



# Spitalul de Recuperare "Sf.Gheorghe" Botosani



**BOTOSANI, Calea Nationala nr. 2, Telefon : 0231- 512822, Fax : 0231 – 513560**  
e-mail : [recuperarebt@gmail.com](mailto:recuperarebt@gmail.com); web: [spitalbt-sfgheorghe.ro](http://spitalbt-sfgheorghe.ro)

**R O M A N I A**

Inscris in Registrul de Evidenta a Prelucrarilor de Date cu Caracter Personal sub numarul 36096

**APROBAT,  
MANAGER,  
Dr. Dumitru Catalin Dascalescu**

**Nr. 1568 / 19.03.2025**

## **ERATĂ**

### **LA PUBLICATIA DE CONCURS NR. 1497/14,03,2025 PENTRU OCUPAREA POSTULUI DE DIETETICIAN CLINIC/ADMINISTRATIV**

La anuntul pentru ocuparea postului de dietetician clinic/administrativ in cadrul Spitalului de recuperare "Sf. Gheorghe" Botosani, tematica si bibliografia se modifica dupa cum urmeaza:

### **TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA PENTRU CONCURSUL DE DIETETICIAN CLINIC / ADMINISTRATIV Proba scrisa 9 aprilie 2025**

#### **1. Principiile generale ale nutriției și dieteticii**

- Noțiuni fundamentale de nutriție umană
- Macronutrienți și micronutrienți: rol, surse, necesar zilnic
- Digestie, absorbție și metabolismul nutrienților
- Factori care influențează necesarul nutrițional
- Evaluarea stării nutriționale a pacienților

#### **Bibliografie:**

- Gherasim, Niță, Onofriescu – Ghid practic de nutriție și dietetică
- Mecinicopschi Gheorghe – Nutriție și dietetică generală

#### **2. Alimentația pacienților în proces de recuperare medicală**

- Principiile dietoterapiei
- Regimuri alimentare în funcție de patologie (boli cardiovasculare, diabet, obezitate, boli digestive, boli renale etc.)
- Suplimentele nutriționale și utilizarea lor în recuperare

Bibliografie:

- Graur M. – Nutriția în prevenția și terapia bolilor cronice netransmisibile
- Mota, Popa – Nutriție și dietetică în practica clinică
- Serafinceanu C. – Nutriție clinică umană. Manual pentru studenți și rezidenți

3. Organizarea blocului alimentar într-un spital de recuperare

- Structura și organizarea blocului alimentar
- Norme igienico-sanitare în unitățile de alimentație
- Ghiduri de siguranță alimentară (HACCP, legislație specifică)
- Planificarea meniurilor pentru pacienți (principii de bază, frecvența meselor, combinarea alimentelor)
- Controlul calității și gestionarea deșeurilor alimentare

Bibliografie:

- Moldovan, Tarcea, Ruta, Fazakas, Rus și colab. – Ghid practic de alimentație în colectivități pentru studenții Facultății de ND
- Mecinicopschi Gheorghe – Nutriție și dietetică generală

4. Managementul nutrițional în unitățile de recuperare

- Rolul dieteticianului în echipa medicală
- Comunicarea cu pacienții și personalul medical
- Elaborarea planurilor nutriționale personalizate
- Monitorizarea pacienților și ajustarea regimurilor alimentare
- Aspecte economice și logistice în organizarea blocului alimentar

Bibliografie:

- Mecinicopschi Gheorghe – Nutriție și dietetică generală
- Moldovan, Tarcea, Ruta, Fazakas, Rus și colab. – Ghid practic de alimentație în colectivități pentru studenții Facultății de ND

5. Ordinul MS nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea,depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare;

**PRESEDINTE  
COMISIA DE CONCURS,**