

# RAPORT MOBILITĂȚI ERASMUS+ – STUDENȚI INCOMING

## SEMESTRUL II 2024-2025

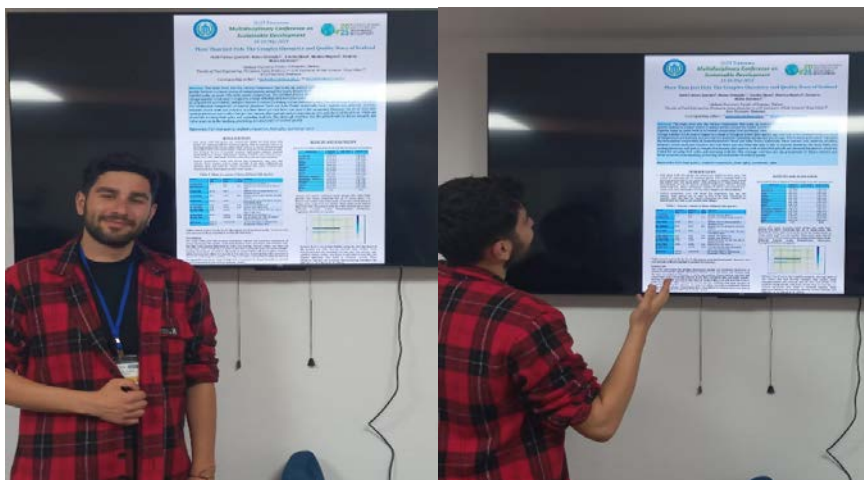
În semestrul II al anului universitar 2024-2025, **FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ** a Universității de Științele Vieții "Regele Mihai I" din Timișoara a avut plăcerea de a-l găzdui pe **Halit Furkan Şentürk** de la **Universitatea Akdeniz, Turcia**, în cadrul unei **MOBILITĂȚI ERASMUS+ DE STUDIU (INCOMING)**. Pe parcursul acestei perioade de mobilitate, **Halit Furkan Şentürk** a participat la cursuri și activități practice în domenii esențiale pentru industria alimentară, precum: Controlul și asigurarea calității în industria alimentară, Controlul calității produselor de origine animală, Climatizări și instalații frigorifice, precum și Biotehnologii speciale.





În cadrul **Multidisciplinary Conference on Sustainable Development**, care a avut loc între 15-16 mai 2025, studentul **Halit Furkan Şentürk** a prezentat lucrarea intitulată „**More Than Just Fish: The Complex Chemistry and Quality Story of Seafood**”, sub coordonarea d-nei **Prof.univ.dr. Despina Bordean** și **Prof. Dr. Nalan Gökoğlu**, de la Universitatea Akdeniz, Turcia. Studiul a avut ca scop analiza detaliată a compoziției biochimice a fructelor de mare, având în vedere factori precum conținutul de apă, cenușă, minerale, proteine, aminoacizi și vitamine. În plus, cercetarea a examinat procesele de alterare care apar după capturare, inclusiv creșterea microbiană și descompunerea chimică. Aceste aspecte sunt esențiale nu doar pentru înțelegerea dinamicii calității produselor marine, dar și pentru asigurarea siguranței alimentare și extinderea duratei de valabilitate a acestora.

Lucrarea a contribuit la aprofundarea cunoștințelor privind variațiile biochimice între diferitele tipuri de pește și modul în care aceste modificări influențează calitatea și siguranța produselor marine pe termen lung.



Prezentarea lucrării în cadrul sesiunii de Postere, secțiunea **FOOD CHEMISTRY, ENGINEERING & TECHNOLOGY** (16 Mai 2025)

## BLENDDED INTENSIVE PROGRAMME

- program intensiv de formare-

### **FoodXplore BIP – De la tradiție la inovație în vestul României.**

În perioada **23–27 iunie 2025**, în cadrul programului Erasmus+, **FACULTATEA DE INGINERIE ALIMENTARĂ** a organizat programul intensiv de formare Blended Intensive Programme – **FoodXplore BIP – De la tradiție la inovație în vestul României**. Evenimentul a reunit 15 studenți de la Universitatea din Calabria (Italia) și de la Universitatea de Științe ale Vieții din Varșovia (Polonia).

În prima zi a programului, studenții au participat la ceremonia de bun venit și au asistat la o prelegere dedicată produselor alimentare tradiționale din vestul României, susținută de S.L. Dr. Bogdan Rădoi.





În a doua zi a programului, studenții au efectuat o vizită de studiu la fabrica Solina România. Activitatea a început cu o prezentare susținută de doamna Clarisa Ispas, Marketing Manager Solina Eastern Europe, care a vorbit despre companie și despre produsele sale inovatoare. A urmat un tur ghidat al fabricii, coordonat de domnul Paul Mucea, responsabil cu asigurarea calității, care le-a oferit studenților o imagine clară asupra proceselor de producție și a standardelor de calitate aplicate.

După vizita de studiu, participanții au avut ocazia să descopere frumusețea naturală a României, călătorind pe spectaculosul traseu montan Transalpina – una dintre cele mai înalte și pitorești șosele din Europa.



În cea de-a treia zi, studenții au participat la activitățile practice desfășurate în **Laboratorul de Panificație și Patiserie și în Laboratorul de Carne și Produse din Carne**. În cadrul sesiunii de laborator, aceștia au realizat preparate tradiționale din vestul României (crofne bănățene și micii tradiționali), iar studenții din Italia și-au inițiat colegii din Polonia și România în tainele procesului de fabricare a pizzei.



Ultimele două zile ale Programului Erasmus+ Blended Intensive Programme – FoodXplore: From Tradition to Innovation au fost marcate de activități interesante și momente speciale pentru toți participanții. Studenții au asistat la prelegerea susținută de **doamna prodecan, Prof. Alexa Ersilia**, care le-a prezentat activitatea de cercetare a **Facultății de Inginerie Alimentară**, precum și produse inovative dezvoltate în cadrul proiectelor derulate.

A urmat sesiunea de degustare a preparatelor din carne realizate cu o zi înainte, în cadrul activităților practice, de către studenții de la Universitatea della Calabria (Italia) și Universitatea de Științe Vieții din Varșovia (Polonia).

Programul s-a încheiat cu ceremonia de decernare a diplomelor, urmată de o vizită culturală în centrul Timișoarei – o ocazie minunată de descoperire și conectare cu spiritul orașului

