

Nutriție umană

Denumirea disciplinei	Siguranța alimentelor
Tipul	Obligatorie
Anul de studii	I
Componenta	De specialitate
Titularul de curs	Cazacu-Stratu Angela, Rubanovici Vladislav
Locația	str. Nicolae Testemițanu 26/2, et. 3
Condiționări și exigențe prealabile de:	<p>Pentru a studia în profunzime disciplina „Siguranța alimentelor” în perspectiva rezolvării diverselor probleme la capitolul respectiv studentul masterand trebuie mai întâi să aibă anumite cunoștințe și să posede deja unele dexterități practice. Ca o condiție prealabilă pentru însușirea acestei discilini servește studierea de către studenții masteranzi a disciplinelor general-teoretice (chimia neorganică și bioorganică), a disciplinelor medicale fundamentale (anatomia, biochimia, fiziologia umană, microbiologia, igiena).</p> <p>Competențe: digitale elementare (utilizarea internetului, procesarea documentelor, utilizarea redactorilor de text, tabele electronice și aplicațiilor pentru prezentări), abilităților de comunicare și lucru în echipă.</p>
Misiunea disciplinei	De a oferi studenților masteranzi cunoștințe cu referire la măsurile de siguranță a alimentelor necesare pentru o nutriție sănătoasă a populației. Oferirea suportului teoretic și practic necesar în evaluarea caracteristicilor de calitate a produselor alimentare necesare în nutriția umană și cunoașterea potențialelor substanțe care pot contamina produsele alimentare și modul în care se realizează aceasta. Pregătirea specialiștilor competitivi pe piața muncii, cu abilități profesionale deosebite.
Tematica prezentată	<p>Noțiuni de bază și aspecte fundamentale a calității și siguranței alimentelor. Securitatea alimentară</p> <p>Siguranța alimentelor sub aspect nutritiv</p> <p>Riscul microbiologic al alimentelor, trasabilitatea, denaturarea calității produselor alimentare</p> <p>Pericolele chimice și fizice al produselor alimentare</p> <p>Aditivii alimentari, riscul pentru sănătate vi-sa-vi de necesitate.</p> <p>Strategii actuale în domeniul calității și siguranței produselor alimentare.</p> <p>Trasabilitatea în lanțul alimentar.</p> <p>Riscuri asociate produselor alimentare. Analiza riscurilor în siguranța alimentelor</p> <p>Aplicarea sistemului HACCP. Reglementări privind utilizarea metodei HACCP pe plan național și internațional. Principiile de acțiune ale sistemului HACCP.</p>
Finalități de studiu	<ul style="list-style-type: none"> - să identifice produsele contaminate și riscurile asociate produselor alimentare - să evalueze, analizeze diverse produse alimentare din punct de vedere al siguranței alimentare; - să utilizeze tehnici și instrumente specifice de evaluare a calității și siguranței alimentelor pentru fundamentarea de recomandări nutriționale; - să elaboreze și să implementeze un complex de activități educaționale pentru promovarea comportamentului nutrițional echilibrat și stilului de viață sănătos a populației și comunicării; - să recunoască și să corijeze acțiunea efectelor produselor alimentare nesigure asupra stării de sănătate; - să cunoască și să aplice legislația și regulamentele naționale și internaționale în siguranța alimentelor.
Manopere practice achiziționate	<ul style="list-style-type: none"> - identificarea și evaluarea riscurilor asociate produselor alimentare, - realizarea unui program de măsuri preliminare în siguranța alimentelor, - cunoașterea identificării aditivilor alimentari în produsele alimentare, - utilizarea etapelor de implementare a sistemului HACCP.
Forma de evaluare	Examen