



UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCUREȘTI
ACREDITATĂ PRIN LEGEA 480 / 2002, publicată în M.O. nr.
518 din 17.07.2002

Str. Gârlei, nr. 81, sector 1, București, România,
Tel.+0040/21.490.61.29, Fax +0040/21.490.61.27
www.bioterra.ro

Facultatea Controlul și Expertiza Produselor Alimentare (C.E.P.A.)

TEME
PENTRU ELABORAREA LUCRĂRII DE DIPLOMĂ

Nr. crt	Funcția didactică	Nume și prenume cadru didactic	Teme pentru elaborarea lucrării de diplomă
1.	Prof.univ. dr.	SIMION CRISTIAN	1. Managementul activităților în unitățile agricole, agroalimentare și zootehnice; 2. Marketingul activităților în unitățile agricole, agroalimentare și zootehnice; 3. Managementul în unitățile hoteliere, pensiuni agroturistice; 4. Marketingul în unitățile hoteliere, pensiuni agroturistice; 5. Managementul organizației și al unităților de procesare în domeniul producției vegetale și animale; 6. Managementul și marketingul producției vegetale și animale; 7. Managementul de risc în asigurări; 8. Managementul imm-urilor în țările puternic dezvoltate ale ue și din lume; 9. Managementul și performanțele imm-urilor în europa și pe plan mondial; 10. Managementul resurselor umane în cadrul unei firme;
2.	Prof.univ. dr.	IANCU MARIANA	1.Saccharomyces cerevisiae-microorganism indispensabil în industria alimentară. 2.Rolul pozitiv al microorganismelor bacteriene în industria alimentară. 3.Impactul negativ al bacteriilor în industria alimentară. 4.Mucegaiuri utile în obținerea de produse alimentare. 5.Mucegaiuri care degradează alimentele. 6.Drojdii importante în obținerea de produse alimentare. 7.Fungii imperfecti și rolul lor în industria alimentară. 8.Determinarea calității la mierea de albine. 9.Elemente de control biochimic și microbiologic al mierii de albine.

			10.Genul de microorganisme Botrytis și afectarea plantelor, fructelor și legumelor.
3.	Prof. univ. dr	NICOLAE MARIAN	1. Analiza sistemelor de protecție la electrocutare în unitățile din industria alimentară 2. Impactul calității energiei electrice asupra echipamentelor din industria alimentară 3. Eficiența energetică în instalațiile electrice din industria alimentară 4. Utilizarea surselor de energie regenerabilă în unitățile de procesare alimentară 5. Protecția echipamentelor electrice la supratensiuni și scurtcircuite în mediul industrial alimentar 6. Siguranța și întreținerea instalațiilor electrice în spații cu umiditate ridicată 7. Analiza teoretică a sistemelor de împământare în industria alimentară 8. Surse de alimentare neîntreruptibile (UPS) în procesele critice din industria alimentară 9. Automatizarea proceselor alimentare și cerințele energetice asociate 10. Monitorizarea și controlul consumului de energie electrică prin sisteme inteligente 11. Echipamente electrice cu eficiență ridicată pentru industria alimentară 12. Siguranța electrică în zonele cu risc de explozie (ATEX) din industria alimentară 13. Recuperarea energiei din procesele alimentare prin conversie electrică 14. Integrarea rețelelor de energie verde în sistemele electrice industriale alimentare 16. Analiza pierderilor energetice în sistemele de iluminat industrial alimentar 17. Implementarea conceptului „Smart Factory” în industria alimentară 18. Evaluarea riscurilor electrice în mediile alimentare cu echipamente electromecanice 19. Sisteme de stocare a energiei pentru stabilizarea rețelelor din industria alimentară 20. Impactul tranziției energetice asupra infrastructurii electrice a industriei alimentare
4.	Conf. univ. dr.	MIHĂILĂ DANIELA FĂNUȚA	1.Aplicarea tehnologiilor non-invasive în controlul calității fructelor. 2.Optimizarea procesului de pasteurizare asupra calității și stabilității sucurilor de fructe. 3.Controlul procesului de fermentație în producerea brânzeturilor. 4.Studiul ambalajelor active și inteligente și rolul lor în asigurarea calității produselor alimentare. 5.Utilizarea senzorilor electronici (e-nose, e-tongue) în evaluarea calității alimentelor.

			6. Controlul parametrilor de uscare în conservarea plantelor aromatice și medicinale. 7. Aplicarea tehnologiilor de prelucrare prin înaltă presiune (HPP) pentru menținerea calității. 8. Monitorizarea și controlul procesului de prăjire a cafelei. 9. Controlul calității în tehnologia de obținere a produselor de patiserie congelate. 10. Studii privind influența conservanților alimentari asupra calității conservelor de legume.
5.	Conf. univ. dr.	STAN SIMONA	1. Aplicarea legislației europene privind etichetarea alimentelor în România. 2. Implementarea unui sistem integrat de management al calității și siguranței alimentare (ISO 9001, ISO 22000). 3. Rolul standardelor IFS și BRC în comercializarea internațională a produselor alimentare. 4. Auditul de calitate intern și extern la un producător de produse alimentare. 5. Analiza cerințelor pentru obținerea și menținerea certificatului de produs alimentar tradițional. 6. Gestiunea reclamațiilor consumatorilor în domeniul alimentar. 7. Studiu comparativ privind reglementările privind aditivii alimentari în UE și SUA. 8. Aplicarea principiilor traceabilității în lanțul alimentar pentru mărfuri perisabile. 9. Managementul riscului în siguranța alimentară: de la evaluare la control. 10. Rolul autorităților naționale de control (ANSVSA) în asigurarea siguranței alimentare.
6.	Conf. univ. dr.	SIMION MARIANA	1. Procesul tehnologic de fabricare a lebărului; 2. Tehnologia de fabricare a salamului Rusiana; 3. Controlul calității laptelui la intrarea în unitatea de procesare; 4. Studiu privind impactul calității carnii la obținerea unor produse de calitate superioară; 5. Bunăstarea animalelor și influența acesteia asupra produselor finite obținute; 6. Controlul calității carcaselor de bovine în cadrul unei fabrici de procesare; 7. Clasificarea carcaselor conform standardelor UE la bovine; 8. Influența clasificării carcaselor de suine conform standardelor UE asupra calității obținerii de produse finite de calitate superioară; 9. Procesul tehnologic de fabricare a cașcavalului și influența calității laptelui la obținerea acestuia; 10. Controlul calității laptelui și evaluarea acestuia la nivel național;

7.	Conf. univ. dr.	COSTACHE MIHAELA RODICA	1. Metode analitice pentru detectarea adulterării uleiului de măsline. 2. Studiul autenticității sucurilor de fructe prin analize isotopică și chromatografică. 3. Evaluarea impactului ambalajelor biodegradabile asupra calității produsului alimentar.
8.	Șef lucrări dr	PÎRVULESCU MIHAELA	1. Evaluarea pericolelor biologice de contaminare a alimentelor în diferite etape ale lanțului alimentar. 2. Studii privind satbilitatea alimentelor de origine vegetală și metode de creștere a termenului de valabilitate. 3. Evaluarea pericolelor biologice de contaminare a alimentelor în diferite etape ale lanțului alimentar.
9.	Șef lucrări dr.	JURCOVAN MĂDĂLINA	1. Studiul stabilității oxidative a untului și a margarinei. 2. Controlul calității ciocolatei: de la bob de cacao la produs finit. 3. Expertiza produselor alimentare funcționale și a declarațiilor nutriționale. 4. Analiza calității produselor din carne procesată (șuncă, salam). 5. Calitatea unor produse de patiserie preparate cu adaos de făină de topinambur.
10.	Șef lucrări dr.	NICULAIE LIANA	1. Controlul calității produselor alimentare obținute prin agricultură regenerativă. 2. Studiu privind utilizarea subproduselor din industria alimentară în obținerea de noi ingrediente. 3. Controlul și reducerea deșeurilor alimentare în lanțul de aprovizionare. 4. Analiza ciclului de viață (LCA) a unui produs alimentar: studiu de caz. 5. Calitatea unor sucuri de roșii cu adaos de extracte de plante aromate (cimbru, cimbrisor și salvie)
11.	Șef lucrări dr.	MUNTEANU ROXANA	1. Analiza impactului ambalajelor active și inteligente asupra calității și siguranței produselor alimentare – Studiu de caz pe produsele din carne proaspătă 2. Controlul și expertiza produselor alimentare – implicații ale utilajelor și tehnologiilor asupra calității și siguranței alimentare 3. Studiul calității și siguranței microbiologice a carnea de pasăre. Studiu de caz: Analiza comparativă a carnea de pui din sisteme de creștere convenționale și ecologice. 4. Identificarea contaminanților și controlul calității în unt. Studiu de caz: Analiza unor probe de unt din comerț pentru detectarea grăsimilor vegetale. 5. Expertiza comparativă a iaurturilor probiotice față de iaurturile convenționale. Studiu de caz: Evaluarea vieții utile și a numărului de bacterii vii. 6. Controlul procesului de maturare și expertiza brânzeturilor tradiționale. Studiu de caz: Brânza de burduf de la o fermă din Munții Apuseni. 7. Studiul parametrilor de calitate și de autenticitate ai laptelui UHT. Studiu de caz: Determinarea adaosului de lapte reconstituit în laptele comercializat.

			8. Controlul procesului de afumare și al formării nitrozaminelor în produsele carnat. 9. Expertiza produselor mezelierie pentru identificarea substituirii speciilor. Studiu de caz: Analiza ADN în șunculiță și salam pentru detectarea carnei de pui. 10. Expertiza produselor alimentare fermentate tradiționale. Studiu de caz: Caracterizarea microbiologică și biochimică a "borșului" autentic.
12.	Șef lucrări dr.	EREMIA FLORENTINA	1. Studiu privind impactul materiilor prime de calitate asupra siguranței alimentare în industria de panificație. 2. Implementarea și auditarea sistemului HACCP într-o unitate de procesare a laptelui. 3. Analiza pericolelor și punctelor critice de control (HACCP) pentru produsele din carne proaspătă. 4. Controlul calității și autenticității mierii prin metode fizico-chimice și spectroscopice. 5. Studiul prezenței micotoxinelor în cereale și derivatele lor. 6. Evaluarea riscurilor microbiologice în produsele alimentare gata de consum (Ready-to-Eat). 7. Metode moderne de depistare a reziduurilor de antibiotice în produse de origine animală. 8. Controlul calității apei utilizate în industria alimentară. 9. Gestiunea alergenilor în industria alimentară: proceduri de control și etichetare. 10. Controlul parametrilor de proces la obținerea berii și influența acestora asupra calității.
13.	Șef lucrări dr.	POPARLAN ALINA	1. Controlul calității pe fluxul de obținere a înghețatei de gutui și dovleac. 2. Ambalaje comestibile pentru produse alimentare. 3. Laborator pentru analiza calității băuturilor. 4. Aplicabilitatea tehnologiei sous vide în industria alimentară 5. Controlul calității și siguranței în producerea cerealelor pentru micul dejun. Studiu de caz: Analiza nutrițională și a prezenței micotoxinelor în fulgi de ovăz. 6. Studiul aplicării tehnologiilor non-termice (e.g., UV, Presiune Înaltă - HPP) în conservarea sucurilor proaspete. Studiu de caz: Evaluarea impactului asupra florei microbiene și vitaminei C.
14.	Șef lucrări dr.	DUMITRU MARIAN	1. Infecții și toxiinfecții produse de bacterii din genul Salmonella. 2. Riscuri biologice ale produselor alimentare. 3. Controlul calității laptelui și produselor lactate în rețeaua comercială. 4. Siguranța alimentelor prin aplicarea sistemului HACCP.

			5.Controlul igienico- sanitar al unităților de industrie alimentara. 6.Controlul sanitar veterinar al mierii de albine. 7.Infectiile și toxiinfecțiile produse de bacterii din genul Staphilococcus la om și animale. 8.Controlul calității ouălor și a produselor pe baza de oua.
15.	Șef lucrări dr.	SAVA NINA	1.Asigurarea controlului organismelor indezirabile-conditie esentiala de menținere a igienei in unitati de industria alimentara. 2.Corelatia dintre trasabilitate si sistemul rapid de alerta in scenariul unui incident alimentar grav. 3.Percepția consumatorilor cu privire la riscurile legate de calitatea alimentelor. 4.Evaluarea pericolelor biologice de contaminare a alimentelor în diferite etape ale lanțului alimentar 5.Studii privind stabilirea unor criterii de autentificare pe diferite clase de produse alimentare
16.	Șef lucrări dr.	LAZIN VALENTINA	1. Produse alimentare funcționale și impactul asupra sănătății 2. Reformularea alimentelor pentru o nutriție îmbunătățită 3. Evaluarea calității nutriționale a produselor alimentare de pe piață 4. Tendințe sustenabile și nutriționale în alimentația modernă 5. Nutriția personalizată și nevoi speciale 6. Pericole biologice, chimice și fizice în alimente 7. Sisteme de management al siguranței alimentare 8. Igiena și controlul calității în procesarea alimentelor 9. Politici, legislație și educație privind siguranța alimentară 10. Siguranța alimentelor în contextul actual

Nota: Tema lucrării de diplomă face parte din tematica disciplinelor predate în cadrul programului de licență.

Se admite depunerea de propuneri de teme de diplomă, din partea studenților, cu avizul coordonatorului științific.