



Universitatea
Ștefan cel Mare
din Suceava

FIA-USV

De la cunoaștere la impact

Facultatea de Inginerie Alimentară



PROIECTE

ARTICOLE

BREVETE

LABORATOARE

STUDENȚI

EDUCAȚIE

CERCETARE

INOVARE

COOPERARE
INTERNAȚIONALĂ

— Împreună cultivăm cunoașterea, inovarea și responsabilitatea pentru un viitor sustenabil. —

Rădăcinile excelenței



EDUCAȚIE

Formarea viitorilor specialiști în domeniul alimentar, siguranței alimentare și biotehnologiilor.



CERCETARE

Generarea de cunoștințe noi și transferul lor către industrie.



INOVARE

Transformarea rezultatelor cercetării în produse și tehnologii brevetate.



COOPERARE INTERNAȚIONALĂ

Parteneriate europene și internaționale care amplifică impactul rezultatelor.

Fundația solidă pentru performanță și viitor.

FIA

Facultatea de Inginerie Alimentară
este recunoscută pentru performanța
academică și de cercetare,
pentru excelență și colaborare.

PATRU SPECIALIZĂRI la studiile de licență

-  Controlul și expertiza produselor alimentare
-  Ingineria produselor alimentare
-  Protecția consumatorului și a mediului
-  Inginerie și management în alimentația publică și agroturism

PATRU SPECIALIZĂRI la studiile de masterat

-  Controlul și expertiza produselor alimentare
-  Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației
-  Managementul securității mediului și siguranța alimentară
-  Managementul suplimentelor alimentare și al produselor pentru sănătate



FIA nu produce doar cercetare. Produce soluții pentru industrie și societate.

Proiecte de cercetare

Idei care devin soluții pentru industrie și societate.

 Siguranța alimentelor

 Sănătate și nutriție

 Produse funcționale

 Economie circulară

 Digitalizare

 Protecția mediului

1



Valorificarea integrală a fructelor de cătină

- alimente funcționale
- compuși bioactivi
- reducerea pierderilor alimentare

2



Reducerea conținutului de sodiu în produsele de panificație

- produse mai sănătoase
- menținerea calității senzoriale

3



VALBTRINBP

- triticale și borhot de malț
- economie circulară
- produse de panificație inovatoare

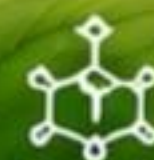
4



Produse speciale din materii prime neconvenționale

- valoare nutritivă ridicată
- categorii speciale de consumatori

6



Pectină și ingrediente funcționale din subproduse agroalimentare

- valorificarea deșeurilor
- ingrediente naturale

5



Autentificarea și detectarea adulterării produselor alimentare

- miere
- produse lactate
- produse tradiționale

7



Oleogeluri și alternative sănătoase la grăsimile convenționale

- nutriție
- sănătate
- inovare alimentară



Cercetare pentru economia circulară în industria alimentară

Valorificarea tritcalelor și a borhotului de malț din industria berii pentru dezvoltarea de produse alimentare inovatoare.

- ✓ Reducerea deșeurilor agroalimentare
- ✓ Utilizarea resurselor locale
- ✓ Produse cu valoare nutrițională ridicată
- ✓ Contribuție la economia circulară



Brevete și inovare

Inovăm și transformăm rezultatele
cercetării în produse și tehnologii utile.



Transformăm deșeurile în resurse valoroase!

Publicații științifice

Cunoștințele noastre sunt împărtășite la nivel internațional.

- ✓ Articole indexate ISI Web of Science
- ✓ Publicații Clarivate Analytics
- ✓ Colaborări internaționale
- ✓ Studii interdisciplinare
- ✓ Teme de actualitate



Laboratoare de cercetare

Laboratoare moderne și echipamente de ultimă generație pentru cercetare de excelență.



LC-MS



FT-IR / NIR



Extruder



Microîncapsulare



Analize senzoriale



Analize microbiologice



Premii și recunoaștere

Rezultatele noastre sunt recunoscute la nivel național și internațional.



Două medalii de aur – UGAL INVENT 2025

Două medalii de aur pentru inovație și excelență în cercetare, acordate proiectelor dezvoltate de studenții FIA-USV.



Locul I – Best Student Paper Award

Premiul I pentru cea mai bună lucrare științifică studențească la ICAMS 2024 – The 10th International Conference on Advanced Materials and Systems.



Locul II – Sesiunea de Comunicări Științifice Studențești

Premiul II la Sesiunea de Comunicări Științifice Studențești – USV, pentru lucrarea cu tema „Obținerea și caracterizarea unui biopolimer pe bază de deșeuri agroalimentare”.



Premii la competiții internaționale de gastronomie

Medalii de aur, argint și bronz obținute de studenții FIA-USV la International Young Chef Olympiad India 2024 și EUROINVENT 2022 – Iași.



Studentii – cea mai importantă investiție

Studentii sunt implicați activ în:

- ✓ Proiecte de cercetare
- ✓ Competiții și concursuri
- ✓ Mobilități Erasmus+
- ✓ Activități în laboratoare



Cercetător



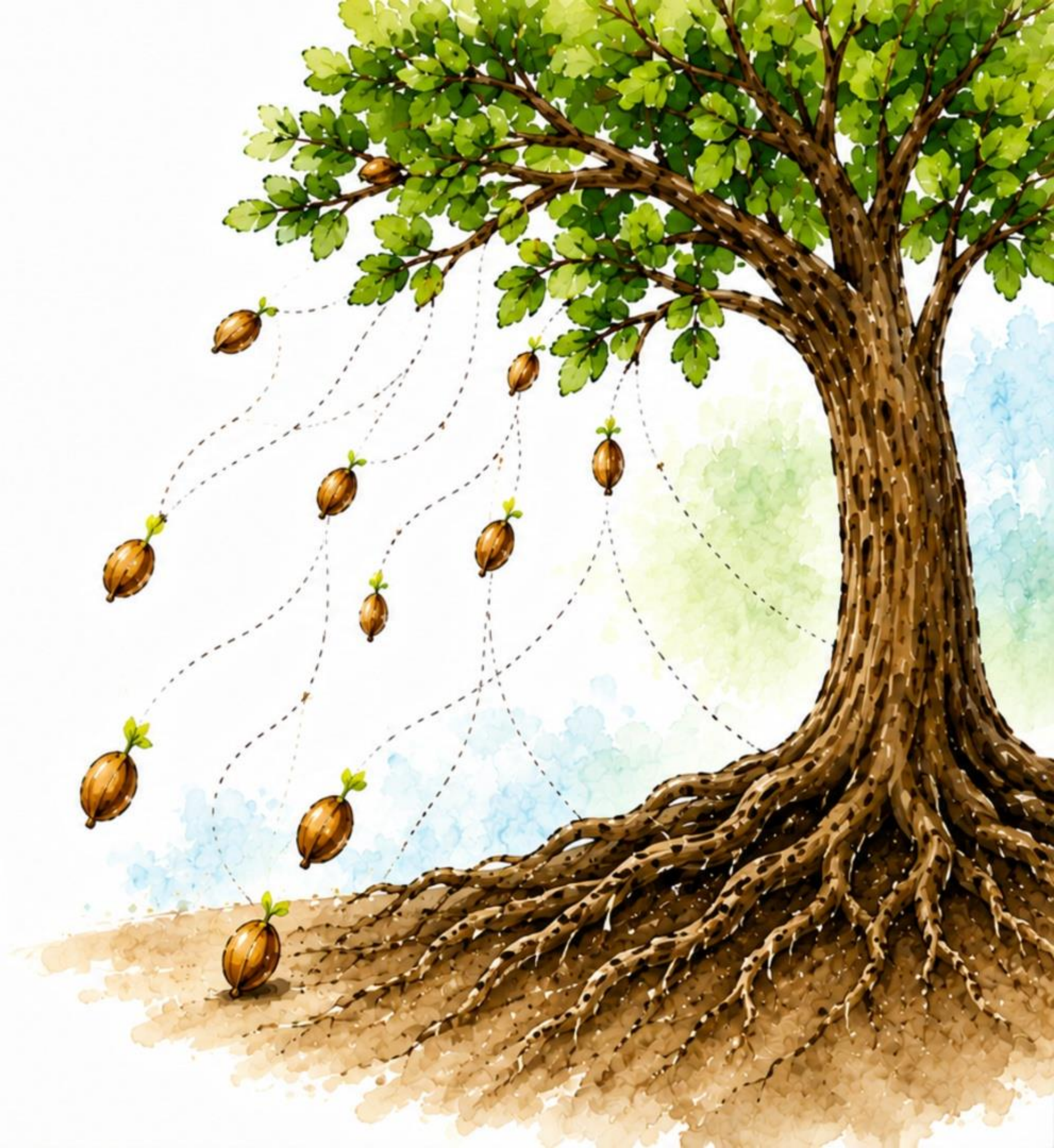
Profesor



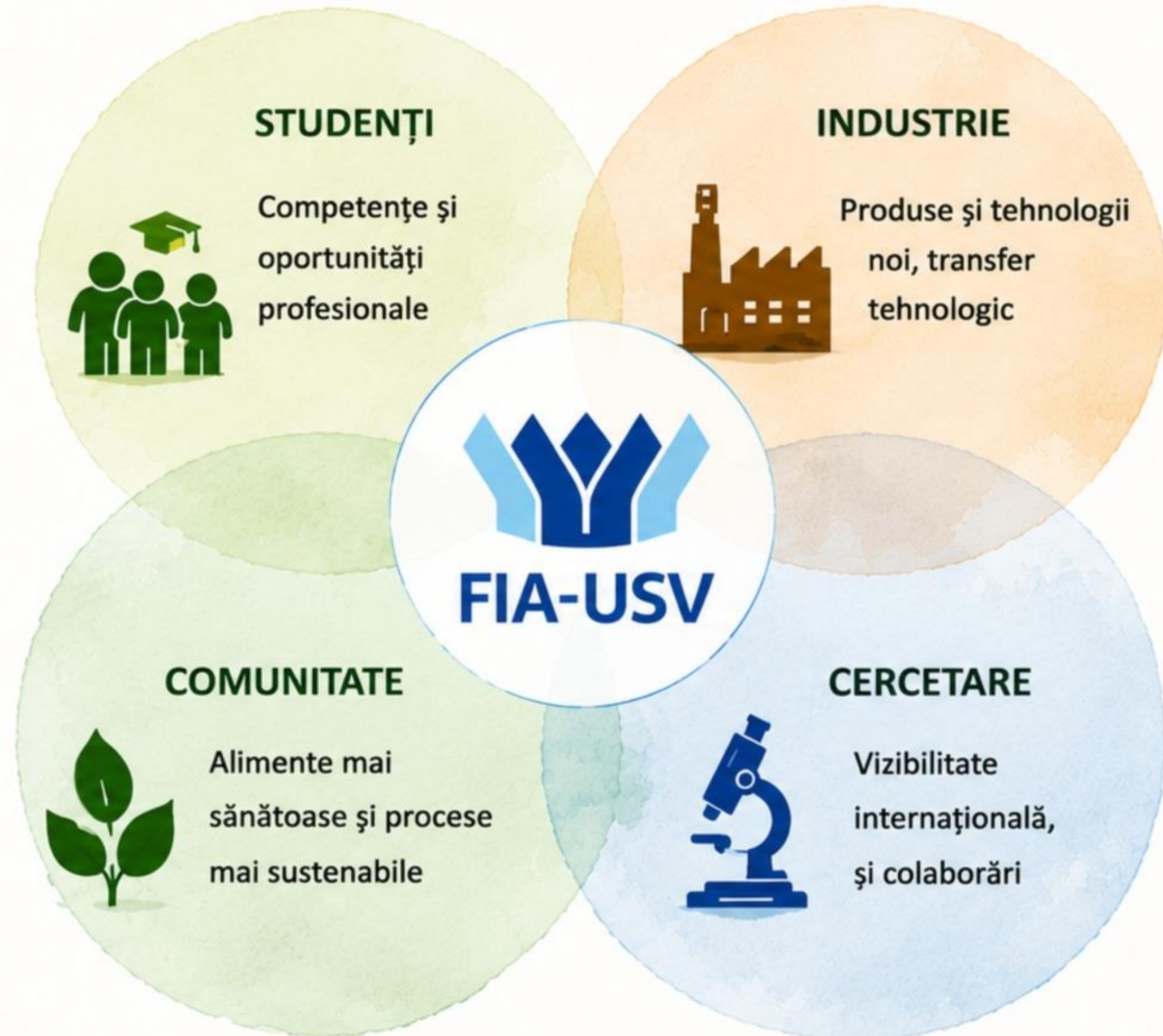
Specialist
în industrie



Antreprenor



Impact



Semințele viitorului



Privim spre viitor cu încredere și curaj.



Alimente
funcționale



Nutriție
de precizie



Economie
circulară



Digitalizare
și AI



Agricultură
AI



Dezvoltare
durabilă



Cooperare
europeană

**Vă mulțumesc
pentru atenție!**

