

RAPORT MOBILITĂȚI ERASMUS+ KA2 - cadre didactice

2024-1-RO01-KA220-HED-000246776,

2025

Proiectul **Erasmus+** cu titlul: **Enhancement of Agro Food Chain Byproducts through Innovative and Sustainable Methods**, (2024-1-RO01-KA220-HED-000246776), este coordonat de Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca, având ca parteneri:

ES Universitat Politècnica de València

RO Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara

PT Universitatea din Porto

RO ROMPAN București

În perioada **31 martie – 4 aprilie 2025**, dna S.L.dr. **Monica Negrea** a participat la prima sesiune de training din cadrul proiectului (Enhancement of Agro Food Chain Byproducts through Innovative and Sustainable Methods) intitulat „*Metode sustenabile de extracție a compușilor bioactivi din subproduse ale lanțului agroalimentar*”, organizat de USAMV Cluj-Napoca, România, coordonatorul proiectului Erasmus 2024-1-RO01-KA220-HED-000246776.

Principalele teme abordate au inclus:

- subprodusele rezultate din extracția uleiului de măsline, tipologia acestora în funcție de metodele de procesare și principalii compuși bioactivi cu activitate biologică;
- subprodusele din producția cerealelor, corelația acestora cu procesele de fabricație și principalii compuși bioactivi;
- subprodusele din sectorul citricelor, tipurile acestora în funcție de procesare și compuși bioactivi asociați.

De asemenea, participanții au luat parte la sesiuni practice privind metodele sustenabile de extracție a compușilor bioactivi, desfășurate la unitatea de panificație, patiserie și cofetărie **La Casa** din Cluj-Napoca, precum și la fabrica de produse lactate **Torockoi** din Colțești, județul Alba.



În perioada **26–30 mai 2025**, a fost organizat cel de-al doilea training, intitulat „*Principalele posibilități de valorificare a subproduselor din lanțul agroalimentar*”, de către **Universitat Politècnica de València**. La acest training au participat **trei cadre didactice ale Facultății de Inginerie Alimentară, Prof. Dr. Călin Jianu, Prof.Dr.Ersilia Alexa și S.L. dr. Monica Negrea**.

Trainingul s-a concentrat pe **abordări inovatoare pentru valorificarea subproduselor din lanțul agroalimentar**, incluzând sesiuni dedicate următoarelor teme: tehnologii de extracție, metode de uscare și stabilizare, aplicații practice în industria alimentară, imprimare 3D a alimentelor, tehnici de încapsulare și soluții sustenabile de ambalare.

 **Activitățile practice** au inclus:

- ◆ tehnologii de extrudare pentru valorificarea subproduselor;
- ◆ caracterizarea produselor alimentare extrudate.

De asemenea, participanții au vizitat **Instituto de Ingeniería de Alimentos – FoodUP**, precum și două unități de producție alimentară: **Vicky Foods** și **Sin Blat**, o brutărie fără gluten dedicată comunității persoanelor cu boală celiacă.



În perioada **1–5 septembrie 2025**, dna Prof. Alexa Ersilia, S.L.dr. Monica Negrea și Lector Cornelia Chet au participat la cea de-a treia sesiune de formare a experților (A3), intitulată *Elaborarea de produse noi utilizând subproduse ale lanțului agroalimentar: aspecte nutriționale, siguranța alimentară și calitatea nutrițională a alimentelor*, organizată de Facultatea de Farmacie, Universitatea din Porto, Portugalia, în perioada

Principalele teme abordate au fost:

- Proprietățile nutriționale și bioactive ale diferitelor subproduse agroalimentare: strategii de valorificare;
- Caracterizarea potențialului proteic al pieluței argintii a boabelor de cafea (coffee silverskin) ca subprodus agroindustrial;

- Subproduse ale cafelei: de la deșeu la gust.

De asemenea, participanții au luat parte la sesiuni practice desfășurate în Alfândega da Fé și Frechas, două localități cunoscute pentru tradițiile agricole puternice și procesarea uleiului de măsline. Aceste vizite au permis observarea unor exemple concrete de inițiative de dezvoltare rurală, metode tradiționale de producție și valorificarea resurselor agroalimentare regionale. În plus, grupul a vizitat compania JMV – José Maria Vieira, S.A., situată în Rio Tinto, Porto. JMV este o companie portugheză importantă, cu peste cinci decenii de experiență în prăjirea, ambalarea și distribuția cafelei. Compania gestionează mai multe mărci cunoscute, inclusiv Torrié Coffee, și activează în diverse sectoare precum retail, HORECA și piețe internaționale de export.

În timpul vizitei, participanții au aflat detalii despre întregul lanț de producție, de la selecția boabelor de cafea verde și tehnologiile de prăjire, până la controlul calității, sistemele de ambalare și logistica de distribuție. Această sesiune practică a oferit perspective valoroase asupra procesării alimentare la scară industrială, practicilor de sustenabilitate și integrării expertizei tradiționale cu tehnologia modernă.



