



Festivalul Cercetării și Inovării

**„Știința Pentru Pace și Dezvoltare: Creativitate,
Experiență, Perspective”,**

10.11. 2023, ediția a doua.

PROVOCĂRI ȘI TENDINȚE ÎN ASIGURAREA SECURITĂȚII NUTRIȚIONALE A PERSOANELOR CU TULBURĂRI ASOCIATE CONSUMULUI DE GLUTEN ÎN REPUBLICA MOLDOVA

SIMINIUC Rodica, dr. în științe inginerești, conf. univ.

ȚURCANU Dinu, dr. în științe inginerești

Chișinău, 02.11.2023



CERCETĂRI REALIZATE ÎN CADRUL PROIECTELOR:

- Proiect de stat 20.80009.5107.10: *Nutriție personalizată și tehnologii inteligente pentru bunăstarea mea*
- Grant Postdoctoral 21.00208.51.07.06/PD: *Contribuții privind eradicarea nutrițională a maladiilor asociate consumului de gluten*

Derulate în cadrul:

Universității Tehnice a Moldovei www.utm.md

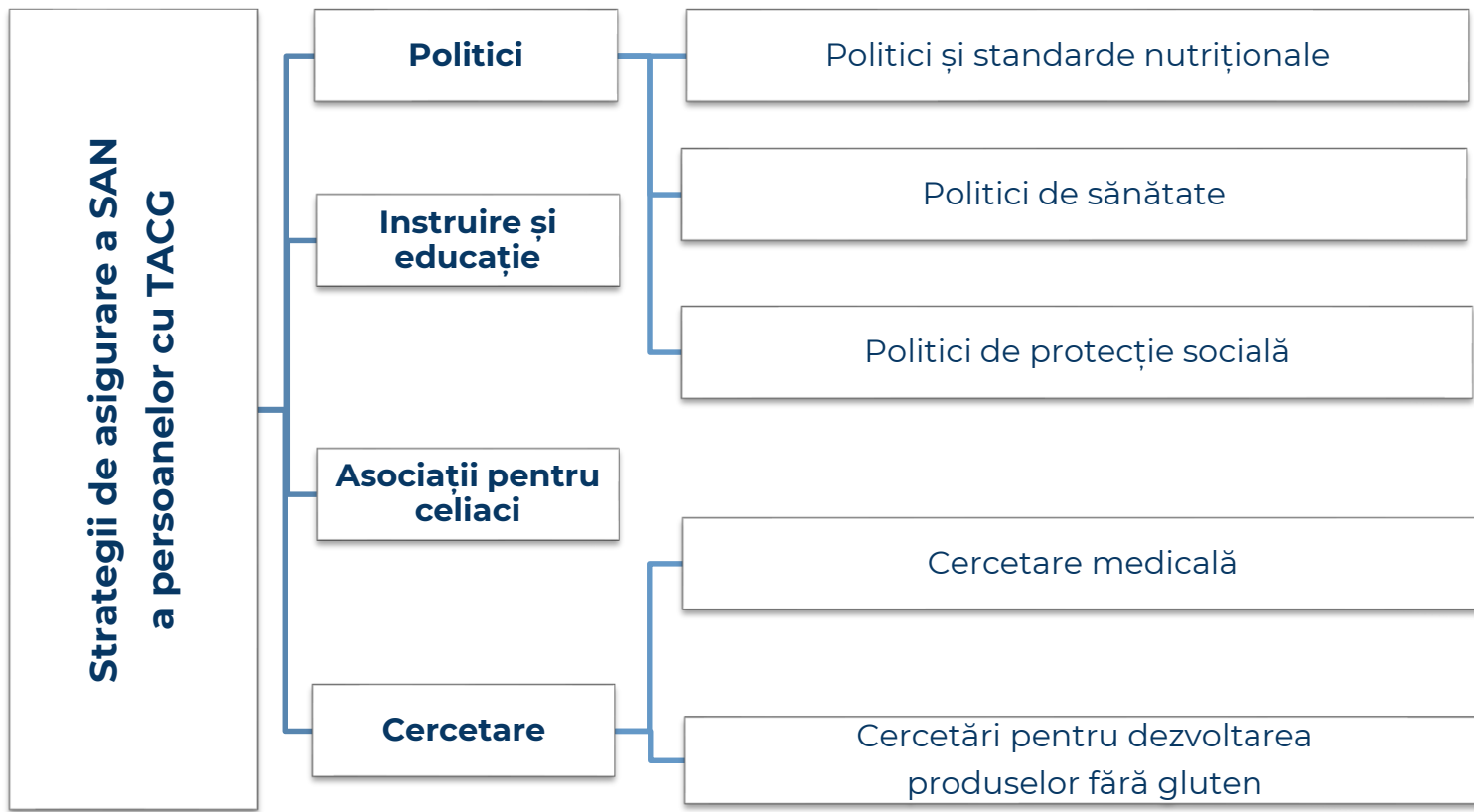
Cu suportul:

Agenției Naționale pentru Cercetare și Dezvoltare www.ancd.md

Ministerului Educației și Cercetării www.mec.gov.md



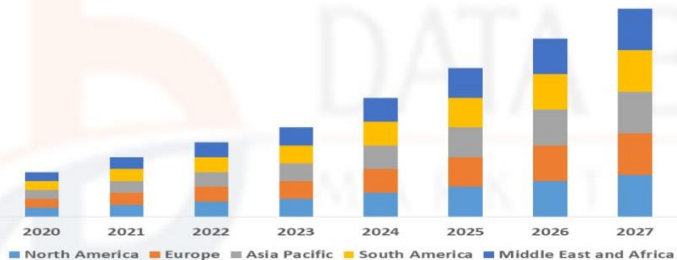
Strategii de asigurare a SAN pentru persoanele cu TACG la nivel global





Piața globală de tratament a maladii celiace

Global Celiac Disease Treatment Market is Expected to Account for USD XX Million by 2028



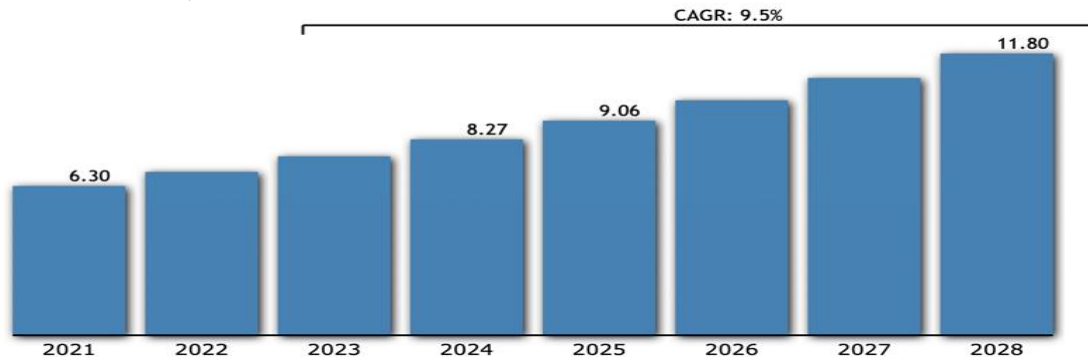
Global Celiac Disease Treatment Market, By Regions, 2021 to 2028



DATA BRIDGE MARKET RESEARCH



Piața produselor fără gluten (bilioane dolari)





Țări cu asociații pentru celiaci

Țări care dispun de asociații pentru celiaci		
Asociația europeană a societății pentru celiaci	Iordania	Germania
Andora	Lituania	Grecia
Argentina	Luxemburg	Ungaria
Austria	Malta	Irlanda
Australia (2 societăți)	Mexic	India
Brazilia	Țările de Jos	Italia (21)
Canada	Nouă Zeelandă	Israel
Celiac Youth of Europe	Norvegia	Japonia
Croația	Paraguay	Spania
Cipru	Polonia	Suedia
Republica Cehă	Portugalia	Elveția
Danemarca	Rusia (St. Petersburg)	Turcia
El Salvador	România	UAE
Estonia	Arabia Saudită	Ucraina
Finlanda	Slovenia	Regatul Unit
Franța	Slovacia	Uruguay

Securitatea nutrițională a persoanelor cu TACG în Republica Moldova



1

2015

Unicul Raport al Băncii Mondiale și al Programului Alimentar Mondial (PAM) cu referire la Evaluarea Securității Alimentare în Republica Moldova.

2

Până în 2016

Confirmarea diagnosticului se realiza doar prin **biopsia** mucoasei duodenale (care necesită anestezie) și doar la copii, în cadrul Instituției MSP Institutul Mamei și Copilului.

3

2010-2016

3-19 cazuri de MC la copii, diagnosticate anual.

4

PREZENT

Informații cu referire la incidența MC sau alte TACG sunt descentralizate, deseori fiind stocate la diferite instituții medicale și la diferiți medici.

5

PREZENT

Republica Moldova nu produce și nu certifică produse fără gluten; Produsele FG comercializate sunt de import, într-un sortiment limitat și au cost ridicat.

6

PREZENT

Este limitată sau lipsește participarea nutriționiștilor și dieteticienilor la elaborarea meniurilor echilibrate în unitățile de alimentație publică.





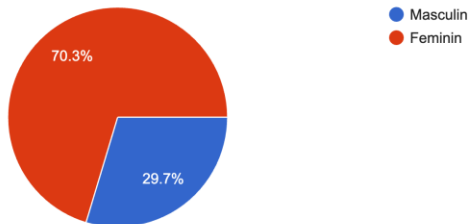
depozitphotos

REALIZĂRI!!!

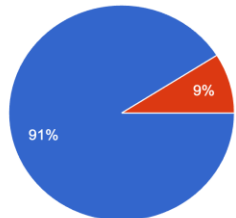




16. Genul
779 responses



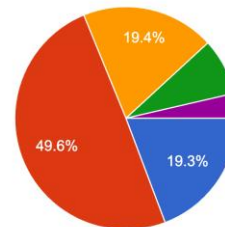
● Oraș
● Sat



1. Rezultele ale sondajului: Evaluarea nivelului de cunoaștere a gradului de informare a populației Republicii Moldova, cu referire la gluten și regimul fără gluten

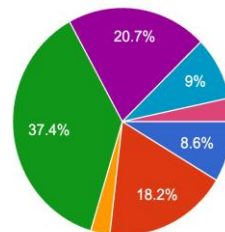


17. În ce categorie de vârstă te încadrezi?
779 responses

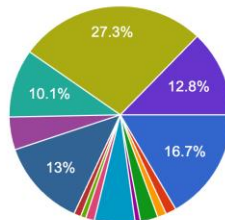


● Până la 17 ani
● 18-34 ani
● 35-44 ani
● 45-54 ani
● peste 55 ani

19. Care este nivelul de instruire la ora actuală?
779 responses



● Școala medie
● Liceu
● Colegiu
● Universitate (licență)
● Masterat
● Doctorat
● Altele



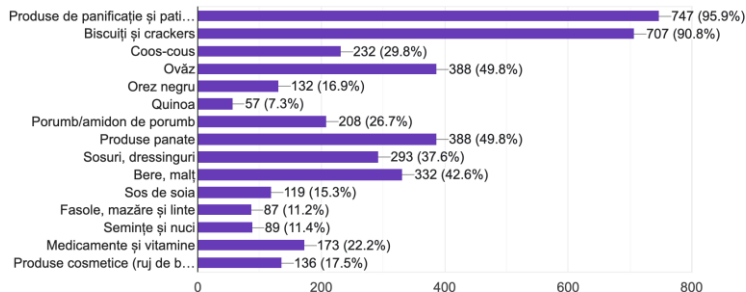
● Educație (cadru didactic)
● Cercetător
● Casnică/casnic
● Construcții
● Achiziții
● Administrativ
● Logistică
● Transport auto



Evaluarea nivelului de cunoaștere a gradului de informare a populației Republicii Moldova, cu referire la gluten și regimul fără gluten

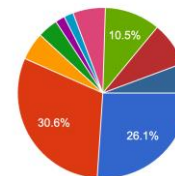
3. Te rog, bifează toate produsele care conțin sau ar putea conține gluten (poți bifa mai multe opțiuni)

779 responses



7. Care opțiune, justifică cel mai bine alegerea unei diete fără gluten?

779 responses

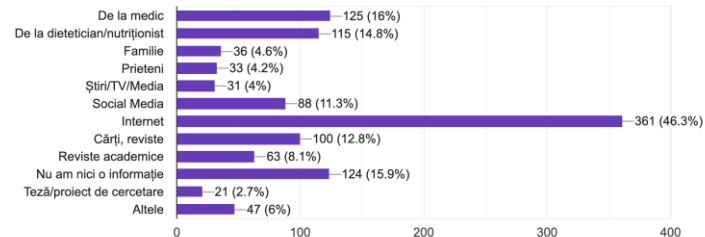


- Maladia Celiacă, diagnosticată de Medic
- Sensibilitatea la gluten, diagnosticată de Medic
- Alergia la grâu, diagnosticată de Medic
- Sindromul colonului iritabil (SCI), diag...
- Auto-diagnosticarea, în baza simptomelor...
- Istoric familial de boală celiacă
- Nici un simptom, doar decizia personală...
- O recomandare de a consuma aliment...

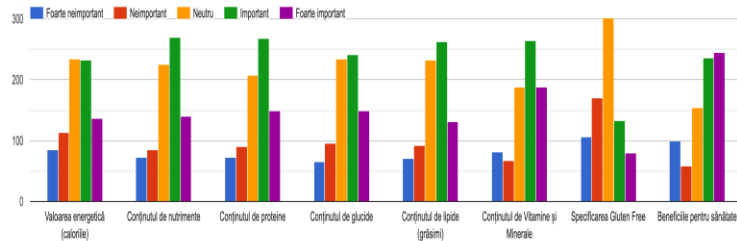
▲ 1/2 ▼

9. De unde ai obținut/obții cele mai multe informații despre dieta fără gluten? (poți bifa mai multe opțiuni)

779 responses

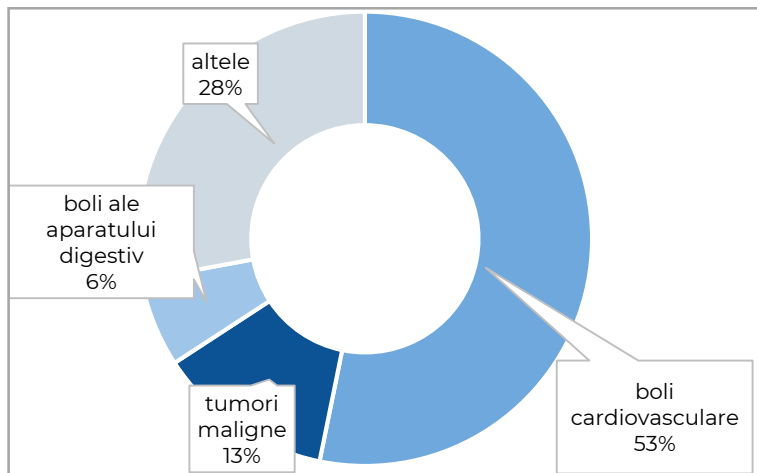


10. Când selectezi produse alimentare, cât de importante sunt, pentru tine următoarele specificații pe etichetă?



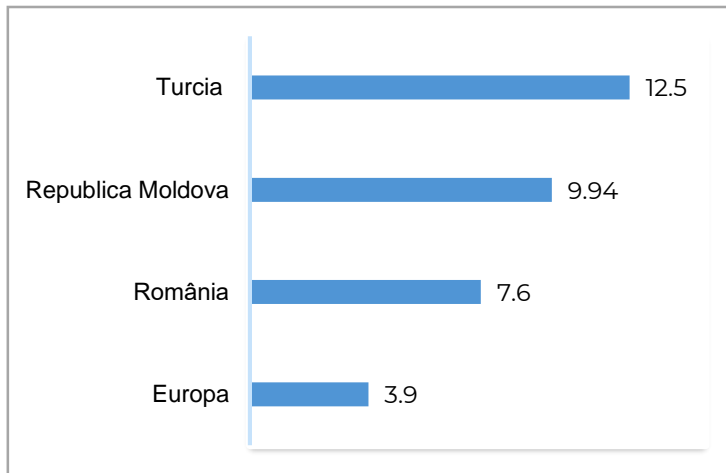


- **Bolile civilizației moderne** – obezitatea, diabetul de tip II și bolile cardiovasculare - adevărată **pandemie globală și națională!**
- Factorii declanșatori ai acestor boli au o bază comportamentală importantă:
 - **modele alimentare neechilibrate**
 - inactivitatea
 - contextul psihosocial



Ponderea mortalității pe principalele clase ale cauzelor de deces

(Conform datelor provizorii ale Agenției Naționale pentru Sănătate Publică a Ministerului Sănătății)



Consumul de pâine în Republica Moldova și unele țări, kg/per capita/lună



Tabel 3. Dezvoltarea modelului de evaluare a calității nutriționale a pâinii și a produselor de panificație bazat pe scor (FiZSIM)

Componente/ parametri	Punctaj			Argumentarea
	Zero puncte	1 punct	2 puncte	
Zahăr (liber/adăugat)	≥ 5%	< 5%	-	- Revizuirea sistematică și meta-analiza cu referirea la calitatea carbohidraților și sănătatea umană, publicată în The Lancet (2019), la recomandarea OMS . - ("HG nr.775 cu privire la aprobarea cerințelor "Produse de panificație și paste făinoase", 2007)
Fibre, la 100 g produs	< 6%	-	≥ 6%	
Sare, la 100 g produs	≥ 1%	< 1%		
Maia (ca agent de fermentare)	Nu	Da	-	- Includerea maiei în formularea produselor de panificație poate contribui la reducerea cantității de sare din rețetă, posibil din cauza efectelor combinate ale acidității și proteolizei, menținând în același timp palatabilitatea (Therdthai, 2022).
Făină integrală și/sau alte făinuri (din leguminoase, pseudocereale, semințe, nuci)	Nu	Da	-	
Interval de scor:		Calificative:		
5-6 puncte		calitate superioară		
3-4 puncte		calitate medie		
≤ 2 puncte		calitate inferioară		



UN MODEL CU SCOR DE EVALUARE A CALITĂȚII NUTRIȚIONALE A PÂINII CU ȘI FĂRĂ GLUTEN

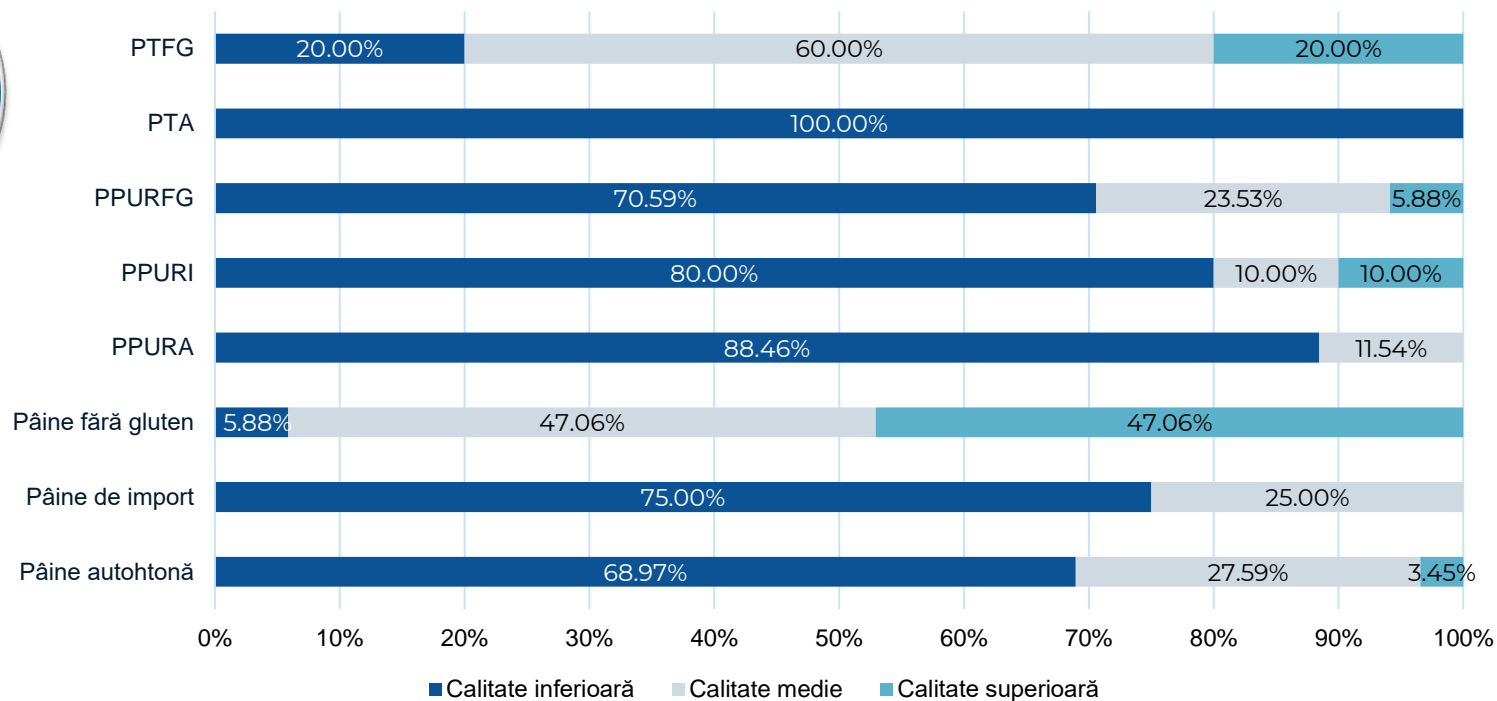


Figura 14. Scorul compozit per categorie de produse, în baza modelului FiZSIM

Legenda: PPURA - produse de panificație cu umiditate redusă autohtone; PPURI - produse de panificație cu umiditate redusă de import; PPURFG - produse de panificație cu umiditate redusă fără gluten; PTA - produse tradiționale autohtone; PTFG - produse tradiționale fără gluten



UN MODEL CU SCOR DE EVALUARE A CALITĂȚII NUTRIȚIONALE A PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE CU ȘI FĂRĂ GLUTEN

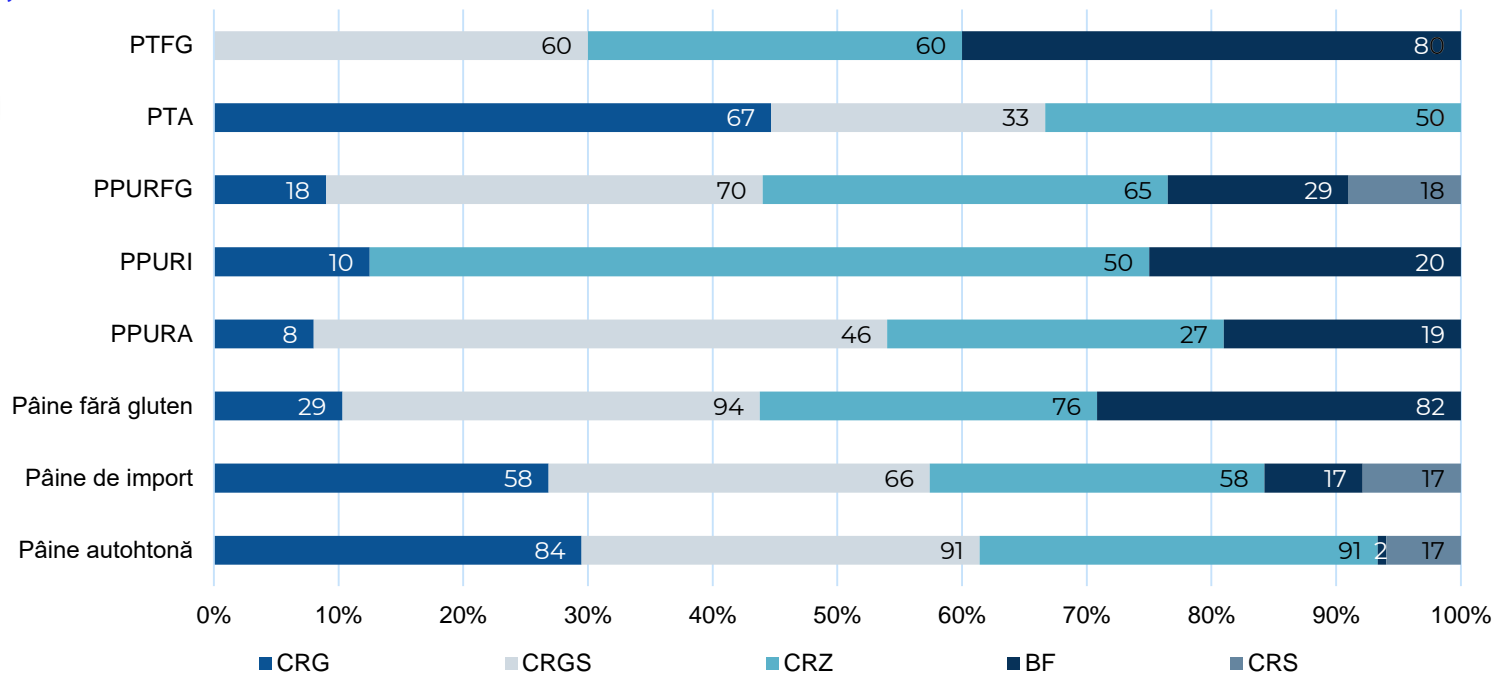


Figura 15. Calitatea nutrițională a pâinii și a produselor de panificație prin prisma mențiunilor de sănătate și nutriționale

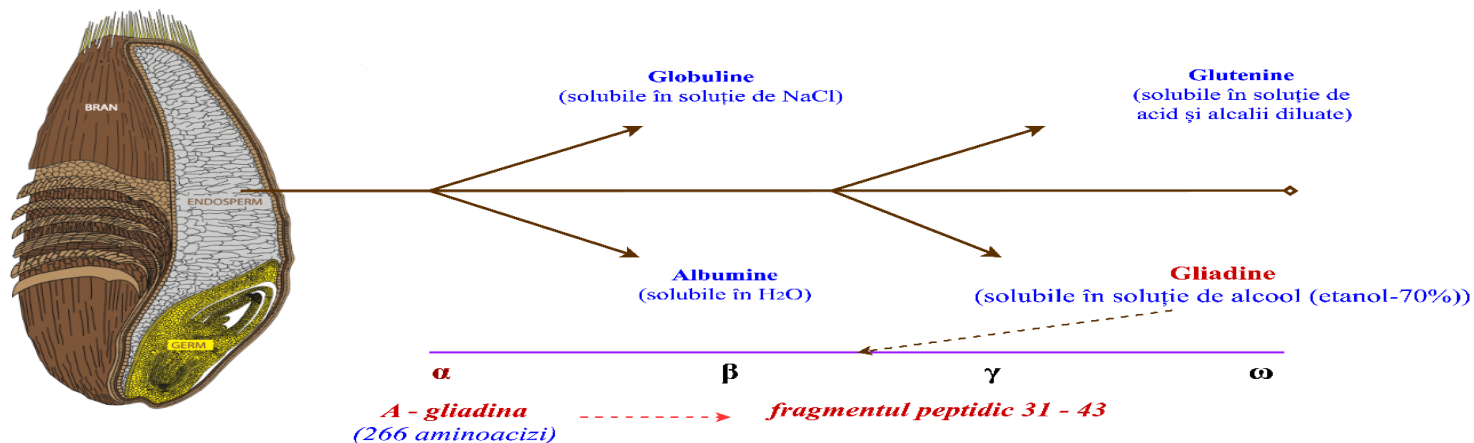
Legenda: PPURA - produse de panificație cu umiditate redusă autohtone; PPURI - produse de panificație cu umiditate redusă de import; PPURFG - produse de panificație cu umiditate redusă fără gluten; PTA - produse tradiționale autohtone; PTFG - produse tradiționale fără gluten; CRG - conținut redus de grăsimi; CRGS - conținut redus de grăsimi saturate; CRZ - conținut redus de zaharuri; BF - bogat în fibre; CRS - conținut redus de sare.



2. CONFORMITATEA PRODUSELOR FĂRĂ GLUTEN COMERCIALIZATE ÎN REPUBLICA MOLDOVA PRIN PREZENȚA LA PROLAMINA TOXICĂ

Un aliment poate fi etichetat **"gluten free"** doar dacă conține sub **20 ppm gluten** (20 mg gluten/ kg) în produsul final.
Un aliment poate fi etichetat **"very low gluten"** doar dacă conține sub **100 ppm gluten** (100 mg/ kg) în produsul final.

(Codex Alimentarius)



Supermarketurile și filialele lor investigate: Nr. 1;
Fourchette; Linella; Metro; Kaufland.

Perioada: anul 2022

Produsele fără gluten (48 de produse) achiziționate:

- Produse importate, etichetate *fără gluten*.
- Produse importate, etichetate *fără gluten*, cu sigla *Spicul tăiat* (Crossed).
- Produse locale fără gluten (necertificate) - 17 produse.





2. CONFORMITATEA PRODUSELOR FĂRĂ GLUTEN COMERCIALIZATE ÎN REPUBLICA MOLDOVA PRIN PREZENȚA LA PROLAMINA TOXICĂ

Produsele au fost testate la prezența prolaminei toxice, folosind kitul GlutenToxPro (AOAC-RI) (Kit de detectare a glutenului pentru alimente, băuturi și spații de lucru).

Interpretarea rezultatelor

		Pragul de detectare			
		10 picături	4 picături	2 picături	1 picătură
Rezultat	Pozitiv	> 5 ppm	> 10 ppm	> 20 ppm	> 40 ppm
	Negativ	< 5 ppm	< 10 ppm	< 20 ppm	< 40 ppm

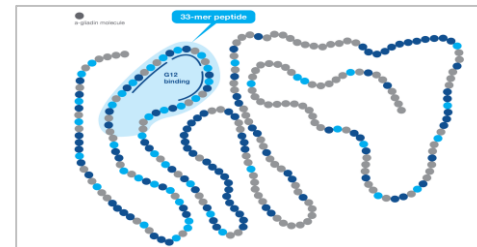


Figura 17. Conjugarea peptidei 33 și a anticorpilor G12

Tabel 6. Gradul de contaminare cu gluten a produselor examinate

Categoria de produse FG testate	Numărul de produse	Conținutul de gluten		
		> 20 ppm	> 10 ppm	< 10 ppm
Produse de import, etichetate FG	n = 13	-	1 (8%)	12 (92%)
Produse de import cu sigla <i>Spicul tăiat</i> <i>(Crossed grain)</i>	n = 18	-	-	18 (100%)
Produse locale ambalate	n = 15	-	5 (33%)	10 (67%)
Produse locale non-ambalate	n = 2	2 (100%)		



3. SOFT NUTRIȚIONAL DE MANAGEMENT A PERSOANELOR CU TULBURĂRI ASOCIATE CONSUMULUI DE GLUTEN (realizat în cadrul UTM de Dinu ȚURCANU)

1. Evaluarea nutrițională

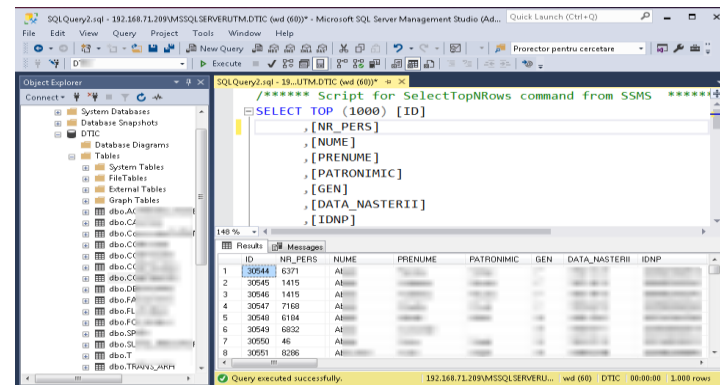
2. Diagnosticul nutrițional

3. Intervenția nutrițională

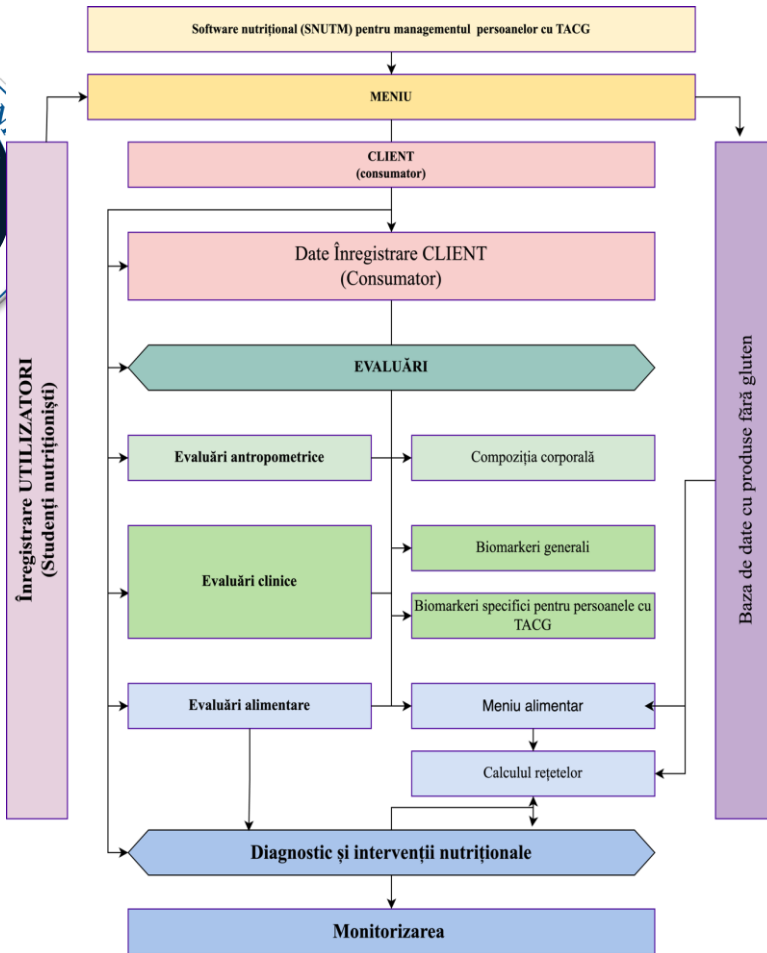
4. Reevaluarea și monitorizarea nutrițională



Sistemul informațional Embarcadero RAD Studio Alexandria Edition



Produsul software SNUTM, elaborat în baza Microsoft SQL Server



Mapa produsului Software Nutrițional - SNUTM

Parametri incluși în SNUTM

Măsurări antropometrice (înălțimea, masa corporală, circumferința taliei, a coapselor etc.)

Parametrii și ecuațiile pentru compoziția corporală:
Indicele Masei Corporale (IMC), Rata Metabolică Bazală (RMB), Necesarul Energetic (NE)

Biomarkeri, teste medicale etc. pentru identificarea carențelor de nutrimente

***Biomarkeri pentru diagnosticul maladiei celiace**

Bază de date cu compoziția chimică a alimentelor

Bază de date a alimentelor fără gluten (pâine și produse de panificație)

Ecuații de calcul al valorii energetice și al nutrimenților

***Ghid pentru diagnosticul MC, elaborat de Societatea de Pediatrie și Gastroenterologie, Hepatologie și Nutriție (ESPGHAN)**

Chestionar de analiză a meniului

***Chestionar pentru a măsura prezența simptomelor gastrointestinale** (GSRS - Gastrointestinal Symptom Rating Scale questionnaire)

***Chestionar pentru aderarea la dieta fără gluten**

***Chestionar pentru evaluarea calității vieții persoanelor cu TACG**

Valori dietetice de referință

Datele dietetice sunt colectate urmând schema unei rechemări a alimentelor de 24 de ore și a frecvenței de consum al grupului de alimente

***Linkuri către ghiduri utile privind Maladia Celiacă**



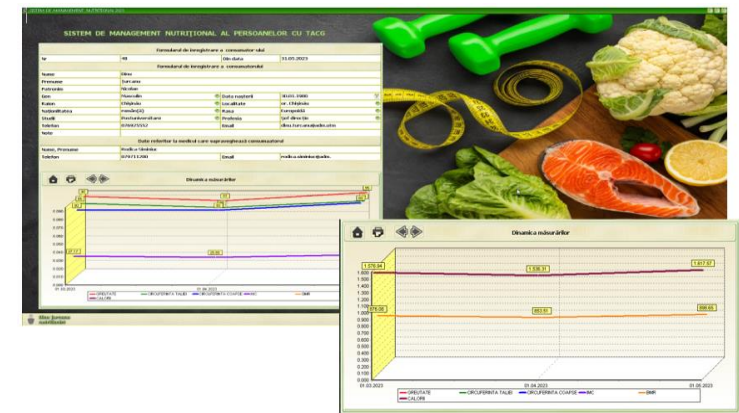
Interfața sistemului



Ancheta consumatorului



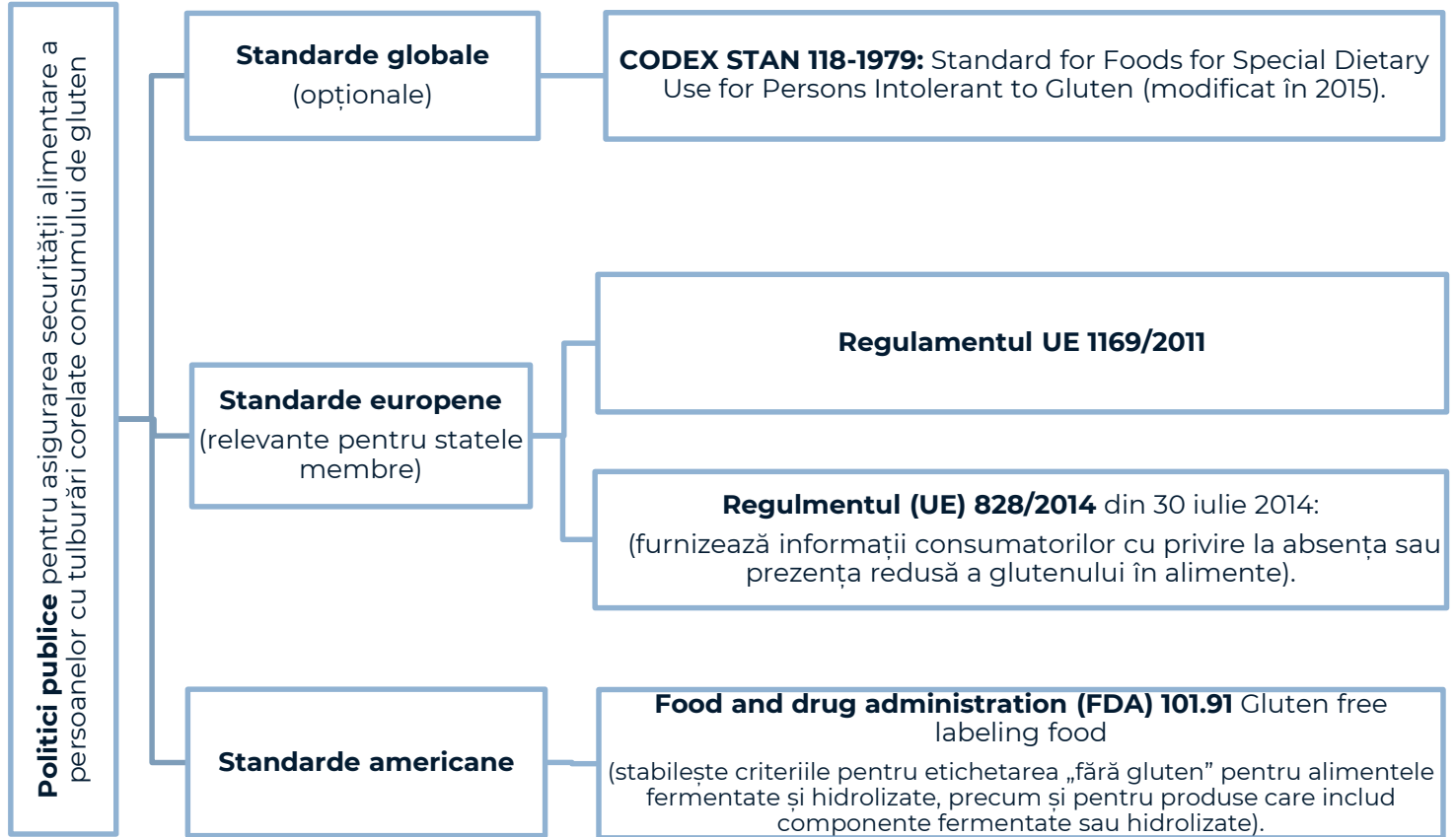
Date antropometrice



Dinamica indicatorilor antropometrici



4. A FOST DEZVOLTAT UN MODEL DE EVALUARE A NIVELULUI DE ASISTENȚĂ A PERSOANELOR CU TAGC ÎN REPUBLICA MOLDOVA, PRIN PRISMA POLITICILOR PUBLICE



Standarde internaționale care guvernează produsele fără gluten

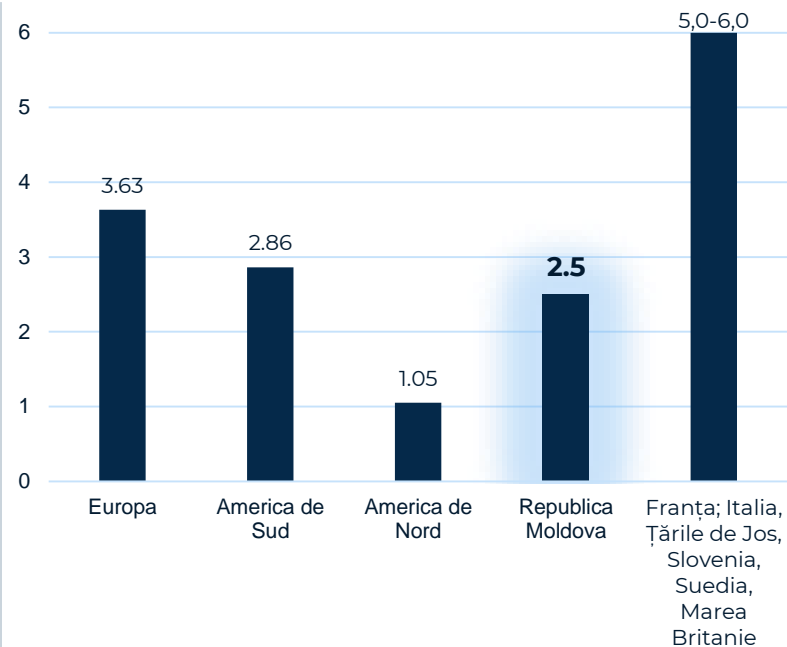


Tabel 7. Dezvoltarea unui model de evaluare a nivelului de asistență a persoanelor cu TACG în Republica Moldova, prin prisma Politicilor Publice

	<i>Itemi utilizați pentru evaluarea nivelului de îngrijire a persoanelor cu boala celiacă</i>	<i>Opțiuni de răspuns</i>	
		DA	NU
1.	Țara are reglementări referitoare la produsele alimentare industriale ambalate pentru persoanele cu MC?	1,0	-
2.	Țara are reglementări cu referire la mese și alimente neambalate pentru persoanele cu MC?	-	0
3.	Există un serviciu de asistență medicală specializat pentru pacienții celiaci?	0,5	-
4.	Există alocație alimentară guvernamentală și /sau un stimulent financiar pentru pacienții cu MC?	1,0	0
5.	Există un program de certificare fără gluten pentru produsele fabricate, destinate persoanelor cu MC?	-	0
6.	Țara are asociație națională de MC?	-	0

Calificative:

- **nivel înalt de asistență:** ≥ 5 puncte;
- **moderat:** 3 – 4 puncte;
- **redus:** 1 – 2 puncte;
- **zero:** 0 (zero) puncte





5. A FOST DEZVOLTAT UN CADRU CONCEPTUAL DE EVALUARE A SECURITĂȚII NUTRIȚIONALE A PERSOANELOR CU TACG ÎN REPUBLICA MOLDOVA

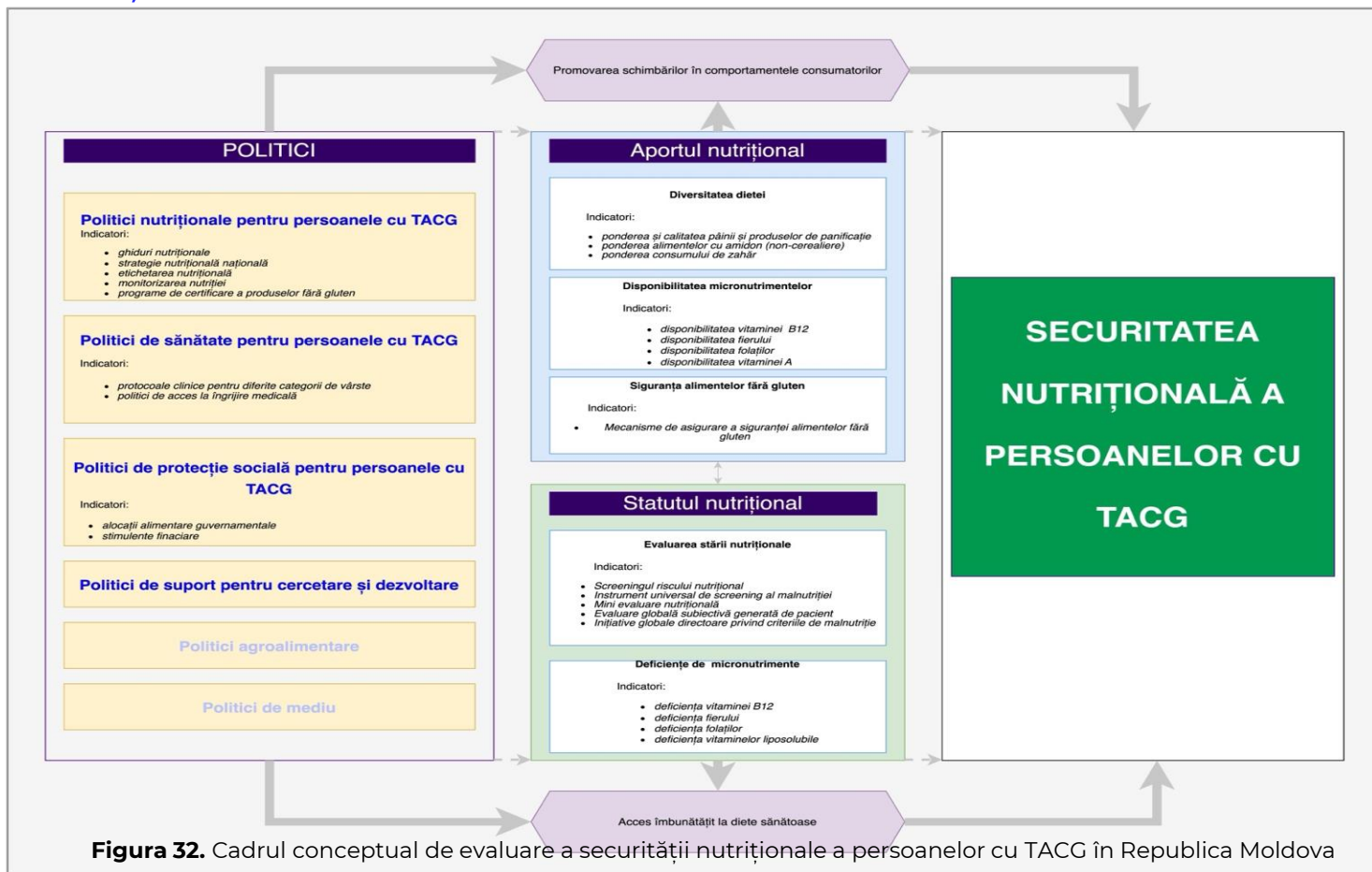


Figura 32. Cadru conceptual de evaluare a securității nutriționale a persoanelor cu TACG în Republica Moldova

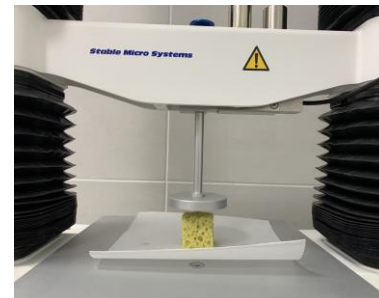


6. AU FOST DEZVOLTATE PRODUSE FĂRĂ GLUTEN (PÂINE)

- **Compoziție pentru obținerea pâinii fără gluten din făină de soriz și procedeu de obținere a acesteia.** Hotărâre de acordare a brevetului de invenție de scurta durată nr.10340 din 2023.10.24 (la Nr. depozit: s 2023 0023)
- **Compoziție pentru obținerea pâinii fără gluten cu adaos de pulpă din spanac și procedeu de obținere a acesteia.** Hotărâre de acordare a brevetului de invenție de scurta durată nr.10341 din 2023.10.24 (la Nr. depozit: s 2023 0024)
- **Compoziție pentru obținerea pâinii fără gluten din făină de soriz și procedeu de obținere a acesteia.** Hotărâre de acordare a brevetului de invenție de scurta durată nr.10342 din 2023.10.24 (Nr. depozit: s 2023 0025)



Pâine fără fluten



Probe de pâine FG



6. AU FOST DEZVOLTATE PRODUSE FĂRĂ GLUTEN (PASTE ȘI PROFITROLES)



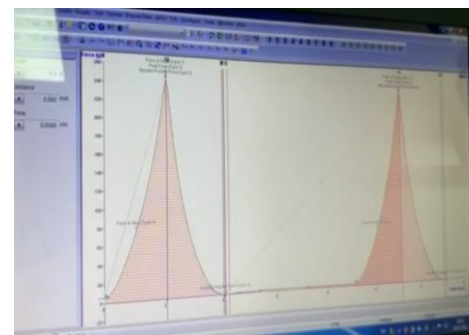
Paste făinoase fără gluten cu adaos de făină din semințe de in; cu adaos de pulpă de dovleac, cu adaos de pulpă din coajă de castraveți



Făinuri fără gluten comercializate în Republica Moldova



Profiteroles fără gluten



Evaluarea texturii produselor fără gluten



frontiers
in Public Health

6.461
Impact Factor

4.0
CiteScore

57,140
Citations



Technological approaches applied in the design of gluten-free bakery products

Article Full-text available May 2023

Czech Journal of Food Sciences

Siminiuc Rodica · Dinu Țurcanu

Indexat: WoS, IF= 1,3



Source

Nutritional Quality of Bread and Bakery Products

New Conference Paper Full-text available

September 2023 · 6th International Conference on Nanotechnologies and Biomedic...

Siminiuc Rodica · Dinu Țurcanu · Sergiu Siminiuc



Source

Indexat: Scopus

SOFTWARE FOR NUTRITIONAL ASSESSMENT OF PEOPLE WITH GLUTEN RELATED DISORDERS

October 2023 · *Journal of Engineering Science* Vol. XXX, no. 3(3):164-172 · [Follow journal](#)

DOI: [10.52326/jes.utm.2023.30\(3\).12](https://doi.org/10.52326/jes.utm.2023.30(3).12)

Dinu Țurcanu · Siminiuc Rodica

SIMINIUC R., ȚURCANU D. *Provocări și tendințe în dezvoltarea produselor fără gluten*. Ediția nr. 1. Chișinău: editura Kim Art, 2023. 160 pagini. ISBN 978-9975-3595-3-5.

<http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/23556/Provocari-tendinte-dezv-produse-fara-gluten-Monografie.pdf?sequence=1&isAllowed=y>



Suținerea cu Brio a tezei de doctorat a domnului **Dinu ȚURCANU**,
 Cu tema „SECURITATEA NUTRIȚIONALĂ A
 PERSOANELOR CU TULBURĂRI CORELATE
 CONSUMULUI DE GLUTEN ÎN REPUBLICA MOLDOVA”,
*Specialitatea științifică 253.04. Securitatea produselor
 alimentare,*
 Conducător științific: dr., conf. univ. Rodica SIMINIUC.
 29.08.2023

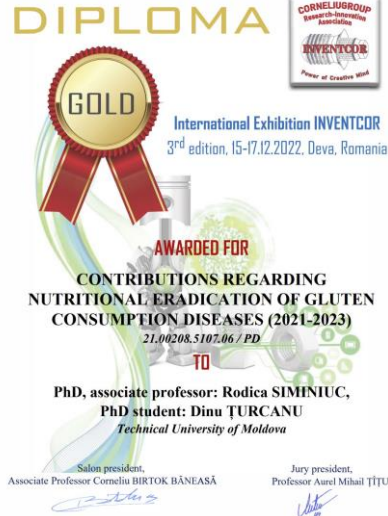


„Teza mea în 180 secunde” iunie, 2022

Dinu ȚURCANU, “Prix du Public”

*La a treia ediție a concursului organizat de
 Reprezentanța din Chișinău a Agenției universitare a
 Francofoniei (AUF), în parteneriat cu Ministerul
 Educației și Cercetării al Republicii Moldova (MECC) și
 Agenția Națională de Asigurare a Calității în Educație și
 Cercetare (ANACEC).*

<https://utm.md/blog/2022/06/16/utm-istul-dinu-turcanu-castigatorul-premiului-publicului-in-cadrul-competitiei-nationale-teza-mea-in-180-secunde/>



Peste 17 distincții și medalii la saloanele de invenții naționale și internaționale pentru realizările în domeniul managementului nutrițional al persoanelor cu tulburări asociate consumului de gluten





2 NOIEMBRIE 2023

Hotelul Bristol Center Park, Congress Hall
str. Pușkin 32, orașul Chișinău

AGENDA

Conferința științifică națională:

Împună mai puternici pentru pacienții cu boala celiacă
și maladiile gluten sensibile non-celiace

Sub îndemnul „Anul European al Competențelor”, Programul Transnațional Dunărea 2014-2020 celebrează Ziua Cooperării Interreg 2023, prin conferința științifică care are drept scop promovarea asistenței oferite de către program, subliniind importanța competențelor în beneficiul cetățenilor și a părților interesate.

Programe transnaționale și transfrontaliere Moldova

3 noiembrie la 11:00 · 🌐

🔔 Provocările și politicile naționale existente în gestionarea boilor celiace și a afecțiunilor sensibile la gluten au fost dezbătute în cadrul unei conferințe naționale, care a avut loc la 2 noiembrie în orașul Chișinău în contextul Zilei Cooperării Interreg în Republica Moldova. Evenimentul, care a adus împreună experți, profesioniști medicali și pacienți, a fost desfășurat de către Oficiul de Gestionare a Programelor de Asistență Externă, în parteneriat cu Universitatea de... [Vezi mai mult](#)



**ÎMPUNĂ MAI PUTERNICI
PENTRU PACIENȚII CU BOALĂ CELIACĂ
ȘI MALADIILE GLUTEN SENSIBILE NON-
CELIACE**



**PROVOCĂRI ȘI TENDINȚE ÎN ASIGURAREA SECURITĂȚII NUTRIȚIONALE
A PERSOANELOR CU TULBURĂRI ASOCIATE CONSUMULUI DE GLUTEN
ÎN REPUBLICA MOLDOVA**

ȚURCANU Dinu, dr. în științe inginerești

SIMINIUC Rodica, dr. în științe inginerești, conf. univ.

Chișinău, 02.11.2023



YOUTUBE.COM

După 15 ani, Universitatea Tehnică a Moldovei a găsit formula pâinii fără gluten. Cum anume

Rodica Siminiuc, Dinu Țurcanu, TeleMagazin, 13.02.2023

https://www.youtube.com/watch?v=3frBJGTteo&ab_channel=TELEMAGAZINMOLDOVA

13 mai 2020 · Chișinău ·

#Facultatea Tehnologiei Alimentelor #UTM- promotor în promovarea principiilor alimentației raționale!

Alimentația fără gluten *Nu este o modă* - este o necesitate stringentă pentru cei cu

intoleranță, sensibilitate și alergie la gluten!

♥ Educația alimentară este IMPERATIVĂ!

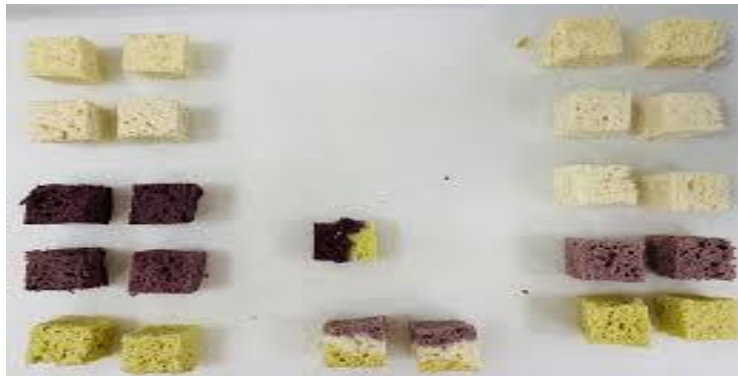
♥ Protejați-vă sănătatea, alimentă... Vezi mai mult



Între noi este cu Jana Ulinici-Chirvas și Rodica Siminiuc
30 aprilie 2019 ·



- <https://unica.md/monden/realizare-importanta-la-utm-unde-a-fost-creata-panie-fara-gluten-un-produs-de-oc-frumuseti-rara-si-cu-un-gust-inedit/>



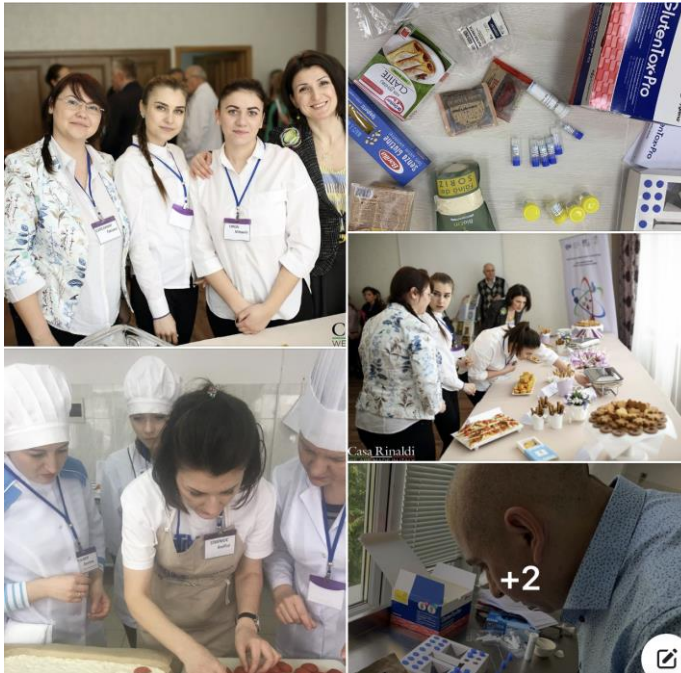



DISEMINAREA REZULTATELOR CERCETĂRII



Ziua Mondială a Maladiei Celiace



la Departamentul Alimentație și Nutriție,
UTM www.utm.md


16.05.2022





 Agencia de Stat pentru Proprietatea Intelectuala a Republicii Moldova
 ... X







 Pâine fără gluten – o nouă invenție a cercetătorilor de la [UTM - Universitatea Tehnica a Moldovei](http://www.utm.md) revoluționează domeniul produselor fără gluten!


 Dacă sunteți curioși să aflați mai multe detalii despre această invenție, vă invităm să accesați link-ul de mai jos 



DIEZ.MD
 Pâine fără gluten – o nouă invenție a cercetătorilor de la UTM revoluționează domeniul produselor fără gluten - #diez

 Tu și alți 17
 3 distribuiri

 Îmi place
  Comentează
 Distribuie




Recomandări:

- ➔ **Focalizarea accentelor** pe planificarea strategică în domeniul sănătății și recunoașterea politicilor ca termeni-umbrelă în asigurarea securității alimentare și nutriționale, ceea ce justifică necesitatea modelului de evaluare a nivelului de asistență a persoanelor cu TACG prin prisma politicilor publice locale.
- ➔ **Identificarea și sistematizarea politicilor și standardelor naționale**, realizarea unei evaluări complexe a acestora și a rolului lor în asigurarea securității nutriționale și a sănătății publice, dar și a dreptului omului la hrană adecvată pentru persoanele cu TACG. În același timp, ar putea fi utilizat pentru prioritizarea problemelor nutriționale și identificarea celor mai eficiente strategii și intervenții specifice și adaptate la nevoile populației vizate.
- ➔ **Aplicarea Modelului FiZSIM, în proiectarea unui model de etichetare frontală** sau în sisteme de evaluare nutrițională, oferind consumatorului informații despre calitatea nutrițională a produsului, astfel contribuind la îmbunătățirea dietei, la reducerea incidenței bolilor legate de dietă și la promovarea opțiunilor alimentare adecvate.



- ➔ **Aplicarea software-ului nutrițional (SNUTM) în instruirea și educarea** studenților-nutriționiști, dar și a profesioniștilor în nutriție, pentru a ajuta la evaluarea aportului de nutrimente, la identificarea deficiențelor nutriționale și la generarea de recomandări alimentare, adaptate nevoilor individuale, iar studenților-nutriționiști oferindu-le posibilitatea de a învăța mai bine conceptele și principiile nutriției, de a gestiona mai eficient datele legate de domeniul lor și de a testa diferite scenarii și soluții în ceea ce privește planurile de nutriție și sănătate, contribuind, în același timp, la educarea nutrițională a populației.
- ➔ **Abordare de echipă în tot ce ar include celiacul** și familia sa, medicul, nutriționistul și grupul de sprijin pentru celiaci, înțelegerea problemelor legate de bunăstarea persoanelor cu TACG etc., ceea ce ar putea ajuta la îmbunătățirea calității vieții.