

Sănătate Publică

Denumirea disciplinei	Bazele nutriției și siguranței alimentelor
Tipul	Obligatorie
Anul de studii	III
Componenta	De specialitate
Titularul de curs	Vladislav Rubanovici, Alexei Chirlici
Locația	str. Nicolae Testemițanu 26/2, et. 3
Condiționări și exigențe prealabile de:	<p>Pentru a studia în profunzime bazele nutriției umane în perspectiva activității în domeniul Sănătății Publice și a rezolvării diverselor probleme la capitolul respectiv studentul trebuie mai întâi să aibă anumite cunoștințe și să posede deja unele dexterități practice.</p> <p>Ca condiție prealabilă pentru predarea disciplinei servește studierea de către studenți a disciplinelor general-teoretice (fizica medicală și biologică, chimia neorganică și bioorganică), a disciplinelor medicale fundamentale (anatomia, biochimia, fiziologia, microbiologia), bazelor disciplinelor clinice și, de asemenea, a cursului de igienă.</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	<p>Misiunea curriculumului pe disciplina ”Bazele nutriției și siguranței alimentelor” este obținerea cunoștințelor teoretice și a dexterităților practice, necesare viitorului specialist, care va activa în domeniul Sănătății Publice. Deprinderile practice privind studierea stării de nutriție, dar și cele care țin de aprecierea siguranței alimentelor sunt necesare în realizarea complexului de activități ale specialistului din domeniul în Sănătății Publice.</p>
Tematica prezentată	<p>Știința despre nutriție și siguranță a alimentelor. Proteinele în nutriția umană. Lipidele și glucidele în nutriția umană. Vitaminele în nutriția umană. Sărurile minerale în nutriția umană. Alimentația reală și a starea de nutriție; maladiile nutriționale. Alimentația diverselor grupe de populație apte de muncă și a persoanelor de vârstă înaintată. Cerințe către nutriția umană, studierea și aprecierea necesarului organismului uman în energie. Studierea alimentației reale individuale și în colectivități prin metoda de calcul. Evaluarea stării de nutriție a organismului uman. Siguranța și expertiza sanitară a alimentelor. Siguranța produselor alimentare; promovarea conceptului <i>One Health</i> în siguranța alimentelor și securitatea alimentară; rolul OMS și FAO, diferitor organisme internaționale și naționale. Igiena cărnii și a preparatelor din carne. Igiena laptelui și produselor lactate. Igiena alimentelor de origine vegetală; conservarea alimentelor. Organizarea și ordinea de efectuare a expertizei igienice a produselor alimentare. Expertiza igienică a făinii și a pâinii. Expertiza igienică a laptelui și produselor lactate. Expertiza</p>

	<p>igienică a cărnii, peștelui, ouălor. Expertiza igienică a conservelor și mezelurilor. Examenul sanitaro-microbiologic și sanitaro-micologic al alimentelor și obiectivelor alimentare. Igiena alimentației publice. Supravegherea sanitară curentă a obiectivelor de alimentație publică și de comerț cu produse alimentare. Supravegherea sanitară curentă a fabricii de pâine.</p>
Finalități de studiu	<ul style="list-style-type: none"> - să aprecieze rolul substanțelor nutritive și biologic active în nutriția umană; - să analizeze datele obținute la studierea alimentației reale a unei persoane și a unei colectivități; - să elaboreze recomandări pentru raționalizarea alimentației; - să analizeze rezultatele obținute la studierea stării de nutriție a unei persoane și a unei colectivități; - să elaboreze măsuri îndreptate spre ameliorarea stării de nutriție; - să promoveze alimentația sănătoasă în rândurile populației și să efectueze instruirea igienică a personalului obiectivelor alimentare; - să stabilească programul de expertiză igienică a loturilor de alimente; - să aprecieze rezultatele expertizei igienice a loturilor de alimente și să propună căi de valorificare ale acestora; - să identifice mecanismele de insalubritate a alimentelor; - să caracterizeze particularitățile supravegherii sanitare curente în domeniu; - să elaboreze măsuri de lichidare a contravențiilor sanitare, depistate pe parcursul supravegherii sanitare curente a obiectivelor alimentare.
Manopere practice achiziționate	<ul style="list-style-type: none"> - să determine și să evalueze alimentația reală și starea de nutriție a unei persoane concrete și a unei colectivități și să propună măsuri îndreptate spre raționalizarea ei; - să efectueze expertiza igienică a loturilor de alimente și să întocmească încheieri despre modul de valorificare a acestora; - să efectueze supravegherea sanitară preventivă la introducerea noilor tehnologii de producere a alimentelor, noilor rețete de alimente; - să efectueze supravegherea sanitară curentă a întreprinderilor alimentare, utilizând metode – expres de investigare, iar în baza rezultatelor obținute să întocmească procesul – verbal de examinare sanitară; - să petreacă activități de educație igienică și de promovare a sănătății în rândurile populației pe probleme de nutriție și siguranță a alimentelor; - să fie abil de a argumenta opinia proprie în rezolvarea problemelor de nutriție și siguranță a alimentelor din

	<p>cadrul sănătății publice;</p> <ul style="list-style-type: none"> - să fie apt de a aplica principiul cauză-efect; - să efectueze unele cercetări științifice în domeniul nutriției umane și siguranței alimentelor; - să aprecieze importanța problemelor de igienă a alimentației la compartimentele nutriția umană și siguranța alimentelor în contextul Sănătății Publice; - să abordeze creativ problemele Sănătății Publice în contextul integrării disciplinei studiate cu alte discipline din domeniu; - să fie apt să utilizeze principiile profesional-deontologice generale și speciale în activitatea practică din domeniul nutriției umane și siguranței alimentelor; - să poată efectua expertiza loturilor de alimente și controlul condițiilor de păstrare și desfacere a alimentelor în complex cu colegii din domeniu și cu reprezentanții altor servicii și departamente; - să fie apt de a elabora și a îndeplini măsurile de ameliorare a alimentației reale și a stării de nutriție în colectivități în comun cu administrația și diverse organe abilitate; - să fie apt de a asimila noile realizări în domeniul nutriției umane, igienei și siguranței alimentelor.
Forma de evaluare	Examen