



UNIVERSITATEA
DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE
VICTOR BABEȘ | TIMIȘOARA

TEMATICA DE CONCURS

**pentru postul de CONFERENȚIAR UNIVERSITAR
poziția 26, Departamentul I, Facultatea de Farmacie**

Disciplinele: Chimie des facteurs de l'environnement, hygiène, nutrition; Chimia factorilor de mediu, igienă, nutriție; Istoria farmaciei (opțional); Histoire de la pharmacie (opțional)

1. APA – factor indispensabil vieții. Rolul apei în organisme vii. Proprietățile fizice “anormale” ale apei. Proveniența și utilizarea apei.
2. Contaminarea și poluarea apei. Influența factorilor poluanți din apa potabilă asupra sănătății omului.
3. Alimentul și nutriția; suplimentele alimentare (nutriționale, dietetice); clase noi de alimente: alimente funcționale, probiotice, prebiotice, simbiotice; complementele alimentare; coeficientul de utilizare digestivă a trofinelor. Antitrofine.
4. Dieta zilnică; necesarul energetic al organismului; metabolismul bazal; alimentația echilibrată; subalimentația; supraalimentația.
5. Alimentația și intoleranța la alimente. Alimentația sănătoasă; dependența de alimentația sănătoasă: ortorexia
6. Impactul tehnologiei alimentare asupra proprietăților nutriționale și în siguranța alimentelor.
7. Macronutrienți – Proteinele. Alimente bogate în proteine: carnea, laptele, peștele, ouăle; compoziție chimică, valoare nutritivă și dietetică.
8. Proteinele din cereale; glutenul; intoleranța la gluten.
9. Proteinele din lapte; cazeina.
10. Macronutrienți – glucidele. Alimente bogate în glucide: cereale și produse din cereale, produse zaharoase, legume și fructe; compoziție chimică, valoare nutritivă și dietetică.
11. Glucidele din lapte; lactoza; intoleranța la lactoză.
12. Macronutrienți – lipidele. Alimente bogate în lipide: grăsimile alimentare; compoziție chimică, valoare nutritivă și dietetică.
13. Principiile alimentare sau principiile nutritive. Micronutrienți: substanțele minerale – macroelemente și oligoelemente. Alimente bogate în macroelemente și oligoelemente.
14. Principiile alimentare sau principiile nutritive. Micronutrienți : substanțele minerale – microelemente. Alimente bogate în microelemente.

- 15.Principiile alimentare sau principiile nutritive. Micronutrienți: vitaminele hidrosolubile. Alimente bogate în vitamine hidrosolubile.
- 16.Principiile alimentare sau principiile nutritive. Micronutrienți: vitaminele liposolubile. Alimente bogate în vitamine liposolubile.
- 17.Condiții de păstrare și conservare a alimentelor.
- 18.Contaminarea și poluarea alimentelor.
- 19.Salubritatea alimentelor și îmbolnăviri de origine alimentară: infecții, toxinfecții și parazitoze alimentare.
- 20.Aditivi alimentari. Auxiliari tehnologici. Aspecte toxicologice ale folosirii aditivilor alimentari.
- 21.Aditivi alimentari conservanți, antioxidanți.
- 22.Îndulcitori alimentari.
- 23.Coloranți alimentari naturali.
24. Farmacia în secolul al XVIII-lea: caracteristici, dezvoltarea învățământului farmaceutic, primele publicații de specialitate
- 25.Farmacia în secolul al XIX-lea: dezvoltarea învățământului superior farmaceutic, trecerea la producția industrială a medicamentelor
- 26.Farmacia în secolul al XX-lea: descoperirea chimioterapicelor și sulfamidelor, penicilinei și a altor antibiotice

Bibliografie:

1. A. Caunii, C. Oprean, Z. Szabadai, “Noțiuni de chimia și igiena apei și alimentului”- ediția a II-a revizuită, Ed. Victor Babeș, Timișoara 2016
2. A. Caunii, C. Oprean, “Chimia apei și a alimentului – metode de analiză și elemente de dietoterapie”, Ed. Victor Babeș, Timișoara 2016
3. A. C. Ioniță, E. Moroșan, D. I. Udeanu, M. Mititelu, „Biochimie Medicală”, Ediția a II-a revăzută și adăugită, Ed. Printech, București, 2015
4. A. C. Ioniță, E. Moroșan, D. I. Udeanu, M. Mititelu, „Nutriție și dietoterapie”, Ed. Printech, București, 2015
5. J. Maddaluno, V. Bellosta, I. Chataigner, F. Couty, A. Harrison-Marchand, M. C. Lasne, J. Prunet, J. Rouden, „Chimie organique”, Ed. Dunod, Paris, 2015
6. D. Miere, L. Filip, R. Banc, A. Cozma, O. Stanciu, “Bromatologie, Igienă, Nutriție”, Ed. Med. Univ. “Iuliu Hațieganu” Cluj-Napoca, 2014
7. R. Cuciureanu: “Igiena alimentului”, Ediția a II-a revăzută și adăugită Ed. Performantica, Iași 2012
8. D. Mihele, E. Dogaru, D. Udeanu, „Analiza și controlul fizico-chimic al alimentelor” Ed. Tehnoplast, București, 2011
9. C. Alais, G. Linden, L. Miclo, “Biochimie alimentaire” Ed. Dunod, Paris, 2008
10. R. Cuciureanu: “Chimia și igiena mediului și alimentului – metode de analiză”, Ed. Gr.T. Popa, Iași 2003
11. Popescu H., Mogoșanu G.D., Istoria Farmaciei, Ed. Sitech, Craiova, 2010
12. Ursoniu S. *Istoria farmaciei*, Ed. Mirton, Timișoara, 1996



UNIVERSITATEA
DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE
VICTOR BABEȘ | TIMIȘOARA

**THEMES FOR ACHIEVING THE TITLE OF ASSOCIATE PROFESSOR,
POZITION 26, FACULTY OF PHARMACY, I DEPARTMENT**

Disciplines: Chimie des facteurs de l'environnement, hygiène, nutrition; Chimia factorilor de mediu, igienă, nutriție; Istoria farmaciei (opțional); Histoire de la pharmacie (opțional)

1. Water – Indispensable Factor of Life. Water Role in Living Organisms. “Abnormal” Physical Properties of Water. Origin and Uses of Water.
2. Contamination and Pollution of Water. Influence of Polluting Factor in Drinking Water on Human Health.
3. Aliment and Nutrition; Food Supplements (Nutritional, Dietary); New Classes of Aliments: Functional Aliments, Probiotics, Prebiotics, Symbiotics; Food Complements; Coefficient of Digestive Utilization of Trophins. Anti-Trophins.
4. Daily Diet; Energy Requirement of Human Body; Base Metabolism; Balanced Diet; Under-Feeding; Over-Feeding.
5. Diet and Food Intolerance. Healthy Diet; Healthy Diet Dependency: Orthorexia.
6. Impact of Alimentary Technology on Nutritional Properties and Food Safety.
7. Macronutriments – Proteins. High-Protein Aliments: Meat, Milk, Fish, Eggs; Chemical Composition, Nutritional and Dietary Value.
8. Cereal Proteins; Gluten; Gluten Intolerance.
9. Milk Proteins; Casein.
10. Macronutriments – Glucides. High-Glucide Aliments: Cereal and Cereal Products/Derivatives; Sugar Products, Fruit and Vegetables; Chemical Composition, Nutritional and Dietary Value.
11. Milk Glucides; Lactose; Lactose Intolerance.
12. Macronutriments – Lipids. High-Lipid Aliments: Dietary Fats; Chemical Composition, Nutritional and Dietary Value.
13. Dietary or Nutritional Principles. Micronutriments: Mineral Substances – Macro-Elements and Trace Elements. Foods Rich in Macro-Elements and Trace Elements.
14. Dietary or Nutritional Principles. Micronutriments: Mineral Substances – Micro-Elements. Foods Rich in Micro-Elements.
15. Dietary or Nutritional Principles. Micronutriments: Water-Soluble Vitamins. Foods Rich in Water-Soluble Vitamins.

16. Dietary or Nutritional Principles. Micronutriments: Fat-Soluble Vitamins. Foods Rich in Fat-Soluble Vitamins.
17. Requirements for Storage and Preservation of Aliments.
18. Contamination and Pollution of Aliments.
19. Sanitation of Aliments and Alimentary-Origin Sickness: Infections, Food-Poisoning and Food-Related Parasitoses.
20. Food Additives. Technological Auxiliaries. Toxicological Aspects of Use of Food Additives.
21. Food Additives: Preservatives; Antioxidants.
22. Food Sweeteners.
23. Natural Food Colorings.
24. 18th century Pharmacy: characteristics, development of pharmaceutical education, the first publications.
25. 19th century Pharmacy: the development of higher pharmaceutical education, the transition to industrial production of medicines.
26. 20th century Pharmacy: the discovery of chemotherapeutics and sulfamides, penicillin and other antibiotics

Bibliography:

1. A. Caunii, C. Oprean, Z. Szabadai, “Noțiuni de chimia și igiena apei și alimentului”- ediția a II-a revizuită, Ed. Victor Babeș, Timișoara 2016
2. A. Caunii, C. Oprean, “Chimia apei și a alimentului – metode de analiză și elemente de dietoterapie”, Ed. Victor Babeș, Timișoara 2016
3. A. C. Ioniță, E. Moroșan, D. I. Udeanu, M. Mititelu, „Biochimie Medicală”, Ediția a II-a revăzută și adăugită, Ed. Printech, București, 2015
4. A. C. Ioniță, E. Moroșan, D. I. Udeanu, M. Mititelu, „Nutriție și dietoterapie”, Ed. Printech, București, 2015
5. J. Maddaluno, V. Bellosta, I. Chataigner, F. Couty, A. Harrison-Marchand, M. C. Lasne, J. Prunet, J. Rouden, „Chimie organique”, Ed. Dunod, Paris, 2015
6. D. Miere, L. Filip, R. Banc, A. Cozma, O. Stanciu, “Bromatologie, Igienă, Nutriție”, Ed. Med. Univ. “Iuliu Hațieganu” Cluj-Napoca, 2014
7. R. Cuciureanu: “Igiena alimentului”, Ediția a II-a revăzută și adăugită Ed. Performantica, Iași 2012
8. D. Mihele, E. Dogaru, D. Udeanu, „Analiza și controlul fizico-chimic al alimentelor” Ed. Tehnoplax, București, 2011
9. C. Alais, G. Linden, L. Miclo, “Biochimie alimentaire” Ed. Dunod, Paris, 2008
10. R. Cuciureanu: “Chimia și igiena mediului și alimentului – metode de analiză”, Ed. Gr.T. Popa, Iași 2003
11. Popescu H., Mogoșanu G.D., Istoria Farmaciei, Ed. Sitech, Craiova, 2010
12. Ursoniu S. Istoria farmaciei, Ed. Mirton, Timișoara, 1996