

Autentificarea și certificarea produselor alimentare (Anul IV, Semestrul VII)

Nr. credite transferabile: 5

Statutul disciplinei

Disciplină de specialitate (obligatorie)

Titular disciplină

Șef lucr. dr. Gabriel Vasile HOHA

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)

Obiectivul general: familiarizarea studenților cu procedeele de atestare a unor produse alimentare sau băuturi prin aplicarea pe diferite sisteme de calitate europene și naționale.

Obiective specifice: cunoașterea procedeele specifice de atestare a produselor alimentare pe scheme de calitate europene; cunoașterea principalelor sisteme europene de calitate pentru băuturi; cunoașterea etapelor de atestare ale produselor alimentare pe scheme de calitate naționale.

Conținutul disciplinei (programa analitică)

Curs
Autenticitatea și trasabilitatea produselor alimentare – noțiuni introductive
Organisme de inspecție și certificare a produselor agricole
Scheme de calitate la nivel național și European privind alimentele și băuturile Denumire de origine protejată Indicație geografică protejată Specialitate tradițională garantată
Produsul montan – concept, condiții pentru atestare
Produsul ecologic - concept, condiții pentru certificare
Produsul tradițional – concept, condiții pentru atestare
Lucrări practice
Norme de protecția muncii. Noțiuni de calitate produse alimentare
Aplicații privind aplicarea unei scheme de calitate Europene
Realizarea documentației pentru atestarea unui produs tradițional
Vizite de lucru în unități de producție

Bibliografie

1. Banu C., și colab., 2008 – *Tratat de industrie alimentară. Probleme generale*, Ed ASAB, București
2. Costin G. M., 2008 - *Alimente ecologice*, Ed Academica, Galati;
3. Laslo C și col., 2008 - *Controlul calitatii si igiena produselor alimentare de origine animală*, Ed RisoPrint Cluj-Napoca
4. Pop Cecilia, Pop Ioan Mircea, 2006 - *Merceologia Produselor Alimentare*, Ed TipoMoldova;
5. Stan Laura, Muresan Crina Carmen, 2015 -*Analiza senzorială a alimentelor – îndrumător de lucrări practice*, Ed. Academic Press Cluj-Napoca
6. Stan Laura, 2015 - *Obținerea și controlul calității produselor apicole, – îndrumător de lucrări practice*, Ed. Academic Press Cluj-Napoca
7. *Note de curs*

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Examen	Evaluare orală	70%
Aprecierea activității în timpul semestrului	Teste de verificare, colocviu de laborator	30%

Persoane de contact

Șef lucr. dr. Gabriel Vasile HOHA

Facultatea Ingineria Resurselor Animale și Alimentare - USV Iași

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 8, Iași, 700489, România

telefon: 0040 232 407498

E-mail: gabihoha@uaiasi.ro

Asist. dr. Dragoș LĂPUȘNEANU

Facultatea Ingineria Resurselor Animale și Alimentare - USV Iași

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 8, Iași, 700489, România

telefon: 0040 232 407375

E-mail: dragos_lapusneanu@yahoo.com