

**Universitatea Politehnica Timișoara**  
**Facultatea de Chimie Industrială și Ingineria Mediului**

**Programul de studii licență: Controlul și expertiza produselor alimentare (CEPA)**  
**Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare**

**Informații generale**

Cerințe: bacalaureat (sau echivalent) și concurs de admitere cu dosare

Durată: 4 ani (8 semestre); 240 credite ECTS

Limba programului: română

Forma de învățământ: zi

Titlu profesional acordat absolvenților: Diplomă de Licență și titlul de Inginer în domeniul Ingineria Produselor Alimentare

**Descrierea domeniului**

Conform tendințelor și cerințelor tot mai exigente în ceea ce privește calitatea prelucrării alimentelor și inocuitatea lor, este deosebit de importantă formarea de specialiști extrem de bine pregătiți profesional, cu un bagaj de cunoștințe teoretice și tehnice de vârf în profil. De asemenea, restricțiile tot mai severe impuse de comunitatea internațională în ceea ce privește materiile prime și auxiliare specifice industriei alimentare cer specialiști cu cunoștințe temeinice atât din punct de vedere tehnic cât și chimic, biochimic, microbiologic și toxicologic. Un rol fundamental în preluarea și dezvoltarea tendințelor și cerințelor menționate în au controlul și expertiza în domeniu.

Ținând cont de toate acestea, corpul didactic al facultății în general și cel al specializării în special este orientat spre formarea de ingineri absolvenți care să posede cunoștințe solide de chimia alimentelor, biochimie, microbiologie, metode analitice de vârf (cromatografie și metode spectroscopice de analiză) concomitent cu o pregătire tehnică fundamentală și de profil superioară.

**Competențe și cunoștințe dobândite**

Competențele profesionale oferite de această specializare cuprind: a) Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare; b) Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară; c) Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit; d) Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare; e) Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor; f) Realizarea de activități de management și marketing pe lanțul agroalimentar

**Discipline**

1. Matematică; 2. Chimie anorganică; 3. Fizică; 4. Chimie organică; 5. Chimie analitică; 6. Știința materialelor; 7. Controlul statistic al alimentelor; 8. Utilizarea și programarea calculatoarelor; 9. Chimie-fizică; 10. Limbi străine; 11. Biochimie; 11. Microbiologie; 12. Operații unitare în industria alimentară; 13. Electrochimie; 14. Chimia compușilor naturali; 15. Chimia alimentelor; 16. Automatizări; 17. Optimizări; 18. Metode cromatografice de analiză; 19. Metode spectroscopice de analiză; 20. Principii de conservare în industria alimentară; 21. Biotehnologii; 22. Tehnologia produselor alimentare; 23. Aditivi și ingrediente în industria alimentară; 24. Utilaje în industria alimentară; 25. Controlul sanitar-veterinar și siguranța alimentară; 26. Analiza microbiologică; 27. Analiză senzorială; 28. Controlul fitosanitar; 29. Controlul falsurilor alimentare; 30. Principiile nutriției umane; 31. Management, marketing; 32. Managementul calității alimentelor; 33. Inocuitatea alimentelor.

Laborator Chimia alimentelor



Laborator Cromatografie



## Controlul și expertiza produselor alimentare în Universitatea Politehnica Timișoara

### Perspective ale absolvenților

În condițiile actuale nu putem vorbi de spre industria alimentară ca despre un domeniu izolat, singular. Trebuie să ținem seama de impactul produselor alimentare asupra consumatorului (nutrițional, toxicologic) dar și asupra mediului înconjurător prin produs în sine, prin reziduuri și deșeuri rezultate din prelucrare sau consum. Pornind de la aceste considerente, corpul didactic din cadrul specializării **Controlul și expertiza produselor alimentare** și-a orientat preocupările spre formarea studenților atât spre domeniul industriei alimentare prelucrătoare, dar mai ales spre direcții de perspectivă în ceea ce privește urmărirea (analiza și monitorizarea) calității produselor alimentare, asigurarea inocuității acestora, respectarea legislației privind impactul industriei și produselor alimentare, respectiv a reziduurilor rezultate asupra consumatorului și a mediului, dezvoltarea de tehnologii nepoluante, managementul riscului etc.

### Contact

Universitatea Politehnica Timișoara  
Facultatea de Chimie Industrială și Ingineria Mediului  
Adresa: Blv. Vasile Pârvan nr.6  
Telefon: 0256 - 403063  
Fax: 0256 - 403060  
E-mail: chimie@upt.ro  
Web: www.chim.upt.ro

