

Medicină preventivă

Denumirea disciplinei	Igiena alimentației și nutriția umană
Tipul	Obligat
Anul de studii	IV
Componenta	De specialitate
Titularul de curs	Rubanovici Vladislav
Locația	str. Nicolae Testemițanu 26/2, et. 3
Condiționări și exigențe prealabile de:	<p>Program cunoștințe de bază în disciplinele conexe precum: biochimia, fiziologia, epidemiologia, bolile infecțioase, microbiologia (compartimentele intoxicației alimentare, indicii microbiologici ai calității alimentelor), cu igiena muncii, igiena copiilor și adolescenților (alimentația diferitor grupuri profesionale și de vârstă), cu bolile interne și bolile profesionale (alimentația dietetică și profilactică).</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	Scopul disciplinei este de a învăța studentul să se orienteze în întrebările teoretice și practice ale nutriției umane în diferite condiții de viață și activitate, în întrebările siguranței și expertizei igienice a alimentelor, în întrebările profilaxiei intoxicațiilor și maladiilor nutriționale, în efectuarea supravegherii igienice a obiectivelor alimentare.
Tematica prezentată	<p>Istoria științei despre nutriție. Igiena alimentației, aspecte teoretice și practice. Proteinele în nutriția umană. Lipidele în nutriția umană. Glucidele în nutriția umană. Vitaminele în nutriția umană. Sărurile minerale în nutriția umană. Cerințe către nutriția umană. Studiarea și evaluarea complexă a alimentației reale și stării de nutriție. Principiile alimentației copiilor de vârstă fragedă, a femeilor gravide și mamelor care alăptează copii. Alimentația diverselor grupe de populație apte de muncă și persoanelor de vârstă înaintată. Alimentația sportivilor și în condiții deosebite. Studiarea și aprecierea necesarului organismului uman în energie. Studiarea alimentației reale individuale și în colectivități prin metoda de calcul. Evaluarea stării de nutriție a organismului uman. Studiarea alimentației reale în colectivități prin metoda de laborator (ziua a 1-a). Studiarea alimentației reale în colectivități prin metoda de laborator (ziua a 2-a). Evaluarea alimentației reale în colectivități prin metoda de laborator. Întocmirea concluziilor în conformitate cu rezultatele obținute. 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 igienică a cărnii, peștelui, ouălor. Expertiza igienică a conservelor și mezelurilor.</p>
Finalități de studiu	- bazele teoretice ale igienei alimentației și nutriției umane în aspectul sarcinii duble a acestei discipline și anume: a) elaborarea bazelor științifice și argumentarea alimentației raționale a diferitor grupe de populație în

	<p>scopul ameliorării sănătății publice; b) preîntâmpinarea cauzate de factorul alimentar;</p> <ul style="list-style-type: none"> - metodele de studiere a alimentației reale a unei persoane, a unei colectivități; - bazele examinării medicale și evaluării stării de nutriție a populației; - principalele maladii nutriționale și posibilitățile de profilaxie a acestora; - maladiile endemice, cauzate de insuficiența sau surplusul în alimentație a unor micronutrienți; - valoarea diferitor alimente și importanța lor pentru organismul uman; - igiena alimentelor, siguranța și expertiza igienică a produselor alimentare; - igiena diverselor materiale, care vin în contact cu produsele alimentare; - întrebările supravegherii igienice preventive și curente a întreprinderilor alimentare; - întrebările profilaxiei și cercetării sanitaro – epidemiologice a izbucnirilor de intoxicații alimentare; - metodele de instruire igienică a personalului obiectivelor alimentare; - metodele educației igienice și promovării sănătății populației pe întrebări de nutriție și igienă a alimentelor; - principiile profesional-deontologice în activitatea medicului de igienă a alimentației; - direcțiile principale ale activității medicului de igienă a alimentație. – evaluarea alimentației reale a unei persoane concrete și a unei colectivități și să fie apt să propună măsuri îndreptate spre raționalizarea ei; – evaluarea stării de nutriție a unei persoane concrete și să fie apt să propună măsuri de ameliorarea a situației; – aprecierea importanței pentru sănătate a alimentelor incluse în meniul unei persoane sau a unei colectivități; – elaborarea recomandărilor privind includerea sau excluderea anumitor alimente în rația alimentară a unei persoane sau a unei colectivități în scopul redresării stării de sănătate; – efectuarea expertizei igienice a loturilor (stocurilor) de alimente și să întocmească încheieri despre modul de valorificare a acestora; – cunoștințele teoretice la să efectueze supravegherea sanitară preventivă a obiectivelor alimentare la diferite etape (repartizarea lotului pentru construcție, proiectarea, perioada de construcție și darea în exploatare a obiectivelor) cu perfectarea documentelor necesare; – efectuarea supravegherii sanitare preventive la introducerea noilor tehnologii de producere a alimentelor, noilor rețete de alimente, a aditivilor alimentari, noilor feluri de ambalaje și diverse materiale, care vin în contact cu produsele alimentare; – efectuarea supravegherii sanitare curente a întreprinderilor alimentare, utilizând metode – expres de investigare și întocmirii proceselor – verbale de constatare a condițiilor sanitaro-epidemiologice în baza rezultatelor obținute; – cercetarea izbucnirilor de intoxicații alimentare și întocmirii proceselor – verbale de cercetare cu propunerea măsurilor de lichidare și profilaxie; – efectuarea activităților de educație igienică și promovare a sănătății în rândurile populației pe întrebări de nutriție și igienă a alimentelor;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> – efectuarea activităților de instruire igienică a personalului obiectivelor alimentare; – argumentarea propriei opinii în procesul supravegherii de stat a sănătății publice – aplicarea principiului „cauză-efect” în activitatea practică; – efectuarea unor cercetări științifice în domeniul igienei alimentației și nutriției umane.
Manopere practice achiziționate	<ul style="list-style-type: none"> • să aprecieze rolul substanțelor nutritive și biologic active în nutriția umană; • 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 aprecieze rezultatele expertizei igienice a loturilor de alimente și să propună căi de valorificare ale acestora; • să identifice mecanismele de insalubritate a alimentelor; • să analizeze rezultatele cercetării izbucnirilor de intoxicații alimentare; • să propună măsuri de profilaxie a intoxicațiilor alimentare.
Forma de evaluare	Examen