

Inocuitatea produselor alimentare (ANUL III, SEMESTRUL V)

Nr. credite transferabile 4

Statutul disciplinei

Disciplină de domeniu (obligatorie)

Titular disciplină

Conf. dr. Viorel-Cezar FLORIȘTEAN

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

În cadrul cursului se urmărește: (1) cunoașterea și înțelegerea de către studenți a conceptelor, teoriilor și metodelor de studiu specifice inocuității alimentelor, (2) înțelegerea importanței inocuității alimentelor în contextul general al asigurării calității acestora și (3) utilizarea adecvată a cunoștințelor acumulate în comunicarea profesională și implementarea sistemelor de gestionare a siguranței alimentare.

La lucrările practice se urmărește să dezvolte abilități necesare pentru: (1) evaluarea inocuității alimentelor de-a lungul lanțului alimentar, (2) identificarea crizelor în ceea ce privește siguranța alimentară și protecția consumatorilor și (3) conceperea și implementarea planurilor de acțiuni în scopul de a reduce la minimum acțiunea factorilor ce pot afecta inocuitatea alimentelor.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs (Capitole/subcapitole)
Noțiuni generale privind inocuitatea alimentelor: Rolul alimentației în buna funcționare a organismului uman. Pericole biologice chimice și fizice din alimente.
Forme de răspuns ale organismului la acțiunea pericolelor: Toxiinfecția alimentară, intoxicația alimentară și alergia alimentară. Alte afecțiuni ce pot fi generate de consumul de alimente (intoleranța alimentară, tulburări metabolice, idiosincrazia etc.). Afecțiuni generate de utilizarea defectuoasă a alimentelor.
Rolul materiilor prime în inocuitatea produselor alimentare: constituenți naturali, contaminați și reziduuri.
Procesarea alimentelor - factor ce poate afecta inocuitatea produselor alimentare. Pericole ce se pot forma consecutiv unor procese tehnologice; Noi tehnologii de procesare și impactul lor asupra inocuității alimentelor.
„Agenții de îmbunătățire a alimentelor” și impactul lor asupra inocuității: Aditivii alimentari, substanțele de aromă, enzimele alimentare, auxiliarii tehnologici, agenții de fortificare.
Gestionarea factorilor care pot afecta inocuitatea alimentelor: Bunele practici și Sistemul de management al siguranței alimentelor.
Frauda alimentară și inocuitatea. Crizele în industria alimentară.

Lucrări practice
Organizarea activității de laborator (informarea studenților asupra obiectivelor disciplinei, competențelor vizate, metodelor de lucru abordate în laborator și a criteriilor și metodelor de evaluare a activității desfășurate).

Caracterizarea pericolelor de alimente: pericole biologice, chimice și fizice.

Gestionarea problemelor de inocuitate în industria alimentară: Programele preliminariei operaționale (PRPO) și planul HACCP.

Gestionarea crizelor în industria alimentară: Planul de contingență.

Bibliografie

1. **Bârzoii D, Meica S, Neagu M** (1999) – Toxiinfecțiile alimentare, Editura Coresi,
2. **Banu, C. Preda, N. Vasu, S.** (1982) Produsele alimentare și inocuitatea lor. Editura tehnică, București
3. **Desphande, S.S.** (2002) Handbook of food toxicology. Marcel Dekker, Inc. New York
4. **DeVries, J.** (1997) Food safety and toxicity. CRC Press LLC, Boca Raton, FL.
5. **Bagchi, D., Swaroop, A.** (2016) Food toxicology. CRC Press, Boca Raton, FL.
6. **Savu, C.** (1999) Poluarea mediului și prezența substanțelor toxice în alimente. Editura Semne, București
7. **Spink, J.** (2019) Food fraud prevention. Springer New York, NY. USA
8. **Shibamoto, T., Bjeldanes, L.F.** (2009) Introduction to food toxicology 2nd. Academic Press Inc., San Diego.

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Test scris	60%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Evaluare orală în timpul semestrului, teste de verificare.	40%

Persoana de contact

Conf. dr. Viorel-Cezar FLORIȘTEAN

Facultatea de Agricultură - USAMV Iași

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Iași, 700489, România

telefon: 0040 232 407526, fax: 0040 232 219175

E-mail: vfloristean@uaiasi.ro