

POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ

STRUCTURA

Programul de studii	PCM
Anul de studii	II
Semestrul	3
Regimul disciplinei	DO
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; S – 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; S – 28 ore
Numărul de credite transferabile	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Cunoașterea politicilor și strategiilor naționale, europene și internaționale privitoare la securitatea alimentară, a cadrului legislativ aplicabil în acest domeniu, precum și a noțiunilor de identificare, evaluare și management al riscului în domeniul alimentar.

Alinierea la sistemele de management ale calității și de inspecție aplicabile la nivelul Uniunii Europene.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Hrana – nevoie primară a omului	2
Capitolul II - Definierea noțiunilor de politici și strategii globale de securitate alimentară	2
Capitolul III - Distribuția inegală a resurselor și a populației la nivel Mondial	2
Capitolul IV - Factori determinanți sau agravanți ai lipsei de hrană	2
Capitolul V - Importanța cercetării științifice și accesul la rezultatele studiilor din domeniul agricol și alimentar	2
Capitolul VI - Uniunea Europeană: istoric, organizare, competențe. Aquis-ul comunitar. Politica agricolă comună a Uniunii Europene	2
Capitolul VII - Politica Uniunii Europene cu privire la securitatea alimentară. Institutii ale Uniunii Europene. Autoritatea Europeană pentru siguranța alimentelor	2
Capitolul VIII - Organisme naționale și internaționale care au atribuții în asigurarea securității alimentare	2
Capitolul IX - Strategia siguranței și securității alimentare a României	2
Capitolul X - Codex Alimentarius. Carta alba a siguranței alimentare.	2
Capitolul XI - Managementul siguranței alimentare. HACCP. Principii utilizate în sistemul de analiză a riscurilor și punctelor critice de control	2
Capitolul XII - Implementarea procedurilor de securitate alimentară	2
Capitolul XIII - Alte dispoziții legislative, reglementări și regulamente administrative privitoare la mărfurile alimentare în general și securitatea lor în particular	2
Capitolul XIV - Standarde internaționale și prescripții relative referitoare la securitatea alimentelor	2

LUCRĂRI PRACTICE S	Nr. ore
1. Ierarhia nevoilor și alimentația	2
2. Accesul și controlul resurselor naturale: fondul funciar, șeptelul, baza tehnică, forța de muncă	2
3. Analiza politicilor și strategiilor globale de securitate a alimentelor	2
4. Puteri statale agricole. Companii transnaționale. Indexul Global al Securității Alimentare	2

5. Scenarii si soluții pentru deficitul de hrană	2
6. Evaluarea riscurilor asociate cu obținerea și recoltarea materiilor și a ingredientelor, determinarea punctelor critice prin care se pot ține sub control riscurile identificate, stabilirea limitelor critice care trebuie respectate în fiecare punct critic de control	2
7. Plan de implementare a procedurilor de securitate alimentară	2
8. Operarea cu noțiuni de legislație alimentara; unitate din sectorul alimentar exploatant, punere pe piață, risc, evaluarea riscurilor, aprecierea riscurilor, comunicări asupra riscurilor	2
9. Utilizarea Codexului alimentar	2
10. Aplicarea standardelor de calitate ISO	2
11. Elaborare plan HCCP	2
12. Riscuri fizico-chimice și biologice în alimente: substanțe toxice ce se găsesc în mod natural în produsele alimentare; metale grele; azotați și azotiți; pesticide; reziduuri de medicamente; mușcături producătoare de toxine; microorganisme; organisme modificate genetic	2
13. Legislația UE privind securitatea alimentară: reguli aplicabile în procesarea alimentelor, igiena alimentelor	2
14. Aplicarea legilor. Tipuri de acte normative privind securitatea alimentelor	2

BIBLIOGRAFIE

1. Deaconu Șt., Vrabie C., 2008. Politici și strategii de siguranță alimentară, București.
2. Dumitru I., 2021. Geopolitica hranei. Politici și strategii globale de securitate alimentară, Ed. Pro Universitaria, București.
3. Ene Corina, 2009. Securitatea alimentară. Coordonate și implicații, Ploiesti.
4. ****Acte normative privind securitatea alimentară.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Colocviu (evaluare scrisă)	60
S	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Portofoliu activitate; participare activă la seminarii	40

Titularul activităților de curs: Conf. univ. dr. DUMITRU Ilie

Titularul activităților de lucrări practice S: Conf. univ. dr. DUMITRU Ilie