

INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	Protecția consumatorului și a mediului
Anul de studii	III
Semestrul	6
Regimul disciplinei	DI
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 1 oră; L – 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 14 ore; L – 28 ore
Numărul de credite transferabile	4

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Perfecționarea pregătirii studenților în domeniul protecției consumatorului de produse alimentare. Cunoașterea factorilor care pot afecta inocuitatea alimentelor. Aplicarea metodelor moderne în toate ramurile de producție și valorificare a produselor alimentare.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Aspecte generale privind inocuitatea produselor alimentare: elemente de bază ale inocuității alimentelor; microbiologia, igiena și inocuitatea alimentelor; relația dintre inocuitate și sănătate	2
Capitolul II - Constituenți naturali ai produselor alimentare care pot afecta inocuitatea acestora: substanțe antinutritive naturale: antiproteino-genetice, antivitamine, substanțe antimineralizante; substanțe toxice naturale; mutageni și cangerigeni	1
Capitolul III - Compuși toxici rezultați în procesele de conservare și prelucrare a produselor alimentare, cu implicații asupra inocuității acestora: nitrozamine; hidrocarburi policiclice aromate; produși ai reacției Maillard; acrilamida; produși de degradare termică a lipidelor	2
Capitolul IV - Influența contaminării cu mucegaiuri a produselor alimentare asupra inocuității acestora: micotoxine cu efect cangerigen; micotoxine care produc ergotism; micotoxine care produc aleucie toxică alimentară	2
Capitolul V - Contaminarea alimentelor cu metale grele și alte substanțe chimice provenite din activitatea industrială: plumb, mercur, cadmiu; dioxina și bifenolul policlorurat	1
Capitolul VI - Contaminarea alimentelor cu pesticide: insecticide; ierbice; fungicide	1
Capitolul VII - Reziduuri de medicamente veterinare în produsele alimentare	1
Capitolul VIII - Boli infecțioase și parazitare potențial transmisibile prin produsele alimentare: boli produse de bacterii patogene; boli produse de virusuri; boli parazitare	4

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Norme de conduită și de securitate a muncii în laboratorul de analize chimico - toxicologice	2
2. Recoltarea și pregătirea probelor pentru examenul de laborator	2
3. Metode folosite pentru izolarea, identificarea și dozarea substanțelor toxice din probele alimentare	2
4. Determinarea nitriților și nitraților din matricele vegetale și animale	2
5. Determinarea degradării oxidative a lipidelor alimentare de origine animală și	2

vegetală	
6. Evidențierea calitativă a reziduurilor de medicamente din alimente	2
7. Determinarea cantitativă a reziduurilor de medicamente din alimente	2
8. Determinarea metalelor grele din alimente	2
9. Determinarea micotoxinelor din alimente	2
10. Determinarea pesticidelorlor din alimente	2
11. Determinarea acrilamidei din produsele alimentare	2
12. Metode și tehnici de dozare a bisfenolilor din produsele alimentare	2
13. Metode și tehnici de dozare a alergenilor din produsele alimentare	2
14. Determinarea modificărilor datorate prelucrării termice a mierii de albine	2

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C. și col., 2009. Alimentație pentru sănătate, Ed. ASAB, București, 2009.
2. Banu C., 2007. Suveranitate, securitate și siguranța alimentară, Ed. ASAB, București, 2007.
3. Mihele Denisa, 2011. Igiena alimentației. Ed. Medicală, București.
4. Mincu, I., 1993. Impactul om alimente. Ed. Medicală, București.
5. Olinescu R., 2002. Alimentația sănătoasă. Ed. Niculescu, București.

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	Evaluare sumativă prin forma de verificare - colocviu	50
L	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice	50

Titularul activităților de curs: Conf. univ. dr. POGURSCHI Elena Narcisa

Titularul activităților de lucrări practice L: Asistent drd. GRIGORE Daniela