

PROGRAM

Workshop “Arta florală” (II)

21 mai 2019, 15:00 – 17:00, Facultatea de Inginerie Alimentară, Amfiteatrul „Ionel Jianu”

Organizatori: Prof.dr. Adrian RIVIȘ, Prof.dr. Teodor – Ioan TRĂȘCĂ, Ing. Alexandru POPOVICI, Conf.dr. Gabriel HEGHEDUȘ - MÎNDRU, Prof.dr. Mariana POIANĂ, Ș.L.dr. Alexandru RINOVETZ, Ș.L.Dr. Bogdan RĂDOI

- 15:00 – 15:10 Primirea invitațiilor
- 15:10 – 15:15 **Prof.dr. Teodor – Ioan TRĂȘCĂ:** *Introducere. Arta florală în alimentație – Scurt istoric european*
- 15:15 – 15:25 **Ing. Alexandru POPOVICI:** *Arta florală în catering*
- 15:25 – 15:30 Sesiune de întrebări
- 15:30 – 15:45 **Conf.dr. Dan MOGA,** Director Departament design și arte aplicate, Universitatea de Vest din Timișoara: *Geometrii naturale și dezvoltări fractale*
- 15:45 – 16:00 **Prof.dr. Camil MIHĂESCU,** Universitatea de Vest din Timișoara: *Spirala: între structură naturală și geometrie culturală*
- 16:00 – 16:15 **Ș.L.dr. Gabriel KELEMEN,** Universitatea de Vest din Timișoara: *Malus Edenis - Limbajul secret al florilor*
- 16:15 – 16:20 Sesiune de întrebări
- 16:20 – 17:00 Intervenții:
- *Compoziții florale și vegetale în designul vestimentar, Simona NOROC,* studentă anul I, secția Modă design vestimentar, UVT:
 - *Arta florală în patiserie:*
 - **ing. Renata CHIRIȚOIU,** cofetăria Aurora
 - **ing. Simona PÂRVU,** cofetăria Codrina
 - *Arta florală olfactivă în oenologie, ing. Mariana CORAȘ,* Manager Enoteca de Savoya:
 - *Motive florale în patiserie, ing. Stela Savin,* SC Fropinn SA
 - *Sculptură florală în gastronomie:*
 - **Chef Ionuț,** Restaurant Timișoara
 - **Chef,** Restaurant Renaissance
 - Reprezentant Restaurant Pepper
 - *Biofresh:*
 - **Andra Baci,** Biofresh Timișoara