

## Medicină preventivă

Denumirea disciplinei	<b>Siguranța alimentelor și sănătatea umană</b>
Tipul	Opțională
Anul de studii	<b>IV</b>
Componenta	De specialitate
Titularul de curs	<b>A. Chirlici, Vl. Rubanovici</b>
Locația	str. Nicolae Testemițanu 26/2, et. 3
Condiționări și exigențe prealabile de:	<p>Pentru a studia în profunzime cursul opțional ”Siguranța alimentelor și sănătatea umană” în perspectiva rezolvării diverselor probleme la capitolul respectiv studentul trebuie mai întâi să aibă anumite cunoștințe și să posede deja unele dexterități practice.</p> <p>Ca o condiție prealabilă pentru însușirea acestui curs 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	Scopul disciplinei este de a învăța studentul să își aprofundeze cunoștințele și dexterităților practice, obținerea noilor cunoștințe și dexterități practice în diverse probleme de siguranță a alimentelor, necesare viitorului specialist.
Tematica prezentată	Aditivii alimentari. Evaluarea igienică a produselor alimentare cu conținut sporit de aditivi alimentari. Substanțele alogene. Substanțele alogene din alimente. Eventualul rol al reziduurilor de antibiotice în alimente la consumatori. Conceptul <i>One Health</i> în stabilirea circuitului substanțelor alogene și prevenirea acumulării lor în alimente. Controlul sanitaro – igienic asupra conținutului rezidual de pesticide în alimente. Reziduurile preparatelor de uz fitosanitar și a fertilizanților în diverse grupe de produse alimentare; utilizarea conceptului <i>One Health</i> în scopul profilaxiei acumulării substanțelor nominalizate în produsele alimentare de diversă origine. Evaluarea igienică a produselor alimentare cu conținut sporit de substanțe alogene și pesticide. Igiena materialelor, care vin în contact cu alimentele. Igiena materialelor, care vin în contact alimentele; rolul conceptului <i>One Health</i> în menținerea siguranței alimentelor. Expertiza sanitară a vasei, diverselor materiale, care vin în contact cu alimentele. Probleme de siguranță a alimentelor în activitatea Agenției Naționale pentru Sănătate Publică.
Finalități de studiu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• să promoveze alimentația sănătoasă în rândurile populației;</li> <li>• să stabilească programul de expertiză igienică a loturilor de alimente;</li> <li>• să aprecieze rezultatele expertizei igienice a materialelor ce contactează cu alimentele;</li> <li>• să identifice mecanismele de insalubritate a alimentelor;</li> <li>• să caracterizeze acțiunea principalilor contaminanți alimentari.</li> </ul>

Manopere practice achiziționate	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- să integreze rezultatele obținute în efectuarea expertizei igienice a loturilor (stocurilor) de alimente și în controlul condițiilor de producere, păstrare și desfacere a alimentelor în complex cu dovezile reprezentanților altor servicii și departamente;</li> <li>- să evalueze obiectiv cunoștințele angajaților obiectivelor alimentare în rezultatul efectuării instructajului;</li> <li>- să fie apt de a elabora, organiza și monitoriza diverse măsuri intersectoriale pe probleme de nutriție și siguranță a alimentelor;</li> <li>- să însușească și să valorifice noile realizări ale științei în folosul sănătății populației în complex cu specialiștii din medicină, diferite organe abilitate și cu reprezentanții administrației publice locale.</li> </ul>
Forma de evaluare	<b>Colocviu diferențiat</b>