

Inocuitatea produselor alimentare (ANUL III, SEMESTRUL VI)

Nr. credite transferabile 2

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 alergია 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.
Gestionarea factorilor care pot afecta inocuitatea alimentelor: Bunele practici și Sistemul de management al siguranței alimentelor.

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.

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. **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