

## REZUMATUL PROIECTULUI

Proiectul de mobilitate tip VETPRO cu titlul: **Formare formatori în domeniul alergenilor alimentari** – propus de **Societatea Română de Etnofarmacologie – ca promotor**, se înscrie în prioritățile actuale ale societății românești în care grija pentru o alimentația sănătoasă devine tot mai evidentă în condițiile unor confruntări nedorite generate de prezența alergenilor alimentari și a altor substanțe care contravin exigențelor europene privind siguranța și securitatea alimentelor.

Prin obiectivele sale prioritare Societatea Română de Etnofarmacologie militează pentru o alimentație sănătoasă, pentru prevenirea bolilor prin utilizarea de alimente și suplimente nutritive cu efecte benefice asupra organismului, pentru cunoașterea și contracararea efectelor negative ale aditivilor alimentari în general și a alergenilor în special.

### Obiectivele principale ale proiectului constau în:

- **formarea a 10 cercetători** români ca formatori în domeniul alergenilor alimentari prin acumularea de noi cunoștințe teoretice și practice în cadrul stagiului
- **creșterea competențelor și abilităților** cercetătorilor români în domeniul managementului riscului alimentar prin acumularea de noi cunoștințe în domeniul tipurilor de alergeni alimentari și a modului lor de acțiune, a legislațiilor europene în domeniu, a metodelor de testare a alergenilor alimentari din produsele cu risc alergic cât și a persoanelor alergice la diverși alergeni alimentari.

### Conținutul programului de stagiu (teme abordate, domenii de formare profesională, conținutul programului de formare)

Societatea Română de Etnofarmacologie prin echipa de gestiune a proiectului, în colaborare cu **partenerul extern** au stabilit de comun acord un program detaliat de stagiu care să asigure îndeplinirea **obiectivelor proiectului** prin cunoașterea, evaluarea și informarea asupra riscului alimentar, prin cunoașterea reglementărilor europene privind alergenii alimentari, prin însușirea unor aspecte chimice și epidemiologice și a metodelor de testare a alergenilor.

**Programul de stagiu** a fost respectat cu multa responsabilitate atât de partenerul extern cât și de cercetătorii participanți români realizându-se cu această ocazie un parteneriat real specific proiectelor VETPRO Leonardo da Vinci. Limba de comunicare a fost limba engleză.

Sub coordonarea științifică a specialiștilor italieni **Prof. Patrizia Restani și Dr. Luca Bucchini** programului de formare a cercetătorilor români a abordat următoarele teme:

1. Principii generale privind alergiile și intoleranțele alimentare
2. Aspecte chimice privind alergiile alimentare și impactul asupra consumatorilor
3. Analiza riscului privind alergiile alimentare la nivel European. Managementul riscului pentru alergenii alimentari. Comunicarea și percepția consumatorilor privind alergenii alimentari. Managementul riscului în comercializarea alimentelor, alimentație publică, catering
4. Legislația europeană pentru alergenii alimentari. Etichetarea. Punerea în aplicare a legislației.
5. Vizită la Societatea Euroclone Trieste (societate de diagnostic pentru produse agro-alimentare) – documentare teoretică și practică asupra kiturilor de diagnostic pentru alergeni alimentari
6. Metode de testare a alergenilor alimentari pe tipuri de produse alimentare în Laboratoarele Universității Milano – Lodi – lucrări demonstrative ale echipei cercetătorilor italieni
7. Lucrări practice de laborator realizate de cercetătorii români (în echipe de 2 persoane) pentru 5 tipuri de produse alimentare cu risc alergic, în vederea elaborării micro-proiectelor de stagiu. Cunoașterea și aplicarea unor noi tehnici de analiză pentru acest

domeniu

8. Validarea stagiului efectuat de cercetătorii români, de către partenerul extern. Prezentarea microproiectelor și dezbateri asupra problemelor analizate în cursul celor două săptămâni de stagiul. Evaluarea finală și elaborarea Certificatelor Europass pentru fiecare participant.
9. Propuneri de colaborare pentru noi cercetări în domeniul alergenilor alimentari cu partenerul extern, publicații științifice, participări la conferințe internaționale cu lucrări realizate în colaborare. Concluzii finale legate de stagiul.

**Partea practică de laborator** a reprezentat o componentă foarte importantă a stagiului în care participanții români au realizat teste de laborator în cadrul a 5 microproiecte - stabilite de comun acord cu partenerii italieni, - pentru 5 categorii de produse alimentare cu risc alergic (cereale și derivate, lapte și produse lactate, ouă și produse cu conținut de ouă, semințe oleaginoase, vin și băuturi alcoolice).

Toți participanții la proiect au participat interactiv la toate activitățile din program făcând evident interesul pentru creșterea competenței și a abilităților în acest domeniu de interes.

**Grupul țintă** – al proiectului a fost format, conform acestui tip de proiect VETPRO – formare formatori – din 10 cercetători români cu calități de formatori care sunt angrenați în cercetări și studii asupra calității alimentului și contracarării riscului alimentar în scopul creșterii calității vieții, prin promovarea unei alimentații sănătoase, cu calități de prevenție.

Ca **partener extern** în realizarea stagiului de formare formatori în domeniul alergenilor alimentari am avut **Societatea Hylobates Consulting SRL din Roma Italia** având ca și colaborator științific Universitatea din Milano. Partenerul extern este specializat în analiza riscului și consultanță în domeniul alimentar având calitatea de formatori în domeniul evaluării riscului alimentar, respectiv a alergenilor alimentari.

**Rezultatele planificate în cadrul proiectului satisfac scopurile precizate în propunerea de proiect** deoarece toți cei 10 participanți la stagiul au dovedit că și-au sporit competențele și abilitățile specifice domeniului alergenilor alimentari și au obținut calificative foarte bune din partea partenerului extern. Putem aprecia ca **au fost îndeplinite integral obiectivele** proiectului. Cele 5 microproiecte realizate de echipele de cercetători români – parțial publicate în reviste de specialitate - reprezintă o bază de date valoroasă ca punct de plecare pentru noi studii în acest domeniu.

Societatea Română de Etnofarmacologie a stabilit parteneriate cu unități de cercetare, producție, control și expertiză și de formare profesională din țară care au **preocupări în studiul** alergenilor alimentari și în **găsirea unor soluții** pentru diminuarea acestor riscuri alimentare.

Participanții la proiect prin calitatea de formatori dobândită vor contribui la creșterea nivelului de cunoaștere în acest domeniu în România și la diminuarea efectelor nedorite militând pentru aplicarea reglementărilor europene din acest domeniu.

**Beneficiile aduse participanților prin activitățile legate de această mobilitate VETPRO** s-au dovedit a fi foarte evidente. În rapoartele individuale de stagiul participanții români au afirmat că acest stagiul le-a permis următoarele:

- să desopere noi tehnici și metode de analiză în domeniul alergenilor alimentari și testării persoanelor alergice
- să strângă materiale documentare importante pentru continuarea cercetărilor la locul de muncă
- să-și îmbunătățească competențele lingvistice (limba engleză)
- contactele stabilite în timpul stagiului atât cu participanții la proiect cât și cu partenerii italieni au fost benefice conturând deja noi studii în elaborarea tezelor de doctorat (pentru 5 participanți doctoranzi), sau în dezvoltarea unor noi proiecte de cercetare în parteneriat
- să participe la acțiunile organizate de Societatea Română de Etnofarmacologie pentru

diseminarea rezultatelor proiectului prin informarea producătorilor de produse alimentare, comercianților, inspectorilor și laboratoarelor de control cât și a consumatorilor asupra riscului legat de alegerea alimentară. În același timp aceste informații vor fi transmise și tinerilor studenți, masteranzi din domeniul industriei alimentare, farmaciei sau medicinei prin parteneriatele stabilite în cadrul proiectului.

- Au existat și beneficii personale prin cunoașterea fenomenelor alergice în detaliu și monitorizarea riscului alimentar pentru membrii familiei și în același timp prin cunoașterea unor noi aspecte din cultura și civilizația italiană.

**Validarea abilităților și competențelor dobândite de participanții români** la acest stagiu a fost realizată de partenerul de primire SC Hylobates atât pe parcursul stagiului, prin monitorizarea participării la activitățile prevăzute, cât și la finalul stagiului prin prezentările micro-proiectelor realizate de participanții români și dezbateri asupra aspectelor teoretice și practice desfășurate în stagiu. Micro-proiectele au avut un important aport personal în interpretarea rezultatelor. În urma analizei finale a stagiului participanții la proiect au primit **CertIFICATE DE VALIDARE STAGIU** din partea partenerului extern și ca urmare a competențelor și abilităților evaluate, s-a elaborat pentru fiecare participant **Certificatul Europass** care atestă calitatea de formator în domeniul alergenilor alimentari.

Calitatea științifică a rezultatelor proiectului a fost demonstrată de cei 10 participanți la proiect la întoarcerea în țară și prin::

- **lucrările științifice publicate** și în curs de publicare în reviste de specialitate – ca urmare a cercetărilor întreprinse asupra produselor alimentare cu risc alergic

#### **1. Cereals allergies-overview / Rev. EcoAgoTourism nr 3/2009**

Isabela Crăciun\*, Emil Ignat\*, Patrizia Restani\*\*, Luca Bucchini\*\*\*, Angela Mărculescu\*, Mihaela Badea\*, Liviu Gaceu\*

\* *Romanian Society of Etnofarmacology Brașov,*

\*\* *University of Milan, Italy,* \*\*\* *Hylobates Consulting SRL, Rome, Italy,*

\**Larex Laboratory of Sibiu, Emiliana Laboratory of Sibiu, University Transilvania of Brașov*

#### **2. Allergens – seeds and seed derivatives / Rev. EcoAgoTourism nr.4/2009**

Gabriel Ivopol\*, Maria Ivopol\*, \*, Patrizia Restani\*\*, Luca Bucchini\*\*\*, Angela Mărculescu\*, Mihaela Badea\*,

\* *Romanian Society of Etnofarmacology Brașov,(SC Hofigal SA, University Transilvania of Brașov)* , \*\* *University of Milan, Italy,* \*\*\* *Hylobates Consulting SRL, Rome, Italy,*

- **transferul de informații realizat prin Masa rotundă** cu tema: **Alergenii alimentari de la ignoranță la cunoaștere** realizată la Brașov în data de **11 dec 2009** la care au participat 40 reprezentanți din unități de producție și cercetare, unități de analiză și control produse agro-alimentare, inspectorii de la Oficiul de Protecția Consumatorilor și Cadre didactice de la Facultăți de profil.

**Proiectele Leonardo da Vinci tip VETPRO** – de învățare pe tot parcursul vieții - considerăm că reprezintă **o formă de parteneriat științific și profesional de mare calitate** – condiția obligatorie fiind ca partenerii la proiect, atât cei din țară cât și cei externi, să fie competenți și responsabili.