



TEHNOLOGII AVANSATE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Domeniul de studii: Ingineria Produselor Alimentare

Descriere

Obiectivele programului de studii de masterat: aprofundarea cunoștințelor absolvenților studiilor de licență din domeniul ingineriei produselor alimentare în direcția proiectării optimale a tehnologiilor și proceselor care se desfășoară într-o unitate de profil; crearea condițiilor schimburilor universitare și racordarea acestora la preocupările de ultimă oră pe plan european și internațional, în domeniul procesării alimentelor, în corelație strânsă cu siguranța alimentelor pentru consumatori; atragerea agenților economici importanți și ai unităților de cercetare în domeniu interesate de dezvoltarea domeniului și de elaborarea de noi tehnologii, dar și de ridicarea gradului de cunoaștere.

Relevanța pentru piața muncii

Absolvenții programului de master *TAIA* își vor putea găsi ocupații pe piața muncii în cadrul grupei de bază 2145 „cercetător în controlul calității produselor alimentare”, respectiv în unitățile de profil din domeniu (morărit; panificație; prelucrarea cărnii, produselor lactate, produselor vegetale; extractivă; fermentativă; obținerea aditivilor alimentari și altele), în vederea implementării și dezvoltării managementului calității și siguranței alimentelor, al trasabilității produselor alimentare.

Competențe obținute

Absolvenții acestui program vor avea capacitatea de a aplica metode complexe de analiză pentru caracterizarea și controlul produselor alimentare, competențe privind obținerea și caracterizarea compușilor naturali și de sinteză utilizați drept aditivi în industria alimentară, competențe specifice activității de cercetare: sistematizarea informațiilor din literatura domeniului, planificarea experimentelor, interpretarea datelor experimentale obținute, redactarea unui raport științific.

Discipline (selecție)

Dintre disciplinele studiate se pot aminti: Tehnologii avansate în industria alimentară, Tehnici și echipamente de separare și purificare, Biofizica alimentului, Procese microbiologice aplicate în industria alimentară, Metode moderne de ambalare, Managementul riscului și securitate alimentară, Biotehnologii aplicate în industria alimentară, Trasabilitatea produselor alimentare, Tehnici moderne de analiză în industria alimentară, Tehnologii speciale de obținere a principiilor active vegetale, etc.

Teme de cercetare (selecție)

Coloranți alimentari de origine microbiană; Introducerea fibrelor alimentare în produsele de panificație, Produse de panificație pe bază de malt, Ambalarea activă și inteligentă a produselor alimentare, Culturi starter și microorganisme de alterare, Optimizarea proceselor tehnologice și a operațiilor tehnologice de fabricare a alimentelor, Obținerea de alimente funcționale, destinate unor categorii specifice de consumatori

Alte informații de interes

Companii partenere: Boromir, Ursus, Vel Pitar, Aldis, Danone, Râureni, RoStar, Pepsi, Mărgăritar, Caroli, Meda, Star Foods, ICA, IBA, INMA, ANPC

Limba de predare: Română

Durata: 2 ani

Contact: mariana.ferdes@upb.ro

Detalii: http://isb.pub.ro/master_isb/

