

## SIGURANȚĂ ȘI SECURITATEA ALIMENTARĂ ÎN PROTECȚIA CONSUMATORULUI

### STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
<b>Anul de studii</b>	III
<b>Semestrul</b>	5
<b>Regimul disciplinei</b>	DI
<b>Numărul total de ore pe săptămână</b>	Curs – 2 ore; L – 2 ore; P – 1 oră
<b>Numărul total de ore conform planului de învățământ</b>	Curs – 28 ore; L – 28 ore; P – 14 ore
<b>Numărul de credite transferabile</b>	4

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Perfecționarea pregătirii studenților în domeniul protecției consumatorului prin dobândirea cunoștințelor teoretice și practice necesare pentru depistarea abaterilor de la situațiile de normalitate în domeniul siguranței aprovizionării omului cu produse alimentare.

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Aspecte generale privind siguranța alimentară și protecția consumatorului: elemente de bază privind igiena și siguranța alimentară; protecția consumatorului de produse alimentare – aspecte generale și specific; standarde și sisteme de calitate cu rol important în siguranța alimentară și protecția consumatorului; principalele instituții naționale implicate în activitățile de siguranță alimentară și protecția consumatorului	2
Capitolul II - Trasabilitatea și etichetarea produselor alimentare – factori determinanți în siguranța și protecția consumatorului: trasabilitatea produselor alimentare; etichetarea produselor alimentare	2
Capitolul III - Siguranța alimentară sub aspectul caracteristicilor calitative și nutritive ale produselor alimentare: ansamblul însușirilor care caracterizează calitatea produselor alimentare; substanțele nutritive și rolul lor în alimentație	3
Capitolul IV - Substanțe antinutritive și toxice prezente în mod natural în produsele alimentare: principalele substanțe antinutritive întâlnite în produsele alimentare; substanțe toxice natural prezente în produsele alimentare	3
Capitolul V - Produși toxici și cancerigeni care se formează în procesele de prelucrare și conservare a produselor alimentare: nitrozaminele; hidrocarburi policiclice aromatice; produși ai reacțiilor Maillard; acrilamida; produși de degradare termică a grăsimilor	6
Capitolul VI - Principalele elemente care pot conduce la contaminarea produselor alimentare: azotații și azotiții; mucegaiurile producătoare de micotoxine; reziduuri de pesticide; metale grele; medicamente de uz veterinar	4
Capitolul VII - Bacterii, virusuri și paraziți cu risc patogen ce pot fi vehiculate prin produsele alimentare: boli produse de bacterii patogene; principalele boli virale transmisibile prin alimente; boli produse de paraziți	6
Capitolul VIII - Aspecte generale privind alimentele ecologice și cele provenite din organisme modificate genetic: alimente ecologice – definiție, condiții de obținere și distribuire; alimente provenite din organisme modificate genetic – obținere, testare și	2

reglementări privind utilizarea acestora	
--	--

LUCRĂRI PRACTICE L/P	Nr. ore
1. Organizarea actuală a activității pentru siguranța alimentelor în România: rolul și atribuțiile autorității competente centrale în domeniul siguranței alimentelor	2
2. Principalele structuri teritoriale cu atribuții în domeniul siguranței alimentelor; rolul structurilor teritoriale în domeniul siguranței alimentelor	2
3. Organizarea actuală a activității pentru siguranța alimentelor în România: rolul și atribuțiile altor structuri (centrale, regionale și județene) în domeniul siguranței alimentelor	2
4. Programul național pentru siguranța alimentelor: principalele elemente vizate, conținut și modalități de aplicare	2
5. Rolul structurilor sistemului sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor actual în aplicarea programului	2
6. Sistemul rapid de alertă pentru alimente și furaje (SRAAF): exerciții de simulare și exemple de alerte	2
7. Analiza de risc - exemplificare caz concret	2
8. Analiza de risc - lapte și produse lactate	2
9. Analiza de risc – abatoare	2
10. Analiza de risc - carne și produse din carne	2
11. Analiza de risc - pește și produse din pește	2
12. Analiza de risc - ouă și produse din ouă	2
13. Căi de expunere la risc alimentar	2
14. Comunicarea riscului	2
15. Elaborare proiect	14

#### BIBLIOGRAFIE

1. Banu C., 2007. Suveranitate, securitate și siguranța alimentară, Ed. ASAB, București.
2. Banu C. și col., 2013. Industria alimentară între adevăr și fraudă, Ed. ASAB, București.
3. Banu C. și col., 2009. Alimentație pentru sănătate, Ed. ASAB, București.
4. Drăgotoiu D., Pop I. M., 2015. Principii de alimentație, Ed. Granada, București.
5. Mihele Denisa, 2011. Igiena alimentației. Ed. Medicală, București.

#### EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Gradul de însușire a informațiilor prezentate; capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare – examen în sesiunea de examene	60
<b>L/P</b>	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	20
	Elaborare și prezentare proiect	Evaluare proiect	20

Titularul activităților de curs: Prof. univ. dr. DRĂGOTOIU Dumitru

Titularul activităților de lucrări practice L/P: Asist. drd. ZINCA Andreea