

AUTENTIFICAREA ȘI CERTIFICAREA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

STRUCTURA

Programul de studii	Expertiza produselor agroalimentare
Anul de studii	1
Semestrul	2
Regimul disciplinei	DA
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L - 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L – 28 ore
Numărul de credite transferabile	7

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Cursul urmărește să asigure cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază legate de tehnicile aplicate în controlul calității alimentelor și în identificarea falsificărilor în vederea autentificării. Cunoașterea calității produselor alimentare, a metodelor de falsificare, precum și a tehnicilor și metodelor de depistare a acestor falsificări.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - Autentificarea laptelui și produselor lactate și metode de identificare a falsificărilor.	4
Capitolul II - Autentificarea cărnii și a produselor de carne și metode de identificare a falsificărilor.	4
Capitolul III - Identificarea peștelui și a produselor de pește și metode de identificare a falsificărilor.	4
Capitolul IV - Autentificarea ouălor și a produselor pe bază de ouă și metode de identificare a falsificărilor.	2
Capitolul V - Autentificarea mierii de albine și metode de identificare a falsificărilor.	2
Capitolul VI - Autentificarea băuturilor alcoolice și metode de identificare a falsificărilor.	3
Capitolul VII - Autentificarea cerealelor și a produselor cerealiere și metode de identificare a falsificărilor.	2
Capitolul VIII - Autentificarea uleiurilor și grăsimilor și metode de identificare a falsificărilor.	3
Capitolul IX - Autentificarea produselor alimentare modificate genetic sau iradiate și metode de identificare.	2
Capitolul X - Certificarea și expertizarea altor produse alimentare. Generalități. Autentificarea cafelei; autentificarea ceaiurilor.	2

LUCRĂRI PRACTICE L	Nr. ore
1. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea laptelui și a produselor lactate.	4
2. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea cărnii și a produselor din carne.	4
3. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea peștelui și a produselor de pește.	4
4. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea ouălor și a produselor pe	4

bază de ouă.	
5. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea mierii de albine.	4
6. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea vinurilor.	2
7. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea cerealelor și a produselor cerealiere.	2
8. Metode de identificare a falsificărilor și autentificarea uleiurilor și grăsimilor.	2
9. Evaluare	2

BIBLIOGRAFIE

1. Banu Constantin, Bulancea Mircea, Ianițchi Daniela, Bărăscu Elena, Stoica Alexandru, (2013). Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura ASAB, București.
2. Banu Constantin (coord.), (2009). Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, București.
3. Georgescu Mara, (2018). Animal Derived Food Inspection and Control, București.
4. Croitoru Constantin, (2018). Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Editura AGIR, București.
5. Stoica Maricica, (2018). Sustainable sanitation in the food industry. In: Sustainable food systems from agriculture to industry: improving production and processing, Editors: CM. Galanakis, Elsevier.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Corectitudinea, gradul de însușire și de utilizare a cunoștințelor legate de autentificarea și falsificarea alimentelor.	Evaluare sumativă prin forma de verificare examen scris în sesiunea de examene	60
L	Însușirea tehnicilor necesare în estimarea autenticității și falsificărilor materiilor prime, produselor finite.	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice; elaborare referat	40

Titularul activităților de curs: Conf. univ. dr. IANIȚCHI Daniela

Titularul activităților de lucrări practice: Conf. univ. dr. IANIȚCHI Daniela