TRASABILITATEA PE LANTUL ALIMENTAR TOTAL

STRUCTURA

Programul de studii	Master_BSA
Anul de studii	II
Semestrul	3
Regimul disciplinei	DAS
Numărul total de ore pe săptămână	Curs - 1 ore; L/S/P- 1 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs - 14 ore; L/S/P- 14ore
Numărul de credite transferabile	6

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Deprinderea competențelor teoretice și practice specifice disciplinei *Trasabilitatea pe lantul alimentar total* pentru a fi aplicate in domeniul biotehnologiei si sigurantei alimentare.
Cunoasterea cadrului conceptual al trasabilitatii si importanta acestuia in sistemele de calitate si siguranta a alimentelor;

2. Caracterizarea descriptorilor şi subdescriptorilor unui sistem de trasabilitate si descrierea metodelor de trasare a loturilor de produse si a legaturii acestora cu loturile de materii prime;

3. Deprinderea unor abilitati practice pentru elaborarea procedurilor de trasabilitate si a documentelor /inregistrarilor.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive.....	2
Capitolul I - Trasabilitatea produselor alimentare - principii generale, cadrul legal, domeniu de aplicare. Caracteristici, componente si mecanisme ale trasabilitatii. Sisteme de trasabilitate (UE, SUA,canada, Japonia, Australia) si importanta lor.	1
Capitolul II - Relatia intre trasabilitate si managementul sigurantei alimentare si sistemele de control al calitatii. Tehnologii de identificare a produselor, unitatilor logistice si locatiilor. Sistemul GS1 de standarde. Managementul legaturilor de trasabilitate	1
Capitolul III - Trasabilitatea in industria carnii. Sisteme de trasabilitate in industria laptelui. Sisteme de trasabilitate a cerealelor, legumelor si fructelor. Trasabilitatea in industria pescuitului	2
Capitolul IV - Trasabilitatea in fabricarea produselor alimentare. Trasabilitatea alimentelor modificate genetic. Trasabilitatea alimentelor ecologice.	2
Capitolul V - Trasabilitatea alergenilor. Trasabilitatea patogenilor. Trasabilitatea in lantul de aprovizionare a produselor proaspete. Trasabilitatea produselor in vrac.	2
Capitolul VI - Elaborarea si managementul documentatiei unui sistem de trasabilitate. Cadrul conceptual al retragerii/rechemarii de pe piata.	2
Capitolul VII - Metode analitice utilizate in investigarea trasabilitatii	2

**Se vor specifica pe scurt conținutul disciplinei la curs si Lucrări practice L/S/P (denumire capitol și conținut capitol)*

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Noțiuni introductive.....	2
Capitolul I - Analiza documentelor oficiale care reglementeaza trasabilitatea produselor alimentare	1
Capitolul II -Descrierea unui sistem intern de trasare in cadrul unui sistem de management al sigurantei alimentelor (SMSA)	1
Capitolul III - Elaborarea unor proceduri de trasabilitate, a procedurilor de control documente si control inregistrări si stabilirea responsabilitatilor – studiu de caz pentru trasabilitatea cerealelor	2

Capitolul IV - Elaborarea unor proceduri de trasabilitate, a procedurilor de control documente si control inregistrări si stabilirea responsabilitatilor – studiu de caz pentru trasabilitate in industria laptelui	2
Capitolul V - Elaborarea unor proceduri de trasabilitate, a procedurilor de control documente si control inregistrări si stabilirea responsabilitatilor – studiu de caz pentru trasabilitate in industria carnii	2
Capitolul VI - Elaborarea unor proceduri de trasabilitate, a procedurilor de control documente si control inregistrări si stabilirea responsabilitatilor – studiu de caz pentru trasabilitate in industria pescuitului	2
Capitolul VII - Utilizarea testelor ADN pentru urmarirea produselor alimentare si trasabilitatea patogenilor	2

BIBLIOGRAFIE

1. Chikara N. et al. 2018. *Importance of Traceability in Food Supply Chain for Brand Protection and Food Safety Systems Implementation*. Annals of Biology 34(2): 111-118

2. McEntire J. et al. 2019 *Food Traceability: from binders to blockchain,* Ed. Springer, ISBN 9783030109028

3. Nour, V. 2016. *Trasabilitatea produselor alimentare*. Ed. Universitaria Craiova, ISBN: 9786061409990

4. SR EN ISO 22005-2007: *Trasabilitatea în lantul alimentar. Principii generale si cerinte fundamentale pentru proiectarea si implementarea sistemului*

5. Regulamentul (CE) nr 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului Europei

6. Bulletin 91/2015 International Trade Centre *Traceability in food and agricultural products*

7.https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/general_requirements_en

8. https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/origin-and-traceability_en

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Performanta individuala (Nivelul de insusire a cunostintelor teoretice)	*evaluare continuă* prin metode orale; *evaluare sumativă* prin probe scrise (examen grila)	60%
L/P/S	Performanta individuala (Nivelul de insusire a cunostintelor teoretice)	*evaluare continuă* prin metode orale şi scrise (observare curenta, fise de lucru); *evaluare sumativă* prin probe scrise si practice (referat de laborator)	40%
Alte activități			

Titularul activităților de curs: Sef lucrari dr. Dinu Laura-Dorina

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Sef lucrari dr. Dinu Laura-Dorina