UNIVERSITATEA DE ŞTIINŢE AGRICOLE ŞI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN CLUJ-NAPOCA
Calea Mănăştur 3-5, 400372, Cluj-Napoca
Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792
www.usamvcluj.ro

# RAPORTUL DECANULUI

# - 2019 -

## Facultatea de Ştiinţa şi Tehnologia Alimentelor

Prof.dr. Maria Tofana

**14.01.2020**

*“Performanța școlii - Școala performanței”*

*- Poartă spre noi înșine - oglindă spre viitor -*

# Colectiv elaborare Raport

- **Decan**
  - **Prof.dr. Maria Tofană**
- **Prodecani:**
  - **Prof.dr. Elena Mudura**
  - **Conf. dr. Sonia Socaci**
  - **Conf. dr. Mirela Jimborean**
- **Directori Departamente:**
  - **Prof.dr. Sevastița Muste**
  - **Prof.dr. Ramona Suharoschi**
- **Director SRL:**
  - **Asist. dr. Lucian Cuibus**
- **Responsabil Practică:**
  - **Asist. dr. Andrei Borșa**

# Cuprins

Preambul
I. Programe de studii
II. Resursa umană
III. Studenți
IV. Evenimente
V. Agronomia Agro Food Innovation SRL
VI. Baza materială/ Venituri - cheltuieli
VII. Vise sau.... Realități viitoare
VIII. În loc de concluzii

Un zâmbet pentru trecut și pentru viitor

# Preambul

Succes

Perseverență

Inițiativă

# Raport didactic

# I. Programe de studii

**1.1. Total studenți - 01.10.2019**

**1.2. Admiterea 2019**

**1.3. Absolvenți 2019**

**1.4. Evoluție total studenți 2012-2019**

# 1.1. Total studenti

## ➢ Programe de studii

**LA NIVEL DE LICENTA**

- TPPA
- CEPA
- IPA

**LA NIVEL DE MASTER**

- SPCCPA
- SAPCO
- MCA
- GNDA

**LA NIVEL DE DOCTORAT**

- BIOTEHNOLOGII
- AGRONOMIE

| CICLUL DE STUDII | TOTAL STUDENTI |
|---|---|
| LICENTA | 385 IF +57 ID |
| MASTERAT | 213 |
| DOCTORAT | 30 |
| TOTAL GENERAL | 685 |

# ➢ Licență

**LA NIVEL DE LICENTA**

- TPPA
- CEPA
- IPA

| 01.10.2019 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AN DE STUDIU | TPPA | CEPA | IPA | TPPA ID |
| | | | | |
| I | 105 | | | 18 |
| II | 85 | | | 11 |
| III | 41 | 21 | 23 | 13 |
| IV | 38 | 38 | 34 | 15 |
| TOTAL GENERAL | 442 | | | |

# ➢ Master

**LA NIVEL DE MASTER**

- MCA
- SAPCO
- SPCCPA
- GNDA

| 01.10.2019 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AN DE STUDIU | MCA | SAPCO | SPCCPA | GNDA |
| | | | | |
| I | 19 | 42 | 35 | 32 |
| II | 16 | 33 | 19 | 17 |
| TOTAL GENERAL | 213 | | | |

# ➢ Doctorat

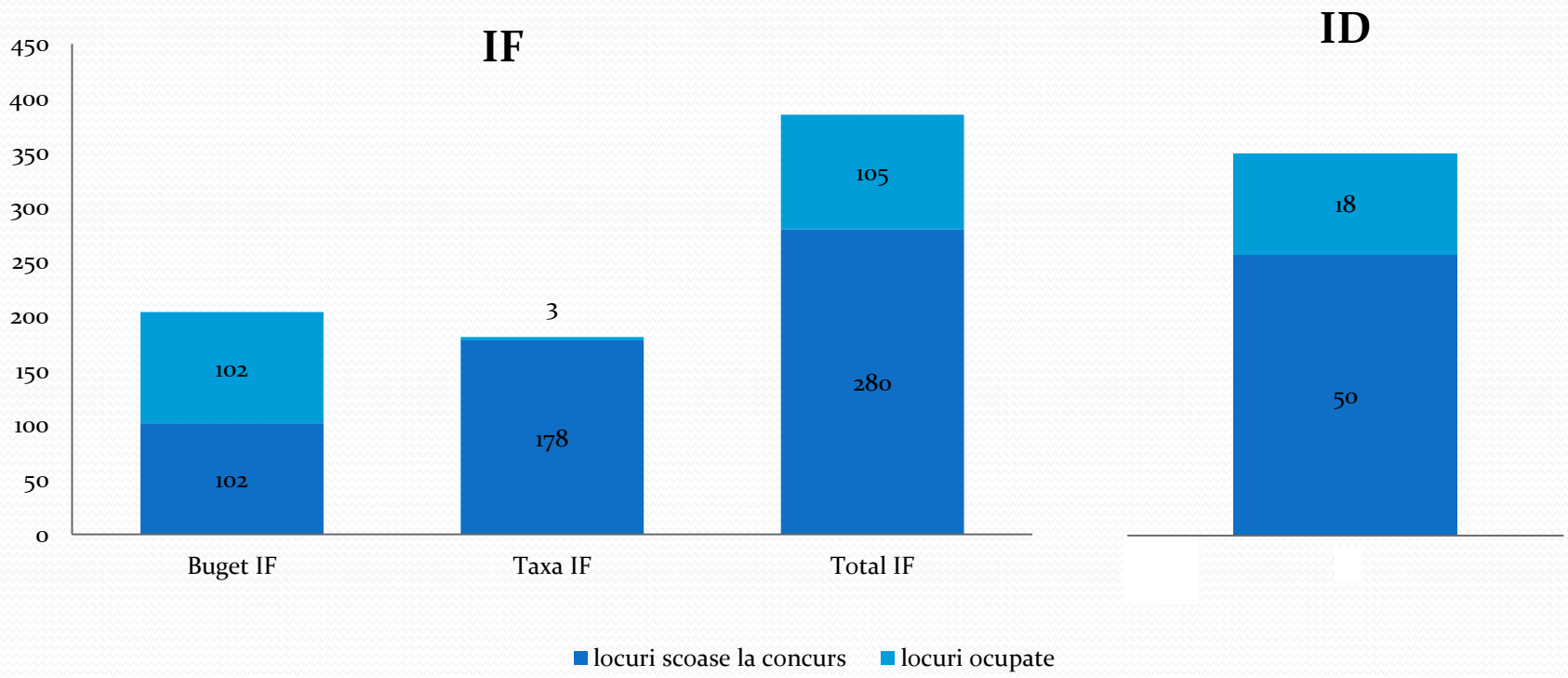
**LA NIVEL DE DOCTORAT**

- BIOTEHNOLOGII
- AGRONOMIE

| 01.10.2019 | | |
|---|---|---|
| **DOMENIUL** | **CU FRECVENȚĂ** | **FĂRĂ FRECVENȚĂ** |
| **BIOTEHNOLOGII** | **12** | **11** |
| **AGRONOMIE** | **3** | **4** |
| **TOTAL GENERAL** | **30** | |

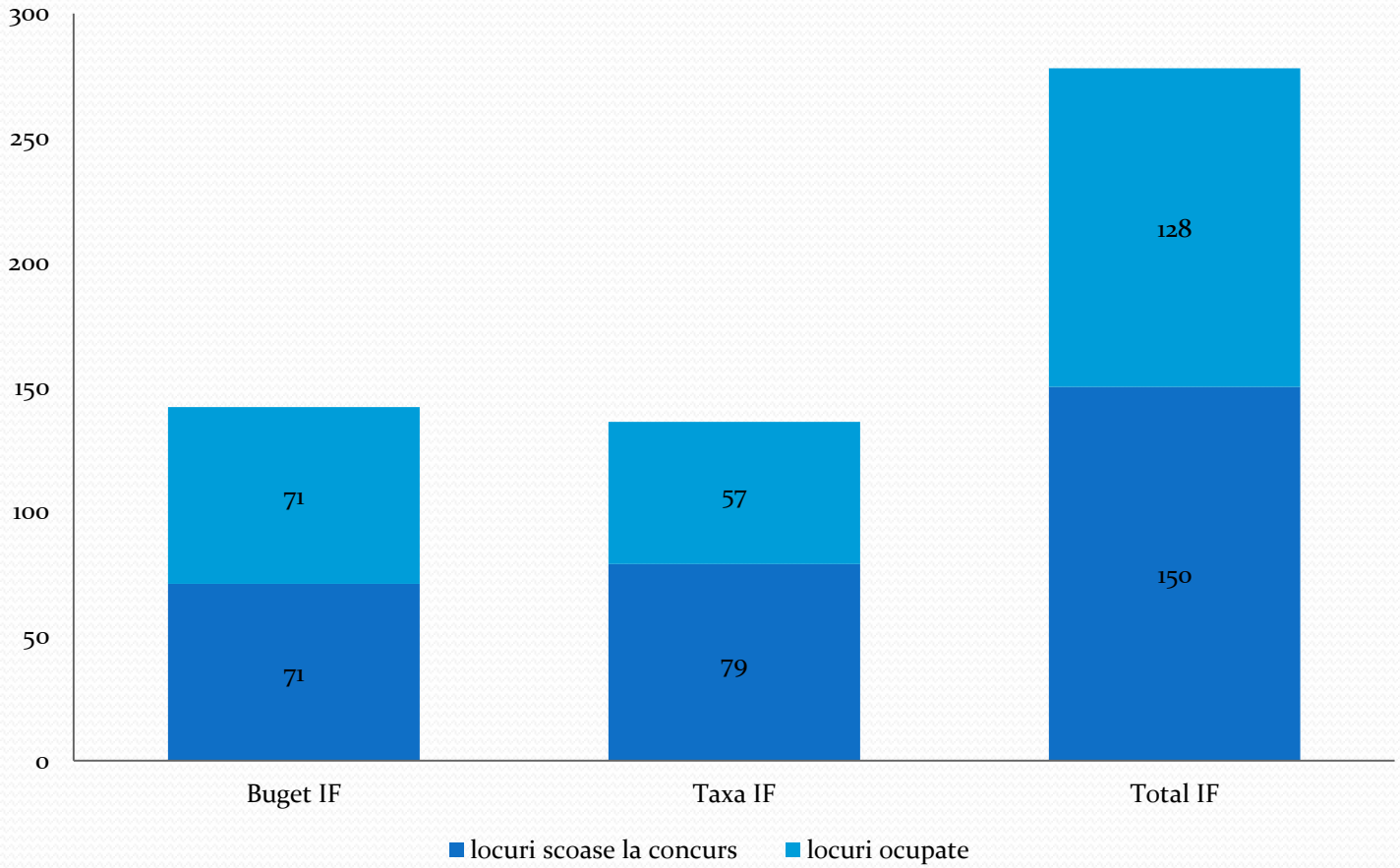
# 1.2 Admitere 2019

## - Nivel Licență



# 1.2 Admitere 2019

## - Nivel Master



# Analiza admiterii 2019

## Puncte tari

1. Ocuparea 100% a locurilor bugetate la licenta si master
2. Creșterea numărului de studenți la taxă la programele de master
3. Vizibilitatea crescută în mediul online a evenimentelor promovate de către FSTA (ex. Festivalul Alimentului): indicatori Facebook: peste 1900 aprecieri, peste 2000 urmăritori pagină, postări al căror impact ajunge la peste 2500 persoane (ex. Participarea la Salonul Internațional Proinvent 2018, postări din perioada Admiterii iulie 2018 – impact la peste 3000 de persoane)
4. Promovarea în licee realizată de către colegii FSTA (cadre didactice și doctoranzi) – in medie 2 licee /cadru didactic (județe acoperite: Cluj, Alba, Bistrița-Năsăud, Sălaj, Mureș)
5. Creșterea numărului de studenți din Rep. Moldova (8 studenți nivel licență)

## Puncte slabe

1. Saptamana Altfel: Grupurile din campus au vizitat doar într-un procent scăzut FSTA – ICAR
2. Vizibilitatea/promovare scăzută în mediul online pe durata Admiterii 2018
3. Există licee din Cluj care nu cunosc facultatile universitatii noastre
4. Scăderea numărului de studenți la taxă
5. Promovarea programelor de studiu ale universității, neomogenă în anul 2018
6. Materialele de promovare insuficiente

## Oportunități

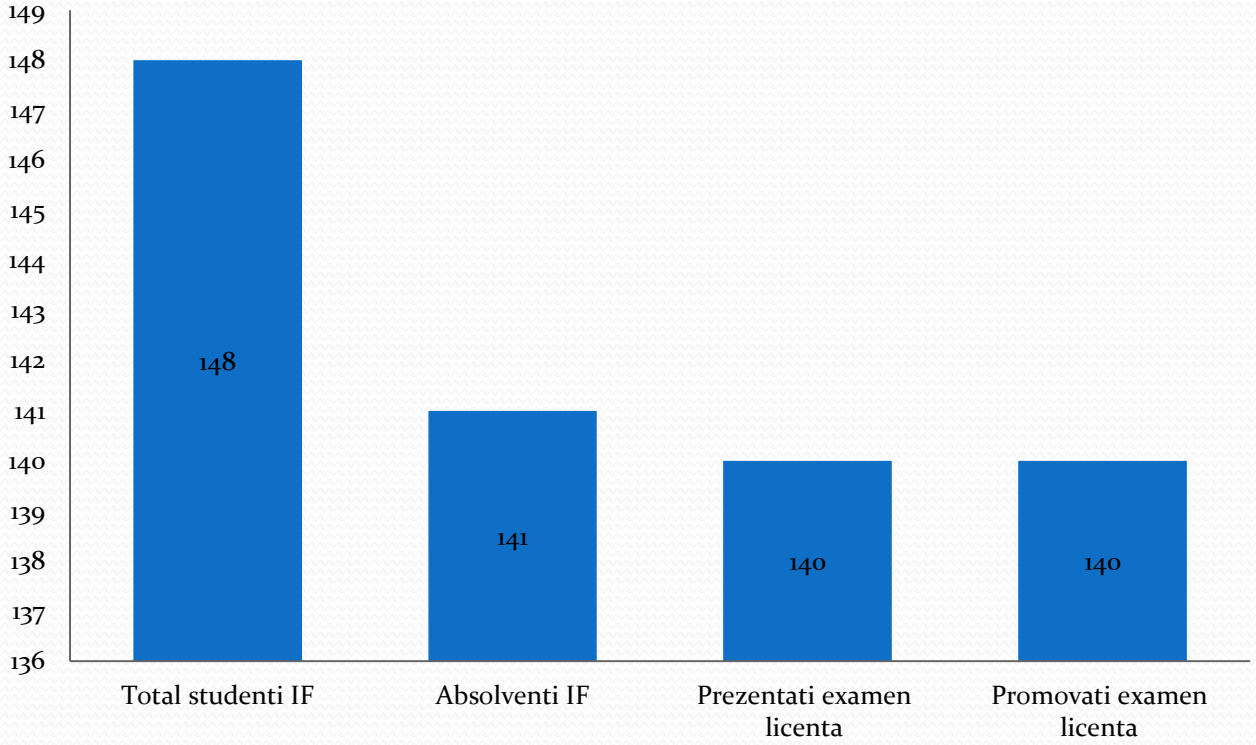
1. Programarea Saptamanii Altfel la vizitarea liceelor în vederea determinării creșterii vizibilității în rândul elevilor
2. Programarea de activitati cu elevii claselor a X si a XI din liceele de profil - implicarea tuturor colegilor STA
3. Alcătuirea de echipe cu membrii de la toate cele 5 facultățile USAMV Cluj (alcătuite din studenți – după modelul altor universități)
4. Cresterea vizibilitatii in mediul online (Facebook), implicit modalitate de promovare mai eficienta si costuri si timp mult reduse
5. Atragerea de studenți din județul Alba unde numărul unităților de profil alimentar este în creștere
6. Creșterea numărului de candidați din județele din Moldova/UE

## Amenințări

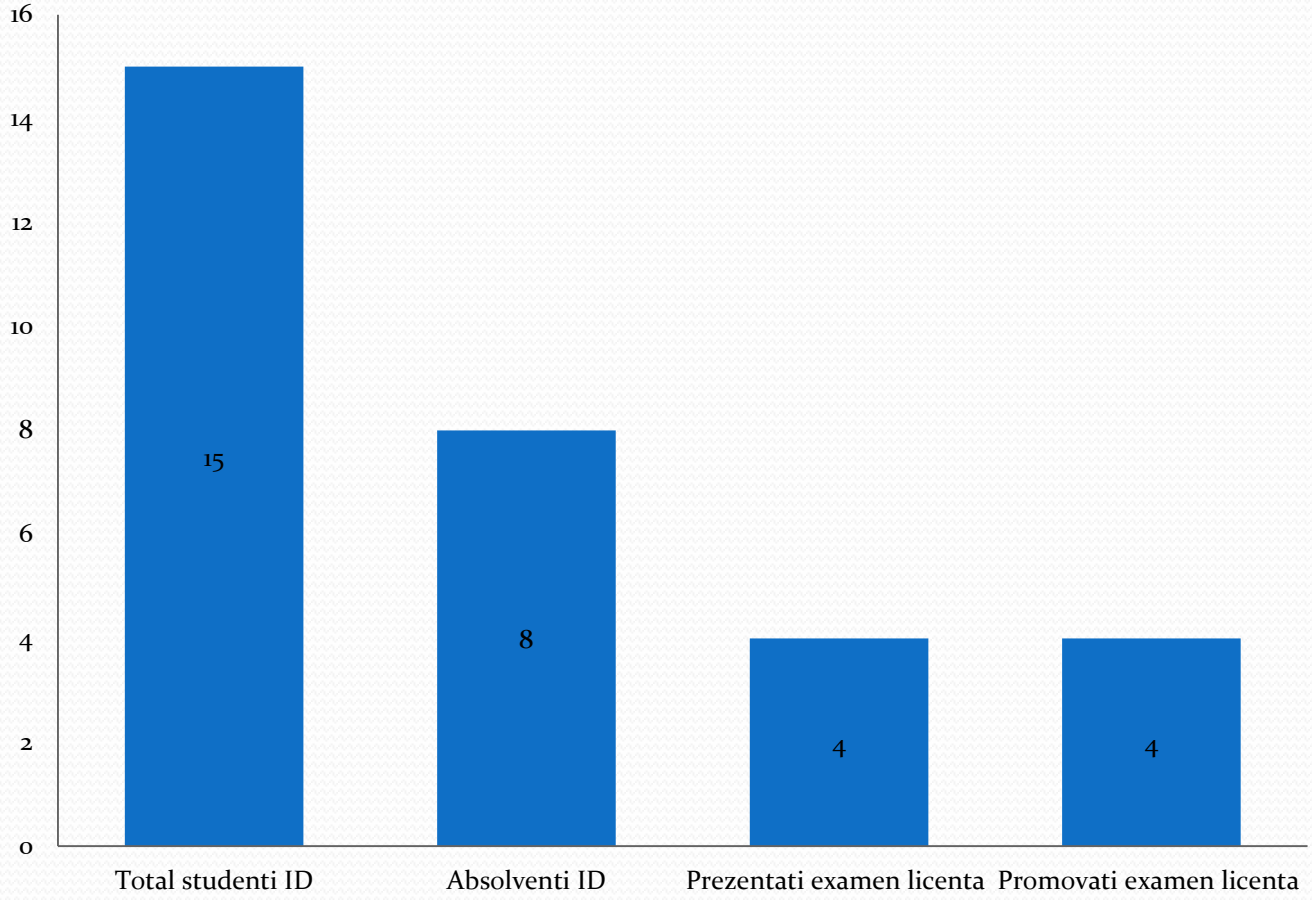
1. Scăderea numărului de absolvenți de liceu
2. Programele de studiu asemănătoare din cadrul facultatii/universității
3. Taxa de școlarizare
4. Scăderea veniturilor familiilor

# 1.3. Absolventi - 2019

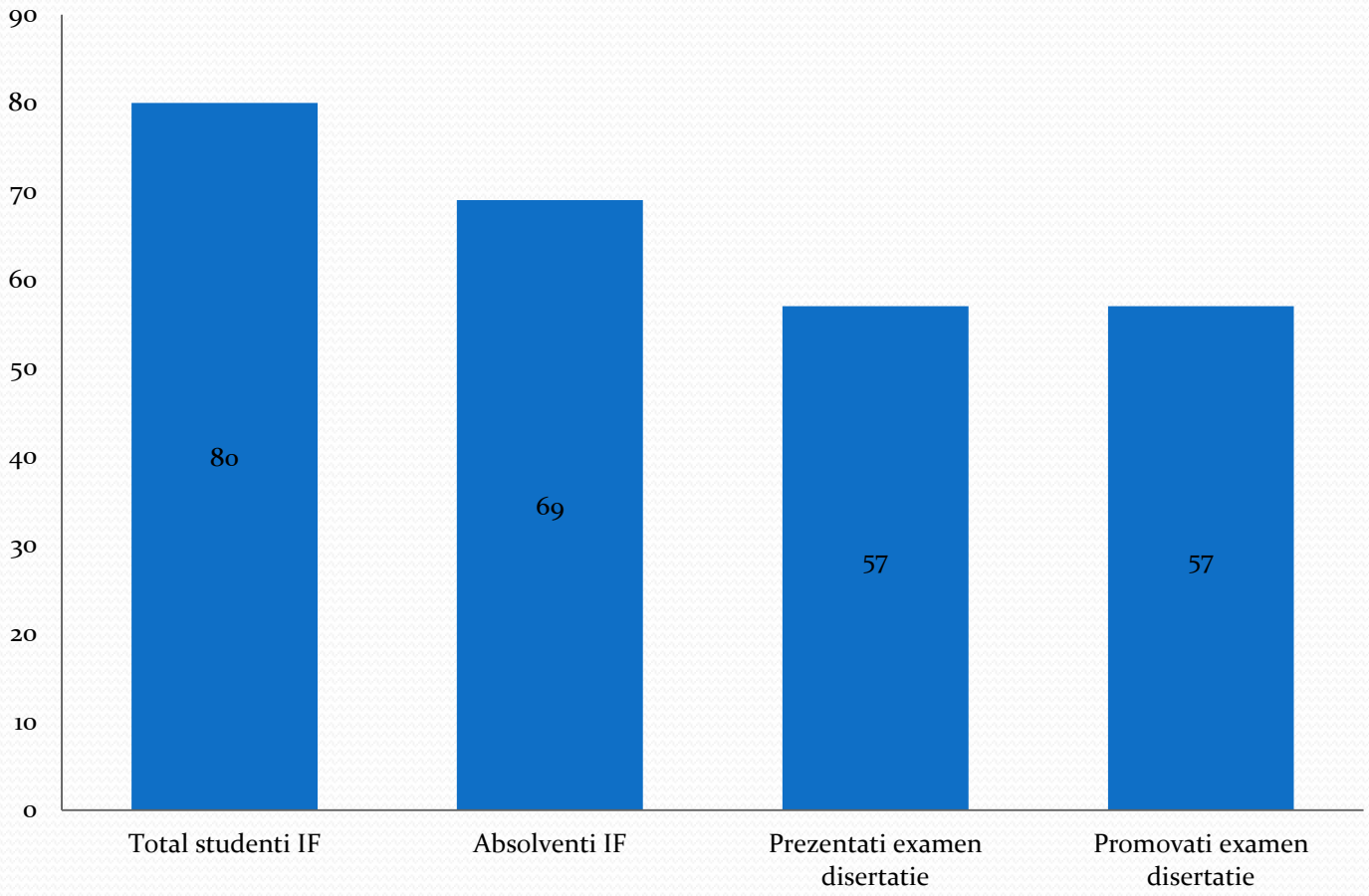
➢ **Licenta (IF)**



# ➢ Absolventi – ID



# ➢Absolventi Master

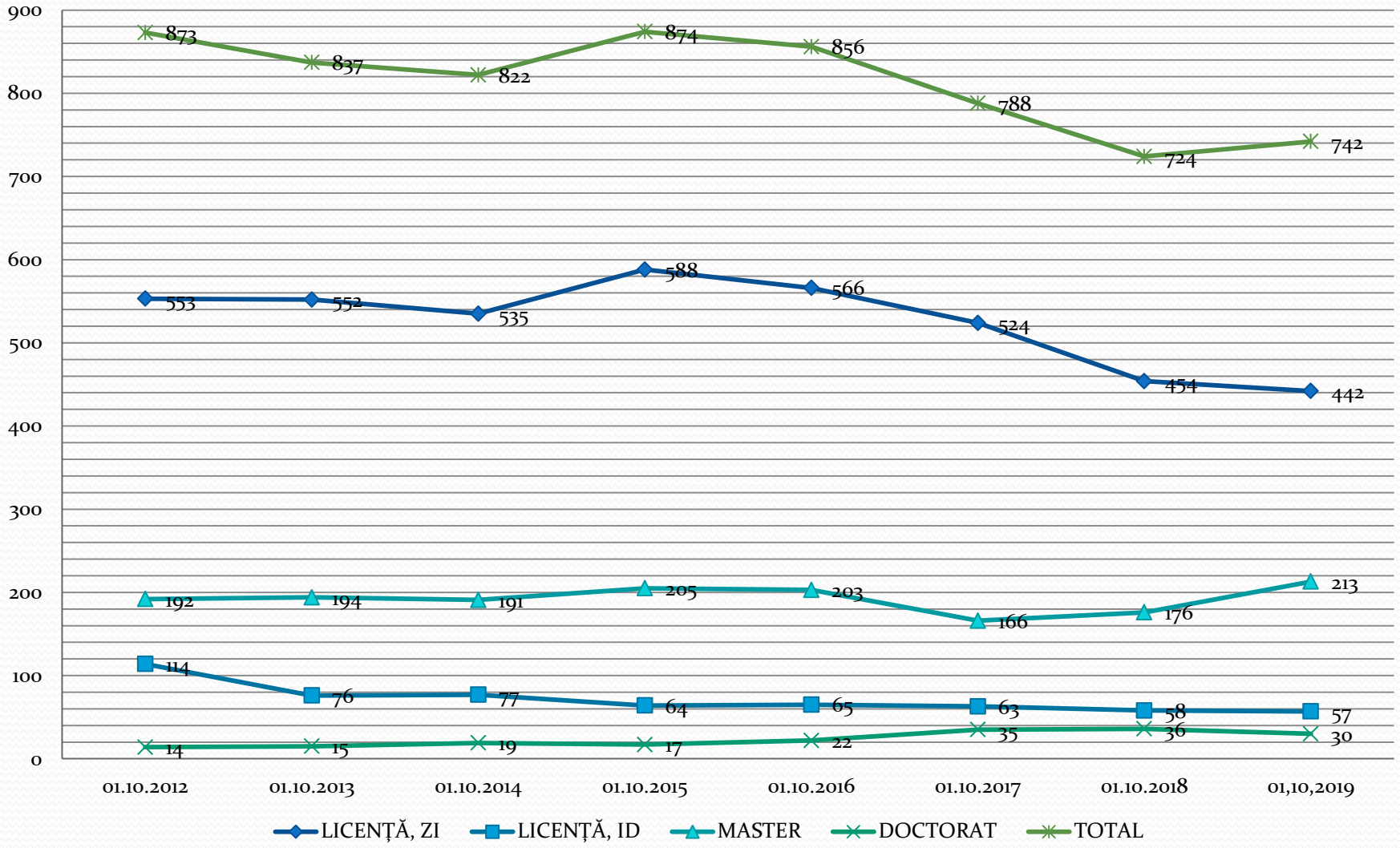


# Studii Universitare de Doctorat

| Nr.crt. | Cadre didactice abilitate 2019 | Domeniul |
|---|---|---|
| 1.<br>2. | Conf.univ.dr. Sonia Socaci<br>Conf.univ.dr. Vlad Muresan | Biotehnologii<br>IPA |

| 6 - Conducători doctorat | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2019 | Prof.dr. Carmen Socaciu | Prof.dr. Sevatiţa Muste | Prof.dr. Maria Tofană | Prof.dr. Dan Vodnar | Prof. dr. Elena Mudura | Prof.dr. Adriana Paucean | Total/ an |
| Total doctoranzi | 4 | 7 | 8 | 8 | 2 | 1 | 30 |
| Teze finalizate | - | 3 | - | 3 | - | - | 6 |

# 1.4. Evoluție total studenți - 2012-2019



# II. Resursa umană

**2.1. Politica privind resursa umană**

**2.2. Autoevaluarea 2019**

**2.3. Mobilități cadre didactice 2018**

**2.4. Cursuri de formare**

# 2.1. Politica privind resursa umană

- Recunoașterea performanțelor individuale și Susținerea promovării cadrelor tinere în posturi superioare;
- Sprijinirea participării cadrelor tinere la cursuri de perfecționare și Școli de vară;
- Stimularea participării la Conferințe și Simpozioane și a publicării de articole în reviste cotate ISI ;
- Stimularea implicării cadrelor didactice în coordonarea obținerii de produse inovative și prezentarea acestora la Festivalul alimentului, Expoziții și Concursuri prin suportarea costurilor și brevetarea produselor;
- Sprijinirea abilitării și înființarea unui nou domeniu în cadrul Școlii doctorale inginerești;
- Sprijinirea dezvoltării profesionale bazată pe inter-disciplinaritate si perfecționare continuă;

# Structura şi numărul posturilor din statele de funcţii în anul universitar 2019-2020 (la 1.10.2019)

| Postul | Departament 1 IPA | | Departament 2 SA | | Total | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ocupate | Vacante | Ocupate | Vacante | Ocupate | Vacante |
| Profesor | 4 | 0 | 6 | 1 | 10 | 1 |
| Conferenţiar | 6 | 1 | 3 | 1 | 9 | 2 |
| Şef lucrări | 3 | 6 | 2 | 7 | 5 | 13 |
| Asistent | 6 | 4 | 7 | 2 | 13 | 6 |
| Total | 19 | 11 | 18 | 11 | 37 | 22 |
| Raport *Ocupate/ Vacante*, % | 63 | | 62 | | 62,5 | |
| Raport *Prof+Conf/ Sef L+As*, % | 52/48 | | 50/50 | | 51/49 | |

# Structura posturilor didactice si didactic auxiliare – 01.10. 2019

| Didactic | Total = 37 |
|---|---|
| Profesor | 10 |
| Conferentiar | 9 |
| Sef lucrari | 5 |
| Asistent | 13 |
| **Didactic auxiliar** | **Total = 13** |
| Tehnicieni si ingineri | 4 |
| Laboranti | 6 |
| Secretar | 2 |
| Administrator | 0 |

# 2.2. Autoevaluare

# Punctajul individual obţinut de către membrii departamentului

| Nr. crt. | Nume si prenume | Gradul didactic | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MUSTE SEVASTITA | Profesor | 1057.63 | 1125,78 | 2011,43 | 2579.59 |
| 2 | PAUCEAN ADRIANA | Profesor | 911.7 | 1073,06 | 1535,6 | 2306.77 |
| 3 | MUDURA ELENA | Profesor | 907.86 | 1430,93 | 1592,97 | 1935.44 |
| 4 | RACOLTA EMIL | Profesor | 388.09 | 591,14 | 762,44 | 997.54 |
| 5 | JIMBOREAN MIRELA | Conferentiar | 683.69 | 700,72 | 890,14 | 1436 |
| 6 | MURESAN CRINA CARMEN | Conferentiar | 766.21 | 1168,02 | 1349,73 | 1654.89 |
| 7 | SEMENIUC CRISTINA | Conferentiar | 798.42 | 1019,68 | 1823,37 | 1755.08 |
| 8 | MURESAN VLAD | Conferentiar | 776.39 | 1787,5 | 3119.33 | 3736.53 |
| 9 | SALAGEAN DAN | Conferentiar | 285.5 | 288.39 | 397,99 | 666.58 |
| 10 | TIBULCA DORIN | Conferentiar | 668.8 | 586,2 | 720,64 | 1173.63 |

# Punctajul individual obţinut de către membrii departamentului

| Nr. crt. | Nume si prenume | Gradul didactic | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | COLDEA TEODORA | Sef lucrari | 895.4 | 1375,55 | 1800.2 | 2186.97 |
| 12 | MAN SIMONA | Sef lucrari | 713.53 | 775,37 | 1276,98 | 2125.83 |
| 13 | POP ANAMARIA | Sef lucrari | 478.06 | 783,61 | 1198,67 | 1594.5 |
| 14 | CHIS MARIA SIMONA | Asistent | | 184 | 705,47 | 1450.09 |
| 15 | FOGARASI MELINDA | Asistent | | 836,29 | 1768,53 | 1601.81 |
| 16 | MICHIU DELIA | Asistent | | | | 742.41 |
| 17 | MURESAN ANDRUTA | Asistent | 585.62 | 717,82 | 1519,73 | 1764.92 |
| 18 | VLAIC ROMINA | Asistent | | 611,59 | 1716,67 | 1777.09 |
| 19 | BORSA ANDREI | Asistent | 261.93 | 193,73 | 537,63 | 671.81 |
| 20 | MARTIS GEORGIANA SMARANDA | CDA | | | | 995.67 |

## TOTAL: A+B+C+D

| Functie | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|---|---|---|---|
| Profesor | **1089.12** | **1279,42** | 2074,95 | 6644.84 |
| Conferentiar | **2365.49** | 3750.06 | 6180,71 | 8229.51 |
| Sef lucrări | **727.22** | 3953.06 | 6052,23 | 4916.1 |
| Asistent | **2718.72** | 1866.15 | 4968,23 | 7405.9 |
| Doctoranzi | | 373.00 | 286,91 | |
| **Total** | **6900.55** | **11221,69** | **19523,03** | **27196.35** |

| DEPARTAMENT II – PUNCTAJ 2019 | FISA A | FISA B | FISA A+B |
|---|---|---|---|
| VODNAR DAN | 14266,63 | 408,2 | 14674,83 |
| SOCACIU CARMEN | 8282,94 | 115 | 8397,94 |
| SOCACI SONIA ANCUTA | 4325,86 | 318,2 | 4644,06 |
| DIACONEASA ZORITA MARIA | 4320,38 | 120,83 | 4441,21 |
| SALANTA SAFTA LIANA CLAUDIA | 3127,79 | 566,6 | 3694,39 |
| LEOPOLD LOREDANA | 2664,73 | 243,2 | 2907,93 |
| POP CARMEN | 2573,83 | 393,2 | 2967,03 |
| TOFANA MARIA | 2514,59 | 308,3 | 2822,89 |
| SUHAROSCHI RAMONA | 2288,61 | 354 | 2642,61 |
| FARCAS ANCA CORINA | 2223,31 | 269,9 | 2493,21 |
| CALINOIU C. LAVINIA-FLORINA (MURESAN) | 1914,34 | 95 | 2009,34 |
| COMAN CRISTINA | 1814,96 | 110 | 1924,96 |
| ROTAR MIHAELA ANCUTA | 1748,87 | 405 | 2153,87 |
| POP OANA LELIA | 1542,63 | 52,4 | 1595,03 |
| CUIBUS LUCIAN | 1520,44 | 290 | 1810,44 |
| MUNTEAN EDWARD IOAN | 1275,67 | 185 | 1460,67 |
| STAN LAURA | 1263,28 | 314,9 | 1578,18 |
| MITREA A. LAURA | 1068,05 | 10 | 1078,05 |
| STANILA ANDREEA | 844,28 | 170 | 1014,28 |
| SOCACIU MARIA IOANA (Morar) | 511,52 | 10 | 521,52 |
| BIRIS DORHOI ELENA SUZANA | 304,35 | 175 | 479,35 |
| MIHAI MIHAELA | 292,44 | 95 | 387,44 |
| **TOTAL** | | | **65699,23** |

# Autoevaluare FSTA – FISA A - 2019

| Funcție | Departamentul 1 | Departamentul 2 | Total FSTA |
|---|---|---|---|
| Profesor | 6,644.84 | 31,221.59 | 37,866.43 |
| Conferențiar | 8,229.51 | 8,253.87 | 16,483.38 |
| Șef Lucrări | 4,916.1 | 2,107.4 | 7,023.50 |
| Asistent | 7,405.9 | 15,612.73 | 23,018.63 |
| Total | 27,196.35 | 57,200.59 | 84,391.94 |

# Evoluția punctajelor la autoevaluare Fisa A - 2011-2019

| 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6,539 | 10,900 | 13,558 | 18,907 | 26,732 | 26,138 | 42,961 | 60,174 | 84,392 |

# 2.3. Mobilități cadre didactice 2019

# Erasmus +

- Erasmus+ KA107/2016: Africa (Coasta de Fildes, Camerun, Benin) (8 OUTGOING; 4 INCOMING)

- E+ KA107/2018 (non-EU: Serbia, Asia Centrala, Africa, USA)
- SMS/SMP (8 INCOMING STUD – 4 SERBIA/ 2 VIETNAM, 1 THAILANDA, 1 MAROC)
- STA/STT (12 INC – SERBIA, RUSIA, BELARUS) (7 OUTGOING – BELARUS, CAMERUN, RUSIA)

- **Studenti incoming: Maroc, Camerun, Vietnam, Serbia, Georgia, Tailanda,**

# ERASMUS KA 107

## INCOMING CAMERUN, BENIN, SERBIA, RUSIA, BELARUS

Erasmus Icm Usamv Cluj-Napoca

Erasmus Icm | Home | Create

ERASMUS INTERNATIONAL CREDIT MOBILITIES KA 107

# Erasmus Icm Usamv Cluj-Napoca

Update Info 1 | Activity Log | ...

Timeline | About | Friends 900 | Photos | Archive | More

Erasmus Icm, which city do you live in?

4/9 complete

**Cluj-Napoca**
Cristina Campian and more than 50 other friends live here

**Bucharest, Romania**
Buchete Delicioase Cu Ciocolata, Branescu Ioana and 4 other friends live here

**Vila Nova de Gaia, Portugal**
Alexandra Rêma has lived here

**Satu Mare**
Catalina Teodor, Gogota M. Romina

Enter current city

Public | Skip | Save

## Intro

Add a short bio to tell people more about yourself.

Create Post | Photo/Video | Live Video | Life Event

What's on your mind?

Photo/Video | Tag Friends | Feeling/Activ... | ...

Friends | Post

Posts | Manage Posts | List View | Grid View

**Erasmus Icm Usamv Cluj-Napoca**
December 20, 2018 ·

**Erasmus Icm Usamv Cluj-Napoca** is with Cristian Radu Sisea and Andrei Borsa.

September 28, 2018 ·

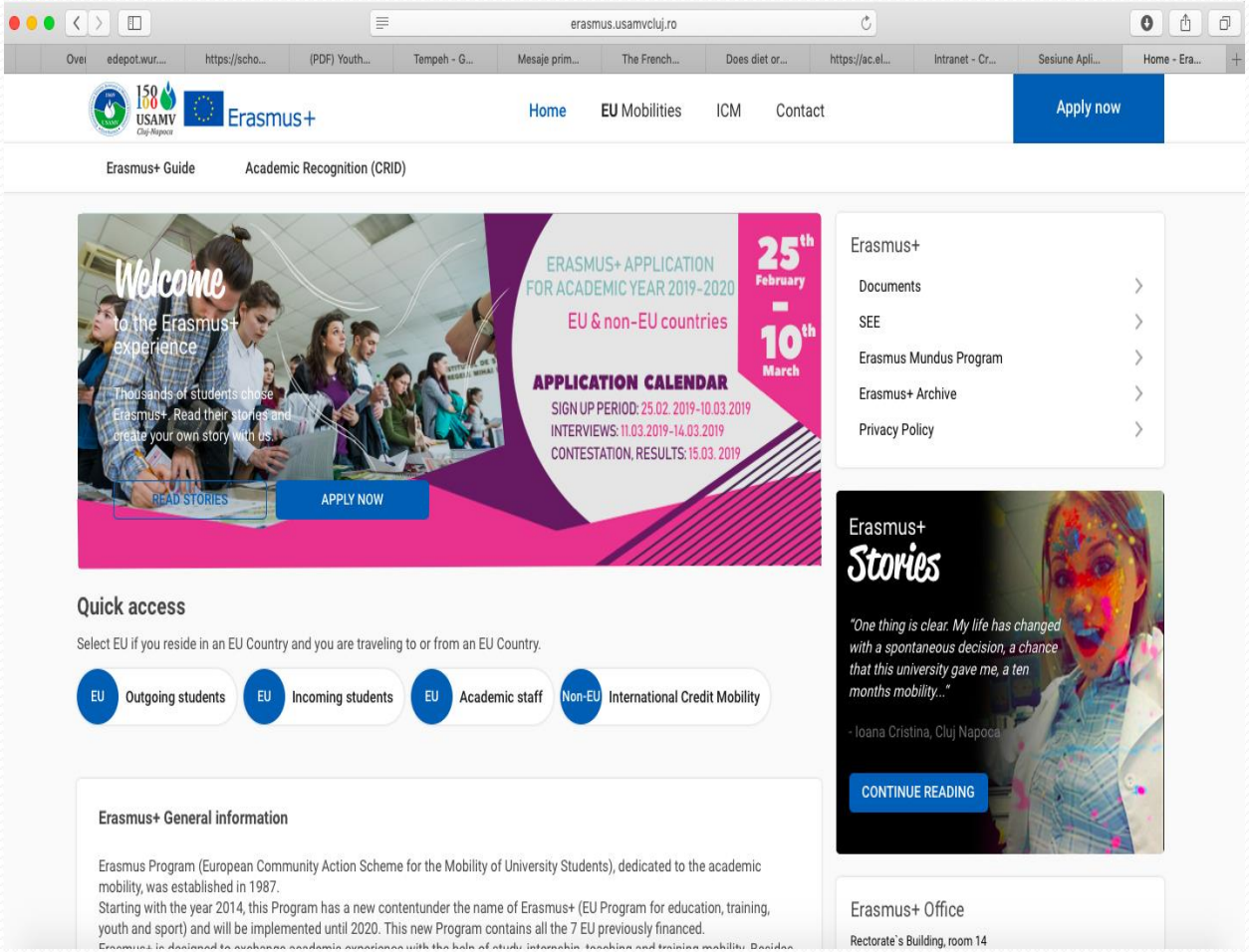
Benin, 2018

**Oana Onitz** is with Dan C. Vodnar and 2 others in Cotonou, Benin.

December 14, 2017 ·

Visiting(the Central Market & the beach)😀

http://erasmus.usamvcluj.ro/eu-agreements.html



ICM Agreements

| | | |
|---|---|---|
| UKRAINIAN NATIONAL FORESTRY UNIVERSITY | Ukraine | Website |
| BILA TSERKVA NATIONAL AGRARIAN UNIVERSITY | Ukraine | Website |
| UNIVERSITY OF NEVADA, RENO | U.S.A. | Website |
| SAMARKAND AGRICULTURAL INSTITUTE | Uzbekistan | Website |
| BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI | Uzbekistan | Website |
| AL-XORAZMIY NOMLI URGANCH DAVLAT UNIVERSITETI | Uzbekistan | Website |
| HOC VIEN NONG NGHIEP VIET NAM | Vietnam | Website |
| TRUONG DAI HOC BACH KHOA HANOI - HANOI UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY HUST | Vietnam | Website |
| VISOKA POSLOVNO-TEHNIKA SKOLA STRUKOVNIH STUDIJA | Serbia | Website |
| FACULTY OF ECONOMICS UNIVERSITY OF KRAGUJEVAC | Serbia | Website |
| HIGHER BUSINESS SCHOOL OF LESKOVAC | Serbia | Website |
| UNIVERSITY OF BURAO | Somalia | Website |
| UNIVERSITY OF HARGEISA | Somalia | Website |
| UNIVERSITETI I PRISHTINES | Kosovo | Website |

UNIVERSITE HASSAN II DE CASABLANCA

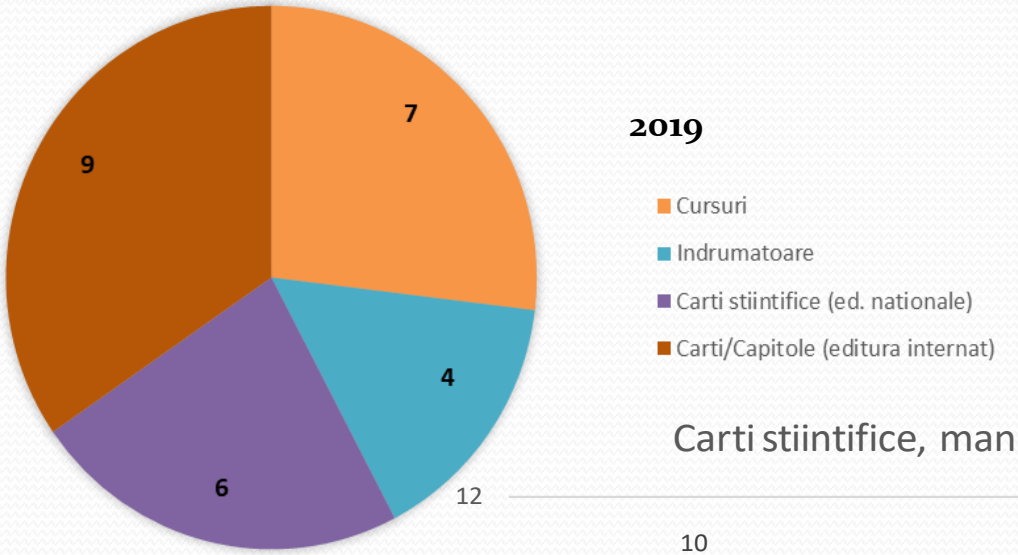
VISOKA POSLOVNO-TEHNIKA SKOLA STRUKOVNIH STUDIJA Serbia Website

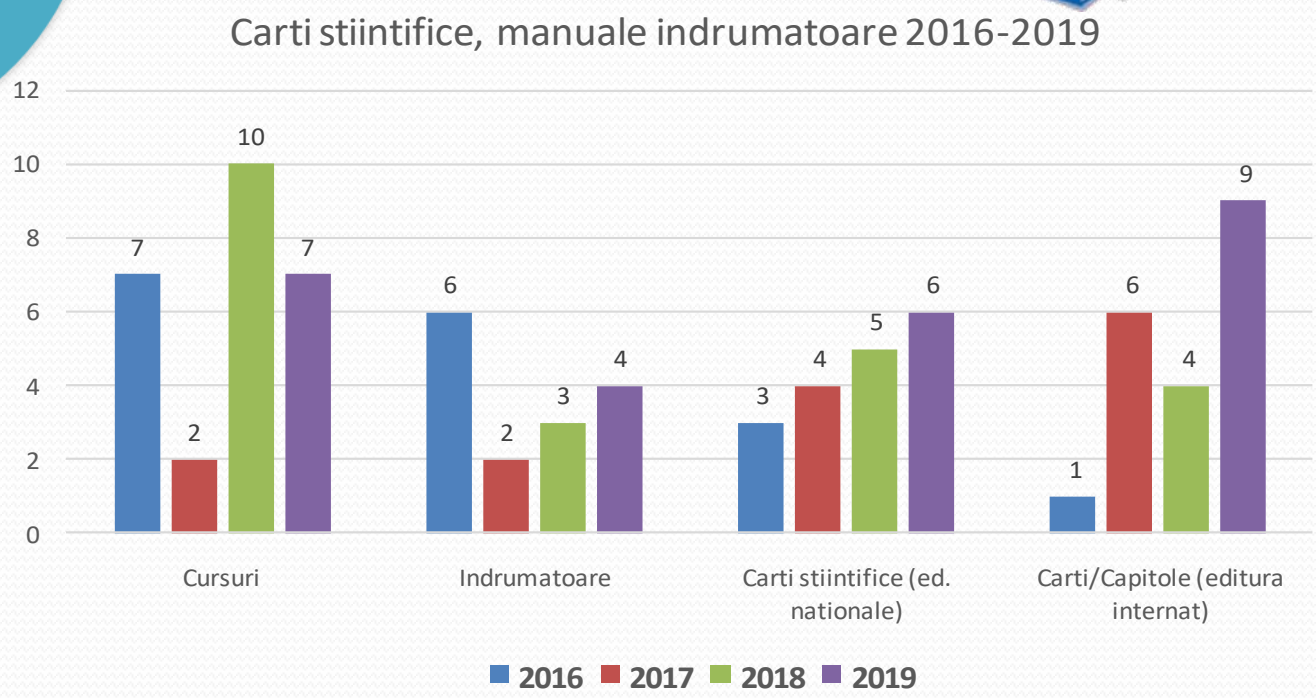
# 2.4. Cursuri de formare/ Școli de vară

| Curs de perfecționare | Cost/ Lei | Participanți |
|---|---|---|
| **Cursul Auditor Intern pentru sistemele de Management al Siguranței alimentelor, conform SR EN ISO 22000/2018 si SR EN 19011/2018, 28 octombrie-01 noiembrie 2019**<br><br>**TUV RHEINLAND ROMANIA** | **7,580** | **Mureșan Crina**<br>**Salanța Liana**<br>**Lucian Cuibus**<br>**Coldea Teodora**<br>**Biriș –Dorohoi Elena Suzana**<br>**Vlaic Romina**<br>**Chiș Simona**<br>**Suharoschi Ramona**<br>**Stan Laura**<br>**Rotar Ancuța** |

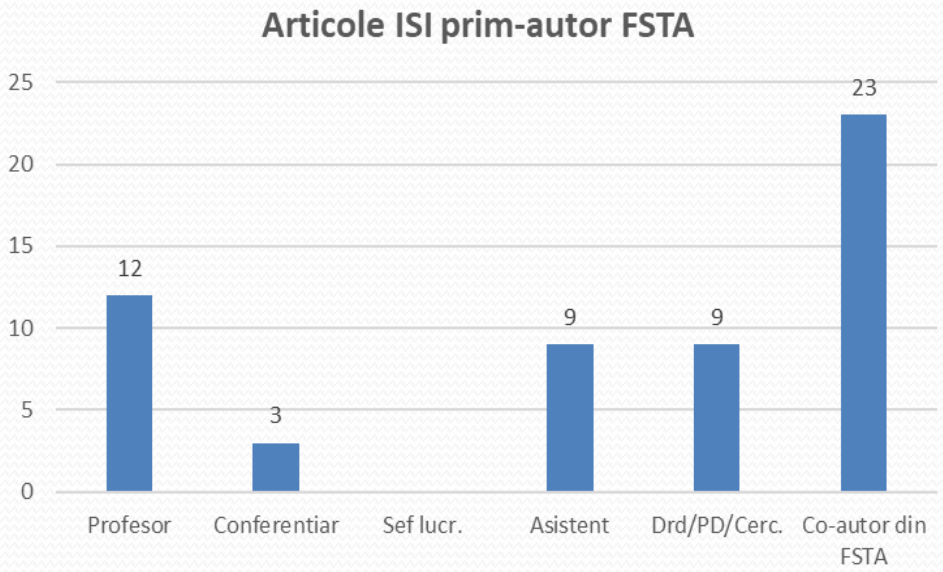
# CERCETARE

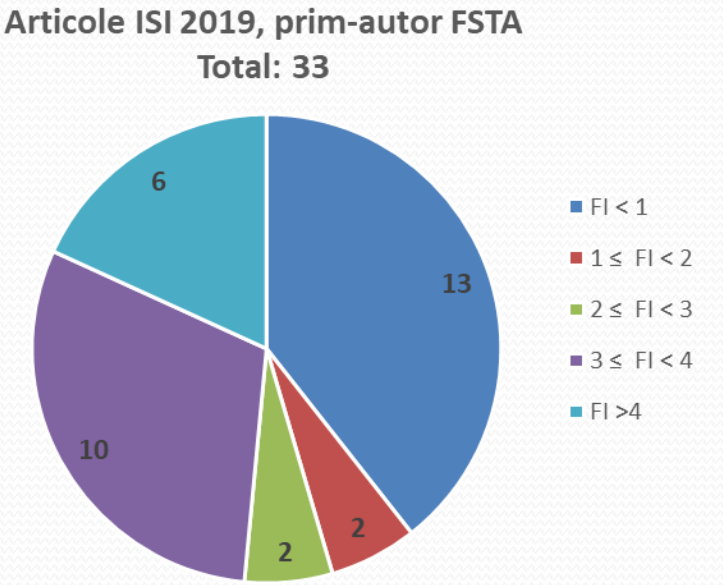
# ➢ CĂRȚI publicate de colectivul FSTA

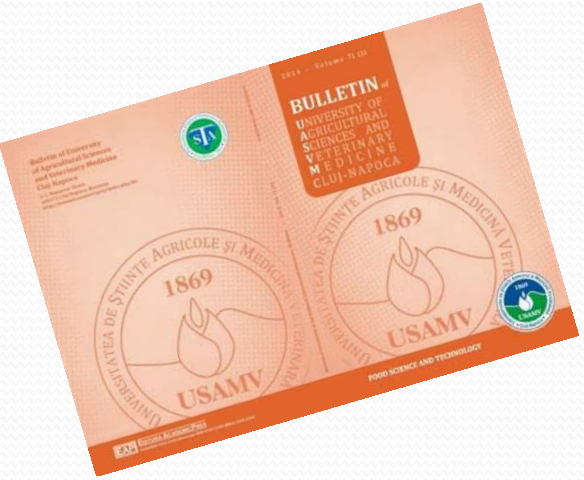


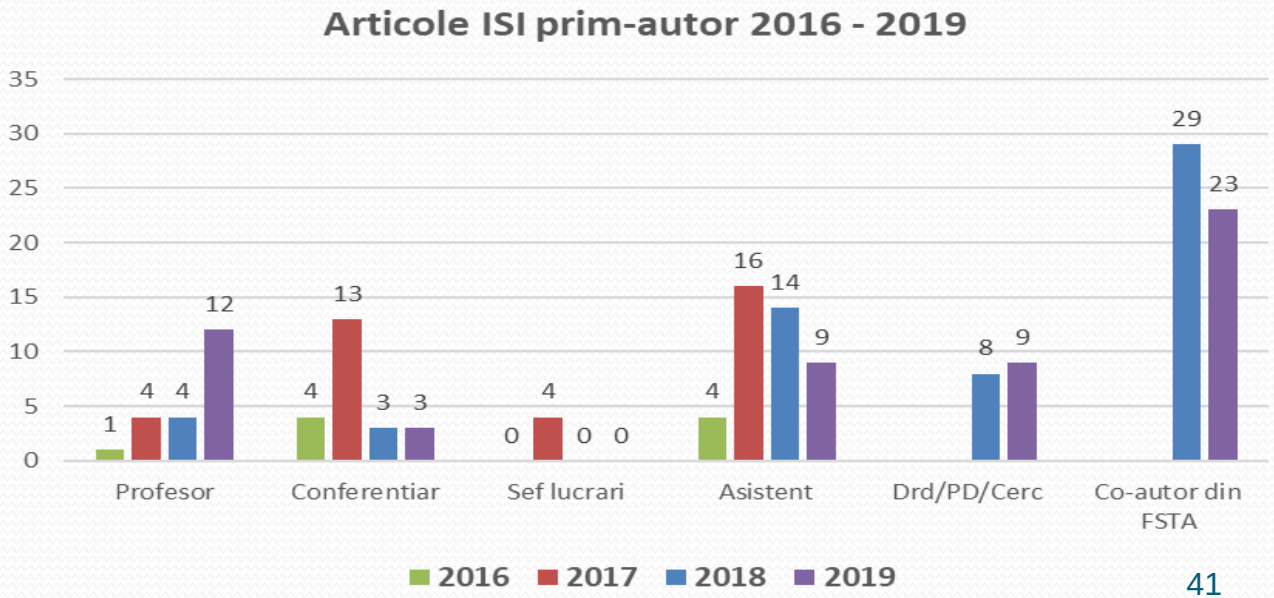


# Articole ISI

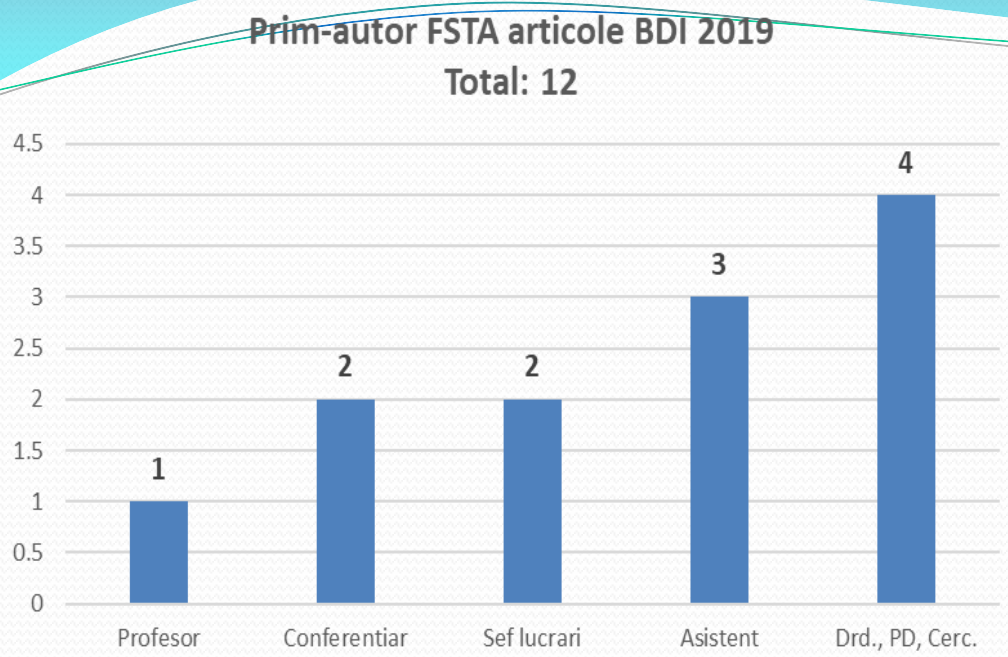


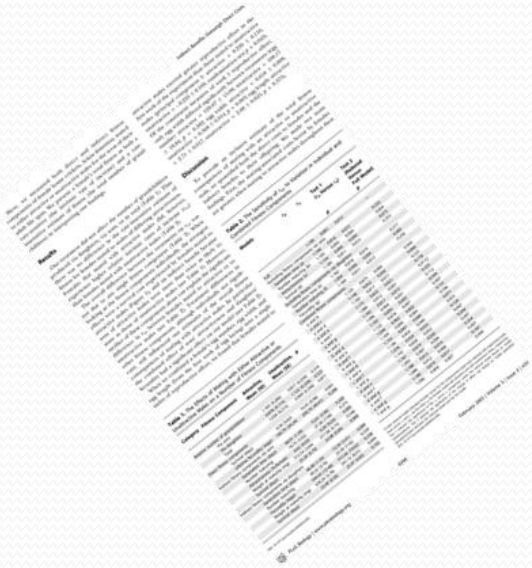



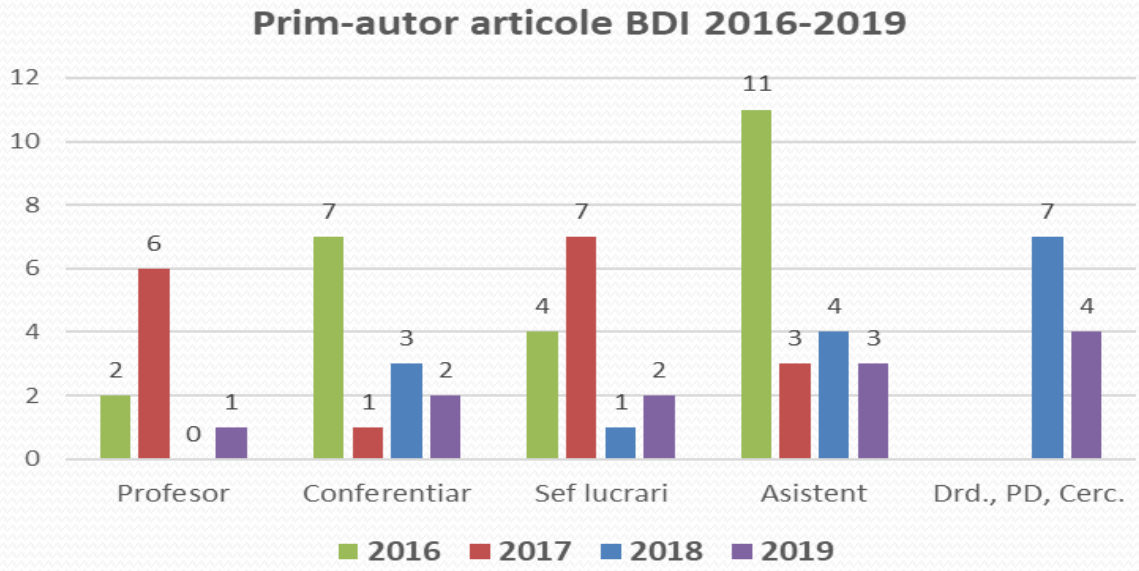



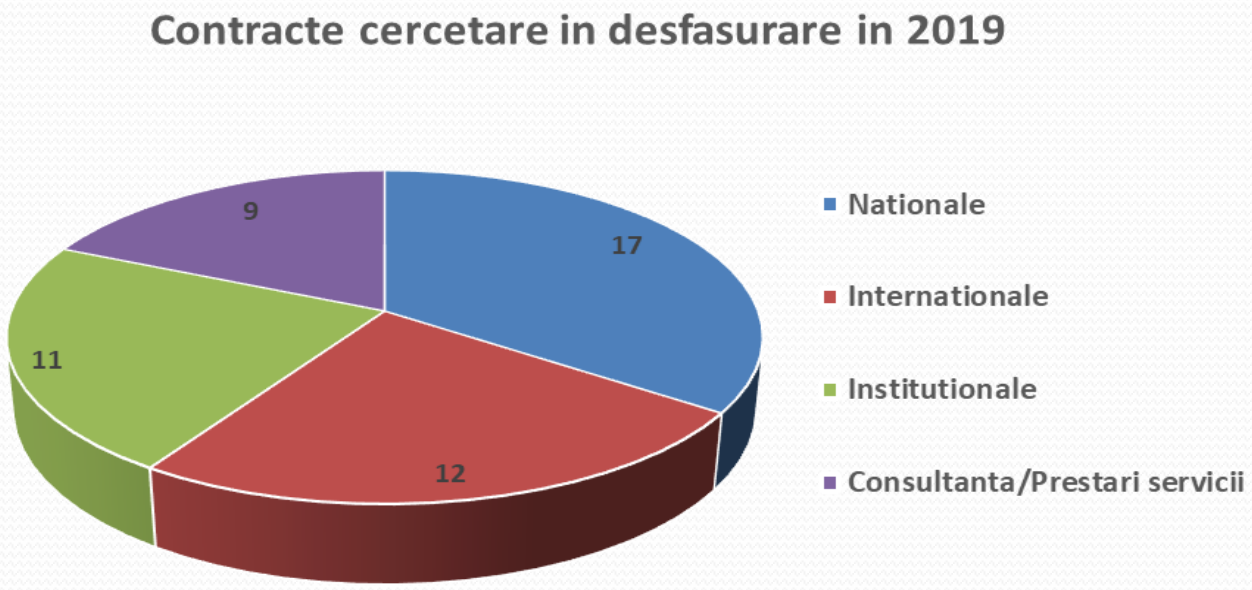
# ➢ Articole BDI



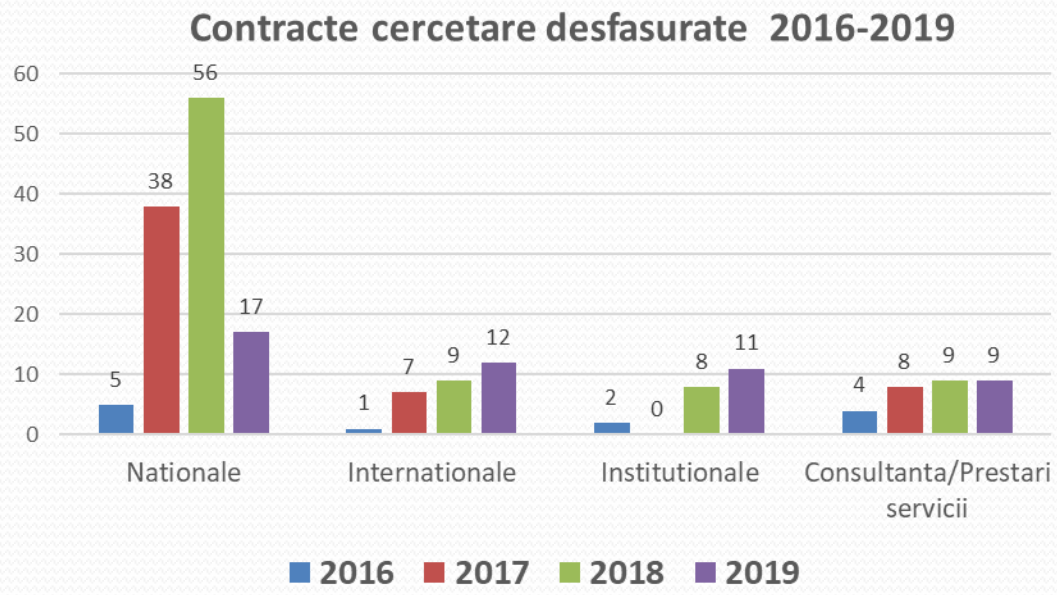


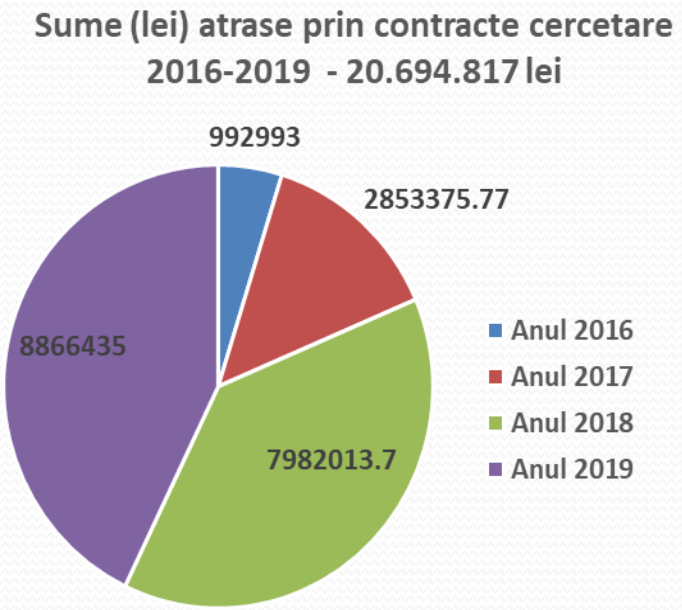
# ➢ Contracte cercetare/prestări servicii câștigate



| | Nationale | Internationale | Institutionale | Consultanta/ Prestari servicii |
|---|---|---|---|---|
| **Nr. contracte** | 17 | 12 | 11 | 9 |
| **Suma (lei)** | 2.255.983 | 980.761 | 5.556.176 | 73.514 |
| **Total (lei)** | **8.866.435** | | | |

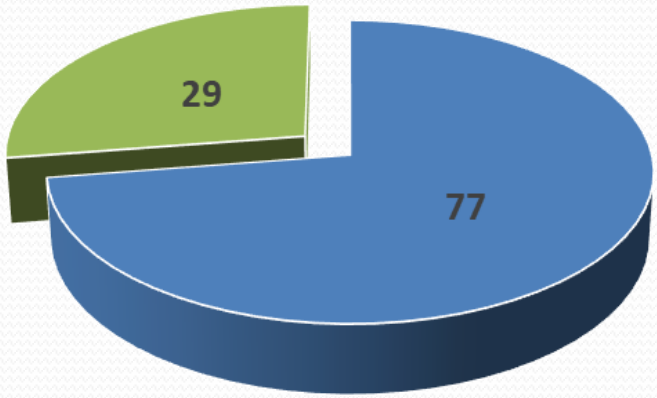
# Contracte câștigate 2016-2019



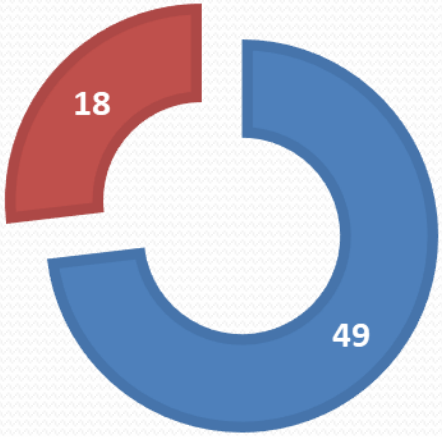




| | Nationale | Internationale | Institutionale | Consultanta / Prestari servicii | Suma totala (lei) |
|---|---|---|---|---|---|
| 2016 | 5 | 1 | 2 | 4 | 992.993 |
| 2017 | 38 | 7 | 0 | 8 | 285.3375 |
| 2018 | 56 | 9 | 8 | 9 | 7.982.013 |
| 2019 | 17 | 12 | 11 | 9 | 8.866.435 |

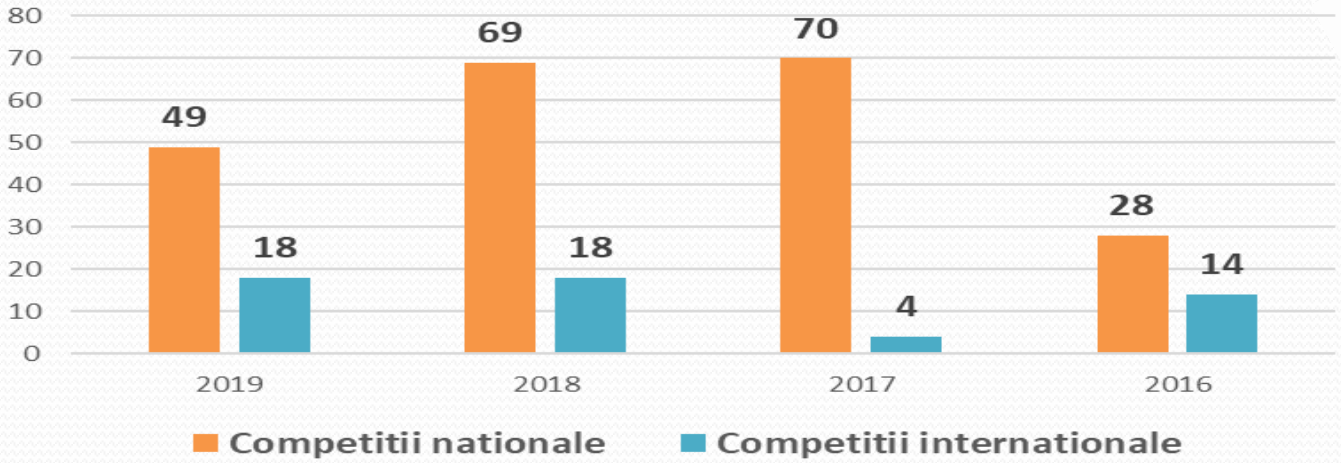
## Membrii in echipa proiecte cercetare



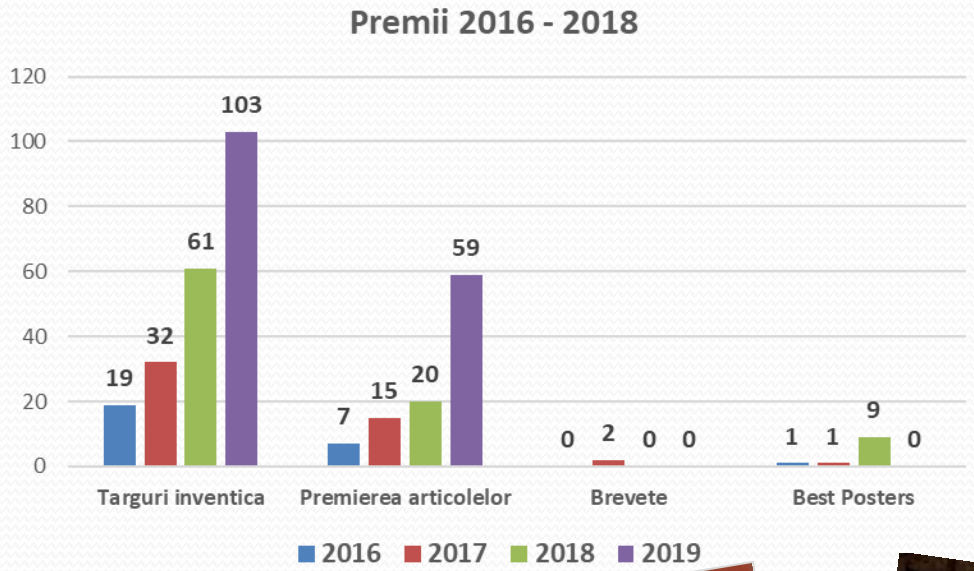

## PROPUNERI DE PROIECTE DEPUSE IN 2019




## Depuneri de proiecte 2016 - 2019



# Premii obtinute de colectivul FSTA




*Premierea rezultatelor cercetării – articole (PRECIS 2019) – Listele L1 la L13*

**PRECIS 2019 - CLASAMENTUL LA NIVEL NAȚIONAL, DUPĂ VALOAREA TOTALĂ A PREMIILOR OBȚINUTE PENTRU ARTICOLE PUBLICATE ÎN ANII 2018 ȘI 2019 (Listele L1 la L13)**

| Poz. top | Institutie | Total L1 la L13 | |
|---|---|---|---|
| | | Nr. autori premiați | Val.premii (Lei) |
| 1 | UNIVERSITATEA BABES BOLYAI | 652 | 1.060.704,78 |
| 2 | UNIVERSITATEA POLITEHNICA DIN BUCURESTI | 607 | 715.805,08 |
| 3 | UNIVERSITATEA BUCURESTI | 471 | 622.579,66 |
| 4 | INSTITUTUL DE CHIMIE MACROMOLECULARA "PETRU PONI" | 407 | 461.130,21 |
| 5 | UNIVERSITATEA TRANSILVANIA BRASOV | 306 | 456.448,50 |
| 6 | UNIVERSITATEA "ALEXANDRU IOAN CUZA" IASI | 310 | 449.555,25 |
| 7 | UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE "IULIU HATIEGANU" | 483 | 439.642,04 |
| 8 | INSTITUTUL NATIONAL DE CERCETARE - DEZVOLTARE PENTRU FIZICA SI INGINERIE NUCLEARA " HORIA HULUBEI " - IFIN - HH | 336 | 384.334,23 |
| 9 | INSTITUTUL NATIONAL DE CERCETARE DEZVOLTARE PENTRU FIZICA LASERILOR, PLASMEI SI RADIATIEI - INFLPR RA | 304 | 366.069,88 |
| 10 | INSTITUTUL NATIONAL DE CERCETARE - DEZVOLTARE PENTRU FIZICA MATERIALELOR BUCURESTI RA | 351 | 361.694,27 |
| 11 | UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE "CAROL DAVILA" | 300 | 352.074,94 |
| 12 | UNIVERSITATEA TEHNICĂ "GHEORGHE ASACHI" IAȘI | 166 | 293.897,61 |
| 13 | UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA | 110 | 234.984,06 |
| 14 | UNIVERSITATEA DE VEST TIMISOARA | 127 | 232.247,50 |
| 15 | UNIVERSITATEA TEHNICA DIN CLUJ - NAPOCA | 151 | 221.016,00 |
| 16 | UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARA CLUJ-NAPOCA | 196 | 219.519,92 |

SALONUL INTERNAȚIONAL AL CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE, INOVĂRII ȘI INVENTICII

PRO INVENT

EDIȚIA XVII, 20-22 MARTIE 2019
CLUJ-NAPOCA

DIPLOMA

DE EXCELENȚĂ
ȘI MEDALIA DE AUR

Se acordă Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Man Simona Maria, Chiș Simona Maria, Pop Carmen Rodica, Pop Oana Lelia

De la Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

Pentru PRODUS DE PATISERIE PE BAZĂ DE SUBPRODUSE REZULTATE DIN INDUSTRIA VINULUI

PREȘEDINTELE SALONULUI,
Prof. dr. ing. VASILE TOPA
Rector al Universității Tehnice din Cluj-Napoca

PREȘEDINTELE JURIULUI,
Prof. dr. ing. RADU MUNTEANU

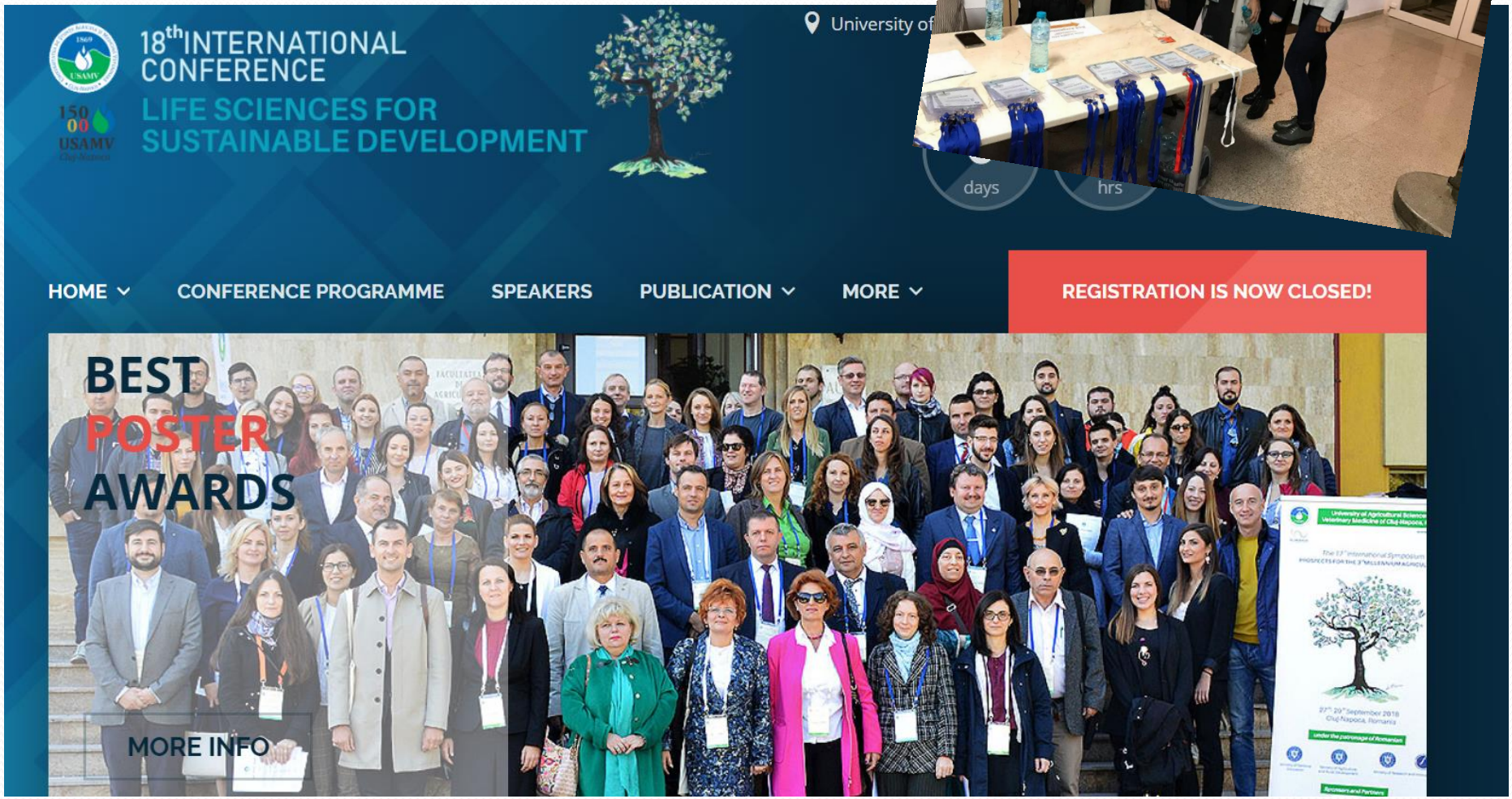
Praline imprimate 3D umplute cu
cremă îmbunătățită cu pudră de ceai
verde și ceai negru
Baton raw vegan cu pulpă de morcov

POATE E MOMENTUL SĂ TE
AȘEZI LA JOBUL TĂU

# Membri în societăți științifice și profesionale

Membru din 2017 in

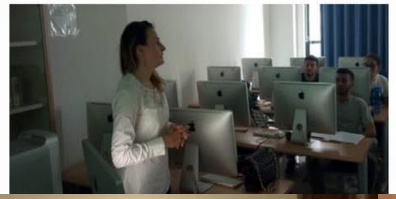
# Conferinte internationale organizate



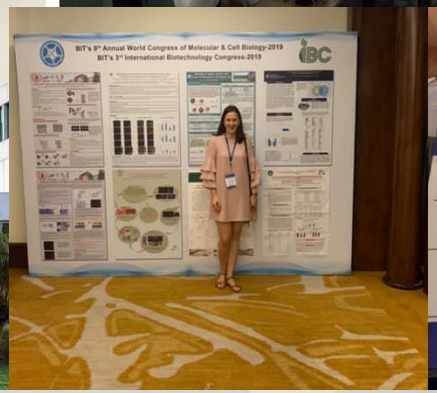
# Participari la conferinte

romania:T
TECHNICAL EXCELLENCE

FACOLTA' DI AGRARIA



Barceló
17th Euro Fed Lipid Congress
and Expo
20 – 23 October 2019
Seville · Spain


BIT's 9th Annual World Congress of Molecular & Cell Biology-2019
BIT's 3rd International Biotechnology Congress-2019
IBC

BIT's 3rd International
Biotechnology Congress-2019
Maria Simona Chis
Teaching Assistant
University of Agricultural
Sciences and Veterinary
Medicine, Romania
IBC
BIT's 3rd International Biotechnology
Theme: From Disruptive Innovation to Indi
Date: October 25-27, 2019
Venue: Holiday Inn Singapore Atrium, Singapore

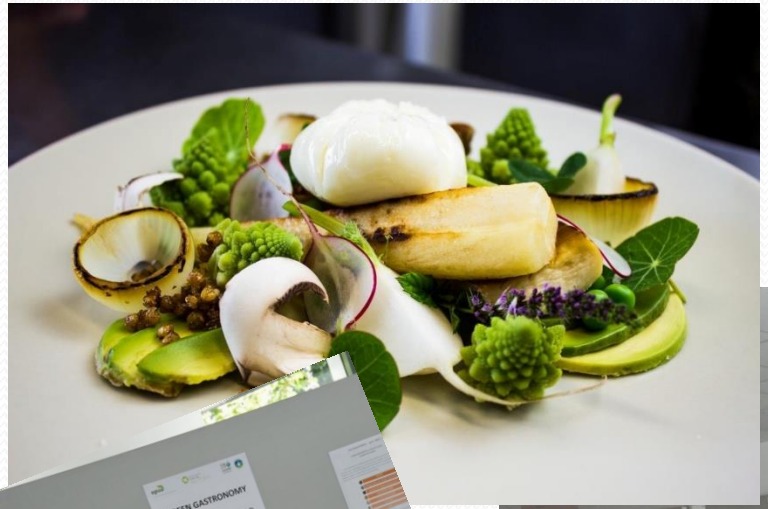
Sonia SOCACI
RO
epso
General Meeting
BOKU

Fascination of Plants Day
May 18th 2019

## "EPSO - Ziua Fascinației Plantelor"

## editia a 5-a
## Concurs Green gastronomy

epso



# STUDENTI

# III. Studenți

- 3.1. Practica integrată a anilor II și III
- 3.2. Cazare
- 3.3. Burse
- 3.4. Tabere
- 3.5. Evenimente științifice studențești/ Premii/ Voluntariat - ASTA
- 3.6. Excursii/ Vizite

# 3.1. Practica integrată a anilor II și III

- Practica integrata a anilor III TPPA, CEPA, IPA si II IPA in perioada: 25.02.2019 – 05.06.2019
- Practica integrata a anilor III TPPA, CEPA si IPA in perioada: 01.10.2019 – 17.01.2020

## ➢ Practica integrată

| Anul de studiu | Unitatea de practica<br>STATIILE PILOT |
|---|---|
| II<br>si<br>III | STATIA PILOT PANIFICATIE |
| | STATIA PILOT BERE |
| | STATIA PILOT PREPARATE CARNE |
| | STATIA PILOT PRODUSE LACTATE |
| | STATIA PILOT VINIFICATIE |

# Practica de specialitate pentru III TPPA, III CEPA si III IPA si de domeniu pentru anul II IPA 25.02.2019 – 31.05.2019 SEM II 2018/2019

**Studentii anului III (113)** au fost planificati pe 13 saptamani, fiind repartizati

- 4 la panificatie
- 2/3 la carne si
- 2 la iaurt

pentru a acoperi cele 30 de ore de practica din semestrul II (rămân 30 de ore in vara)

**Studentii anului II (95)** au fost planificati pe 13 saptamani, fiind repartizati

- 3/4 la panificatie
- 2 la carne
- 2 la iaurt

pentru a acoperi cele 30 de ore de practica din semestrul II (rămân 90 de ore in vara)

# Practica de specialitate pentru III TPPA, III CEPA si III IPA 09.10.2019 – 10.01.2020 SEM I 2019/2020

| | Studenti planificati | Studenti prezentati |
|---|---|---|
| CEPA | 21 | 20 |
| TPPA | 41 | 40 |
| IPA | 23 | 21 |
| Total | 85 | 81 |

Studentii au fost planificati pe 12 saptamani, fiind repartizati cate 7-8 la statiile pilot pentru a acoperi cele 30 de ore de practica din semestrul I

# Practica integrată a anilor II și III

- **Luni**
  - Protectia muncii si instructaj privind modul de organizare si desfasurare
  - Fabricare preparate din carne (crenvursti, carnati)
  - Fabricare preparate panificatie (saleuri, prajitura cu mar)
  - Completare fise de productie

- **Marti**
  - Fabricare: iaurt, preparare carne pentru sunca, salam, specialitati
  - Fabricare produse de panificatie – patiserie (saleuri, cheese crackers, prajitura cu mar)
  - Completare fise de productie

- **Miercuri**
  - Fabricare iaurt
  - Fabricare produse de panificatie (strudel cu visine, corn cu gem, malai cu lapte)
  - Fabricare preparate din carne
  - Completare fise de productie

- **Joi**
  - Fabricare produse de panificatie – patiserie (cornulete etc.)
  - Fabricare salam, carnati
  - Completare fise de productie

- **Vineri**
  - Fabricare saleuri si crackers
  - Preparare carne pentru crenvursti si carnati
  - Completare fise de productie si portofoliul de practica
  - Igienizare finala spatii lucru

# Practica –Planificare cadre didactice 25.02.2019 – 31.05.2019 SEM II 2018/2019

| | Borsa Andrei | COLDEA TEODORA | MAN SIMONA | Georgiana Petrut | POP ANAMARIA | CHIS SIMONA | FOGARASI MELINDA | MIHAI MIHAELA | BIRIS SUZANA | CUIBUS LUCIAN | FARCAS ANCA | SALANTA LIANA | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Luni | | | | | | | | | | | | | |
| 8-10 | X | | | | | | | | | | | | Protectia Muncii |
| 10-12 | | | | | | | X | | | | | | |
| 12-14 | | | | | | | | X | | | | X | |
| 14-16 | | | | | X | | | | | | | | |
| Marti | | | | | | | | | | | | | |
| 8-10 | | | X | | | | | | | | | | |
| 10-12 | | | | | X | | | | | | | | |
| 12-14 | | | | | | | | | x | | | | |
| 14-16 | | | | | | | | | | | | | |
| Miercuri | | | | | | | | | | | | | |
| 8-10 | X | | | | | | | | | | | | |
| 10-12 | | | | | | | | | | | | X | |
| 12-14 | X | | | | | | | | | | | | Sedinta |
| 14-16 | | | | | | | | | | | | | |
| Joi | | | | | | | | | | | | | |
| 8-10 | | X | | | | | | | | | | | |
| 10-12 | | X | | | | | | | | | | | |
| 12-14 | | | | X | | | | | x | | | | |
| 14-16 | | | | | | | | | | | | | |
| Vineri | | | | | | | | | | | | | |
| 8-10 | | | | | | | | | | X | | | |
| 10-12 | | | | | | | | | | | x | | |
| 12-14 | | | | | | x | | | | | | | |
| 14-16 | | | | | | | | | | | | | |

# Practica –Planificare cadre didactice
# 07.10.2019 – 11.02.2020 SEM I 2019/2020

| | Michiu Delia | Andruta Muresan | Biris Suzana | Cuibus Lucian | Chis Simona | Pop Carmen | Liana Salanta |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Luni** | | | | | | | |
| **8-10** | x | | | | | | |
| **10-12** | x | | | | | | |
| **12-14** | x | | | | | | |
| **Marti** | | | | | | | |
| **8-10** | x | | | | | | |
| **10-12** | | | | | | | x |
| **12-14** | | x | | | | | |
| **Miercuri** | | | | | | | |
| **8-10** | | | x | | | | |
| **10-12** | | | | | | | x |
| **12-14** | | | | | | | |
| **Joi** | | | | | | | |
| **8-10** | | | | x | | | |
| **10-12** | | | | | | | x |
| **12-14** | | | x | | | | |
| **Vineri** | | | | | | | |
| **8-10** | x | | | | | | |
| **10-12** | | | | | | x | |
| **12-14** | | | | | x | | |

# PRACTICA IN STATIILE PILOT

SALĂ
RECEPȚIE
DEPOZIT
MATERIE ASEMĂNĂTOARE
ȘI MATERIALE

# PARTENERIATE CU MEDIUL ECONOMIC INTERNSHIP IN VEDEREA ANGAJARII

| Anul de studiu | Unitatea de practica |
|---|---|
| II si III | AMERICAN RESTAURANT SYSTEM SA (PIZZA HUT) |
| | FRIESLAND CAMPINA ROMANIA SA |
| | MOLDOVAN-CARMANGERIA SÂNNICOARA |
| | MOULIN D'OR SRL (PATISERIA PAUL) |
| | SC SEVEN NELL |
| | US FOOD NETWORK (KFC) |

| Anul de studiu | Unitatea de practica (TOTAL 100 unitati) Practica individuala si organizata |
|---|---|
| II si III | AGRONOMIA AGRO FOOD INNOVATION SRL |
| | AIRAD PAN SRL |
| | ALBALACT SA |
| | APA CTTA SA SUCURSALA CUGIR |
| | APEMIN TUSNAD |
| | ARABELA CANDYLAND |
| | ARMYCAR SERV PRODEX |
| | AUCHAN ROMANIA SA |
| | AUTOVALMAR |
| | BARSAN TRANS |
| | BERE CRAFT S.R.L. |
| | BEZALIA PAN |
| | BIOMILK |
| | BWB CALATIS GROUP |
| | CALIFORNIA FRESH FLAVOURS |
| | CARMANGERIA VLADE |
| | CARRFOUR |
| | CATACIN TRANS |
| | CASA TARANCUTEI SRL |
| | CENTRUL AGRO TRANSILVANIA S.A. – PIAŢA DE GROS |
| | CETINA |
| | COFETARIA CHOCODOR CLUJ-NAPOCA |
| | COFETĂRIA TĂRÂMUL DULCE |
| | COFETĂRIEI FRIANDISE |
| | CONIFLOR |

| Anul de studiu | Unitatea de practica Practica individuala si organizata |
|---|---|
| II si III | COOP AGRICOLA |
| | COSM-FAN CARMANGERIE SRL |
| | COSTWOOD |
| | DANSING CLUB SRL |
| | DIAL COM S.R.L. |
| | DKF PRODCOM S.R.L |
| | DOLCE LIDER S.R.L |
| | DRAGON PAN ALBA |
| | DSVSA BISTRITA NASAUD |
| | DSVSA CLUJ |
| | DSVSA SIBIU |
| | EMS ZAMONEA |
| | EVEREST PRODSERV |
| | EVOLINE IMPEX |
| | FABRICA DE BRANZETURI TRANSILVANIA |
| | FOOD REVOLUȚION SRL |
| | FRIESLAND CAMPINA ROMANIA S.A |
| | FRIESLAND CAMPINA TARGU-MURES S.A |
| | FRIGOFRUCT SRL |
| | FUNDATIA PENTRU CONTROLUL CALITATII LAPTELUI |
| | GRUIAN ARIANA SRL |
| | GABRIELA OTILIA SRL |
| | HANUL FLOARE DE COLT |
| | HB TRADITIONAL BREWERY SRL |
| | HOCHLAND ROMANIA SRL |

| Anul de studiu | Unitatea de practica<br>Practica individuala si organizata |
|---|---|
| II<br>si<br>III | HORA. SRL |
| | IF STOICA ILIANA LARISA |
| | INOVA TT LINK |
| | IOASIM SA |
| | IRI AND GABHOR BN |
| | IRIS ADVISER S.R.L. |
| | JIMSYM -PALANETE PE VATRA |
| | KAUFLAND ROMANIA |
| | KFC |
| | LABORATORUL CENTRAL FITOSANITAR CHIȘINĂU |
| | LAKOVA SRL |
| | MONTANA DENOVI TRANS |
| | NINO TRADE |
| | NIRO SERV LACTATE |
| | OLYMPOS SWEETS AND BISTRO |
| | ONCOS |
| | PANEMAR |
| | PANIPATES |
| | PATEX SRL |
| | PAUL |
| | PENSIUNEA BOBIS CODRUTA |
| | PENSIUNEA EDISTAR |
| | PIZZA HUT |
| | PRAKTIKER |
| | PRIMA - PRODUSE TRADITIONALE |

| Anul de studiu | Unitatea de practica Practica individuala si organizata |
|---|---|
| II si III | PROD ALIMENT |
| | PRODIMPEX MONICA SRL |
| | PRODVINALCO S.A. |
| | RAPID CATERING |
| | REVIVA IMPORT EXPORT S.R.L |
| | ROXAR PROD COM |
| | RUSALCA |
| | SAM MILLS DISTRIBUTION |
| | SAN-V-TEST SRL |
| | SEVENNELL |
| | SOLINA ROMANIA |
| | SPHERA GROUP SA |
| | SUNNY BISTRO AND LOUNGE |
| | SYGAL - FARMAVIT SALUD S.R.L. |
| | TACO BELL |
| | TRANSAVIA SA |
| | TREND IMOB |
| | VAN MONDO |
| | VENUS IMPEX |
| | VIZUAL COM |
| | WALTERINA.SRL |
| | XENIA COFETARIE |
| | ZWICHEN GEMUSEBAU HUBER GMBH & CO |

Responsabil: Asist. practica Borsa Andrei

# 3.2. CAZAREA STUDENTILOR FSTA 2019-2020

✓ **Studenti cazati la 30 sept: 154 studenti romani**

**30 studenti R. Moldova**

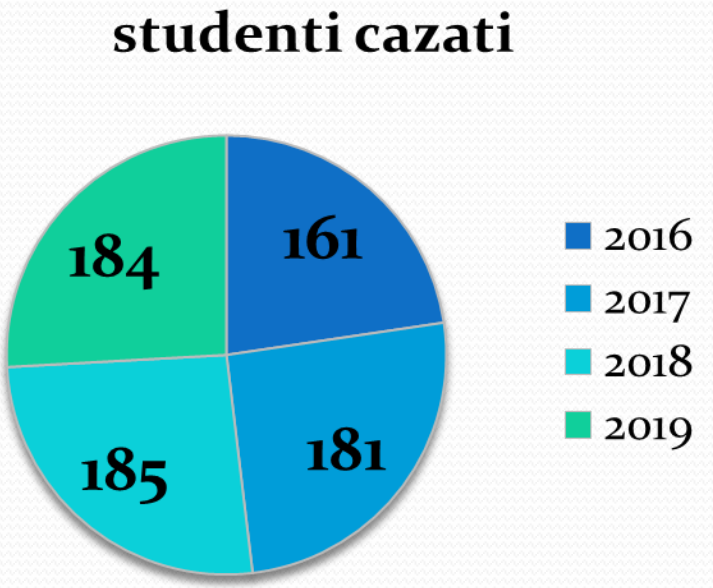
- **% cazati din total solicitari: 77**
- **% cereri nesolutionate: 23**

**CAMINE:**

✓ **Agronomia: 100 locuri**

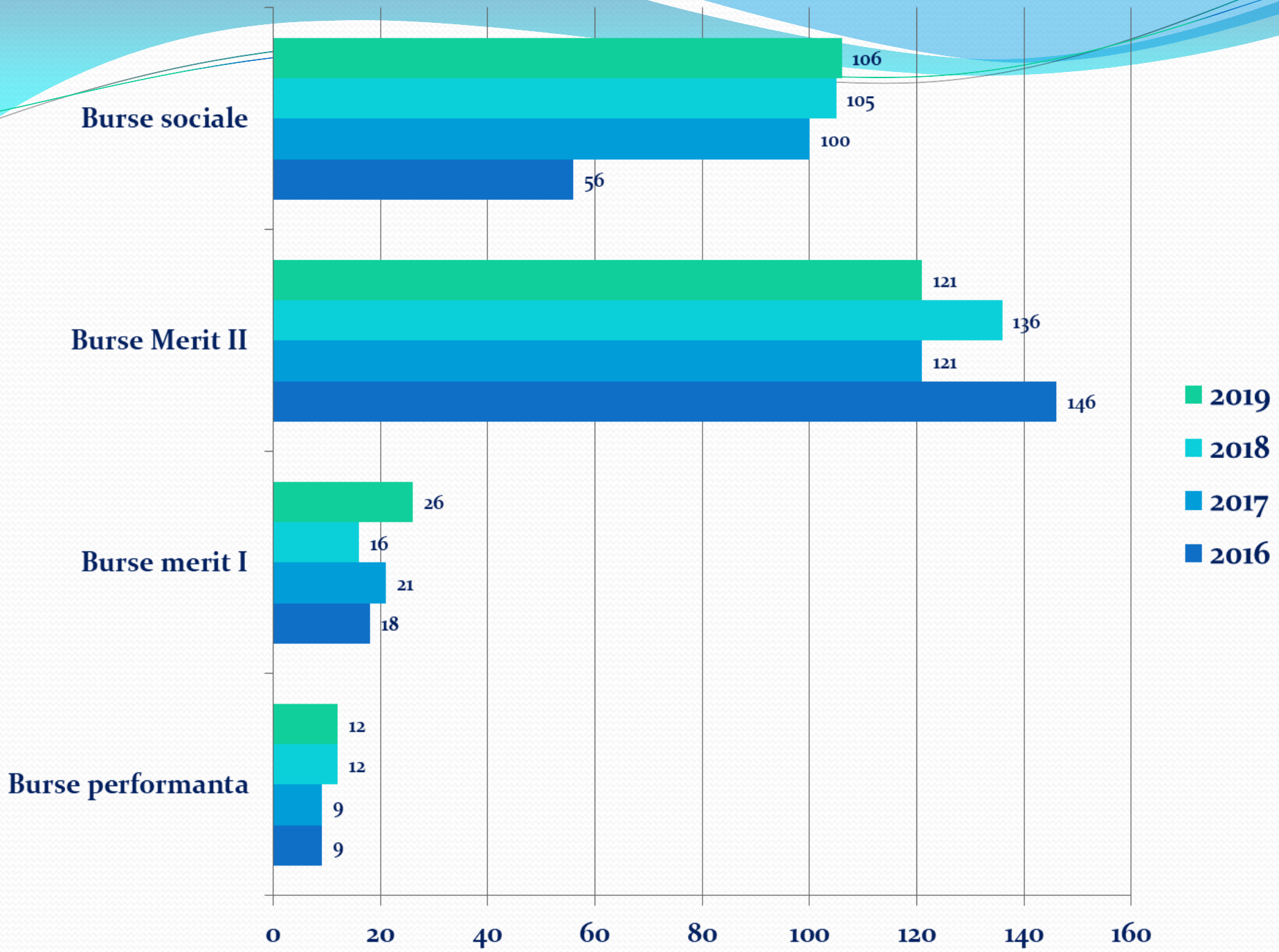
✓ **Camin XII: 54 locuri**

✓ **Camin VIII: 30 locuri**



# 3.3. BURSE

| | Numar burse acordate | | | | Valoare totală, lei/ luna |
|---|---|---|---|---|---|
| | Performanţă | Merit I | Merit II | Socială | |
| **SEM. II 2018-2019** | **7** | **10** | **65** | **50** | **100 400** |
| **SEM. I 2019-2020** | **5** | **11** | **53** | **56** | **93 000** |
| **SEM. I 2019-2020** Burse pentru studentii din R. Moldova | **-** | **5** | **3** | **-** | **7 400** (din fondurile universitatii) |


Burse sociale
106
105
100
56
Burse Merit II
121
136
121
146
Burse merit I
26
16
21
18
Burse performanta
12
12
9
9
0
20
40
60
80
100
120
140
160
2019
2018
2017
2016

# BURSE PRIVATE

URSUS Breweries

**BURSA URSUS *"STUDENT PENTRU COMUNITATE"***

***2018-2019***

| Student/Masterand | Anul de studii |
|---|---|
| GORE ION | II IPA |
| MIRĂUȚĂ SABINA | III CEPA |
| PETRICI ALINA MĂDĂLINA | I SAPCO |

**BURSA URSUS *"STUDENT PENTRU COMUNITATE"***

***2019-2020***

| Student/Masterand | Anul de studii |
|---|---|
| ZMUNCILĂ ALEXANDRU | II IPA |
| ROTARU MIHAIL | III CEPA |
| TANISLAV ANDA ELENA | I SPCCPA |

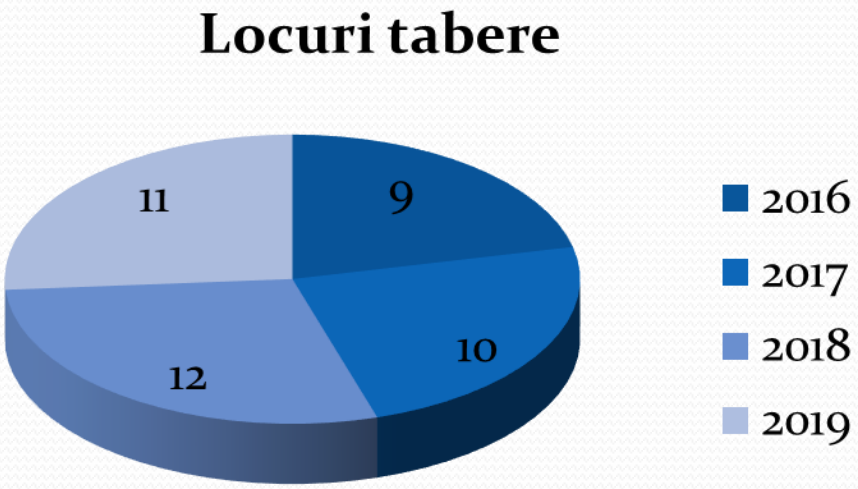
# BURSE PRIVATE
# 2019-2020

| STUDENT BENEFICIAR | SPECIALIZAREA | FIRMA SPONSOR |
|---|---|---|
| 1. BAICU VERONICA | IV CEPA | S.C. American Restaurant System S.A. – PIZZA HUT |
| 2. VICHILU CRINA | II SAPCO | S.C. U.S. Food Network S.A. - KFC |

# 3.4. TABERE STUDENTESTI

***Tabara de vara 2019:***

- 11 locuri
- 3 cereri nesolutionate



# 3.5. Evenimente științifice studențești/ Premii/ Voluntariat

- Proinvent - 2019
- Sesiunea de comunicări științifice studențești - 2019
- Agronomiada – 2019
- Voluntariat - 2019

# Salonul ProInvent 2019

# Salonul ProInvent 2019

# CERERI DE BREVETE 2019

| | Nume participant | Titlul |
|---|---|---|
| 1 | Vlad Mureşan, Aurel Onigaş, Emöke Páll, Mihaela Niculae, Andruța Mureșan, Romina Vlaic, Crina Mureșan, Cristina Coman | Sucuri de fructe fortificate cu extracte din materii prime alternative |
| 2 | Vlad Mureşan, Adriana Rotar, Emil Racolța, Andruța Mureșan, Cristina Coman, Oana-Lelia Pop, Romina Vlaic, Sevastița Muste | Compoziții pentru produse zaharoase optimizate nutrițional |
| 3 | Mureşan Andruţa Elena, Racolţa Emil, Muste Sevastiţa, Vlaic Romina, Petruţ Georgiana, Mureşan Vlad | Humus Românesc |
| 4 | Mureşan Andruţa, Muste Sevastiţa, Vlaic Romina, Muresan Crina, Petruţ Georgiana, Niculae Mihaela, Racolţa Emil, Mureşan Vlad | Baton functional pe baza de germeni din seminte de pepene verde, fructe deshidratate, seminte oleaginoase și fulgi de cereale |
| 5 | Romina Vlaic, Crina Carmen Mureșan, Sevastița Muste, Păucean Adriana, Man Simona, Anduța Mureșan, Vlad Mureșan, Aurelia Pintea | Valorificarea superioară a făinurilor din semințe de urzică și ciuperci în vederea obținerii unor sortimente de panificație inovative prin fortifierea acestora |
| 6 | Chiș Maria Simona, Păucean Adriana, Man Simona, Muste Sevastița, Carmen Lazăr | Mixuri de făinuri compozite pe bază de făină de quinoa și făină de hrișcă utilizate în vederea elaborării de produse aglutenice |
| 7 | Chiș Maria Simona, Păucean Adriana, Man Simona, Muste Sevastița, Moldovan Ovidiu | Brioșă aglutenică cu aluat acid din făină de quinoa |
| 8 | Chiș Maria Simona, Păucean Adriana, Man Simona, Muste Sevastița, Coldea Teodora, Laura Stan | Produs de panificație elaborat cu radicele din malț |
| 9 | Borşa Andrei, Jimborean Mirela, Căzan Ionuţ Călin, Chiș Simona, Cuibus Lucian | Sistem de trasabilitate digitală bazat pe tehnologia blockchain şi cod QR cu aplicabilitate în industria lactatelor |
| 10 | Borşa Andrei, Borşa Raluca, Man Simona, Botoş Daniel Sebastian, Pop Carmen | Pandişpan vegan inovativ cu reziduuri de fructe si legume |

# CERERI DE BREVETE 2019

| | Nume participant | Titlul |
|---|---|---|
| 11 | Salanță Liana-Claudia, Maria Tofană, Carmen Pop, Vlad Mureșan | Obţinerea și caracterizarea unor jeleuri hipocalorice |
| 12 | Dorin Ţibulcă, Lucreţia Delean, Dan Sălăgean, Melinda Fogaraşi, Andrei Borşa, Iulia Diduh, Valentin Bâlteanu, Irina Delean | Preparat inovativ din carne de porc din rasa Mangaliţa de tip salam crud uscat cu adaos de aronia şi fenicul |
| 13 | Dorin Ţibulcă, Cosmin Moldovan, Dan Sălăgean, Melinda Fogaraşi, Carmen Pop, Andrei Borşa, Valentin Bâlteanu | Şuncă din carne de raţă cu bradt din carne porc |
| 14 | Paucean Adriana, Simona Chis, Simona Man, Vlad Muresan, Sevastita Muste | Compoziţie pentru produs de panificaţie cu preferment pe bază de pseudo-cereale |
| 15 | Kocsis Dorottya, Melinda Fogarasi, Dorin Tibulca, Maria Tofana, Sonia Socaci, Cristina Semeniuc, Dan Salagean, Carmen Pop, Szabolcs Fogarasi | Reformularea unui preparat de carne cu scopul prelungirii duratei de conservare |
| 16 | Anamaria Pop, Sevastița Muste, Adriana Păucean, Vlad Mureșan, Liana Salanță, Carmen Pop, Sonia Socaci, Simona Chiș, Simona Man, Georgiana Petruț, Ioana-Andreea Bob | Valorificarea superioară a șrotului de nucă în reformularea unor produse de cofetărie tip Macarons |
| 17 | Cristina Semeniuc, Ancuţa Mihaela Rotar, Anamaria Mirela Jimborean, Melinda Fogarasi, Maria Ioana Socaciu, Delia Michiu | Băutură nutritivă gata de băut, formulată cu zer şi suc de sfeclă, inclusiv procedeul de obţinere al acesteia |
| 18 | Coldea Teodora, Mudura Elena, Man Simona Maria, Chiș Simona Maria, Pop Carmen Rodica, Pop Oana Lelia | Produs de patiserie pe bază de subproduse rezultate din industria vinului |
| 19 | Carmen Pop, Ancuţa-Mihaela Rotar, Anamaria Pop, Liana Salanţă, Vlad Mureşan, Lăcrămioara Alina Nistor | Jeleu pe bază de pudră de psyllium şi suc de fructe, compoziţie şi proces de obţinere |
| 20 | Carmen Rodica Pop, Ancuţa-Mihaela Rotar, Dan Claudiu Sălăgean, Liana Claudia Salanţă, Andrei Borşa, Alina Nistor | Salam cu alge, compoziţie şi proces de obţinere |
| 21 | Coldea Teodora, Mudura Elena, Salanță Liana, Botoș Daniel | Bere brună funcționalizată prin adaosul unor extracte de matrici vegetale cu efect antioxidant |
| 22 | Coldea Teodora, Mudura Elena, Pop Carmen, Salanță Liana, Lucian Cuibus, Grosaru Dragoș | Metodă de obținere a unei băuturi fermentate pe bază de cidru de mere și suc de ghimbir |
| 23 | Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Man Simona Maria, Chiș Simona Maria, Pop Carmen Rodica, Pop Oana Lelia | Produs de patiserie aglutenic pe bază de ingrediente bioactive |

| IDEI STUDENTI | | |
|---|---|---|
| 1 | Bianca Boian, Andruța Elena Mureșan, Sevastița Muste, Romina Vlaic, Mihaela Niculae, Constantin Cerbu, Vlad Mureșan | *Dressing pe bază de pătrunjel și uleiuri volatile* |
| 2 | Corina Grozav, Andruța Elena Mureșan, Sevastița Muste, Romina Vlaic, Constantin Cerbu, Vlad Mureșan | *Chipsuri din sfeclă de zahăr* |
| 3 | Ioó Helga Enikő, Simona Maria Man, Anca Cozma, Adriana Păucean, Maria Simona Chiș, Anamaria Pop | *Sortiment de pâine aglutenică fortifiată* |
| 4 | Bolfă Alexandra Ionela, Țibulcă Dorin, Melinda Fogarasi, Dan Salagean | *Obținerea unor specialități afumate, pasteurizate cu adaos de plante aromatizante si ingrediente functionale* |
| 5 | Ancuța-Susana Morar, Dan Cristian Vodnar, Ramona Suharoschi, Oana Lelia Pop | *Testarea efectului încapsulării și a inulinei asupra viabilității și a proprietăților înghețatei vegane cu probiotice* |
| 6 | Bernadett-Orsolya Belényi, Liana-Claudia Salanță, Maria Tofană, Adriana Păucean, Carmen Pop, Anamaria Pop | *Brioșe cu măcriș (Rumex acetosa)* |
| 7 | Chihai Răzvan Constantin, Borşa Andrei, Dorin Ţibulcă, Mirela Jimborean, Mircea Muntean | *Cârnaţi de porc inovativi cu adaos de turte de măsline* |
| 8 | Ioana-Susana Macea, Dan Cristian Vodnar, Oana Lelia Pop | *Valorificarea compusilor bioactivi din reziduurile alimentare in vederea dezvoltarii unor ambalaje comestibile* |
| 9 | Titieni Emilia-Maria, Dorin Ţibulcă | *Crenvurști îmbogățiți proteic cu zer praf* |
| 10 | Toldea Sergiu, Mirela Jimborean, Delia Michiu | *Băutură pe bază de zer cu adaos de făina de soia și piure de fructe de pădure* |
| 11 | Georgiana Ruscă, Laura Stan, Zoriţa Diaconeasa, Dana Leopold | *Supliment alimentar din miere cu coacăze și zer încapsulate* |

| | IDEI STUDENTI | |
|---|---|---|
| 12 | Amalia Nemeș, Sonia Socaci, Dan Cristian Vodnar, Anca Fărcaș | *Praline imprimate 3D, umplute cu cremă îmbunătățită cu pudră de ceai verde și ceai negru* |
| 13 | Ana-Maria Popeiu, Sonia Socaci, Anca Fărcaș, Maria Tofană | *Cremă tartinabilă raw vegană din semințe de cânepă, cu adaos de coloranți naturali* |
| 14 | Maria Gheorghiţă, Andruța Elena Mureșan, Sevastița Muste, Romina Vlaic, Georgiana Petruţ, Mihaela Niculae, Cerbu Constantin, Vlad Mureșan | *Produse de laborator gelificate obţinute din extract de lavandă* |
| 15 | Mocodean Adriana, Romina Alina Vlaic, Crina Carmen Muresan, Sevastiţa Muste, Adriana Păucean, Simona Man, Andruţa Mureşan, Vlad Mureşan, Anamaria Pop | *Produse de tip cookies din ovăz îmbogăţite cu mix de seminţe oleaginoase* |
| 16 | Moldovan Roxana Maria, Romina Alina Vlaic, Crina Carmen Mureșan, Sevastița Muste, Anduța Mureșan, Vlad Mureșan | *Snack-uri aglutenice cu adaos din făina de ciuperci* |
| 17 | Andrada-Denisa Țiboc, Andruța Elena Mureșan, Sevastița Muste, Simona Man, Romina Vlaic, Crina Mureșan, Tanislav Anda, Vlad Mureșan | *Pudră din reziduu de fructe de pădure* |
| 18 | Valentina Berchesan, Andruța Elena Mureșan, Sevastița Muste, Romina Vlaic, Constantin Cerbu, Mihaela Niculae, Vlad Mureșan | *Supliment alimentar pe bază de plante medicinale și sirop de agave* |
| 19 | Cristea Petronela-Iulia, Zorița Diaconeasa, Loredana Leopold | *Cremă hidratantă împotriva petelor pigmentare* |
| 20 | Radu Mircea Giurgiu, Rares Nistor, Voicu Stanese, Dan Vodnar | *Plantgeek – Sistem Acvaponic Automatizat pentru Cultivarea Sustenabilă de Plante* |
| 21 | Radu Mircea Giurgiu, Rares Nistor, Voicu Stanese, Dan Vodnar, Karthik Mudlapur, Marius Dima | *Kuebi – Inteligenta artificiala aplicata in hranirea pestilor in sisteme acvaponice, bazata pe procesarea imaginilor si algoritmi de invatare mecanica* |

| | IDEI STUDENTI | |
|---|---|---|
| 22 | Corina Maxim, Anca Fărcaș, Sonia Socaci Anamaria Pop, Maria Tofană | *Smoothie vitaminizant pe bază de fructe de pădure și germeni de semințe* |
| 23 | Andreea Plugar, Gabriela Bilt, Sonia Socaci, Anca Fărcaș | *Jeleuri din subproduse de origine vegetală* |
| 24 | Raluca-Andreea Trîncă, Zorița Diaconeasa, Loredana Leopold | *Formulare cosmetică pe bază de extracte naturale cu efect cicatrizant, antiacneic și anti-îmbătrânire* |
| 25 | Niţă Cristina-Mariana, Carmen R. Pop, Ancuta M. Rotar, Liana Salanţă, Jimborean Mirela, Fogaraşi Melinda | *Iaurt din lapte de capră imbogatit cu microcapsule de aronia (Aronia melanocarpa)* |
| 26 | Samşudean Delia, Carmen R. Pop, Ancuta M. Rotar, Liana Salanta | *Produse din ciocolată îmbogățite cu pudră de armurariu şi uleiuri esenţiale* |
| 27 | Malvina-Alina Bașa, Liana-Claudia Salanță, Sonia Socaci, Maria Tofană | *Pesto cu valeriană (Valerianella locusta)* |
| 28 | Cyntia-Isabella Szabó, Salanță Liana-Claudia, Adriana Păucean, Anamaria Pop, Melinda Fogarasi, Carmen Pop | *Valorificarea fibrelor de bambus (Bambuseae) în obținerea unui desert aglutenic* |
| 29 | Diana Antal, Salanță Liana-Claudia, Adriana Păucean, Anamaria Pop, Melinda Fogarasi, Carmen Pop | *Desert cu trufe (Tuber)* |
| 30 | Gianga Maria-Lorena, Pop Carmen R., Rotar Ancuta M., Salanţă Liana, Jimborean Mirela, Fogarasi Melinda | *Solutie pulverizabilă antimicrobiană pentru tratarea branzeturile cu pasta tare pe durata maturarii* |
| 31 | Ionuț- Florin Crișan, Salanță Liana-Claudia, Maria Tofană, Carmen Pop, Vlad Mureșan, Anamaria Pop | *Jeleuri îmbogățite cu principii bioactive din surse vegetale* |
| 32 | Maria- Aureliana Burian, Salanță Liana-Claudia, Tofană Maria, Carmen Pop, Melinda Fogarasi, Teodora Coldea | *Desert de castane cu uleiuri volatile din citrice* |

| | IDEI STUDENTI | |
|---|---|---|
| 33 | Bălaş Petronela-Floriana, Salanță Liana-Claudia, Maria Tofană, Carmen Pop | *Jeleuri din Kumquat (Citrus japonica)* |
| 34 | Veronica Break, Salanță Liana-Claudia, Sonia Socaci, Maria Tofană, Teodora Coldea | *Oțet aromatizat cu fructe de Physalis* |
| 35 | Vlad Ana-Maria, Carmen R. Pop, Ancuta M. Rotar, Liana Salanta, Jimborean Mirela | *Iaurt imbogatit cu Spirulina platensis* |
| 36 | Iasmina Blidar, Andreea Pușcaș, Elena Andruța Mureșan, Cristina Anamaria Semeniuc, Cristina Coman, Simona Man, Carmen Socaciu, Vlad Mureşan | *Oleogel cu structuranți sinergici și aplicabilitate în produse de patiserie* |
| 37 | Andreea Chende, Andreea Pușcaș, Elena Andruța Mureșan, Carmen Socaciu, Sevastița Muste, Loredana Leopold, Francisc Vasile Dulf, Vlad Mureşan | *Organogeluri sinergice cu aplicabilitate în produse de ciocolaterie* |
| 38 | Mădălina-Denisa David, Georgiana Petruț, Emil Racolța, Andruța Elena Mureșan, Adriana Păucean, Simona Chiș, Vlad Mureșan | *Produse gelificate pe baza de amidon cu germeni de Quinoa* |
| 39 | Csilla Andrea Németi, Loredana Florina Leopold, Anca Elena Fărcaș, Ioana Oprea | *Produs lactat acidofil fortifiat cu componente bioactive microîncapsulate estrase din matrici vegetale* |
| 40 | Gliga Cătălin-Claudiu, Ramona Suharoschi, Dan Cristian Vodnar, Oana Leila Pop | *Pudră proteică cu Moringa oleifera* |
| 41 | Marina Dumitrița Chiroi, Sevastița Muste, Georgiana Petruț, Vlad Mureșan, Andruța Elena Mureșan, Romina Vlaic, Crina Mureșan | *Chipsuri de kale* |
| 42 | Florean Ciprian, Giorgiana Spaller, Romina Alina Vlaic, Crina Carmen Mureșan, Sevastița Muste, Adriana Păucean, Simona Man, Anduța Mureșan, Vlad Mureșan | *Biscuiţi săraţi îmbogățită cu acizi grași și aminoacizi esențiali din semințe de urzici* |

| | IDEI STUDENTI | |
|---|---|---|
| 43 | Crisan Bianca, Dan Salagean, Dorin Tibulca, Melinda Fogarasi, Liana Salanta, Szabolcs Fogarasi, Maria Tofana | *Valorificarea fainii de ciuperci in vederea fortifierii unor produse de carne* |
| 44 | Mirela-Florina Radu, Simona Maria Man, Adriana Păucean, Anca Cozma, Maria Simona Chiș, Anamaria Pop | *Dezvoltarea unui sortiment de brioșă pentru uz dietetic special* |
| 45 | Miklos Alexandra-Evelin, Simona Maria Man, Adriana Păucean, Anamaria Pop, Chis Maria Simona | *Valorificarea fainii de susan negru pentru obtinerea unui produs de patiserie aglutenic si fara lactoza* |
| 46 | Kozma Orsolya, Dorin Tibulca, Melinda Fogarasi, Mirela Jimborean, Maria Tofana | *Cas dulce cu adaos de surse vegetale bogate in compusi bioactivi* |
| 47 | Vas Henrietta, Simona Maria Man, Adriana Păucean, Maria Simona Chis, Anamaria Pop | *Turtă dulce din făină de secară cu adaos de prune uscate* |
| 48 | Adina Cubleşan, Zoriţa Diaconeasa, Andreea Stănilă | *Baton proteic cu amarant și fructe uscate* |
| 49 | Sánta Huba,Ramona Suharoschi, Dan Cristian Vodnar, Oana Lelia Pop | *Hummus functional cu sfeclă de roșie* |
| 50 | Gliga Cătălin-Claudiu, Ramona Suharoschi, Dan Cristian Vodnar, Oana Leila Pop | *Baton proteic hipocaloric cu celule probiotice active* |
| 51 | Árpád Sipos, Mirela Jimborean, Delia Michiu, Andrei Borşa | *Crema de unt cu roșii și oregano* |
| 52 | Croitoru Tatiana , Romina Alina Vlaic, Crina Carmen Mureșan, Sevastiţa Muste, Anamaria Pop, Andruţa Mureşan, Vlad Mureşan, Ramona Suharoschi, Georgiana Marţiş | *Crackers din făină de secară îmbogățiți cu adaos de linte roșie* |
| 53 | Diana Gheorghe, Zoriţa Diaconeasa, Andreea Stănilă | *Biscuiti raw vegan obținuţi prin valorificarea reziduurilor de ceai verde* |
| 54 | Diana-Maria Suciu, Dorin Țibulcă, Melinda Fogarasi, Dan Salagean, Carmen Pop | *Cârnați de porc afumat cu adaos de plasmă uscată și condimente aromate* |
| 55 | Elena Ilie, Denisa Frond, Ioana Stirbu, Zoriţa Diaconeasa, Andreea Stănilă | *Supliment alimentar obținut prin valorificarea compușilor bioactivi din reziduurile vinicole* |

| | IDEI STUDENTI | |
|---|---|---|
| 56 | Laura Bîrgăoanu, Sonia Socaci, Anca Fărcaș, Maria Tofană | *Baton energizant cu pudră de morcov şi sfeclă roşie* |
| 57 | Magiari Melinda, Socaci Sonia, Fărcaș Anca, Leopold Loredana | *Biscuiţi cu adaos de cafea* |
| 58 | Mirela Jimborean, Antal Raul, Delia Michiu, Cristina Semeniuc, Carmen Pop, Liana Salanţă | *Brânză tartinabilă din lapte de capră cu ulei esenţial de cimbru* |
| 59 | Iulia Sârb, Crina Carmen Mureșan, Romina Alina Vlaic, Mirela Jimborean, Ramona Suharoschi, Carmen Pop, Cristina Semeniuc, Anduța Mureșan, Vlad Mureșan | *Valorificarea tescovinei în produsele de tip brânză maturată cu pastă semitare* |
| 60 | Olimpia-Monica Ciupac, Andruța Elena Mureșan, Sevastiţa Muste, Georgiana Petruţ, Emil Racolța, Vlad Mureșan | *Surogate de cafea din materii prime alternative* |
| 61 | Savin Elena-Petronela, Georgiana Petruț, Sevastița Muste, Vlad Mureșan, Andruța Elena Mureșan, Anamaria Pop, Emil Racolța | *Băutură vegetală pe bază de nucă și toporași (Viola odorata)* |
| 62 | Petruta Pura, Oana Lelia Pop,Carmen Muresan, Alina Nistor, Dan Vodnar, Ramona Suharoschi | *Batoane functionale probiotice si prebiotice cu fulgi de ovaz si spirulina (Arthrospira platensis si A. maxima)* |
| 63 | Balint Norbert-Sebastian, Romina Alina Vlaic, Crina Carmen Mureșan, Simona Man, Sevastiţa Muste, Andruţa Mureşan, Vlad Mureşan | *Brioșe cu pastă de fistic și apă de trandafiri* |
| 64 | Cîrnu Mădălina, Crina Carmen Mureșan, Romina Alina Vlaic, Georgiana Maţiş, Ancuţa Rotar, Cristina Semeniuc, Andruţa Mureşan, Vlad Mureşan | *Brânzeturi maturate cu fructe de soc deshidratate* |
| 65 | Albu Ioana-Lacramioara, Pop Anamaria, Păucean Adriana, Muste Sevastița, Simona Man, Simona Chis, Liana Salanță, Romina Vlaic, Georgiana Petrut | *PsylliumNutriBar- Baton digestiv cu tărâțe de Psyllium* |
| 66 | Ples Ioana, Pop Anamaria, Păucean Adriana, Muste Sevastița, Vlad Mureşan, Simona Man, Simona Chis, Liana Salanță, Georgiana Petruţ | *Crema tartinabilă din seminţe oleaginoase* |

| | IDEI STUDENTI | |
|---|---|---|
| 67 | Viragh Eszter, Pop Anamaria, Păucean Adriana, Muste Sevastița, Simona Man, Simona Chis, Carmen Pop, Liana Salanță, Anca Fărcas | *Ketch-up functional* |
| 68 | Pugna Adelina Andreea, Mudura Elena, Coldea Teodora Emilia, Pop Carmen Rodica, Salanță Liana Claudia, Socaci Maria Valentina | *Biotransformarea subproduselor rezultate din procesarea glycine max  într-o băutură alcoolică fortificată* |
| 69 | Şchiop Alexandra Marina, Mudura Elena, Coldea Teodora Emilia, Pop Carmen Rodica, Salanță Liana Claudia, Zoriţa Diaconeasa, Socaci Maria Valentina | *Băutură fermentată funcţională obţinută prin valorificarea fructelor din flora spontană* |
| 70 | Birchner Brigitta,  Ramona Suharoschi, Dan Cristian Vodnar, Oana Lelia Pop | *Obținerea înghețatei vegane pe bază de cherimoya* |
| 71 | Andrei Chiș, Dorin Tibulcă, Melinda Fogarasi, Dan Salagean, Liana Salanta, Carmen Pop | *Valorificarea muschiului inghinal de porc in vederea obtinerii salamului semiafumat cu efect racoritor* |
| 72 | Gârda Larisa Andreea, Țibulcă Dorin, Jimborean Mirela, Fogarasi Melinda, Carmen Pop, Maria Tofana | *Unt din smântână dulce de vacă cu adaos de pudră de cătină* |
| 73 | Ravasz Kinga- Timea, Dorin Țibulcă, Melinda Fogarasi, Liana Salanta, Maria Tofana, Szabolcs Fogarasi | *Preparat de carne “sălbatic” cu adaos de conservant natural aromatizant* |
| 74 | Valentina Pui, Oana Lelia Pop, Carmen Muresan, Alina Nistor, Dan Vodnar,  Ramona Suharoschi | *Biscuiti functionali cu faina de naut si cardamon* |
| 75 | Daniel Reman, Oana Lelia Pop, Carmen Muresan,  Alina Nistor, Dan Vodnar, Ramona Suharoschi | *Iaurt functional din lapte de capra cu ulei de catina microincapsulat destinat persoanelor varstnice* |

# Sesiunea de comunicări științifice studențești – Cluj-Napoca 2019

# Sesiunea de comunicări științifice studențești Cluj-Napoca 2019

## ➢Secţiunea: Ingineria şi Tehnologia Produselor Agricole

| Premiul | Student | Titlul lucrarii | Coordonatori |
|---|---|---|---|
| **Premiul I** | Egyed Emese Boglarka | *Mix inovativ de ingrediente pentru obtinerea ciocolatei cu preoprietati hepatice* | Dan Vodnar, Lavinia Călinoiu |
| **Premiul II** | Gore Ion | *Analiza tehnico-economica asupra strategiei de implementare a alimentarii cu energie electrica provenita din surse regenerabile a statiilor pilot din cadrul USAMV-CN* | Mircea Muntean |
| **Premiul III** | Dumitrascu Ioana-Isabela | *Cercetari privind valorificarea cojii de banana in produse de patiserie* | Mircea Muntean, Adriana Păucean, Simona Man, Simona Chiș |
| **Mentiune 1** | Victoria Beglita, Anisoara Ivan | *Cercetari privind obtinerea unor sosuri cu rol functional* | Silvia Mironeasa |
| **Mentiune 2** | Ilie Elena | *Supliment alimentar efervescent obtinut din valorificarea compusilor bioactivi din reziduuri vinicole* | Zorita Diaconeasa, Andreea Stanila |

# Sesiunea de comunicări științifice studențești Cluj-Napoca 2019

## ➢Secţiunea: Controlul şi Expertiza Produselor Alimentare

| Premiul | Student | Titlul lucrarii | Coordonatori |
|---|---|---|---|
| Premiul I | Ismail Cristian, Ordace Roxana | *ASTRO-Produs alimentar obtinut prin asocierea inteligenta a fibrelor insolubile cu uleiuri esentiale pure* | Dan Vodnar, Lavinia Călinoiu, Ioana Oprea |
| Premiul II | Gheorghe Diana Maria | *Analiza comparativa a compusilor chimici din ceaiul alb si negru Camellia Sinesis* | Andreea Stănilă, Zorița Diaconeasa |
| Premiul III | Blidar Iasmina | *Evaluarea aplicabilitatii lipidelor tip "oleogel" si a fructelor de "mosmon" in produse de patiserie* | Simona Man, Cristina Coman, Cristina Semeniuc, Vlad Mureșan |
| Mentiune 1 | Birgoanu Laura | *Valorificarea reziduurilor de legume in dezvoltarea de produse cu valoare adaugata* | Sonia Socaci, Anca Farcas, Loredana Leopold |
| Mentiune 2 | Nemes Amalia | *Praline imprimate 3D umplute cu crema imbunatatita cu pudra de ceai verde si ceai negru* | Sonia Socaci, Dan Vodnar, Anca Farcas |

# Comunicări științifice studențești

| SIMPOZION | PREMIUL | STUDENT | COORDONATOR |
|---|---|---|---|
| Conferinta stiintifica studenteasca Interferente culturale in gastronomie ULSB, Sibiu 2019 | Premiul I | Crisan Ionut, Break Veronica | Paucean Adriana Liana Salanță |
| Conferinta stiintifica studenteasca Interferente culturale in gastronomie ULSB, Sibiu 2019 | Mentiune | Maxim Corina | Socaci Sonia, Farcas Anca, Tofana Maria |
| Student Scientific Session Faculty Of Food Engineering, Tourism And Environmental Protection "Aurel Vlaicu" University Of Arad, 2019 | Premiul I | Blidar Iasmina | Man Simona, Coman Cristina, Semeniuc Cristina, Andreea Puscas, Vlad Muresan |
| Student Scientific Session Faculty Of Food Engineering, Tourism And Environmental Protection "Aurel Vlaicu" University Of Arad, 2019 | Premiul II | Delia Selagea | Mirela Jimborean Liana Salanță Carmen Pop |

# CONCURSURI STUDENTESTI

## AGRONOMIADA 9 – 12 mai 2019 – TIMIȘOARA

| Disciplina | Nume/ prenume student | Premiul | Cadru didactic coordonator |
|---|---|---|---|
| Microbiologie | Gore Ion, II IPA | III | Prof. dr. Anca Rotar |
| Tehnologia laptelui | Tanislav Anda, IV TPPA | I | Conf. dr. Mirela Jimborean |
| Controlul calitatii prod. de origine vegetala | Magiari Melinda Anna, IV CEPA | III | Conf. dr. Crina Mureșan |
| Tehnici culinare și produse de patiserie | Isarie Vlad Ilie, III IMIT | III | Sef. lucr. dr. Simona Man |

# Asociația Știința și Tehnologia Alimentelor

ASTA

**Adunări pentru dezbaterea anumitor probleme ce vizează studenții**

**Simpozionul Stiințific Studențesc ediția a XVII-a, Mai 2019**

**Excursii de studiu/ informare**

# RIUF, Brasov 2019

## Festivalul Alimentului, iunie 2019

## Admitere Iulie 2019

Concertul caritabil de Crăciun al studenților voluntari

AGRONOMIADA 2019 – TIMIŞOARA

# 3.6. EXCURSII-VIZITE DE STUDII

# SC JIDVEI SRL

**Organizatori: prof. dr. Sevastița Muste**
**asistent dr. Simona Chiș**

# SC ELIT ALBA IULIA

**Participanti: Anul IV IPA**
**Organizatori: conf. dr. Dan Salagean**

# FABRICA DE LACTATE COLTESTI

**Organizatori:**
**conf. dr. Crina Muresan**
**asist. dr. Romina Marc**

# S.C. TRANSAVIA ALBA IULIA

**Organizatori:**
**conf. dr. Crina Muresan**
**asist. dr. Romina Marc**

# FERMA ZOOTEHNICA BAIA MARE

**Organizatori:**
**conf. dr. Dorin Tibulca**
**asist. dr. Melinda Fagarasi**

**Organizatori:**
**Prof. dr. Emil Racolta**
**Conf. dr. Vlad Muresan**
**Dr. Georgiana Petrut**

**Puratos Innovation Center**
**Cluj Napoca**

**SC AMYLON SA SIBIU**

**Organizatori:**
**Prof. dr. Emil Racolta**
**Conf. dr. Vlad Muresan**
**Dr. Georgiana Petrut**

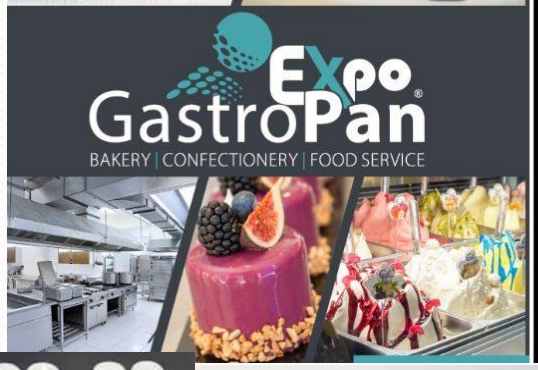
**SC TEREOS SA LUDUS**

# SC EUROPAN SRL

**Organizatori:**
**Prof. dr. SEVASTITA MUSTE**
**Prof.dr. ADRIANA PĂUCEAN**
**Ș.L. dr. SIMONA MAN**
**Asist. dr. CHIȘ SIMONA**

# Expoziția GastroPan

**Organizatori:**
**Prof.dr. ADRIANA PĂUCEAN,**
**Ș.L. dr. SIMONA MAN,**
**Asist. dr. CHIȘ SIMONA,**
**Asist.dr. LIANA SALANȚĂ,**
**Ș.L. dr. ANAMARIA POP**



# SC LUNA SOLAI SRL
# BRUTARIA LUNA

**Organizator:**
**Asist. dr. Lucian Cuibus**

# IV. Evenimente

4.1. Festivalul Alimentului

4.2. USAMV – Dinamic și Creativ

4.3. Workshop-uri

4.4. Ziua carierei

4.5. Școala “altfel”

4.6. Prezenta si vizibilitate in media

# 4.1. Festivalul alimentului - 2019 editia a VIII-a

- **Sponsori: 12**

- **Studenti participanti: 67**

# PREMII ACORDATE LA FESTIVALUL ALIMENTULUI ed. a VIII-a

| Firma | Premiul/ mențiunea | Student | Cadru didactic coordonator | Denumirea produsului |
|---|---|---|---|---|
| CHR HANSEN | Premiu pt. inovație | ANTAL BERBECARU Raul-Andrei | Conf. dr. Mirela JIMBOREAN<br>As. dr. Delia MICHIU | Brânză tartinabilă din lapte de capră cu ulei esențial de cimbru |
| BIOCULT | Premiu pt. inovație | SPÎNU Floris-Constantin | Prof. dr. Ancuța ROTAR As. dr. Carmen POP | Salam de mistreț crud-uscat KIKO |
| MOLDOVAN | Cel mai tradițional produs | SPÎNU Floris-Constantin | Prof. dr. Ancuța ROTAR As. dr. Carmen POP | Salam de mistreț crud-uscat KIKO |
| | Cel mai gustos produs | BOLFĂ Alexandra | Conf. dr. Dorin ȚIBULCĂ | Specialitate afumată, pasteurizată cu adaos de plante aromatizante și ingrediente funcționale |
| | Cel mai inovativ produs | DIDUH Iulia | Conf. dr. Dorin ȚIBULCĂ<br>As. dr. Melida FOGARASI | Salam crud-uscat cu crustă de legume și ghimbir |
| NAPOLACT | Internship | NAGY Călina | Prof. dr. Ancuța ROTAR As. dr. Carmen POP<br>Ing. Alina NISTOR | Brânză din zară cu afine și muguri de brad |
| | Internship | SÂRBU Ioana-Iulia | Conf. dr. Crina MUREȘAN<br>As. dr. Romina VLAIC | Brânză maturată cu adaos de tescovină |
| | | | | |

| Firma | Premiul/ mențiunea | Student | Cadru didactic coordonator | Denumirea produsului |
|---|---|---|---|---|
| LA CASA | I | IOÓ Helga – Enikő | Prof. dr. Adriana PĂUCEAN SL. dr. Simona MAN | Pâine aglutenică cu adaos de șrot de in |
| | II | BOZSOKI Attila | Prof. dr Adriana PĂUCEAN SL. dr. Simona MAN As. dr. Simona CHIȘ | Ciabatta cu făină de năut și drojdii aromatice |
| | III | SAVU Andra-Gabriela | Prof. dr. Sevastița MUSTE As. dr. Simona CHIȘ | Pizza fără gluten |
| Brutăria IOASIM | Contract de muncă 1 an | BÎRGĂOANU Laura | Conf. dr. Sonia SOCACI As. dr. Anca FĂRCAȘ | Baton raw vegan cu pulpă de morcov |
| | Contract de muncă 1 an | ȚIBOC Andrada-Denisa | Prof. dr. Sevastița MUSTE As. dr. Andruta MUREȘAN SL. dr. Simona MAN | Biscuiți digestivi cu pudră de reziduu din fructe de pădure (cătină și afine) |
| SAMMILLS – Distribution | I | CROITORU Tatiana | Conf. dr. Crina MUREȘAN As. dr. Romina VLAIC | Crackers cu linte roșie |
| | II | MIKLOS Alexandra- Evelin | Prof.dr. Adrian PĂUCEAN SL. dr. Simona MAN As.. dr. Simona CHIȘ | Blat de tort aglutenic cu făină de susan negru |
| | III | ȘCHIOPU Denisa-Marinela | Prof. dr. Adriana PĂUCEAN SL. dr. Simona MAN | Chec cu șrot de cânepă și semințe de rodie |
| LUNA SOLAI | I | POPEIU Ana-Maria | Prof. dr. Maria TOFANĂ Conf. dr. Sonia SOCACI As. dr. Anca FĂRCAȘ | Cremă din semințe de cânepă cu ados de turmeric |
| | II | BÎRGĂOANU Laura | Conf. dr. Sonia SOCACI As. dr. Anca FĂRCAȘ | Baton raw vegan cu pulpă de morcov |
| | III | NECULAU Lorena-Paula | Prof. dr. Adriana PĂUCEAN SL. dr. Anamaria POP | Baby Food pe bază de cartof dulce cu adaos de ulei de pește |
| | | | | |

| Firma | Premiul | Student | Cadru didactic coordonator | Denumirea produsului |
|---|---|---|---|---|
| PRODVINALCO | | PUGNA Andreea-Adelina | Conf. dr. Elena MUDURA, ȘL. dr. Teodora COLDEA | Băutură alcoolică din zer de tofu |
| | | RADU Eugen-Dan | Conf. dr. Elena MUDURA, ȘL. dr. Teodora COLDEA | The True Ginger Beer – Bere artizanală cu ghimbir |
| | | ȚARĂ Florina | Prof.dr. Ramona SUHAROSCHI | Băutură cu proteine din ou, zmeură, sfeclă roșie și căpșuni |
| URSUS | | SAVIN Elena-Petronela | Prof. dr. Sevastița MUSTE CDA. dr. Georgiana PETRUȚ | Băutură vegetală pe bază de nucă și pudră de toporași |
| | | ȚARĂ Florina | Prof.dr. Ramona SUHAROSCHI | Băutură cu proteine din ou, zmeură, sfeclă roșie și căpșuni |
| FRIANDISE – ARTIZAN AL GUSTULUI | | GHEORGHITĂ Maria | Prof.dr. Sevastița MUSTE As. dr. Andruța MUREȘAN | Produse de laborator gelificate obținute din extract de lavandă |
| | | ILIE Elena | Prof. dr. Andreea STĂNILĂ As. dr. Zorița DIACONEASA | Mousse de ciocolată îmbogățit în compuși bioactivi conținuți în reziduurile vinicole |
| | | ALT Brigitte-Maria | Conf. dr. Laura STAN Conf. dr. Vlad MUREȘAN Prof. dr. Emil RACOLȚA | Specialități de ciocolată cu sirop de ridiche neagră |
| NATURLAND | I | ILIE Elena | Prof. Dr. Andreea STĂNILĂ As. Dr. Zorița DIACONEASA | Supliment alimentar efervescent obținut prin valorificarea compușilor bioactivi din reziduurile vinicole |
| | II | ȚARĂ Florina | Prof. dr. Ramona SUHAROSCHI | Băutură cu proteine din ou, zmeură, sfeclă roșie și căpșuni |
| | III | BÎRGĂOANU Laura | Conf. dr. Sonia Socaci As. dr. Anca Fărcaș | Baton raw vegan cu pulpă de morcov |
| | | | | |

**2019**

PREMIERE

# 4.2. USAMVCN DINAMIC SI CREATIV: 08.11.2019

**24 participanți - Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor**

# USAMVCN DINAMIC SI CREATIV: 08.11.2019

| Nr crt | Premiul | Nume și prenume | Produs |
|---|---|---|---|
| 1 | Premiul 1 | Crișan Ionuț | Pasta de jumari cu trufe |
| 2 | Premiul 2 | Tanislav Anda Radu Eugen | Biscuiți crackers cu adaos de spirulină |
| 3 | Premiul 3 | Nemeș Amalia | Cremă tartinabilă din semințe de cânepă cu adaos de coloranți naturali |
| 4 | Mențiune | Maxim Corina Mărginean Romina | Baton raw vegan cu pulpă de morcov |

# Dinamic si creativ

| | Nume student | Denumire produs |
|---|---|---|
| 1 | Neculau Lorena Paula | Baby food pe bază de cartof dulce cu adaos de ulei de pește |
| 2 | Denes Leon-Gabriel | Pudra proteica din zer cu Moringa Oleifera |
| 3 | Radu Mirela Florina | Briose dietetice aglutenice |
| 4 | Maxim Corina | Baton raw vegan cu pulpă de morcov |
| 5 | Hrenyuk Vanesa | Ciocolata cu izomalt |
| 6 | Tanislav Anda Elena | Dressing inovativ pe bază de extract de malț și aloe vera<br>Biscuiți crackers cu adaos de spirulină |
| 7 | Nemeș Silvia Amalia | Cremă tartinabilă din semințe de cânepă cu adaos de coloranți naturali |
| 8 | Bolfă Alexandra Ionela | Specialitate afumată, pasteurizată cu adaos de plante aromatizante și ingrediente funcționale |
| 9 | Borzei Laura-Ionela | Ruladă din cotlet și fleică de porc în crustă de condimente |
| 10 | Toma Alexandra | Baton energizant pe baza de pudra de guarana |
| 11 | Gheorghita Maria | Produs de laborator gelificat obținut din extract de flori de lavandă. |
| 12 | Domuta Consuela | Paste făinoase cu adaos de făină de quinoa și sfeclă roșie |
| 13 | Călugăr Paul Cristian | Cidru STAr |
| 14 | Pugna Andreea | Bautura alcoolica din zer de tofu |
| 15 | Macea Ioana-Susana | Valorificarea compusilor bioactivi din reziduurile de tarate |
| 16 | Németi Csilla-Andrea | Băutură alcoolică aromatizată cu cardamonn, scortisoară, ghimbir, vanilie si miere |
| 17 | Nagy Călina | Brânză din zară cu afine și muguri de brad |
| 18 | Diduh Iulia | Salam crud-uscat cu crustă de legume și ghimbir |
| 19 | Marincaș Mădălina | Lava cake aglutenic |
| 20 | Galatchi Constanta | HopChoc (Ciocolata cu ulei volatil din hamei);<br>Vampires Chocolate (Ciocolata cu sare de mare si pudra de |
| 21 | Bugnar Victorita | Bautura din samburi de avocado - alternativa la cafea |
| 22 | Revnic Florin | Carnati Gratarel Gourmeticus Academicum |
| 23 | Crisan Ionut | Pasta de jumari cu trufe |
| 24 | Buda Daniela-Elena | Mix de legume deshidratate echilibrate nutrițional |

# 4.3. Workshop-uri

***OBIECTIVE:***

- **GĂSIREA UNUI ECHILIBRU ÎNTRE TEORIE ŞI PRACTICĂ**
- **DESCHIDEREA COLABORĂRII STUDENȚILOR CU MEDIUL ECONOMIC**
- **SCHIMB DE EXPERIENȚĂ ÎNTRE GENERAȚII – ABSOLVENȚII ÎMPĂRTĂȘESC DIN EXPERIENȚA PROPRIE**
- **INTER- ȘI TRANS-DISCIPLINARITATE: TEHNOLOGII, ECHIPAMENTE TEHNOLOGICE, MATERII PRIME, ADITIVI, MICROBIOLOGIE, ANALIZA SENZORIALĂ, AMBALAJE, CONTROL ALIMENTE, MARKETING**

# *Rolul și importanța alimentelelor funcționale*

**Invitat:**
**Nutriționist Alexandra Vlad**

**Organizatori:**
**Asist. dr. ing. Fărcaş Anca**
**Prof. dr. Păucean Adriana**
**Conf. dr. Socaci Sonia**

friandise
artizan al gustului

# Ganache & Mousse

## masterclass

Workshop destinat studenţilor de la programul de master
*Gastronomie, nutriţie şi dietetică alimentară, USAMV Cluj-Napoca*

**25 noiembrie 2019 | $16^{00}$-$18^{00}$**

**Ing. Adriana ROTAR**

***Friandise - artizan al gustului***

**Str. Napoca nr. 25, Cluj-Napoca**

**Organizator: Conf. dr. Laura STAN, laurastan@usamvcluj.ro**

UNIVERSITATEA DE ŞTIINŢE AGRICOLE ŞI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA |
FACULTATEA DE ŞTIINŢA ŞI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR | FRIANDISE ARTIZAN AL GUSTULUI

**Organizator:**
**Conf. dr.**
**Stan Laura**

# Arome

## clasice şi moderne

## în patiserie

Workshop destinat studenţilor de la programul de master
*Gastronomie, nutriţie şi dietetică alimentară, USAMV Cluj-Napoca*

**22 noiembrie 2019 | $16^{00}$-$18^{00}$**

**Ing. Adriana ROTAR**

***Friandise - artizan al gustului***

**Str. Napoca nr. 25, Cluj-Napoca**

**Organizator: Conf. dr. Laura STAN, laurastan@usamvcluj.ro**

UNIVERSITATEA DE ŞTIINŢE AGRICOLE ŞI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA |

Universitatea de Ştiinţe Agricole şi Medicină Veterinară Cluj-Napoca | Facultatea de Ştiinţa şi Tehnologia Alimentelor
Viadan S.R.L.| Carif SA France| Food News

# Inovații în fabricarea produselor de panificație și patiserie

## *Aplicații ale premixurilor*

## *Ediția a VII-a*

**17 Aprilie 2019 | 8.00 – 16.00**

Facultatea de Ştiinţa şi Tehnologia Alimentelor,
Staţia pilot de Panificaţie – Patiserie
Calea Floreşti nr. 64, Cluj-Napoca 400509

Invitaţi:
Brand Manager Viadan, Gabriel BAN
Ing. Tehnolog Carif SA France, Ramona Cristina HULPE

Organizatori:
Prof.dr.ing Adriana PĂUCEAN, Şef lucrari dr. ing. Simona MAN, As.dr. Chiş Simona
Info: simona.man@usamvcluj.ro

**Organizatori:**
**Prof.dr. ADRIANA PĂUCEAN**
**Ș.L. dr. SIMONA MAN**
**Asist. dr. CHIȘ SIMONA**

Universitatea de Ştiinţe Agricole şi Medicină Veterinară Cluj-Napoca | Facultatea de Ştiinţa şi Tehnologia Alimentelor | IREKS| Food News | ASTA |

# Noutăţi în fabricarea produselor de patiserie şi cofetarie. Demonstraţii practice

**27 martie 2019 | 8.00 – 16.00**

**Facultatea de Ştiinţa şi Tehnologia Alimentelor**
**Staţia pilot de Panificaţie – Patiserie**
**Calea Floreşti nr 64, Cluj-Napoca 400509**

**Invitaţi IREKS:**
ing. Monica BOTA
Ing. Lorin BULAT

**Organizatori:**

Prof.dr.ing Adriana PĂUCEAN, Şef lucrari dr. ing. Simona MAN, As.dr.ing. Simona CHIŞ

**Info:** adriana.paucean@usamvcluj.ro/simona.man@usamvcluj.ro /simona.chis@usamvcluj.ro

IREKS foodnews

# WORKSHOP

## *Tehnologii avansate de procesare in industria produselor de cofetărie*

*Advanced processing technology on confectionery – Practical demonstrations with Puratos's ingredients*

**Organizatori:**
**Prof. dr. Emil Racolta**
**Conf. dr. Vlad Muresan**
**Dr. Georgiana Petrut**

# Workshop

## *Ateliere gastronomice. Împreună aducem un zâmbet copiilor*

**Partivipanti: IV CEPA**
**Organizator:**
**Asist. dr. Liana Salanță**

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA
-Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor-

**Avem plăcerea să vă invităm la workshop-ul**
**“ Ateliere gastronomice**
**Împreună aducem un zâmbet copiilor”**

Data: 14.11.2019, orele $11^{30}$ -$15^{00}$
Locația: Stația Pilot de Panificație, FSTA - ICAR

Studenții din anul IV-Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, o să pregătească un prânz delicios pe care o să il servească tuturor celor care doresc să contribuie la bucuria unor copii aflați în situații deosebite.

Program

$11^{30}$ - $11^{45}$ – Deschiderea evenimentului (Asist. dr. Liana Salanță)
$11^{45}$ -$13^{30}$ – Pregătirea preparatelor culinare
$13^{30}$ -$15^{00}$ – Servirea prânzului

Costul prânzului este de 15 lei/porția, iar banii adunați vor fi donați pentru o cauză nobilă. Sa fim solidari și de această dată!

**Invităm studenții și cadrele didactice de la Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor să ni se alăture la acest eveniment!**

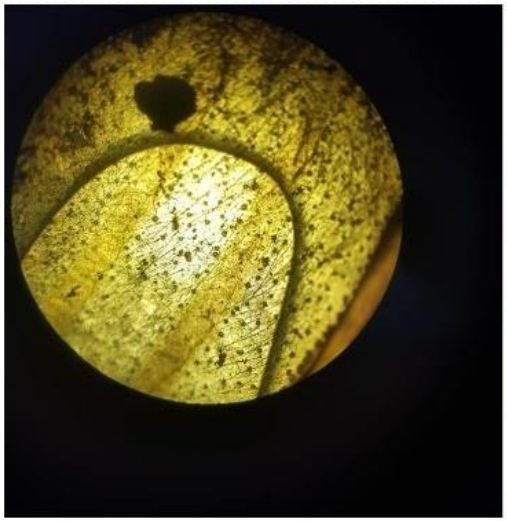
**Numărul porțiilor este limitat (75 de porții).**

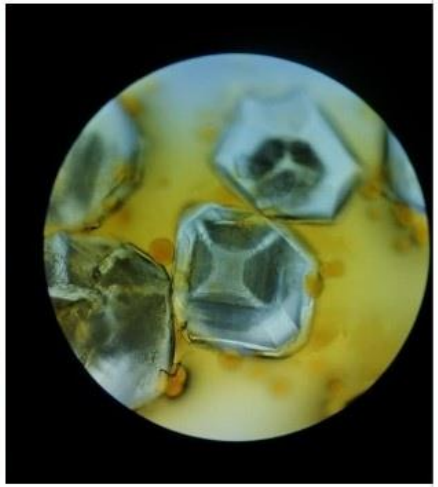
**Vă așteptăm cu drag!**

**Organizator:**
**Asist. dr. Liana Salanță- 0740 434 009**

# *WORKSHOP Ştiinţa pentru copii (ed.4)*

## in colaborare cu gradinita Camigo (Afterschool)





# 4.4. Ziua carierei USAMV

**NAPOLACT – FRIESLANDCAMPINA SA**

**COSMFAN Carmangerie SRL**

# 4.5. SCOALA *ALTFEL*

| | Unitatea de învățământ/ ACORDURI INCHEIATE |
|---|---|
| 1 | Colegiul Tehnic Ana Aslan, Cluj-Napoca |
| 2 | Colegiul Tehnic Energetic, Cluj-Napoca |
| 3 | Colegiul Tehnic de Ind. Alim. Raluca Ripan, Cluj-Napoca |
| 4 | Liceul Tehnologic Nr. 1, Cluj-Napoca |
| 5 | Liceul Teoretic Mihai Eminescu, Cluj-Napoca |
| 6 | Liceul Teoretic Avram Iancu, Cluj-Napoca |
| 7 | Liceul Teoretic Gelu Voievod, Gilău |
| 8 | Liceul Teoretic Liviu Rebreanu, Turda |
| 9 | Colegiul Emil Negrutiu, Turda |
| 10 | Colegiul Național Mihai Viteazul, Turda |
| 11 | Colegiul Tehnic, Turda |
| 12 | Colegiul Național Doamna Stanca, Satu Mare |
| 13 | Colegiul Național Mihai Eminescu, Satu Mare |
| 14 | Liceul Economic Gheorghe Dragoș, Satu Mare |
| 15 | Colegiul Național Ioan Slavici, Satu Mare |
| 16 | Liceul Teoretic Petru Rareș, Tîrgu Lăpuș |
| 17 | Liceul Teoretic Sanitar Bistrița |
| 18 | Colegiul Național Liviu Rebreanu, Bistrița |
| 19 | Liceul Tehnologic Lechinta |
| 20 | Liceul Teoretic Ion Agârbiceanu, Jibou |
| 21 | Colegiul Național Silvania, Zalău |
| 22 | Liceul Pedagogic Gh. Șincai, Zalău |
| 23 | Liceul Reformat Wesselenyi, Zalău |
| 24 | Liceul Tehnologic Alexandru Domșa, Alba Iulia |
| 25 | Colegiul Național Horea, Cloșca și Crișan, Alba Iulia |

# 4.6. Prezență și Vizibilitate în media

https://ebsradio.ro/stiri/inovatii-culinare-studentii-de-la-usamv-si-joaca-lor-cu-ideea-de-green-gastronomy

http://manastur.info/studentii-usamv-impreuna-pentru-un-zambet-de-copil/

https://www.facebook.com/watch/?v=417164292383896

http://www.cotidiantr.ro/2019/03/19/pro-invent-2019/

https://a1.ro/lifestyle/food/briose-dietetice-salam-cu-menta-si-bauturi-alcoolice-din-zerul-de-la-soia-creatia-studentilor-din-cluj-id852170.html

http://szabadsag.ro/-/pro-invent-talalmanyok-vasara-zajlik-a-sportcsarnokban

https://www.dor.ro/un-magazin-cat-o-universitate/

https://stirileprotv.ro/stiri/actualitate/clujenii-uimiti-de-preparatele-ciudate-de-la-un-targ-de-profil.html

http://transilvaniareporter.ro/sport/sportul-si-cercetarea-merg-mana-n-mana/

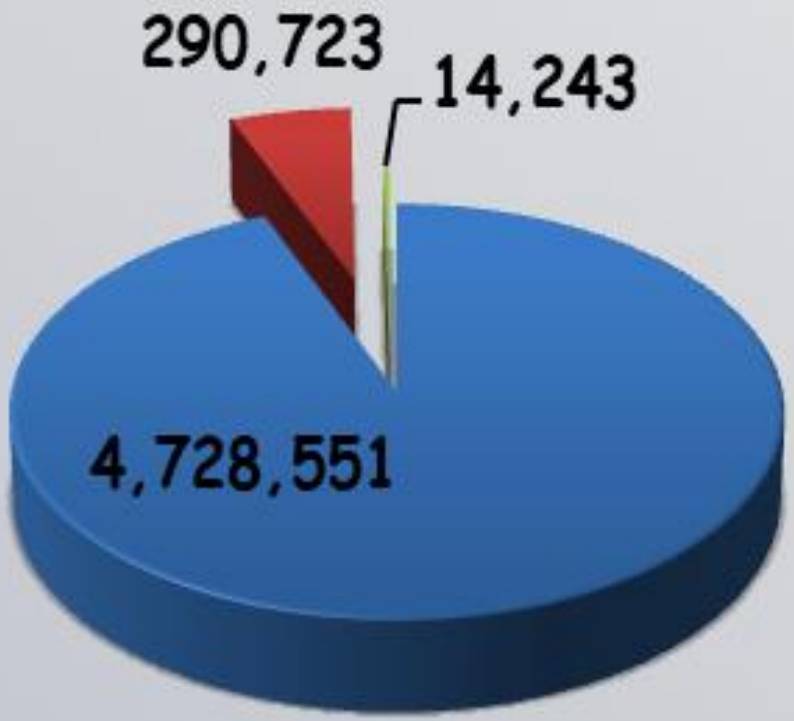
http://www.edumanager.ro/peste-70-de-lucrari-de-licenta-ale-studentilor-de-la-facultatea-de-stiinta-si-tehnologia-alimentelor-inscrise-la-festivalul-alimentului-2019-la-usamv-cluj-napoca/

http://www.buzznews.ro/149160-usamv-cluj-napoca-scoate-la-concurs-peste-2400-locuri-pentru-anul-universitar-2019-2020/

https://cluj.com/evenimente/zilele-clujului-2019-la-usamv/

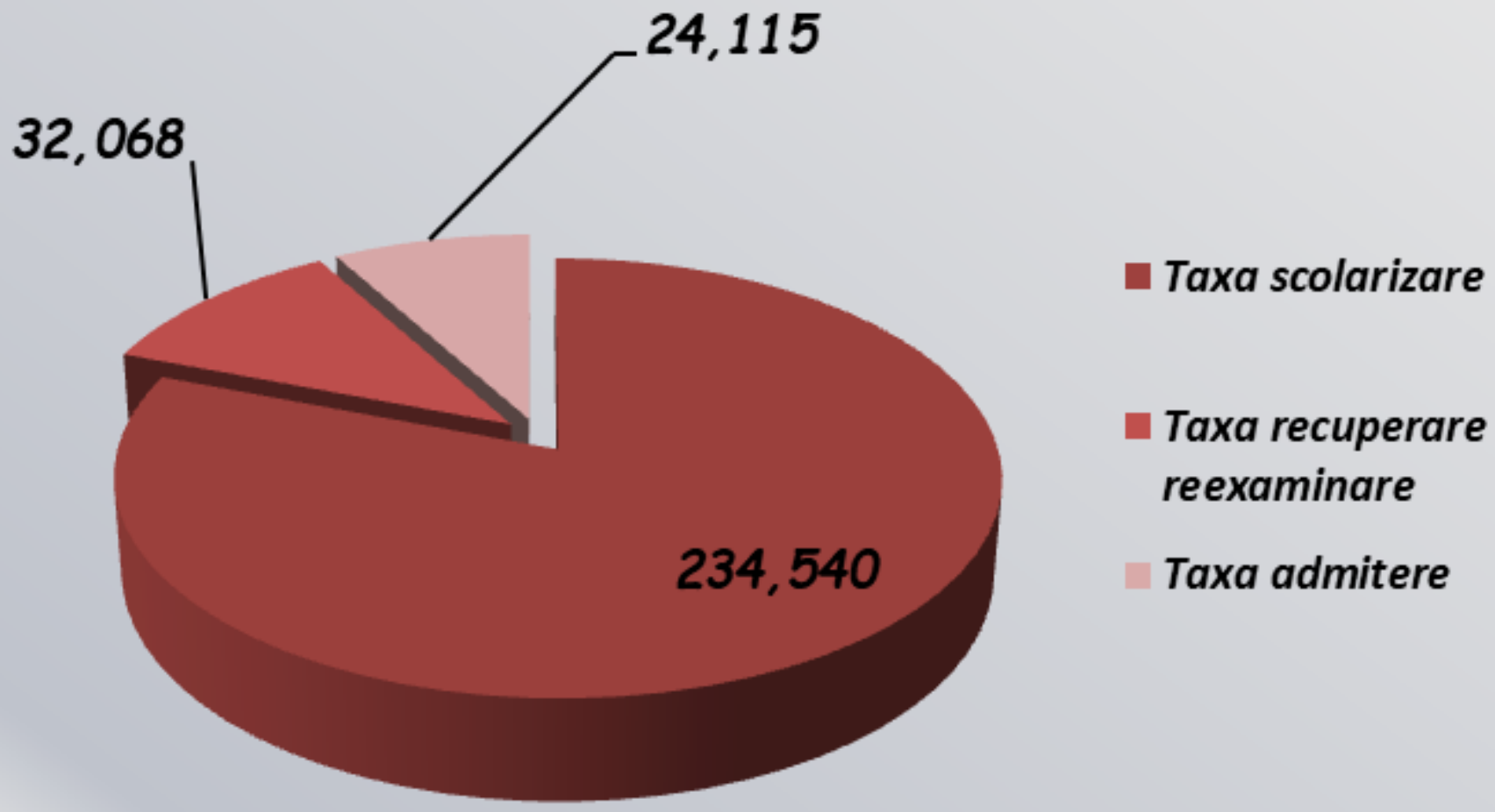
# 5. Baza materială/ Venituri - cheltuieli

# ÎNCASĂRI FSTA 2019 : 5,033,517 Lei

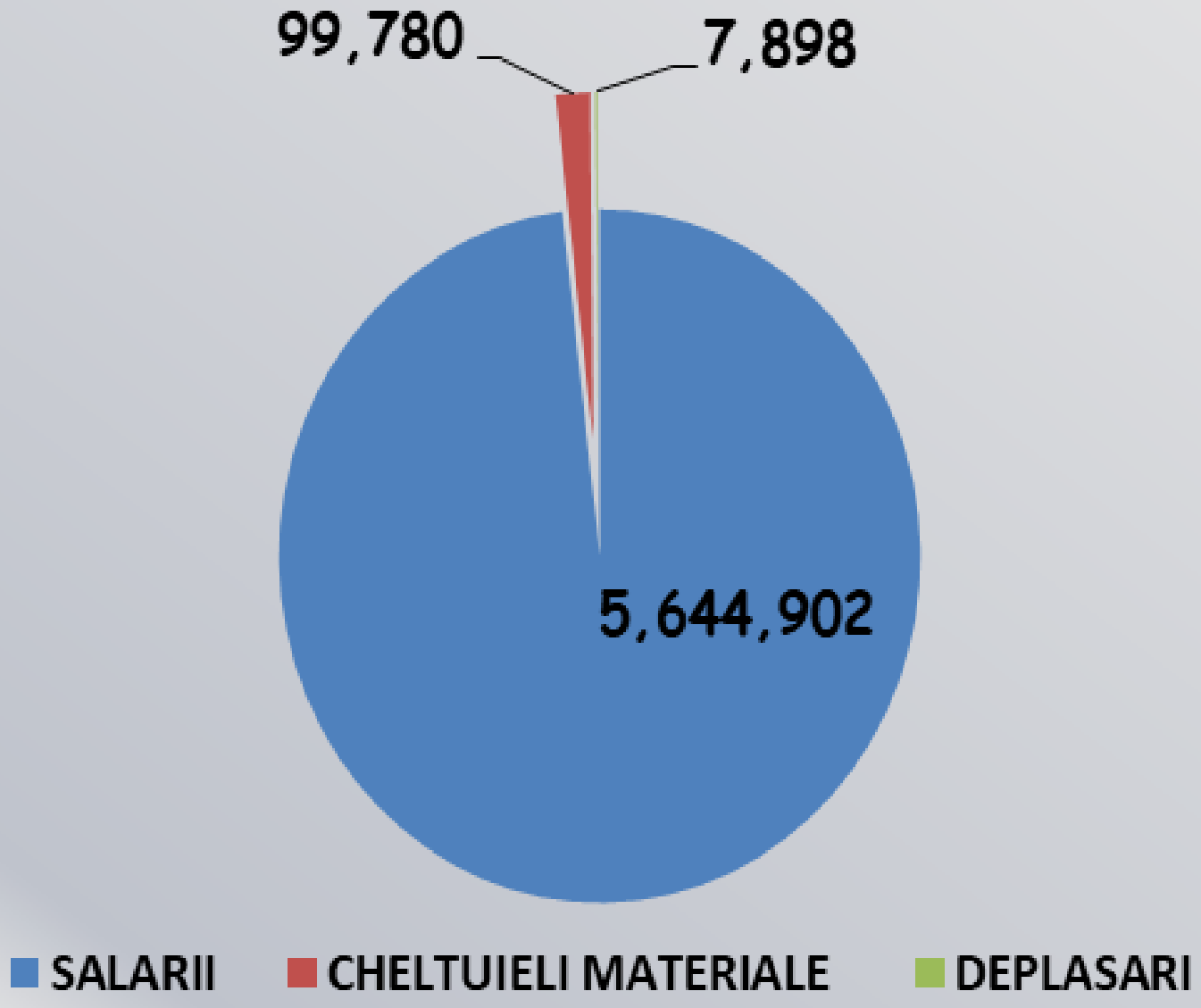



- Finantare de baza
- Venituri proprii
- Cursuri postuniversitare HACCP

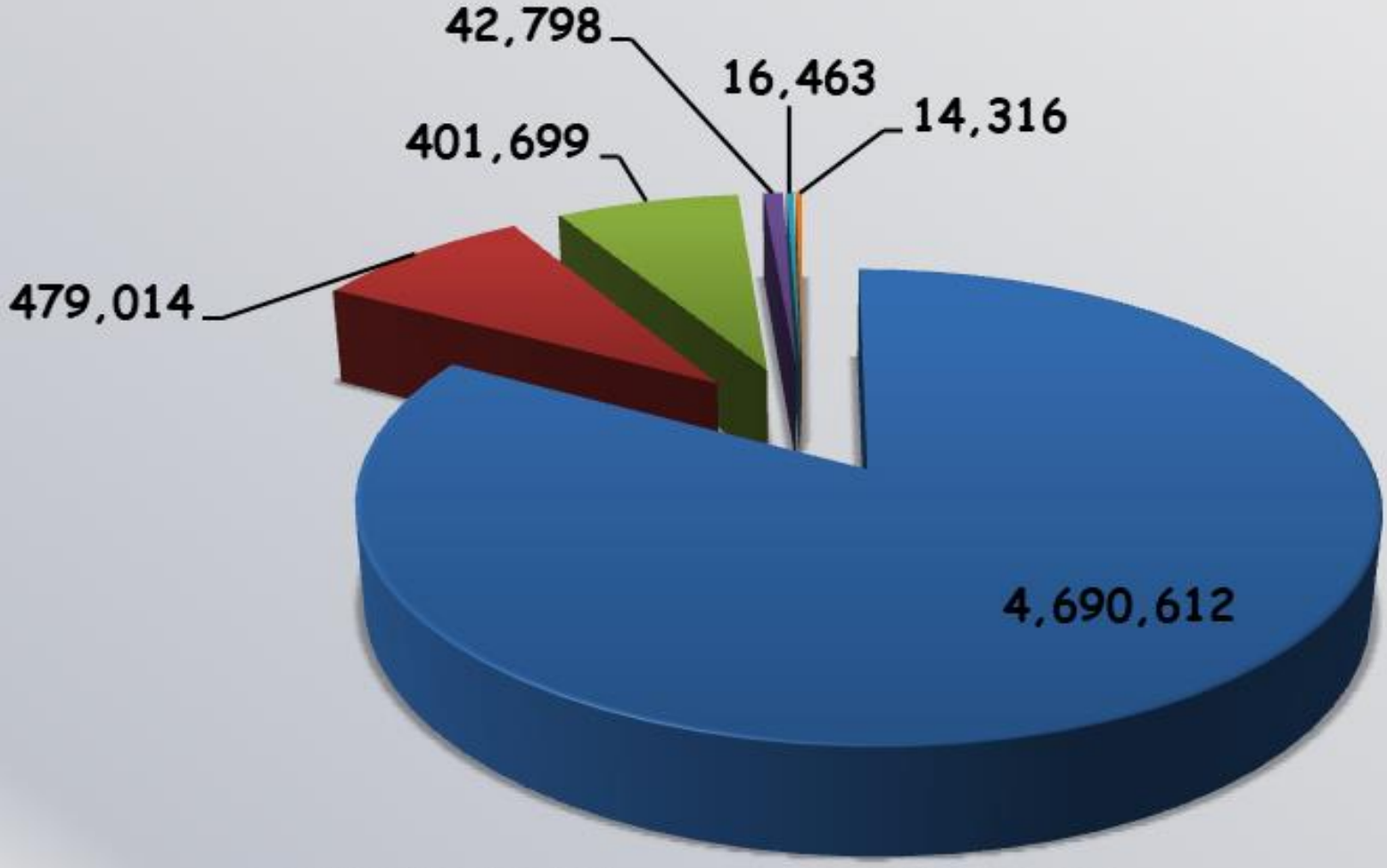
# VENITURI PROPRII FSTA 2019 : 290,723 Lei



# CHELTUIELI FSTA 2019 : 5,752,580 Lei

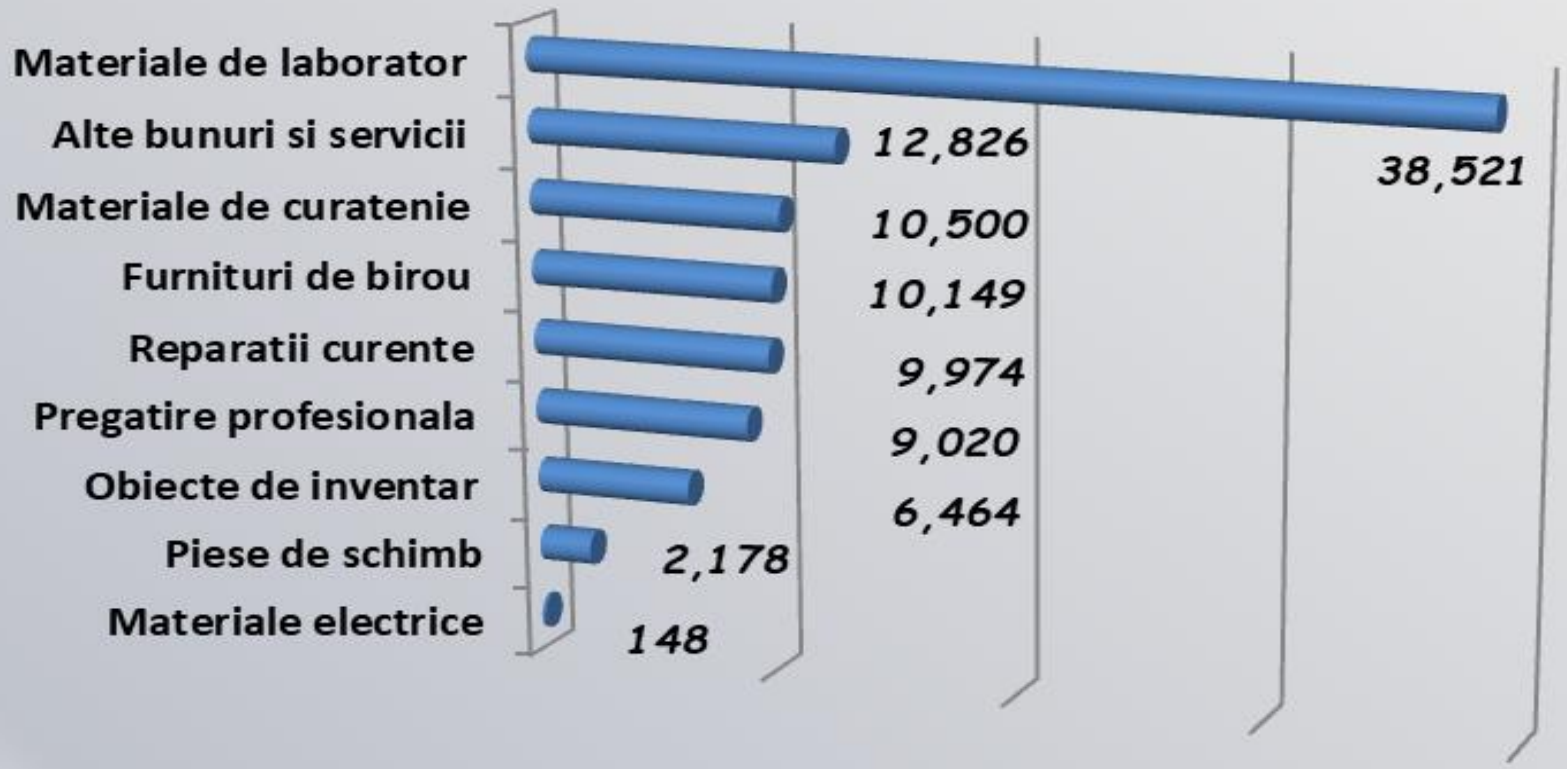


# SALARII FSTA 2019 : 5,644,902 Lei

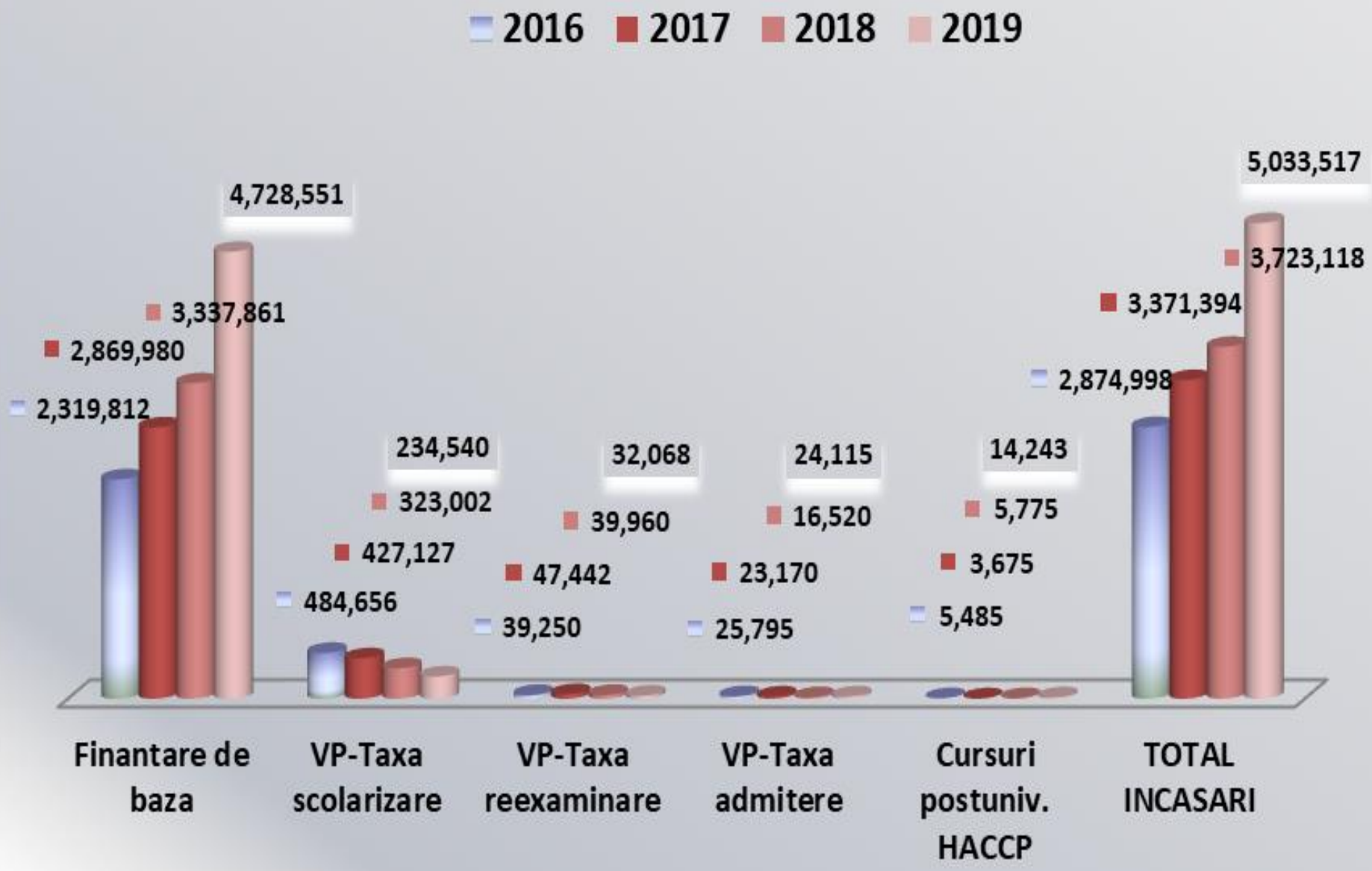



- FUNCTIA DE BAZA
- PLATA CU ORA
- SALARII VP (spor din VP)
- PERFORMANTA ACADEMICA
- SALARII ADMITERE
- SALARII HACCP

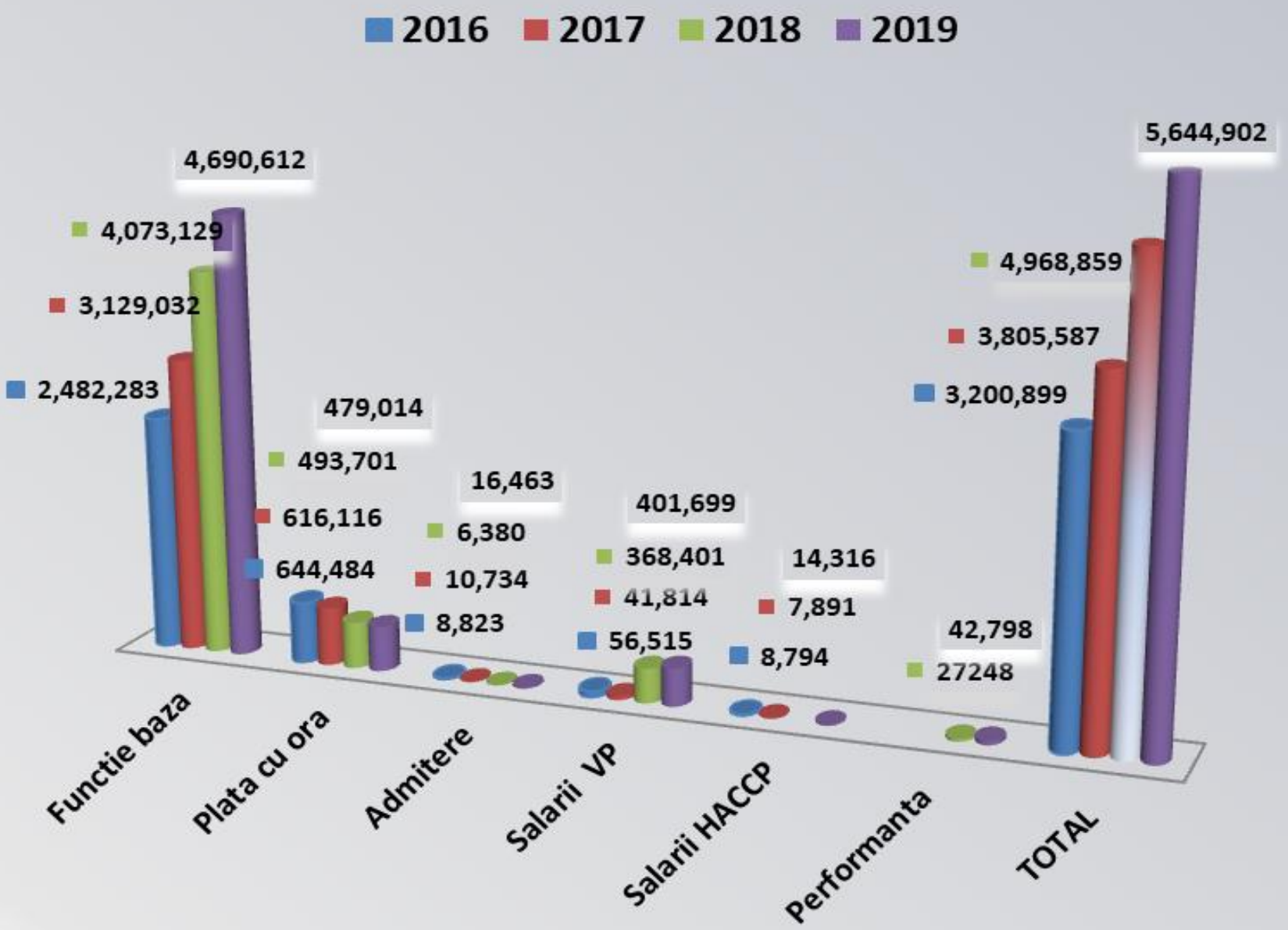
# CHELTUIELI MATERIALE 2019 : 99,780 Lei



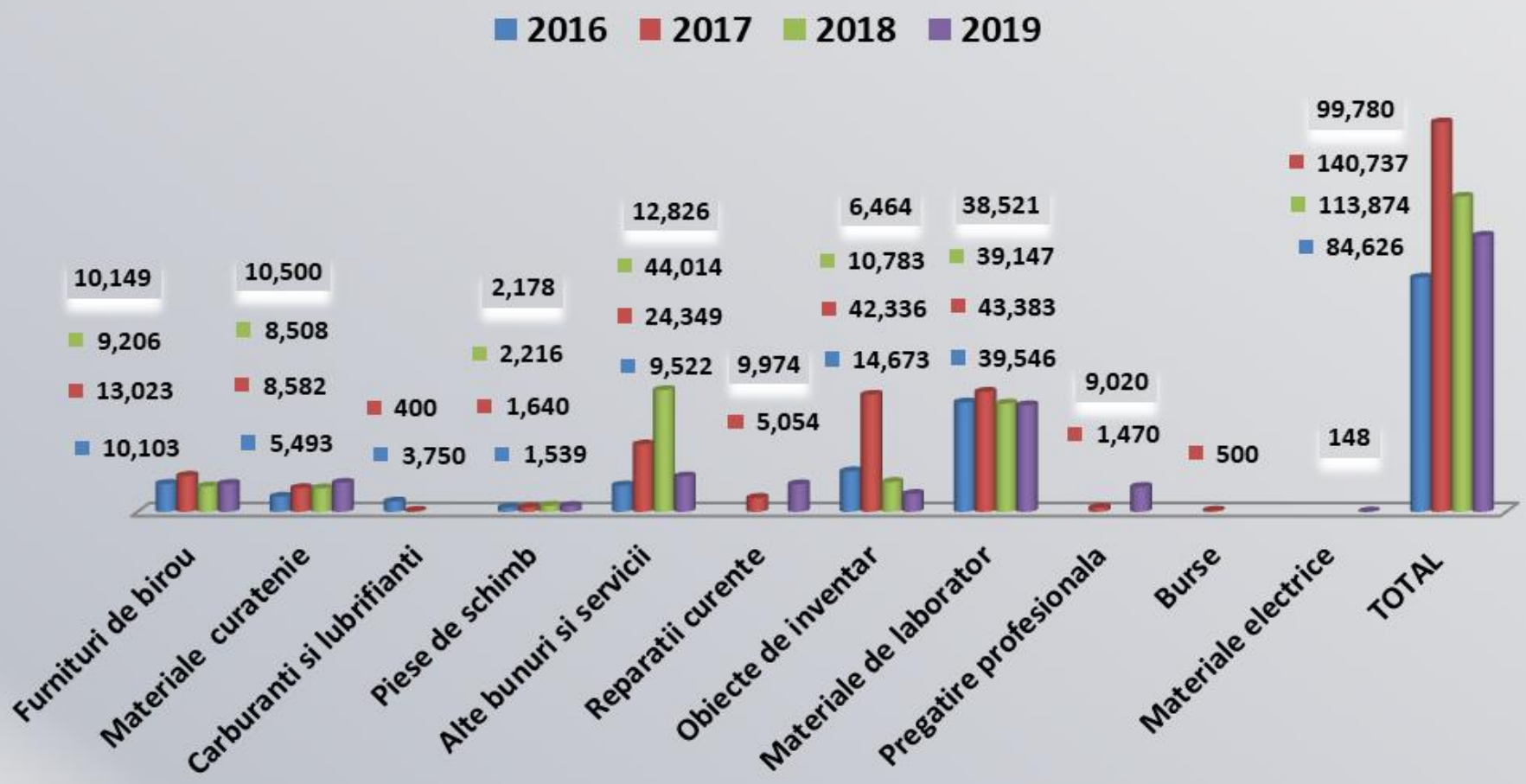
# ÎNCASĂRI FSTA 2016 / 2017/ 2018/ 2019



# SALARII FSTA 2016 / 2017 / 2018 / 2019



# CHELTUIELI MATERIALE FSTA 2016 / 2017/ 2018 / 2019



# Aparatura pentru cercetare achizitionata in anul 2019

| Echipament | Suma (lei) | Proiectul prin care s-a realizat achizitia |
|---|---|---|
| Sistem HPLC Shimadzu Proeminance<br>Prof. dr. Vodnar Dan | 246,005 | Proiect 37/PFE Cresterea performantei institutionale prin mecanisme de consolidare si dezvoltare a directiilor de cercetare din cadrul USAMVCN |
| Detector HPLC Agilent<br>Prof. dr. Vodnar Dan | 66,043 | Dezvoltarea şi modelarea bioproceselor pentru obţinerea de 1,3-propandiol (PD) şi acid citric din glicerol brut, cu aplicaţii în industria alimentară, 2016-2020 |
| Vâscozimetru Anton PAAR<br>Prof. dr. Vodnar Dan | 131,565 | Dezvoltarea şi modelarea bioproceselor pentru obţinerea de 1,3-propandiol (PD) şi acid citric din glicerol brut, cu aplicaţii în industria alimentară, 2016-2020 |
| Microscop trinocular cu camera si adaptor Nikon<br>Prof. dr. Vodnar Dan | 64,855 | Dezvoltarea şi modelarea bioproceselor pentru obţinerea de 1,3-propandiol (PD) şi acid citric din glicerol brut, cu aplicaţii în industria alimentară, 2016-2020 |
| Microscop cu lumina polarizată KERN OPE-1 si Cameră microscop,<br>Conf. dr. Vlad Muresan | 5,290 | PN-III-P1-1.1-PD-2016-0113 - Oleogelifierea - metodă tehnologică promiţătoare pentru protecţia și îmbunătăţirea stabilităţii acizilor grași nesaturaţi și a altor molecule lipofilice bioactive |
| Rotaevaporator Hei-VAP Advantage<br>Asist. Dr. Farcas Anca | 16,303 | PN-III-P1-1.1.-PD-2016-0869 Optimizarea unui sistem integrat de valorificare a compusilor biologic activi din biomasa de borhot de malt prin aplicarea unor metode de micronizare si extractive secventiala |
| Rotaevaporator HEID573-02100-00<br>SL dr. Coman Cristina | 22,027 | PN-III-P1-1.1-TE-2016-1907 - Capsule inteligente de tip polielectrolit multistrat pentru eliberare controlata de molecule bioactive |
| Spectrofotometru UV-Vis 1900<br>Conf. dr. Sonia Socaci | 31,262 | PN-III-P1-1.1-TE-2016-0973 - O nouă abordare integrată a valorificării reziduurilor alimentare |

# Alte Cheltuieli din Proiecte (Prorectorat cercetare) – Fonduri USAMV – FSTA și Sponsorizări:

| Obiectiv/Reparație | Suma Lei/Euro | Plătiror |
|---|---|---|
| Indexarea ISI a Buletinului USAMV CN – seria FoodScienceand Technology | | Prorectorat Cercetare |
| Sprijinirea publicațiilor ISI Q1, Q2 | 24.500 | fonduri USAMV |
| Schimbarea geamurilor la demisol Aula – Chimie | 60.000<br>230.000 | -Sponsorizare (Dan Vodnar)<br>- Fonduri USAMV |
| Renovarea /dotare laboratoare Biochimie si Biotehnologii Alimentare pavilionului 3 Horticultura | 86.000 + alte fonduri | -Proiect FDI- Vodnar Dan<br>- Fonduri USAMV |
| Schimbarea geamurilor + reparații ICAR | 100.000 lei + USAMV | -Proiect FDI – Dan Vodnar<br>- Fonduri USAMV |

# Alte Cheltuieli din Proiecte (Prorectorat cercetare) – Fonduri USAMV – FSTA și Sponsorizări:

| Obiectiv/Reparație | Suma Lei | Plătiror |
|---|---|---|
| Centrul de transfer tehnologic CTT-Biotech - Calea Floresti 64 | **23,861,385** | - Proiect ADR 50%<br>-50% cofinanțarea USAMV<br>-Director Dan Vodnar |
| Renovarea Lab. de materii prime anim. și Valorif.subproduse | **3.400 lei + manopera** | - Proiect Dan Vodnar<br>- Fonduri STA |
| Renovarea Laboratorului de Extracte și Aditivi naturali – demisol cladire STA | **3.000 lei + manopera** | - Sponsorizare – Tofana/MORAGROIND<br>- Fonduri STA |
| Reamenajarea Spațiilor pentru Laborante – parter și etaj clădire veche STA - | **3000 + manopera** | - Fonduri STA<br>-Fonduri USAMV |
| Aprobare (alocare fonduri) reamenajare Sală de seminar – parter Decanat – | **4000** | - Fonduri STA |

# AGRONOMIA AGRO FOOD INNOVATION V/I. SRL

Ianuarie 2020

DIRECTOR / ADMINISTRATOR

**Asist. Dr. Lucian Cuibus**

# REALIZĂRI

- **Bacănia Gourmeticus Shop** – modernizarea și reamplasarea magazinului de prezentare al Universității - deschis în februarie 2019 pe Calea Mănăștur 7 cu vizibilitate in presa locală, națională și internațională
- **Carmangeria GOURMETICUS ACADEMICUM** (FSTA, Calea Florești 64) – demararea activității în ianuarie 2019, achiziție și reamplasare de utilaje - investiții realizate din profitul anului 2018

- **Implementare HACCP pentru stația lactate, panificație, carmangerie**
- **Lasarea website-ului oficial** ***www.gourmeticus.ro*** **și a paginii de Facebook**
- Participarea studentilor la activitatea de producție – practică, voluntariat, vizite - 300 studenți din cadrul FSTA și 150 de la celelalte facultăți
- **Vinul Aniversar ACADEMICUM -** realizarea brandului pentru vinul aniversar "USAMV CN 150 ani" obținut la Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

- Diversificarea gamei de produse alimentare obținute în stațiile pilot (peste 70 de produse, din care 50 produse de carmangerie)
- **Exploatație comercială Viermi Mătase -** autorizare ANSVSA — Nr. CJ 811 din 18.02.2019

# INDICATORI financiari 2019

## Cifra de afaceri

- **216.700 EURO**
- **Creștere cu 122% față de 2018**

## Nr de angajați

- **10 angajați permanenți și 166 de zilieri**
- **Crește de 5 ori, respectiv de 3 ori față de 2018**

| Categorii | Venituri 2019 |
|---|---|
| Iaurt | 87,062.00 |
| Panificatie | 24,022.30 |
| Evenimente | 273,833.86 |
| Cafeterie | 123,897.66 |
| Carmangerie + Shop | 435,680.01 |
| Diverse | 63,323.00 |
| TOTAL (LEI) | 1,009,819.21 |

- La sfârșitul anului 2018 AGRONOMIA AGRO FOOD INNOVATION SRL a devenit plătitoare de TVA deoarece a depășit cifra de afaceri de 300.000 lei/ 64.377 euro.

# Produse obȚinute ÎN 2019

Cârnați afumați
932 kg

Păjitură cu măr
685 buc

Crenvurști
1860 kg

Slănină afumată
1325 kg

Saleuri
2738 buc

Jumări
300 kg

TOBĂ
625 kg

Cârnați picanți
630 kg

OUĂ
71445 buc

Produse
din carne:
14,5 tone

Iaurturi:
43.531
pahare

Patiserie
4386 buc

Strudel măr
143 buc

Cotlet haiducesc
780 kg

Mușchi țigănesc
763 kg

Păjitură cu măr
228 buc

Crakers cu susan
219 buc

Șuncă presată
600 kg

Cozonac cu nucă
133 buc

Cheese crakers
210 buc

Strudel visine
143 buc

Cookies
142 buc

Virșli
700 kg

# ACHIZITII FĂCUTE pentru FSTA- 2019

- ✓ Celula Fierbere si Afumare MAURER ASR 1715
- ✓ Mașină de vidat 450x500 mm
- ✓ Mașină fulgi de gheață
- ✓ Mașină de injectat
- ✓ Cimbere
- ✓ Cântar
- ✓ Feliator
- ✓ Navete, paleți, bețe
- ✓ Damigene, ustensile inox,
- ✓ Substanțe de igienizare și echipament de protecție
- ✓ Vitrină frigorifică verticală
- ✓ Reparații instalații de refrigerare și congelare - Carmangerie
- ✓ Casă de marcat

- ✓ Total achiziții: aprox 20.000 EURO

# Promovare și vânzare

**Evenimente**

- ✓ **Slană Fest 2019 - medalia de bronz la prima participare (3 februarie)**
- ✓ **Brunch la Copca (23 februarie)**
- ✓ **Școala Altfel – vizite de la mai multe școli**
- ✓ **Împreunișul & Măsurișul oilor, ediția a III-a Muzeul etnografic (25 mai)**
- ✓ **Business & Technology B2B, Bologna, Italia (5-7 iunie)**
- ✓ **Connect to the future of innovation - Innovative Enterprise Week Bucharest (19-21 Iunie)**
- ✓ **Street Food Festival, Cluj-Napoca (9-12 mai)**
- ✓ **Zilele Clujului (17-20 mai), Interacțiunea Om-Animal USAMV CN**
- ✓ **Slow Cheese, Bra, Italia (20-23 septembrie)**
- ✓ **Cartofiada 4.0 Mârgău (28 septembrie)**
- ✓ **Picnic la ferma Cojocna (5 octombrie)**
- ✓ **La Pas - Festival de gastronomie artizanală, Timisoara (4-6 oct)**
- ✓ **Dinamic și Creativ USAMV CN (8 noiembrie)**
- ✓ **La taifas cu degustare. De pită artizanală și mici dulcegării (7 dec. )**
- ✓ **Terra Madre Day - Slow Food 30 ani (10 decembrie)**

**Comercializarea produselor în diverse locații:** Jaxx, Garage, Veganoli, West City Hotel, Eggcetera, Marty, Restaurantul Cimbru, Casa Fundației Rațiu, Little Greenery, grădinite de stat și private, Bacănia BUN – Cora, Nod Verde - Food hub, Clubul Gastronomic Transilvan, Food transilvania market, patiserii, restaurante, Bacanie din Bucur Obor – București și altele

# Promovare și vânzare - Foto

# PARTENERI

Slow Food®
Cluj Transilvania

clubul gastronomic transilvan

CIMBRU
MEAT FLAME

Cofetăria
PETRIȘOR

La Fermă
GUEST HOUSE · FARM VISIT

LUNA SOLAI

LA PAS

BĂCĂNIA Bun

Jaxx
THE PLACE TO BE

GREENERY

OLIVO
CAFFÈ & BISTRO

eggcetera

# Proiecte DEPUSE (leader sau partener)

- Protection and development of Danubian Food and Culinary Cultural Heritage - The Taste Road

- Urban Horticulture and Well-being

- Novel Food - New functional food supplement based on sericulture - C-Voucher

- Validarea industrială a unui sistem inteligent de imobilizare și eliberare controlată a bacteriilor probiotice PRO-TECH

- Valorization and value creation of Transylvanian wild berries

Interreg Danube Transnational Programme

cost EUROPEAN COOPERATION IN SCIENCE & TECHNOLOGY

European Commission HORIZON 2020

uefiscdi Unitatea Executivă pentru Finanţarea Învăţământului Superior, Cercetării, Dezvoltării şi Inovării

Iceland Liechtenstein Norway grants

# Direcții de dezvoltare 2020

- Înregistrarea la OSIM a brandului
- Dotarea corespunzătoare a Carmangeriei și creșterea capacității de producție pentru a face față cererilor tot mai mari (achiziție Cutter, Tumbler, Cimber ș.a.)
- Autorizarea punctului de lucru pentru obținerea de probiotice, stația de sucuri, bere, vin, produse zaharoase și Pub-ul Club Agronomia
- Lansarea pe piață a cel puțin 3 produse prezentate la Festivalul Alimentului și implicarea activă a studenților și a cadrelor didactice
- Promovarea personalizată a celor 4 game de produse obținute
- Propuneri de proiecte (PNDR/ Interreg Dunarea / H2020)
- Participarea la evenimentele de profil cu rulotele de promovare
- Mărirea portofoliului de clienți și diversificarea canalelor de distribuție

***Director / Administrator***

*Asist. Dr. Lucian Cuibus*

***lucian.cuibus@usamcluj.ro***

# Vise....

## Moștenire pentru viitor

ENTREPRENEUR
Ain Center for Entrepreneurship

# Andrei Borsa, PhD – Fulbright visiting professor Raport

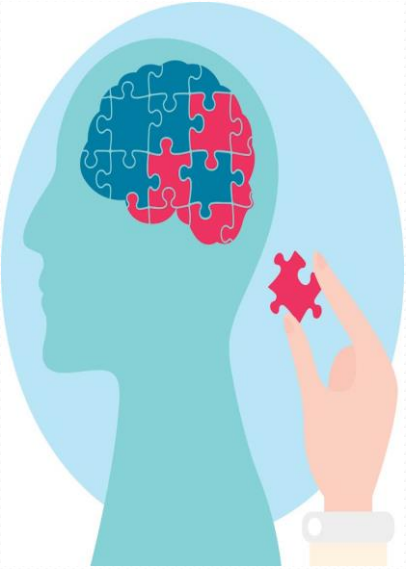
## Studii comparative între metodele de dezvoltare a culturii antreprenoriale în America si România, cu aplicatii practice în industria alimentară

ROMANIAN - AMERICAN FOUNDATION

# Oportunităţi pentru generaţiile viitoare

Studenți

Cercetători



Alumni

Transfer tehnologic

# Oportunităţi viitoare pentru studenţi

Practice Blackboard
– Platforma online

Shadowing Practice

Cursuri extracurriculare

Competitii de cercetare aplicativa

Cercul de antreprenoriat inovativ

IMPACT

# Oportunităţi viitoare pentru cercetători

- Platforma online – Research - Blackboard
- Workshops
- Connector wall
- Competitii aplicative

# Oportunităţi viitoare pentru o comunitate Alumni puternică

- Software de management Alumni
- Workshops/Evenimente
- Alumni Blackboard Platform
- Alumni Wall of fame

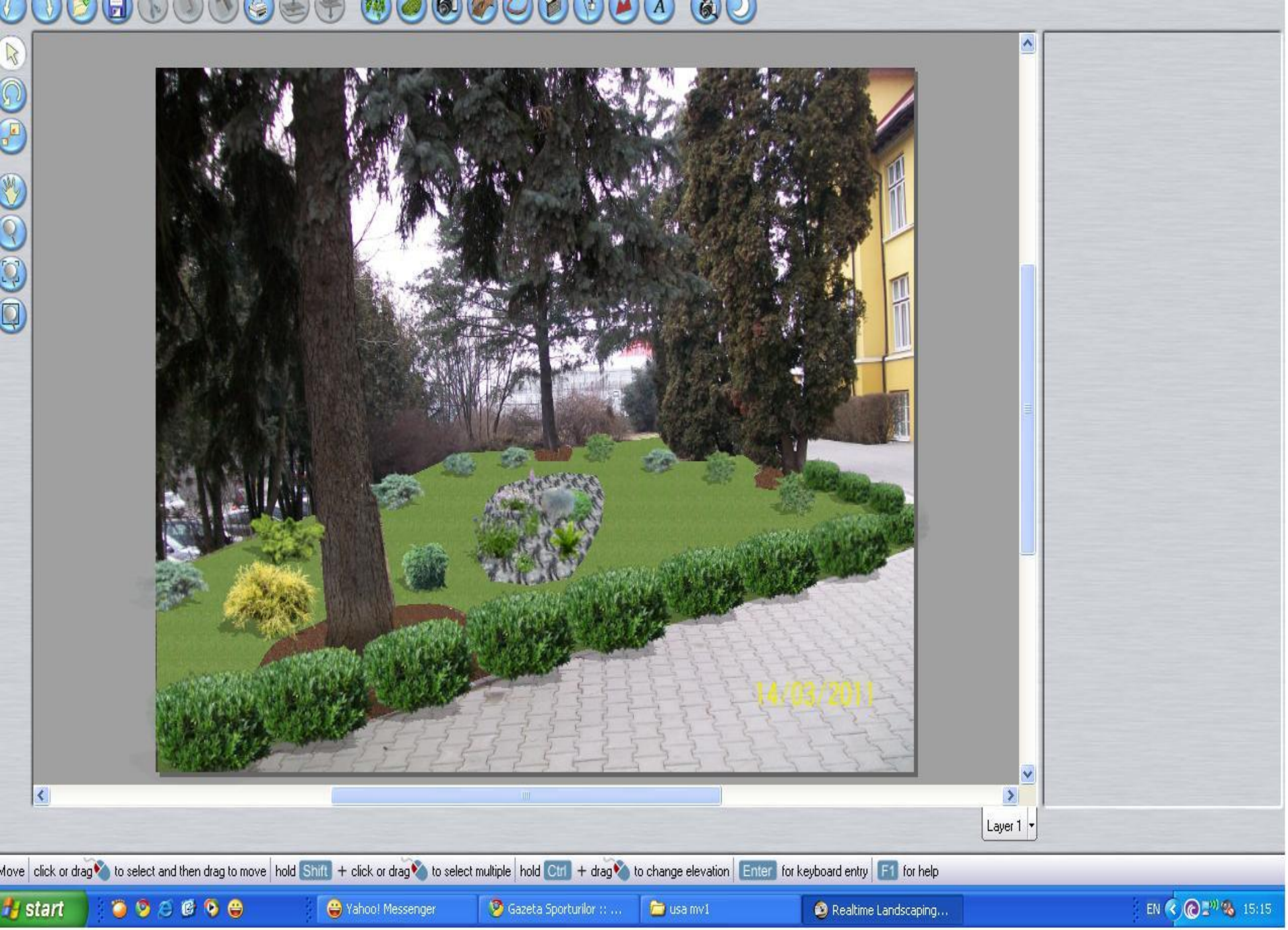
# Oportunităţi pentru transfer de tehnologie şi start-up-uri

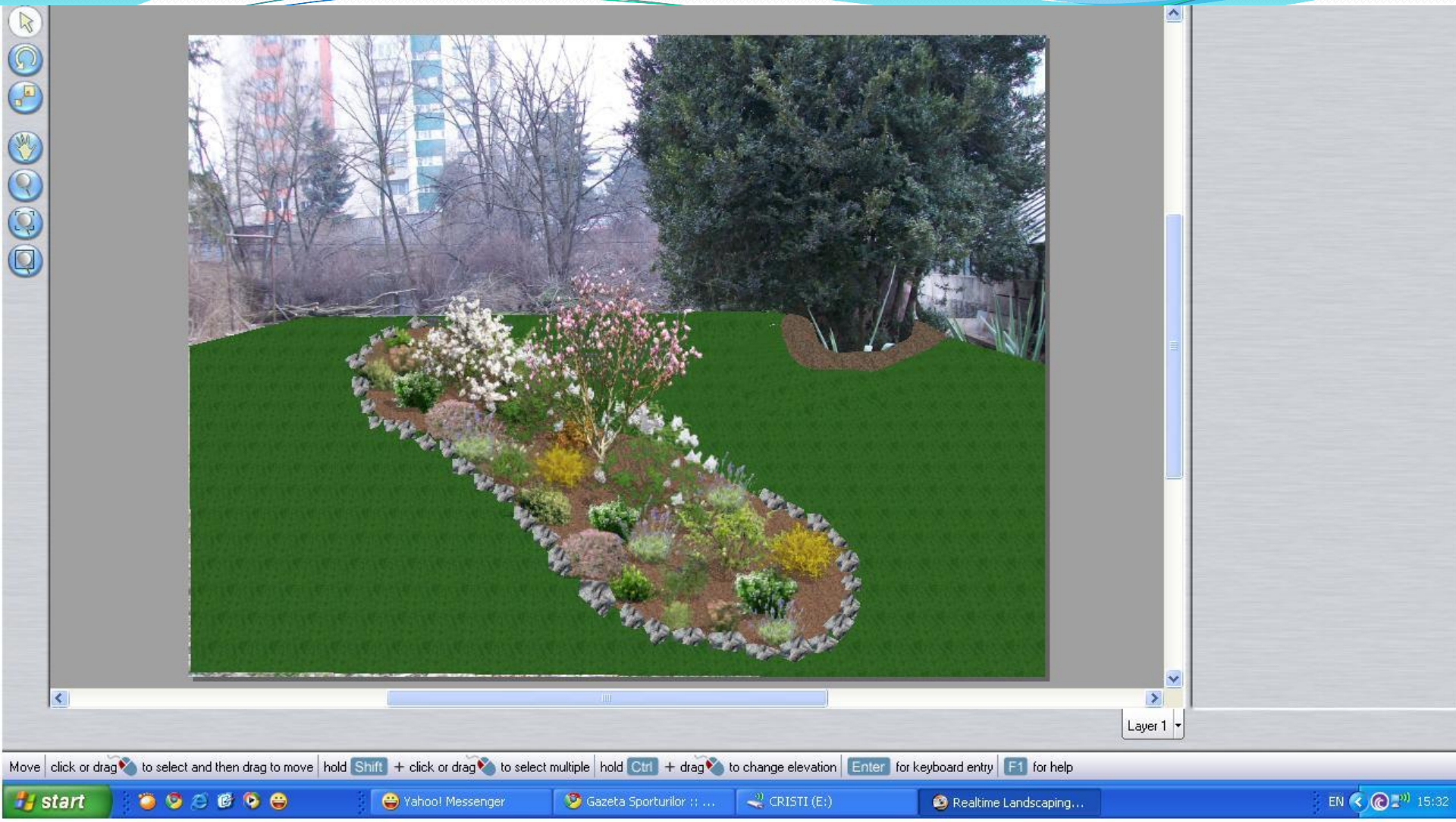
| | |
|---|---|
| **Centru de antreprenoriat** | • **Dedicat întregii universități, ajută cercetătorii / angajații /studenții să îsi valorifice ideile, să gândească aplicativ și vine să completeze viitorul Centru de Transfer Tehnologic cu competențe antreprenoriale** |
| **Servicii oferite de Biroul de transfer tehnologic** | • **Dezvoltarea biroului de transfer tehnologic pentru a oferi servicii de asistență cu scopul de a încuraja activitatea de brevetare. Brevetele vor fi puse la disponibilitatea publicului prin intermediul portalului de cercetare pentru a crește gradul de transfer** |
| **Expert la dispoziția studentului** | • **Personal voluntar - mentor din mediul economic ce efectuează ore în folosul studenților care vor să iși dezvolte o firmă sau pentru start-up-urile create prin programul Start up Plus în 2019,** |
| Echipa de management al inovării | • **Rolul structurii - evaluarea rapidă a potențialul ui comercial al tehnologiilor brute; evaluarea ideilor și propunerea spre brevetare a celor cu potential de comercializare** |

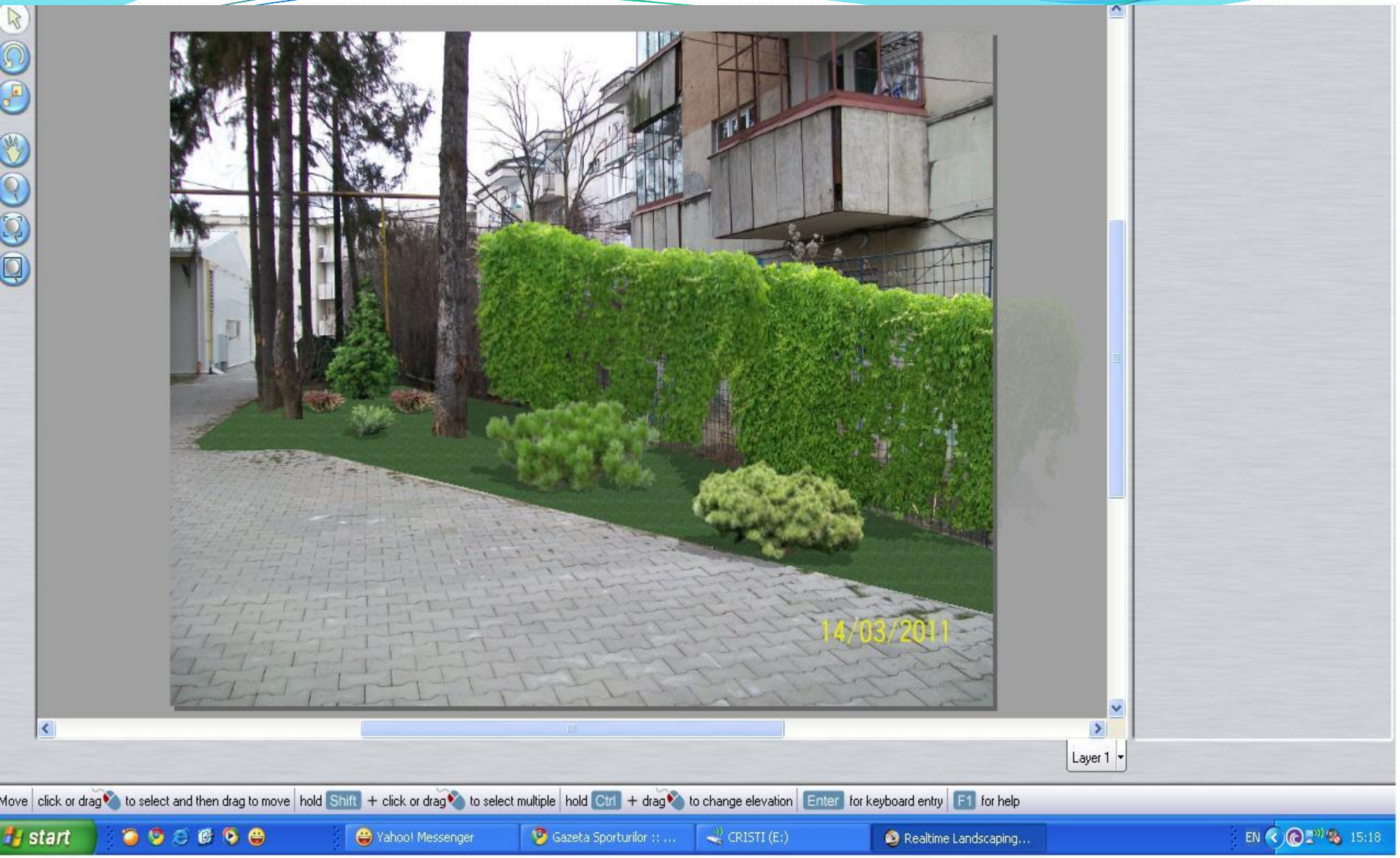
USAMV
ALOE BAR

# CENTRU DE TRANSFER TEHNOLOGIC CTT – BIOTECH CLUJ-NAPOCA

FAZA PROIECT: PROIECTARE PERSPECTIVA FATADA PRINCIPALA


14/03/2011
Layer 1
Move click or drag to select and then drag to move hold Shift + click or drag to select multiple hold Ctrl + drag to change elevation Enter for keyboard entry F1 for help
start
Yahoo! Messenger
Gazeta Sporturilor :: ...
usa mv1
Realtime Landscaping...
EN
15:15


Layer 1
Move click or drag to select and then drag to move hold Shift + click or drag to select multiple hold Ctrl + drag to change elevation Enter for keyboard entry F1 for help
start
Yahoo! Messenger
Gazeta Sporturilor :: ...
CRISTI (E:)
Realtime Landscaping...
EN
15:32


14/03/2011
Layer 1
Move | click or drag to select and then drag to move | hold Shift + click or drag to select multiple | hold Ctrl + drag to change elevation | Enter for keyboard entry | F1 for help
start
Yahoo! Messenger
Gazeta Sporturilor :: ...
CRISTI (E:)
Realtime Landscaping...
EN
15:18

# În loc de concluzii:

*“Performanța școlii - Școala performanței”*

*- Poartă spre noi înșine - oglindă spre viitor -*

# Un zâmbet pentru…… trecut

FACULTATEA
ŞTIINTA ŞI
TEHNOLOGIA ALIMENTELOR

# Un zâmbet pentru…… viitor

Good Vibes Only

# Vă mulțumesc!