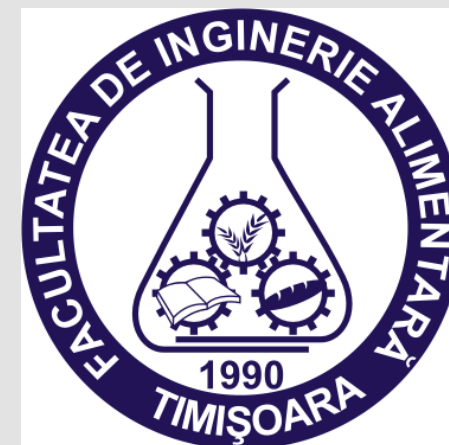




RAPORT DECAN 2023

Facultatea de Inginerie Alimentară



ALIMENTE PENTRU VIAȚĂ. PROIECTARE. PRODUCȚIE. CONTROL

Conducerea Facultății

Prof. univ. Dr. Ing. Riviș Adrian – Decan

Prof. univ. Dr. Ing. Hădărugă Nicoleta-Gabriela- Prodecan
cercetare și activitate studenți

Conf. univ. Dr. Ing. Megyesi Corina – Prodecan interimar
didactic și relații internaționale

Consiliul Facultății

Prof.Dr.Ing. Riviș Adrian – Decan

Conf. Dr.Ing. Megyesi Corina - Prodecan interimar didactic și relații internaționale

Prof.Dr. Ing. Hădărugă Nicoleta-Gabriela- Prodecan cercetare și activitate studenți

Prof.Dr.Ing. Ștef Ducu-Sandu – Director Departament C.E.A.

Prof.Dr.Ing. Trașcă Teodor-Ioan – Director Departament T.A.

Conf.Dr. Velcirov Ariana-Bianca - Director Departament Ș.A.

Conf.Dr. Mișcă Corina-Dana

Conf.Dr.Ing. Dogaru Diana-Veronica

Conf.Dr.Ing. Bordean Despina-Maria

Conf.Dr.Ing. Stoin Daniela

Șl.Dr.Ing. Cocan Ileana – Responsabil calitate facultate

Stud. Goagăra Andrada Maria – an II CEPA

Stud. Gruescu Maria Alexandra – an II – CEPA

Stud. Inoveanu Andreea – an III - IPA

Departamente



Facultatea are un corp profesoral format din 33 de cadre didactice titulare, acestea fiind repartizate în cadrul a 3 departamente:

- Departamentul de Controlul și Expertiza Alimentelor
- Departamentul de Știința Alimentului
- Departamentul de Tehnologii Alimentare

Situația cadrelor didactice pe departamente

Grad Didactic	Dep. CEA		Dep. ȘA		Dep. TA		Total	
	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%	Nr.	%
Profesori	2	20	2	16,66	3	27,27	7	21,21
Conferențieri	3	30	6	50	4	36,36	13	39,39
Șef lucrări (lectori)	5	50	4	33,33	4	36,36	13	39,39
Asistenți	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	10	100	12	100	11	100	33	100

Situație posturi perioada 2020-2024

Total/an universitar	Total posturi			Profesori			Conferențieri			Șef lucrări			Asistenți		
	Ge- neral	Titu- lari	Va- cante	Ge- neral	Titu- lari	Va- cante	Ge- neral	Titu- lari	Va- cante	Ge- neral	Titu- lari	Va- cante	Ge- neral	Titu- lari	Va- cante
Total facultate 2020/2021	57	34	23	7	7	-	13	13	-	26	13	13	11	1	10
Total facultate 2021/2022	57	34	23	7	7	-	13	13	-	26	13	13	12	1	11
Total facultate 2022/2023	51	34	17	7	7	-	13	13	-	20	13	7	11	1	10
Total facultate 2023/2024	48	33	15	7	7	-	13	13	-	19	13	6	8	-	8

Promovarea cadrelor didactice

În perioada 2020-2024 au avut loc 4 promovări :

- 1 pentru postul de Conferențiar
- 2 pentru postul de Șef lucrări
- 1 pentru postul de Asistent

PROGRAMUL STUDII DE LICENȚĂ:

Ingineria produselor alimentare (I.P.A.)

Titlul obținut: inginer

Domeniu fundamental:
Științe ingineresti

Număr locuri bugetate: 25

Număr locuri cu taxă: 35

- Programul de licență I.P.A. are la origine prima specializare a Facultății de Inginerie Alimentară, în anul 2012 fiind redenumită în Ingineria Produselor Alimentare, ocazie cu care a fost reacreditată.
- Programul de licență I.P.A. este cuprins în lista domeniilor și specializărilor pentru studiile universitare de licență apărută în “Nomenclatorul domeniilor de studii universitare de licență și al specializărilor ” (M.O. nr. 378/2021).
- Acest program a fost evaluat periodic de către ARACIS, ultima evaluare având loc în anul 2023, în urma căreia a primit calificativul de încredere.

PROGRAMUL STUDII DE LICENȚĂ:

**Ingineria produselor
alimentare lb.
engleza (I.P.A.
engleza)**

Titlul obținut: inginer

Domeniu fundamental:
Științe inginerești

- Acest program a fost autorizat provizoriu de către ARACIS (162H/29.06.2023).

PROGRAMUL STUDII DE LICENȚĂ: Ingineria produselor alimentare (I.P.A.)



Competențe profesionale:

- C1.** Aplicarea principiilor generale ale științelor exacte în domeniul ingineriei alimentare;
- C2.** Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară;
- C3.** Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produsul finit;
- C4.** Maximizarea productivității fabricii prin angajarea în acțiuni preventive în ceea ce privește sănătatea și siguranța, bunele practici de fabricație (GMP - Good Manufacturing Practices), conformitatea cu igiena și performanța întreținerii de rutină a mașinilor și echipamentelor;
- C5.** Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare;
- C6.** Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte;
- C7.** Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing;
- C8.** Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului, antreprenariat în Ingineria produselor alimentare;
- C9.** Utilizarea tehnologiei informației și comunicațiilor și transformarea digitală în Ingineria produselor alimentare.

Ocupații posibile conform COR: inginer in industria alimentară / Cod COR: 214124
/ Denumire cor: inginer de cercetare in tehnologia prelucrării produselor agricole / Cod COR: 2149.5 / Denumire cor: bioinginer/bioinginera (ESCO) / Cod COR: 2141.2 / Denumire cor: tehnolog în domeniul ambalării alimentelor și băuturilor (ESCO).

PROGRAMUL STUDII DE LICENȚĂ:

Controlul și expertiza produselor alimentare (C.E.P.A.)

Titlul obținut: inginer

Domeniu fundamental: Științe
inginerești

Număr locuri bugetate: 25

Număr locuri cu taxă: 35

- Programul de licență “Controlul și Expertiza Produselor Alimentare”, **primul program de acest tip din România**, are o tradiție de 20 de ani în pregătirea inginerilor de industrie alimentară specializați în controlul și asigurarea calității și siguranței produselor alimentare.
- Programul de licență C.E.P.A. este cuprins în lista domeniilor și specializărilor pentru studiile universitare de licență apărută în Nomenclatorul domeniilor de studii universitare de licență și al specializărilor (M.O. nr. 378/2021).

Acest program a fost evaluat periodic de către ARACIS, ultima evaluare având loc în anul 2021(16.12.2021), în urma căreia a primit calificativul de încredere.

.

PROGRAMUL STUDII DE LICENȚĂ:

**Controlul și expertiza
produselor alimentare –
lb. engleză (C.E.P.A.
engleză)**

Titlul obținut: inginer

**Domeniu fundamental: Științe
inginerești**

Acest program a fost autorizat provizoriu de către
ARACIS (162H/29.06.2023).

PROGRAMUL STUDII DE LICENȚĂ: Controlul și expertiza produselor alimentare (C.E.P.A.)



Competențe profesionale:

- C1. Aplicarea principiilor generale ale științelor exacte în domeniul ingineriei alimentare;
- C2. Proiectarea, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare;
- C3. Organizarea de procese și implementarea de proceduri pentru a evita problemele legate de siguranța alimentelor;
- C4. Aplicarea reglementărilor privind fabricarea produselor alimentare și conformitatea cu siguranța alimentelor și folosirea procedurilor de siguranță alimentară bazate pe bunele practici de fabricație (GMP - Good Manufacturing Practices);
- C5. Utilizarea tehnologiei informației și comunicațiilor și transformarea digitală în controlul și expertiza produselor alimentare;
- C6. Supravegherea, conducerea, analiza și controlul proceselor tehnologice de la materii prime până la produs finit, antreprenariat în controlul și expertiza produselor alimentare;
- C7. Stabilirea și aplicarea de teste standardizate pentru determinarea caracteristicilor chimice, fizice sau microbiologice ale produselor destinate consumului uman;
- C8. Realizarea de activități de management în ceea ce privește risipa alimentară;
- C9. Identificarea sau propunerea unor concepte inovatoare în controlul și expertiza produselor alimentare.

Ocupații posibile conform COR: analist calitate / Cod COR: 2149.2.7 / Denumire cor: inginer asigurarea calității (ESCO) / Cod COR: 214518 / Denumire cor: expert inginer industria alimentară / Cod COR: 214534 / Denumire cor: inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare / Cod COR: 214130 / Denumire cor: auditor în domeniul calității.

PROGRAMUL STUDII DE LICENȚĂ: Protecția consumatorului și a mediului (P.C.M.)

Titlul obținut: inginer

Domeniu fundamental: Științe
inginerești

Număr locuri bugetate: 25

Număr locuri cu taxă: 35

- Programul de licență "Protecția Consumatorului și a Mediului" **este al doilea program de acest tip înființat în România**, ca răspuns la solicitările venite de pe piața muncii, respectiv, ca răspuns a noilor cerințe legislative în domeniu.
- Programul de licență P.C.M. este cuprins în lista domeniilor și specializărilor pentru studiile universitare de licență apărută în Nomenclatorul domeniilor de studii universitare de licență și al specializărilor (M.O. nr. 378/2021).
- Oferta educațională a programului de licență P.C.M. cuprinde pentru forma de învățământ cu frecvență, pe lângă locurile bugetate, și locuri nebugetate.
- Acest program a fost acreditat ARACIS în anul 2023, primind calificativul de *încredere*.

PROGRAMUL STUDII DE LICENȚĂ: Protecția consumatorului și a mediului (P.C.M.)

Titlul obținut: inginer

Domeniu fundamental: Științe
inginerești

Număr locuri bugetate: 25

Număr locuri cu taxă: 35

Competențe profesionale:

- C1. Aplicarea principiilor generale ale științelor exacte în domeniul ingineriei alimentare;
- C2. Aplicarea standardelor și normelor de calitate a alimentelor, de asigurare a calității totale, de protecție a consumatorului și a mediului;
- C3. Dezvoltarea capacității de a aplica prevederile actelor normative de protecția consumatorului și a legislației de mediu; evaluarea impactului de mediu (E.I.M.) și aplicarea celor mai bune tehnologii;
- C4. Stabilirea interacțiunii factorilor naturali și antropici și evaluare a impactului generat de aceștia asupra mediului natural, antropic și a siguranței alimentare;
- C5. Managementul privind protecția mediului care poate oferi consiliere cu privire la dezvoltarea politicilor de mediu a instituțiilor guvernamentale și oficiale;
- C6. Analizarea posibilelor amenințări pentru bunăstarea consumatorului și a mediului într-o regiune și gestionarea unor problemelor precum colectarea deșeurilor alimentare, depozitele de deșeuri alimentare și valorificarea acestora;
- C7. Gestionarea risipei alimentare, anteprenariat în protecția consumatorului și a mediului în industria alimentară;
- C8. Evaluarea alimentelor de larg consum pentru conformitatea cu specificațiile și defectele în conformitate cu cerințele clienților și politicile organizaționale;
- C9. Utilizarea tehnologiei informației și comunicațiilor și transformarea digitală în protecția consumatorului și a mediului în industria alimentară.

Ocupații posibile conform COR: inginer tehnolog in protectia mediului / Cod COR: 214309 / Denumire cor: inginer de cercetare in protectia mediului / Cod COR: 214517 / Denumire cor: consilier inginer industria alimentara

PROGRAMUL STUDII DE MASTER:

ALIMENT
NUTRIȚIE UMANĂ
(A.N.U.)

- **Competențe profesionale:** identificarea, elaborarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice expertizei nutriției umane; evaluarea nutrițională a produselor derivate din materii prime vegetale și animale; identificarea și analiza aspectelor nutriționale pe grupe de vârstă; recunoașterea dezechilibrelor nutriționale și stabilirea adecvată a dietelor pe grupe de vârstă; proiectarea de alimente adaptate cerințelor nutriționale pentru diferitele grupe de consumatori alimentari; gestionarea sistemelor de informații bazate pe indicatori nutriționali, aplicând adecvat legislația sanitară în domeniu.
- **Ocupații posibile conform COR:** asistent de cercetare în tehnologia prelucrării produselor agricole - 214125; cercetător în tehnologia prelucrării produselor agricole - 214123; expert centre de perfecționare - 231006; proiectant inginer produse alimentare – 2145.

PROGRAMUL STUDII DE MASTER:

SIGURANȚA ȘI BIOSECURITATEA PRODUSELOR AGROALIMENTARE (S.B.P.A.)

- **Competențe profesionale:** demonstrarea cunoștințelor în securitatea și siguranța alimentară și a expertizei în domeniul produselor agroalimentare; demonstrarea capacității de implementare a sistemelor calității totale în ingineria produselor agroalimentare; descrierea și proiectarea de tehnologii și instalații cu caracter inovativ pentru industria agroalimentară; evaluarea și exploatarea aparatelor, instalațiilor și proceselor din industria agroalimentară; evaluarea și exploatarea sistemelor de măsurare, monitorizare și automatizare a proceselor din industria agroalimentară; analizarea și interpretarea activităților de management, marketing și știința mărfurilor agroalimentare.
- **Ocupații posibile conform COR:** asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare - 214535; cercetător în controlul calității produselor alimentare - 214533; expert inginer industria alimentară - 214518; inginer de cercetare în controlul calității produselor alimentare - 214534; inspector de specialitate inginer industria alimentară - 214519; referent de specialitate inginer industria alimentară - 214520.

PROGRAMUL STUDII DE MASTER:

TEHNOLOGII AVANSATE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ (T.A.I.A.)

- **Competențe profesionale:** capacitatea de optimizare a produselor agroalimentare cu valoare adăugată/tehnologii inovative în sistemul integrat al lanțului agroalimentar; implementarea principiilor moderne de proiectare în domeniul tehnologiilor avansate agroalimentare și domeniilor conexe; identificarea, descrierea și utilizarea proceselor tehnologice, tehnicilor analitice moderne adaptate domeniului tehnologiilor avansate agroalimentare și domeniilor conexe; utilizarea și exploatarea aparatelor, instalațiilor, sistemelor de măsurare, monitorizare și automatizare a proceselor din industria agroalimentară; efectuarea cercetării științifice și a activităților didactice în domeniul tehnologiilor avansate de procesare a materiilor prime agricole.
- **Ocupații posibile conform COR:** asistent de cercetare în tehnologia prelucrării produselor agricole - 214125; cercetător în tehnologia prelucrării produselor agricole - 214123; expert centre de perfecționare - 231006; expert inginer industria alimentară - 214518; inspector de specialitate inginer industria alimentară - 214519; proiectant inginer produse alimentare - 214516; referent de specialitate inginer industria alimentară - 214520.

PROGRAMUL STUDII DE MASTER:

TEHNICI MODERNE DE GASTROTEHNIE SI CATERING (TMGC)

- **Competențe profesionale:** Capacitatea de a optimiza principalii parametri tehnologici care influențează proprietățile fizico-chimice ale unui produs alimentar și, implicit, tehnicile gastronomice utilizate: demonstrarea unei abilități de a selecta cea mai potrivită tehnică gastronomică; capacitatea de a realiza organizarea de evenimente; cunoașterea principiilor de funcționare a aparaturii de laborator utilizate în gastrotehnie; capacitatea de implementare a unei afaceri în domeniul gastronomiei și cateringului.
- **Ocupații posibile conform COR:** Director de departament alimentație – 141202; Director de departament catering - 141203; Consultant nutriționist - 226504; Director dezvoltare afacere în domeniul agroalimentar – 112038; Expert inginer industria alimentară - 214518; Director restaurant – 141111; Conducător întreprindere mică - patron (girant) în activitatea hotelieră și restaurante - 141101; Cercetător în controlul calității produselor alimentare - 214533; Consilier inginer industria alimentară - 214517; Manager consorțiu turistic - 263218; Maestru în arta culinară - 512004; Director cofetărie, patiserie - 141121.

PROGRAMUL STUDII DE MASTER:

INGINERIA PRODUSELOR
ALIMENTARE –
SUSTENABILITATE ÎN
AGRICULTURĂ, PRODUCȚIA
ALIMENTARĂ ȘI
TEHNOLOGIA ALIMENTARĂ
ÎN REGIUNEA DUNĂRII – (ÎN
LIMBA ENGLEZĂ -
SUSTAINABILITY IN
AGRICULTURE, FOOD
PRODUCTION AND FOOD
TECHNOLOGY IN THE
DANUBE REGION – JOINT
DEGREE)
(D.A.F.M.)

- Programul de studii *Sustenabilitate în agricultură, producția alimentară și tehnologia alimentară în regiunea Dunării – Joint Degree (Danube Agri-Food Master – DAFM) (în limba engleză) - Sustainability in Agriculture, Food Production and Food Technology in the Danube Region - Joint Degree (Danube Agri-Food Master – DAFM)*, dezvoltat pentru a completa oferta educațională a *Facultății de Inginerie Alimentară, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României”* din Timișoara este **unic pe țară, în acest moment neexistând altă universitate care să ofereze un astfel de program, în prezent existând un acord operațional de colaborare cu alte 10 universități din Europa pentru desfășurarea acestei specializări. A fost propus în iulie 2018, evaluat de către comisia ARACIS în perioada 03-06.12.2018 și acreditat conform avizului ARACIS nr.777/08.02.2019.**

PROGRAMUL STUDII DE MASTER:

INGINERIA PRODUSELOR
ALIMENTARE –
SUSTENABILITATE ÎN
AGRICULTURĂ, PRODUCȚIA
ALIMENTARĂ ȘI TEHNOLOGIA
ALIMENTARĂ ÎN REGIUNEA
DUNĂRII – (ÎN LIMBA ENGLEZĂ -
SUSTAINABILITY IN
AGRICULTURE, FOOD
PRODUCTION AND FOOD
TECHNOLOGY IN THE DANUBE
REGION – JOINT DEGREE)
(D.A.F.M.)

Absolvenții programului de masterat dobândesc următoarele *cunoștințe și competențe personale*:

- au o cunoaștere profundă a agriculturii și a producției alimentare sub aspectul sustenabilității în regiunea Dunării;
- sunt capabili să se conecteze și să schimbe cunoștințele cele mai actuale despre agricultură, producția de alimente și tehnologia alimentară din punct de vedere al sustenabilității;
- înțeleg relevanța principiului sustenabilității în general, și, în special, pentru regiunea Dunării;
- înțeleg dezvoltarea regiunii Dunării din punctul de vedere al ecologiei, dezvoltării rurale și istoriei culturale;
- au capacitatea de a selecta și de a aplica în mod critic metode adecvate de sustenabilitate în agricultură, producția alimentară și tehnologia alimentară;
- sunt capabili să analizeze interacțiunile sociale într-un context intercultural. Ei sunt conștienți de diferențele și neînțelegerile interculturale care ar putea rezulta din acestea. Ei au atins o deschidere față de persoanele de altă naționalitate. Datorită competenței interculturale obținute, absolventul este capabil să fie singurul responsabil pentru îndrumarea unor echipe internaționale într-un proiect;
- cunosc fluent limba engleză;
- sunt capabili să participe în echipe de proiecte de cercetare, să întocmească rapoarte și lucrări științifice.

PROGRAMUL STUDII DE MASTER:

INGINERIA PRODUSELOR
ALIMENTARE –SUSTENABILITATE ÎN
AGRICULTURĂ, PRODUCȚIA
ALIMENTARĂ ȘI TEHNOLOGIA
ALIMENTARĂ ÎN REGIUNEA DUNĂRII –
(ÎN LIMBA ENGLEZĂ -
SUSTAINABILITY IN AGRICULTURE,
FOOD PRODUCTION AND FOOD
TECHNOLOGY IN THE DANUBE
REGION –JOINT DEGREE)
(D.A.F.M.)

Din punct de vedere al ***calificărilor profesionale***, se poate menționa că absolvenții au cunoștințe, competențe și abilități interdisciplinare în domeniul agricol și / sau știința alimentelor, cu un accent deosebit pe sustenabilitate și tehnologii sustenabile. Calificări suplimentare constau în învățarea interculturală, care permite absolvenților o mai profundă înțelegere a dezvoltării culturale și sociale și în regiunea Dunării.

Ocupații posibile conform COR: Inginer în industria alimentară-214514; Proiectant inginer produse alimentare - 214516; Referent de specialitate inginer industria alimentară – 214520.

PROGRAMUL STUDII DE MASTER:

INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE – SIGURANȚĂ, SECURITATE ALIMENTARĂ ȘI SĂNĂTATE PUBLICĂ

Competențe profesionale:

- C1. Identificarea/examinarea/aplicarea măsurilor aferente amenințărilor specifice la adresa sistemului alimentar;
- C2. Înțelegerea conceptului de siguranță/securitate alimentară globală și managementul riscurilor în lanțurile alimentare de la materia primă până la aprovizionarea consumatorului;
- C3. Cunoașterea/înțelegerea și aplicarea legislației și reglementărilor acestora privind siguranța/securitatea alimentară și sănătatea publică;
- C4. Cunoașterea și înțelegerea politicilor de siguranță/securitate alimentară și sănătate publică în sistemul alimentar global;
- C5. Cunoașterea, înțelegerea și aplicarea măsurilor în ceea ce privește managementul sistemelor alimentare în contextul siguranței/securității alimentare, sănătății publice și al protecției și durabilității mediului înconjurător;
- C6. Cunoașterea și înțelegerea aspectelor legate de epidemii și securitate alimentară, a îndatoririlor locale și a implicării comunității internaționale;
- C7. Cunoașterea și dezvoltarea cunoștințelor și abilităților în analiza, procesarea și igiena alimentelor pentru a aborda aspectele legate de siguranță și calitate;
- C8. Cunoașterea organismelor guvernamentale și non-guvernamentale, naționale și internaționale, organizațiilor comerciale, grupurilor de consumatori și producători, instituțiilor academice și de cercetare și entităților din sectorul privat, care trebuie să lucreze împreună în problemele care ne afectează și care se ocupă cu siguranța/securitatea alimentară și sănătatea publică;
- C9. Cunoașterea sistemelor de colectare și alertă rapidă privind informațiile în lanțul alimentar.

Ocupații posibile conform COR: Referent de specialitate inginer industria alimentară – 214520; Consilier inginer industria alimentară – 214517; Inspector de specialitate inginer industria alimentară – 214519.

An de studii	Licență zi				Master				Doctorat			
	2020	2021	2022	2023	2020	2021	2022	2023	2020	2021	2022	2023
I	117	93	114	98	84	69	75	80	6	6	5	10
II	90	82	73	89	88	80	61	68	6	6	6	5
III	62	83	80	64	-	-	-	-	7	5	7	7
IV	75	72	90	76	-	-	-	-	15	14	16	22
Total	344	330	350	327	172	149	136	148	34	31	34	44
2020/2021	550											
2021/2022	510											
2022/2023	520											
2023/2024	519											

Promovabilitate licență



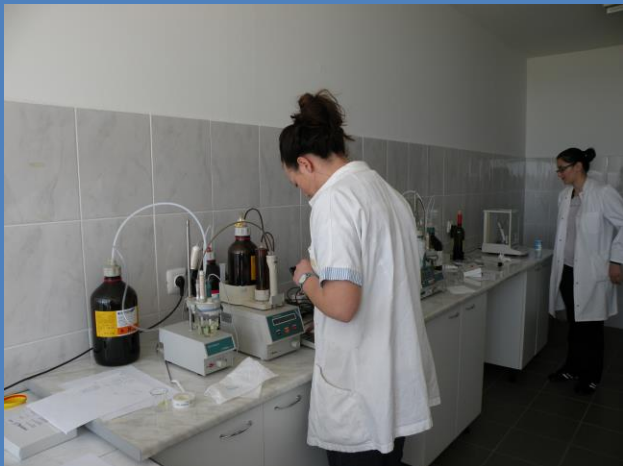
An universitar	ANUL I		ANUL II		ANUL III		ANUL IV	
	NR. STUDENȚI ÎNSCRIȘI	PROMOVA- BILITATE %	NR. STUDENȚI ÎNSCRIȘI	PROMOVA- BILITATE %	NR. STUDENȚI ÎNSCRIȘI	PROMOVA- BILITATE %	NR. STUDENȚI ÎNSCRIȘI	PROMOVA- BILITATE %
2019/2020	106	82,07	62	95,16	73	95,89	103	96,11
2020/2021	117	70,08	90	88,88	62	96,77	75	90,66
2021/2022	93	66,66	82	97,56	83	98,79	72	87,50
2022/2023	114	78,94	66	92,42	80	93,75	90	88,88

Promovabilitate examen licență



An universitar	NR. STUDENȚI ÎNSCRIȘI LA EXAMENUL DE DIPLOMĂ	PROMOVABILITATE %
2019/2020	99	100
2020/2021	67	100
2021/2022	57	100
2022/2023	76	98,68

Promovabilitate master



An universitar	ANUL I		ANUL II	
	NR. STUDENȚI ÎNSCRIȘI	PROMOVABILITATE %	NR. STUDENȚI ÎNSCRIȘI	PROMOVABILITATE %
2019/2020	91	87,91	63	88,88
2020/2021	84	84,52	88	88,63
2021/2022	69	86,95	80	83,75
2022/2023	75	86,66	61	83,60

Promovabilitate examen de disertație



An universitar	NR. STUDENȚI ÎNSCRIȘI LA EXAMENUL DE DISERTAȚIE	PROMOVABILITATE %
2019/2020	44	100
2020/2021	66	100
2021/2022	62	100
2022/2023	43	100

Insertia pe piața muncii



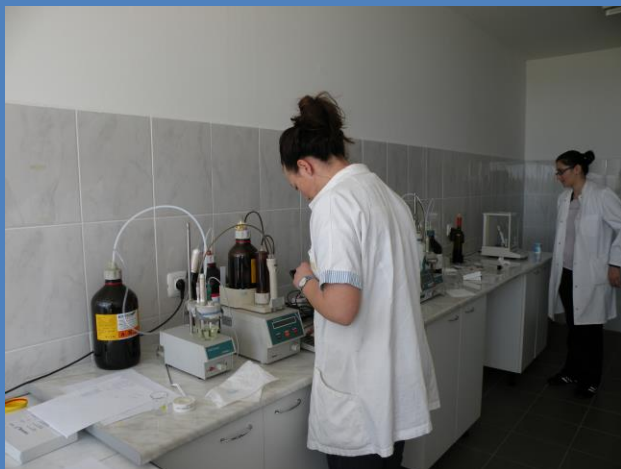
Licență

SPECIFICARE	2020		2021		2022		2023	
Total absolvenți	89	100	97	100	67	100	59	100
Insertia pe piața muncii	79	88,76	86	88,6	56	83,58	52	88,13
în țară	77	86,51	86	88,6	55	82,09	52	88,13
în U.E.	2	2,24	0	0	1	1,49	0	0
în alte țări	0	0	0	0	0	0	0	0
În domeniu	66	83,54	72	83,72	41	61,19	33	63,46
în țară	65	82,27	72	83,72	40	59,70	33	63,46
în U.E.	1	1,26	0	0	1	1,79	0	0
în alte țări	0	0	0	0	0	0	0	0

Master

SPECIFICARE	2020		2021		2022		2023	
Total absolvenți	51	100	51	100	69	100	54	100
Insertia pe piața muncii	50	98,03	44	86,27	57	82,60	49	90,74
în țară	48	94,11	44	86,27	55	79,71	47	87,03
în U.E.	1	1,96	0	0	2	2,89	2	3,70
în alte țări	1	1,96	0	0	0	0	0	0
În domeniu	42	82,35	31	60,78	46	66,66	38	70,37
în țară	41	80,39	31	60,78	44	63,77	36	66,66
în U.E.	0	0	0	0	2	2,89	2	3,70
în alte țări	1	1,96	0	0	0	0	0	0

Studii universitare de doctorat



Teze de abilitare:

Prof. dr. ing. Nicoleta Gabriela Hădărugă

Prof. dr. ing. Atena Mariana Poiană

Prof. dr. ing. Ersilia Călina Alexa

Conf. dr. ing. Mihaela Begea

Conf. dr. ing. Dan Hădărugă

Conf. dr. ing. Petre Săvescu

Conf. Dr. ing. Despina Bordean

Conf. Dr. ing. Diana Raba

Conf. Dr. ing. Ioan David

10 conducători de doctorat în domeniul IPA

23 teze finalizate în domeniul IPA,

44 doctoranzi în domeniul IPA

Oportunități de dezvoltare a carierei profesionale

Un pas în carieră



Obiectiv:

„descoperirea talentului și potențialului managerial al studenților participanți pentru a susține dezvoltarea companiei”

Căutăm talente!

Un pas în cariera ta!

Program de Internship la Smithfield Ferme

Esti interesat de un Internship plătit, în cadrul companiei noastre, în perioada vacanței, cu posibilitate de angajare permanentă?



OFERĂ:

- Sansa de a avea o cariera si de a va dezvolta profesional alături de noi;
- Pregătirea practică în cadrul unei companii multinaționale;
- Ocazia de a lucra sub îndrumarea unei echipe profesionale.

CAUTĂ:

- Tineri ambițioși, organizați și entuziaști;
- Tineri cu inițiativă și spirit de echipă.

AVANTAJELE:

- Acumulare de experiență pre-profesională;
- Oportunitatea obținerii unui loc de muncă în domeniu, după absolvire.

Oportunități
de dezvoltare
a carierei
profesionale



OPORTUNITĂȚI DE DEZVOLTARE A CARIEREI PROFESIONALE

Programul
postuniversitar de
formare și dezvoltare
profesională:

**Auditor în domeniul
siguranței alimentare**

Titlul obținut: **Auditor în domeniul
siguranței alimentare (COR
242320)**, conform standardului
ocupațional I29 - Auditor în
domeniul siguranței alimentare

Audit inten ... siguranță, eficacitate, încredere

Îmbunătățire prin instruire



- Preocuparea continuă de a crea noi avantaje absolvenților noștri la inserarea pe piața muncii a determinat înființarea Programului postuniversitar de formare și dezvoltare profesională: **“Auditor în domeniul siguranței alimentare”** (forma de învățământ: cu frecvență) conform cerințelor standardului ocupațional I29 - Auditor în domeniul siguranței alimentare.
- Programul postuniversitar de formare și dezvoltare profesională are rolul de a instrui absolvenții noștri în domeniul siguranței alimentului conform cerințelor standardului internațional **ISO 22000:2005** și **Regulamentului 178/2002 CE**, respectiv **Regulamentului 852/2004 CE**.

OPORTUNITĂȚI DE DEZVOLTARE A CARIEREI PROFESIONALE

Programul postuniversitar de formare și dezvoltare profesională:

Auditor în domeniul siguranței alimentare

Titlul obținut: **Auditor în domeniul siguranței alimentare (COR 242320)**, conform standardului ocupațional I29 - Auditor în domeniul siguranței alimentare

Audit inten ... siguranță, eficacitate, încredere

Îmbunătățire prin instruire



Avantajele absolvirii programului postuniversitar de formare și dezvoltare profesională **“Auditor în domeniul siguranței alimentare”** (forma de învățământ cu frecvență) :

- practicarea ocupației de Auditor în domeniul siguranței alimentare - cod COR 242320;
- angajarea facilă în companiile din sectorul alimentar, deoarece implementarea și menținerea unui sistem de management al siguranței alimentelor în industria alimentară reprezintă o cerință legală;
- dezvoltarea unei cariere independente ca auditor în domeniul siguranței alimentare sau a unei cariere în cadrul unui organism de certificare național.

CERCETARE

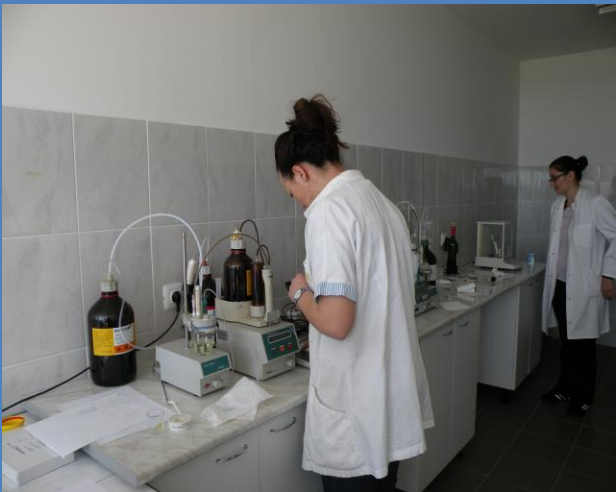
Obiective specifice vizate



- Implicarea IMM-urilor și a comunității locale (OG și ONG-uri) în cercetare și crearea de parteneriate.
- Îmbunătățirea continuă în implementarea sistemelor de asigurare a calității în cercetare.
- Dezvoltarea competenței în industria alimentară, siguranța și securitatea alimentară și controlul și expertiza alimentelor.
- Modernizarea continuă a infrastructurii de cercetare.
- Dezvoltarea de proiecte de cercetare din planul național și la nivel internațional.
- Dezvoltarea unor competențe pentru managementul proiectelor naționale și internaționale.
- Realizarea unor parteneriate cu universități din străinătate și centre de cercetare din aria internațională pe domeniul *Ingineria produselor alimentare*.
- Transfer tehnologic al rezultatelor cercetării din domeniul propriu de activitate, consultanță, marketing și servicii, în domeniul de profil.

CERCETARE

Direcții de cercetare

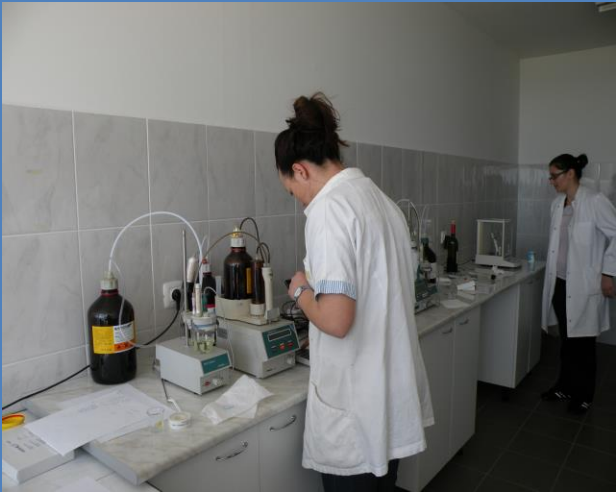


Chimia, tehnologia și biotehnologia prelucrării produselor alimentare cu următoarele tematici de cercetare:

- Chimia, tehnologia și biotehnologia produselor de morărit și panificație;
- Chimia, tehnologia și biotehnologia produselor fermentative și extractive;
- Chimia, tehnologia și biotehnologia cărnii și a produselor din carne;
- Chimia, tehnologia și biotehnologia de prelucrare/ procesare/ conservare a legumelor și fructelor;
- Tehnologii și biotehnologii de obținere a produselor alimentare ecologice;
- Alimentație (catering) pentru evenimente și alte servicii de alimentație;
- Recepturi alimentare dietetice;
- Utilaje în industria alimentară;
- Reologia produselor alimentare.

CERCETARE

Direcții de cercetare

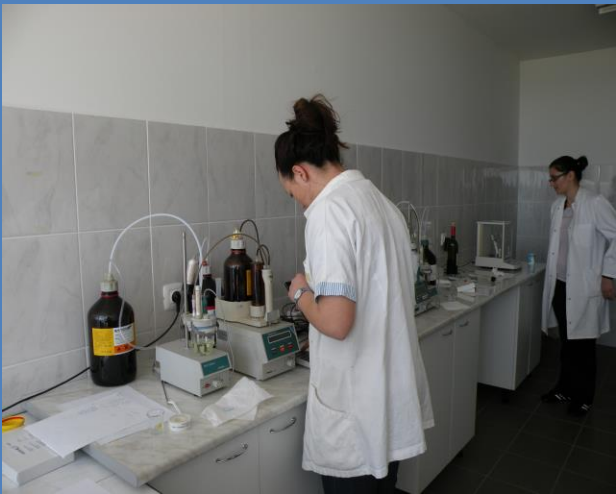


Controlul și expertiza alimentelor cu următoarele tematici de cercetare:

- Identificarea punctelor critice de control în tehnologia produselor alimentare;
- Promovarea unor noi bioresurse agricole în industria alimentară;
- Identificarea organismelor modificate genetic și a proteinelor vegetale;
- Asigurarea disponibilităților alimentare în corelație cu cerințele pieții pentru diverse categorii de consumatori;
- Evaluarea riscului microbiologic în lanțul alimentar;
- Elaborarea unor sisteme de control eficiente, în vederea verificării declarațiilor producătorilor și a prevenirii fraudelor alimentare (metode utilizând microorganisme);
- Toxicologie alimentară.

CERCETARE

Direcții de cercetare

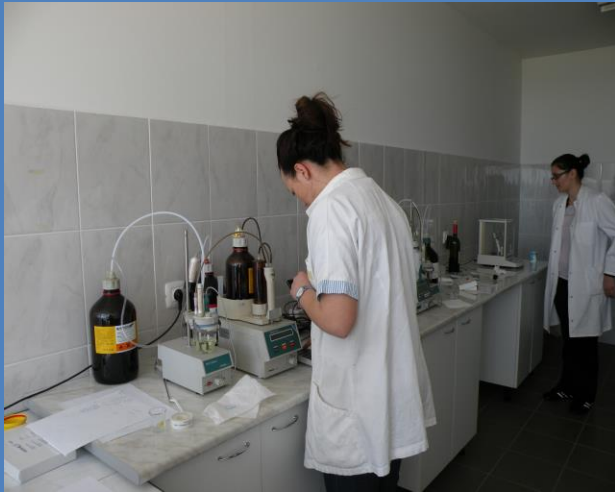


Siguranța, securitatea și biosecuritatea produselor alimentare cu următoarele tematici de cercetare:

- Siguranța alimentară pe filiera producerii și procesării legumelor și fructelor;
- Diminuarea reziduurilor și contaminanților din întreg lanțul alimentar;
- Migrația apei și barierelor/membranelor pentru microorganisme în alimentul ambalat;
- Metodologii cu acuratețe înaltă, fezabile, senzitive, rapide, de detectare a reziduurilor și contaminanților;
- Evaluarea riscului de producere a unor compuși toxici în timpul procesării alimentelor;
- Influența alimentelor care conțin organisme modificate genetic și a celor convenționale asupra sănătății oamenilor;
- Contaminarea minerală și radioactivă a produselor agroalimentare (radiochimie și radiotoxicologie);
- Efectul iradierii alimentelor asupra componentelor alimentare esențiali și asupra sănătății organismului.

CERCETARE

Direcții de cercetare



✓ Tehnologii avansate de prelucrare și procesare a materiilor prime de origine animală și vegetală cu următoarele tematici de cercetare:

- Conceperea și dezvoltarea unor tehnologii avansate în domeniul produselor alimentare, grupurilor biocatalitice și de obținere a unor noi enzime și microorganisme cu efecte secundare minimale asupra sănătății;
- Chimia, tehnologia și biotehnologia laptelui și a produselor din lapte;
- Chimia, tehnologia și biotehnologia de procesare și conservare a peștelui și produselor din pește, melci, respectiv, a altor produse marine (alge, scoici, icre etc.);
- Valorificarea subproduselor din tehnologiile alimentare de origine animală, vegetală și diferite produse marine (alge marine), obținerea de biocombustibili, concentrate pentru hrana animalelor etc.);
- Chimia, tehnologia și biotehnologia de procesare și conservare a produselor tradiționale (produse din vânat, brânzeturi tradiționale etc.).

LABORATOARE DE CERCETARE



LABORATOR DE DETECȚIA AFLATOXINELOR DIN PRODUSELE ALIMENTARE

Acest laborator realizează încercări pentru implementarea unor metode moderne de detecție (HPLC cu detectare în fluorescență; LC/MS) a aflatoxinelor din produsele alimentare, metode nestandardizate, în vederea validării in-house și integrării lor în conformitate cu standardele europene în domeniu. Obiectivele principale ale acestui laborator sunt dezvoltarea unei infrastructuri moderne pentru testarea unor metode instrumentale avansate, acreditarea RENAR a laboratorului pentru determinarea unor contaminanți alimentari (aflatoxine), în conformitate cu standardul EN ISO/CEI 17025/2005 elaborat de către ISO Committee on Conformity Assessment (CASCO). Aceste încercări se referă la un domeniu de studiu reglementat de Uniunea Europeană, fiind în concordanță cu legislația, standardele și regulamentele europene .

LABORATOARE DE CERCETARE

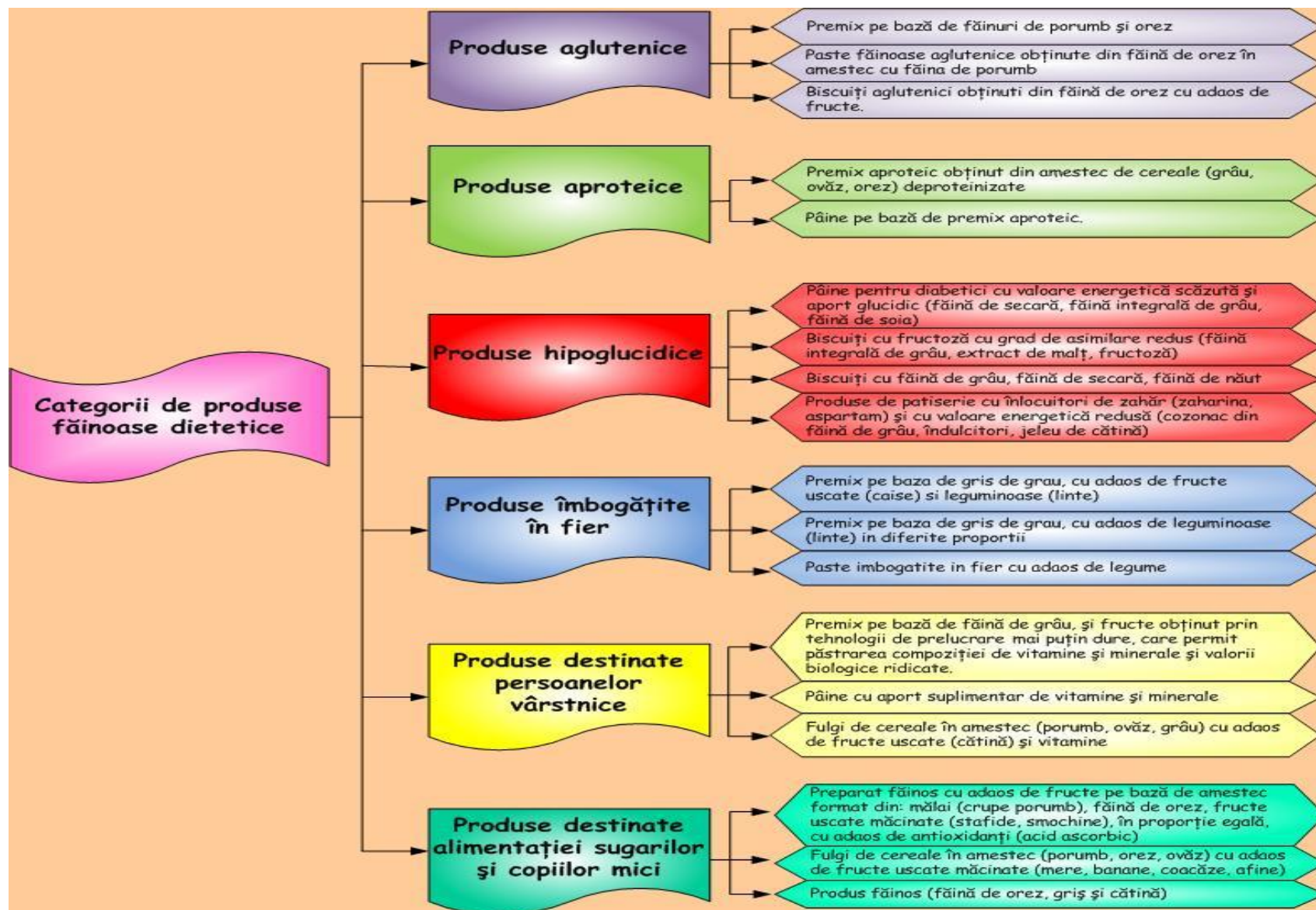


OBȚINEREA UNOR NANOCOMPOZITE/NANOCRISTALE CU APLICAȚII ÎN BIOTEHNOLOGIE, AGRICULTURĂ, ALIMENTAȚIE, SĂNĂTATE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI

În cadrul acestui laborator s-au pus la punct procedee de obținere și analiză a nanoparticulelor compuși naturali-ciclodextrine utilizând biosisteme din clasa **ADITIVILOR NATURALI ALIMENTARI, BIOCOMPUȘILOR NATURALI**, produse cu proprietăți excelente comparativ cu materialele inițiale: stabilitate la oxidare, termică și la radiații, eliberare controlată a biocompușilor, hidrosolubilizarea biocompușilor hidrofobi, reducerea higroscopicității, eliminarea gusturilor și mirosurilor neplăcute, compoziții stabile, standardizabile, dozare și manipulare ușoară a pulberilor .

LABORATOARE DE CERCETARE

IMPLEMENTAREA SISTEMELOR TEHNOLOGICE MODERNE DE OBȚINERE A ALIMENTELOR FĂINOASE DIETETICE



FIȘA SINTETICĂ CERCETARE TPA 2020 - 2024

An	Contracte cercetare nationale (Parteneriate)	Lei	Contracte cercetare internationale	Lei	Brevete*/M arci înregistrate **	Mediu economic	Lei
2020	1*	275217	2**	1174944		2	14000
2021	1*	275217	5**	336219		3	35500
2022	1*	275217	5**	697436	1	2	22000
2023	1	189284	5**	258008	8**	3	258008
TOTAL	4	1014845	7	2466607	9	10	329508

*Proiect tip "ROSE"/** Proiecte tip ERASMUS

Anul	Articole ISI	IF (cumulativ)	ISI Proceedings/	Articole BDI	Conferințe naționale/internaționale
2020	18	52.65	1	38	133
2021	22	71.296	7	58	163
2022	25	110.557	12	31	109
2023	25	75	-	37	116
Total	90	309,503	20	164	521



Raport de cercetare – sumar 2020-2024

Nr. crt	2017 - 2022	2020	2021	2022	2023	Total facultate	Din care: prim autor/Autor corespondent* Director proiect**
1	Lucrări Web of Science in extenso in zona roșie	1+2*	2+7*	6+11*	5+6*	40	26
2	Lucrări Web of Science in extenso in zona galbenă	8+4*	6+3*	2+3*	5+5*	35	15
3	Lucrări Web of Science in extenso in zona albă/gri	1+2*	3+1*	3*	1+3*	14	9
4	Lucrări ISI Proceedings	1	5+2*	12*	-	20	14
5	Abstracte indexate WOS	-	-	-	-	-	-
6	Lucrări științifice indexate BDI	15+23*	17+33*	4+27*	8+29*	159	112
7	Lucrări prezentate în cadrul unor Conferințe naționale/internaționale (nepublicate în volume)	15+118*	29+134*	10+99*	6+110*	521	461
8	Cărți/capitole de cărți în edituri internaționale*	1*	1*	2*	3+3*	10	7
9	Cărți/capitole de cărți în edituri naționale*	5*	7*	6*	3*	21	21
10	Brevete#/Mărci înregistrate##/cereri de brevete###	6*##	5*##	3*##	9*##/	23*##	23
11	Contracte de cercetare câștigate în competiții	-	-	-	-	-	-
12	Contracte de cercetare/consultanță încheiate cu terți	2**	3**	3**	1**	9**	9
13	Contracte cercetare/ERASMUS# internationale	1**	1**	3*#	2*#	7**	9
14	Contracte de dezvoltare instituțională (POCU, FDI, ROSE, POC, MADR)	1*	1*	1*	-	3*	3

Diseminare rezultate cercetare



Relevanța și impactul rezultatelor științifice la nivel de facultate este dat de numărul important de lucrări științifice în jurnale internaționale de top, cu factor de impact care le situează pe cele mai bune poziții din domeniu în clasamentele europene și mondiale.

Astfel, un număr important de lucrări științifice au fost publicate în următoarele reviste:

- Food Chemistry (Elsevier);
- LWT – Food Science and Technology (Elsevier);
- Food Research International (Elsevier);
- Beilstein Journal of Organic Chemistry (Beilstein Institute);
- International Journal of Food Properties (Taylor and Francis);
- Carbohydrate Polymers (Elsevier).

Diseminare rezultate cercetare



- Editarea în 4 volume anuale a **Journal of Agroalimentary Processes and Technologies**, jurnalul Facultății, jurnal indexat BDI, IFIS – International Food Information Service; CAS – Chemical Abstracts Service (CAS ref; 163659); Food Science Central – from the publishers of FSTA – Food Science and Technology Abstracts®; CABI – Publishing Website Serials Cited Submission; European Virtual Institute for Speciation Analysis (EVISA); Science and Engineering Journal Abbreviations; Index Copernicus, unde sunt publicate anual peste 50 de articole:
- 2020 – 66 articole
- 2021 – 85 articole
- 2022 - 63 articole
- 2023 – 53 articole

Acorduri de
parteneriat cu
49 de licee

1	Timiș	LICEUL TEHNOLOGIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ TIMIȘOARA
1.	Arad	COLEGIUL TEHNOLOGIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ
1.	Caraș-Severin	COLEGIUL NAȚIONAL "TRAIAN DODA" CARANSEBEȘ
2		COLEGIUL ECONOMIC AL BANATULUI MONTAN REȘIȚA
3		LICEUL TEORETIC "DIACONOVICI-TIETZ" REȘIȚA
4		COLEGIUL TEHNIC REȘIȚA
5		COLEGIUL NAȚIONAL "MIRCEA ELIADE" REȘIȚA
6		COLEGIUL NAȚIONAL "C.D. LOGA" CARANSEBEȘ
7		LICEUL TEORETIC "TRAIAN VUIA" REȘIȚA
8		LICEUL TEORETIC GENERAL DRAGALINA ORAVIȚA
9		LICEUL TEHNOLOGIC MIHAI NOVAC ORAVIȚA
10		LICEUL BĂNĂȚEAN OȚELU ROȘU
11		LICEUL TEHNOLOGIC CLISURA DUNĂRII MOLDOVA NOUĂ
12		LICEUL TEORETIC "TATA OANCEA" BOCȘA
13		LICEUL TEHNOLOGIC BOCȘA
14.		COLEGIUL NAȚIONAL "TRAIAN LALESCU" REȘIȚA
15.		LICEUL TEORETIC "TRAIAN VUIA" REȘIȚA

Acorduri de parteneriat cu 49 de licee

1.	Gorj	LICEUL TEHNOLOGIC BÎLTENI
2.		COLEGIUL "GHEORGHE TĂTĂRESCU" ROVINARI
3		LICEUL TEHNOLOGIC TURCENI
4		COLEGIUL NAȚIONAL "SPIRU HARET" TÂRGU-JIU
5		COLEGIUL TEHNIC "GENERAL GHEORGHE MAGHERU" TÂRGU-JIU
6		COLEGIUL TEHNIC NR. 2 TÂRGU-JIU
7		COLEGIUL NAȚIONAL "ECATERINA TEODOROIU" TÂRGU-JIU
8		COLEGIUL TEHNIC "GENERAL GHEORGHE MAGHERU" TÂRGU-JIU
9		COLEGIUL NAȚIONAL "GEORGE COȘBUC" MOTRU
10		COLEGIUL TEHNIC MĂTĂSARI
11		COLEGIUL TEHNIC MOTRU
12		COLEGIUL NAȚIONAL "SPIRU HARET" TÂRGU-JIU
13		COLEGIUL NAȚIONAL "TUDOR VLADIMIRESCU" TÂRGU-JIU
14		COLEGIUL ECONOMIC "VIRGIL MADGEARU" TÂRGU-JIU
15		GRUP ȘCOLAR ENERGETIC NR.1 "EC. TEODOROIU" TÂRGU-JIU
16		LICEUL TEORETIC NOVACI
17		COLEGIUL TEHNIC "ION MINCU" TÂRGU-JIU
18		COLEGIUL TEHNIC "HENRI COANDĂ" TÂRGU-JIU
19		COLEGIUL "MIHAI VITEAZU" BUMBEȘTI-JIU

Acorduri de parteneriat cu 49 de licee

1.	Hunedoara	COLEGIUL NAȚIONAL "I.C. BRATEANU" HĂȚEG
2		COLEGIUL ECONOMIC "E. GOJDU" HUNEDOARA
3		COLEGIUL TEHNIC "MATEI CORVIN" HUNEDOARA
4		COLEGIUL NAȚIONAL "IANCU DE HUNEDOARA" HUNEDOARA
5		GRUP ȘCOLAR "OVID DENSUȘIANU" CĂLAN
6.		LICEUL TEORETIC GHELARI
7		COLEGIUL TEHNIC AGRICOL "ALEXANDRU BORZA" GEOAGIU
9		GRUP ȘCOLAR "GRIGORE MOISIL" DEVA
10		GRUP ȘCOLAR "HOREA" DEVA
	Satu-Mare	LICEUL TEHNOLOGIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ "GHEORGHE EMIL PALADE" SATU-MARE

Conferințe



We are happy to announce the upcoming 4th edition of the **ISEKI E-conferences Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy** which will take place ONLINE from **10-12 November 2021**.

This e-conference will be supported by the **ISEKI-Food Association** and will be organised in collaboration with the **Banat University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine "King Michael I of Romania"** from Timisoara, Romania, as the main organiser and the **Special Interest Group (SIG) "Food Structure and Bionanotechnology"**.

The e-conference will be focused on topics regarding the contribution of the food industry to a sustainable bioeconomy.

"Consumers need to have access to safe, healthy, high quality and affordable food. In addition, food consumption and food and feed production, impact on human health, the environment and the global ecosystem. The challenge is how to ensure that these basic human needs are met for optimal health and well-being, while protecting the environment and ensuring that the European food and drink industry is able to develop its full growth potential, provide new jobs, and remain competitive in the global market place".

All students are welcome (PhD, Master and regular students)! The organisers wish to encourage the students participation and will organise a separate section where students can present their research work. The best three student oral presentations will be awarded as well as the best three posters. The awards will be supported by ISEKI Food Association and the conference sponsors.

We look forward to meeting you online in November!

The Organising & Scientific Committee

[click for conference webpage](#)

Multidisciplinary Conference on Sustainable Development

20-21 May 2021

Food Chemistry, Engineering & Technology

Conferințe



INTERNATIONAL
HELLENIC
UNIVERSITY



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



We are happy to announce the upcoming 5th edition of the ISEKI E-conferences!
“Current food innovation trends; the texture and consumer perception perspective”
which will take place **ONLINE** from the **23rd of November to the 25th of November 2022.**
[For more information click here](#)

Multidisciplinary Conference on Sustainable Development

26-27 May 2022

Section: Food Chemistry, Engineering & Technology



MULTIDISCIPLINARY
CONFERENCE ON
SUSTAINABLE
DEVELOPMENT



BANAT'S UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES
AND VETERINARY MEDICINE
“KING MICHAEL I OF ROMANIA” FROM TIMISOARA

2022

MULTIDISCIPLINARY CONFERENCE ON
SUSTAINABLE DEVELOPMENT

Conferințe



We are happy to announce the upcoming 6th edition of the ISEKI E-conferences!

**“Food production based on food safety,
sustainable development and circular economy”**

which will take place **ONLINE** from the 22nd of November to the 24th of November 2023.

Conferințe

***Multidisciplinary Conference on Sustainable
Development***

***Section: Food Chemistry, Engineering &
Technology***

2020-2023

Seminarii și Workshop-uri organizate



Smithfield România

Invităm studenții și absolvenții
Facultății de Inginerie Alimentară
la prezentarea programului:

Trasabilitate: materie primă/produs finit

Oportunități de Carieră

Seminarii și Workshop-uri organizate



PRIMUL TÂRG DE CARIERĂ ORGANIZAT DE COCA-COLA HBC ROMÂNIA

HOME » NOUȚĂȚI » PRIMUL TÂRG DE CARIERĂ ORGANIZAT DE COCA-COLA HBC ROMÂNIA

18.02.2022



În curând! "GiG Career Fair", primul târg de carieră organizat de Coca-Cola HBC România!

Înscrie-te la "GiG Career Fair", primul târg de carieră organizat de Coca-Cola HBC!

"GiG Career Fair" primul târg de carieră organizat de Coca-Cola HBC începe pe 22 februarie!

Hai la GiG Career Fair ca să îți începi cariera cu un plan #futureFit! ????

Pregătește-te pentru trei zile de informații care te vor inspira. Reunim peste 20 de experți care te vor ajuta să-ți începi cariera cu dreptul și să-ți deschizi calea către jobul visat!

3 motive să participi la GiG Career Fair:

💡 Află în premieră despre Coke Summerships – internship-urile noastre plătite!

💡 Te conectezi cu experți din echipa noastră și înveți din experiența lor.

💡 Ai acces la informații din culise despre unul dintre cele mai emblematice branduri din lume. S-ar putea să îți spunem și care este ingredientul nostru secret! ????

Înregistrează-te acum!

<https://myconnector.ro/virtual/gig-career-fair/967/>

Seminarii și Workshop-uri organizate



Smithfield România®



C.C.O.C. - F.I.A.

Responsabilitate

Tratăm cu grijă angajații noștri

ÎNVĂȚĂM ȘI NE DEZVOLTĂM ÎMPREUNĂ!

Prezentarea programului de INTERNSHIP
va avea loc în data de 25.05.2022, Amfiteatrul „Ionel Jianu”
al Facultății de Inginerie Alimentară, ora 11.00

Seminarii și Workshop-uri organizate





PROGRAM

ZIUA MONDIALĂ A ALIMENTAȚIEI

ZIUA CARIEREI ÎN INGINERIE ALIMENTARĂ



Seminarii și Workshop-uri organizate






22 Noiembrie 2023

Capitala Europeană a Culturii



CONSILIUL JUDEȚEAN
TIMIȘ

TRADIȚII MULTICULTURALE BĂNĂȚENE ÎN SPAȚIUL EUROPEAN.
Acțiune finanțată de Consiliul Județean Timiș, prin programul TimCultura 2023

Ostropel de pui cu mămăliguță - Rețetă românească



Tempo de preparare:

- Timp de preparare: 15 min
- Timp de gătit: 10 min
- Gata în: 25 min

Ingrediente:

- 1 kg carne de pui
- 1 ceapă mică
- 150 g roșii decupate în cerce de caș
- 4-5 albușuri de ouă
- 1 frunză de dafin
- 1/2 linguriță sare de masă
- ulei
- sare, piper și gălbeneț după gust

Mod de preparare:

- Carnea se toacă bine, se pune în tigaie, se lasă la mediu foc să se gătească până se usucă și se pune la frigider să se răcească.
- Se adaugă roșiile decupate și se gătește până se usucă.
- Se adaugă albușurile și se gătește până se usucă.
- Se adaugă sarea și piperul și se gătește până se usucă.

Kartoffeln - Rețetă germană



Tempo de preparare:

- Timp de preparare: 10 min
- Timp de gătit: 30 min
- Gata în: 40 min

Ingrediente:

- 1.200 kg cartofi
- 1 litru lapte
- 1 ceapă mică
- 1 ouă
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță ulei
- 1 linguriță sare

Mod de preparare:

- Se curăță cartofii, se tăie în bucăți și se pun în apă caldă să se gătească.
- Se adaugă laptele și se gătește până se usucă.
- Se adaugă ceapa și ouăle și se gătește până se usucă.
- Se adaugă sarea și uleiul și se gătește până se usucă.

Kebab de pui rufat - Rețetă sârbească



Ingrediente:

- 1 kg carne de pui
- 1 ceapă
- 1 ouă
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță ulei
- 1 linguriță sare

Mod de preparare:

- Se curăță carnea și se tăie în bucăți.
- Se adaugă ceapa și ouăle și se gătește până se usucă.
- Se adaugă sarea și uleiul și se gătește până se usucă.

Desert cu piure de castane și fructe - Rețetă maghiară



Ingrediente:

- 1000 g castane
- 200 g zahăr
- 200 g apă
- 100 g fructe

Mod de preparare:

- Se curăță castanele și se tăie în bucăți.
- Se adaugă zahărul și apa și se gătește până se usucă.
- Se adaugă fructele și se gătește până se usucă.

Conferințe studentești

The 5th Student Conference: „Life Sciences – Food Processing” 30th of June 2020
International Symposium "Young people and multidisciplinary research in applied life sciences" 27 November 2020

International Scientific Symposium “Young researchers and scientific research in life sciences” for Bachelor, Master and Ph.D. students 25 November 2021

The 6th Student Conference „*Life Sciences – Food Processing*” 8th of December 2021

International Symposium "Young people and multidisciplinary research in applied life sciences" 17-18 November 2022

The 7th Student Conference: „Life Sciences – Food Processing” 4 July 2022

International Scientific Symposium “Young Researchers and Scientific Research in Life Sciences for Bachelor, Master and Ph.D. Students” 16-17 November 2023

The 8th Student Conference: „Life Sciences – Food Processing” 14 - December 2023

Concursuri studentești

FESTIVALUL "FIA STUDENTFEST 2022"

HOME » NOUȚĂȚI » FESTIVALUL "FIA STUDENTFEST 2022"

24.06.2022



Festivalul "FIA STUDENTFEST 2022"

Organizatori: Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România (A.S.I.A.R) - filiala Timișoara, Facultatea de Inginerie Alimentară, Centrul de Consiliere și Orientare în Carieră - FIA și Ministerul Educației din România.

Data de desfășurare: 27.06.2022

Locația: Facultatea de Inginerie Alimentară

Scopul festivalului "FIA STUDENTFEST 2022" este de a promova și provoca creația, de a implica în cercetare - dezvoltare - inovare - aplicare tinerii studenți care se pregătesc să devină specialiști în domeniul industriei alimentare.

Concursuri
studentești



Concursuri studentești

Gastropan 2023



FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ
1990
TIMIȘOARA

XIV. **Expo GastroPan**
BAKERY · CONFECTIONERY · FOOD SERVICE

GastroPan este cel mai mare eveniment dedicat specialiștilor din industria panificației, patiseriei, cofetăriei, gelateriei, ciocolateriei, morăritului și gastronomiei din România.

FIA_BYPROD DESSERT

Anul acesta, la cea de-a XIV-a ediție desfășurată la Brașov, a fost introdusă și o categorie specială dedicată tinerilor cu tema valorificării subproduselor alimentare, la care au participat mai bine de 10 echipe. USVT a fost reprezentată de o echipă de studenți de la Facultatea de Inginerie Alimentară.

- • • • Cristian Argyelan și Ana Micșoni,
- • • • coordonați de doamna Prof. Dr. Ing. Alexa
- • • • Ersilia, au câștigat premiul I la prima ediție a
- • • • Cupei Studentului, categoria Panificație -
- • • • Patiserie.

Produsul care le-a adus victoria studenților poartă denumirea "FIA_BYPROD Dessert", fiind o tartă cu blat din coji de mere, cremă de mascarpone și ciocolată albă și jeleu din dulceață de coji de citrice.

PREMII ȘI MEDALII OBTINUTE LA SALOANE DE INVENTICĂ



**PREMII ȘI
MEDALII
OBȚINUTE LA
SALOANE DE
INVENTICĂ**



DIPLOMA DE EXCELENȚĂ ȘI MEDALIA DE AUR

Se acordă **Mariana-Atena Poiana, Cristina-Georgiana Torjoc, Ersilia-Calina Alexa, Diana-Nicoleta Raba, Adrian Ravis, Diana Moigradean, Camelia Moldovan, Luminita Pirvulescu, Viorica-Mirela Popa, Delia-Gabriela Dumbrava, Isidora Radulov, Ileana Cocan, Despina-Maria Bordean, Corina-Dana Misca**

De la **UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII "REGELE MIHAI I" DIN TIMIȘOARA**

Pentru **GRAPE SKINS FORTIFIED PASTA BY AKADEMIKAFOOD**

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

PREȘEDINTELE JURIULUI,
Prof. dr. ing. RADU MUNTEANU

**PREMII ȘI
MEDALII
OBȚINUTE LA
SALOANE DE
INVENTICĂ**

 SALONUL INTERNAȚIONAL AL CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE, INOVĂRII ȘI INVENTICII 

PRO INVENT
EDIȚIA XX, 26-28 OCTOMBRIE 2022
CLUJ-NAPOCA

**DIPLOMA DE EXCELENȚĂ
ȘI MEDALIA DE AUR**

Se acordă **Mișcă Corina Dana, Botău Dorica, Bordean Despina Maria, Borozan Aurica-Breica, David Ioan, Dogaru Diana Veronica, Drugă Mărioara, Dumbravă Delia-Gabriela, Hădărugă Nicoleta-Gabriela, Moldovan Camelia, Poiana Mariana-Atena, Popa Viorica Mirela, Raba Diana- Nicoleta, Rădoi Bogdan Petru, Rinovetz Alexandru Erne, Ștef Ducu Sandu**

De la **UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚELE VIEȚII "REGELE MIHAI I" DIN TIMIȘOARA**

Pentru **MAGNIFIQUE BISCUIT**

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



PREȘEDINTELE JURIULUI,
Prof. dr. ing. RADU MUNTEANU


PREMII ȘI MEDALII OBȚINUTE LA SALOANE DE INVENTICĂ



PREMII ȘI
MEDALII
OBȚINUTE LA
SALOANE DE
INVENTICĂ



DIPLOMA
OF
GOLD MEDAL 2022



MINISTERUL
CERCETĂRII,
INOVĂRII ȘI
DIGITALIZĂRII

is awarded to:

THE SELECTION OF PLANT EXTRACTS FROM *ARISTOLOCHIA CLEMATITIS*
L WITH ANTIMICROBIAL APPLICATIONS IN THE MEDICAL AND COSMETIC
FIELDS

Borozan Aurica Breica, Popescu Sorina, Moldovan Camelia, Dumbrava Delia,
Misca Corina, Popa Mirela, Botau Dorica, Bordean Despina, Raba Diana,
Posta Gheorghe

President of International Jury
Prof.Dr.Eng. Mohd Mustafa Al Bakri ABDULLAH

President of Exhibition
Prof.Dr. Ion SANDU

May 28, 2022



PREMII ȘI MEDALII OBȚINUTE LA SALOANE DE INVENTICĂ



PREMII ȘI MEDALII OBȚINUTE LA SALOANE DE INVENTICĂ



Promovare FIA

În anul 2023 au existat peste 40 de postări de evenimente și reclame pe Facebook.

<https://www.usab-tm.ro/ro/admitere-2023/admitere-2023-facultatea-de-inginerie-alimentara-din-timisoara>

https://www.youtube.com/watch?v=JNvHrgRuGf4&ab_channel=FacultateadeInginerieAlimentaraTimisoara

Vă mulțumesc!



Timișoara 300645, Calea Aradului, nr. 119

Tel: 0256/277327, 0256/277004

Fax: 0256/277326

Web: <http://tpa.usab-tm.ro>

Email: secretariatfia@usab-tm.ro

Facebook: www.facebook.com/tpa.timisoara

ALIMENTE PENTRU VIAȚĂ. PROIECTARE. PRODUCȚIE. CONTROL