

IGIENĂ ALIMENTARĂ
Anul universitar 2025-2026

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Babeș-Bolyai din Cluj Napoca
1.2. Facultatea	Biologie si Geologie
1.3. Departamentul	Biologie moleculară și Biotehnologie
1.4. Domeniul de studii	Biologie
1.5. Ciclul de studii	2 ani - Master
1.6. Programul de studii / Calificarea	Științele Nutriției – Master's Degree
1.7. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență redusă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Igienă alimentară				Codul disciplinei	BMR7105		
2.2. Titularul activităților de curs – Coordonatorul de disciplină				Drd. Alexandra Cornelia Tomi					
2.3. Titularul activităților de seminar / laborator / proiect – asistent				Drd. Alexandra Cornelia Tomi					
2.4. Anul de studiu		2	2.5. Semestru	3	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	Conținut	Felul disciplinei DS
								Obligativitate	Obligatorie/ opțională DO

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2			3.3. seminar/ laborator/ proiect	2
3.4. Total ore pe semestru – forma Învățământ la distanță	175	din care: 3.5. SI	119	AI= 28		3.6. ST (14) + SF (14) + L/P (0)	28
Distribuția fondului de timp pentru studiul individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)							ore
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe (AI)						75	
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren							20
3.5.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri							20
3.5.4. Tutoriat (consiliere profesională)							2
3.5.5. Examinări							2
3.5.6. Alte activități							
3.7. Total ore studiu individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)	119						
3.8. Total ore pe semestru (număr ECTS x 25 de ore)	175						
3.9. Numărul de credite	5						

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Microbiologie, Biochimie
--------------------	--------------------------

4.2. de competențe	Utilizarea platformelor electronice (Microsoft teams, Zoom, etc) Utilizarea bazelor de date academice
--------------------	---

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- Prezența: vor fi respectate întocmai prevederile regulamentului de activitate didactică al Facultății; - Suport logistic video, tablă; - Nu vor fi tolerate convorbirile telefonice, conversații online, fotografierea sau înregistrarea în timpul cursului.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	- Participarea la minim 80% din activitatea de seminar este condiție pentru participarea la examenul scris; - Studentii vor avea caiet de stagi, instrumente de scris și de calcul; - Fiecare student trebuie să își completeze portofoliul și caietul de activități practice individual în concordanță cu cazurile clinice discutate la seminar; - Nu vor fi tolerate convorbirile telefonice, conversații online, fotografierea sau înregistrarea în timpul seminarului.

6. Competențe

6.1. Competențe specifice acumulate¹

Competențe profesionale	Cunoașterea și înțelegerea principiilor generale de funcționare a notiunilor de igiena a alimentelor, apei, aerului, solului și a igienei colectivitatilor; Cunoașterea și înțelegerea mecanismului de acțiune a factorilor mediului înconjurător asupra sănătății populației; Cunoașterea și înțelegerea măsurilor de optimizare a mediului ambiant, în vederea prevenirii îmbolnăvirilor și a menținerii calității alimentelor. Întocmirea designului unui experiment, culegerea datelor, analiza și interpretarea lor, aplicarea calculului statistic și formularea de concluzii
Competențe transversale	Dezvoltarea capacității de a utiliza noțiunile privind procesele fiziologice aparute în organismul uman din anumite condiții de igienă și înțelegerea reacțiilor adaptive ale populației, la anumite situații specifice de mediu, de viață și de muncă Utilizarea notiunilor din contexte noi Utilizarea notiunilor teoretice în rezolvarea problemelor practice

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul cunoaște: - Principiile generale de igienă alimentară și a normelor legislative naționale și europene în domeniu. - Riscurile microbiologice, chimice și fizice asociate alimentelor și lanțului alimentar. - Principalele surse de contaminare a alimentelor și impactul acestora asupra sănătății publice. - Metodele de prevenire și control al bolilor de origine alimentară.
Aptitudini	Studentul este capabil să aplice principiile de igienă în manipularea, depozitarea și procesarea alimentelor.

Responsabilități și autonomie	Studentul are capacitatea de a lucra independent pentru identificarea și evaluarea riscurilor de igienă în procesul de producție alimentară.
--------------------------------------	--

¹ Se poate opta pentru competențe sau pentru rezultatele învățării, respectiv pentru ambele. În cazul în care se alege o singură variantă, se va șterge tabelul aferent celeilalte opțiuni, iar opțiunea păstrată va fi numerotată cu 6.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Crearea unei gândiri și a unei concepții profilactice necesare rezolvării problemelor de igiena si de sănătate ale omului
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea și înțelegerea mecanismului de actiune a factorilor din mediului înconjurător asupra sănătății; Cunoașterea și înțelegerea măsurilor de control a calității alimentelor, în vederea metinerii sanatatii populatiei; Cunoasterea masurilor de profilaxei pentru preîntâmpinarea diverselor îmbolnăviri; Prevenirea si controlul imbolnavirilor si in vederea menținerii starii de sănătății in populatie; Utilizarea noțiunilor privind procesele fiziologice studiate în înțelegerea complexității reacțiilor adaptive la mediul inconjurator, ale omului si in anumite condiții de igiena si de viață complexe.

8. Conținuturi

8.1. AI, SI	Metode de predare	Observații
Igiena – definiții și obiectul de studii. Corelații între igienă și alte discipline medicale . Principiile normativelor igienice.	SI	
Igiena alimentației	SI	
Componenta calitativă a rației alimentare	SI	
Siguranța alimentelor – contaminanți alimentari	SI	
Cercetarea conținutului de nutrienți și vitamine în produsele alimentare	SI	
Toxiinfecțiile alimentare: mecanismul de producere si masurile lor de prevenire	SI	
Componenta chimică a aerului, a apei și importanța igienică a acestora pentru alimentație	SI	
Măsuri de control a calității alimentelor	SI	
Potențiali patogeni în alimentele „ready to eat” și „street food”	SI	
Obiceiuri alimentare – tendințe colective	SI	
Igiena copiilor și adolescenților, cu aprecierea starii de sănătate a copiilor și adolescenților	SI	
Strategii clasice și inovative de procesare termică a alimentelor	SI	
Tehnologii de decontaminare a produselor alimentare proaspete	SI	
Bibliografie: 1. Kotzekidoua P., Food hygiene and toxicology, Elsevier Academic Press, 2016; 2. Deac, L.M, Educatie pentru sanatate in acces general, Ed. Dacia , Cluj-Napoca, 2010 (uz intern-format electronic pusla dispozitie de catre cadrul didactic) 3. Ionut, C., Laza, V., Rusu, I., Ionut, V., Popa, M., Aplictii practice în sănătatea mediului, Ed. Med. Univ. Iuliu Hatieganu, Cluj –Napoca, 1998 (uz intern-format electronic pus la dispozitie de catre cadrul didactic) 4. Ionut, C., Popa, M., Calfa, C., Sârbu, D., Curșeu, D., Ionui, V., Laza, V., Năsui, B., Igiena alimentatiei si nutritiei-		

notiuni practice, Ed. Med. Univ. Iuliu Hatieganu, Cluj –Napoca, 2001 (uz intern-format electronic pus la dispozitie decatre cadrul didactic) 5. Tomi A. Suport de curs Igienă, 2023 Studentii găsesc o parte din materialele bibliografice în format electronic la bibliotecile UBB, iar o parte, tot în format electronic, vor fi încărcate în secțiunea pentru materiale de clasă pe platforma Microsoft Teams de către cadrul didactică.		
8.2. ST	Metode de predare-învățare	Observații
Principiile normării igienice. Reglementarile legislative, cerințele igienice internationale.	Activitate individuală/ discuții pe platforma electronică Zoom/ in format fizic	
Valoarea energetică a rației alimentare. Aprecierea corectitudinii nutriției individuale - metode de calcul si aprecierea indicelui de masa corporala.	Activitate individuală/ discuții pe platforma electronică Zoom/ in format fizic	
Expertiza sanitară a principalele produse alimentare	Activitate individuală/ discuții pe platforma electronică Zoom/ in format fizic	
Metode de analiza a toxiinfecțiilor alimentare siefectuarea planului de profilaxie a lor.	Activitate individuală/ discuții pe platforma electronică Zoom/ in format fizic	
Metodele de decontaminare a alimentelor.	Activitate individuală/ discuții pe platforma electronică Zoom/ in format fizic	
Diete alimentare – recomandari si contraindicatii.	Activitate individuală/ discuții pe platforma electronică Zoom/ in format fizic	
Obiceiuri alimentare in diferite culturi.	Activitate individuală/ discuții pe platforma electronică Zoom/ in format fizic	
Instruirea igienică in diferite colectivități populationale in vederea pastrarii statusului valid de sanatare.	Activitate individuală/ discuții pe platforma electronică Zoom/ in format fizic	
Bibliografie: Kotzekidoua P., Food hygiene and toxicology, Elsevier Academic Press, 2016; Deac, L.M, Educatie pentru sanatare in acces general, Ed. Dacia , Cluj-Napoca, 2010 (uz intern-format electronic pusla dispozitie de catre cadrul didactic) Ionut, C., Laza, V., Rusu, I., Ionut, V., Popa, M., Aplictii practice în sănătatea mediului, Ed. Med. Univ. Iuliu Hatieganu, Cluj –Napoca, 1998 (uz intern-format electronic pus la dispozitie de catre cadrul didactic) Ionut, C., Popa, M., Calfa, C., Sârbu, D., Curșeu, D., Ionui, V., Laza, V., Năsui, B., Igiena alimentatiei si nutritiei- notiuni practice, Ed. Med. Univ. Iuliu Hatieganu, Cluj –Napoca, 2001 (uz intern-format electronic pus la dispozitie decatre cadrul didactic) Tomi A. Suport de curs Igienă, 2023 Studentii găsesc o parte din materialele bibliografice în format electronic la bibliotecile UBB, iar o parte, tot în format electronic, vor fi încărcate în secțiunea pentru materiale de clasă pe platforma Microsoft Teams de către cadrul didactică.		
8.3. SF	Metode de transmitere a informației	Observații
Principiile normării igienice. Reglementarile legislative, cerințele igienice internationale.	SF	

Valoarea energetică a rației alimentare. Aprecierea corectitudinii nutriției individuale - metode de calcul și aprecierea indicelui de masă corporală.	SF	
Expertiza sanitară a principalelor produse alimentare	SF	
Metode de analiză a toxinfecțiilor alimentare și efectuarea planului de profilaxie a lor.	SF	
Metodele de decontaminare a alimentelor.	SF	
Diete alimentare – recomandări și contraindicații.	SF	
Obiceiuri alimentare în diferite culturi.	SF	
Instruirea igienică în diferite colectivități populaționale în vederea păstrării statusului valid de sănătate.	SF	

Bibliografie:

Kotzekidou P., Food hygiene and toxicology, Elsevier Academic Press, 2016;
Deac, L.M, Educație pentru sănătate în acces general, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2010 (uz intern-format electronic pus la dispoziție de către cadrul didactic)
Ionuț, C., Laza, V., Rusu, I., Ionuț, V., Popa, M., Aplicații practice în sănătatea mediului, Ed. Med. Univ. Iuliu Hatieganu, Cluj – Napoca, 1998 (uz intern-format electronic pus la dispoziție de către cadrul didactic)
Ionuț, C., Popa, M., Calfa, C., Sârbu, D., Curșeu, D., Ionuț, V., Laza, V., Năsuț, B., Igiena alimentației și nutriției - noțiuni practice, Ed. Med. Univ. Iuliu Hatieganu, Cluj – Napoca, 2001 (uz intern-format electronic pus la dispoziție de către cadrul didactic)
Tomi A. Suport de curs Igienă, 2023
Studentii găsesc o parte din materialele bibliografice în format electronic la bibliotecile UBB, iar o parte, tot în format electronic, vor fi încărcate în secțiunea pentru materiale de clasă pe platforma Microsoft Teams de către cadrul didactică.

8.4. L/P	Metode de predare-învățare	Observații

Bibliografie:

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținuturile disciplinei sunt corelate cu ghidurile și standardele elaborate de asociații profesionale recunoscute, cum ar fi societățile de nutriție și dietetică, asociațiile medicale și organizațiile naționale și internaționale de sănătate publică.
- Materialele incluse răspund cerințelor angajatorilor din domeniul sănătății, cum ar fi spitalele, clinicile de nutriție, instituțiile de sănătate publică și industria alimentară, contribuind la formarea unor specialiști competenți și adaptați cerințelor actuale ale pieței.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. AI, SI	Cunoașterea conținutului Capacitatea de a utiliza informația într-un context nou	Examen scris	70%
10.5. ST /L/ P	Cunoașterea conținutului	Examen scris	30%
10.6. Standard minim de performanță Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs			

11. Etichete ODD (Obiective de Dezvoltare Durabilă / Sustainable Development Goals)¹

¹ Păstrați doar etichetele care, în conformitate cu [Procedura de aplicare a etichetelor ODD în procesul academic](#), se potrivesc disciplinei și ștergeți-le pe celelalte, inclusiv eticheta generală pentru Dezvoltare durabilă - dacă nu se aplică. Dacă nicio etichetă nu descrie disciplina, ștergeți-le pe toate și scrieți "Nu se aplică".

	Eticheta generală pentru Dezvoltare durabilă							
								
								

Coordonator de disciplină
Drd. Alexandra Cornelia Tomi

Asistent,
Drd. Alexandra Cornelia Tomi

Data
07.04.2025

Responsabil de studii ID/IFR,
Conf. dr. Iulia Lupan