



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 1/19

**MINISTERUL SĂNĂȚĂȚII, MUNCII ȘI PROTECȚIEI SOCIALE AL
REPUBLICII MOLDOVA**

IP UNIVERSITATEA DE STAT DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE

„NICOLAE TESTEMIȚANU”

FACULTATEA DE REZIDENȚIAT ȘI SECUNDARIAT CLINIC

PROGRAMĂ DE INSTRUIRE POSTUNIVERSITARĂ

PRIN REZIDENȚIAT la SPECIALITATEA

0910.1.6/0912.1.35 NUTRIȚIA ȘI DIETETICA

**Numărul total de ore: 4860, inclusiv: prelegeri 254 ore, seminare 962 ore, lucrări
practice 3644 ore**

Durata de studii: 3 ani

Chișinău 2018



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 2/19

COORDONAT

Ministrul Sănătății, Muncii și
 Protecției Sociale al RM



20

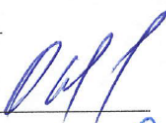
APROB


Rectorul USMF „Nicolae Testemițanu”,
Academician, dr. hab. șt. med., prof. univ.
 Ion ABABII

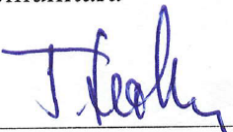


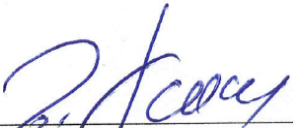
20

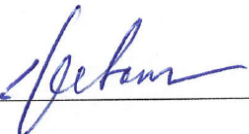
Programa a fost discutată și aprobată la:

ședința Consiliului de Management al Calității
din „18” 09 2018 proces verbal nr. 1
Vicepreședinte Consiliului de Management al Calității,
dr. hab. șt. med., prof. univ., Cernețchi Olga 

ședința Comisiei Metodice de Profil Medicină internă
din „26” iunie 2018, proces verbal nr. 2
Președintele Comisiei Metodice de Profil
dr. hab. șt. med., prof. univ., Matcovschi Sergiu 

ședința Comisiei Metodice de Profil Medicină Comunitară
din „26” iunie 2018, proces verbal nr. 2
Președintele Comisiei Metodice de Profil
dr. hab. șt. med., prof. univ., Holban Tiberiu 

ședința Disciplinei de gastroenterologie
din „07” iunie 2018, proces verbal nr. 20
Șef catedră
dr. hab. șt. med., conf. univ., Tcaciuc Eugen 

ședința Catedrei de igienă
din „26” aprilie 2018, proces verbal nr. 14
Șef catedră
dr. șt. med., conf. univ., Cebanu Serghei 

Programa a fost elaborată de colectivul de autori:

Programa a fost elaborată de colectivul de autori:

Opopol N. – dr. hab. șt. med., prof. univ., m.c. ASM

Chirilici A. – dr. șt. med., conf. univ.

Tcaciuc E. – dr. hab. șt. med., prof. univ.

Țurcan S. – dr. hab. șt. med., prof. univ.

Tofan-Scutaru L. – dr. șt. med., conf. univ.

Cebanu S. – dr. șt. med., conf. univ.

Rubanovici Vl. – dr. șt. med., asist. univ.



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 3/19

I. SCOPUL DISCIPLINEI

“**Nutriția și dietetica**” în procesul de formare a specialiștilor în domeniul sănătății răspunde unor nevoi actuale privind acordarea asistenței medicale specializate, promovarea unei alimentații sănătoase și a unui mod sănătos de viață. Procesul de modernizare și diversificare curricular este corelat cu procesul de adaptare a necesităților de formare a specialistului, cu tendințele actuale în practica medicală europeană și mondială, dar și cu tendințele actuale, care au loc în baza reformelor din Republica Moldova în domeniul medicinei. Programa educațională actuală poate contribui la acordarea serviciilor calitative în aspectul identificării și prioritizării problemelor de sănătate a populației și evitarea sau minimizarea riscului de îmbolnăvire prin intermediul unei nutriții sănătoase atât în colectivitățile organizate, cât și în familie sau chiar pentru o persoană aparte.

Programa de studii detaliată pentru pregătirea medicilor-rezidenți specializarea **Nutriția și Dietetica** cuprinde toate compartimentele disciplinelor de bază, dar acestea fiind aprofundate și diversificate, atrăgându-se o atenție deosebită măsurilor principale, care prevăd pregătirea medicului nutriționist dietolog în conformitate cu “**Codului deontologic al lucrătorului medical și al farmacistului**”, Nr. 192 din 24.03.2017. Sunt prevăzute ore de curs, lucrări practice, seminare și lucrul sinestător, în special în secțiile de profil medical. După fiecare compartiment sunt prevăzute totalizări. Dar pentru pregătirea specialistului în nutriție și dietetică mai este necesară și o pregătire suplimentară la unele discipline conexe: și anume microbiologia sanitară, medicina socială și managementul sanitar.

În programă se pune accentul pe importanța nutriției pentru sănătatea omului, a populației, în general. Totodată sunt abordate măsurile de profilaxie alimentară a maladiilor netransmisibile, problemele de sănătate, care pot apărea în rezultatul consumului de alimente insalubre și, respectiv, măsurile de prevenire a acestora. Programa include și problemele alimentației dietetice, elemente de gastrotehnie. Pe parcursul desfășurării materialului programei se face trimitere la recomandările OMS, Codex Alimentarius, organismelor europene, la documentele legislative și normative naționale, se recomandă abordarea interdisciplinară și intersectorială a activităților de prevenție.

În legătură cu aceasta programa pentru pregătirea specialistului în nutriție și dietetică include și programele pe disciplinele conexe cu tematica orelor de curs, seminarelor și lucrărilor practice. Înainte de a fi incluse toate programele pe disciplinele conexe au fost coordonate cu responsabilii de disciplină, șefii de catedră. După fiecare ciclu conex este prevăzut un colocviu diferențiat. După terminarea anului I și II de studii rezidenții susțin un examen de promovare, iar la finele anului III - de absolvire (de licență).

II. OBIECTIVELE DE FORMARE ÎN CADRUL DISCIPLINEI:

Obținerea și consolidarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice ale medicilor în domeniul nutriției omului sănătos și bolnav, profilaxiei alimentare a maladiilor, dar și în problema organizării alimentației în colectivități și evitarea sau minimizarea riscului de îmbolnăvire.

La nivel de cunoaștere și înțelegere:

- Familiarizarea medicilor cu problemele teoretice de bază ale nutriției umane;
- Aprofundarea cunoștințelor în problema bolilor de nutriție;



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 4/19

- Aprofundarea cunoștințelor în problema rolului alimentației în apariția și evoluarea bolilor netransmisibile;
- Familiarizarea medicilor cu metodele de studiere a alimentației reale a unei colectivități și a unei persoane în parte;
- Cunoașterea indicatorilor stării de nutriție la pacienți și în colectivitățile de tineri, adulți și vârstnici;
- Familiarizarea medicilor cu metodele de studiere a stării de nutriție a unei persoane, dar și a unei colectivități;
- Familiarizarea medicilor cu principiile și elementele de bază ale organizării alimentației în diverse colectivități;
- Aprofundarea cunoștințelor și dexterităților practice în problema elaborării meniurilor pentru omul sănătos sau bolnav, inclusiv pe grupe de vârstă;
- Cunoașterea metodelor de investigare a statusului nutrițional în corelație cu dezvoltarea fizică a copilului;
- Cunoașterea etapelor de monitorizare și evaluare a programelor intervenționale în comunitate pe probleme de alimentație și nutriție;
- Familiarizarea medicilor cu recomandările Codex Alimentarius și documentele europene pe probleme de alimentație și nutriție;
- Familiarizarea medicilor cu documentele normative și legislative pe probleme de alimentație și nutriție;
- Familiarizarea medicilor cu problema siguranței alimentelor și de evaluare a inofensivității alimentelor;
- Aprofundarea cunoștințelor privind apariția diverselor boli infecțioase și neinfecțioase, helmintiaze, intoxicații alimentare în rezultatul consumului alimentelor insalubre;
- Familiarizarea medicilor cu metodele de promovare a nutriției sănătoase;
- Însușirea regimurilor dietetice specifice în diferite boli (metabolice, endocrine, gastrointestinale, hepatice, cardiovasculare, reumatice, de rinichi);
- Însușirea alimentației enterale și parenterale în stările critice respiratorie, cardiace, renale, în sepsis, arsuri etc.

La nivel de aplicare

- Aplicarea cunoștințelor și abilităților practice obținute în cadrul instruirii în prestarea asistenței privind Nutriția în diverse colectivități;
- Evaluarea stării de nutriție a unei colectivități și consilierea nutrițională adecvată;
- Promovarea dezvoltării armonioase a individului prin educație fizică, educație igienică, în special, prin propagarea și implementarea alimentației optimale;
- Elaborarea, evaluarea și implementarea strategiilor privind alimentația diverselor grupe de populație;
- Interpretarea și analiza aspectelor legate de starea de nutriție a gravidelor, mamelor, care alăptează copii, preșcolarii, elevilor, adolescenților, adulților și persoanelor în vârstă cu aprecierea dietelor recomandate;



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 5/19

- Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare a stării nutriționale în diferite comunități, activități, perioade fiziologice, situații de urgență și aplicarea intervențiilor adecvate;
- Compararea și interpretarea indicatorilor nutriționali specifici pentru diverse comunități, prezente în diverse baze de date, rapoarte, articole și programe legislative și informatice specifice;
- Aplicarea în practică a măsurilor de profilaxie a maladiilor nutriționale;
- Aplicarea în practică a procedeele de evaluare a inofensivității alimentelor;
- Aplicarea în practică a măsurilor de prevenție a maladiilor, cauzate de consumul alimentelor insalubre;
- Aplicarea în practică a chestionarelor validate pentru analiza și aprecierea nivelului de cunoștințe a populației în domeniul nutriției sănătoase;
- Realizarea planificării activităților de promovare a sănătății în domeniul nutriției;
- Demonstrarea capacităților de comunicare în realizarea parteneriatelor active cu actorii-cheie în asigurarea calității și salubrității alimentelor, centrat pe problemele prioritare de sănătate publică determinate de alimentație, inclusiv pentru luarea deciziei în comun la perfectarea planurilor complexe de prevenție primară;
- Consilierea dietetică în bolile metabolice, endocrine, gastroenterologice, hepatologice, cardiologice, reumatologice, nefrologice etc.;
- Alcătuire de meniuri la pacienți cu diverse boli acute și cronice;
- Prescrierea și monitorizarea nutriției enterale și parenterale;
- Prescrierea și monitorizarea suportului nutrițional în stările critice.

La nivel de integrare

- Colaborarea practică multilaterală cu specialiștii din alte domenii ale medicinei pe probleme de nutriție și sănătate;
- Abordarea multidisciplinară și intersectorială a promovării sănătății și educației pentru sănătate pe probleme de alimentație și nutriție;
- Colaborarea cu specialiștii din alte domenii ale medicinei în problema aprecierii stării de nutriție a diverselor colectivități;
- Coordonarea măsurilor de redresare a situației privind starea de nutriție și alimentația reală cu conducătorii colectivităților studiate;
- Parteneriat activ cu populația, autoritățile publice centrale și locale, cu sectorul neguvernamental, precum și organisme naționale și internaționale cu competențe în sănătatea publică și promovarea sănătății pe probleme de alimentație și nutriție;
- Colaborarea efectivă și consolidarea tuturor partenerilor în promovarea sănătății și educația igienică, inclusiv pregătirea formatorilor pe probleme de alimentație și nutriție;
- Promovarea unui sistem de evaluare a nivelului de cunoștințe, atitudini și comportamente nefavorabile sănătății și a eficienței programelor din domeniul alimentației și nutriției;
- Utilizarea eficientă a surselor informaționale și resurselor de comunicare și formare profesională asistată în elaborarea de proiecte și studii, de formare profesională continuă și dezvoltare personală pe probleme de alimentație și nutriție.



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 6/19

III. CONȚINUTUL DE BAZĂ AL CURSULUI/DISCIPLINII PLANUL

tematic de studii a rezidenților la cursul:
„Nutriția și dietetica”

Nr. crt.	Denumirea temei	Numărul total de ore	Ore de curs	Ore lucrări practice	Contact direct, ore	Lucrul individual, ore
Compartimentul A. Nutriția						
1.	Nutriția omului sănătos.	1044	80	964	224	740
2.	Siguranța alimentelor.	612	60	552	72	480
3.	Promovarea sănătății și educația pentru sănătate.	144	30	114	59	55
4.	Tehnologia alimentației publice.	72	16	56	20	36
5.	Legislație și etică profesională.	72	16	56	20	36
6.	Microbiologia sanitară.	72	16	56	20	36
7.	Stagiu practic raional	432				
	Total ore pe compartimentul A	2448	218	1798	415	1383
Compartimentul B. Dietetica						
1.	Bazele nutriției clinice.	36	4	32	12	20
2.	Dietoterapia în bolile metabolice și endocrine.	468	4	464	90	374
3.	Dietoterapia în bolile gastrointestinale și hepatice.	504	4	500	160	340
4.	Dietoterapia în bolile cardio-vasculare, reumatologice și nefrologice.	468	4	464	90	374
5.	Nutriția enterală și parenterală în stările critice.	216	8	208	90	118
6.	Dietetică și produse dietetice pentru copii.	288	12	276	105	171
7.	Stagiu practic raional	432				
	Total ore pe compartimentul B	2412	36	1944	547	1397
	Total	4860	254	3742	962	2780



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 7/19

A. Prelegeri:

Nr. ord.	Tematica prelegerii	Nr. de ore
Compartimentul A. Nutriția		
Nutriția omului sănătos.		
1.	Compoziția chimică a corpului uman, necesitățile lui energetice, nutritive și hidrice.	2
2.	Proteinele în nutriția umană.	2
3.	Lipidele în nutriția umană.	2
4.	Glucidele în nutriția umană.	2
5.	Vitaminele în nutriția umană.	2
6.	Antioxidanții naturali; surse, impact, utilizare.	2
7.	Elementele minerale în nutriția umană. Metabolismul hidric al organismului.	2
8.	Fiziologia nutriției.	2
9.	Ecologia nutriției.	2
10.	Teorii științifice și paraștiințifice privind nutriția umană.	2
11.	Nutriția vegetariană.	2
12.	Nutriția și imunitatea. Nutrigenetica și nutrigenomica.	2
13.	Starea și perspectivele dezvoltării științei despre alimentație.	2
14.	Codex Alimentarius privind problema principalelor substanțe energogene (proteine, lipide, glucide) în nutriția umană.	2
15.	Codex Alimentarius privind problema principalelor substanțe biologice active (vitamine, săruri minerale) în nutriția umană.	2
16.	Alimentele funcționale și suplimentele alimentare biologice active (SABA).	2
17.	Problemele alimentației profilactice și dietetice în Republica Moldova la etapa actuală.	2
18.	Recomandările OMS privind profilaxia bolilor de nutriție; situația reală în Republica Moldova.	2
19.	Recomandările OMS privind profilaxia maladiilor endemice și situația reală în Republica Moldova.	2
20.	Codex Alimentarius și problema siguranței alimentelor.	2
21.	Standardele Codex Alimentarius pentru produsele alimentare și metodele de analiză a acestora.	2
22.	Recomandările Codex Alimentarius în problema analizei alimentelor. Specificul organizării și efectuării expertizei igienice a produselor alimentare.	2
23.	Sistemul HACCP în asigurarea siguranței alimentelor.	2
24.	Organizarea și activitatea Agenției Naționale pentru Sănătate Publică la compartimentul Nutriția și Siguranța alimentelor.	2
25.	Particularitățile, direcțiile principale de activitate și volumul de lucru ale Agenției Naționale pentru Sănătate Publică la capitolul supravegherea sanitară preventivă în Igiena alimentației.	2
26.	Particularitățile, direcțiile principale de activitate și volumul de lucru ale Agenției Naționale pentru Sănătate Publică la capitolul supravegherea sanitară curentă în Igiena alimentației.	2
27.	Igiena depozitării, păstrării și desfacerii produselor alimentare.	2



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 8/19

28.	Igiena obiectivelor de alimentație publică.	2
29.	Igiena producerii pâinii, produselor de panificație și patiserie, produselor de cofetărie cu cremă.	2
30.	Igiena producerii laptelui și produselor lactate.	2
31.	Igiena producerii cărnii și mezelurilor.	2
32.	Igiena obținerii peștelui și produselor de pește.	2
33.	Igiena producerii băuturilor răcoritoare, băuturilor alcoolice, apelor minerale.	2
34.	Contaminarea cu microorganisme și infestarea cu helminți a produselor alimentare. Recomandările Codex Alimentarius în problema evaluării alimentelor contaminate și infestate.	2
35.	Datele OMS privind răspândirea maladiilor cauzate de produsele alimentare. Intoxicațiile alimentare în contextul Agenției Naționale pentru Sănătatea Publică.	2
36.	Bolile diareice acute cauzate de consumul alimentelor insalubre și profilaxia lor.	2
37.	Problema substanțelor alogene în produsele alimentare. Recomandările Codex Alimentarius în problema evaluării alimentelor cu conținut sporit de substanțe alogene.	2
38.	Probleme de siguranță a alimentelor în legătură cu utilizarea pesticidelor în gospodăria sătească.	2
39.	Recomandările Codex Alimentarius și Consiliului Europei în problema aditivilor alimentari. Situația reală în Republică Moldova, perspectivele.	2
40.	Instruirea igienică a angajaților obiectivelor alimentare.	2
	Total	80
Siguranța alimentelor.		
1.	Calitatea și siguranța alimentelor: Istoric, scop și responsabilități; Controlul, asigurarea și planificarea calității și siguranței alimentelor; Rolul legislației în garantarea calității și siguranței alimentelor.	3
2.	Programe și sisteme de gestionare a calității alimentelor: Managementul total al calității; Rolul instituțiilor de standardizare în asigurarea calității alimentelor și a siguranței alimentare.	3
3.	Managementul calității alimentelor în contextul standardelor ISO; Grupa standardelor ISO 9000: prezentare generală, particularități de aplicare în industria alimentară.	4
4.	Programe și sisteme de gestionare a siguranței alimentelor: HACCP - istoric, concept, scop, importanță, pericole și riscuri; principiile HACCP; Implementarea, validarea și întreținerea sistemului. ISO 22000; HACCP și ISO 22000.	3
5.	Calitatea materiilor prime și auxiliare: Selecția furnizorilor de materii prime și auxiliare; Certificarea furnizorilor de materii prime și auxiliare.	3
6.	Controlul procesului tehnologic: Obiective, modalități de control a eficienței procesului tehnologic; Instruirea personalului; Punctele de control; Deviații de la specificațiile tehnice; Analiza deviațiilor.	3
7.	Bunele practici de fabricație în industria alimentară Analiza riscului și siguranța alimentară.	3
8.	Controlul oficial și auditul în industria alimentară: Rolul controalelor oficiale și a auditului în asigurarea calității și siguranței alimentelor.	3
9.	Siguranța și expertiza sanitară a alimentelor.	4
10.	Clasificările alimentelor. Igiena alimentelor de origine animală.	4



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 9/19

11.	Igiena alimentelor de origine vegetală.	4
12.	Produsele conservate.	3
13.	Suplimentele alimentare, nutraceuticele, alimentele fortificate și funcționale.	3
14.	Aditivii alimentari.	3
15.	Substanțele alogene.	3
16.	Interacțiuni aliment – medicament. Alcoolul și Nutriția.	3
17.	Profilaxia maladiilor infecțioase și a helmintiazelor cauzate de alimentele contaminate/infestate.	4
18.	Profilaxia intoxicațiilor alimentare.	4
	Total	60

Promovarea sănătății și educația pentru sănătate.

1.	Introducere în promovarea sănătății și educația pentru sănătate: definiția noțiunii, obiectivele și principiile. Istoria problemei.	2
2.	Baza legală a promovării sănătății și educația pentru sănătate. Strategii preventive. Concepte de promovare a sănătății și educației pentru sănătate. Carta de la Ottawa.	2
3.	Societatea civilă, drepturile omului și promovarea sănătății. Politici sănătoase și alianțe pentru sănătate. Strategii de implicare a comunității în educația pentru sănătate și promovarea sănătății.	2
4.	Stilul de viață, comportamentele și educația pentru sănătate.	2
5.	Teorii și modele cognitiv sociale de schimbare a comportamentului. Modelul controlului asupra sănătății. Teoria acțiunii raționale.	2
6.	Promovarea sănătății în relație cu factorii socio-culturali. Contextul cultural al comportamentului pentru sănătate. Tradițiile și obiceiurile ca factori importanți pentru promovarea sănătății și profilaxia maladiilor.	2
7.	Activități de promovarea sănătății și educația pentru sănătate pentru prevenirea mortalității fetă-infantile și juvenile și ocrotirea sănătății copilului.	2
8.	Promovarea sănătății și educația pentru sănătate în aplanarea problemelor medico-sociale a cuplului, sănătatea reproducerii și educația sexuală.	2
9.	Activități de promovarea sănătății și educația pentru sănătate în problemele medico-sociale a populației vârstnice.	2
10.	Comportamentele cu risc pentru sănătatea populație (consumul abuziv de tutun, alcool și alte droguri). Măsurile de profilaxie în promovarea stilului sănătos de viață.	2
11.	Strategiile și tehnicile de comunicare în promovarea sănătății și educația pentru sănătate. Comunicarea și competența de comunicare. Definiții, elemente ale procesului de comunicare.	2
12.	Companii de promovare a sănătății și educație pentru sănătate. Eficacitatea și pașii pentru dezvoltarea unei campanii de promovare a sănătății.	2
13.	Evaluarea și monitorizarea programelor de promovare a sănătății. Definiții. Tipurile și etapele de evaluare.	2
14.	Rețeaua europeană de școli care promovează sănătatea. Scopul. Criteriile internaționale ale școlilor care promovează sănătatea.	2
15.	Programe de promovare a sănătății. Stresul, obezitatea probleme actuale globale.	2
	Total	30

Tehnologia alimentației publice.

1.	Clasificarea și tehnologia preparării supelor.	2
----	--	---



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 10/19

2.	Sosurile. Importanța, clasificarea și tehnologia preparării sosurilor.	2
3.	Preparate și garnituri din legume și ciuperci.	2
4.	Preparate și garnituri din crupe, boboase și paste făinoase.	2
5.	Clasificarea și tehnologia preparării gustărilor reci și aperitivelor.	4
6.	Clasificarea și tehnologia preparării bucatelor dulci.	2
7.	Clasificarea și tehnologia preparării băuturilor.	2
	Total	16

Legislație și etică profesională.

1.	Legislație și etică: definirea disciplinei, obiective, structură, importanță pentru activitatea profesională.	3
2.	Legislația – noțiuni generale: categorii de acte normative la nivel european și național, ierarhia actelor normative.	3
3.	Legislația privind sănătatea la nivel european și național: principii, asistența de sănătate publică, autoritățile publice în domeniu, categorii de unități sanitare.	3
4.	Legislația privind exercitarea profesiei de dietetician-nutriționist la nivel european și național: principii, condiții, organizații profesionale.	3
5.	Legislația privind produsele alimentare la nivel european și național: principii, activități care au ca obiect produsele alimentare, autorități publice în domeniu.	2
6.	Etica profesională: definire, principii, drepturile omului în domeniul sănătății.	2
	Total	16

Microbiologia sanitară.

1.	Microbiologia și cercetările microbiologice.	2
2.	Influența factorilor fizici și chimici asupra microorganismelor.	2
3.	Microflora alimentelor.	2
4.	Toxiinfecții alimentare.	2
5.	Procesele fermentative. Putrefacția.	2
6.	Microbiologia conservării produselor alimentare.	2
7.	Microbiologia specială.	4
	Total	16

Compartimentul B. Dietetica

Bazele nutriției clinice.

1.	Principiile alimentației sănătoase.	2
2.	Particularități generale ale alimentației bolnavului.	2
	Total	4

Dietoterapia în bolile metabolice și endocrine.

1.	Supraponderea și obezitatea alimentară. Epidemiologia, factori de risc, rolul socio-economic și medical. Etiopatogenia, mecanismele de control al necesităților nutritive și energetice.	4
	Total	4

Dietoterapia în bolile gastrointestinale și hepatice.

1.	Tratamentul dietetic în afecțiunile esofagiene, în bolile stomacului și duodenului.	4
	Total	4

Dietoterapia în bolile cardio-vasculare, reumatologice și nefrologice.

1.	Rolul diferitelor componente alimentare în patologia cardiovasculară. Carbohidrații, lipide, acizi, omega-3, proteine, fibre, antioxidanți, vitamine, minerale, apa, alte componente alimentare. Valoarea nutrițională a principalelor alimente recomandate cardiacilor.	4
----	--	---



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 11/19

Total		4
Nutriția enterală și parenterală în stările critice.		
1.	Nutriția artificială: definiție, rol, modalități de administrare. Răspunsul metabolic la lipsa aportului nutritiv.	2
2.	Evaluarea și monitorizarea stării de nutriție a pacientului critic. Scorul MUST. Indicațiile și contraindicațiile nutriției artificiale.	2
3.	Nutriția enterală: indicații și contraindicații, accesul tehnic pentru nutriția enterală, avantaje, dezavantaje, complicații, raporturi cost-eficienta.	2
4.	Nutriția enterală: preparate, diete, formule de prescriere. Nutriția enterală la domiciliu.	2
Total		8
Dietetică și produse dietetice pentru copii.		
1.	Alimentația sugarului - aspecte generale.	4
2.	Alimentația copilului.	4
3.	Evaluarea stării de nutriție 0-18 ani.	4
Total		8

B. Seminare:

Nr. ord.	Tematica	Nr de ore
Compartimentul A. Nutriția		
Nutriția omului sănătos.		
1.	Organizarea activității Agenției Naționale pentru Sănătatea Publică la compartimentul Nutriția și siguranța alimentelor. Principiile profesional - deontologice ale medicului la compartimentul respectiv.	5
2.	Principiile de conlucrare a medicului igienist cu conducătorii, specialiștii, alți angajați ai obiectivelor alimentare, cu organele de administrare publică locală la compartimentul Siguranța alimentelor.	5
3.	Legislația, formularele de evidență, indicii de activitate la compartimentul Nutriția și Siguranța alimentelor.	5
4.	Metodologia întocmirii raportului statistic la compartimentul Nutriția și Siguranța alimentelor.	5
5.	Supravegherea igienică asupra alimentației profilactice și dietetice.	5
6.	Posibilități de profilaxie alimentară a maladiilor endemice.	5
7.	Posibilități de profilaxie alimentară a maladiilor cardiovasculare, cancerului, diabetului zaharat de tip II.	5
8.	Probleme de siguranță a alimentelor și specificul organizării expertizei igienice a produselor alimentare. Cerințe generale privind igiena alimentelor recomandate de Codex Alimentarius.	5
9.	Planificarea investigațiilor de laborator sanitaro – igienic și sanitaro – microbiologic a alimentelor în scopul expertizei igienice.	5
10.	Standardele Codex Alimentarius privind produsele alimentare. Unele aspecte ale expertizei igienice a produselor alimentare de origine animală și vegetală.	5
11.	Igiena pâinii și produselor de panificație.	5
12.	Igiena cofetăriei cu cremă.	5
13.	Igiena laptelui și produselor lactate. Recomandările Codex Alimentarius.	5
14.	Igiena peștelui și produselor de pește. Recomandările Codex Alimentarius.	5
15.	Igiena conservelor și concentratelor.	5



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 12/19

16.	Igiena grăsimilor alimentare, produselor din ouă, condimentelor.	5
17.	Igiena legumelor, fructelor și pomușoarelor. Recomandările Codex Alimentarius.	5
18.	Igiena băuturilor răcoritoare, apelor minerale și băuturilor alcoolice. Recomandările Codex Alimentarius.	5
19.	Igiena producerii zahărului și produselor zaharoase.	5
20.	Particularitățile, direcțiile principale de activitate și volumul de lucru ale secției Siguranța alimentelor în supravegherea sanitară preventivă.	5
21.	Avizarea igienică a loturilor de pământ pentru construcția obiectivelor alimentare.	5
22.	Avizarea igienică a proiectelor de construcție și reconstrucție a obiectivelor alimentare.	5
23.	Supravegherea sanitară preventivă la etapa de construcție(reconstrucție) și la darea în exploatare a obiectivelor alimentare.	5
24.	Supravegherea igienică preventivă la introducerea noilor tehnologii, rețete de alimente, utilaj, aparate pentru fabricarea alimentelor, ambalaj, veselă, inclusiv din materiale sintetice aditivi alimentare, preparate de uz fitosanitar.	5
25.	Particularitățile, direcțiile principale de activitate și volumul de lucru ale secției Siguranța alimentelor în supravegherea sanitară curentă.	5
26.	Supravegherea sanitară curentă la ambalarea și transportarea produselor alimentare. Recomandările Codex Alimentarius.	5
27.	Supravegherea sanitară curentă în obiectivele de depozitare, păstrare și desfacere a produselor alimentare.	5
28.	Supravegherea sanitară curentă în obiectivele de alimentație publică.	5
29.	Supravegherea sanitară curentă la producerea pâinii, produselor de panificație și patiserie.	5
30.	Supravegherea sanitară curentă la producerea cofetăriei cu cremă.	
31.	Supravegherea sanitară curentă la producerea laptelui și produselor lactate. Recomandările Codex Alimentarius.	5
32.	Supravegherea sanitară curentă la producerea cărnii și mezelurilor. Recomandările Codex Alimentarius.	5
33.	Supravegherea sanitară curentă la producerea peștelui și produselor de pește. Recomandările Codex Alimentarius.	5
34.	Supravegherea sanitară curentă la producerea conservelor și concentratelor. Recomandările Codex Alimentarius.	5
35.	Sistemul HACCP în asigurarea siguranței alimentelor.	5
36.	Cercetarea intoxicațiilor alimentare de origine microbiană.	5
37.	Cercetarea intoxicațiilor alimentare de origine nemicrobiană.	5
38.	Probleme de siguranță a alimentelor în legătură cu utilizarea pesticidelor în gospodăria sătească.	5
39.	Profilaxia poluării alimentelor cu substanțe alogene. Nitrații în produsele alimentare de origine vegetală.	5
40.	Recomandările Codex Alimentarius și ale Consiliului Europei în privința aditivilor alimentari. Aspecte igienice ale folosirii aditivilor alimentari.	5
41.	Instruirea igienică a personalului obiectivelor alimentare.	5
42.	Promovarea sănătății în rândurile populației pe întrebări de Nutriție și Siguranță a alimentelor.	5
43.	Standardizarea și metrologia în domeniul siguranței alimentelor.	5
44.	Utilizarea metodelor statistice în scopuri practice și științifico – practice pe probleme de Nutriției și Siguranță a alimentelor.	5



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 13/19

45.	Totalizarea pe modul.	4
	Total	224
Siguranța alimentelor		
1.	Organizarea activității din seminar: Informarea studenților asupra obiectivelor disciplinei, asupra competențelor vizate, asupra criteriilor și metodelor de evaluare.	10
2.	Metode și instrumente utilizate în managementul total al calității: Diagramele cauză-efect; graficele de tip Pareto; Histogramele și graficele de control a procesului tehnologic; Diagramele de tip Scatter.	10
3.	Aplicarea controlului statistic al procesului tehnologic în gestionarea problemelor de calitate și de siguranța alimentelor: Întocmirea și interpretarea diagramelor de funcționare a procesului. Interpretarea diagramelor.	10
4.	Întocmirea documentației aferente implementării unui sistem de management al calității într-o unitate de industrie alimentară, în conformitate cu prevederile standardului ISO 9001/2008.	10
5.	Întocmirea documentației aferente implementării unui sistem HACCP într-o unitate de industrie alimentară.	10
6.	Proceduri de gestionare a bunelor practici de igienă și a sanitației în industria alimentară.	10
7.	Verificarea sistemelor de gestionare a calității și siguranței alimentelor. Planificarea și efectuarea auditului sistemelor de gestionare a calității și siguranței alimentelor.	12
	Total	72
Promovarea sănătății și educația pentru sănătate.		
1.	Strategii preventive. Conceptele de promovare a sănătății și educației pentru sănătate. Formularea unui program integrat intersectorial de măsuri preventive pentru o populație data.	5
2.	Stilul de viață, comportamentele și educația pentru sănătate. Autoevaluarea stilului de viață și a calității vieții. Analiza și evaluarea fiecărui element al stilului de viață. Elaborarea măsurilor de îmbunătățire a stilului și calității vieții.	5
3.	Proiectarea unui studiu pentru evaluarea cunoștințelor, deprinderilor și atitudinilor diferitor categorii de populație legate de sănătate.	5
4.	Proiectarea și efectuarea unei anchete privind aspecte epidemiologice, igienice, comportamentale și sociale ale mortalității infantile și juvenile.	5
5.	Evaluarea unui program de intervenție intersectorială bazat pe strategia riscului înalt, pentru reducerea mortalității infantile și juvenile.	5
6.	Proiectarea și efectuarea unui studiu privind cunoștințele, atitudinile și practicile legate de planificarea familială și educația sexuală a unei populații.	5
7.	Proiectarea și efectuarea unei cercetări privind morbiditatea și problemele sociale ale populației vârstnice dintr-un teritoriu.	5
8.	Elaborarea și prezentarea în masă a unor lecții cu teme actuale în PS și ES.	5
9.	Proiectarea și realizarea unui studiu privind cunoștințele, atitudinile și comportamentele unei populații de adolescenți în legătură cu consumul abuziv de tutun, alcool și alte droguri.	5
10.	Elaborarea și testarea unor mesaje adresate adolescenților în scopul influențării atitudinilor și comportamentelor. Problema supraponderalității la nivel mondial, european și al Republicii Moldova și posibilități de profilaxie.	5
11.	Realizarea unui material de educație pentru sănătate destinat mediilor de informare în masă (articol, material audio sau video, pliantelor, fotoșopurilor).	5
12.	Totalizare.	4



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 14/19

	Total	59
Tehnologia alimentației publice.		
1.	Tehnologia preparării bucatelor din pește și produse de mare.	2
2.	Tehnologia preparării bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină.	4
3.	Tehnologia preparării bucatelor din carne de pasăre. Bucate din carne de vânat.	2
4.	Tehnologia preparării bucatelor din brânză de vacă, ouă și făinoase.	2
5.	Tehnologia de preparare supelor/preparatelor lichide.	4
6.	Tehnologia de preparare sosurilor.	2
7.	Tehnologia de preparare bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci. Tehnologia de preparare saladelor.	2
8.	Tehnologia de preparare bucatelor din pește.	2
	Total	20
Legislație și etică profesională.		
1.	Legislație și etică: definirea disciplinei, obiective, structură, importanță pentru activitatea profesională.	2
2.	Legislația – noțiuni generale: categorii de acte normative la nivel european și național, ierarhia actelor normative.	2
3.	Legislația privind sănătatea la nivel european și național: principii, asistența de sănătate publică, autoritățile publice în domeniu, categorii de unități sanitare.	2
4.	Legislația privind exercitarea profesiei de dietetician-nutriționist la nivel european și național: principii, condiții, organizații profesionale.	2
5.	Legislația privind produsele alimentare la nivel european și național: principii, activități care au ca obiect produsele alimentare, autorități publice în domeniu.	5
6.	Etica profesională: definire, principii, drepturile omului în domeniul sănătății.	5
	Total	20
Microbiologia sanitară.		
1.	Microbiologia și cercetările microbiologice.	3
2.	Influența factorilor fizici și chimici asupra microorganismelor.	3
3.	Microflora alimentelor.	3
4.	Toxiinfecții alimentare.	3
5.	Procesele fermentative. Putrefacția.	3
6.	Microbiologia conservării produselor alimentare.	3
7.	Microbiologia specială.	2
	Total	20
Compartimentul B. Dietetica		
Bazele nutriției clinice.		
1.	Etapele stabilirii unei diete și grupele de alimente.	2
2.	Elaborarea unei diete normale.	4
3.	Elaborarea unei diete hipocalorice.	3
4.	Elaborarea unei diete hipercalorice.	3
	Total	16
Dietoterapia în bolile metabolice și endocrine.		
1.	Managementul clinic al obezității. Evaluarea clinică și nutrițională în suprapondere și obezitatea. Aplicarea terapiei nutriționale în obezitate. Calculul caloric în suprapondere și obezitatea. Diете hipocalorice.	15
2.	Sindromul metabolic. Epidemiologia, etiopatogenia, factori de risc, rolul socio-economic și medical. Managementul clinic în sindromul metabolic. Aplicarea terapiei nutriționale în sindromul metabolic.	15



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 15/19

3.	Rolul nutriției în dezvoltarea diabetului zaharat. Nutriția în diabetul zaharat. Necesarul energetic și principiile alimentare nutritive în diabetul zaharat. Efortul fizic în diabet zaharat. Educația nutrițională în diabet zaharat.	15
4.	Aplicarea terapiei dietetice în diabet zaharat. Dietele în diabet tip1 și tip 2. Nutriția în complicațiile cronice în diabet zaharat.	15
5.	Particularitățile nutriției în patologia glandei tiroide și glandelor paratiroide.	15
6.	Nutriția în obezitatea de etiologie endocrină: hipotiroidismul, insulinoma, sindromul Cushing.	15
	Total	90
Dietoterapia în bolile gastrointestinale și hepatice.		
1.	Tratamentul dietetic în diareea acută și cronică.	10
2.	Tratamentul dietetic în constipația.	10
3.	Tratamentul dietetic în bolile inflamatorii intestinale, în polipoza și diverticuloza intestinală.	10
4.	Celiachia, intoleranța glutenului și alergia la gluten. Dieta aglutenică.	10
5.	Tratamentul dietetic în bolile sistemului biliar. Particularitățile nutriționale în sindromul postcolecistectomic.	10
6.	Tratamentul dietetic în bolile funcționale gastrointestinale: dispepsia funcțională, sindromul de intestin iritabil. FOODMAP dieta.	10
7.	Tratamentul dietetic în bolile pancreatice.	10
8.	Tulburările de alimentație. Anorexia nervoasă. Anorexia secundară. Bulimia.	10
9.	Alergia alimentară. Intoleranța alimentară.	10
10.	Problematika nutriției bolnavului chirurgical, necesarul caloric, surse de energie. Evaluarea statusului nutrițional la bolnavul chirurgical.	10
11.	Nutriția pacientului supus chirurgiei bariatrice.	10
12.	Tratamentul dietetic în hepatitele cronice virale și nevirale. Ficatul gras non-alcoolic și nutriția.	10
13.	Tratamentul dietetic în cirozele hepatice compensate și decompensate.	10
14.	Suportul nutrițional parenteral în bolile hepatice decompensate.	10
15.	Tratamentul dietetic în hemocromatoza și hipersideremia. Tratamentul dietetic în boala Wilson.	10
16.	Nutriția la pacienți posttransplant hepatic.	10
	Total	160
Dietoterapia în bolile cardio-vasculare, reumatologice și nefrologice.		
1.	Rolul dietei în geneza, prevenția și tratamentul hipertensiunii arteriale.	8
2.	Impactul dietei asupra aterosclerozei și a dislipidemiilor. Aplicarea terapiei dietetice în dislipidemii.	8
3.	Dieta în insuficiența cardiacă cronică.	8
4.	Interacțiunile medicamentelor cardiovasculare cu alimentele.	10
5.	Rolul alimentației în bolile osteoarticulare. Dieta în bolile osteoarticulare.	8
6.	Hiperuricemia și guta. Evaluarea clinică și nutrițională. Recomandările dietetice.	8
7.	Particularitățile dietetice la pacienți vârstnici.	8
8.	Principii nutritive în insuficiența renală: metabolismul și rolul proteinelor din dieta. Nutriția în insuficiența renală acută: aportul proteic, glucidic, lipidic, aportul de lichide.	8
9.	Principii nutritive în boala renală cronică: standardizare, aport proteic, glucidic și lipidic. Nutriția în boala renală cronică stadiile I-II: necesarul energetic, nutrienți, aport hidric. Nutriția în boala renală cronică stadiile III-IV (predialitice).	8



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 16/19

10.	Nutriția în hemodializa: importanța proteinelor, sodiului, potasiului, fosforului și calciului. Nutriția în dializa peritoneală. Nutriția la pacienți posttransplantul renal.	8
11.	Principii nutriționale în infecțiile tractului urinar acute și cronice, echilibrul hidric. Nutriția în litiaza renală: aport de nutrienți în funcție de compoziția chimică a calculilor.	8
Total		90

Nutriția enterală și parenterală în stările critice.

1.	Nutriția parenterală: accesul venos pentru nutriție parenterală, preparate, formule de prescriere, avantaje, dezavantaje, complicații, raporturi cost-eficiență. Nutriția parenterală la domiciliu.	10
2.	Suportul nutrițional artificial în insuficiență respiratorie acută.	10
3.	Suportul nutrițional artificial în insuficiență cardiacă.	10
4.	Suportul nutrițional artificial în insuficiență renală acută.	10
5.	Suportul nutrițional artificial în insuficiență hepatică.	10
6.	Suportul nutrițional artificial în politraumatism, arsuri.	10
7.	Nutriția enterală și parenterală în sepsis.	10
8.	Nutriția artificială a pacientului imunodeprimat.	10
9.	Evaluarea clinică și nutrițională a pacientului oncologic. Calculul caloric și nutrițional. Particularitățile tratamentului dietetic în caz de chimioterapie.	10
Total		90

Dietetică și produse dietetice pentru copii.

1.	Denutriția și carentele nutriționale la copil.	15
2.	Bolile înnăscute ale metabolismului.	15
3.	Particularități ale patologiei medicale la copil.	15
4.	Principalele probleme neurologice la copil. Urgențe pediatrie.	15
5.	Particularități ale diabetului zaharat la copil.	15
6.	Obezitatea și dislipidemiile la copil.	15
7.	Intervenția medical-nutrițională la copiii cu diabet zaharat.	15
Total		105

IV. DESCRIEREA DESFĂȘURĂȚĂ PROPRIU ZISĂ A PROGRAMEI PE ANI DE INSTRUIRE

Stagii	Anul I	Anul II	Anul III
OBLIGATORII			
Nutriția omului sănătos.	23 săptămâni		9 săptămâni
Siguranța alimentelor.	12 săptămâni		8 săptămâni
Promovarea sănătății și educația pentru sănătate.	4 săptămâni		
Tehnologia alimentației publice.	2 săptămâni		
Bazele nutriției clinice.		1 săptămâna	
Dietoterapia în bolile metabolice și endocrine.		10 săptămâni	6 săptămâni
Dietoterapia în bolile gastrointestinale și hepatice.		10 săptămâni	6 săptămâni
Dietoterapia în bolile cardiovasculare, reumatologice și nefrologice.		10 săptămâni	4 săptămâni



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 17/19

Stagii	Anul I	Anul II	Anul III
Nutriția enterală și parenterală în stările critice.		6 săptămâni	
Legislație și etică profesională.	2 săptămâni		
Microbiologia sanitară.	2 săptămâni		
Dietetică și produse dietetice pentru copii.		8 săptămâni	
Stagiul practic.			12 săptămâni
TOTAL	45 săptămâni	45 săptămâni	45 săptămâni

V. METODE DE PREDARE ȘI ÎNVĂȚARE UTILIZATE

În cadrul rezidențiatului vor fi utilizate diferite metode moderne de instruire și educație: prelegerea, asalt de idei, exercițiile individuale, lucru în perechi, studiu de caz, metoda "mozaic", discuție plenară, explicația, joc de rol, simularea, autoevaluarea, lucru în grupuri mici, energizante.

VI. METODE DE EVALUARE

Estimarea cunoștințelor rezidenților este realizată prin evaluarea curentă. În cadrul cursului de către cadrele didactice se va aplica evaluarea formativă prin observare directă, testare, analiza studiilor de caz, întrebări-răspunsuri, chestionare, Test-editor. Totodată, participanții vor fi încurajați pentru a face autoevaluare, care este o formă de organizare și apreciere prezentând expresia unei motivații lăuntrice față de învățare. Unele exerciții prevăd evaluarea de la egal la egal ca o formă de motivare a competenței profesionale.

Evaluarea finală complexă a cursului se va realiza prin prezentarea unui proiect aplicat de promovarea sănătății adresat unui grup-țintă concret.

VII. LIMBA DE PREDARE: română.

Este obligatoriu îndeplinirea zilnică a caietului de stagiou pentru absolvirea examenelor pe parcursul stagiilor. În caz de nerealizare a baremului rezidentul poate fi exclus de la examenul final de medic specialist. Nerespectarea acestui program determină retragerea rezidentului din instituția medico-sanitară respectivă.

EXAMENUL DE LICENȚĂ se desfășoară conform Regulamentului.

VIII. BIBLIOGRAFIA RECOMANDATĂ:

A. Obligatorie:

1. Babiuc C., Dumbrava V.-T. Medicina Interna. vol. I: pulmonologie, cardiologie, nefrologie. Chișinău, 2007, 668 p.
2. Babiuc C., Dumbrava V.-T. Medicina Interna. vol. II: gastroenterologie, hepatologie, reumatologie. Chișinău, 2007, 640 p.
3. Cardiovascular Disease: Diet, Nutrition and Emerging Risk Factors. The Report of a British Nutrition Foundation Task Force. Chaired by Professor Keith Frayn. Edited by Sara Stanner, 2005.
4. Chirlici A., Jalbă U. Igiena alimentației. Compendiu de lucrări practice. USMF "Nicolae Testemițanu", Chișinău, 2001.
5. Creff A.F. Manual de dietetică în practica medicală curentă, Ed. Polirom 2010.
6. Duggan C., Watkins I., Walker W. – Nutrition in Pediatrics, 4th ed. BC Decker, 2008.
7. Dumbrava V., Tofan-Scutaru L., Țurcanu A. et al. Pancreatita cronică la adult. Protocol clinic național. Chișinău, 2009, 68 p.



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 18/19

8. Dumbrava V.-T. Bazele Hepatologiei. Chișinău, "Sirius", 2010, vol. II.
9. Georgescu C., Gavăt C. Alimentația și patologia nutrițională la persoanele vârstnice. Editura "Zigotto", Galați, 2014.
10. Gibney MJ, Lanham-New SA, Cassidy A., Vorster HH. – Introduction to Human Nutrition, Second edition, Ed. Wiley/Blackwell, 2009.
11. Gliga M. Nutriția în bolile renale, Ed. University Press, 2011.
12. Graur M. Ghid pentru alimentația sănătoasă, Ed. Performantica, 2005.
13. Graur Mariana și colab. Ghid de alimentație sănătoasă, coordonat de Societatea de Nutriție din România, Ed. Performantica Iași, 2006.
14. Hancu N. Diabetul zaharat și bolile de nutriție, 2007.
15. Hăbășescu I. Igiena copiilor și adolescenților. Lucrări practice, Chișinău, Centrul Editorial – Poligrafic Medicina, 2009.
16. Mancini R., Ordovas JM., Riccardi G., Rubba P., Strazzullo P. – Nutritional and Metabolic Bases of Cardiovascular Disease. A John Wiley and Sons, Ltd., Publication, 2011.
17. Marginean Oana Nutriția copilului sănătos și bolnav, Ed. University Press, 2010.
18. Martin ȘA., Tarcea M. Nutriția sportivului. Compendiu. Editura "University Press", Târgu – Mureș, 2015.
19. Mănescu S., Dumitrache S., Cucu M. Igiena (Manual. Compartimentul „Igiena alimentației”. Chișinău, Unitarsitas, 1993.
20. Mihele Denisa Nutriție, dietoterapie și compoziția alimentelor, Bucuresti, Ed. Multi Press Intern, 2004, 512 p.
21. Moldovan G., Tarcea M. Ghid practic de alimentație în colectivități. Tirgu-Mures, 2015, 174 p.
22. Năsui B., Lotrean L. Igiena alimentației și nutriției (Lucrări practice pentru studenți la Medicină). Editura Medicală a UMF "Iuliu Hațieganu", Cluj – Napoca, 2014.
23. Negrisanu G. Tratat de nutriție, Ed. Brumar, 2005.
24. Opopol N., Obreja G., Ciobanu A. Nutriția în sănătatea publică. Chișinău, Bons Offices, 2006.
25. Ostrofeț Gh. Aprecierea cantitativă și calitativă a rației alimentare, Chișinău, 2017.
26. Reglementări tehnice privind produsele alimentare.
27. Sârbu D., Năsui B. Igiena alimentației și nutriției. Curs pentru studenți la Medicină. Editura Medicală a UMF "Iuliu Hațieganu", Cluj – Napoca, 2014.
28. Shills EM. And al. Modern Nutrition in Health and Disease, Lippincott, Williams and Wilkins, 2006.
29. Suci G. Nutriția adultului sănătos. Manual de curs, UMT Târgu Mureș, 2013.
30. Șindilar E., Stratan N. Expertiza sanitar – veterinară a alimentelor de origine animală (în 2 volume). Chișinău, 1996.
31. Tulchinsky Theodore H., Varavikova Elena A. "Noua Sănătate Publică", Chișinău, ULYSSE, 2001.
32. Țurcan S. Colita ulceroasa. Chișinău, "Medicina", 2012, 192 p.



PR 8.5.1 PROGRAMĂ DE REZIDENȚIAT

Redacție: 06

Data: 20.09.2017

Pag. 19/19

33. Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник, Москва. Издательский центр «Академия», 2008.

34. Скурихин И.М., Волгарев М.Н. (ред.). Химический состав пищевых продуктов. М. «Агропромиздат», 1987.

B. Suplimentară:

1. Banu I. *Politici și strategii globale de securitate alimentară*, Ed. Galați University Press, Galați, 2007.

2. Costin G. și colab. *Alimente ecologice*, Ed. Academica, Galați, 2008.

3. Ionuț Carmen. și colab. *Compendiu de Igienă*, Ed. Medicală Universitară Cluj-Napoca, 2004.

4. Mann J., Truswell S. *Essentials of human nutrition*, Third Edition, Oxford University Press, New York, 2007.

5. Mihele D. *Igiena alimentației*, Ed. Medicală, 2008.

6. Negrișanu G. *Tratat de nutriție*, Ed. Brumar, Timișoara, 2005.

7. Yu M. *Environmental toxicology: biological and health effects*, CRC Press, London, 2004.