

RAPORT MOBILITĂȚI ERASMUS+ masteranzi/doctoranzi

Proiect Erasmus+

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

2025

În anul 2025, masteranzii și doctoranzii **Facultății de Inginerie Alimentară** au participat la 3 stagii de formare, organizate în cadrul proiectului Erasmus+ – Parteneriate Strategice **2024-1-RO01-KA220-HED-000246776 – Enhancement of Agro Food Chain Byproducts through Innovative and Sustainable Methods**, proiect coordonat de Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca.

Partenerii proiectului sunt:

ES Universitatea Politehnica din Valencia (Spania)

RO Universitatea de Științe Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara (România)

PT Universitatea din Porto (Portugalia)

RO ROMPAN București (România)

I. Primul Training pentru Studenți, intitulat *„Principalele subproduse ale lanțului agroalimentar din România și din țările mediteraneene”*, a fost organizat în perioada **01–05 iulie 2025** de către **Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca**, România, în calitate de coordonator al proiectului.

Programul a inclus:

- **Considerații teoretice** privind subprodusele lanțului agroalimentar generate în țările mediteraneene; tipologia subproduselor în funcție de procesul tehnologic și caracterizarea fizico-chimică a compușilor bioactivi identificați în subprodusele agroalimentare mediteraneene;
- **Aspecte teoretice** referitoare la subprodusele rezultate din procesarea sucurilor de mere și prune; clasificarea subproduselor în funcție de procesele tehnologice și de fabricație și identificarea principalilor compuși bioactivi cu activitate biologică din reziduurile procesării merelor și prunelor;
- **Considerații teoretice** privind subprodusele rezultate din producția de bere și țuică; clasificarea subproduselor în funcție de procesele tehnologice și de fabricație și

caracterizarea principalilor compuși bioactivi cu activitate biologică prezenți în subprodusele din bere și din prune;

- **Considerații teoretice** privind subprodusele provenite din procesarea cerealelor; clasificarea subproduselor în funcție de procesele tehnologice și de fabricație, precum și identificarea și caracterizarea principalilor compuși bioactivi cu activitate biologică din reziduurile procesării cerealelor;
- **Partea practică:** prezentarea principalelor subproduse ale lanțului agroalimentar din România care pot fi utilizate în fabricarea unor produse noi; elaborarea unor rețete noi pentru atelier și prezentarea stațiilor pilot din cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor;
- **Partea practică – valorificarea subproduselor lanțului agroalimentar**, desfășurată la operatorul economic **Torockoi – fabrica de lapte și produse lactate** (coord. Simona Chiș), Colțești, județul Alba.



II. Al doilea Training pentru Studenți a fost intitulat „*Biodisponibilitatea și bioaccesibilitatea compușilor bioactivi – aspecte privind nutriția umană*”, organizat de Universitatea Politehnică din Valencia, Spania.

În perioada 29 septembrie – 3 octombrie 2025, șapte masteranzi și doctoranzi din cadrul **Facultății de Inginerie Alimentară**, ULS „Regele Mihai I” din Timișoara, au participat la programul de training organizat de Universitatea Politehnică din Valencia, Spania.

Pe lângă cursurile teoretice axate pe biodisponibilitatea compușilor bioactivi în nutriția umană, participanții au luat parte la ateliere creative dedicate produselor alimentare inovative și sustenabile, și au vizitat Instituto de Ingeniería de Alimentos – FoodUP, precum și fabrica de panificație Vicky Foods, una dintre cele mai mari și renumite din Spania.

Trainingul s-a încheiat cu o experiență gastronomică deosebită la Valencia Club Cocina, unde participanții au învățat să prepare paella tradițională, sub îndrumarea unui chef profesionist.



III. În perioada 24–28 noiembrie 2025, **Facultatea de Inginerie Alimentară** a organizat cel de-al treilea stagiu de formare, cu titlul „*Sustainable approaches for agro-food chain byproducts enhancement*”. Evenimentul a fost organizat în cadrul proiectului Erasmus+ – Parteneriate Strategice **2024-1-RO01-KA220-HED-000246776 – Enhancement of Agro Food Chain Byproducts through Innovative and Sustainable Methods**, proiect coordonat de Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca.

25 de masteranzi și doctoranzi proveniți de la instituțiile partener: Universitatea Politehnică din Valencia (Spania); Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca; Universitatea din Porto (Portugalia) împreună cu cei de la Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara (România) **au participat la toate activitățile organizate în acest stagiul de formare** în cadrul proiectului **KA220-HED-000246776**.

În prima zi a programului de formare, doctoranzii și masteranzii de la universitățile partener, au asistat la prelegerile privind evaluarea compoziției chimice și a potențialului

nutrițional al subproduselor din industria alimentară, a tehnologii pentru valorificarea sustenabilă a subproduselor agroalimentare, obținerea unor noi produse alimentare pe baza subproduselor din lanțul agroalimentar, destinate sănătății și nutriției umane, precum și dezvoltarea de ambalaje sustenabile.

De asemenea, participanților le-a fost oferit și un **tur ghidat al centrului Timișoarei**, prin care au descoperit istoria, arhitectura și atmosfera orașului.



În cea de-a doua zi a programului a fost organizată o vizită de studiu la fabrica de produse de panificație **Fornetti**, unde studenții au beneficiat de o prezentare detaliată oferită de Managerul de Producție, **dl. Constantin Stan**. Participanții au aflat informații despre etapele tehnologice ale procesului de producție, standardele de calitate și modul de organizare a fluxului tehnologic. Vizita s-a încheiat cu o sesiune de degustare, în cadrul căreia s-au bucurat de produsele proaspăt scoase din cuptor.



Programul a continuat cu o vizită la **Academia Română. Institutul de Chimie „Coriolan Drăgulescu”, Timișoara**, unde masteranzii și doctoranzii au descoperit echipamente de ultimă generație utilizate în analiza compușilor chimici și a produselor agroalimentare. Specialiștii institutului le-au prezentat metode moderne de cercetare, aplicații inovatoare și potențiale direcții de colaborare.



In cea de-a treia zi a de formare cu titlul „*Sustainable approaches for agro-food chain byproducts enhancement*”, masteranzii si doctoranzii de la Universitatea Politehnică din Valencia (Spania), Universitatea din Porto (Portugalia), Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca și Universitatea de Științele Vieții „Regele Mihai I” din Timișoara au participat la partea practică desfășurată în **Laboratorul de Panificație și Patiserie al Facultății de Inginerie Alimentară**, urmată de o sesiune de degustare a produselor obținute.





În data de 27 noiembrie, participanții au efectuat vizite de studiu la „Ferma cu Omenie”, Unirea, jud. Alba, și la „Moara lu’ Vesa” (S.C. Transeuro SRL), Ighiu, jud. Alba.

La *Ferma cu Omenie*, participanții au urmărit procesul de obținere a produselor lactate, de la preluarea laptelui până la realizarea brânzeturilor. Reprezentanții fermei au prezentat și modalitățile de valorificare a zerului rezultat, evidențiind faptul că acesta poate fi folosit ca ingredient în băuturi nutritive, în alimentația animalelor, în produse de panificație sau pentru obținerea unor proteine cu valoare ridicată. Astfel, fermă aplică principii sustenabile, reducând risipa și maximizând utilizarea resurselor.

La *Moara lu’ Vesa*, participanților le-a fost prezentat procesul de obținere a făinii, de la măcinarea cerealelor până la selectarea produselor finite. Ulterior, aceștia au aflat cum este valorificată făina prin transformarea ei în diverse produse de panificație, realizate după rețete tradiționale și moderne, cu accent pe calitate și utilizarea cerealelor locale.





Stagiul de formare s-a încheiat în data de 28 noiembrie 2025 cu evaluarea cunoștințelor acumulate pe parcursul întregii perioade, urmată de prezentarea concluziilor programului și de ceremonia de premiere. În cadrul sesiunii de evaluare, participanții au demonstrat nivelul de competențe dobândite, iar rezultatele au evidențiat progresul semnificativ realizat. Evenimentul de închidere a inclus și schimburi de impresii între studenți și formatori, precum și acordarea diplomelor și a recunoașterilor pentru implicarea și performanțele obținute. Atmosfera festivă a marcat finalul unui program intens și valoros, cu impact profesional și personal asupra tuturor participanților.

