

## BIOSECURITATEA PE FILIERA ACVACOLĂ

### STRUCTURA

Programul de studii	Biosecuritatea produselor alimentare
<b>Anul de studii</b>	I
<b>Semestrul</b>	2
<b>Regimul disciplinei</b>	DA
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 1 oră; L – 1 oră
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 14 ore; L – 14 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	6

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Perfecționarea pregătirii teoretice și practice a masteranzilor privind biosecuritatea pe filiera acvacolă și transformarea acestora în instrumente operative ale activităților implicate în tehnologiile de creștere și procesare, în managementul populațiilor și al habitatelor, în conservarea biodiversității, asigurarea biosecurității și a consultanței de specialitate.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Biologia, ecologia și biotopul principalelor specii de organisme acvatice cu importanță economică. Sisteme de producție folosite în acvacultură	2
Capitolul II - Importanța și caracteristicile produselor acvacole	2
Capitolul III - Sisteme de management al siguranței alimentare pe filiera acvacolă. Cerințe pentru organizațiile din lanțul alimentar cu specific acvacol	2
Capitolul IV - Contaminări ale produselor acvacole	2
Capitolul V - Asigurarea biosecurității în fermele acvacole	2
Capitolul VI - Valorificarea diferitelor specii acvacole. Legislația privind obținerea, calitatea produselor și transportul organismelor acvatice	2
Capitolul VII - Biosecuritatea în procesarea producțiilor în acvacultură	1
Capitolul VIII - Controlul calității produselor pescărești și siguranța alimentară	1

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Noțiuni introductive	1
2. Fluxul tehnologic în acvacultură	2
3. Determinarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice ale produselor acvacole	2
4. Aprecierea organoleptică a produselor acvacole	2
5. Aplicarea regulilor de igienă în unitățile de producere și prelucrare a produselor pescărești	2
6. Aprecierea calității igiene: încărcătura microbiologică admisă	2
7. Factori care determină îmbunătățirea calității	1
8. Controlul sanitar-veterinar al peștelui, al altor specii acvatice comestibile, icrelor și al produselor derivate	2

## BIBLIOGRAFIE

1. Borda D., Nicolau A.I., Raspor P. (2017). Trends in Fish Processing Technologies, 1<sup>st</sup> Edition, CRC Press, Taylor & Francis Group.
2. Nicolae C. G. (2020). Compendiu de procesare a produselor pescărești, Editura Ex Terra Aurum, București.
3. Popescu A. (2013). Curs de legislația vânătorii și pescuitului. Editura Amanda Edit, Sinaia.
4. Popescu-Micloșanu E. (2013). Fauna cinegetică și salmonicolă, Editura PIM, Iași.
5. Stănescu V., Apostu S. (2010). Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală. Editura Risoprint, Cluj-Napoca.

## EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Corectitudinea și completitudinea cunoștințelor	Evaluare sumativă prin forma de verificare colocviu, înainte de sesiunea de examene	60
L	Corectitudinea și completitudinea cunoștințelor	Evaluare continuă prin: verificare orală și practică	40

Titularul activităților de curs: Prof.univ.dr. NICOLAE Carmen Georgeta

Titularul activităților de lucrări practice L: Prof.univ.dr. NICOLAE Carmen Georgeta