

TRASABILITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologia prelucrării produselor agricole / Inginer
Anul de studii	IV
Semestrul	8
Regimul disciplinei	Disciplină opțională de domeniu
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 1 ore; Laborator- 1 ore;
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 12 ore; Laborator 12 ore
Numărul de credite transferabile	3

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Obiectivul general al disciplinei - Diversificarea și aprofundarea cunoștințelor teoretice și practice referitoare la noțiunile necesare pentru desfășurarea unei activități de proiectare și implementare a sistemelor de trasabilitate. Însușirea reglementărilor necesare pentru instituirea sistemului trasabilității în sistemul agroalimentar; Elaborarea procedurilor de trasabilitate specifice sectorului alimentar.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive	0,5
Capitolul 1 - Trasabilitatea produselor alimentare – cerință pentru certificarea calității produselor și serviciilor. Termeni și definiții. Principiile pentru proiectarea și implementarea unui sistem de trasabilitate a alimentelor	1
Capitolul 2 - Cerințele de bază pentru proiectarea și implementarea unui sistem de trasabilitate necesar asigurării unui management eficient al siguranței alimentelor. Domeniile de aplicare a trasabilității. Obiectivele trasabilității produselor alimentare. Caracteristicile sistemelor de trasabilitate	1
Capitolul 3 - Metode de proiectare a trasabilității produselor alimentare.	1
Capitolul 4 - Implementarea în producție a sistemelor de trasabilitate a alimentelor	1
Capitolul 5 - Audituri interne și analize în vederea verificării modalităților de implementare a sistemelor de trasabilitate în producție	1
Capitolul 6 - Sistemul de trasabilitate în unitățile de procesare a produselor alimentare	1
Capitolul 7 - Trasabilitatea cărnii și a produselor din carne	1
Capitolul 8 - Trasabilitatea laptelui și a produselor din lapte	1
Capitolul 9 - Trasabilitatea altor produse alimentare	1
Capitolul 10 - Trasabilitatea și managementul lanțului de aprovizionare-livrare	1
Capitolul 11 - Trasabilitatea preparatelor destinate alimentației umane produse din organisme modificate genetic	1

Capitolul 12 - Reglementări necesare pentru instituirea sistemului trasabilității în sistemul agroalimentar.	0,5
SEMINAR 5	Nr. ore
Noțiuni introductive - Măsuri de protecție a muncii în laborator	0,5
1. Modalități de implementare a sistemului trasabilității în industria alimentară. Studiu de caz	2
2. Elaborarea documentelor pentru evidența înregistrărilor în vederea aplicării sistemului trasabilității. Studiu de caz	1
3. Instituirea modalităților de control și stabilirea responsabilităților în vederea aplicării sistemului trasabilității. Studiu de caz	1,5
4. Metode fizico-chimice de analiză a trasabilității produselor alimentare. Rezonanța magnetică nucleară. Metoda de spectrometrie de masă a raportului isotopic. Cromatografie schimbătoare de ioni/spectrometrie de adsorbție atomică	3
5. Metode spectroscopice. Spectroscopia IR mijlocie și apropiată. Nasul electronic cuplat cu spectrometria de masă	2
6. Metode moleculare biologice. Electroforeza în gradient de gel denaturant (DGGE) și de caracterizare a polimorfismului ADN. Denaturarea cromatografică în faza lichidă de înaltă performanță (DHPLC)	2

BIBLIOGRAFIE

1. Bălan C., 2004. Logistica – factor integrator și sursă de competitivitate, Ed. Uranus, București;
2. ISO 22005:2007: Trasabilitatea în lanțul alimentar. Principii generale și cerințe fundamentale pentru proiectarea și implementarea sistemului.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Frecvență la toate cursurile; Gradul de însușire a informațiilor prezentate Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate; Promovarea examinării finale cu minimum - nota 5.	Evaluare sumativă prin forma de verificare - colocviu	60
Laborator	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Verificarea temelor de casă, referatelor, eseurilor, studiilor de caz. Susținere - Referat	40

Titularul activităților de curs: Șef lucr.dr. Maloș Iuliu Gabriel

Titularul activităților de lucrări practice L: Șef lucr.dr. Maloș Iuliu Gabriel