

Trasabilitatea și siguranța produselor agro-alimentare (ANUL I, SEMESTRUL I)

Nr. credite transferabile: 6

Statutul disciplinei

Disciplină: obligatorie

Titular disciplină

Dr. Ing. Ionuț VELEȘCU

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

Obiectivul general: însușirea cunoștințelor necesare activităților de control și expertiză a calității produselor animale, precum și a celor de coordonare a fluxurilor tehnologice din unitățile de procesare a produselor animale.

Obiective specifice: cunoașterea tehnicilor de recoltare și condiționare a produselor animale; cunoașterea compoziției, însușirilor și a proprietăților produselor animale; însușirea metodologiilor de control a calității și expertizării produselor animale; cunoașterea elementelor de tehnologie specifice obținerii produselor alimentare de origine animală; parametri de calitate pe fluxuri de producție (lapte consum, produse acido-dietetice, smântână, unt, brânzeturi, înghețată și lapte praf); preparate de carne; conserve și semiconserve etc.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs (Capitole/subcapitole)
1. Evaluarea procedurilor referitoare la bunele practici de manipulare a materiilor prime utilizate la obținerea produselor animale și de implementare a sistemului HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
2. Biotehnologii în prelucrarea laptelui
3. Controlul oficial al producției de lapte
4. Biotehnologii în prelucrarea cărnii
5. Controlul oficial al producției de carne
6. Ovoproduse: definiție, clasificare, proprietăți, utilizare
7. Controlul oficial al producției de ouă
8. Carnea de pește: structură, compoziție chimică, valoare trofico-biologică
9. Controlul oficial al unităților de pescuit și al celor de procesare a peștelui
10. Fondul cinegetic național și fauna cinegetică: descriere generală, actualități și perspective
11. Riscurile privind manipularea și consumul cărnii de vânat

Lucrări practice
Protecția muncii în industria produselor animale
Controlul și expertiza produselor animale (Recoltarea și pregătirea probelor pentru analize; examen organoleptic; examen fizico-chimic; apreciere microbiologică; identificarea falsificărilor – aprecieri generale).
Controlul și expertiza laptelui și a produselor acido-dietetice (Recoltarea și pregătirea probelor pentru analize; examen organoleptic; examen fizico-chimic; identificarea falsificărilor).
Controlul și expertiza smântânii și untului (Recoltarea și pregătirea probelor pentru analiză; examen organoleptic; examen fizico-chimic; examen microbiologic; identificarea falsificărilor).

Controlul și expertiza brânzeturilor (Recoltarea și pregătirea probelor pentru analize; examen organoleptic; examen fizico-chimic; examen microbiologic).
Controlul și expertiza cărnii (Recoltarea și pregătirea probelor pentru analize; examen organoleptic; examen fizico-chimic; examen microbiologic).
Controlul și expertiza preparatelor din carne (Recoltarea și pregătirea probelor pentru analize; examen organoleptic; examen fizico-chimic; examen microbiologic).
Controlul și expertiza ouălor (Recoltarea și pregătirea probelor pentru analize; examen organoleptic; examen fizico-chimic, examen microbiologic).

Bibliografie

1. **Banu C. și col.**, 2007-Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare. Editura Agir, București.
2. **Bondoc I.**, 2007-Tehnologia și controlul calității laptelui și produselor lactate. Editura “Ion Ionescu de la Brad”, Iași.
3. **Bondoc I., Șindilar E.V.**, 2002-Controlul sanitar veterinar al calității și salubrității alimentelor. Editura “Ion Ionescu de la Brad”, Iași.
4. **Jiborean Ana Maria, Țibulcă D.**, 2013-Tehnologia produselor lactate-Îndrumător de lucrări practice. Editura Risoprint, Cluj Napoca.
5. **Savu C., Petcu C.**, 2002-Igiena și controlul produselor de origine animală. Editura Semne, București.
6. **Stănescu V.**, 1998-Igiena și controlul alimentelor. Editura Fundației “România de mâine”, București.
7. **Tudor L., Ciocârlie Nicoleta, Ionel I.L. și Ceuși C.**, 2009-Controlul calității produselor agroalimentare animale. Editura Printech, București.
8. **Țibulcă D., Jiborean Ana Maria**, 2005-Tehnologia laptelui și a produselor lactate-Îndrumător de lucrări practice. Editura Risoprint, Cluj Napoca.
9. **Usturoi M.G.**, 2012-Controlul laptelui și a produselor derivate. Editura PIM, Iași.

Evaluare finală

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

Persoana de contact

Dr. Ing. Ionuț VELEȘCU

Facultatea de Agricultură - USV Iași

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 8, Iași, 700490, România

telefon: +40 232 407 246

E-mail: i.velescu@yahoo.com