

Calitatea și siguranța alimentelor (Anul I, Semestrul II)

Nr. credite transferabile (ECTS) 8

Statutul disciplinei

Disciplină de domeniu (obligatorie)

Titular disciplină:

Conferențiar dr. Viorel-Cezar FLORIȘTEAN

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

Cursul va contribui la acumularea de cunoștințe specifice necesare pentru activități de proiectare, implementare și întreținere a sistemelor de gestionare a calității și siguranței alimentelor. De asemenea, cursul urmărește să dezvolte la studenți capacitatea de analiză critică a problemelor de calitate și siguranță alimentară, să stimuleze formarea unei atitudini pro-active în abordarea și rezolvarea problemelor de calitate și siguranță a alimentelor.

Cunoștințele acumulate și abilitățile formate vor fi utile pentru integrarea aspectelor privind calitatea și siguranța alimentelor în luarea deciziilor la nivel de management al organizațiilor de profil.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs (Capitole/subcapitole)
Calitatea și siguranța alimentelor: Istoric, scop și responsabilități; Controlul, asigurarea și planificarea calității și siguranței alimentelor; Rolul legislației în garantarea calității și siguranței alimentelor.
Programe și sisteme de gestionare a calității alimentelor: Managementul total al calității; Rolul instituțiilor de standardizare în asigurarea calității alimentelor și a siguranței alimentare; Managementul calității alimentelor în contextul standardelor ISO; Grupa standardelor ISO 9000: prezentare generală, particularități de aplicare în industria alimentară.
Programe și sisteme de gestionare a siguranței alimentelor: HACCP - istoric, concept, scop, importanță, pericole și riscuri; principiile HACCP; Implementarea, validarea și întreținerea sistemului. ISO 22000; HACCP și ISO 22000.
Calitatea materiilor prime și auxiliare: Selecția furnizorilor de materii prime și auxiliare; Certificarea furnizorilor de materii prime și auxiliare.
Controlul procesului tehnologic: Obiective, modalități de control a eficienței procesului tehnologic; Instruirea personalului; Punctele de control; Deviații de la specificațiile tehnice; Analiza deviațiilor.
Bunele practici de fabricație în industria alimentară
Analiza riscului și siguranța alimentară.
Controlul oficial și auditul în industria alimentară: Rolul controalelor oficiale și a auditului în asigurarea calității și siguranței alimentelor.

Lucrări practice
Organizarea activității din seminar: Informarea studenților asupra obiectivelor disciplinei, asupra competențelor vizate, asupra criteriilor și metodelor de evaluare.

Metode și instrumente utilizate în managementul total al calității: Diagramele cauză-efect; graficele de tip Pareto; Histogramele și graficele de control a procesului tehnologic; Diagramele de tip Scatter.
Aplicarea controlului statistic al procesului tehnologic în gestionarea problemelor de calitate și de siguranța alimentelor: Întocmirea și interpretarea diagramelor de funcționare a procesului. Interpretarea diagramelor.
Întocmirea documentației aferente implementării unui sistem de management al calității într-o unitate de industrie alimentară, în conformitate cu prevederile standardului ISO 9001/2008.
Întocmirea documentației aferente implementării unui sistem HACCP într-o unitate de industrie alimentară.
Proceduri de gestionare a bunelor practici de igienă și a sanitației în industria alimentară.
Verificarea sistemelor de gestionare a calității și siguranței alimentelor. Planificarea și efectuarea auditului sistemelor de gestionare a calității și siguranței alimentelor.

Bibliografie

1. Mortimore, S., Wallace, C., 2001 - HACCP. Food industry briefing series, Blackwell Science, Malden, USA.
2. Stanciuc, N., Rotaru, G., 2008 - Managementul sigurantei alimentelor, Ed. Academica, Galati,
3. Surak, J.G. and S. Wilson, 2007 - The certified HACCP auditor handbook., ASQ Quality Press Milwaukee, USA.
4. Vasconcellos, J.A., 2004 - Quality assurance for the food industry : a practical approach. CRC Press, Boca Raton, USA.
5. Wallace, C., W.H. Sperber, and S. Mortimore, 2011 - Food safety for the 21st century : managing HACCP and food safety throughout the global supply chain. Wiley-Blackwel, USA.
6. Wareing, P., 2010 - HACCP : a toolkit for implementation. 2nd ed. ed., Cambridge: Leatherhead Publishing, UK.
7. SR EN ISO 22000:2005 - Cerințe pentru sisteme de management al siguranței alimentului.
8. SR EN ISO 9001:2015 "Sisteme de management al calității. Cerințe".

Evaluare

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Evaluare scrisă și orală	60%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Evaluări orale în timpul semestrului și teste de verificare scrise.	40%

Persoana de Contact

Conferențiar Dr. Viorel-Cezar FLORIȘTEAN
 Facultatea de Medicină Veterinară - USAMV Iași
 Aleea Mihail Sadoveanu nr. 8, Iași, 700489, Romania
 telefon: 0040 232 407372, fax: 0040 232 219113
 E-mail: vfloristean@uaiasi.ro