

**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ
VETERINARĂ CLUJ NAPOCA
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR**



RAPORTUL DE ACTIVITATE PE ANUL 2022

24 Martie 2023



Cuprins

- **Activitatea didactică**
- **Activitatea de cercetare**
- **Activitatea cu studenții**
- **Evenimente și vizibilitate media**
- **Relații internaționale**



Obiective ale planului operațional pe anul 2022

- **Menținerea numărului total de studenți la minim 700**
- **Creșterea numărului de posturi ocupate la peste 60 %**
- **Creșterea numărului de cadre didactice tinere (asistenți și șefi lucrări)**
- **Creșterea numărului de cadre didactice abilitate**
- **Consolidarea programelor de studii existente**
- **Creșterea numărului contractelor de cercetare și dezvoltare**
- **Creșterea prestigiului național și internațional**



Situația programelor de studii de licență și master



Domeniul de studii universitare	Ciclul de studii	Denumirea programului de studii universitare	Locația geografică	Limba de predare	Forma de învățământ	Număr credite de studiu	Situația acreditării	Nr. maxim de studenți ce pot fi școlarizați
Ingineria Produselor Alimentare	Licență	Tehnologia prelucrării produselor agricole	Cluj Napoca	română	IF	240	Acreditat	100
		Controlul și expertiza produselor alimentare	Cluj Napoca	română	IF	240	Acreditat	90
		Ingineria produselor alimentare	Cluj Napoca	română	IF	240	Acreditat	90
		Tehnologia prelucrării produselor agricole	Cluj Napoca	română	ID	240	Acreditat	50
	Master	Managementul calității alimentelor/Food Quality Management	Cluj Napoca	engleza	IF	120	Acreditat	150
		Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare	Cluj Napoca	română	IF	120		
		Siguranța alimentară și protecția consumatorului	Cluj Napoca	română	IF	120		
		Gastronomie, nutriție și dietetică alimentară	Cluj Napoca	română	IF	120		
		Gastronomy, nutrition and dietetics	Cluj Napoca	engleza	IF	120		

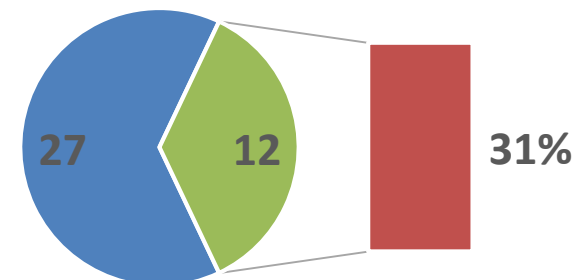
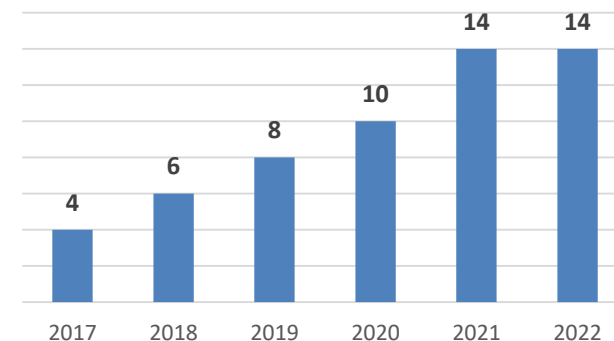


Situația domeniilor de doctorat



Denumirea	Domeniul de doctorat	Conducători de doctorat	
Școala doctorală de Științe Agricole Inginerești (SAI)	Agronomie	1	Prof. Muste Sevastița- asociat
	Biotehnologii	8	Prof. Dan Vodnar Prof. Maria Tofană Prof. Elena Mudura Prof. Adriana Păucean Prof. Sonia Socaci Prof. Ramona Suharoschi Prof. Crina Mureșan Prof. Carmen Socaciu - asociat
	Ingineria produselor alimentare	5	Prof. Cristina Semeniuc Prof. Anca Rotar Prof. Mirela Jimborean Prof. Vlad Mureșan Conf. Teodora Coldea
Total		12 titulari/14 total	

Evoluția 2017-2022 a numărului de conducători de doctorat FSTA





Analiza programelor de studii ale FSTA



- Asigurarea direcției de studiu licență – masterat – doctorat prin acreditarea **domeniului de doctorat IPA**
- Necesitatea dezvoltării unui program de licență pe gastronomie (lipsește și din COR o calificare de nivel 6 din EQF/CNC pe gastronomie)
- Au fost evaluate individual fișele disciplinelor de la toate programele de licență
- Au fost introduse noi standarde referitoare la coordonarea lucrărilor de licență cu mediul economic
- Analiza capacității de școlarizare ARACIS pe programe de studii



Admiterea la programele de studii IPA - sesiunea 2022



INFOGRAFIC STATISTIC



PROMO

INSTAGRAM, FACEBOOK, LINKEDIN, TIK-TOK,
YOUTUBE, MAIL

COST

TOTAL BUGET ALOCAT 9450 lei

RU

10

TIMP

49 ZILE: 04– 29.07.2022
05-23.09.2022

ÎNSCRIERI

247 ÎNSCRIERI UNICE

ZI -98

MASTERAT - 88

ID - 16

ÎNMATRICULARE

202 STUDENȚI

TAX
FREE

ZI - 91

MASTERAT - 81

ID - 0

TAX
IN

ZI - 7

MASTERAT - 7

ID - 16



RETENTION SCORE - 78%



Comisia de admitere 2022

Prof. dr. Elena Mudura - președinte

Prof. dr. Vlad Mureșan –prodecan didactic

Sef lucr. dr. Georgiana Marțiș - secretar comisie

Sef lucr. dr. Suzana Biriș - membru

Sef lucr. dr. Lucian Cuibus –membru

Sef lucr. dr. Delia Michiu – membru

Asist.dr. Coman Vasile - membru

Asist.dr. Maria Socaciu - membru

Drd. Mădălina Medeleanu –membru

Ing. Barta Gabriel - membru

Secretar facultate: Livia Maria Țicrea, Carmen Pop

Șef. lucr.dr. Melinda Fogorași –membru supleant

Prof. dr. Ramona Suharoschi –membru supleant

Prof. dr. Andreea Stanilă – membru supleant





Admiterea la programele de studii ale FSTA



VIZITE CAMPUS USAMV –STAȚII PILOT / ISV (**total 11**)

Echipa implicată	Unitatea de învățământ	Clasa	Programare vizita*Data/ora
Georgiana Martis, Suzana Birs, Delia Michiu, Lavinia Calinoiu, Rotaru Mihail	Colegiul Tehnic "Raluca Ripan", Cluj Napoca	XII	02.02.2022, ora 12
Suzana, Delia, Georgiana Martis	Liceul Tehnologic Nr. 1, Cluj-Napoca	XII	14.04.2022, ora 12
Delia Michiu, Maria Morar, Georgian Martis	Colegiul de Tehnic de Telecomunicatii, Cluj-Napoca	XII	07.04.2022, ora 10
Coman Cristina, Delia Michiu, Suzana Birs, Georgian Martis	Colegiul Tehnic "Raluca Ripan", Cluj Napoca	XII	12.04.2022, ora 10
Suzana, Delia, Cristina Coman	Colegiul Agricol Traian Savulescu, Tg Mures	IX-XII	06.05.2022, 10:30 -11.
Simona Man, Madalina Medeleanu, Georgiana Martis	Colegiul Agricol Traian Savulescu Tg Mureș	IX-XII	18.05.2022
Crina Muresan, Georgiana Martis	Liceul Tehnologic "Tudor Vladimirescu", comuna Simian, Mehedinti	IX-XII	28.05.2022
Georgiana Martis, Delia Michiu, Madalina Medeleanu	Liceu Maranatha, Cluj-Napoca	IX-XII	06.06.2022
Georgiana Martis, Delia Michiu, Teodora Coldea, Martau Adrian, Cristina Coman	Liceul Tehnologic de Servicii, Bistrița	XI-XII	24.10.2022, ora 11
Cristina Anamaria Semeniuc, Maria-Ioana Socaciu, Melinda Fogarasi, Delia Michiu, Simona Man, Andreea Puscas	Colegiul Tehnic Energetic, Cluj-Napoca	XII	09.12.2022, ora 12
Georgiana Martis, Oana Pop	Liceul Tehnologic Constantin Brâncuși, Dej	IX-XII	28.11.2022, ora 10:30

Sursă: Drive licee - FSTA 2022

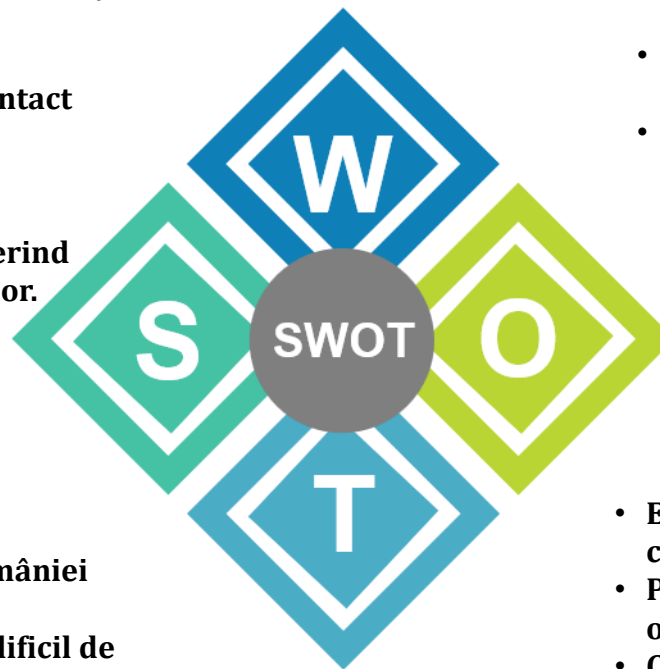


PUNCTE TARI

- **Modul de înscriere on-line și on-site**
- **Campanie online mk sponsorizată (paid ads - fb, insta) dedicată segmentului de vârstă targetat**
- **Tutorial video pentru înscrierea on-line**
- **Analiza diagramei liceelor la nivel regional și contact direct licee de profil**
- **Contact direct între înscriși și echipă, vizite în campusul universitar**
- **Pragurile de admitere sunt relativ accesibile, oferind posibilitatea accesului pentru majoritatea elevilor.**
- **Facilități studenți (cămin, cantină)**

AMENINȚĂRI

- **Perspectiv**ele militare, politice și sociale ale României
- **Reducerea** numărului de absolvenți de liceu
- **Costurile** ridicate ale educației. Costurile pot fi dificil de gestionat
- **Concurența** acerbă
- **Restricți**ile bugetare care pot afecta calitatea și accesibilitatea educației și a resurselor implicate în acest proces
- **Creșterea** numărului elevilor și studenților ce frecventează cursurile online, deci reducerea numărului de studenți la clasă



PUNCTE SLABE

- Neocuparea totală a locurilor bugetate
- Implicarea redusă a cadrelor didactice în promovare
- Lipsa unui buget suficient pentru promovare
- Durata mare de timp între înscriere și predarea documentelor în original, duce la indecizie și posibilă retragere

OPORTUNITĂȚI

- Externalizarea activității de promovare către o companie specializată de mk
- Promovarea în trepte, prioritarizată pe nevoia de ocuparea locurilor ramase libere
- Creșterea vizibilității <STA>
- Necesitatea targetării pieței non-EU partener potențial (Rep. Moldova).
- Parteneriat cu universități non EU
- Facilitarea accesului la programele și oportunitățile de student exchange și mobilități internaționale
- Promovarea și susținerea imaginii universității la nivel internațional, prin furnizarea și sprijinirea de programe internaționale/proiecte de cercetare



Situația admiterii 2022 programe licență IF



Numărul de locuri scoase la concurs la Admitere Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare	Nr. Locuri buget	Nr. Locuri taxă	TOTAL Locuri
2018 - 2019 - Admitere pe domeniu de studiu	90+8*	182	272+8*
2019 - 2020 - Admitere pe domeniu de studiu	99+3*	178	277+3*
2020 – 2021 - Admitere pe domeniu de studiu	89+5*	186	275+5*
2021 – 2022 - Admitere pe domeniu de studiu	105+3*	172	277+3*
2022 – 2023 - Admitere pe domeniu de studiu	102+5*	173	275+5*

Numărul de locuri ocupate la Admitere Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare	Nr. Locuri buget	Nr. Locuri taxă	TOTAL Locuri
2018 – 2019 - Admitere pe domeniu de studiu	90+8*	2	92+8*
2019 – 2020- Admitere pe domeniu de studiu	99+3*	3	102+3*
2020 – 2021 - Admitere pe domeniu de studiu	90+5*	50	140+5*
2021 – 2022 - Admitere pe domeniu de studiu	113+3*	2	115+3*
2022-2023 -Admitere pe domeniu de studiu	91+5*	7	98+5

Grad de ocupare a capacității de școlarizare licența = 37 %



Situația admiterii 2022 programe licență ID



Numărul de locuri scoase la Admitere TPPA-ID	Nr. Locuri taxă
2018-2019	50
2019-2020	50
2020-2021	30
2021-2022	30
2022-2023	35

Numărul de locuri ocupate la Admitere TPPA-ID	Nr. Locuri taxă
2018-2019	11
2019-2020	18
2020-2021	27
2021-2022	23
2022-2023	16

Grad de ocupare a capacității de școlarizare licență ID = 32%



Situația admiterii 2022 programe master



Numărul de locuri scoase la concurs la Admitere MCA-lb.eng., SPCCPA, SAPCO, GNDA, GNDA –lb.eng	Nr. Locuri buget	Nr. Locuri taxă	TOTAL Locuri
2018 - 2019	60+4*	86	146+4*
2019 - 2020	64+11*	75	139+11*
2020 – 2021	64+3*	83	147+3*
2021 – 2022	74+3*	73	147+3*
2022 - 2023	74+5*	71	145+5*

Numărul de locuri ocupate la Admitere MCA-lb.eng., SPCCPA, SAPCO, GNDA, GNDA –lb.eng	Nr. Locuri buget	Nr. Locuri taxă	TOTAL Locuri
2018 – 2019	60+4*	26	86+4*
2019 – 2020	64+11*	57	121+11*
2020 – 2021	64+3*	65	129+3*
2021 – 2022	97+3*	9	106+3*
2022 - 2023	81+5*	7	88+5*

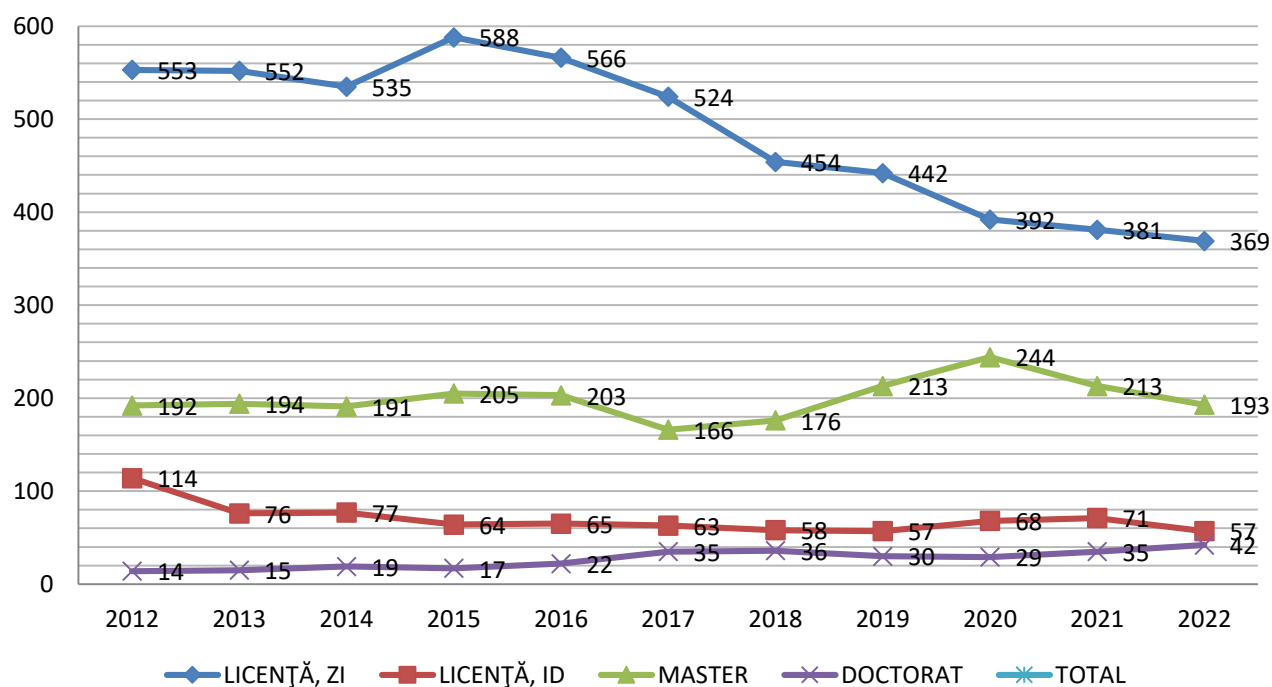
Grad de ocupare a capacității de școlarizare master = 62 %



Evoluția numărului de studenți înmatriculați la FSTA



Nivel studii	01.10.2022	01.10.2021	01.10.2020	01.10.2019	01.10.2018
LICENȚĂ, IF	369	381	392	385	454
LICENȚĂ, ID	57	71	68	57	58
MASTER	193	213	244	213	176
DOCTORAT	42	35	29	25	19
TOTAL	661	700	733	680	707





Situația numărului de absolvenți – licența IF și ID



An universitar	Total studenți an IV IF	Nr. absolvenți	din care: prezenți la examenul de licență	din care: promovați la examenul de licență	Nr. Studenților cu situația la învățătură neîncheiată
2018	110	107	107	107	3
2019	148	141	140	140	7
2020	110	107	107	107	3
2021	84	83	80	80	1
2022	77	73	72	72	4

Grad finalizare studii durată normală = 95 %

An universitar	Total studenți an IV ID	Nr. absolvenți	din care: prezenți la examenul de licență	din care: promovați la examenul de licență	Nr. Studenților cu situația la învățătură neîncheiată
2018	15	13	13	13	2
2019	15	8	4	4	7
2020	15	10	9	9	4
2021	16	12	9	9	4
2022	20	15	10	5	5

Grad finalizare studii durată normală = 75 %



Situația numărului de absolvenți – master



An universitar	Total studenți an II	Nr. absolvenți	din care: prezenți la examenul de disertație	din care: promovați la examenul de disertație	Nr. Studenților cu situația la învățătură neîncheiată
2018	84	74	65	65	10
2019	80	69	57	57	11
2020	85	78	72	72	7
2021	112	95	83	83	17
2022	104	91	66	66	13

Grad finalizare studii durată normală = 88 %



Situația abandonului la licență și master 2021-2022



An de studiu	1	2	3	4	Total FSTA	Nr.stud.la 1.10.2021
Licență	23	15	3	2	43	381
Master	11	11			22	213
Total	34	26	3	2	65	594
Abandon licență						11.3
Abandon master						10,3
Total FSTA						10.8



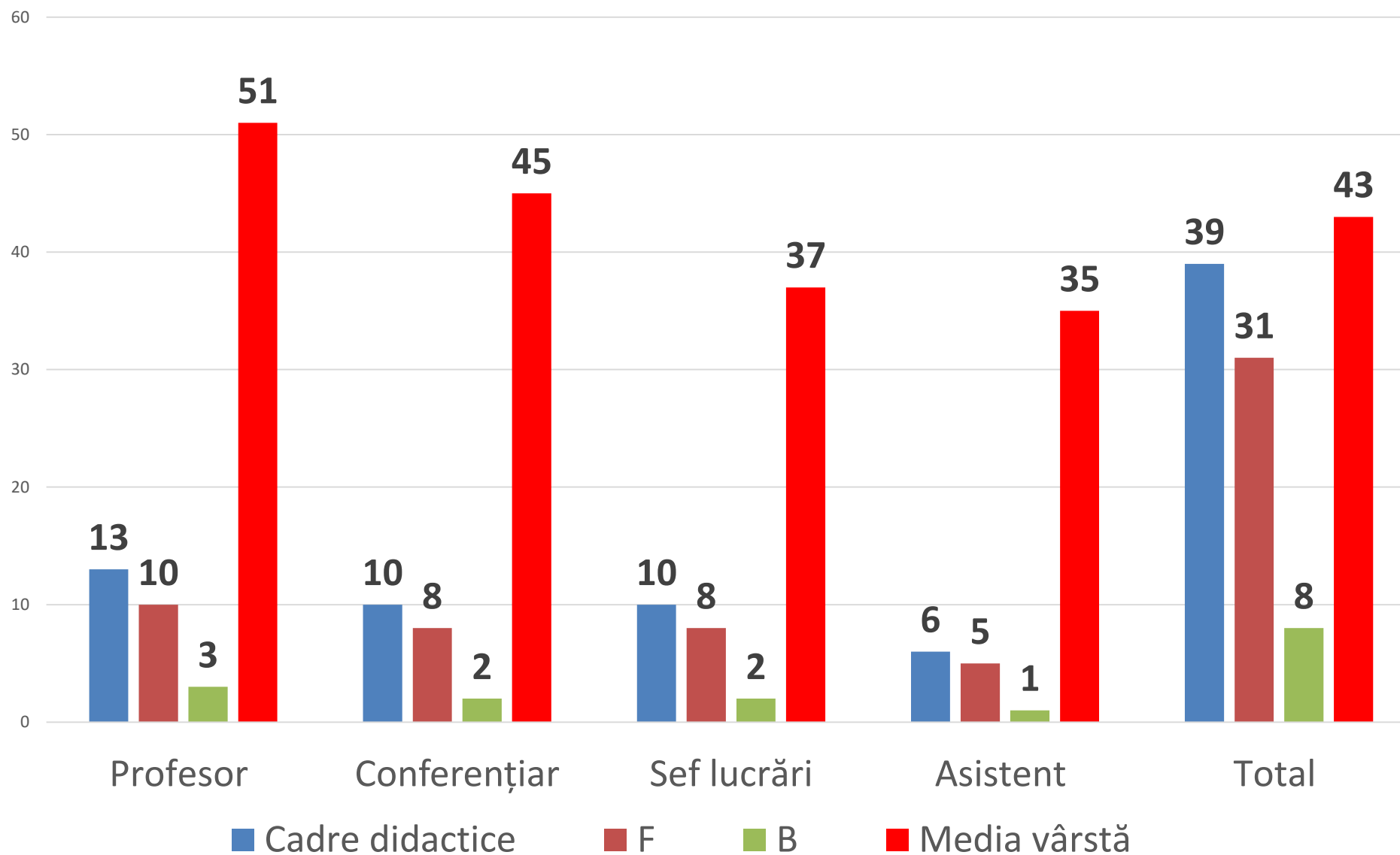
Personal FSTA cu norma de bază în USAMV CN



Personal didactic	Total = 39
	din care conducători de doctorat: 12
Profesor	13
	din care conducători de doctorat: 11
Conferențiar	10
	din care conducători de doctorat: 1
Sef lucrări	10
	din care conducători de doctorat: 0
Asistent	6
Personal didactic auxiliar	Total = 11
Tehnicienii	1
Laboranți studii superioare/Ingineri	10
Secretar facultate	2
Administrator	1

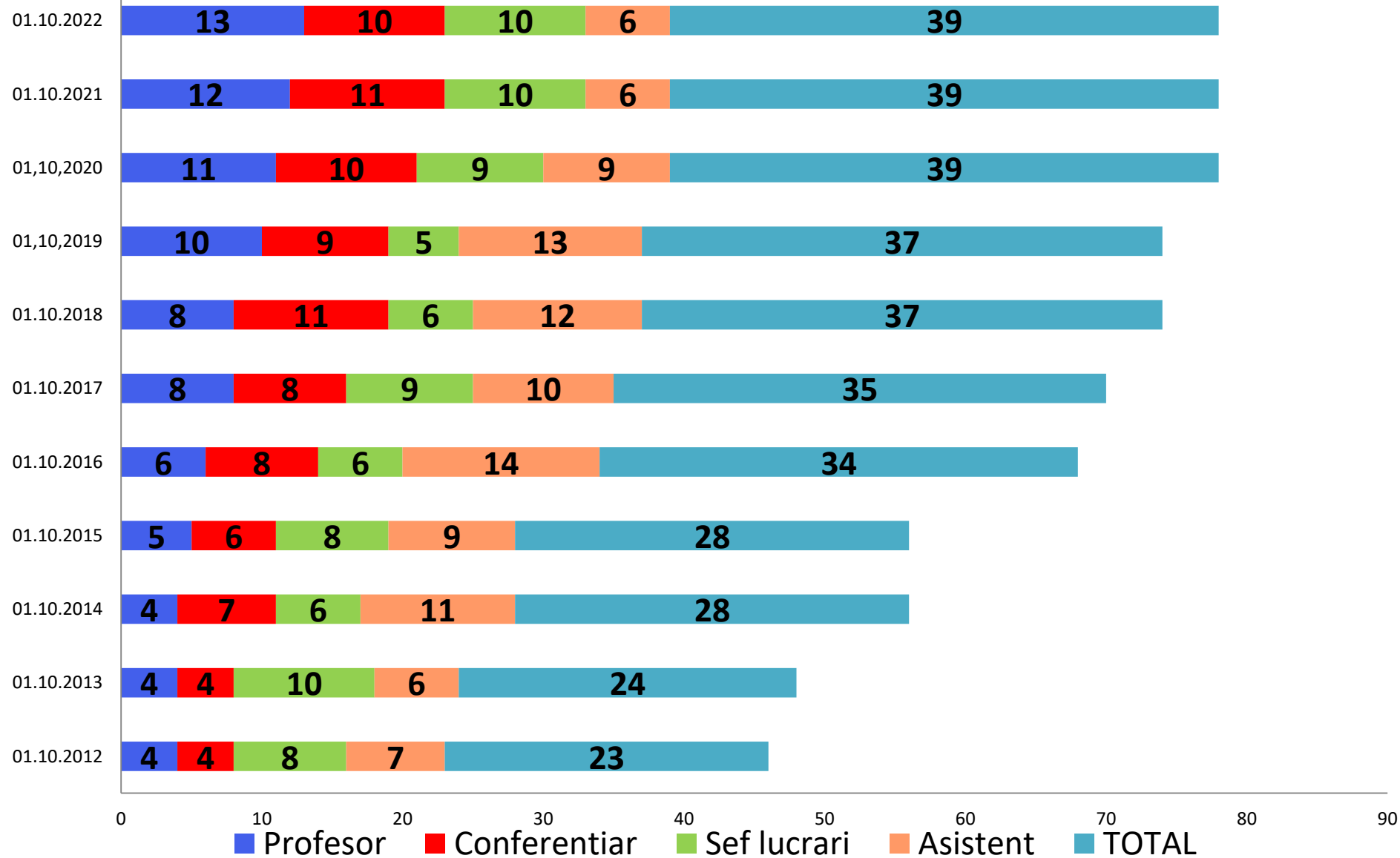


Personal FSTA cu norma de bază în USAMV CN



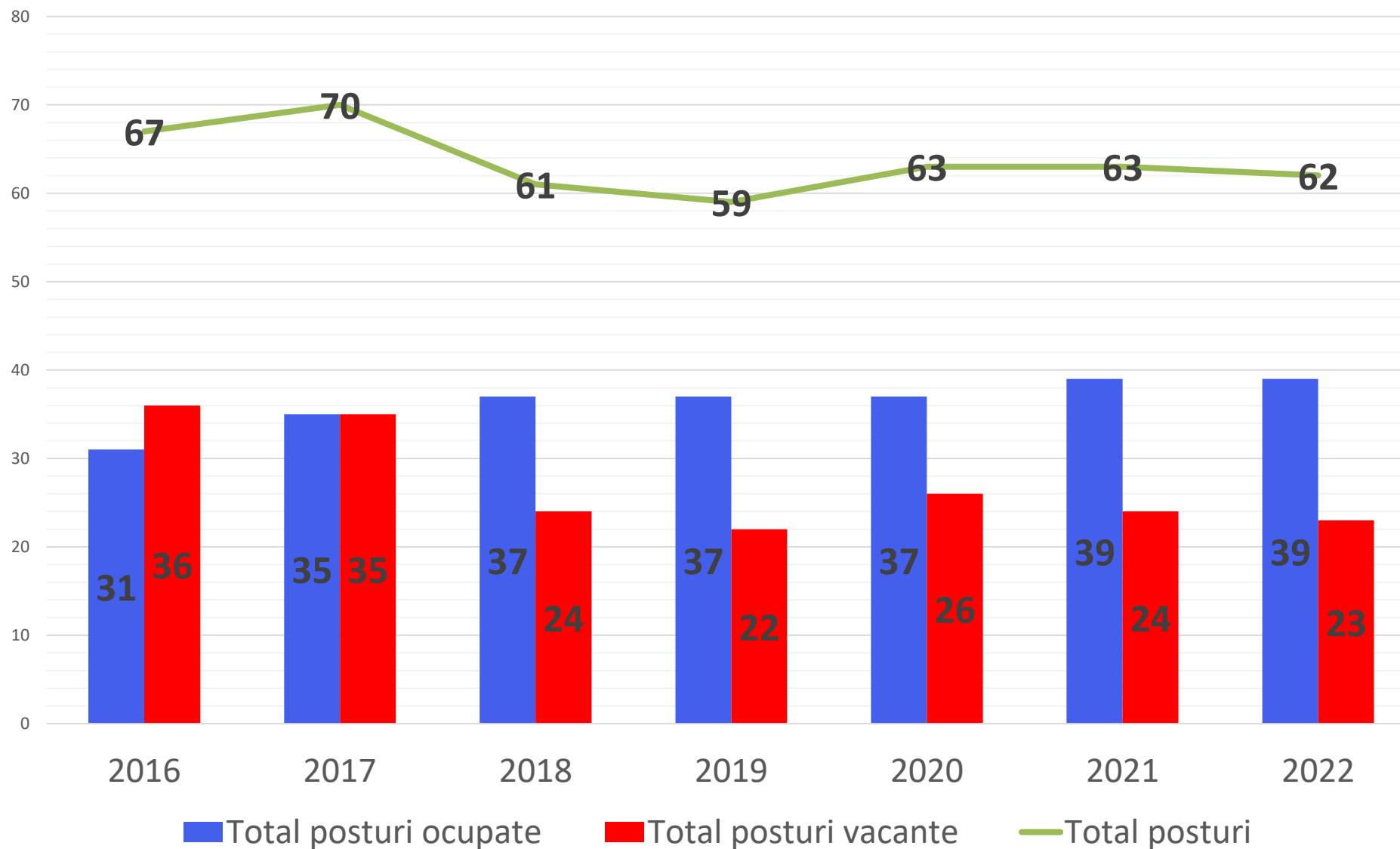


Evoluția posturilor didactice ocupate 2021-2022





Structura posturilor didactice totale 2016-2022





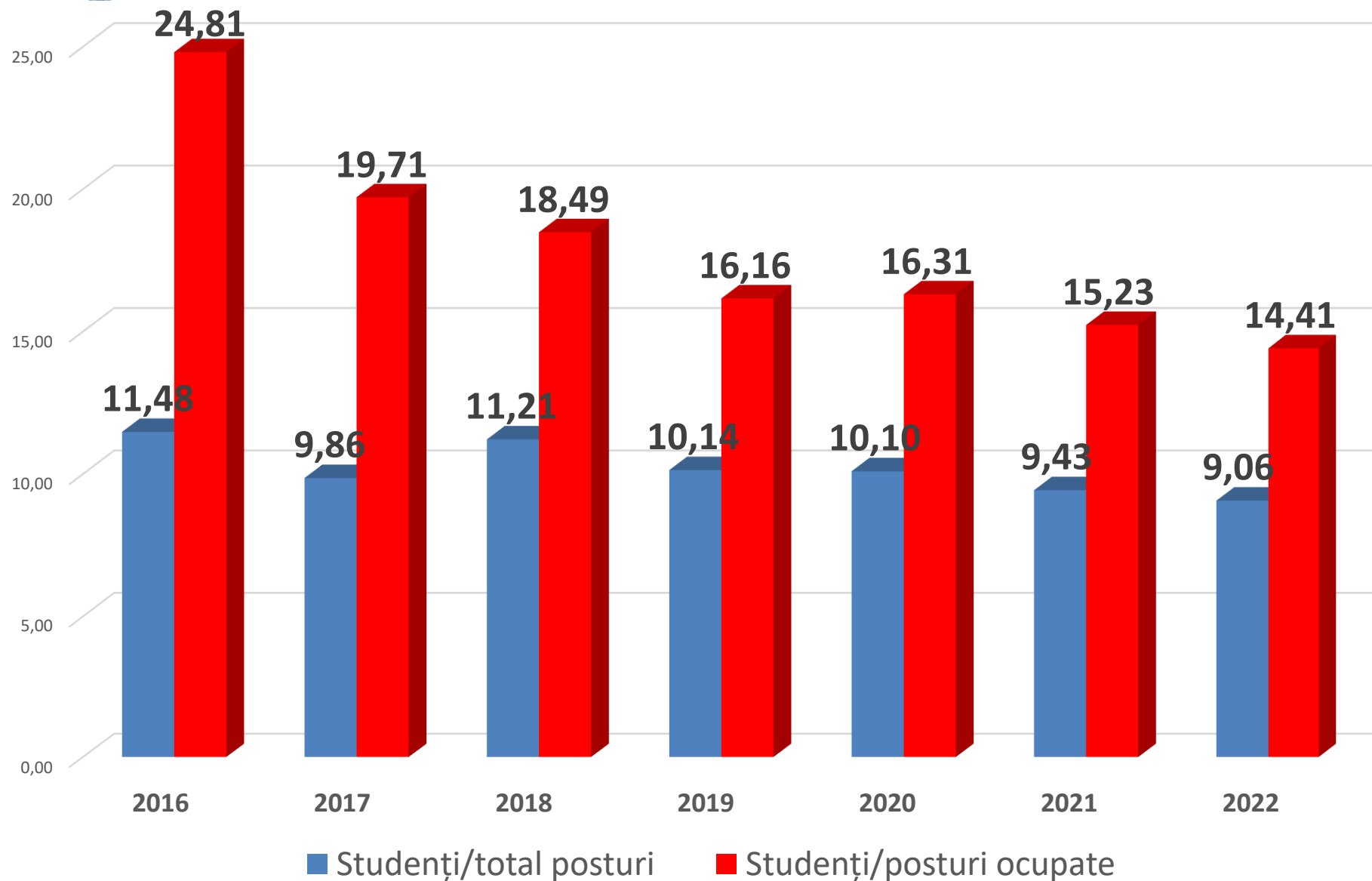
Situația posturilor didactice 2022-2023 (1 oct 2022)



Denumirea postului	Departament 1		Departament 2		Total	
	Ocupate	Vacante	Ocupate	Vacante	Ocupate	Vacante
Profesor	6	1	7	1	13	2
Conferențiar	5	1	5	2	10	3
Șef lucrări/Lector	5	7	5	6	10	13
Asistent	3	3	3	2	6	5
TOTAL	19	12	20	11	39	23
Raport Ocupate/Vacante	61%		65%		63%	
Raport Prof+Conf/ Sef L+As	58/42		60/40		59/41	



Raportul studenți/cadre didactice



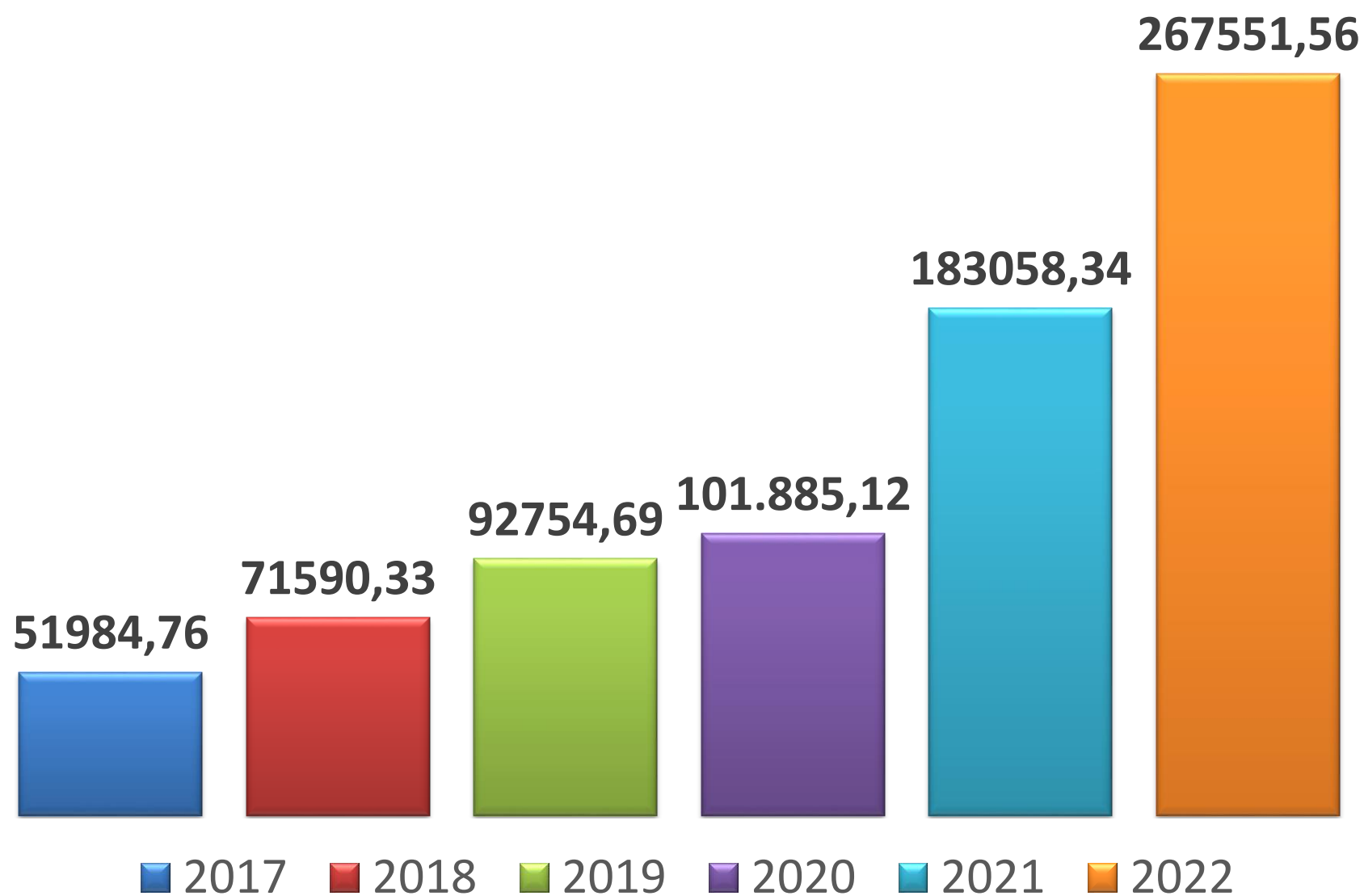


Performanța academică 2022

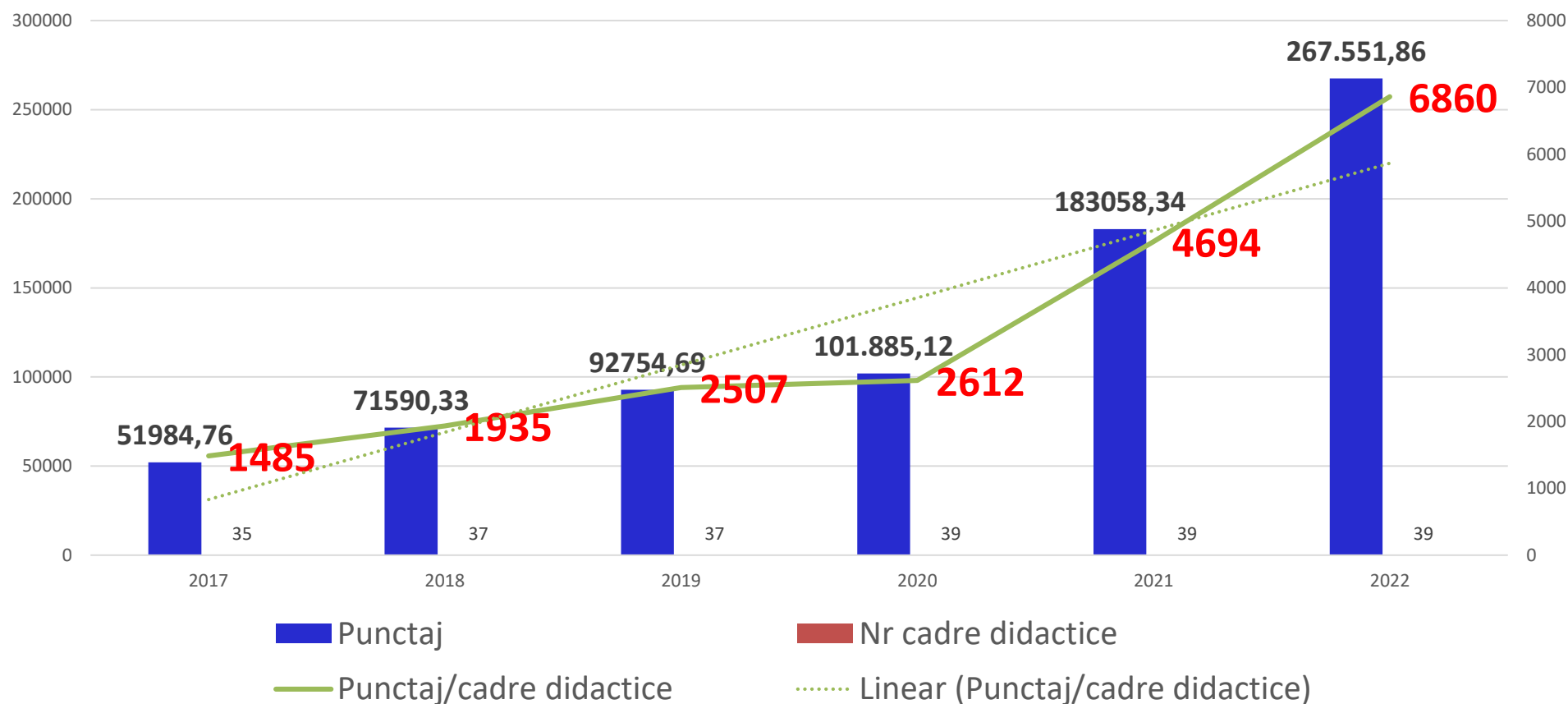


FSTA	Total A	% din FSTA
Departamentul Ingineria Produselor Alimentare	86.912,06	32%
Departamentul Stiința Alimentelor	180.639,80	68%
Total 2022	267.551,86	100%





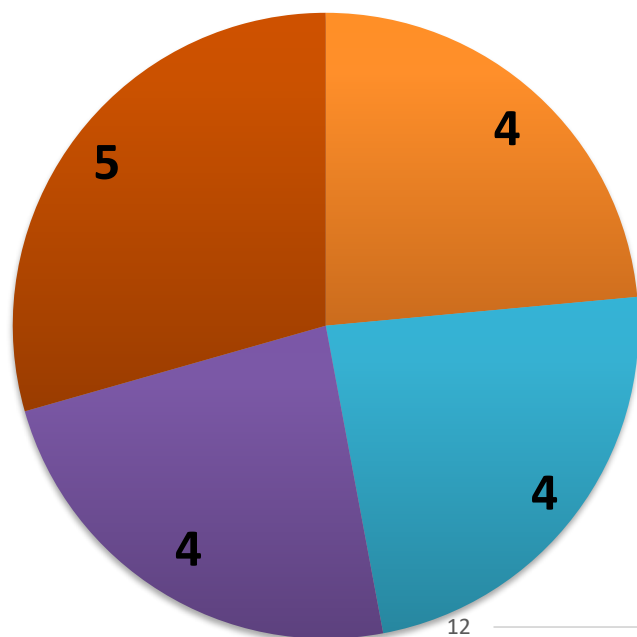
AUTOEVALUARE FACULTATE/CADRE DIDACTICE – punctaj mediu



CENTRE SI LABORATOARE DE CERCETARE FSTA

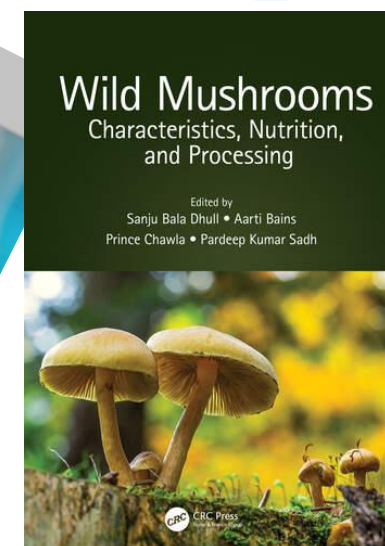
1. Centrul Biotehnologii Alimentare și Gastronomie Moleculară – coordonator Prof. dr. Dan C. Vodnar
2. Laboratorul de Nanobiotehnologii - responsabil Conf. dr. Leopold Loredana
3. Laborator Nutritie moleculară și Proteomica (Proteomică și Nutrigenomică)
- responsabil Prof. dr. Suharoschi Ramona
4. Laboratorul de Ingineria Proceselor și Structurilor Alimentare - responsabil Prof. dr. Muresan Vlad
5. Laboratorul pentru Calitatea și Siguranta Alimentelor - responsabil Prof. dr. Socaci Sonia



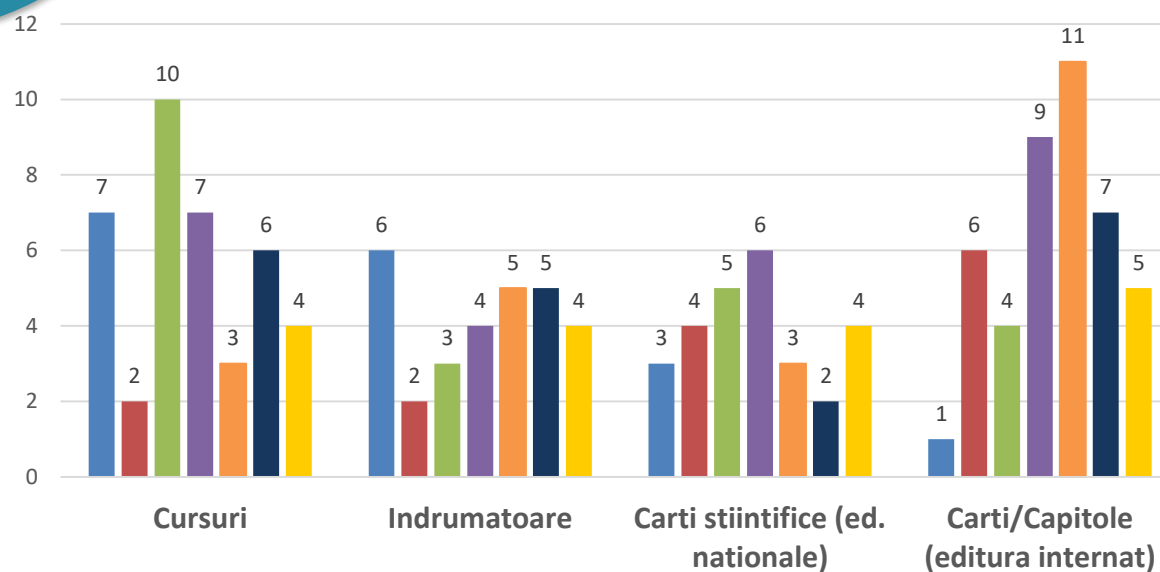


2022

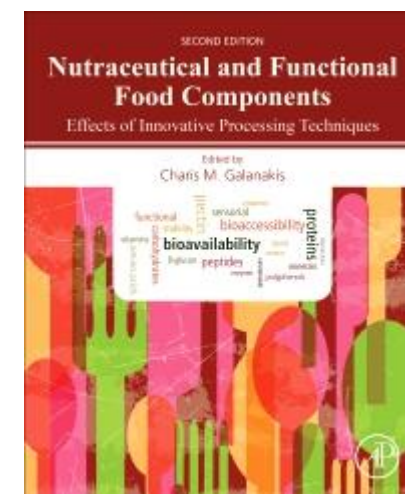
- Cursuri
- Indrumatoare
- Carti stiintifice (ed. nationale)
- Carti/Capitole (editura internat)



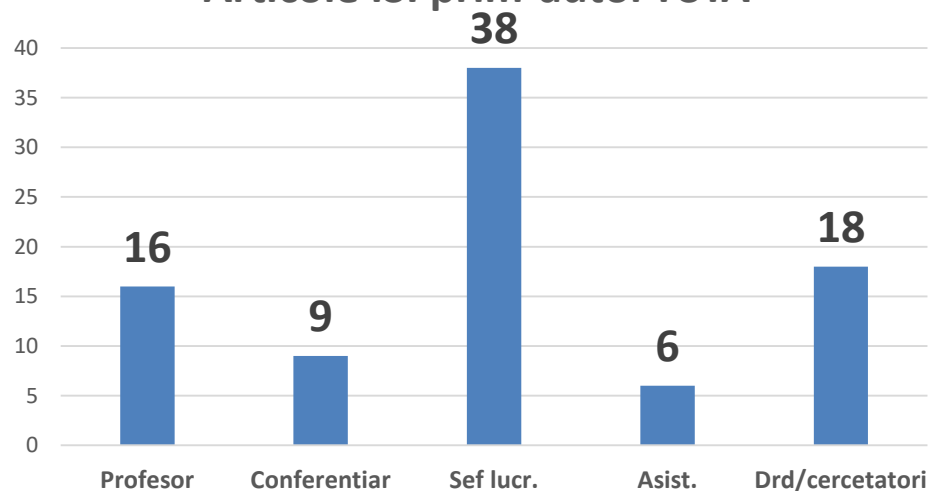
Carti stiintifice, manuale indrumatoare 2016-2022



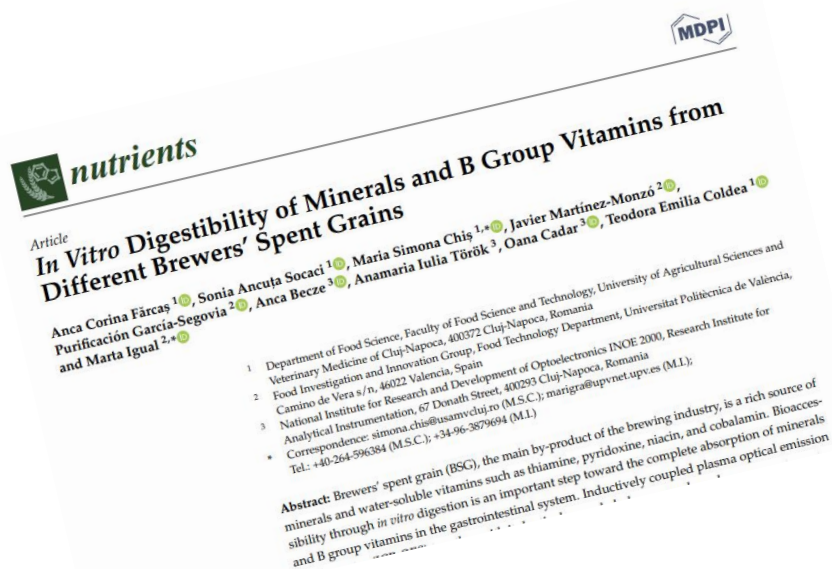
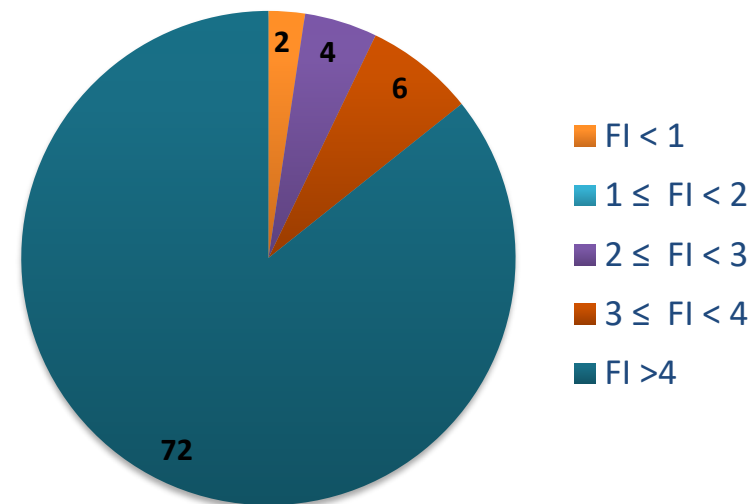
■ 2016 ■ 2017 ■ 2018 ■ 2019 ■ 2020 ■ 2021 ■ 2022



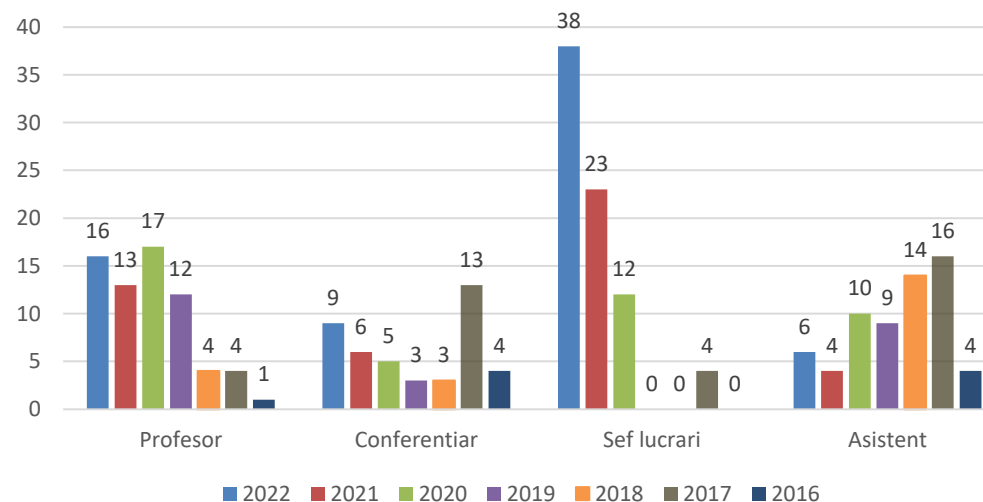
Articole ISI prim-autor FSTA



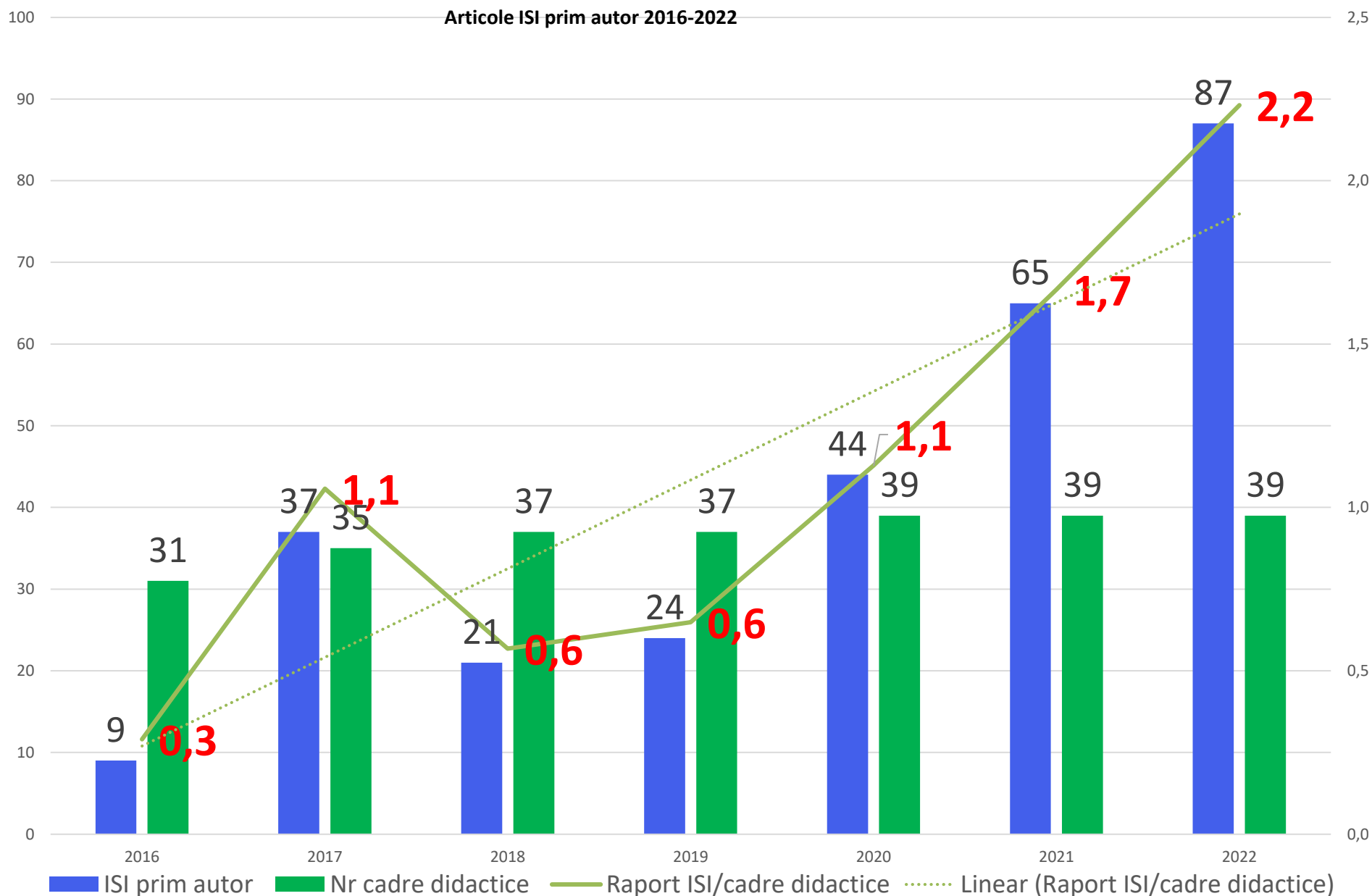
2022 - Articole ISI prim-autor FSTA : 87



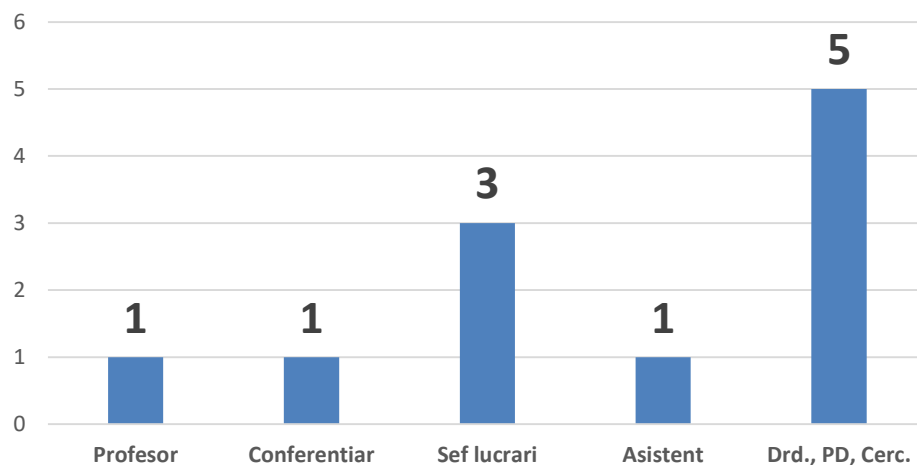
Articole ISI prim-autor 2016 - 2022



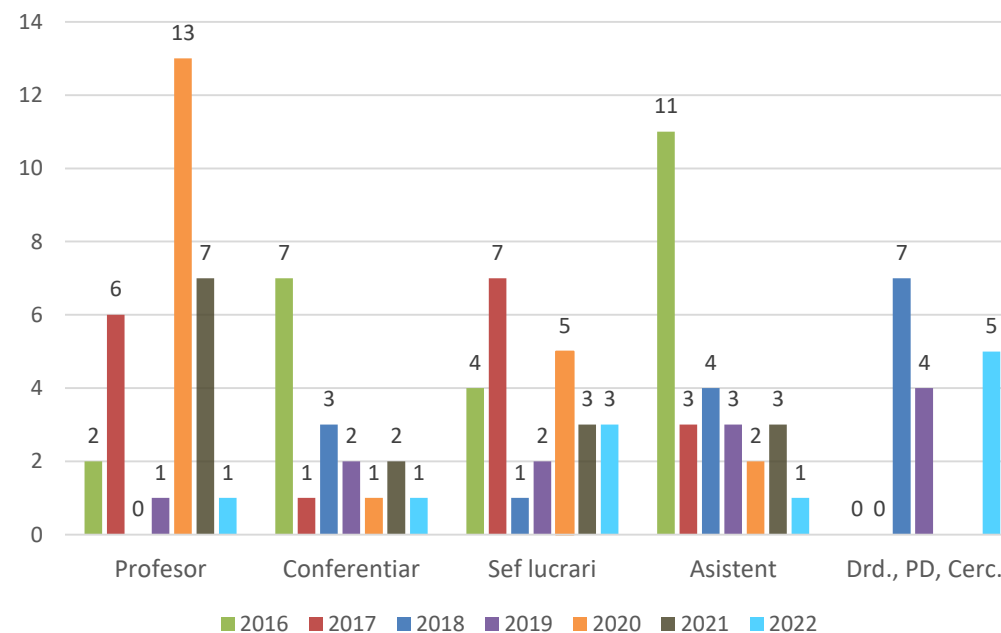
Articole ISI prim autor 2016-2022



Prim-autor articole BDI 2022



Prim-autor/ corresponding articole BDI 2016-2022





Activitatea de cercetare 2022



applied sciences

an Open Access Journal by MDPI

IMPACT
FACTOR
2.838

CITESCORE
3.7

Applications of Novel Sensory Methods
for Innovative Food Products

Guest Editors

Dr. Laura Stan, Dr. Mihaela Mihnea



Special Issue

mdpi.com/si/127143

Invitation to submit



coatings

an Open Access Journal by MDPI

IMPACT
FACTOR
3.236

CITESCORE
3.9

Innovations in Active Food Packaging
during the Pandemic and into the 'New
Normal'

Guest Editors

Dr. Cristina Anamaria Semeniuc, Prof. Dr. Dan Cristian Vodnar, Dr. Maria-Ioana Socaci

Deadline

30 June 2023

mdpi.com/si/90209



plants

an Open Access Journal by MDPI

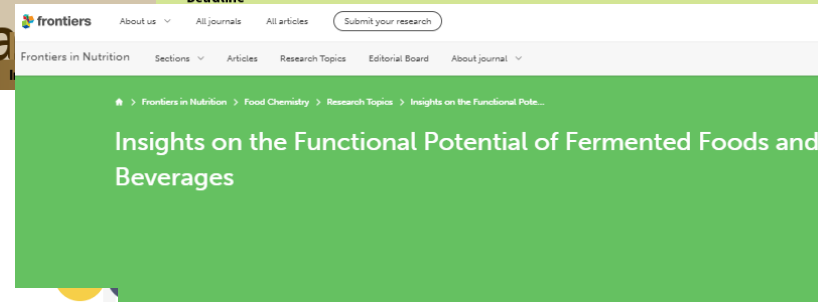
IMPACT
FACTOR
2.762

Plant Bioactive Compounds and Prospects
for Their Use in Beverages

Guest Editors

Dr. Liana C. Salanță, Dr. Sonia A. Socaci

Deadline



catalysts

an Open Access Journal by MDPI

IMPACT
FACTOR
4.146

CITESCORE
4.5
SCOPUS

Current State - of - the - Art of Biocatalysts in the Food
Sector

Guest Editors

Dr. Bernadette-Emöke Teleki, Prof. Dr. Dan Cristian Vodnar, Dr. Laura Mitrea, Dr. Lavinia Calinoiu, Dr. Szabo Katalin, Dr. Bianca-Eugenia Ștefănescu

Deadline

30 June 2023



plants

Submit to Plants

Review for Plants

Edit a Special Issue

Journal Menu

- Plants Home
- Aims & Scope
- Editorial Board
- Reviewer Board
- Topical Advisory Panel
- Instructions for Authors
- Special Issues
- Topics
- Sections & Collections
- Article Processing Charge
- Indexing & Archiving
- Editor's Choice Articles
- Most Cited & Viewed
- Journal Statistics
- Journal History
- Journal Awards
- Society Collaborations
- Conferences
- Editorial Office

Journal Browser

Volume:

Issue:

Go

Forthcoming issue

Current issue

Vol. 12 (2023)

Vol. 11 (2022)

Vol. 10 (2021)

Vol. 9 (2020)

Vol. 8 (2019)

Vol. 7 (2018)

Vol. 6 (2017)

Vol. 5 (2016)

Vol. 4 (2015)

Vol. 3 (2014)

Vol. 2 (2013)

Vol. 1 (2012)

Special Issue "Spicy and Aromatic Plants"

- Print Special Issue Flyer
- Special Issue Editors
- Special Issue Information
- Keywords
- Published Papers

A special issue of Plants (ISSN 2223-7747). This special issue belongs to the section "Phytochemistry".

Deadline for manuscript submissions: closed (20 June 2022) | Viewed by 12294

Share This Special Issue



Special Issue Editors

Dr. Roxana Alina Măruș (Valea) E-Mail Website
Guest Editor
Food Engineering Department, Faculty of Food Science and Technology, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, 400372 Cluj-Napoca, Romania
Interests: biotechnology; molecular biology; genetic modified food; ecological food



Dr. Crina Muresan E-Mail Website
Guest Editor
Food Engineering Department, Faculty of Food Science and Technology, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, 400372 Cluj-Napoca, Romania
Interests: quality control of vegetable products; plant raw materials in the food industry; antioxidants; flavors; infrared spectroscopy; chemometrics; food industry equipments



Dr. Muresan Andreea Elena E-Mail Website
Guest Editor
Faculty of Food Science, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Mădăgaru 3-5, 400372 Cluj-Napoca, Romania
Interests: quality control of vegetable products; plant raw materials in the food industry; antioxidants; flavors; infrared spectroscopy; chemometrics; food industry equipments



Submit to Special Issue

Submit Abstract to Special Issue

Review for Metabolites

Edit a Special Issue

Journal Menu

- Metabolites Home
- Aims & Scope
- Editorial Board
- Reviewer Board
- Topical Advisory Panel
- Instructions for Authors
- Special Issues
- Topics
- Sections & Collections
- Article Processing Charge
- Indexing & Archiving
- Editor's Choice Articles
- Most Cited & Viewed
- Journal Statistics
- Journal History
- Journal Awards
- Editorial Office

Journal Browser

Volume:

Issue:

Go

Forthcoming issue

Current issue

- Vol. 13 (2023)
- Vol. 12 (2022)
- Vol. 11 (2021)
- Vol. 10 (2020)
- Vol. 9 (2019)
- Vol. 8 (2018)
- Vol. 7 (2017)
- Vol. 6 (2016)
- Vol. 5 (2015)
- Vol. 4 (2014)
- Vol. 3 (2013)
- Vol. 2 (2012)
- Vol. 1 (2011)

Special Issue "Non-drug Therapies and Their Metabolic Effects in Non-communicable Diseases"

- Special Issue Editors
- Special Issue Information
- Keywords
- Published Papers

A special issue of Metabolites (ISSN 2218-1989). This special issue belongs to the section "Nutrition and Metabolism".

Deadline for manuscript submissions: 15 April 2023 | Viewed by 1313

Share This Special Issue



Special Issue Editors

Dr. Rodica Ana Ungur E-Mail Website
Guest Editor
Department of Medical Specialties, Faculty of Medicine, "Iuliu-Haieganu" University of Medicine and Pharmacy, 8 Victor Babeș Street, 400012 Cluj-Napoca, Romania
Interests: oxidative stress; inflammation; osteoarthritis; osteoporosis; bone fractures; physical medicine and rehabilitation; ultrasound therapy; laser therapy; non-steroidal anti-inflammatory drugs; kidney injuries; nano-polyoxometalates; plants extracts



Dr. Ileana Monica Borda E-Mail Website
Guest Editor
Department of Medical Specialties, Faculty of Medicine, "Iuliu-Haieganu" University of Medicine and Pharmacy, 8 Victor Babeș Street, 400012 Cluj-Napoca, Romania
Interests: musculoskeletal disorders; sport injuries; osteoarthritis; osteoporosis; non-steroidal anti-inflammatory drugs; oxidative stress; ultrasound examination of the musculoskeletal system; rehabilitation; physical therapy



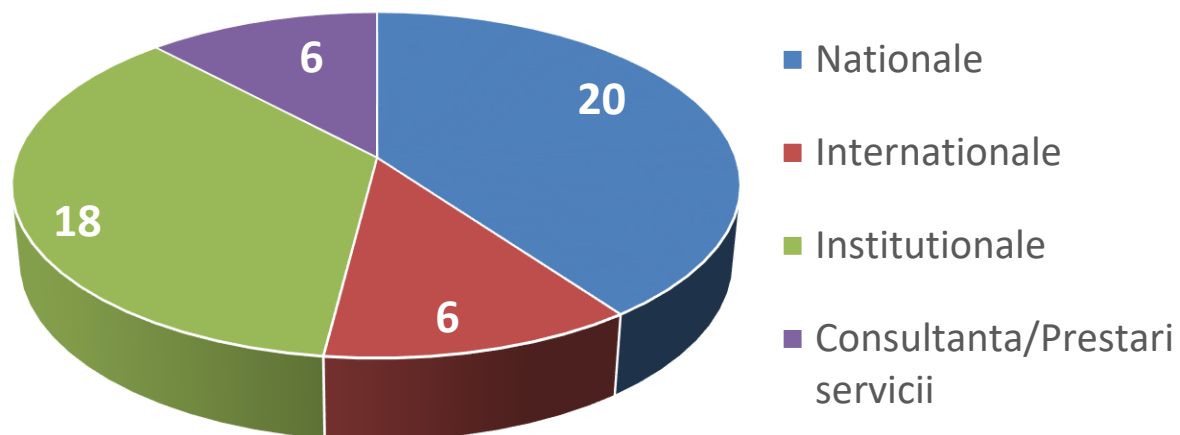
Dr. Georgiana Smaranda Martis E-Mail Website
Guest Editor
Food Engineering Department, Faculty of Food Science and Technology, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, 94 Calea Florești, 400509 Cluj-Napoca, Romania
Interests: bioactive compounds; food science; oxidative stress; antioxidants; medicinal plants and herbs



Prof. Dr. Young Hae Choi E-Mail Website
Guest Editor
Natural Products Laboratory, Institute of Biology, Leiden University, Sylviusweg 72, 2333 BE Leiden, The Netherlands
Interests: metabolomics; phytochemistry; supercritical fluid extraction; natural deep eutectic solvents
Special Issues, Collections and Topics in MDPI journals



Proiecte cercetare desfasurate in 2022



Research Grants



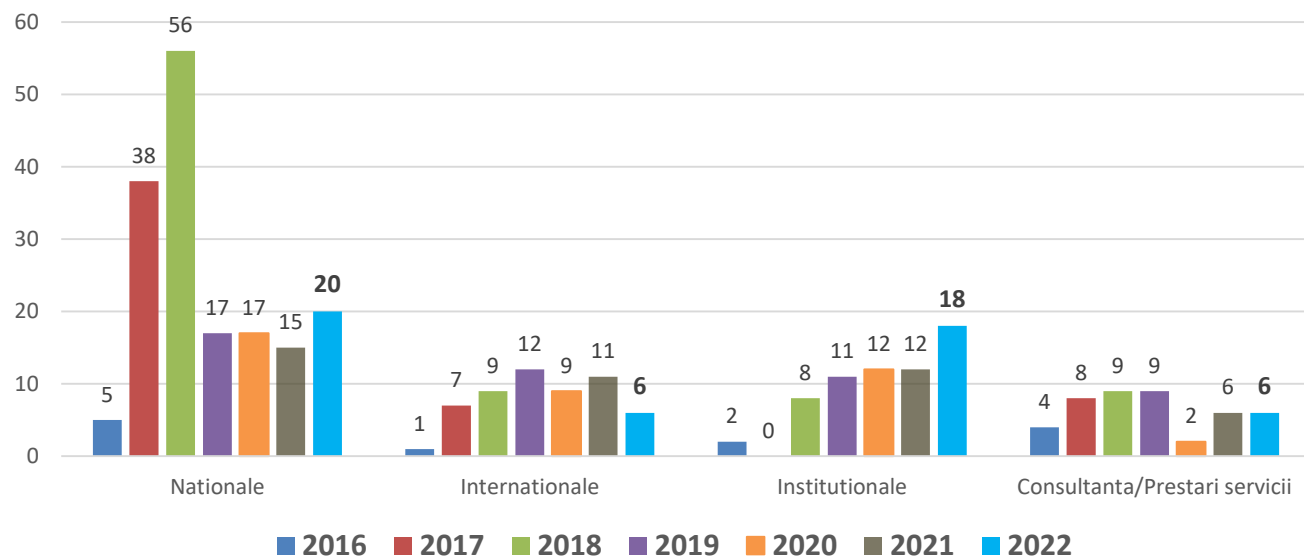
	Nationale	Internationale	Institutionale	Consultanta/ Prestari servicii
Nr. contracte	20	6	18	6
Suma (lei)	2.297.428	454.545	2.132.196	437.829
Total (lei)	5.321.998			



Activitatea de cercetare 2022



Contracte cercetare desfasurate 2016-2022

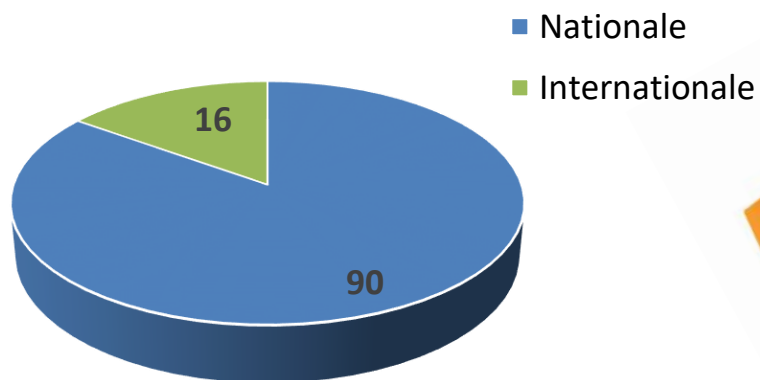


Research Grants

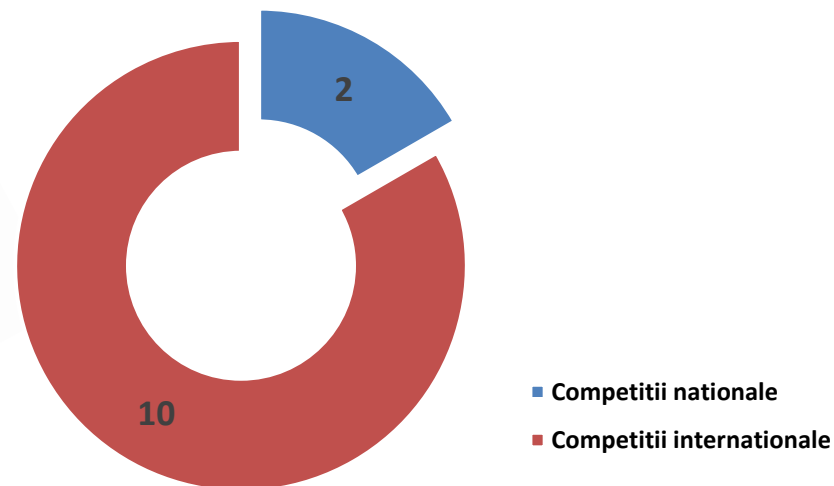


	Nationale	Internationale	Institutionale	Consultanta / Prestari servicii	Suma totala (lei)
2016	5	1	2	4	992.993
2017	38	7	0	8	285.3375
2018	56	9	8	9	7.982.013
2019	17	12	11	9	8.866.435
2020	17	9	12	2	5.274.187
2021	15	11	12	6	5.893.259
2022	20	6	18	6	5.321.998

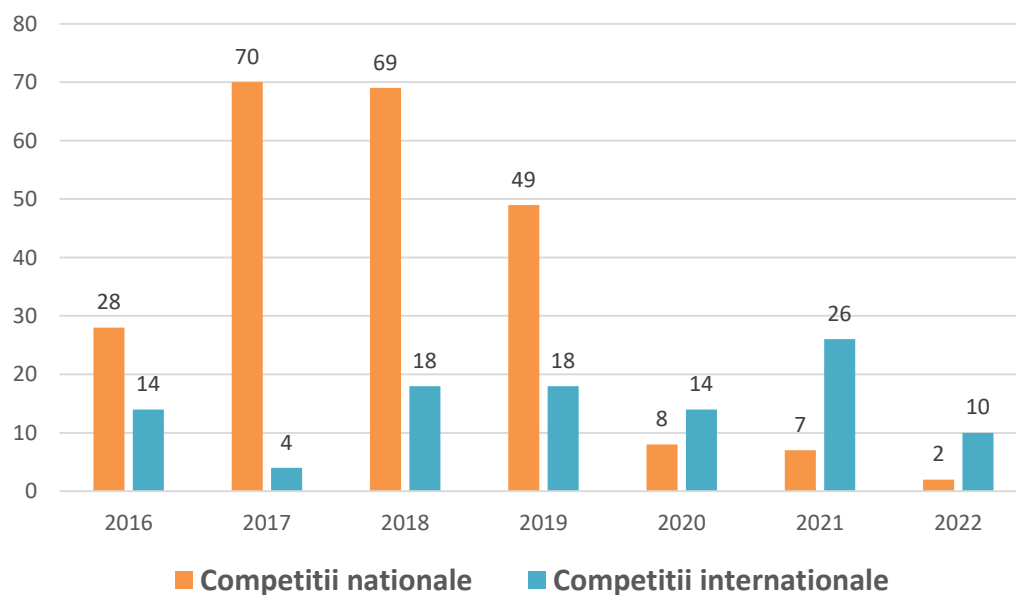
Membri în echipa proiectelor de cercetare 2022



Propuneri de proiecte depuse în 2022



Depuneri de proiecte 2016 - 2022



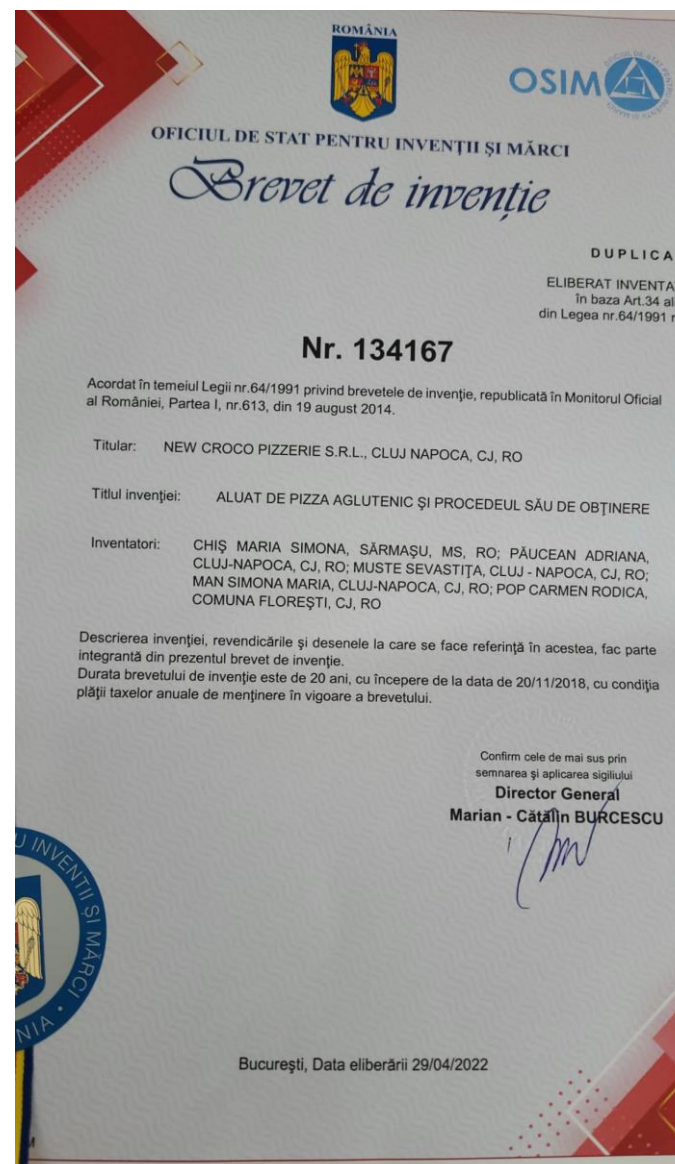
Expert/ evaluator programe studii, proiecte/activitati de cercetare:

- internationali (5)
- nationali (4)

Research Grants



Brevete de invenție



Cereri brevete:

1. *"Compoziție și procedeu de obținere a unei paste (creme) vegetale tartinabile din semințe de floarea soarelui, ghindă și jir"*, Nr. A/00055 din 04.02.2022, Inventatori: Maria-Ioana Socaciu, Cristina-Anamaria Semeniuc, Andreea Pușcaș, Anda-Elena Tanislav, Vlad Mureșan
2. *"Procedeu de obținere și compoziție pentru produse zaharoase tartinabile din semințe de jir"*, Nr. A/00054 din 04.02.2022, Inventatori: Andreea Pușcaș, Anda-Elena Tanislav, Elena-Andruța Mureșan, Adriana Păucean, Maria-Ioana Socaciu, Cristina-Anamaria Semeniuc, Vlad Mureșan
3. *"Procedeu de obținere și utilizare a unui extract de ciuperci în crenvurști de porc"*, A/00719 din 08.11.2022, Inventatori: Melinda Fogarasi, Cristina-Anamaria Semeniuc, Maria-Ioana Socaciu, Dan Cristian Vodnar, Sonia Ancuța Socaci
4. *"Caracterizarea și procedeul de obținere a nanoparticulelor de oxid de fier cu Lactobacillus fermentum"*, Nr. A00699 din 31.10.2022, Inventatori: Oana Lelia Pop, Calina Ciont, Amalia Mesaros, Dan Cristian Vodnar

Premiul Academiei Române "Traian Săvulescu" – Domeniile Biologie, Fitopatologie, Biotehnologie, Știința Alimentului.

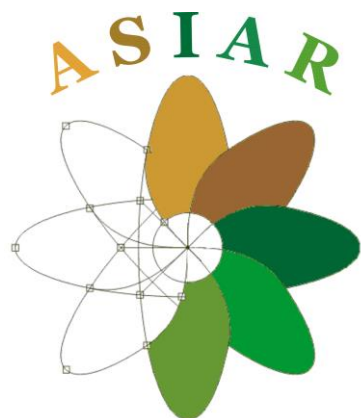
Lucrarea premiată de Academia Română, la Secțiunea Științe Agricole și Silvici este intitulată *"Removal of bacteria, viruses, and other microbial entities by means of nanoparticles"* a fost realizată de echipa de cercetători formată din Prof. dr. Dan C. Vodnar, Laura Cot (Mitrea), Lavinia Florina Mureșan (Călinoiu), Katalin Szabo și Bianca Eugenia Ștefănescu (Vodnar).



Diploma de excelență și Mențiunea specială '*Tineri Cercetători în Știință și Inginerie*', Editia a VIII-a, 29 iulie 2022, Cluj-Napoca



Membri în societăți științifice și profesionale
135 afilieri / 2020



Food Association

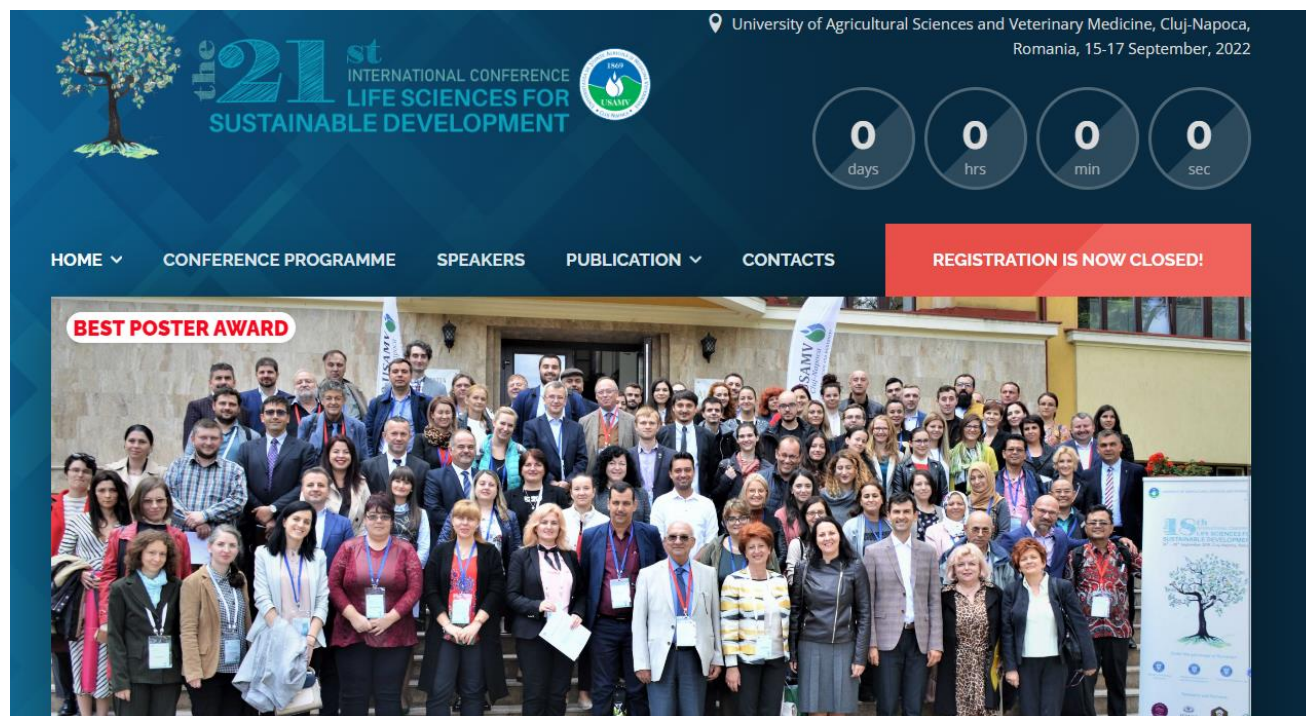

Slow Food®



Activitatea de cercetare 2022



Conferințe internaționale organizate



Invited international speakers



Paola Pittia, Prof. PhD.
University of Teramo (Italia)

Secțiunea Food Science and Technology:

**37 participanți:
29 prezentări orale
18 postere**



Zeynep TACER CABA, PhD
Bahcesehir University (BAU)



Dilistan Shipman, Assoc. Prof. PhD.
Bahcesehir University (BAU)

Conferința *Beneficiile grâului (burgur) asupra sănătății*

În contextul evenimentului Transylvanian Tulips Fest
27 mai 2022 Aula Mihai Serban



Prof. assoc. Dr. Asuman Kerkez



Activitatea cu studenții FSTA



- ☐ Practica anilor II și III
- ☐ Cazare
- ☐ Burse
- ☐ Tabere
- ☐ Evenimente științifice studențești
- ☐ Excursii/ Vizite





**Practica integrată a
anilor III TPPA, CEPA,
IPA și II IPA în
perioada de vară 2022**

**Practica de
specialitate a anilor III
TPPA, CEPA și IPA în
perioada: 03.10.2022
– 10.02.2023**

Responsabil: S.L. dr. Borșa Andrei



Practica integrată a anilor II și III



Practica semestrială (semestrul II an universitar 2021-2022 și semestrul I an universitar 2022-2023)

- Activitatea s-a desfășurat în stațiile pilot ale FSTA: carne, lapte, panificație
- În lunile noiembrie și decembrie o parte din activități s-au desfășurat la stațiunea Apoldia Maior

Practica din vara 2022

- Studenții anilor II (98) și III (73) au efectuat activitatea de practică în regim individual (116) și organizat de departamentul de practică (55).
- Studenții au beneficiat de consiliere în cariera pe durata practicii (minim 2-4 ore/săptămână) în vederea selectării corecte a agentului economic sau pentru identificarea unui partener angajator pe termen lung;
- S-a realizat un nou parteneriat cu Friesland Campina Romania (Napolact) și Moldovan Carmangerie care au angajat studenți printr-un program de internship.





Practica integrată a anilor II și III



Rezultate pentru sesiunea de practică din vară sem. II 2022

An II	
44	Contracte de muncă (incluzand work&travel)
51	Practică la agenți economici și stații pilot
3	Absenți
98	Total

An III	
24	Contracte de muncă (incluzand work&travel)
48	Practică la agenți economici și stații pilot
1	Absent
73	Total

Angajabilitate 45% an II și 30% an III



ORGANIZATIA PARTENERA

Agronomia Agro Food Innovation SRL	CARPATHEEA IMPEX SRL	Dario & Olis SRL
AGROMARUS SRL	Ciliboaie SRL	DG SARCOM SRL
Alpin 57 lux	CJPA ALBA	DulceVis SRL
Amerimarc SRL	Comisariatul Judetean pentru Protectia Consumatorilor Hunedoara	EFES VITANTA MOLDOVA BREWERY
Animal Ferma SRL	Cook for health SRL	ELIT SRL
Apidava	Cora România Hypermaché SA	Elmar Delice Product SRL
AQUAVIA SRL	Cottage cafe	EMS-ZAMONEA SRL
ARDEALUL SA	Crama Jelna	Ferma Agricolă Cheșani
Artima S.A	CRISCOL IMPORT EXPORT SRL	Ferma cu Omenie SRL
ASEAS EVENTS SRL (Restaurant Elyon)	CRISVAL COM SRL	FODO LAND SRL
Asociatia Pentru Promovarea Incliziunii Sociale	Csaba transtour srl.	Foodicted SRL
Augusto Impex S.R.L.	CSVSAO Carei	Friesland Campina Romania SA
Bere a la cluj	D.S .V .S. A . Bistrița	FSTA -STATII PILOT
Bianco Milano	D.S .V .S. A . Cluj -Napoca	FSTA - ICAR „Controlul calității produselor alimentare”
BIO BOX SRL	D.S .V .S. A. PRAHOVA	FSTA - ICAR Laborator Microbiologie
Bloc Alimentar - Spitalul Municipal Sighisoara	Dacia Pan S.A	FSTA - ICAR Lab tehnologii extractive
CARMANGERIA MOLDOVAN SRL	Danepan impex srl	FSTA - Institutul de Științele Vieții (ISV)

ORGANIZATIA PARTENERA

Grand Catering, Inc	MIV-TOM SRL	RZR SERVICES SRL (restaurant Livada)
Hotel Baia di Conte KADOSENE	Mocan M. Sergiu PFA	Sandra La Popa's SRL
Hotel Monte Carlo	MOLDOVAN CARMANGERIE SRL	Smithfield România
I.I. Selin Dina	MOLDRETAIL GROUP	Solina Romania SRL
INCDO-INOE 2000	MOTILOR.SRL	SOMPAN & COF SRL
INDAGRA NICOARĂ S.R.L.	MUELLER & PRIETENII SRL	Stangl GmbH & Co. Legume KG
IndulgeART SRL	Narcoffee Roasters	Starbucks
La Lorraine	NEW LAND S.R.L	Sweet Mall Cafe S.R.L.
LACTO SINELLI SRL	POPASUL PESCARULUI SRL	Tepaso
LAZAR AGRO COMPANY	POVESTEA VORBEI -Chirste Chocolatier	TMRIANIS SRL
LORIN GUEST HOUSE SRL	Prajitura Casei	TOM-GICU SRL
MAYA CLANISKATY S.R.L	R.A.D.P.	Total AS Distributie Grup SRL
Meat Product S.R.L.	RAMADEL COM S.R.L	Unicarm
Mega Image	REGHINA PRODIMPEX SRL - Friandise	UNICARM SRL
Mesaros I. Vasile PFA	Restaurante Los Molinos	VARODIMEX S.R.L
MG&SA PIZZA	RIMINI SRL	Vel pitar
MIAGRO SRL	RIVER PASTA	Venus Impex S.R.L.
Mirtatod	ROLCAM BRUT SRL	Yummy Yang



Practica în stațiile pilot și stațiunea Apoldia Maior





Cazarea studenților FSTA 2022-2023



Facultatea	Număr de locuri în căminele studențești			
	Solicitate	Cazate	% cazați din total solicitări	% cazați din total stud. facultate (min 25%)
Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor	228	186	86%	36%

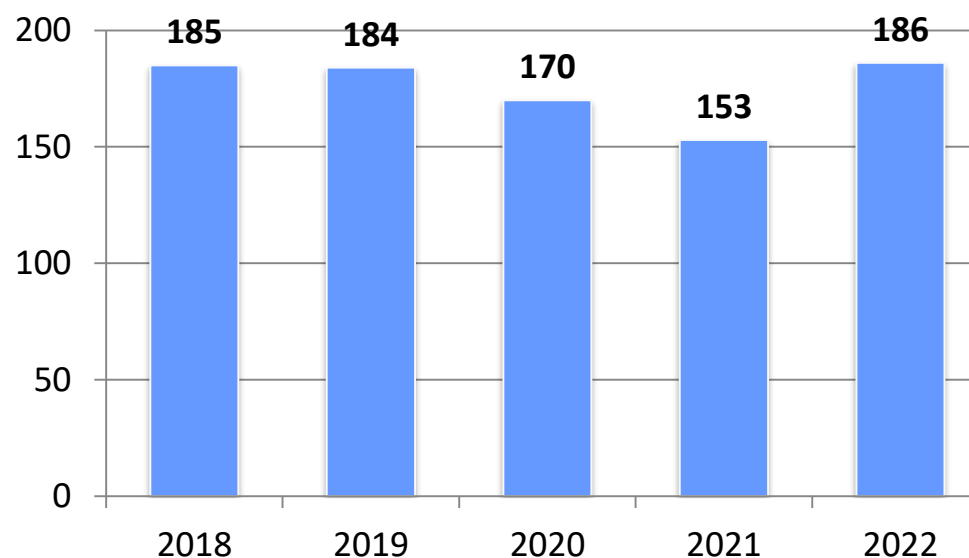
Locuri cămine

✓ Agronomia: 100 locuri

✓ Camin XII: 62 locuri

✓ Camin VIII: 24 locuri

Evoluția 2018-2022 a numărului locurilor de cazare





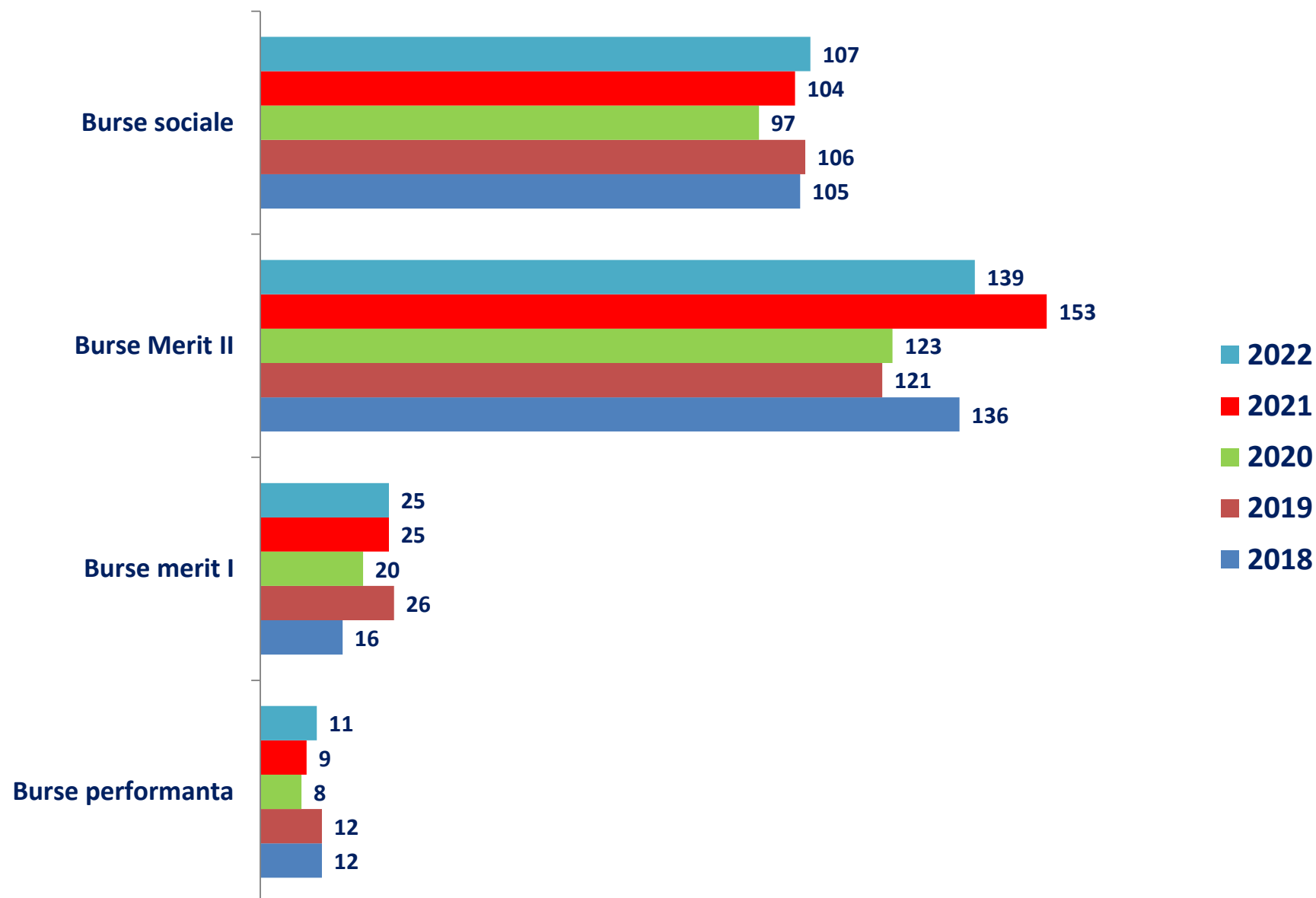
Burse studenți FSTA 2021-2022



Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor	Număr burse acordate				Valoare totală, lei/ lună
	Performanță	Merit I	Merit II	Socială	
SEM. II 2021-2022	6	10	73	58	110 400
Burse pentru studentii din R. Moldova	-	3	5	-	7 000 (din fondurile universitatii)
SEM. I 2022-2023	5	9	58	49	90 800
Burse pentru studentii din R. Moldova	-	3	3	-	5 400 (din fondurile universitatii)



Evolutia numărului de burse FSTA 2018- 2022





Burse mediul de afaceri

URSUS
Breweries

BURSA URSUS “STUDENT PENTRU COMUNITATE” 2021-2022

Student/Masterand	Anul de studii
Lazăr Bianca	II IPA
Varvari Bianca Vasilica	II IPA
Negrean Oana Raluca	III CEPA
Rotaru Mihail	I SAPCO
Ureche Daria Bianca	I GNDA

BURSA URSUS “STUDENT PENTRU COMUNITATE” 2022-2023

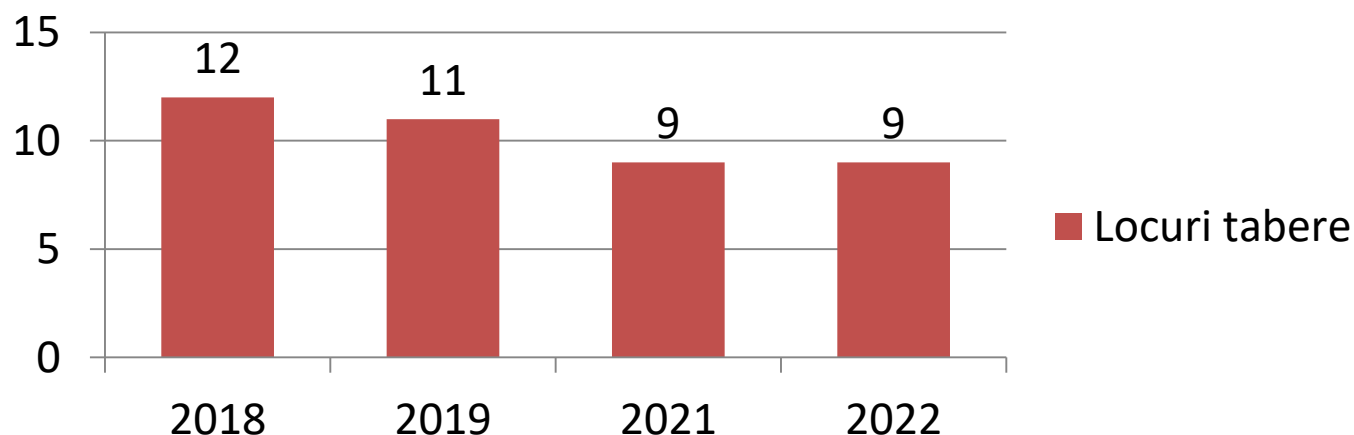
Student/Masterand	Anul de studii
Bochiș Mihai	II CEPA
Varvari Bianca Vasilica	III CEPA
Lazăr Bianca	III IPA



Tabara de vară 2022:

- 9 locuri
- 0 cereri nesoluționate

Evolutia 2018-2022 a numarului de locuri in tabere studentesti





- ☐ **Sesiuni de comunicări științifice studențești
naționale și internaționale– 2022**
- ☐ **INOVALIMENT - Târg Internațional de Invenții
și Inovații din domeniul alimentar**
- ☐ **PROINVENT Cluj Napoca – 2022**
- ☐ **Salonul Internațional de Invenții și Inovații
TRAIAN VUIA, Timișoara, 2022**



Evenimente științifice studențești



SIMPOZION ȘTIINȚIFIC STUDENTESC

USAMV CLUJ-NAPOCA



20 MAI
2022

EDIȚIA XX

***55 de lucrari prezentate în cadrul a
două secțiuni: CEPA si ITPA***



Evenimente științifice studențești



Sesiunea de comunicări științifice studențești Cluj-Napoca 2022

➤ Secțiunea: Ingineria și Tehnologia Produselor Agricole

Premiul	Student	Titlul lucrării	Coordonatori
Premiul I	Anamaria BOBOIA	STUDII PRIVIND OBTINEREA ȘI CARACTERIZAREA UNUI NOU PREPARAT DE CARNE TIP PROSPĂTURI CU ADAOS DE CONSERVANT NATURAL	Conf. dr. Dorin ȚIBULCĂ, Sef lucr. dr. Melinda FOGARASI
Premiul II	Teodora MIHUȚ	CARACTERIZAREA REZIDUURILOR DE ZMEURĂ ȘI VALORIFICAREA LOR PRIN ÎNGLOBARE ÎN ALIMENTE FUNCȚIONALE	Prof. Vlad MUREȘAN, Conf. Cristina COMAN, Asist. Cercetare Andreea PUȘCAȘ
Premiul III	Kozma SZENDE-MELÂNIA	OBTINEREA ȘI CARACTERIZAREA UNEI BĂUTURI CU POTENȚIAL FUNCȚIONAL PE BAZĂ DE GHINDĂ ȘI SUBPRODUSE AGROALIMENTARE	Prof. Dr. Habil Elena MUDURA, Conf. univ.Dr. Teodora COLDEA, Conf. Univ. Dr. Carmen POP
Mentiune 1	Bianca-Gabriela POPESCU	DEZVOLTAREA ȘI CARACTERIZAREA UNOR EMULSII DE LIPIDE STRUCTURATE (EMULSII DE OLEOGELURI) ÎN VEDEREA UTILIZĂRII ÎN PRODUSE ALIMENTARE CU CONȚINUT REDUS DE GRĂSIME	Prof. dr.Vlad MUREȘAN, Dr.Andreea PUȘCAȘ
Mentiune 2	Alexandra Raluca LAZĂR	CARACTERIZAREA STRUCTURALĂ A UNOR OLEOGELURI PE BAZĂ DE ULEI DIN SEMINȚE DE STRUGURI ȘI CEARĂ DE ȘELAC	Prof. Dr. Vlad Mureșan, Dr. Andreea Pușcaș
Mentiune 3	Mădălina-Elena OLTEAN	VALORIFICAREA SUBPRODUSELOR OBTINUTE LA FABRICAREA SUCURILOR DE FRUCTE ȘI LEGUME PENTRU OBTINEREA PRODUSELOR LACTATE ACIDE ÎMBOGĂȚITE CU GEM DE SMOCHIN	Prof. dr. Mirela JIMBOREAN, Asist. dr. Delia MICHIU



Evenimente științifice studențești



Sesiunea de comunicări științifice studențești Cluj-Napoca 2022

➤ Secțiunea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Premiul	Student	Titlul lucrării	Coordonatori
Premiul I	Denisa Mariana HOMONE	REINTEGRAREA SUBPRODUSELOR ALIMENTARE ÎNTR-UN PRODUS EXCLUSIVIST -RAVIOLI MOLECULAR	Prof. Dr. Dan-Cristian VODNAR Asist. Dr. Lavinia MUREȘAN (CĂLINOIU)
Premiul II	Bianca LAZĂR	PURPLE YOGURT- IAURT ÎMBOGĂȚIT CU ANTOCIANI OBTINUȚI DIN COCEAN DE PORUMB MOV	Prof. Dr. Andreea STĂNILĂ Șef Lucrări. Dr. Anca FĂRCAȘ Asist. Dr. Zorița DIACONEASA
Premiul III	Norbert CSATLOS	DEZVOLTAREA UNEI BĂUTURI INOVATIVE FERMENTATE CU PUDRĂ DE CHLORELLA	Prof. Dr. Dan Cristian VODNAR Conf. Dr. Ing. Oana Lelia POP Sef Lucr. Dr. Zorita DIACONEASA Drd. Elemer SIMON
Mentiune 1	Mariana TELEPTEAN	DEZVOLTAREA ȘI CARACTERIZAREA UNOR GUSTĂRI FUNCȚIONALE OBTINUTE DIN PRODUSE VEGETALE.	Prof. Dr. Sonia SOCACI Șef Lucr. Dr. Anca FĂRCAȘ
Mentiune 2	Mihai BOCHIȘ	PASTE AGLUTENICE CU FICOCIANINĂ ȘI FORTIFICATE CU HERICIUM ERINACEUS	Prof. Dr. Dan Cristian VODNAR Asist. Dr. Lavinia MUREȘAN (CĂLINOIU) Asistent cercetare Dr. Gheorghe Adrian MARTĂU
Mentiune 3	Anamaria POP	BIOPREPARAT MICROBIAN PENTRU DIABETICI DE TIP DESERT	Prof. Dr. Dan VODNAR, Asist. Dr. Lavinia CĂLINOIU



Evenimente științifice studențești



SIMPOZION	PREMIUL	STUDENT	COORDONATOR
Editia a XX-a a "Sesiunii de comunicări științifice studențești", organizată de Facultatea de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului, Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad, Romania, 24-26 noiembrie, 2022	Premiul I Berengea Cristina	VALORISATION OF ACACIA FLOWER POWDER (ROBINIA PSEUDOACACIA) IN THE MANUFACTURING OF GLUTEN-FREE GINGERBREAD	Adriana Păucean, Simona Man, Simona Chiș, Anca Fărcaș, Andruța Mureșan

3 lucrari prezentate

MINISTRY OF EDUCATION
"AUREL VLAICU" UNIVERSITY OF ARAD, ROMANIA
FACULTY OF FOOD ENGINEERING, TOURISM, AND ENVIRONMENTAL PROTECTION



Student Scientific Session
Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection
The XXth Edition, November 24-26, 2022, Arad, Romania

CERTIFICATE OF AWARD
The 1st PRIZE FOR ORAL PRESENTATION, SECTION II

FOR THE SCIENTIFIC PAPER:
VALORISATION OF ACACIA FLOWER POWDER (ROBINIA PSEUDOACACIA) IN THE MANUFACTURING OF GLUTEN-FREE GINGERBREAD

AUTHORS: Cristina Berengea, Adriana Păucean, Simona Man, Simona Chiș, Anca Fărcaș, Andruța Mureșan


Prof. Dr. Dana Maria Copolovici
Responsible for the Project
Faculty of Food Engineering, Tourism and Environmental Protection


Assoc. Prof. Dr. Eng. Virgiliu Ciutina
Dean of Faculty of Food Engineering, Tourism and Environmental Protection



Evenimente științifice studențești



SIMPOZION	PREMIUL	STUDENT	COORDONATOR
SIMPOZIONUL ȘTIINȚIFIC STUDENȚESC, UNIVERSITATEA PENTRU ȘTIINȚELE VIEȚII „ION IONESCU DE LA BRAD” din IAȘI 14 aprilie 2022	Premiul I	URS MARIA-JENICA	Prof. dr. Adriana PĂUCEAN Conf. dr. Simona MAN Șef lucr. dr. Simona CHIȘ
	Premiul II	SELIN CRISTINA	Conf. dr. Oana Lelia POP
	Mentiune	CSATLOS NORBERT-ISTVAN	Conf. dr. Oana Lelia POP
	Mentiune	MUREȘAN TEODORA CAMELIA	Șef lucr. dr. Melinda FOGARASI Conf. dr. Dan SĂLĂGEAN Conf. dr. Dorin TIBULCA
	Mentiune	CARACACI CORINA	Conf. dr. Oana Lelia POP
	Mentiune	BUDA DANIELA ELENA	Șef lucr. dr. Liana SALANȚĂ Conf. dr. Carmen POP

33 lucrari prezentate





Evenimente științifice studențești



VALORISATION OF ACACIA FLOWER POWDER IN THE MANUFACTURING OF GLUTEN-FREE GINGERBREAD

Student: Cristina BERENGEA,

**Coordinating Professor PhD. Adriana PĂUCEAN, Associate professor PhD. Simona MAN,
Lecturer PhD. Simona CHIȘ, Lecturer PhD. Anca FĂRCAȘ**

THE IMPACT OF DIFFERENT PRODUCTION PRACTICES ON VOLATILE AND PHENOLIC PROFILES OF MEAD

Student: Alexandra-Costina AVIRVAREI

Coordinating Professor: Prof. PhD. Elena MUDURA, Assoc. Prof. PhD. Teodora COLDEA

PURPLE YOGURT- ENRICHED YOGURT WITH ANTHOCYANINS OBTAINED FROM PURPLE CORN COB

Author: Bianca LAZĂR

Scientific coordinators: Zorița DIACONEASA, Anca FARCAS, Andreea STĂNILĂ

DESIGNING A NEW VARIETY OF HALVA FROM FAGUS SYLVATICA SEEDS

Student: Bianca-Magdalena CILIBOAI,

Coordinating Professor: Prof. Dr. Vlad MUREȘAN, Assoc. Dr. Andreea PUȘCAȘ

EVALUATING THE INFLUENCE OF OIL TYPE ON THE PROPERTIES OF OLEOGELS DEVELOPPED FROM K-CARAGENAN AND PEA INNER FIBER CRYOGELS

Student: Răzvan ODOCHEANU,

Coordinating Professor: Prof. Dr. Vlad MUREȘAN, Assoc. Dr. Andreea PUȘCAȘ

DESIGNING NEW BIGELS FOOD SYSTEMS FOR REPLACING SATURATED AND TRANS FATS IN SOME CONFECTIONERY PRODUCTS

Student: Anca-Alexandra CORNEA

Scientific Coordinators: PhD student Anda Elena TANISLAV, Prof. Dr. Vlad MUREȘAN

ARONIA PRALINES: A NEW SOURCE OF ANTIOXIDANTS FOR DIABETICS?

Student: Irina CRISTE,

**Coordinating Professor: Prof. Zorița DIACONEASA, Andreea STĂNILĂ, Vlad MURESAN,
Anda TANISLAV**

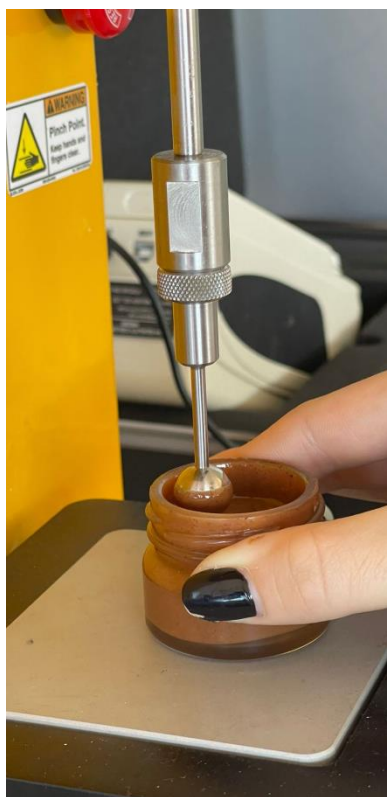




INOVALIMENT 2022

Marele premiu științific și alte 7 distincții pentru Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, la Târgul de Invenții și Inovații din domeniul alimentar

Marele premiu științific INOVALIMENT a revenit produsului "Beechnutela – Cremă tartinabilă de jir", realizat de Asist. Cercetare Ing. dr. Andreea Pușcaș, împreună cu grupul de cercetători coordonat de Prof. dr. Vlad Mureșan.





INOVALIMENT 2022

Alte **7 premii importante** au revenit echipelor formate din studenți și profesori de la facultatea noastră din peste 40 de lucrări științifice, din categoriile Biotehnologii, Alimente sustenabile, Alimente funcționale, Ingrediente inovatoare, Securitate alimentară, Aplicații tehnologice avansate.

❑Categorie BIOTEHNOLOGII

Premiul II: Valorificarea subproduselor agro-industriale pentru producția de enzime (autor Asist. Cercetare Ing. dr. Adrian Martău);

Premiul III: Fortificarea in situ cu vitamina B12, în subprodusele cerealiere – B12 (autor Asist. Ing. dr. Lavinia Călinoiu);

Mențiuni: Metaboliți secundari în digestia alimentelor (autor Ing. drd. Rodica Varvara);

❑Categorie TEHNOLOGII ALIMENTARE

Premiul III: Oleogeluri cu aplicabilitate în preparate din carne îmbunătățite nutritional (autor Ing. drd. Anda Tanislav);

❑Categorie INOVAȚIE

Premiul I: ActiFishPack-Sistem de ambalare activă a peștelui proaspăt (autor Asist. Cercetare Ing. dr. Maria Ioana Socaciu);

Premiul II: Model experimental de obținere a unui ingredient inovator cu potențial antioxidant și antimicrobian cu aplicabilitate în dezvoltarea conceptului de “green food” și în tratarea afecțiunilor gastrointestinale (autor Ing. drd. Mădălina Medeleanu);

Mențiuni: Evoluția profilului compușilor fenolici ai extractului de frunze de măsline microîncapsulat și nanoîncapsulat în biscuiți, în timpul digestiei gastrointestinale in vitro (autor Ing. drd. Călina Nagy).

Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii

PRO INVENT, noiembrie 2022



Nr	Participanti	PRO INVENT®	Titlul lucrării
1	Bîtcă Patricia, Calina Ciont, Ramona Suharoschi, Dan Cristian Vodnar, Oana Lelia Pop		DESIGNUL ȘI CARACTERIZAREA UNUI PRODUS ENERGIZANT DE TIP MOUSSE
2	Bodea Mihaela Camelia, Butaci Ana-Viorela, Borșa Andrei, Muntean Mircea Valentin, Alexandra Raluca Borșa, Salanță Liana-Claudia		OBȚINEREA UNUI PANDISPAN PRIN VALORIFICAREA REZIDUURILOR DE MERE ȘI MORCOVI SUB FORMA DE FĂINĂ
3	Butaci Ana-Viorela, Bodea Mihaela Camelia, Borșa Andrei, Muntean Mircea Valentin, Alexandra Raluca Borșa, Salanță Liana-Claudia		UMPLUTURĂ DE PATISERIE OBȚINUTĂ DIN REZIDUURI DE MERE
4	Ciont Călina, Flaviu-Alexandru Tăbăran, Ramona Suharoschi, Zorița Diaconeasa, Dan Cristian Vodnar, Oana Lelia Pop		NANOPARTICULE DE OXID DE FIER TRANSPORTATE DE PROBIOTICE
5	Rotaru Mihail, Fărcaș Anca, Socaci Sonia, Coldea Teodora		DEZVOLTAREA ȘI OPTIMIZAREA UNUI "COCKTAIL" ÎMBOGĂȚIT ÎN PRINCIPII BIOACTIVE

Nr	Student participant	Titlul lucrării
6	Selin Cristina, Ciont Călina, Suharoschi Ramona, Vodnar Dan Cristian, Diaconeasa Zorița, Pop Oana Lelia	STUDIU COMPARATIV AL STABILITĂȚII PIGMENȚILOR DE CULOARE ÎNTR-UN PRODUS DE TIP CHEESECAKE
7	Socaciu Maria-Ioana, Semeniac Cristina Anamaria, Fogarasi Melinda, Podar Simina Andersina, Simon Elemer Lajos, Vodnar Dan Cristian	MATERIAL DE AMBALARE ACTIVĂ PENTRU PRELUNGIREA TERMENULUI DE VALABILITATE AL PEȘTELUI PROASPĂT
8	Mihaela Ștefana Canalis (Pășcuță), Ulrike van der Schaaf, Verena Wiedenmann, Dan Cristian Vodnar	BIOFILME HIDROCOLOIDE HIBRIDE - O NOUĂ GENERAȚIE DE AMBALAJE ALIMENTARE
9	Alexandra-Andreea Lițoiu, Adriana Păucean, Maria-Simona Chiș, Anamaria Pop, Sevastița Muste, Anca Fărcaș	TARTĂ DIN ALUAT FRAGED CU ADAOS DIN PUDRĂ DE LUCERNĂ
10	Cristina Berengea, Simona Man, Adriana Păucean, Simona Chiș, Anamaria Pop, Sevastița Muste, Andruța Mureșan, Anca Fărcaș	TURTĂ DULCE FĂRĂ GLUTEN CU ADAOS DE PUDRĂ DIN FLORI DE SÂLCÂM



DIPLOMA DE EXCELENȚĂ

Se acordă **Biță Patricia, Călina Ciont, Ramona Suharoschi, Dan Cristian Vodnar, Oana Lelia Pop**

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

Pentru **DESIGNUL ȘI CARACTERIZAREA UNUI PRODUS ENERGIZANT DE TIP MOUSSE (Q)**

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



PREȘEDINTELE
Prof. dr. ing. RADU Munteanu



DIPLOMA DE EXCELENȚĂ

Se acordă **Cristina Berengea, Simona Man, Adriana Păucean, Simona Chiș, Anamaria Pop, Sevastița Muste, Andruța Mureșan, Anca Fărcaș**

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

Pentru **TURTĂ DULCE FĂRĂ GLUTEN CU ADAOS DE PUDRĂ DIN FLORI DE SÂLCÂM (Q)**

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



PREȘEDINTELE JURIULUI,
Prof. dr. ing. RADU MUNTEANU



DIPLOMA DE EXCELENȚĂ

Se acordă **Alexandra-Andreea Lițoiu, Adriana Păucean, Maria-Simona Chiș, Anamaria Pop, Sevastița Muste, Anca Fărcaș**

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

Pentru **TARTĂ DIN ALUAT FRAGED CU ADAOS DIN PUDRĂ DE LUCERNĂ (Q)**

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



DIPLOMA DE EXCELENȚĂ

Se acordă **Selin Cristina, Ciont Călina, Suharoschi Ramona, Vodnar Dan Cristian, Diaconeasa Zorița, Pop Oana Lelia**

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

Pentru **STUDIU COMPARATIV AL STABILITĂȚII PIGMENȚILOR DE CULOARE ÎNTR-UN PRODUS DE TIP CHEESECAKE (Q)**

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



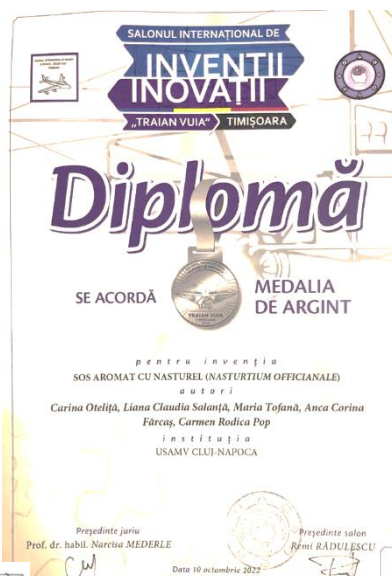
PREȘEDINTELE JURIULUI,
Prof. dr. ing. RADU MUNTEANU



Salonul Internațional de Inventii și Inovații „TRAIAN VUIA” Timișoara, ediția a VI-a, octombrie 2022



20 lucrari prezentate – toate premiate cu Medalii de Aur, Argint și Bronz





- ☐ **Workshop-uri**
- ☐ **Excursii/ Vizite de studiu**
- ☐ **Prezența și vizibilitate în media**

Obiective:

- **Legătura între teorie și practică**
- **Oportunitatea colaborării studenților cu mediul economic**
- **Schimb de experiență între generații – absolvenții împărtășesc din experiența proprie actualilor studenți**
- **Inter- și transdisciplinaritate: tehnologii, echipamente tehnologice, materii prime, aditivi, microbiologie, analiza senzorială, ambalaje, control alimente, marketing**
- **Marketing universitar**



Evenimente organizate de FSTA în anul 2022



Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca
Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor
în colaborare cu Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România



organizează

Festivalul alimentului Editia a IX-a

La eveniment studenții Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor își vor prezenta ideile inovatoare din domeniul industriei alimentare. Evenimentul va avea loc în data de
27 mai 2022, la Institutul de Biodiversitate, USAMV Cluj-Napoca.

**10.00 - 11.00 Jurizarea produselor | 11.00-11.30 Prezentarea produselor publicului |
11.30-12.00 Ceremonia de premiere**



54 de produse realizate de catre studentii celor 3 specializări:

- ✓ **Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**
- ✓ **Ingineria Produselor Alimentare**
- ✓ **Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole**



Evenimente organizate de FSTA în anul 2022



Festivalul alimentului Editia a IX-a

Friesland Câmpina

CHR Hansen

URSUS Breweries

Moldovan-Carmangerie Sânnicoadă

Lacto Sinelli SRL

Atelierul de branza NarCheese

SC LA CASA RISTORANTE PIZZERIA SRL

EMERSON Automation Solutions

FRIANDISE – artizan al gustului

Cofetăria ARTA

Cofetăria Delicrema

GAL Zona Sătmăruului

SC Holiv Ecoplant SRL

Clubul Gastronomic Transilvan

Restaurant Maimuța Plângătoare

NAZ Restaurant

Kane Group – Catering BT

Fundația CIVITAS, Rottaprint

SC Boromir SRL

VIADAN SRL

S.C. ALSET S.R.L.

Primăria Cluj-Napoca

Inspectoratul Școlar Județean Cluj

Slow Food

Food News





Workshop

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca | Facultatea de Științe și Tehnologie Alimentelor
Viadan S.R.L. | Orkla Foods Romania | Asociația studenților Științe și Tehnologie Alimentelor

Inovații în fabricarea produselor de panificație și patiserie

*Aplicații ale premixurilor
Ediția a VIII-a*

29 Martie 2022 | 8.00 – 16.00

Facultatea de Științe și Tehnologie Alimentelor,
Stația pilot de Panificație – Patiserie
Calea Florești nr. 64, Cluj-Napoca 400509

Invitați:

Brand Manager Viadan, Gabriel BAN
Consultant tehnic Orkla Foods Romania, Dan BIRIS

Organizatori:

Șef lucr.dr.ing. Simona CHIȘ; Prof.dr.ing. Adriana PĂUCEAN;
Conf dr.ing. Simona MAN

Info: simona.chis@usamvcluj.ro; simona.man@usamvcluj.ro





Workshop anul III IPA: “Metode moderne de obținere a înghețatei artisanale”, în colaborare cu firma **VIADAN**, invitat Ban Gabriel – Brand manager

Organizatori: titularii disciplinei Tehnologia laptelui:
Prof. dr. ing. Mirela Jimborean
Asist. dr. Delia Michiu

Locul de desfasurare: Stația pilot „Tehnologia produselor



UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND VETERINARY MEDICINE CLUJ-NAPOCA
FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR
Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca | Tel. 0264-596.384
Fax. 0264-593.792 | E-mail: contact@usamvcluj.ro | www.usamvcluj.ro



METODE MODERNE DE OBȚINERE A ÎNGHEȚATEI ARTIZANALE Editia a IV-a

**Facultatea Știința și Tehnologia Alimentelor
în colaborare cu firma VIADAN S.R.L.**

20 aprilie 2022 | 10.00 – 14.00

**Stația pilot „Tehnologia produselor lactate”
Calea Florești nr. 64, Cluj-Napoca**

**Invitați S.C. VIADAN:
Ban Gabriel – Brand manager**

**Organizatori:
Prof.dr. Mirela Jimborean
Asistent dr. Delia Michiu**

Workshop-ul se adresează studenților din anul III IPA

Info: mirela.jimborean@usamvcluj.ro

Workshop

Introducere în lumea cafelei *ed. a III-a*



Marius NICA | Răzvan ONIGA

Olivo Coffee Roasters

23.05.2022 | 14⁰⁰-16⁰⁰

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

Calea Mănăștur nr. 3-5, Clădirea Rectoratului, et. 1, Amfiteatrul A5.

Prezentare introductivă în cafeaua de specialitate.

Sunt invitați studenții de la licență CEPA (III) și IPA, TPPA (IV) ai
Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca.

Organizatori: Conf. Dr. ing. Laura Stan, laurastan@usamvcluj.ro



Workshop

Profilul de aromă al vinului, ediția a III-a



30.05.2022 | 14⁰⁰-16⁰⁰
Transylvanian Fruit Beverages

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

Calea Mănăștur nr. 3-5, Clădirea Rectoratului, et .1, Amfiteatrul A5.

Sunt invitați studenții de la licență CEPA (III) și IPA, TPPA (IV) ai
Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca.

Organizatori: Conf. Dr. ing. Laura Stan, laurastan@usamvcluj.ro



Workshop cu studenții – GNDA

New principles concerning the manufacturing of modern sauces in gastronomy

Data: 25 mai 2022

Invitați: Gheorghe Vasile Visan

Organizatori: Prof.dr.ing Adriana PĂUCEAN, Conf.dr.ing. Simona MAN, SL.dr.ing. Simona CHIȘ, SL.dr.ing. Liana SALANȚĂ



Ziua mondială a alimentației

Remodelarea sistemelor alimentare pentru oameni și planetă

Data: 14 octombrie 2022

Invitați:

1. **Claudia Benea – Water ambassador –sommelier**
2. **Laura Hizo – Artisan Chocolatier**
3. **Giorgiana Buzgau – director Plafar**



Ziua Mondială a Alimentației
În fiecare an, Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO) celebrează Ziua Mondială a Alimentației.

INVITAT

Laura Hizo-Miloș
Artisan Chocolatier
Maximilian Chocolat

Claudia Benea
Aqua Sommelier
ambasador al resursei de apă

INVITAT

Giorgiana Buzgău
Director administrativ
Asigurarea Calității SN Plafar SA

14 Octombrie 2022, ora 10
În Amfiteatrul Roșu din cadrul Bibliotecii USAMV CN

Calea Mădărar 3-5, Cluj-Napoca
CONTACT@USAMVCLUJ.RO

www.usamvcluj.ro
VIZITEAZA-NE



Workshop "Gustul ca patrimoniu" -
organizat în parteneriat cu asociația
CRIES - Centrul de Resurse pentru
Inițiative Etice & Solidare, în cadrul
programului LA PAS/ Slowing Down -
11 noiembrie 2022

Organizatori: Sef lucr. Liana Salanță
Sef lucr. Lucian Cuibus





Evenimente organizate de FSTA în anul 2022



Workshop

Invitat prof. dr. PhD Mihai Niculescu

Organizatori

Conf. Dr. Oana Lelia Pop
oana.pop@usamvcluj.ro

Prof. Dr. Ramona Suharoschi
ramona.suharoschi@usamvcluj.ro

28 octombrie 2022, ora 16:00

“Utilizarea nutrigeneticii in nutritia de precizie”
- de la concept la studii de caz

31 octombrie 2022, ora 16:00

Epigenetica in nutritie



Amfiteatrul Rosu in cladirea Bibliotecii,
campus USAMV



www.usamvcluj.ro

Workshop - Tehnologii moderne de procesare în industria produselor de panificație-patiserie - de la teorie la practică (master – SPPCPA anul I)

Data: 9 noiembrie 2022

Invitați AZARIA FOOD:

Technical Manager, ing. dr. Monica BOTA

Sales Manager, Paul IGOR

Organizatori:

Conf.dr.ing. Simona MAN, Prof.dr.ing Adriana PĂUCEAN,
SL.dr.ing. Simona CHIȘ



Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca | Facultatea de Științe și Tehnologie Alimentelor
| Azaria Food SRL | IRCA | ASTA |

**Tehnologii moderne de procesare
în industria produselor de
panificație-patiserie - de la teorie
la practică**

8 noiembrie 2022 | 16.00 – 18.00

9 noiembrie 2022 | 14.00 – 20.00

Facultatea de Științe și Tehnologie Alimentelor

Stația pilot de Panificație – Patiserie

Calea Florești nr 64, Cluj-Napoca 400509

Goccioloni



Invitați AZARIA FOOD:

Technical Manager, ing. dr. Monica BOTA

Sales Manager, Paul IGOR

Workshop online destinat studenților din anul I a programului de master
Sisteme de Procesare și Controlul Calității Alimentelor

Organizatori:

Conf.dr.ing. Simona MAN, Prof.dr.ing Adriana PĂUCEAN,

SL.dr.ing. Simona CHIȘ

Info: simona.man@usamvcluj.ro



ZIUA ABSOLVENTULUI - TÂRG DE CARIERE - 8 noiembrie 2022

PROGRAM:

10:00-11:00 deschidere Aula „Mihai Șerban” USAMV -

Ing. Floare Irina COZMA (Morar) reprezentant DANAMARI SRL, Seini, Maramureș – din partea FSTA

11:00-14:00 Workshop: *Absolventul de azi - Antreprenorul de mâine*

Invitați:

1. Inginer tehnolog la FrieslandCampina SA (Napolact):
Iulia Sârbu și Iuliana Ardelean (Găină) – absolvente IPA și CEPA
2. **Ing. Andra Ianchiș și ing. Lorena Răducanu (Gianga)** - SC Moldovan Carmangerie SRL – absolvente TPPA și CEPA
3. **Cozma Floare Irina** - reprezentant DANAMARI SRL – absolvent TPPA/ 2017
4. **Crișan Ionuț** – reprezentant BetterLife Food Solution, absolvent CEPA
5. **George Micle** – Șef serviciu în cadrul Serviciului Administrare Hale și Piețe, absolvent CEPA 2009





Evenimente organizate de FSTA în anul 2022



Agronomiada 2022 USAMV CLUJ Concursul profesional și sportiv studentesc

PARTICIPANTI FSTA



	DISCIPLINA	CADRE DIactice	STUDENTI	PREMII
1	Chimia alimentului	Conf. dr. Oana POP Asist. dr. Lavinia MUREȘAN	Caracaci Corina	PREMIUL II
2	Tehnologia panificației	Prof. dr. Adriana PĂUCEAN Conf. dr. Simona MAN	Urs Maria Jenica	PREMIUL I
3	Controlul calității produselor de origine animală	Prof. dr. Cristina SEMENIUC Asist. dr. Maria SOCACIU	Boboia Anamaria	PREMIUL II



Workshop: Sweet Spring, Atelier de mărțișoare

Organizatori: Îndrumători de an:

Martis Georgiana, Dana Leopold, Lavinia Calinoiu



Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca
| Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor



28 Februarie 2022 | 16.30 – 17.30

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

Atelier de mărțișoare #5

Institutul de Științele Vieții (parter)

**Mărțișoarele vor fi donate Centrului de Îngrijiri Paliative Sf. Nectarie din Cluj-Napoca*

Organizatori:

Îndrumători de an

Conf. dr. Loredana Leopold | Asistent dr. Lavinia Mureșan | Asistent dr. Georgiana Martiș

Corul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor Noi umblăm să colindăm, ediția II, 2022

Day 1

Centrul de
Ingrijiri Paliative
"Sfantul
Nectarje" Cluj
Napoca



Day 2

Colectivul de
cadre didactice
FSTA



Day 3

Concertul
tradițional de
colinde din
Aula Magna
"Mihai Șerban"



Concert de Colinde

Aula Magna "Mihai Șerban"
Miercuri, 22 decembrie
Ora 14.00



Excursii de studii



Unitatea SINELLI LACTATE

Teaca, Bistrita- Nasaud

Organizatori: Asist.dr. Marțiș Georgiana

Asist.dr. Delia Michiu

Participanți: studenții anului III CEPA





Excursii de studiu



Unitatea **ALBALACT** și **TRANSEURO**

Alba Iulia

Organizatori:

Prof.dr. Mirela Jimborean, Asist.dr. Delia Michiu

Conf.dr. Dorin Tibulca, SL dr. Melinda Fogarasi

Participanți: studenții anului IV IPA și IV TPPA





Excursii de studiu



Plafar, 25 nov. 2022

Organizatori: colectivul discip. Materii
prime vegetale si Principii și metode de
conservare; Conf.dr. Anamaria Pop și

Asist.dr. Marțiș Georgiana

Participanți: studenții anului II CEPA, IPA,
TPPA



Marele premiu științific și alte 7 distincții pentru Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, la Târgul de Invenții și Inovații din domeniul alimentar INOVALIMENT 2022



Marele Premiu Științific INOVALIMENT a revenit produsului "Beechnutella – Cremă tartinabilă de jir", realizat de Asist. Cercetare Ing. dr. Andreea Pușcas, împreună cu grupul de cercetători coordonat de Prof. dr. Vlad Mureșan, de la Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, la evenimentul organizat între 21-25 noiembrie 2022.

Invenția se referă la o nouă compoziție a unui produs de tip cremă tartinabilă, recomandat pentru persoanele care au o dietă săracă în grăsimi saturate, fără substanțe energizante, lactoză sau fără zahăr. Aceasta este formată din miez de semințe de jir (*Fagus sylvatica*, *Fagus orientalis*), miez de semințe floarea soarelui, grăsimi vegetale, zahăr sau substituenți ai acestuia, lecitină, emulgatori de tipul mono și digliceridelor și substanțe cu rol antioxidant. Produsul de află în curs de brevetare.

"Crema tartinabilă din jir este un produs inovator ce ar putea fi o bună alternativă pentru cremele deja existente pe piață. Semințele de jir au fost alese datorită substanțelor benefice pe care acestea le pot furniza organismului, dar și pentru că reprezintă o materie primă ce se poate obține de pe teritoriul țării noastre, nefiind necesar importul care determină creșterea amprentei de carbon", a declarat Asist. Cercetare Ing. dr. Andreea Pușcas.

Alte șapte premii importante au revenit echipelor formate din studenți și profesori, urmând:

Categoria BIOTEHNOLOGII

Premiul II: Valorificarea subproduselor agro-industriale și alimentare
Martău);

Transylvania Food Summit, la USAMV Cluj-Napoca, în 3-4 noiembrie 2022



Ne bucurăm să anunțăm organizarea, în 3-4 noiembrie 2022, a unei noi ediții Transylvania Food Summit, cu invitați de renume și dezbateri pe teme de mare actualitate în agribusiness, producție alimentară durabilă, producție de băuturi, retail și HoReCa, dezvoltare rurală și economie circulară în contextul crizei economice globale.

Deschiderea oficială va avea loc în 3 noiembrie 2022, de la ora 9.30, în Aula Magna "Mihai Șerban", iar între specialiștii care vor susține dezbateri în cele două zile se va afla și rectorul USAMV Cluj-Napoca, Prof. dr. Cornel Cătoi.

Transylvania Food Summit are ca obiectiv principal reunirea mediului academic cu cel administrativ și de afaceri, a societății civile și a specialiștilor din domenii cheie, care să-și expună strategiile privind consolidarea poziției fermierilor români în lanțul agroalimentar, promovarea produselor tradiționale românești și a tradițiilor culturale și gastronomice transilvane, precum și creșterea încrederii consumatorilor în produse alimentare românești și în cele locale.

Între temele propuse pentru dezbateri se numără dezvoltarea piețelor locale; importanța lanțurilor scurte alimentare; rolul parteneriatelor și al cooperativelor în consolidarea și facilitarea prezenței pe piață a producătorilor și procesatorilor; cercetarea, inovarea și agricultura de precizie; perspectivele agriculturii ecologice în România și Europa; promovarea produselor agro-alimentare românești; prezența alimentelor românești în lanțurile HoReCa și retail sau economia circulară în zonele montane.

Mult succes!

Site event: <http://transilvaniafood.ro/>

Program: <http://transilvaniafood.ro/#program>

USAMV Cluj - Evenimente - Ziua Absolventului la USAMV Cluj-Napoca - Târg de cariere

Ziua Absolventului la USAMV Cluj-Napoca – Târg de cariere



Ne bucurăm să anunțăm organizarea, marți, 8 noiembrie 2022, a unui eveniment destinat tuturor studenților noștri din ultimul an de facultate – "Ziua Absolventului – Târg de cariere".

Profesori și studenți ai fiecărei facultăți, alături de absolvenți de succes și invitați din domeniul economic vor participa la reuniunea din Aula Magna "Mihai Șerban", care va fi deschisă, la ora 10.00, de Prof. dr. Cornel Cătoi – rector și de Prof. dr. Adrian Oros – prorector în Relația cu mediul socio-economic.

Apoi, de la ora 11.00, fiecare facultate va derula propriul program, cu workshop-uri și prezentări ale absolvenților invitați, precum și cu sesiuni de întrebări și răspunsuri!

Felicitări și mult succes!

Vă prezentăm în continuare programul pe fiecare facultate:

Facultatea de Agricultură, ora 11.00 – Aula Magna "Mihai Șerban"

Workshop: "Agricultura, o șansă pentru viitor"

Invitați: Nicolae Tritean – director SCDA Turda; Horia Pop – director regional Tra director Ecoinspect; Király Zoltán – director – SC FARM TECH SRL; Iancu Pinteș – Consiliul Județean Cluj.

Facultatea de Horticultură și Afaceri în Dezvoltare Rurală, ora 11.00 – Sala

Workshop: "Ziua carierei – Privește spre viitor"

USAMV Cluj-Napoca participă la ediția a XX-a a Salonului Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent"



Universitatea noastră participă la ediția a XX-a a Salonului Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", găzduit de Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca, între 26-28 octombrie 2022, cu o cerere de brevet și 9 lucrări inovative ale studenților și cadrelor didactice de la Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor.

În competiție au fost înscrise peste 300 de proiecte și invenții din variate domenii, iar între participanți se numără universități, institute, centre și stațiuni de cercetare, firme, asociații ale inventatorilor sau persoane fizice din țară și străinătate.

Vă invităm cu drag la evenimentul găzduit de BT Arena și care va avea deschiderea miercuri, 26 octombrie 2022, la ora 12.00! Festivitatea de premiere va avea loc în 28 octombrie, de la aceeași oră.

Lista proiectelor înscrise de USAMV Cluj-Napoca:

Cerere brevet – Paste vegetale tartinabile din semințe de floarea soarelui, ghindă și jir – compoziție și procedeu de obținere;

Idei inovative:

Material de ambalare activă pentru prelungirea termenului de valabilitate al peștelui proaspăt;

Studiu comparativ al stabilității pigmentilor de culoare într-un produs de tip cheesecake;

Dezvoltarea și optimizarea unui "cocktail" îmbogățit în principii bioactive;

Nanoparticule de oxid de fier transportate de probiotice;



Relații internaționale



Acorduri instituționale Erasmus pe domeniul Food cu universități din țări UE – 42 acorduri

Italia (5)	Austria (1)
Spania (6)	Cehia (1)
Turcia (7)	Estonia (1)
Germania (4)	Portugalia (3)
Franța (3)	Serbia (2)
Grecia (3)	Slovakia (1)
Polonia (3)	
Belgia (1)	
Ungaria (1)	



Mobilități internaționale



Mobilități studenți outgoing (9 mobilități: 8 mobilități de studiu în țări membre UE și 1 mobilitate traineeship non-UE)

Țări UE

Estonian University of Life Sciences, Estonia

University of Warmia & Mazury, Olsztyn, Polonia

Universitatea Aldo Moro Bari, Italia

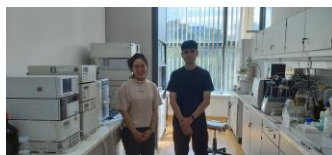
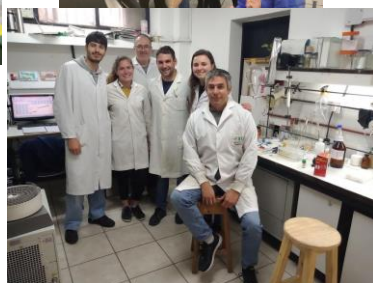
Universitatea LaSalle Beauvais, Franța

Neubrandenburg University of Applied Sciences, Germania

Universität für Bodenkultur Wien, Austria

University of Cordoba, Spania

Universidad Nacional de Rosario, Argentina – traineeship



Mobilități studenți incoming (36 mobilități)

Țări UE - 4 mobilități de studiu

Warsaw University of Life Sciences, Polonia

Universidad de Zaragoza, Spania

Universidad de Leon, Spania

Università Politecnica delle Marche, Italia

Țări non-UE – 31 mobilități (14 mobilități studiu + 17 mobilități traineeship)

Albania (2), Tunisia (5), Tailanda (3), Benin (6), Azerbaijan (2), Maroc (3), Ucraina (2), Coasta de Fildes (1), Republica Moldova (2), Burkina Faso (5)

Studenți internaționali – 1 (Ungaria – master GNDA)





Mobilități studenți outgoing

Domeniile de studiu selectate de către studenți: ingineria produselor alimentare și nutriție

Statele frecvent selectate pentru a efectua o mobilitate Erasmus sunt: Spania, Italia, Polonia, Estonia, Franța, Germania



- Disciplinelor studiate sunt mai complexe, dar totodată atractive, adaptate nevoilor curente ale industriei
- Posibilitate ridicată de echivalare a disciplinelor studiate; de precizat aici limitarea acestui lucru pentru majoritatea universităților din vestul Europei unde disciplinele tehnologice se studiază în principal la nivel de master
- Interacțiunea cu studenți provenind din medii culturale diferite
- Creșterea capacității de adaptare într-un alt stat din Uniunea Europeană
- Există dorința de a mai aplica pe viitor pentru mobilități Erasmus la nivelul următor de studiu(master, doctorat)



Ce ne propunem :

Consilierea continuă a studenților pentru participarea în cadrul Programului Erasmus, respectiv creșterea continuă a numărului de studenți care aplică pentru o astfel de mobilitate
Creșterea numărului de locuri în cadrul acordurilor cu universitățile partenere
Creșterea numărului de acorduri cu universitățile UE și non-UE
Organizarea continuă de întâlniri între studenții FSTA și cei care au beneficiat de o mobilitate Erasmus
Interacțiunea studenților FSTA cu studenții Erasmus incoming
Pe termen mediu și lung ne propunem adaptarea curriculei FSTA la curricula universităților partenere
Creșterea numărului de studenți străini la programele de master FSTA în limba engleză

Oportunități:

Dezvoltarea de noi colaborări între grupurile de cercetători de la universitățile partenere unde să fie implicați și studenți FSTA
Creșterea angajabilității studenților atât în cadrul companiilor din România, cât și din străinătate
Identificarea de noi posibilități de colaborare cu mediul economic, prin intermediul studenților noștri Erasmus
Stimularea studenților FSTA pentru continuarea studiilor și participarea în mobilități Erasmus la nivel de master și/sau doctorat



Mobilități internaționale



Mobilități outgoing cadre didactice - țări UE și non-UE - 18 mobilități

Mobilități incoming cadre didactice țări UE și non-UE – 10 mobilități

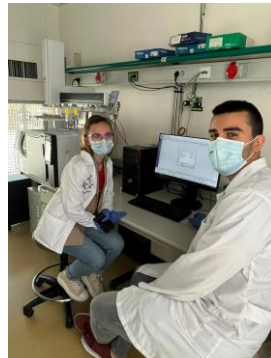




Mobilități internaționale



Mobilități Erasmus outgoing personal didactic auxiliar - 6 mobilități de formare
Universidad Miguel Hernandez, Spania (2)
Harran University, Turcia (1)
Universidad Politecnica de Valencia, Spania (2)





Mobilități internaționale



Ce ne propunem:

- Stimularea colegilor care nu au mai beneficiat de o mobilitate Erasmus, să participe în cadrul acestor mobilități
- Încurajarea cadrelor didactice FSTA să participe la evenimente de tipul Erasmus International Week pentru formarea rapidă de noi contacte internaționale
- Creșterea numărului de locuri pe domeniul Food în cadrul acordurilor cu universitățile partenere
- Creșterea numărului de acorduri cu universitățile UE și non-UE pe domeniul Food
- Atragerea studenților internaționali la programele de master FSTA

Oportunități:

- Dezvoltarea de noi colaborări între grupurile de cercetători de la universitățile partenere unde să fie implicați și studenți FSTA
- Creșterea angajabilității studenților atât în cadrul companiilor din Romania, cat și din străinătate
- Identificarea de noi posibilități de colaborare cu mediul economic, prin intermediul colaborărilor dezvoltate cu universitățile partenere
- Identificarea posibilităților de adaptare a curriculei FSTA la curricula universităților partenere și adaptarea cerințelor mediului economic din Romania și străinătate
- Identificarea unor noi domenii de cercetare, realizarea de publicații științifice în co-autorat și aplicarea în obținerea unor granturi de cercetare internaționale
- Dezvoltarea de programe de studiu și de doctorat în cotutelă



Mobilități internaționale



Responsabili academici proiecte Erasmus KA107 și KA171 domeniul Food
(Buget angajat: 29968 EURO)

KA107-2019 – Prof. Dr. Ramona Suharoschi (Albania, Armenia, Azerbaijan, Bosnia și Herțegovina, Bielorusia, Georgia, Maroc, Palestina, Tunisia, Ucraina, Vietnam, Kosovo, Thailanda)

KA107-2019 – Conf. univ. dr. Teodora Coldea (Republica Arabă Egipt, Republica Populară Chineză)

KA107-2020 – Prof. Dr. Ramona Suharoschi (Chile, Ucraina, Vietnam)

KA107-2020 – Conf. univ. dr. Laura Stan (Thailanda)

KA107-2020 - Conf. univ. dr. Carmen Pop (Republica Democratică Congo)

KA107-2020 - Conf. univ. dr. Teodora Coldea (Republica Populară Chineză, Georgia)

KA107-2020 - Șef lucr. dr. Lucian Cuibus (Argentina)

KA171-2022- Prof. Dr. Ramona Suharoschi (Bosnia și Herțegovina, Chile, Maroc, Tunisia)

KA171-2022- Conf. univ. dr. Teodora Coldea (Republica Populară Chineză, **Costa Rica, Republica Dominicană)**

KA171-2022- Conf. univ. dr. Laura Stan (Georgia, Republica Moldova)

KA171-2022- Conf. univ. dr. Carmen Pop (Republica Democratică Congo, Albania, Bosnia și Herțegovina)

KA171-2022- Conf. univ. dr. Oana Pop (Chile, Vietnam)

KA171-2022- Șef lucr. dr. Lucian Cuibus (Mexic**)**

KA171-2022- Șef lucr. dr. Andrei Borșa (Ucraina)

KA171-2022 - Șef lucr. dr. Liana Claudia Salanță (Armenia, USA)



Analiza SWOT a FSTA pe anul 2022



Puncte tari

- Performanța și vizibilitatea cadrelor didactice
- Studenții
- Infrastructura de cercetare

Puncte slabe

- Infrastructura didactica
- Personal didactic auxiliar insuficient
- Programe de studii de licență în limbi străine

Oportunități

- Dezvoltarea de programe noi de studiu
- Parteneriate cu mediul de afaceri
- Prestări servicii

Amenințări

- Abandonul studenților pe ciclul de studii
- Reducerea numărului de absolvenți de liceu
- Contextul socio-economic actual



Raportul FSTA 2022



Colectivul de realizare a raportului FSTA pe anul universitar 2022:

Decan: Prof. dr. Elena Mudura

Prodecan didactic: Prof. dr. Vlad Mureșan

Prodecan cercetare: Prof.dr. Sonia Socaci

Prodecan studenți: Prof. dr. Mirela Jimborean

Director departament IPA: Prof.dr. Crina Mureșan

Director adj. departament SA: Conf. dr. Dana Leopold

Secretar admitere: Sef. lucr. dr. Georgiana Marțiș

Responsabil Erasmus FSTA: Conf. dr. Teodora Coldea



Felicitări tuturor membrilor
comunității STA pentru rezultatele
obținute în anul 2022!