

*POSSIBILITĂȚI DE ÎMBUNĂȚIRE A MANAGEMENTULUI PRODUCȚIEI ȘI CONSUMULUI
DE CARNE DE PORC ÎN JUDEȚUL ARAD*
ROTARU MIHAELA ALEXANDRA

**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII
„REGELE MIHAI I” DIN TIMIȘOARA**

FACULTATEA DE MANAGEMENT ȘI TURISM RURAL

Drd. ROTARU MIHAELA ALEXANDRA

TEZĂ DE DOCTORAT

**POSSIBILITĂȚI DE ÎMBUNĂȚIRE A
MANAGEMENTULUI PRODUCȚIEI ȘI
CONSUMULUI DE CARNE DE PORC ÎN JUDEȚUL
ARAD**

**CONDUCĂTOR ȘTIINȚIFIC:
PROF. UNIV. DR. ING. CORNELIA PETROMAN**

**TIMIȘOARA
2024**

REZUMAT

Creșterea și exploatarea suinelor poate fi considerată o afacere foarte profitabilă însă cu toate acestea, pentru a construi o afacere de succes, este nevoie de cunoștințe de specialitate despre creșterea eficienței economice în creștere și exploatare, abilități bune de management și un plan de afaceri privind producerea cărnii, procesarea și comercializarea acesteia și a preparatelor din carne de porc.

Chiar dacă creșterea și exploatarea porcilor este o afacere profitabilă, prin intervalul redus dintre generații, trebuie stabilit din timp efectivul mediu de scroafe furajate, proporția de înlocuire a scroafelor cu scrofițe, numărul de purcei înțărcați pe scroafă pe an, producția de carne preconizată a se realiza pe scroafă furajată pe an, locul acestei activități de exploatare în activitatea fermei și piața țintă, alegeri afectate de valoarea capitalului investit pentru producție și dimensiunea pieței.

Gestionarea corespunzătoare a întreținerii porcinelor pe categorii și nutriția echilibrată pe stări fiziologice, vârste și producțiile preconizate sunt, de asemenea, esențiale pentru prevenirea ieșirilor din efectiv, controlul bolilor și asigurarea biosecurității fermelor. Managementul implementat în fermă are un impact substanțial asupra producției și a calității sale dar și a condițiilor de mediu. Identificarea și atenuarea impactului factorilor de risc este obiectivul strategiilor de gestionare a bunăstării animalelor și de realizarea a producțiilor preconizate, menținerea productivității economice la nivelul fiecărei verigi tehnologice, pe întregul flux de producere, procesare și comercializare a cărnii de porc.

În acest sens a fost întreprins acest demers științific denumit ”POSSIBILITĂȚI DE ÎMBUNĂȚIRE A MANAGEMENTULUI PRODUCȚIEI ȘI CONSUMULUI DE CARNE DE PORC ÎN JUDEȚUL ARAD”, având ca și scop găsirea celor mai eficiente măsuri, pentru perfecționarea managementului producției suinelor și a se stimula consumul de carne produsă în diferite sisteme de producție, în funcție de preferințele consumatorilor de pe piață și a propune soluții pentru creșterea producțiilor individuale cantitative și calitative în ferme, unitățile de procesare și valorificare, funcție de evoluția comportamentului consumatorului în luarea de decizii, alocând venituri limitate tuturor formelor de prezentare a tipurilor de carne de suine, posibile pentru a obține cea mai mare satisfacție – utilitatea. Teza de doctorat este distribuită pe patru părți: în prima parte au fost realizate unele cercetări de documentare analizând bibliografia de specialitate cuprinzând primele două capitole, în partea a doua au fost prezentate informațiile specifice cercetărilor proprii întreprinse de către noi, acestea regăsimuse în capitolele trei, patru și cinci, partea a treia cuprinde concluziile generale desprinse în urma studiile întreprinse, iar ultima parte au fost prezentate elementele care redau caracterul de originalitate al acestei teze de doctorat.

În prima parte a tezei de doctorat au fost descrise informații privind caracteristicile și aptitudinile raselor și hibridilor de suine specializate pentru producția de carne, pe parcursul primului

capitol al tezei de doctorat și informații privind managementul și marketingul producției industriale de carne, pe parcursul celui de-al doilea capitol.

Primul capitol este împărțit în trei subpuncte: în primul subpunct a fost prezentat rolul exploatarei suinelor pentru carne asupra economiilor naționale, în subpunctul al doilea au fost identificați și descriși factorii care influențează producția totală de carne la suine, vorbind aici despre factorii individuali care influențează producția totală de carne la suine și de factorii externi care influențează producția de carne. Pe parcursul ultimului subpunct a fost analizat efectul resurselor de hrană asupra calității carcasei și a cărnii. Aptitudinile suinelor de diferite rase dar mai ales hibridii comerciali pentru un anumit tip de producție, diferă în funcție de condițiile asigurate, producțiile previzionate, resursele furajere asigurate, ele manifestându-se în funcție de efortul întreprins în exploatare. Deși există asemenări între rase, sistemele de exploatare fac ca aptitudinile să se manifeste diferit în funcție de investițiile economice deși suinele sunt: animale monogastrice cu aptitudini de producție asemănătoare, ce pot valorifica până la 15-18% celuloza, rasele perfecționate au prolificitatea asemănătoare 10-14 purcei pe fătare sau animale omnivore ce au aptitudini pentru consumul de substanțe vegetale, cât și substanțe de origine animală. Producția de carne și calitatea cărnii de suine sunt influențate economic de o multitudine de factori de natură genetică și non-genetică iar conform cercetărilor efectuate de diferiți specialiști: ritmul de creștere, proprietățile carcasei și calității cărnii sunt factori vitali care determină costul producției la porcii la îngrășare și viabilitatea întreprinderilor specializate pentru creșterea și exploatarea industrială intensivă și superintensivă a suinelor de carne. Unii cercetători de prestigiu din acest domeniu au evaluat influența sezonului de finisare și a resurselor de hrană asupra trăsăturilor carcasei și țesuturilor și a calității cărnii și jambonului uscat de la porcii gasconi exploatați în sistem alternativ. Masculii castrați au fost crescuți pe pajiști și în zone de pădure și au primit o dietă suplimentară de la vârsta de 5-6 luni până la sacrificare la vârsta de minimum 12 luni și circa 170 kg greutate vie. Au fost analizate trei sezoane de finisare, după cum urmează: iarna (n = 18), primăvara (n = 22) și toamna (n = 23). Pentru a estima efectele specifice ale anotimpului / sezonului asupra trăsăturilor productive și de calitate și pentru a evita afectarea rezultatelor din cauza efectelor genelor cunoscute că influențează aceste trăsături, polimorfismele din genele RYR1, PRKAG3, MC4R și LEPR au fost incluse în modelele de analiză. Sezonul final nu a influențat rata de creștere.

În capitolul al doilea pe parcursul a două subcapitole s-au prezentat factorii globali de influență a producției de carne la suine și informații privind sistemele moderne de management integrat al producției pe filiera cărnii la suine.

Carnea în general, și cea provenită de la specia suine în special a devenit în ultimii ani după pandemie, un subiect controversat în dezbaterile publice deoarece implică mai multe dimensiuni de sustenabilitate, datorate tendințelor consumului de carne la nivel mondial și diferitele dimensiuni de sustenabilitate implicate, inclusiv aspectele economice, sociale, de mediu, de sănătate și de bunăstare a animalelor. Carnea obținută în sistemele de producție clasice, are amprente mult mai mari asupra

mediului și climei decât alimentele pe bază de plante și poate fi, de asemenea, asociată cu efecte negative asupra sănătății.

Sistemele alternative neprofesionale, care sunt destinate în primul rând vânzărilor de subzistență și pe piața locală și în care furajele provin, în mare parte, din reziduuri de cultură și produse secundare, au jucat un rol mai important în trecut, dar reprezintă doar cote de producție relativ mici astăzi.

Partea a doua a tezei de doctorat debutează cu capitolul 3 denumit ”METODOLOGIA DE CERCETARE ȘI AREALUL DE STUDIU”, pe parcursul acestuia au fost menționate scopul dar și obiectivele specifice ale cercetării, sursele de informare utilizate și modalitățile de valorificare a rezultatelor cercetărilor, deasemenea a fost descris și arealul de cercetare. Obiectivele cercetărilor întreprinse în acest demers științific au vizat următoarele aspecte: analiza efectivelor și producțiilor de carne realizate în arealul analizat în comparație cu cele regionale și naționale pentru elaborarea de modele de management integrat al producției pe filiera cărnii; asigurarea ritmică a pieții cu carne în funcție de nevoile și preferințele consumatorilor; elaborarea de soluții manageriale; utilizarea spațiilor disponibile prin reglarea producțiilor în funcție de normele de mediu, pentru activități turistice de fermă și obținerea de venituri suplimentare din vânzarea produselor unicat sau serviciilor personalizate de fermă, găsirea de semnificații stricte în ceea ce privește greutatea și grăsimea carcaselor ca branduri de fermă, cu penalități mari de preț pentru carcacele din afara punctului favorabil pe grila de prețuri și distribuția de produse sigure care să protejeze sănătatea consumatorilor de pe piață și prin care consumatorul se simte protejat prin drepturi, deoarece carnea nu prezintă pericole fizice și pentru sănătate, satisfăcând consumatorii în ceea ce privește calitatea și siguranța consumului.

Arealul de cercetare este reprezentat de județul Arad, fiind parte a Regiunii de Dezvoltare Vest a țării noastre, împreună cu trei județe vecine, respectiv, Hunedoara, Caraș-Severin și Timiș. Analizând sectorul economiei județului Arad, se constată că acest județ este destul de bine, un atu fiind faptul că se află la granița cu țara vecină Ungaria, astfel că la nivelul județului își desfășoară activitatea un număr mare de investitori străini, fiind situat pe locul al cincilea la nivelul țării noastre din acest punct de vedere, adică al numărului de societăți comerciale cu capital strain, iar în ceea ce privește sectorul agricol, județul acesta are un potențial foarte bine pus în valoare, pentru că câmpiile Aradului sunt excelente pentru cultivarea cereale (grâu, ovăz și porumb) dar și pentru legume. Astfel am analizat suprafața cultivată, producția obținută, efectivele de animale pe o perioadă de 4 ani.

În capitolul 4 denumit ”ANALIZA PARTICULARITĂȚILOR COMPORTAMENTALE ALE CONSUMATORILOR DE CARNE DIN JUDEȚUL ARAD”, este repartizat în trei subcapitole și anume: În primul capitol denumit ”Cercetări privind evoluția comportamentului alimentar al consumatorului de carne obținută de la specia suine”, studiile au fost efectuate pe piața județului Arad, pentru a evidenția evoluția compartamentului alimentar al consumatorilor, deoarece este interesant de remarcat că în ultimul timp, cel puțin la nivel declarativ, consumatorii de carne de suine sunt tot mai

*POSSIBILITĂȚI DE ÎMBUNĂȚIRE A MANAGEMENTULUI PRODUCȚIEI ȘI CONSUMULUI
DE CARNE DE PORC ÎN JUDEȚUL ARAD
ROTARU MIHAELA ALEXANDRA*

interesați de bunăstarea animalelor decât de alte considerente privind carnea în general și calitatea cărnii în mod special. Metodele de analiză utilizate sunt cele cunoscute care urmăresc atât prevalența îngrijorării consumatorilor de carne de suine, pentru bunăstarea animalelor de fermă, cât și motivele unei preocupări mai mari la unii consumatori în comparație cu alții, de unde provine carnea și în ce sistem de producție a fost obținută. Putem concluziona, din analiza credințelor consumatorilor referitoare la sexul animalului de la care provine carnea ce se distribuie pe piață că aceștia sunt: indiferenți de bunăstarea animalelor de la care provine carnea, chiar dacă castrarea chirurgicală a purceilor le produce dureri, fapt ce arată că nu au cunoștințe referitoare la managementul durerii; unii consumatori sunt împotriva metodelor barbare privind castrarea, dar proporția lor din total respondenți este de doar 18,51%, fapt ce arată că sunt preocupați de bunăstarea animalelor de la care achiziționează carnea pentru consum; o categorie semnificativă dintre respondenți 38,52%, consideră că castrarea nu este necesară, neavând cunoștințe referitoare la efectul progesteronului asupra calității cărnii, respectiv mirosul respingător de vier, care face carnea greu vandabilă în stare proaspătă când mirosul este foarte accentuat.

Cel de-al doilea subpunct denumit "CERCETĂRI PRIVIND CONSUMUL DE CARNE DE PORC ȘI PREPARATE OBȚINUTE DIN CARNE DE PORC ÎN JUDEȚUL ARAD" a avut drept scop general a fost identificarea caracteristicilor principale ale comportamentului consumatorilor de carne în general și de carne de porc în special. Ca și metodă de culegere a datelor pentru acest studiu, a fost folosită ancheta cantitativă utilizând tehnica de investigare structurată care a fost la baza aplicării chestionarului, care este un instrument special care se folosește în realizarea unor anchete. În cazul nostrum, s-a studiat consumul de carne și preparate din carne de porc la nivelul unui eșantion reprezentativ de respondenți care își au domiciliul în unele localități din județul Arad. În urma interpretării rezultatelor din chestionare se poate observa că în cazul consumului de carne și preparate din carne indiferent de tipul acestora 23 dintre bărbați și 32 de femei au precizat că nu consumă deloc, în cazul legumelor și fructelor doar doi bărbați nu consumă acest tip de produse în timp ce toate femeile consumă foarte des sau doar uneori, produse lactate nu sunt preferate de 6 bărbați și trei femei, în timp ce dulciurile nu sunt consumate de către 7 bărbați și 29 de femei, fapt ce poate fi foarte simplu explicat deoarece femeile sunt mai atente la dietă, din categoria bărbaților 99,32 % au menționat că preferă să consume aceste preparate din carne de porc și 99,60% dintre femei se află în aceeași situație, cei care nu preferă să consume acest tip de carne și preparate din carne, adică cele 2 femei și cei 2 bărbați au fost excluși de la întrebările următoare, astfel că în cazul bărbaților în continuare vom analiza răspunsurile a 295 de persoane iar în cazul femeilor a 500 de persoane, Factorii care îi determină pe consumatori să achiziționeze și să consume carne de porc și preparate obținute din carne de porc, în funcție de genul respondenților au fost: bărbații sunt influențați într-un procent de 36,27% de gustul acestor produse, 25,76% de către raportul calitate/ preț și 11,18 % au menționat că sunt obișnuiți să consume aceste produse; femeile sunt influențate într-un procent de 51,20% de gustul produselor din

carne de porc, 14,20 % sunt influențate de raportul calitate/preț și obișnuința a fost menționată de către 20,20% dintre femei.

În ultimul subpunct denumit ”PERSPECTIVE ASUPRA CONSUMULUI DE CARNE DE SUINE”, s-au urmărit următoarele obiectivele ale cercetării care au vizat următoarele aspecte: găsierea de soluții eficiente pentru satisfacerea nevoilor de consum; stimularea prin managementul integrat al producției a obținerii de carne în funcție de cererea consumatorilor; estimarea efectului cumulat al consumului asupra sănătății umane; posibilitatea consumatorilor de a alege în funcție de percepții, preț și calitate. Modificarea preferințelor de consum constatate pe piața cărnii de suine, determină producătorii și procesatorii la noi orientări în creșterea și exploatarea suinelor, procesare, distribuție din perspectiva consumului de carne. Pentru menținerea sau chiar creșterea consumului pe termen scurt, mediu și lung, este nevoie de controlul și stimularea menținerii producțiilor individuale, care sunt influențate de tehnologiile intensive de producție și procesare care produc la suinele la îngrășat stereotipii date de noile modele comportamentale repetitive induse de încercări repetate de a face față condițiilor artificiale, frustrare și/sau disfuncții cerebrale cum ar fi mușcarea barelor și mestecatul fals cu efecte asupra compoziției și calității cărnii. Îmbunătățirea bunăstării animalelor poate fi realizată prin concentrarea asupra condițiilor de adăpostire îmbogățite, oferind mai mult spațiu pentru animale, selecție genetică cu un accent mai mare pe supraviețuirea purceilor, toleranța sau rezistența la boli și/sau adecvarea pentru diferitele condiții de creștere; reducerea sau interzicerea intervențiilor dureroase și o mai bună monitorizare a animalelor. Pentru a spori încrederea consumatorilor, ar trebui asigurată mai multă transparență în ceea ce privește procesul de producție. Pe lângă problemele de sănătate și bunăstare, alți factori legați de impactul asupra mediului și securitatea alimentară pentru a hrăni o populație mondială în creștere sunt, de asemenea, de interes public și trebuie luați în considerare în alegerile de sistem și de management.

În ultimul capitol denumit ”PROPUNEREA DE MĂSURI MANAGERIALE CARE SĂ PERFECTIONEZE SISTEMELE DE PRODUCȚIE ȘI SĂ STIMULEZE CONSUMUL DE CARNE DE SUINE”, cuprinde trei subcapitole, primul este denumit ”Perfecționarea managementului integrat al sistemelor de producție în obținerea cărnii de suine”, a avut ca scop al cercetărilor desfășurate în ferme mici și mijlocii specializate pentru reproducție de industrial intensiv și superintensiv – obținerea de purcei disponibili pentru îngrășare - a fost ca în urma studiilor întreprinse: să se găsească soluțiile cele mai pertinente care să contribuie de perfecționarea managementului organizațional al reproducției la scroafe; reducerea zilelor neproductive și scurtarea calving interval pentru obținerea de 2,43-2,50 parturiții pe scroafă pe an productiv; creșterea producției individuale de purcei disponibili pentru îngrășare; creșterea numărului de porci grași livrați pentru procesare și implicit a producției totale de carne obținută pe scroafă furajată pe an; satisfacerea cerințelor marketingului cărnii. Realizarea constantă a producției de carne fără creșterea efectivelor în ferme, presupune implementarea de măsuri manageriale de optimizare a sistemelor de reproducție, reducerea zilelor neproductive, realizarea de indici de reproducție superiori și creșterea numărului de purcei disponibili pentru îngrășare pe scroafă

furajată pe an. Reducerea duratei calving interval nu se poate realiza decât perfecționând metodele de reproducere ale scroafelor prin măsuri manageriale de creștere a numărului de parturiții la 2,5 pe an, a prolificității scroafelor, înțarcarea purceilor la 25 zile și sincronizarea estrului în lactație.

În subpunctul denumit **”PERFEȚIONAREA MANAGEMENTULUI MARKETINGULUI CĂRNII DE SUINE”**, cuprinde trei subpuncte și anume:

- soluții manageriale de perfecționare a afacerilor cu carne de suine care să stimuleze consumul;
- noi posibilități de îmbunătățire a consumului de carne de suine;
- modalități de perfecționare a managementului marketingului produselor și serviciilor oferite de fermele agroturistice de suine;

Cercetările efectuate la nivel internațional, național și local, asupra calității carcasei și cărnii de suine provenită din diferite sisteme de producție:convenționale, organice și alternative, au ca rezultat final, obținerea de carcase de diferite calități în funcție de investițiile efectuate în materialul biologic ce se exploatează, tehnologie, metodele de procesare, nevoile industriei procesatoare însă în majoritatea studiilor se constată că carnea obținută are o capacitate scăzută de reținere a apei și forța de forfecare crescută. Efectele acestea nedorite sunt date de materialul genetic utilizat la îngrășare datorită non-transportatorilor alelei RN⁻, prezenți în carnea cu niveluri de glicogen reduse sau normale la sacrificare, sexul ce poate afecta trăsăturile calitative ale carcasei.

În cazul primului subpunct au fost stabilite unele obiective care au vizat următoarele aspecte: diversificarea ofertei prin distribuție modernă a cărnii, carcase sau porțiuni tranșate comercial conform nevoilor consumatorilor; găsirea de soluții practice care să maximizeze comerțul cu carne; perfecționarea marketingului cărnii sub protecția numerelor de marcă ce să devină familiare, acceptate de consumatori asociate cu imagini,experiențe și credințe și stimularea consumului prin oferte ce surprind cerințele, atributele și imaginea cărnii oferită de ferme, produsă și procesată clasic sau artizanal. Pentru ca oferta de carne distribuită de producători/procesatori, să fie percepută în mod pozitiv de consumatori, ca fiind „de înaltă clasă și calitate”, este necesar să se perfecționeze factorii tehnici, pentru stimularea afacerilor, perfecționarea marketingului, numărul și complexitatea trăsăturilor care diferențiază tipul de carne de altul similar, gradul în care design-ul respectă standardele de sanitație, sustenabilitatea și aspectul, culoarea și modul de prezentare în galantar al cărnii.

Scopul cercetărilor în cazul celui de-al doilea subpunct a fost acela de a găsi soluții pertinente pentru stimularea consumului de carne prin: controlul influenței factorilor tehnologici asupra calității cărnii; obținerea de carne în funcție de trendul preferințelor consumatorilor de pe piață; analiza atitudinilor și convingerilor care îi determină să achiziționeze un anumit tip de carne; informațiile furnizate despre modul de obținere, condițiile de bunăstare a suinelor, posibilitățile de îmbunătățire a calității și strategii de marketing, de stimulare a consumului de carne și de satisfacere a cererii pieței. Stimulentele care influențează pozitiv alegerile cărnii de suine, de către consumatorii de pe piață și care în mod cert, îmbunătățesc preferința de consum prin efectele favorabile, sunt etichetele cu nume

descriptive regionale, condițiile de obținere a cărnii, sistemul de producție, bunăstarea și sănătatea suinelor, fiind cele mai sustenabile în creșterea frecvenței de alegere.

În cazul subpunctului al treilea scopul cercetării, a fost acela de a găsi cele mai viabile soluții care să contribuie la perfecționarea managementului marketingului, stimularea consumului de produse și servicii oferite direct de producător, prin intensivizarea vânzărilor de produse și servicii de fermă pe canale scurte, magazine de incintă, de la ușa fermei, utilizarea produselor pentru oferirea de servicii de masă, specifice de fermă: mic dejun la fermă, nuntă la fermă, cină la fermă, aniversarea zilei onomastice.

Obiectivele cercetării, au vizat următoarele aspecte: diversificarea ofertei de produse și servicii unicat de fermă, care să stimuleze achiziționarea lor directă de către turiștii de fermă; identificarea acelor produse care dau personalitate fermei, ca branduri de fermă; utilizarea practicilor celui mai bun management care să stimuleze alegerea fermei ca destinație pentru turiștii de fermă și vizitatorii ocazionali dornici să achiziționeze direct de la producători produse proaspete și perfecționarea managementului marketingului, prin metode atractive pentru achiziționarea de produse și servicii de calitate.

În ceea ce privește subpunctul 5.3. denumit ”Metode de protecție a consumatorilor de carne de suine”, se poate menționa ca și scop al cercetărilor, efectuate în arealul de studiu ca și prin politicile agroalimentare elaborate de organismele guvernamentale să se asigure consumatorilor: libertatea de a prefera carnea obținută de la animale cărora li s-au asigurat anumite condiții de bunăstare în sisteme de producție cât mai apropiate de cele naturale; accesul la o varietate mare de bunuri alimentare; oferte de produse la prețuri competitive; susținerea prin legi și măsuri a intereselor privind raportul calitate-preț; dreptul de reprezentare în organisme pe produs și dreptul de reprezentare în dezvoltarea noilor produse în funcție de tendințele pieții. S-a observat din studiile întreprinse că consumatorii de carne de suine privesc cu teamă la focarele de boli de origine alimentară și asupra consecințelor economice asupra pieții. Unele tehnologii noi chiar dacă vor crește producția individuală de carne de suine și o vor face mai sigură, utilitatea și siguranța acestor tehnologii trebuie cercetată și demonstrată pentru a fi acceptate de consumatori. Majoritatea sistemelor de reglementare a siguranței alimentelor în general și a cărnii de suine în mod special se bazează pe definiții legale ale alimentelor nesigure, programe de aplicare pentru eliminarea alimentelor nesigure de pe piață și sancțiuni pentru părțile responsabile după fapt. Aceste sisteme tradiționale nu pot răspunde provocărilor existente și emergente la adresa siguranței alimentelor, deoarece nu oferă sau nu stimulează o abordare preventivă.

În vederea asigurării protecției consumatorilor de carne provenită de la specia suine, sistemele de producție clasice și alternative, trebuie să țină seama și de tendințele de consum constatate prin studii de piață și să asigure carne de calitate în condiții de siguranță și prevenție a bolilor cronice și acute. Consumatorii de carne de suine pot și trebuie să fi protejați prin legi și măsuri de securitate alimentară, de pericolele contaminării chimice a cărnii pe filieră, producere, procesare, distribuție și valorificare, și microbiologice cu agenți patogeni, bacterii, protozoare și viruși, datorită lipsei de control pe întregul flux al cărnii, datorită cererii ridicate de carne proaspătă și tendinței către procesarea minimă a acesteia.

*POSSIBILITĂȚI DE ÎMBUNĂȚIRE A MANAGEMENTULUI PRODUCȚIEI ȘI CONSUMULUI
DE CARNE DE PORC ÎN JUDEȚUL ARAD
ROTARU MIHAELA ALEXANDRA*

În ultima parte a acestui demers științific au fost descrise elementele care dau caracterul de originalitate al tezei, astfel că cercetările efectuate în județul Arad, contribuie substanțial la teoria și practica managementului integronic al producției, ce pot fi utilizate ca modele pentru ferme, având aplicabilitate practică de stimulare a consumului, fiind unice prin specificitatea regională și locală; prin cercetările tezei se evidențiază noi modalități de de creștere a producțiilor cantitative și calitative individuale și de perfecționare a sistemelor clasice, prin cercetările privind producția, procesarea și valorificarea în funcție de trebuințe și modelele de consum; se scoate în evidență noile orientări a fermelor profesionale spre eficientizarea activităților pe întreaga filieră a cărnii, prin efectuarea unei radiografii complete și actuale a fondului de informații referitor la managementul producției, procesării și marketingului; se propun soluții concrete, elemente noi de reorganizare a producției, acoperite științific și modele inedite de obținere a cărnii, teza remarcându-se prin ineditul paletelor de elemente noi: management strategic, integronic, marketingului turismului de fermă și al modelelor de consum. Deasemena teza se remarcă prin, actualitatea temei abordate, conținutul științific și de utilitate practică, limbajul profesional, relevanța cercetărilor răspunzând: scopului și obiectivelor cercetării; își aduce aportul la diversificarea aparatului metodologic util managementului integrat al producției; modelarea unor procese privind producția individuală cantitativă și calitativă de carne de suine; asigurării biosecurității, bunăstării animalelor și sănătății umane prin obținerea de carne de calitate, fără producerea de dezechilibre factorilor de mediu natural și adaptării producției la nevoile pieții în funcție de modelele de consum.

Teza de doctorat se încheie cu o amplă bibliografie, unde se regăsesc lucrări științifice în care ne-am diseminat rezultatele cercetărilor întrinse, în volume care sunt indexate în BDI sau ISI, dar și foarte multe cercetări ale specialiștilor din domeniul analizat.