

RAPORT Mobilități Erasmus+ studenți outgoing semestrul I 2024 – 2025 Facultatea de Inginerie Alimentară

MOBILITĂȚI DE STUDIU

În primul semestru al anului universitar 2024-2025, două studente din anul IV de la specializarea *Ingineria Produselor Alimentare* din cadrul Facultății de Inginerie Alimentară (FIA), **Dariana Găină și Emilia Cocan**, au participat la o mobilitate de studiu Erasmus+ la *Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSEAMN)*, parte a **Universității Politehnice din Valencia**.

Programul lor de studii se axează pe aprofundarea cunoștințelor legate de compoziția și transformările chimice ale alimentelor, operațiunile de bază din industria alimentară și tehnologiile moderne de prelucrare a alimentelor.



ETSEAMN, Universitat Politècnica de València

<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7255131922606026753>

<https://web.facebook.com/reel/869406785299999>

O mobilitate de studiu desfășurată în primul semestru al anului universitar 2024-2025 a fost cea a **masterandei Bakk Iuliana**, înscrisă la programul de master *Aliment și Nutriție Umană (A.N.U.)*. Aceasta studiază la *Erciyes University*, Turcia, în cadrul *Department of Food Engineering* iar studiile masterandei se concentrează pe tehnologii alimentare emergente, metode de cercetare științifică, proiectarea de produse inovatoare și dezvoltarea de utilaje specifice noilor tehnologii de prelucrare a materiilor prime agroalimentare.

MOBILITĂȚI DE FORMARE (TRAINING) DE SCURTĂ DURATĂ

În perioada **11-15 noiembrie 2024**, studenții din anii II și III ai **Facultății de Inginerie Alimentară** au participat la un stagiu de formare de scurtă durată Erasmus+ (**Blended Mobility**), desfășurat la Facultatea de Agronomie din Čačak (Universitatea din Kragujevac), Serbia. Grupul de studenți a fost coordonat de către doamna S.L. dr. Monica Negrea și asistent cercetare Christine Neagu.

Acest stagiu a avut ca obiectiv principal acumularea de cunoștințe noi despre controlul calității produselor alimentare și agricole, precum și despre metodele de reducere a deșeurilor rezultate din procesarea alimentelor de origine vegetală.

Dl. Prof. Dr. Vladimir Kurubić, prodecan al Facultății de Agronomie din Čačak, a prezentat studenților laboratoarele instituției, punând accent pe:

- Laboratorul de analize senzoriale;
- Laboratorul de Cromatografie de Înaltă Performanță (HPLC).

Acesta a subliniat importanța implementării standardelor de referință în activitatea de laborator.

În plus, Prof. Dr. Snežana Tanasković și Conf. Dr. Vesna Djurović au organizat pentru studenți cursuri și seminarii interactive despre:

- Metodele de analiză utilizate în laboratoarele facultății;
- Standardele de control și protocoalele de siguranță aplicate produselor agricole și alimentare.

Pe lângă activitățile academice, studenții au avut oportunitatea de a vizita obiective turistice impresionante din zonă, precum Defileul Ovčar-Kablar și mănăstirile Jovanje și Nikolje, situate pe malurile râului Morava.

Această experiență Erasmus+ a fost o ocazie valoroasă pentru dezvoltare personală și profesională, îmbogățind atât bagajul de cunoștințe științifice, cât și orizonturile culturale și sociale ale participanților.



