

## POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARĂ

### STRUCTURA

Programul de studii	CEPA
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 1 - Hrana – nevoie primară a omului	2
Capitolul 2 - Definierea noțiunilor de politici și strategii globale de securitate alimentară	2
Capitolul 3 - Distribuția inegală a resurselor și a populației la nivel mondial	2
Capitolul 4 - Factori determinanți sau agravanți ai lipsei de hrană	2
Capitolul 5 - Importanța cercetării științifice și accesul la rezultatele studiilor din domeniul agricol și alimentar	2
Capitolul 6 - Uniunea Europeană: istoric, organizare, competențe. Aquis-ul comunitar. Politica agricolă comună a Uniunii Europene	2
Capitolul 7 - Politica Uniunii Europene cu privire la securitatea alimentară. Institutii ale Uniunii Europene. Autoritatea Europeana pentru siguranța alimentelor	2
Capitolul 8 - Organisme naționale și internaționale care au atribuții în asigurarea securității alimentare	2
Capitolul 9 - Strategia siguranței și securității alimentare a României	2
Capitolul 10 - Codex Alimentarius. Carta alba a siguranței alimentare	2
Capitolul 11 - Managementul siguranței alimentare. HACCP. Principii utilizate în sistemul de analiză a riscurilor și punctelor critice de control	2
Capitolul 12 - Implementarea procedurilor de securitate alimentară	2
Capitolul 13 - Alte dispoziții legislative, reglementări și regulamente administrative privitoare la mărfurile alimentare în general și securitatea lor în particular	2
Capitolul 14 - 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 exploatat, 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 in mod natural in produsele alimentare; Metale grele; Azotați si azotiți; Pesticide; Reziduuri de medicamente; Mucegaiuri producătoare de toxine; Microorganisme; Organisme modificate genetic	2
13. Legislația UE privind securitatea alimentară : - reguli aplicabile in procesarea alimentelor, igiena alimentelor	2
14. Aplicarea legilor. Tipuri de acte normative privind securitatea alimentelor	2

#### BIBLIOGRAFIE

1. Dumitru Ilie (2021) Geopolitica hranei. Politici si strategii globale de securitate alimentară, Ed. Pro Universitaria, București.
2. Deaconu Ștefan, Vrabie Codru (2008) Politici si strategii de siguranță alimentară, București.
3. Ene Corina (2009) Securitatea alimentara. Coordonate si implicatii, Ploiesti
4. Acte normative privind securitatea alimentară

#### EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
<b>Curs</b>	Asimilarea corectă a noțiunilor predate; O înțelegere de ansamblu a importanței disciplinei studiate și a înțelegerii legăturii cu celelalte discipline studiate; Coerența logică; Gradul de asimilare a limbajului de specialitate; Criterii ce vizează aspecte atitudinale (conștincozitate, interesul pentru studiu individual), prin participare activă la curs	Evaluare scrisă	60%
<b>S</b>	Capacitatea de a opera cu specifice domeniului; Capacitatea de aplicare în practică; Criterii ce vizează aspecte atitudinale (interesul pentru pregătirea individuală, seriozitatea în abordarea problemelor) , prin participare activă la curs.	Portofoliu activitate  Participare activă la seminarii	30%  10%

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

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