

Alergia a Proteína do Leite de Vaca

Necessidades Alimentares Especiais

Recomendações para
alimentação escolar

DEFINIÇÃO

Alergias Alimentares são reações exageradas do sistema imunológico a determinados alimentos ou aditivo alimentar.

A Alergia a Proteína do Leite de Vaca (APLV), caracteriza-se por uma reação do corpo às proteínas do leite de vaca (tanto do coalho tanto do soro).

Sintomas - variam entre urticária, inchaço, coceira, eczema, prurido e congestão nasal, rinite e dificuldade respiratório, assim como náuseas, vômitos, dor abdominal, cólica e diarreia.

Em casos graves, os sintomas podem aparecer logo após o consumo, porém os sintomas podem ocorrer de maneira tardia, levando cerca de 24h ou mais.



DEFINIÇÃO

Qualquer alimento pode gerar alergia alimentar, mediante o contato em algum momento da vida, dependendo do tempo e a intensidade de exposição. Porém, os mais comuns são:

- Ovos
- Leite
- Soja
- Crustáceos
- Trigo
- Amendoim



Os sinais das alergias alimentares podem começar durante a infância, sendo **o primeiro ano de vida o mais comum para acometimento da APLV**, tendo a possibilidade de ser reversível ou não.

DIAGNÓSTICO

É feito através de um conjunto de exames, história clínica, teste cutâneo e a mediação de IgE no exame de sangue.

TRATAMENTO

O tratamento mais eficaz para a Alergia a Proteína do Leite de Vaca consiste na dieta de exclusão.

É recomendada a utilização de fórmulas hipoalergênicas (devem conter proteína extensamente hidrolisada) para crianças até 6 meses, e a exclusão do leite da dieta da mãe, caso ela não tenha possibilidade de fazer a exclusão de sua alimentação.

DECIFRANDO OS RÓTULOS

Muitas vezes, o leite se camufla em rótulos através de outros nomes, ou de alimentos que o contenham indiretamente. Portanto, as crianças e responsáveis devem estar atentos aos seguintes nomes

Leite Integral, Semi-Desnatado ou Desnatado	Soro do Leite	Leite com baixo teor de Lactose
Traços de Leite	Leite em Pó	Leite Fermentado
Proteína Láctea	Proteína do Soro	Caseína
Casinato de Cálcio	Caseinato de amônia	Caseinato de Potássio
Fosfato de Lactoalbumina	Lactoferrina	Lactoglobulina
Composto Lácteo	Requeijão	Manteiga
Coalhada	Queijos	Iogurte
Chocolate	Nata	Chantilly

CASOS DE EMERGÊNCIA



O QUE FAZER EM CASOS DE ACIDENTE?

De acordo com a Associação Brasileira de Alergia e Imunologia, alguns cuidados devem ser tomados em casos de contato com o alérgeno, já que estes acontecem com certa frequência devido à dificuldade de total exclusão, principalmente em ambiente escolar.

1. A escola deverá solicitar um documento prévio aos pais dos alunos alérgicos, explicando quais alimentos e os possíveis sintomas e o potencial de gravidade da reação alérgica, assim como também sua anafilaxia (medicamentos e dosagens).
2. Em caso de necessidade de remoção hospitalar, a instituição de ensino deve portar informações como: convênio, hospitais, SAMU, e contato do responsável.

ORIENTAÇÕES PARA O GESTOR

Solicitar declaração médica que comprove que o escolar possui alergia alimentar, manter cópia em arquivo e enviar para o Departamento de Nutrição e Alimentação por meio do e-mail: fundepar.ctae@fundepar.pr.gov.br;

- Verificar a substituição dos alimentos de acordo com a dieta estabelecida, bem como preparações contendo estes, conforme laudo médico;
- Orientar e monitorar o pessoal que prepara e serve a alimentação escolar quanto à particularidade do aluno com Alergia Alimentar;
- Orientar e monitorar os educadores físicos quanto à inclusão da doença, quando da avaliação nutricional anual, em campo previsto para tal lançamento.

Algumas atividades podem colocar o estudante em contato direto ou indireto com o alérgeno. Atenção com oficinas culinárias, aulas em laboratório e visitas de campo.

ORIENTAÇÕES PARA A MERENDEIRA

- O escolar com APLV não deve ter contato com o alérgeno, assim como preparações e produtos que o contenham;
- Ler o rótulo dos produtos e verificar se os alimentos possuem os itens apresentados na tabela. Em caso de positivo, não devem servir ao aluno;
- Atenção para os alimentos encaminhados pelo Programa de Alimentação Escolar que possuem tais alimentos em sua composição e não podem ser servidos aos alunos específicos;
- Ter cuidado com a Contaminação Cruzada. Traços de substâncias podem entrar em contato com o próprio aluno ou utensílio utilizados por ele e ocorrer uma crise;
- Ofertar talheres e utensílios separados e higienizados a esses alunos, para que não ocorra a alergia através da contaminação cruzada

REFERÊNCIAS

Alergia Alimentar. Associação Brasileira de Alergia e Imunologia – ASBAI. 6 de julho de 2009. Disponível em: <https://asbai.org.br/alerxia-alimentar/>

Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). Observatório da Saúde e do Adolescente. Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Minas Gerais. 21 de julho de 2020. Disponível em: [https://www.medicina.ufmg.br/observaped/alerxia-a-proteina-do-leite-de-vaca-aplv/#:~:text=A%20alergia%20%C3%A0%20prote%C3%ADna%20do,\(case%C3%ADna\)%20e%20no%20soro](https://www.medicina.ufmg.br/observaped/alerxia-a-proteina-do-leite-de-vaca-aplv/#:~:text=A%20alergia%20%C3%A0%20prote%C3%ADna%20do,(case%C3%ADna)%20e%20no%20soro)

Alergia ao Leite de Vaca. Departamento Científico de Gastroenterologia Pediátrica. Sociedade Brasileira de Pediatria. Disponível em: <https://www.sbp.com.br/especiais/pediatria-para-familias/doencas/alerxia-ao-leite-de-vaca/>

Cartilha da Alergia Alimentar. PROTESE Associação de consumidores e PÔE NO RÓTULO. Novembro de 2016. Disponível em: <https://alimentacaoemfoco.org.br/wp-content/uploads/2016/11/Cartilha-da-alerxia-alimentar-Poe-no-rotulo-1.pdf>

DELVES, P. J. Alergia Alimentar. Manual MSD. Outubro de 2020. Disponível em: <https://www.msdmanuals.com/pt-br/casa/doen%C3%A7as-imunol%C3%B3gicas/rea%C3%A7%C3%B5es-al%C3%A9rgicas-e-outras-doen%C3%A7as-relacionadas-%C3%A0-hipersensibilidade/alerxia-alimentar?query=Alergia%20alimentar>

O que as escolas precisam saber para receber uma criança com alergia alimentar? Associação Brasileira de Alergia e Imunologia – ASBAI. 24 de janeiro de 2020. Disponível em: [https://asbai.org.br/o-que-as-escolas-precisam-saber-para-receber-uma-crianca-com-alerxia-alimentar/#:~:text=A%20escola%20deve%20solicitar%20%C3%A0,derivados\)%20respons%C3%A1vel%20pela%20rea%C3%A7%C3%A3o%20al%C3%A9rgica](https://asbai.org.br/o-que-as-escolas-precisam-saber-para-receber-uma-crianca-com-alerxia-alimentar/#:~:text=A%20escola%20deve%20solicitar%20%C3%A0,derivados)%20respons%C3%A1vel%20pela%20rea%C3%A7%C3%A3o%20al%C3%A9rgica)

PASCHOAL, V. et. al. Nutrição Clínica Funcional: dos Princípios à Prática Clínica. METHA. 2ª ed. – São Paulo. 2007. p. 74-104.