

**Master Controlul și Procesarea Alimentelor**

**De ce ?**

*Programul de studii Controlul și Procesarea Alimentelor este ancorat la cerințele pieței forței de muncă și este convergent cu strategia națională de dezvoltare, oferind cunoștințe aprofundate în domeniul procesării și controlului calității produselor alimentare*

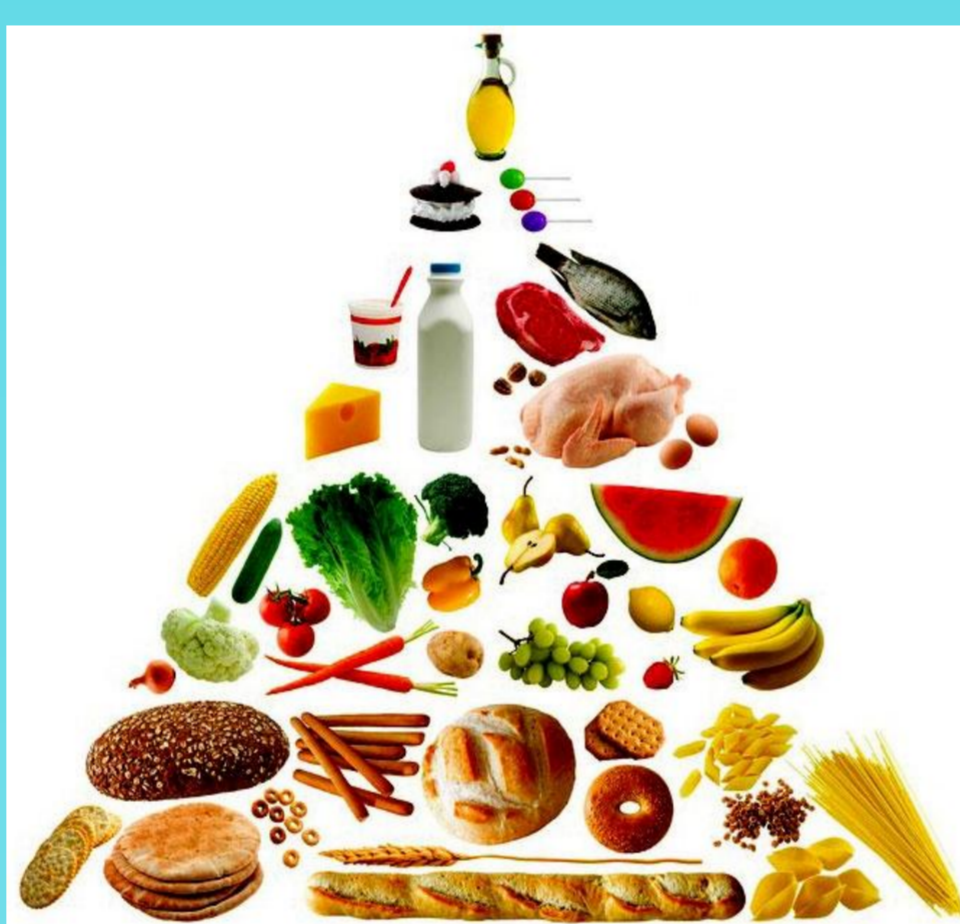


*Istoria umanității a fost de la începuturi și până astăzi, istoria luptei pentru existență, pentru asigurarea hranei zilnice*

**Despre ce vom învăța ?**



Materii prime naturale  
 Enzime și microorganisme  
 Procesarea fructelor și legumelor  
 Bioprocese în industria alimentară  
 Condimente și aromatizanți  
 Evaluarea senzorială a alimentelor



- Procedee moderne de separare, conservare și condiționare
- Calitatea nutrițională și alimente cu destinație specială
- Procesarea avansată și postprocesarea alimentelor

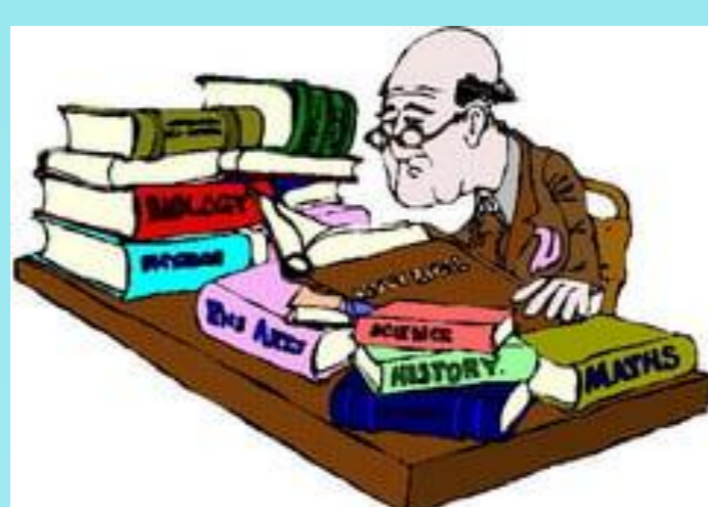


- Reologia materialelor alimentare
- Senzori chimici și biochimici
- Controlul microbiologic al alimentelor
- Metode de caracterizare și testare
- Siguranța exploatarei instalațiilor industriale
- Managementul calității în industria alimentară
- Managementul afacerilor și transferului tehnologic
- Marketingul produselor și comportamentul consumatorului
- Strategia cercetării. Creativitatea științifică. Valorificarea rezultatelor științifice



**Direcții de cercetare**

- Obținerea unor produși prin extracție din surse naturale de origine vegetală și animală
- Valorificarea subproduselor și deșeurilor din industria alimentară
- Studiul biotehnologiilor de obținere a produselor lactate, băuturilor alcoolice și nealcoolice, polizaharidelor
- Determinarea performanțelor bioreactoarelor și comportării reologice a mediilor de fermentație
- Metode moderne de bioseparare: extracție reactivă și directă, separarea prin membrane semipermeabile
- Aromatizanți naturali și sintetici
- Sinteza și caracterizarea de noi compuși biologici activi



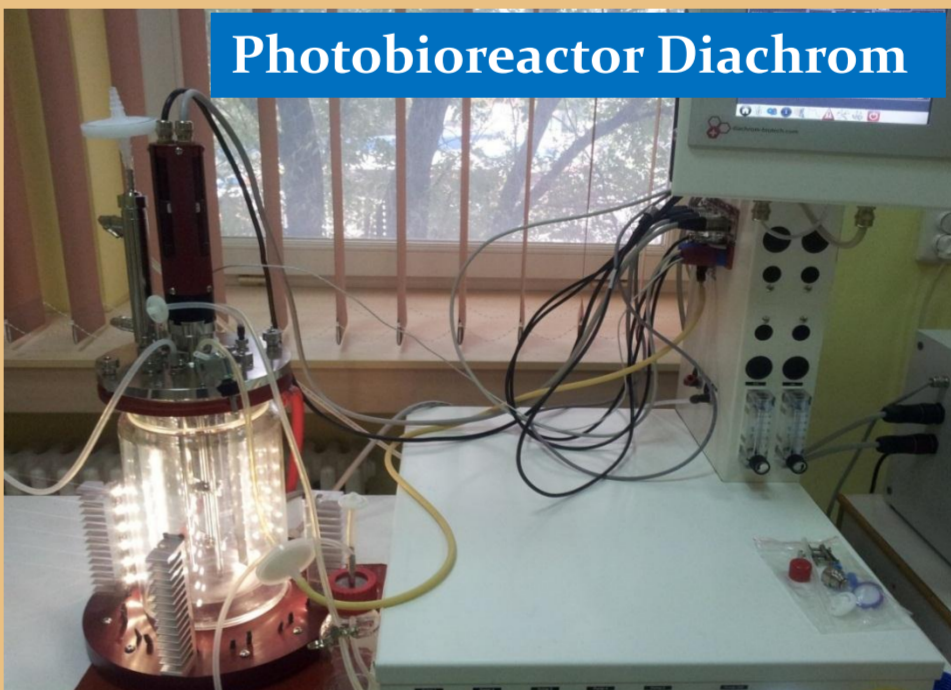
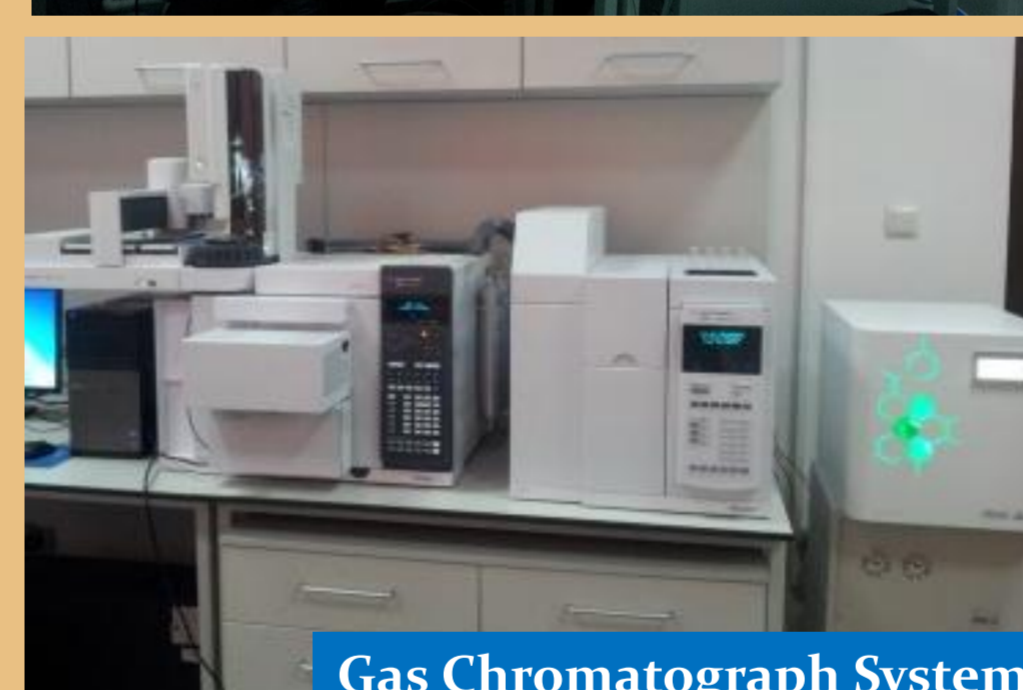
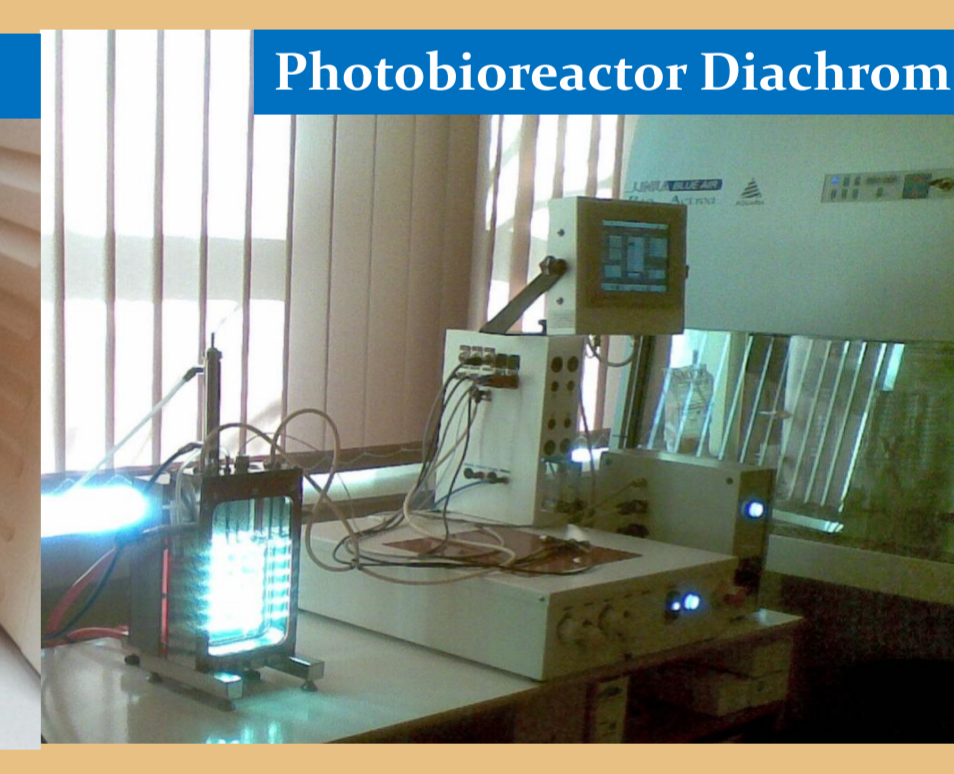
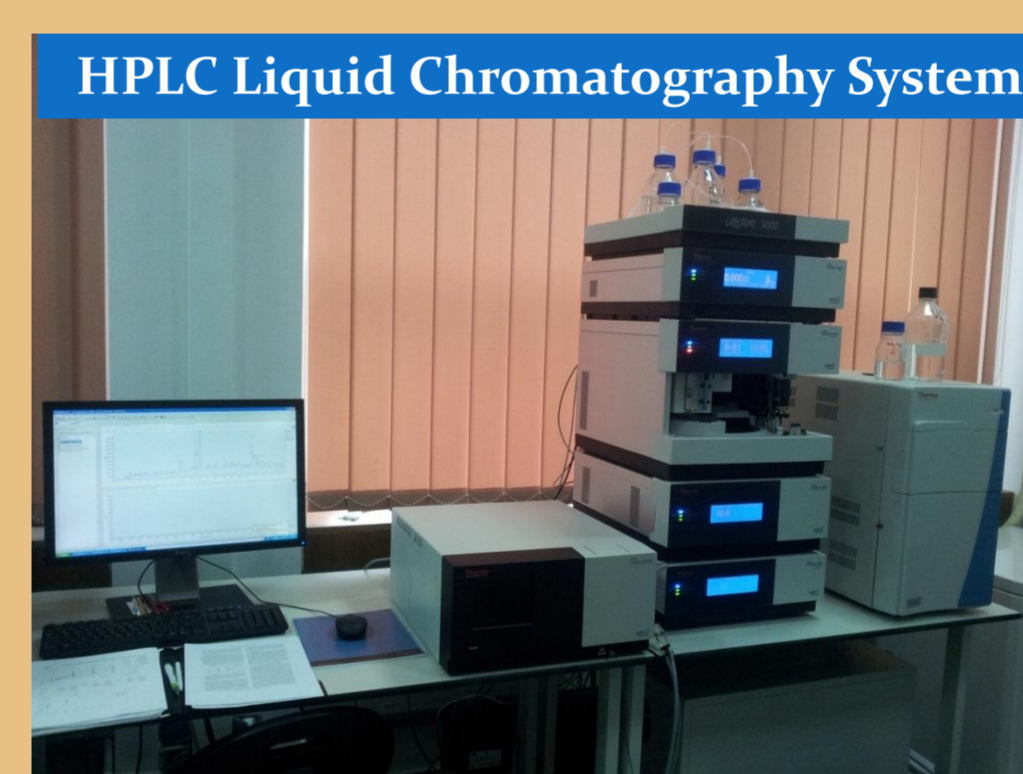
**Imi va plăcea ?**

- ❖ Da, pentru că alimentul a devenit un instrument de comunicare, de descoperire, de integrare sau chiar de uimire
- ❖ Da, pentru că informațiile dobândite permit conceperea și conducerea proceselor specifice domeniului studiat
- ❖ Da, pentru că vor fi cunoscute tehnologiile în continuă dezvoltare din domeniul industriei alimentare
- ❖ Da, pentru că vor fi însușite tehnici moderne de analiză și control a produselor alimentare
- ❖ Da, pentru posibilitatea participării la proiecte de cercetare și inginerști de specialitate
- ❖ Da, pentru că vor fi dezvoltate abilitățile manageriale și de marketing care permit abordarea unor proiecte complexe.

**Puncte tari**

- Capacitatea de a genera, organiza și stimula cercetarea științifică, inovarea și dezvoltarea industrială
- Sectorul produselor alimentare este o sursă de prosperitate și locuri de muncă înalt calificate și joacă un rol major în dezvoltare și inovare
- Realizarea unei pregătiri interdisciplinare care permite abordarea flexibilă și adaptivă a corelațiilor dintre procesul de învățământ, cercetare, proiectare, industrie și management
- Înțelegerea influenței activităților inginerști asupra vieții și mediului și demonstrarea unei abordări etice și morale a sarcinilor inginerști și manageriale

**Infrastructura**



**Oportunități de angajare**



- Industria alimentară
- Marketingul produselor alimentare
- Consultanță și managementul proiectelor
- Continuarea studiilor prin doctorat
- Învățământ preuniversitar și universitar
- Laboratoare de analiză și controlul produselor alimentare
- Institute de Cercetare, Proiectare Tehnologică și de Echipamente