



Analiza activității de management în cadrul întreprinderii de alimentație publică rețeaua de patiserie "La Mămuca"

Student : Cichir Eugeniu

Conducator : Capcanari Tatiana

Chisinau 2019

Rezumat

Elaborând această lucrare am analizată activitatea întreprinderii SC "Stropsa Alexandra" SRL Adică rețeau de patiserie "La Mămuca" care are o activitate pe piață municipiului Chișinău de acum 5 ani . Am analizat la general tendințele pieții de street-food și produsele comercializate în locațiile depe străzile Chișinăului făcînd o comparație cu patiseria "La Mămuca". Am analizat indici tehnico-economici pe parcursul activității și sistemul de gestionare a companiei . Am analizat Furnizorii companiei care își aduc aportul său în activitatea și prosperarea rețelei de patiserie "La Mămuca" . Am analizat sortimentul de produse și modul de prepararea lor în cadrul secției de producere a patiseriei , și managementul de control al calității care este conform unor Standarde de firmă . Am elaborat un plan HACCP pentru producerea produselor de patiserie .

Summary

Elaborating this paper we analyzed the activity of the company SC "Stropsa Alexandra" SRL That is, the pastry network "La Mămuca" which has an activity on the market of Chisinau municipality for 5 years. We analyzed in general the trends of the street food market and the products marketed in the locations on the streets of Chisinau, comparing it with the pastry shop "La Mămuca". We analyzed technical-economic indices during the activity and the management system of the company. We have analyzed the suppliers of the company that make their contribution in the activity and prosperity of the pastry network "La Mămuca". We analyzed the assortment of products and how to prepare them within the production section of the confectionery, and the quality control management that is in accordance with Company Standards. We have developed a HACCP plan for the production of pastry products.

Cuprins

Introducere	7
Capitolul 1	
1.Analiza pieții de produse comercializate în stradă în Republica Moldova	8
1.1.Caracteristicile locurilor de vânzare a produselor de Street-Food de pe piața orașului Chișinău ..	10
1.2.Caracteristicile a produselor de Street-Food de pe piața orașului Chișinău.....	10
1.3.Concluzii privind studierea pieții	11
Capitolul 2	
2.Caracteristica generală a întreprinderii	13
2.1.Caracteristica indicilor tehnico-economici a patiseriei "La Mămuca"	13
2.1.1.Amplasarea punctelor comerciale a rețelei de patiserie "La Mămuca"	13
2.1.2.Analiza furnizorilor a rețelei de patiserie "La Mămuca"	14
2.1.3.Analiza concurenților a rețelei de patiserie "La Mămuca"	15
2.2. Caracteristica structurii productiv-comerciale a rețelei de patiserie "La Mămuca"	17
2.2.1. Analiza indicilor tehnico-economici SRL "Stropsa Alexandra" patiserie "La Mămuca"	18
2.3.Personalul întreprinderii. Numărul și calificările profesionale. Totalitatea obligațiilor și responsabilităților a angajaților.....	21
2.3.1.Activitatea de gestiune a întreprinderii . Organigramă.	21
2.4. Concluzii , recomandări	22
Capitolul 3	
3.Parametrii de obținere a semifabricatelor din cadrul întreprinderii. Activitatea secției de producere.	
3.1Calitatea materiei prime folosite în cadrul secției de producere "La Mămuca"	24
3.2.Criteriile de calitate și inofensivitate a produselor de patiserie "La Mămuca"	25
3.2.1Caracteristicile fizico-chimice	25
3.2.2.Caracteristicile organoleptice	27
3.2.3.Condițiile de păstrare și comercializare	28
3.2.4.Termenul de valabilitate	29
3.3 . Concluzii , recomandări	31
Capitolul 4	
4.Sortimentul produselor de patiserie din cadrul rețelei de patiserie „La Mămuca"	33
4.1. Analiza sortimentului de covrigei de la „La Mămuca"	33
4.2. Analiza sortimentului de foietaje de la „La Mămuca"	35

4.3. Analiza sortimentului de gogoși de la „La Mămuca”	38
4.4. Concluzii , recomandări	40

Capitolul 5

5.Sistemul de certificare în cadrul Rețelei de patiserie"La Mămuca"	41
5.1.Planul HACCP privind produsele de patiserie din cadrul rețelei de patiserie"La Mămuca"	42
5.1.1.Planul calității privind controalele la recepția materiilor prime și materiale lor auxiliare	43
5.1.2. Planul calității în proces de fabricație a produselor de patiserie	45
5.1.3. Identificarea și analiza pericolelor privind fabricarea produselor de patiserie	46
5.1.4. Descrierea materialelor auxiliare privind fabricarea produselor de patiserie	48
5.1.5.Determinarea punctelor critice de control aproduselor de patiserie	51
5.1.6. Monitorizarea punctelor critice de control a procesului de fabricare a produselor de patiserie ..	52
5.2.Trasabilitatea produselor de patiserie în cadrul rețelei de patiserie "La Mămuca"	54
Concluzii.....	57
Bibliografie	58
Anexe	59

Anexa 1 Standard de firma

Anexa 2 Organigrama companiei "La Mamuca"

Anexa 3 Planul calității privind controalele la recepția materiilor prime și materiale lor auxiliare

Anexa 4 Planul calității în proces de fabricație a produselor de patiserie

Anexa 5 Identificarea și analiza pericolelor privind fabricarea produselor de patiserie

Anexa 6 Determinarea punctelor critice de control aproduselor de patiserie

Anexa 7 Monitorizarea punctelor critice de control a procesului de fabricare a produselor de patiserie

Bibliografie

1. NI 2.3.3.972-00 Cantitățile de migrare admise a elementelor toxice din confecțiile, care contactează cu produsele alimentare
2. San PiN 2.3.2.560-96 Cerințe igienice pentru calitatea și inofensivitatea materiei prime și produselor alimentare
3. Jorj Ciumas, Vladislav Reșitca, Aurica Chirsanova, Tatiana Capcanari, Eugenia Boaghi. *Общая технология пищевых производств*. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2019. – 435p. ISBN 978-9975-45-582-4. CZU 663/664(075.8), O-280. Coli de tipar 54,5.
4. SM 196:1999 Produse alimentare. Informație pentru consumator. Condiții generale
5. Daniela Paladi, Tatiana Capcanari. *Toxicologia și securitatea produselor alimentare*. Note de curs, partea I. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2019. – 84 p. ISBN 978-9975-45-584-8. CZU 615.9+614.31(075.8), P 14. Coli de tipar 5,25.
6. Aurica Chirsanova, Tatiana Capcanari. *Instrucțiuni. Prelucrarea sanitară în cadrul unităților de alimentație publică*. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2018. – 33p. ISBN 978-9975-45-559-6. CZU 613.6:663/664(083.13), C 45. Coli de tipar 4.125.
7. Tatiana Capcanari, Daniela Paladi. *Токсикология и безопасность пищевых продуктов*. Note de curs. Partea I. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2018. – 88p. ISBN 978-9975-45-558-9. CZU 615.9:663/664(075.8), K 202. Coli de tipar 5,5.
8. Jorj Ciumas, Vladislav Reșitca, Aurica Chirsanova, Tatiana Capcanari, Eugenia Boaghi. *Tehnologia generală a produselor alimentare. Îndrumar metodic pentru efectuarea lucrărilor de laborator*. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2019. – 147 p. ISBN 978-9975-45-586-2. CZU 663/664.0(076.5), T 32. Coli de tipar 9,18.
9. Andrei Cumpanici, Ghid pentru implementarea HACCP în industria fructelor și legumelor din Moldova
10. Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)
11. Tatiana Capcanari, Natalia Suhodol, Alina Boiștean, Olga Deseatnicova. *Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания*. Îndrumar metodic pentru lucrări practice. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2018. – 56p. ISBN 978-9975-45-560-2. CZU642.6(076.5), K 202. Coli de tipar 3,5.
12. Daniela Paladi, Aurica Chirsanova, Nina Mija, Tatiana Capcanari. *Toxicologie și securitate alimentară*. Îndrumar metodic pentru îndeplinirea lucrărilor de laborator. CHIȘINĂU: Editura „Tehnică – UTM”, 2017. - 45 p. Coli de tipar 2,8.
13. Tatiana Capcanari, Olga Deseatnicov, Daniela Paladi, Natalia Suhodol. *Programa și indicațiile metodice cu privire la desfășurarea practicii și susținerea raportului de către studenții ciclului I – Licență, specialitatea 541.1 Tehnologia Alimentației Publice*. CHIȘINĂU: Editura „Tehnică – UTM”, 2017. - 54 p. Coli de tipar 3,25.
14. NI2.3.3.972 – 00 Cantitățile de migrare admise a elementelor toxice din confecțiile, care contactează cu produsele alimentare
15. SanPiN 2.3.4.004-97 Санитарные правила и нормы для мини-хлебопекарен
16. СанПиН 2.3.4.545-96Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
17. Violina Popovici, Oxana Radu, Viacheslav Hubenia, Eugenia Covaliov, Tatiana Capcanari, Cristina Popovici. *Physico-chemical and sensory properties of functional confectionery products with Rosa Canina powder*. Ukrainian Food Journal, Volume 8, Issue 4, 2019, ISSN 2313–5891 (Online) ISSN 2304–974X, p.815-827. DOI: 10.24263/2304- 974X-2019-8-4-12 <http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202019%20V.8%20Is.4.pdf>
18. Tatiana Capcanari, Daniela Istrati, Felicia Dima, Camelia Vizireanu. *Prospect of using the mixtures of sunflower and walnut oils for production of functional mayonnaise emulsions*. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. Timișoara. ISSN: 2069-0053 (print)

- (former ISSN: 1453-1399), Agroprint; ISSN (online): 2068-9551, 2015, pp. 296-301.
https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/4490346_A1_2014_Articol_Vizireanu_Capcanari_296-301.pdf
19. Cristina Popovici, Tatiana Capcanari, Olga Deseatnicova, Rodica Sturza. Etude des propriétés rhéologiques et des structures de mayonnaises à une valeur biologique augmentée. *Revue de génie industriel* 2012, 7, ISSN 1313-8871, 23-34 p. <http://www.revue-genie-industriel.info>
 20. San PiN 2.3.2.1078-01 Cerințe igienice, inofensive și valoarea nutritivă a produselor alimentare
 21. SM 196: 1999 Produse alimentare. Informație pentru consumator. Condiții generale.
 22. PT MD 67-3897-5556-001:2002
 23. Tatiana Capcanari. Incorporation of sweet pepper extracts to improve thermal stability of vegetable oil mixtures. *Journal Food and Environment Safety of Ștefan cel Mare University of Suceava. Food Engineering.* ISSN:2068-6609. EX ISSN 1842-4597. Volume X, Issue 2 – 2011, pp.13-18. <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/355/353>
 24. POPOVICI, Cristina, CAPCANARI, Tatiana, DESEATNICOVA, Olga. Study of quality indices of functional vegetal oil mixture. In: *The Annals of the University Dunarea De Jos of Galati. Fascicle VI - Food Technology.* 2010, V. 34, N. 1, pp. 18-24. ISSN 2067-2071 (print); 2668-7151 (online).
 25. Covaci Ecaterina, Capcanari Tatiana, Lesanu Alexandra. Traceability of wine - a criterion of quality and food safety for the consumer. *Journal of Engineering Science.* Chișinău, Vol. XXV, no. 3 (2018). pp 95-99. eISSN 2587-3482. DOI: 10.5281/zenodo.2557335 CZU 663.2:614.31. https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2019/02/JES-2018-3_95-99.pdf. ISSN 2587-3474.
 26. Eugenia Boaghi, Tatiana Capcanari, Nina Mija, Olga Deseatnicova, Nicolae Opopol. The evolution of food products consumption in Republic of Moldova in the demographic transition period. *Journal of Engineering Science.* Chișinău, Vol. XXV, no. 4 (2018), pp. 74 – 81. ISSN 2587-3474. eISSN 2587-3482. https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2019/03/JES-2018-4_74-81.pdf
 27. Legea Republicii Moldova privind protecția consumatorilor Nr. 105-XV din 13.03.2003
 28. Cristina Popovici, Tatiana Capcanari, Olga Deseatnicova, Rodica Sturza. Does application of *Petroselinum Crispum* and *Levisticum Officinale koch.* extracts improve the thermal stability of vegetable oils? *Anale Conferinței Naționale cu Participare Internațională a Universității Alma Mater din Sibiu, Ediția a V-a “Provocări pentru Știință și Cercetare în Perioada de Criză”* 24–26 Martie 2011, Sibiu, Romania, ISSN 2067 – 1423, 2011, pp. 313-318. <https://pdfs.semanticscholar.org/fd6b/fc90fc9938a248dce82e1b335db1350ced9a.pdf>
 29. CAPCANARI, T.; POPOVICI, C.; PALADI, D.; DESEATNICOVA, O. Microstructure and rheological behavior of emulsions with improved nutritional value. *International Conference Modern Technologies in the Food Industry.* Fourth edition 18-20 October, 2018 Chișinău. ISBN 978-9975-87-428-1. p. 145-151. http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/3706/Conf_Tehnol_2018_pg145_150.pdf?sequence=1
 30. Anastasia Baran, Tatiana Capcanari. Prospect of technology using for fruits storage by freezing. *Conferința internațională TEHNOLOGII MODERNE, ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ-2016 .MTFI – 2016, Chișinău, 20-22 Octombrie, 2016* ISBN 978-9978-87-138-9. pp.123-126.
 31. Popovici C., Capcanari T., Boaghi E., Deseatnicova O., Reșitca Vladislav. Effect of nitrogen treatment on quality of cold pressed walnut oil. *International Conference Modern Technologies in the Food Industry.* Volume II. 1-3 November, 2012 Chișinău. ISBN 978-9975-80-646-6. pp.78-83.

http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/6223/Conf_MTFI_2012_Vol_2_pg79-84.pdf?sequence=1&isAllowed=y

32. Legea privind produsele alimentare Nr. 78-XV din 18 martie 2004
33. Capcanari T., Popovici C., Deseatnicova O., Sturza R. Prospects of using grape seed oil for production of functional mayonnaise emulsions. International Conference Modern Technologies in the Food Industry. Volume I. 1-3 November, 2012 Chişinău. ISBN 978-9975-80-645-9. pp.265-270.
34. Baran Anastasia, Tatiana Capcanari. Cercetarea Calităţii şi duratei de păstrare a strugurilor de masă prin aplicarea tehnologiilor de sulfitare. Anale conferinţei Jubiliare Tehnico - Ştiinţifice a Studenţilor şi Doctoranzilor, 20-21 octombrie Chisinau 2015, Volumul II, ISBN 978-9975-45-382-0(Vol. – II), pp. 38-41.
35. CAPCANARI, T., POPOVICI, C., RADU, O., BOAGHI, E., POPOVICI, V. PFONATEC Project Design and Interfaces. 85 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 11–12, 2019, ISBN 978-966-612-213-4, pp. 11. ISBN 978-966-612-213-4
36. CAPCANARI, T., POPOVICI, C, RADU, O., DESEATNICOVA, O. Potential Functional Properties of Curcubita Moschata and Curcubita Maxima. 85 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 11–12, 2019. pp.10. ISBN 978-966-612-213-4.
37. POPOVICI, V., COVALIOV, E., CAPCANARI, T., POPOVICI, C., RADU, O. Evolution of total carotenoid content in food products enriched. with rosehip (Rosa Canina) powder. Ресурсо- та енергоощадні технологіївиробництва і пакування харчової продукції - основні засади її конкурентоздатності Матеріали VIII Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції 12 вересня 2019, pp.170, р.м.Київ, Україна. ISBN 978-966-612-227-1.
38. Baran Anastasia, Tatiana Capcanari, Deseatnicov Olga. Impactul metabisulfidului pentru păstrarea strugurilor de masă. Conferinţa a studenţilor, masteranzilor, doctoranzilor si colaboratorilor UTM, 16 noiembrie 2017. pp.6-8. ISBN 978-9975-45-545-9 (Vol. II)
39. Camelia Vizireanu, Tatiana Capcanari, Rodica Dinică, Madalina Alexei, Livia Patraşcu. Prospects of using walnut (Juglans Regia L.) products to obtaining functional aliments. 79 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті” частина 1. 15 – 16 квітня 2013 р. Київ НУХТ 2013. Pp. 64-65.
40. Deseatnicov O., Mija N., Bernic M. - „Organizarea şi dotarea tnică a unităţilor de alimentaţie publică,, Chişinău, 2004.
41. M. Bernic, V. Niculin, A. Deatlov - „Utilaj tehnologic al întreprinderilor alimentaţiei publice,, Chişinău, UTM, 1996, 32p.
42. PALADI, D.; CAPCANARI, T. Procédé d obtention de confiture de fruits a faible teneur en saccharose. Colloque Francophone interdisciplinaire “Securite alimentaire, nutrition et agriculture durable”.ISBN 978-9975-87-428-1. Chisinau, 2018. p.13
43. CAPCANARI, T.; PALADI, D.; POPOVICI, C. Emulsions alimentaires – aspects technologiques et nutritionnels. International Conference Modern Technologies in the Food Industry. Fourth edition 18-20 October, 2018 Chişinău. ISBN 978-9975-87-428-1. p. 321
44. Tatiana Capcanari. КАПКАНАРЬ, Т. Изучение влияния общего содержания полифенолов на антиоксидантную активность экстрактов пряной зелени. В: Meridian Ingineresc. 2010, nr. 3, pp. 74-70. ISSN 1683-853X
45. Cristina POPOVICI, Tatiana CAPCANARI, Olga ZAGARSCHIH, Olga DESEATNICOVA, Rodica STURZA. Antioxidant activity of plant extracts containing polyphenol compounds.

- Food and Environment Safety Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University, Suceava, Year IX, No 3, 2010. Online ISSN: 2559 – 6381
46. Capcanari Tatiana. Tehnologii de obținere a emulsiilor alimentare din amestec de uleiuri de floarea-soarelui și semințe de struguri. Autoreferatul tezei de doctor în tehnică. Specialitatea 05.18.01 – Tehnologia produselor alimentare (Tehnologia produselor alimentației publice). Cu titlu de manuscris C.Z.U: 664.34:664.31. Chișinău, 2012.
 47. RADU, Oxana, FUIOR, Adelina, CAPCANARI, Tatiana. The study of biological and nutritional potential of walnut oil. In: 79 Міжнародної наукової конференції молодих вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті». 2013, Kiev, P. 1. pp. 472-473.
 48. C. Florea - „Îndrumar pentru unitățile de alimentație publică,, București. Ed. Tehnică, 1988, 270p.
 49. RADU, Oxana, CAPCANARI, Tatiana. Uleiul din semințe de struguri – produs de perspectivă în fabricarea alimentelor funcționale. In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 15-17 noiembrie, 2012. Chișinău, 2013, vol. 2, pp. 99-102. ISBN 978-9975-45-249-6. ISBN 978-9975-45-251-9 (Vol.2).
 50. GROSU, Carolina, CAPCANARI, Tatiana, POPOVICI, Cristina, et al. Optimizarea rețetei și tehnologiei de fabricare a desertului din prune cu nuci în sirop. In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 8 – 10 decembrie, 2011. Chișinău, 2012, vol. 2, pp. 92-93. ISBN 978-9975-45-208-3 (Vol.2).
 51. BERNIC, Ina, POPOVICI, Cristina, CAPCANARI, Tatiana, DESEATNICOVA, Olga. Cercetarea influenței factorilor tehnologici asupra stabilității oxidative a uleiurilor vegetale cu adaos de extracte naturale din ardei dulce. In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 8 – 10 decembrie, 2011. Chișinău, 2012, vol. 2, pp. 17-19. ISBN 978-9975-45-208-3 (Vol.2).
 52. DESEATNICOV, Olga, STURZA, Rodica, POPOVICI, Cristina, SUHODOL, Natalia, CAPCANARI, Tatiana. Maioneză. Brevet MD 317, A23L 1/24, A23L 1/221. Universitatea Tehnică a Moldovei. Nr. depozit: s 2010 0143. Data depozit: 2010.09.10. Data public.: 2011.01.31. In: BOPI. 2011, nr. 1.
 53. M. Mocanu - „Dicționarul lucrătorului din alimentația publică,, Chișinău, C.N.T. 1996, 93p.
 54. CAPCANARI, Tatiana, POPOVICI, Cristina, KULICITSCAIA, Natalia, SUHODOL, Natalia, DESEATNICOV, Olga, STURZA, Rodica. Conținutul total de polifenoli și activitatea antioxidantă a extractelor din ardei dulce. In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 17 – 19 noiembrie, 2010. Chișinău, 2011, vol. 2, pp. 8-11. ISBN 978-9975-45-065-2. ISBN 978-9975-45-159-8 (Vol.2).
 55. BOAGHI, Eugenia, POPOVICI, Cristina, CAPCANARI, Tatiana, DESEATNICOVA, Olga, STURZA, Rodica. Cercetarea activității antioxidante a polifenolilor din cățina albă uscată prin diferite metode. In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 17 – 19 noiembrie, 2010. Chișinău, 2011, vol. 2, pp. 16-19. ISBN 978-9975-45-065-2. ISBN 978-9975-45-159-8 (Vol.2).
 56. RADU, Oxana, CAPCANARI, Tatiana, SUBOTIN, Iurie. Alimentele modificate genetic: o problemă sau o salvare? In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 17 – 19 noiembrie, 2010. Chișinău, 2011, vol. 2, pp. 104-108. ISBN 978-9975-45-065-2. ISBN 978-9975-45-159-8 (Vol.2).
 57. Nicolae Niculescu -, „Progresul tehnic în agricultură și industria alimentară,, București, Ed. Ceres, 1988, 232p.

58. Boiștean Alina, Chirsanova Aurica, Ciurac Jorj, The particularities of the clarification process with bentonite of the wine vinegar. The 9th international symposium. 5-6 september 2019, Galati, România, p. 60, ISSN 1843-5114.
59. Boiștean Alina, Chirsanova Aurica, Națibulina Maria. Influence of the edible coatings viscosity on organoleptic characteristics of walnut kernels. International Conference Modern Technologies in the Food Industry, Chisinau, Moldova, October 18-20, 2018, ISBN 978-9975-87-428-1 https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/113-114_5.pdf
60. Boiștean Alina, Chirsanova Aurica, POSSIBILITIES OF USING SOY PROTEINE ISOLATE FOR THE PACKAGING OF JUGLANS REGIA L. NUTS International Scientific Conference on Microbial Biotechnology 4th edition, Chisinau, Moldova, October 11-12, 2018 ,p.75, ISBN 978-9975-3178-8-7
61. BOIȘTEAN Alina, CHIRSANOVA Aurica, Possibilities of using soy proteine isolate for the packaging of juglans regia l. nuts International Scientific Conference on Microbial Biotechnology 4th edition, Chisinau, Moldova, October 11-12, 2018, ISBN 978-9975-3178-8-7
62. CALCATINIUC, Dumitru; GRIȚCO, Cătălina; CHIRSANOVA, Aurica; BOIȘTEAN, Alina. The impact of organic food on the moldovan market. In: *Microbial Biotechnology*. Ediția 4, 11-12 octombrie 2018, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: Institutul de Microbiologie și Biotehnologie, 2018, p. 76. ISBN 978-9975-3178-8-7. https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/72333
63. CHIURU Ana, PANAINTE Cristina, Irina POPA, Iana ȚISLINSKAIA, Aurica CHIRSANOVA. Bunele practici de instruire online. Enseignement mixte: motivation, attentes et perceptions des étudiants (temoignage). Conferința internațională CRUNT 2014. 24-27 septembrie 2014.
64. Chirsanova Aurica, Reșitca Vladislav - Influence du teneur du calcium sur les propriétés de texture de fromage. International Conference Modern Technologies in the Industry-2016", (MTFI-2016), ISBN 978-9975-80-645-9, p.211-216.
65. Chirsanova Aurica, Reșitca Vladislav. Factori de bază ce influențează politicile alimentare și nutriționale la nivel internațional. Meridian ingineresc. Univestitatea Tehnică a Moldovei. Nr.3, 2013, ISSN 1683-853X. p.86-92. https://ibn.idsi.md/ro/vizualizare_articol/27531
66. Chirsanova, Aurica, Vladislav Reșitca, Alina Boiștean, and Boaghi Eugenia Covaliov. "Influența condițiilor de păstrare asupra conținutului unor micotoxine în nuci." *Meridian Ingineresc* 3 (2013): 63-75.
67. Chirsanova, Aurica. Analiza senzorială a produselor lactate : Ciclul de prelegeri, Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnol. și Manag. în Industria Alimentară, Cat. Tehnol. și Organiz. Alimentației Publice.- Ch.: U.T.M., 2009.
68. Gheorghita D., Martiney-Alonso S., CHIRSANOVA A. Substitution de la matière grasse dans un fromage crème au chocolat. Proceedings of the International Conference MODERN TRECHNOLOGIES, IN THE FOOD INDUSTRY- 2016, 20-22 October, 2016. p. 406-411
69. Gîncu Ecaterina, Chirsanova Aurica. Determinarea proprietăților fizico-chimică ale făinii de topinambur (*Helianthus Tuberosus*). Conferința "25 de ani de reformă economică în Republica Moldova: prin inovare și competitivitate spre progres economic" Chișinău, Moldova, 23-24 septembrie 2016. Pag. 323-326
70. GÎNCU, Ecaterina; CHIRSANOVA, Aurica; POPA, Irina; CALCATINIUC, Dumitru. Proprietățile fizico-chimice a făinii de topinambur (*helianthus tuberosus*). Conferința tehnico-științifică a colaboratorilor, doctoranzilor și studenților 2016. P. 440-443.
71. Gore E, Chirsanova A. La géosmine- molécule responsable du goût moisi-terreux des vins. Conferința tehnico-științifică a doctoranzilor, cercetătorilor și studenților. UTM, Chișinău. Volumul II. 2016, p.57.

72. Gutium, Olga; Ciumac, Jorj; Siminiuc, Rodica. Proprietățile funcționale ale făinii de năut (*Cicer arietinum* l). Modern Technologies in the Food Industry, 2016. p.194-197. p.207-213. ISBN:978-9975-87-138
Disponibil:http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/6976/MTFI_2016_pg207-213.pdf?sequence=1&isAllowed=y <http://repository.utm.md/handle/5014/1601>
73. Jorj Ciumac, Aurica Chirsanova, Vladislav Reșitca. Technologie culinaire. ISBN 978-9975-87-563-9. 2020. CZU 641.5(075.8). Aporbat spre editare la Senatul UTM din 26.11.2019. 201 p.
74. Micleușanu Sanda, Croguennec Thomas., CHIRSANOVA Aurica. L'imagerie de la micelle de caséine par microscopie à force atomique. Proceedings of the International Conference MODERN TRECHNOLOGIES, IN THE FOOD INDUSTRY- 2016, 20-22 October, 2016. p. 418-423
75. Siminiuc, Rodica. Distribuția granulometrică a făinii de soriz. Conferința jubiliară tehnico-științifică a colaboratorilor, doctoranzilor și studenților consacrată celei de-a 50-a aniversări a UTM., 20-21 octombrie 2014. V. 2, UTM. Chișinău: Tehnica_UTM, 2015. Disponibil: <http://cris.utm.md/handle/5014/628>
76. Siminiuc, Rodica; Chirsanova, Aurica. L'impact de plantago ovata sur les indices de qualite des produits de boulangerie sans gluten. Colloquium Francophone for Healthy LifeStyle of Youth. Publication date 2018/5/31. Vol. 10. P.95. ISBN 978-973-744-672-5. https://www.researchgate.net/profile/Alina_Petrache2/publication/330514840_HOMEOPATHY_COULD_BE_THE_SOLUTION/links/5c45abf3458515a4c7356d9b/HOMEOPATHY-COULD-BE-THE-SOLUTION.pdf#page=102.
77. Siminiuc, Rodica; Cosciug, Lidia. Impact of decortication of sorghum oryzoidum on glycemia. Modern Technologies in the Food Industry, 2018. p. 109-112.pdf. ISBN: 978-9975-87-428-1.
78. Siminiuc, Rodica; Coșciug, L. et al. The effect of dehulling and thermal treatment on the protein fractions in soryz (*Sorghum oryzoidum*) grains (2012). *The Annals of the University Dunarea De Jos of Galati. Fascicle VI - Food Technology* 36 (1), p. 97-103. ISSN: 1843-5157. Disponibil: <https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/food/article/view/2280>.
79. Siminiuc, Rodica; Gutium, Olga; Reșitca, Vladislav; Chirsanova, Aurica. Analiza senzorială și controlul fizico-chimic al produselor alimentației publice. Savoarea. 75 p. Suport de curs. Chișinău Editura „Tehnica-UTM” 2016. Disponibil: <http://www.repository.utm.md/handle/5014/15390>
80. SiminiucR., Chirsanova A., Coșciug L. Research of quality changes of gluten-free cookies of soryz flour (*Sorghum oryzoidim*) durig the storage, Papers of the Sibiu Alma Mater University Conference, Fifth Edition 24-26 March 2011, ISSN 2064-1423, 106-112 pag
81. Turtă C., Mereacre V., Șova S., Produis D., Usatîi A., Rudic V., Topală L., Calcatiniuc A. Trimetanol-hexakis- μ -triclorațetato (O, O')- μ 3-oxo-difier(III) mangan(II), care manifestă proprietăți de stimulator al productivității biomasei de tulpini de drojdii din genul *Rodotorula*. MD 2283 G2. Buletinul Oficial de proprietate Industrială (BOPI), Chișinău, 2003.
82. Usatîi A., Borisov T., Calcatiniuc A., Șirșov T. Tulpina *Sporobolomyces pararoseus* – sursă de lipide. MD 892 G. Buletin Oficial de Proprietate Industrială (BOPI), Chișinău, 1997.
83. Usatîi A., Calcatiniuc A., Grosu L., Șirșov T. Procedeu de extracție a lipidelor din drojdii. MD 1930 G2. Buletinul Oficial de Proprietate Industrială (BOPI), Chișinău, 2002.
84. Usatîi A., Calcatiniuc A., Șirșov T., Rudic V., Gulea A., Borisov T. Mediu nutritiv pentru cultivarea drojdiei *Sporobolomyces pararoseus*. MD 1328 G 2, 1999.09.30. Buletin Oficial de Proprietate Industrială (BOPI), Chișinău, 1999.
85. Usatîi Agafia, Molodoi Elena, Moldoveanu Tamara, Topală Lilia, Calcatiniuc Aurica, Screeningul drojdiilor de perspectivă pentru biotehnologii de producere a sterolilor. Buletinul Academiei de Științe a Moldovei. Științele vieții. Nr.3. 2007. p.106-111.

86. Usatîi Agafia, Topală Lilia, Chirița Elena, Calcateniuc Aurica, Borisova Tamara. Productivitatea, lipidogeneza și carotenogeneza drojdiei *Rhodotorula gracilis*-CNM-YS-III/20 la cultivarea în prezența compușilor coordinativi ai Mo (IY). 2003.
87. Боиштян Алина,. Кирсанова Аурика. Влияние озонирования и технологических обработок на количество остаточных пестицидов в овощах. the 8th International Specialized Scientific and Practical Conference September 12, 2019 Kyiv, Ukraine , p.68, ISBN 978-966-612-227-1