/2/124">http://ajrccm.atsjournals.org/cgi/content/abstract/178/2/124</a></li> <li>7. Grüber, Christoph. Illi, Sabina; Lau, Susanne; Nickel Renate; Forster Johannes; Kamin, Wolfgang; Bauer, Carl-Peter; Wahn, Volker; Wahn, Ulrich; MAS-90 Study Group: Transient suppression of atopy in early childhood is associated with high vaccination coverage. Pediatrics Vol. 111 No. 3 March 2003, pp. e282-e288</li> <li>8. Melvin B. Heyman: Lactose Intolerance in Infants, Children, and Adolescents Pediatrics 2006; 118: 1279-1286. doi:10.1542/peds.2006-1721.            *** <a href="http://www.cfsan.fda.gov/~dms/ffalrgn.html">http://www.cfsan.fda.gov/~dms/ffalrgn.html</a>            *** <a href="http://www.foodallergy.org/allergens/index.html">http://www.foodallergy.org/allergens/index.html</a>            *** <a href="http://www.mayoclinic.com/health/food-allergies/AA00057">http://www.mayoclinic.com/health/food-allergies/AA00057</a></li> </ol>		

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specific.

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
<b>10.4. Curs</b>	Cunoașterea principalelor clase de alergeni alimentari, a cauzelor și factorilor care influențează intoleranțele alimentare și a legislației europene privitoare la alergiile provocate de alimente	Examen	50%
<b>10.5. Seminar/Laborator</b>	Aplicarea logica, corecta si coerenta a cunostintelor dobandite	Prezentare proiect	50%
<b>10.6. Standard minim de performanță</b>			
Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs			



Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar  
Prezența 100% la lucrări practice/seminarii este obligatorie  
Prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen  
Realizarea unei lucrări științifice complexe, interdisciplinare  
Obținerea notei minim 5 la testele de evaluare de la lucrările practice și prezența 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen..

- <sup>1</sup> Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat
- <sup>2</sup> Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).
- <sup>3</sup> Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).
- <sup>4</sup> Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Titular curs

Data completării  
6.09.2024

Prof. dr. Andreea Stănilă

Titular lucrări laborator/seminarii

Prof. dr. Andreea Stănilă

**Coordonator disciplină**

**Prof.dr. Andreea Stanila**

Data avizării în  
departament  
12.09.2024

Data avizării în Consiliul  
Facultății  
27.09.2024

Director de departament  
Prof.dr.Ramona Suharoschi

Decan  
Prof.dr.ing. Elena Mudura