

**TEMATICA PENTRU EXAMENUL DE DIPLOMĂ
SESIUNEA IULIE 2023**

DISCIPLINA: CHIMIE 1 (ANORGANICĂ ȘI ANALITICĂ)

- ✓ Proprietățile periodice ale elementelor: raza atomică, raza ionică, energia de ionizare, afinitatea pentru electroni, electronegativitatea
- ✓ Legături chimice: legături intramoleculare (ionică, covalentă, metalică) și legături intermoleculare

BIBLIOGRAFIE:

1. S. Blejoiu, N. Cioateră, C. Tigae, M. Drăgoi, Chimie, Editura Universitaria, Craiova, 2022.
2. C.D. Nenitescu, Chimie generală, EDP, București, 1979.

DISCIPLINA: INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

- ✓ **Inocuitatea alimentelor**
 - Alimentul ca factor sanogen
 - Alimentul ca factor de risc
 - Surse de risc
 - Mecanisme de acțiune
- ✓ **Degradarea salubrității alimentelor**
 - Componenti structurali naturali (endogeni) ai alimentelor (componenti cu potențial de risc pentru inocuitate – din ciuperci necomestibile, alcaloizi, glicozizi, substanțe vasoactive, substanțe care-și măresc concentrația în procesul fermentării/distilării, substanțe potențial cancerigene)
- ✓ **Factori exogeni**
 - Contaminanți ai alimentelor (bacterii, riketsii, virusuri, fungi)
 - Infestanți ai alimentelor
 - Poluanți ambientali (Aluminiul, Dioxinele, Hidrocarburile Aromatice Policiclice, Cd, Pb, Cu, Zn, Sn, As, Hg)
 - Substanțe chimice introduse intenționat în surse vegetale/animale/alimente (antibiotice, anabolizanți, aditivi alimentari)
 - Substanțe încorporate fortuit în alimente pe parcursul procesării (alcaloizi, mase plastice, detergenți, substanțe organice periculoase)
 - Contaminanți radioactivi
- ✓ **Degradarea valorii nutritive a alimentelor**
- ✓ **Degradarea concomitentă a inocuității și a valorii nutritive a alimentelor**
 - Componenti structurali naturali (structuri proteice, alcaloizi, glucozizi, fenoli, factori de complexare)
 - Factori exogeni
 - Alterarea alimentelor,
 - Contaminanți ai alimentelor,
 - Fertilizanți ai solului – nitriți, nitrați,
 - Pesticide,

- Substanțe adăugate intenționat sau neoformate
- Poluanți ambientali
- substanțe potențial patogene utilizate în operații de igienizare (detergenți)
- ✓ **Gestionarea factorilor care pot afecta inocuitatea alimentelor:** Bunele practici și Sistemul de management al siguranței alimentelor.
- ✓ **Promovarea inocuității alimentare prin dezvoltarea unor produse alimentare ecologice** (cadru organizatoric, termeni de specialitate, reguli de producție și procesare ecologică, etichetarea, rolul materiilor prime în inocuitatea produselor alimentare: constituenți naturali, contaminați și reziduuri)

BIBLIOGRAFIE:

1. Petre SĂVESCU - Curs *Inocuitatea Produselor Alimentare*, Specializarea C.E.P.A., Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova
2. Ioan BERILĂ, Ileana PREJBEANU, Ion OLTEANU – *Inocuitatea Alimentelor – Promovare și Protecție*. Editura Universitaria, Craiova, 2000, ISBN 973-8043-97-3
3. BORGDORFF, M.W., Motarjemi, Y., 1997. *Surveillance of foodborne diseases: what are the options?* WHO/FSF/97, (Geneva, Switzerland)
4. CODY, M.M., KEITH, M., 2001. *Food Safety for Professionals: A Reference and Study Guide*, second ed. American Dietetic Association, Chicago.
5. PODOLAK, R., ENACHE, E., STONE, W., BLACK, D.G., ELLIOTT, P.H., 2009. *Sources and risk factors for contamination, survival, persistence, and heat resistance of Salmonella in low-moisture foods*. J. Food. Prot. 73 (10), 1919_1936.
6. BAKER, S.R., WILKINSON, C.F., 1990. *The Effects of Pesticides on Human Health*. Princeton Sci. Pub, Princeton.
7. CAC (Codex Alimentarius Commission), 2003. *Revised Codex General Standard for Irradiated Foods (CODEX STAN 106-1983, REV.1-2003)*.
8. DOLAN, L.C., MATULKA, R.A., BURDOCK, G.A., 2010. *Naturally occurring food toxins*. Toxins 2, 2289_2332.
9. DOMINGO, J.L., NADAL, M., 2016. *Carcinogenicity of consumption of red and processed meat: what about environmental contaminants?* Environ. Res. 145, 109_115.
10. ERKEKOGLU, P., BAYDAR, T., 2014. *Acrylamide neurotoxicity*. Nutr. Neurosci. 17 (2), 49_57.
11. Reg. (UE) 848/2008 consolidat -al Parlamentului European și al Consiliului din 30 mai 2018 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 834/2007 al Consiliului
12. [SR EN ISO 22000:2019, Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar](#)

DISCIPLINA: CONTROLUL SANITAR VETERINAR ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

- ✓ Controlul sanitar veterinar al cărnii, preparatelor din carne și al conservelor din carne.
- ✓ Controlul sanitar veterinar al laptelui, brânzeturilor, untului și al produselor acidolactice .
- ✓ Controlul sanitar veterinar al peștelui și icrelor de pește.
- ✓ Controlul sanitar veterinar al ouălor și al produselor din ouă.
- ✓ Controlul sanitar veterinar al mierii de albine.

BIBLIOGRAFIE:

1. Alfa Xenia Lupea, Dorina Ardelean, Mirabela Pădure, 2011 – *Chimia și controlul alimentelor de origine animală*, Editura Politehnică, Timișoara.
2. Banu C., 1999 – *Manualul inginerului de industrie alimentară*, Ed. Tehnică

- București.
3. **Banu, C.** 2002 - *Tratat de chimia alimentelor*-, Editura Agir, București.
 4. **Banu, C.** 2007 - *Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare*, Editura Agir, București;
 5. **Banu C., 2008** – *Suveranitate, securitate și siguranța alimentară*, Editura ASAB, București.
 6. **Banu C., 2009** – *Tratat de industrie alimentară*, Editura ASAS, București.
 7. **Bondoc I., Șindilar E.V., 2002**, "*Controlul sanitar veterinar al calității și salubrității alimentelor*". Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.
 8. **Bondoc I, 2007**, "*Tehnologia și controlul calității* Mihaiu M. și colab., 2014. *Inspekția și controlul alimentelor. Îndrumător de lucrări practice*. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca. laptelui și produselor lactate. Volumul I".
 9. **Bondoc I., 2015**. Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor. Tratat universitar, Vol. 2, Ediția I. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
 10. **Colă, M., 2010** *Tehnologie și control în industria cărnii*". Editura Universitaria, Craiova
 11. **Colă Florica, Găvan C., Colă M., 2011**, "*Tehnologie și control în industria laptelui*". Editura Universitaria, Craiova
 12. **Georgescu Gh, 2005** – *Cartea producătorului și procesatorului de lapte*, Editura Ceres, București.
 13. **Mihaiu M. și colab., 2014**. *Inspekția și controlul alimentelor. Îndrumător de lucrări practice*. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca.
 14. **Popescu, N., Meica, S.**, Bazele controlului sanitar veterinar al produselor de origine animala. Editura Diaconul Coresi, București, 1998.
 15. **Savu C., Gabriela Mihai, 1997** – *Controlul sanitar veterinar al alimentelor*, Ed. Ceres, București.
- Savu C., 2008** – *Igiena și controlul produselor de origine animală*, Ed. Semne, București.

Pentru conformitate,

DECAN

Prof. univ. dr. ing. OLARU AUREL LIVIU



Notă: Discutată și Aprobată în Consiliul Facultății din 30.01.2023