|  |  |
| --- | --- |
| **Facultatea**  **Departamentul**  **Postul vacant**  **Poziţia în statul de funcţii** | **Alimentație și Turism**  **Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului**  **Conferențiar universitar**  **14** |
| **Tematica prelegerii publice** | |
| **1. Expertizarea prin examene microbiologice a apei utilizată în procesarea alimentelor.**  **2. Expertizarea prin examene microbiologice a condimentelor naturale.**  **3. Importanţa monitorizării aeromicroflorei în unităţile de procesare a alimentelor.**  **Bibliografie minimală:**   * Marian Mihaiu, Valentin Necula, Mihaela Babii, Aneta Marina. 2013. Analiză senzorială. Editura Universităţii Transilvania din Braşov, ISBN 978-606-19-0254-5; * Marian Mihaiu, 2010. Igiena, calitatea şi tehnologia alimentelor. Editura Risoprint Cluj – Napoca, ISBN 978-973-53-0447-8; * Simona Ivana, Alexandru T. Bogdan, Iulian Ţogoe, Gheorghe Câmpeanu, Traian Enache, Stelian Bărăităreanu, Ipate Iudith, Alexandru Popescu. 2011. Microbiologia alimentelor, Editura Asclepsius Bucureşti, ISBN electronic 978-606-8236-24-7; * Bacterial Nomenclature up – to – date (Approved lists, validation lists), 2012. Compiled by Leibniz Institute DSMZ – Deutsche Sammlung von Mikroornismen und Zellkulturen GmbH, Braunschweig, Germany; * Ordinul nr. 35/2016 al Preşedintelui ANSVSA pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Programului acţiunilor de supraveghere, prevenire şi control al bolilor la animale, al celor transmisibile de la animale la om, protecţia animalelor şi protecţia mediului pentru anul 2016 şi a Programului de supraveghere şi control în domeniul siguranţei alimentelor pentru anul 2016. | |
| **Desfăşurarea concursului** | |
| **Data şi ora** | **8 septembrie 2017, ora 9.30** |
| **Locul** | **Corp R, Strada Castelului Nr. 148, Sala RP6** |