

Autor	Titlul articolului	Publicația	Secțiunea /Pagina	Sinteza articolului
Adelina Talpalariu	Prăjitura cu dovleac, fără zahăr, gluten și aditivi a studenților USV, premiată la un concurs de produse inovative	Monitorul de Suceava	Local	<p>„Douce Citrouille”, prăjitura cu dovleac, fără zahăr, fără gluten și fără aditivi, concepută de studenți ai Facultății de Inginerie Alimentară (Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava) a obținut premiul al III-lea în cadrul competiției pentru crearea de produse alimentare inovative – „Ecotrohelia”. Echipa formată din studenții George Andrei, Olga Benderschi, Iulia-Andreea Ciornei, Paul-Vlad Costan Sprivac, Dumitrița Flaiș și Larisa-Gabriela Leonică a fost coordonată de conf. univ. dr. ing. ec. Adriana Dabija și șef lucr. dr. ing. Amelia Buculei.</p> <p>Managerul echipei care a creat produsul „Douce Citrouille”, Andrei George, a declarat: „Acest concurs a însemnat mai mult decât motivația de a câștiga, mai mult decât munca depusă, a însemnat dorință, viziune, perseverență, pasiune”.</p> <p>A VII-a ediție a concursului s-a desfășurat în perioada 29-31 mai, la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați. Acesta este organizat sub tutela Ministerului Educației Naționale, cu sprijinul Asociației Specialiștilor din Industria Alimentară și platforma Food for life. Ediția din acest an a reunit 16 echipe de studenți din centrele universitare Suceava, Galați, București, Sibiu, Cluj-Napoca, Târgoviște, Oradea, Miercurea Ciuc și Iași.</p> <p>Facultatea de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava a participat cu trei echipe de studenți, iar cele trei produse au fost apreciate de către juriul competiției, format din reprezentanți ai unor importante companii cu profil alimentar din România.</p>

				<p>Echipa formată din studenții Ioana Boștiog, Loredana-Florentina Chirilă, Andreea-Florentina Chițac, coordonată de șef lucr. dr. ing. Laura Apostol și șef lucr. dr. ing. Anuța Prisacaru, s-a prezentat cu produsul „Cheesechyp”, preparat de patiserie cu cremă de telemea, salvie și cimbru cu glazură de dulceață de ardei iute.</p> <p>Echipa din care au făcut parte studenții Laura-Mihaela Neacșu, Natalia Reciulski, Simona Cătălina Hîrtie a fost coordonată de asist. univ. dr. Andrei Lobiuc. Studenții s-au înscris în competiție cu produsul „Del’ice”, o înghețată raw vegană, fără aditivi, fără gluten și cu probiotice.</p> <p>Cele două produse au fost premiate de către companiile din industria alimentară prezente la eveniment, astfel produsul „Cheesechyp” a primit un premiu special din partea companiei Expertarom, iar produsul „Del’ice” a primit un premiu special din partea companiei Boromir S.A. Team.</p> <p>Nu este pentru prima dată când studenții Facultății de Inginerie Alimentară câștigă premii la „Ecotrophelia”. În 2013, 2014 și 2016, echipele FIA au câștigat marele premiu la faza națională a concursului și au participat la etapele internaționale.</p>
Adelina Talpalariu	Ministrul Educației, Valentin Popa, participă astăzi, la Suceava, la Congresul Asociației Mondiale de Științe ale Educației	Monitorul de Suceava	Învățământ	<p>Ministrul Educației, Valentin Popa, va fi prezent, astăzi, la Suceava, la Congresul Asociației Mondiale de Științe ale Educației, eveniment organizat de Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava (USV), în perioada 4 – 7 iunie. Congresul are tema „Educația în era amplificării inegalităților. Provocări și politici, actori, practici”.</p> <p>La Congres și-au anunțat participarea cu lucrări în jur de 200 cercetători și cadre didactice, din România și alte țări precum</p>

			<p>Canada, Mexic, Chile, Argentina, Brazilia, Columbia, Coasta de Fildeș, Camerun, Algeria, Senegal, Maroc, Germania, Franța, Elveția, Spania, Polonia, Ucraina, Republica Moldova, Belgia, Liban.</p> <p>Potrivit organizatorilor, „obiectivele propuse prin această manifestare urmăresc creșterea interesului pentru munca de cercetare în domeniul educației, conștientizarea decidenților în domeniul politicilor educaționale cu privire la rolul pe care ar trebui să și-l asume actorii educaționali în contextual lumii contemporane, dezvoltarea și extinderea relațiilor de colaborare cu alte universități din țară și străinătate.”</p> <p>Prezentările în plen vor fi susținute de către profesori cu o bogată experiență de cercetare și reflecție asupra domeniului educației: profesorul dr. Yves Lenoir, de la Universitatea Sherbrooke din Canada, profesorul dr. Emil Păun de la Universitatea București, și un reprezentant al UNESCO, profesorul emerit dr. Therese Mungah Shale Tchombe, de la Universitatea Buea din Camerun.</p> <p>Asociația Mondială de Științe ale Educației (AMSE – WAER) este o organizație profesională, fondată în 1961, ce include specialiști din toată lumea, având scopul de a promova cercetarea științifică din domeniul științelor educației prin publicații și organizarea de conferințe, de a facilita schimbul de idei și practici între membri, prin stabilirea de rețele de cercetare.</p>
	Peste 200 de specialiști, de pe cinci continente,		Peste 200 de specialiști din domeniul științelor educației, din 21 de țări

M.T.	participă la Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava la al XIX-lea Congres al Asociației Mondiale de Științe ale Educației	www.newsbucovina.ro	Social	<p>de pe cinci continente, participă în perioada 4 – 7 iunie a.c., la Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, la cel de-al XIX – lea Congres al Asociației Mondiale de Științe ale Educației, cu tema „Educația în era amplificării inegalităților. Provocări și politici, actori, practici”.</p> <p>Deschiderea oficială a Congresului AMSE-AMCE-WEAR a avut loc luni, în Auditoriumul USV „Joseph Schmidt”, în prezența ministrului Educației, Valentin Popa, dar și a oficialităților locale, a prefectului Sucevei, Mirela Adomnicăi, a președintelui Consiliului Județean, Gheorghe Flutur, a primarului municipiului Suceava, Ion Lungu, dar și a întregului Consiliu de Administrație al Asociației Mondiale de Științe ale Educației.</p> <p>„Prestigiul de care se bucură această asociație în lume, dar și curiozitatea, dorința de a cunoaște o universitate dintr-o țară aparținând unui fost bloc comunist, oarecum exotică, destul de orientală, dar vorbitoare a unei limbi romanice a atras înscrierea a peste 300 de lucrări, distribuite în funcție de patru axe tematice, și participarea a mai mult de 200 de specialiști din România și din alte peste 20 de țări, din Franța, Elveția, Germania, Spania, Belgia, Ucraina, Republica Moldova, Polonia, Algeria, Maroc, Liban, Coasta de Fildes, Camerun, Canada, SUA, Mexic, Brazilia, Columbia, Argentina, Turcia și Senegal”, a precizat în deschidere Președintele comitetului de organizare a Congresului, prof. univ. dr. Rodica Nagy.</p> <p>Aceasta a menționat că în 2016 a participat împreună cu prof. Otilia Ignătescu la ediția precedentă a acestui congres, în Turcia, iar la încheierea Congresului, Consiliul de Administrație a aprobat prin vot, la propunerea președintelui de onoare, ca ediția a XIX-a să se desfășoare în România, la Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava.</p>
------	--	---------------------	--------	--

			<p>„Un asemenea capital de încredere ne-a flatat și ne-a responsabilizat, și iată că după doi ani Congresul AMSE devine posibil prin efortul unei echipe eficiente”, a mai spus prof.univ.dr. Rodica Nagy.</p> <p>Universitarul sucevean a menționat că pentru organizarea acestui Congres s-au implicat profesori, studenți, masteranzi, doctoranzi de la mai multe facultăți, între care Științe ale Educației, Litere și Științe ale Comunicării, Istorie și Geografie și Inginerie Electrică.</p> <p>În ceea ce privește tema Congresului, „Educația în era amplificării inegalităților. Provocări și politici, actori, practici”, prof.univ.dr. Rodica Nagy a menționat că în ciuda progresului, în ciuda creșterii nivelului de trai, inechitatea se amplifică și că dincolo de această idee trebuie avute în vedere politicile educative astfel încât să se ofere o educație de calitate, pentru a reduce inegalitățile.</p> <p>„A reduce inegalitatea nu înseamnă a uniformiza. Ne imaginăm și aspirăm la o tehnică de învățare care să conducă la construirea unei egalități sperate, care nu înseamnă o simplificare în gândire, care conservă libertatea, ci dă șansa unei manifestări egale pornind de la șanse, să sperăm, egale”, a mai spus prof.univ.dr. Rodica Nagy.</p> <p>La rândul său, rectorul interimar al USV, prof.univ.dr. Mihai Dimian, a făcut o scurtă prezentare a orașului Suceava și a Universității „Ștefan cel Mare”, menționând câteva succese ale studenților în diferite competiții naționale și internaționale, precum și bogata activitate de cercetare și inventică de la nivelul universității. Totodată, prof.univ.dr. Mihai Dimian a vorbit despre evoluția inegalității veniturilor și despre cum universitatea suceveană a încercat să se apropie de comunitate și să o dezvolte, punând un mai mare accent pe antreprenoriat, atât prin cursuri și cât și prin proiecte europene care ajută studenții să își dezvolte propriile afaceri.</p>
--	--	--	--

				<p>Asociația Mondială de Științe ale Educației (AMSE – WAER) este o prestigioasă organizație profesională, fondată în 1961, ce include specialiști din toată lumea, având scopul de a promova cercetarea științifică din domeniul științelor educației prin publicații și organizarea de conferințe, de a facilita schimbul de idei și practici între membri, prin stabilirea de rețele de cercetare.</p>
O.S.	<p>Studentii Facultății de Inginerie Alimentară de la USV au fost premiați, și în acest an, la ECOTROPHELIA</p>	Obiectiv de Suceava	Suceava	<p>În perioada 29-31 mai 2018, Universitatea „Dunărea de Jos“ din Galați a găzduit faza națională a concursului ECOTROPHELIA, ediția a VII-a. Competiția este organizată sub tutela Ministerului Educației Naționale, cu sprijinul Asociației Specialiștilor din Industria Alimentară și platforma Food for life. Ediția din acest an a reunit 16 echipe de studenți din centrele universitare Suceava, Galați, București, Sibiu, Cluj-Napoca, Târgoviște, Oradea, Miercurea Ciuc și Iași. Facultatea de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Stefan cel Mare” din Suceava a participat cu trei echipe de studenți. Echipa formată din studenții George Andrei, Olga Benderschi, Iulia-Andreea Ciornei, Paul-Vlad Costan Sprivac, Dumitrița Flaiș și Larisa-Gabriela Leontică, coordonată de conf.univ.dr.ing.ec. Adriana Dabija și șef lucr.dr.ing. Amelia Buculei, s-a prezentat cu produsul „Douce Citrouille”, o prăjitură cu dovleac, fără zahăr, fără gluten și fără aditivi.</p> <p>Echipa formată din studenții Ioana Boștiog, Loredana-Florentina Chirilă, Andreea-Florentina Chițac, coordonată de șef lucr. dr. ing. Laura Apostol și șef lucr.dr.ing. Ancuța Prisacaru, s-a prezentat cu produsul „Cheesechyp”, preparat de patiserie cu cremă de telemea, salvie și cimbru cu glazură de dulceață de ardei iute.</p> <p>Echipa din care au făcut parte studenții Laura-Mihaela Neacșu, Natalia Reciulschi, Simona Cătălina Hîrtie a fost coordonată de asist.univ.dr. Andrei Lobiuc. Studenții s-au înscris în competiție cu produsul „Del’ice”, o înghețată raw vegană, fără aditivi, fără gluten și cu</p>

				<p>probiotice.</p> <p>Cele trei produse au fost apreciate de către juriul competiției, format din reprezentanți ai unor importante companii cu profil alimentar din România. Produsul Douce Citrouille a obținut premiul al III-lea al competiției ECOTROPHELIA. Celelalte două produse au fost premiate de către companiile din industria alimentară prezente la eveniment, astfel produsul Cheesechyp a primit un premiu special din partea companiei Expertarom, iar produsul Del'ice a primit un premiu special din partea companiei Boromir S.A. Team.</p> <p>Managerul echipei care a creat produsul Douce Citrouille, Andrei George, a declarat: „Acest concurs a însemnat mai mult decât motivația de a câștiga, mai mult decât munca depusă, a însemnat dorință, viziune, perseverență, pasiune”.</p> <p>Nu este pentru prima dată când studenții Facultății de Inginerie Alimentară câștigă premii la „Ecotrophelia”. În 2013, 2014 și 2016, echipele FIA au câștigat marele premiu la faza națională a concursului și au participat la etapele internaționale. Conform unui comunicat transmis de USV, Ecotrophelia este o competiție pentru crearea de produse alimentare inovative. Produsul alimentar creat trebuie să fie destinat consumului uman și să se adreseze tuturor categoriilor de consumatori.</p>
_____	Studenții Facultății de Inginerie Alimentară au fost premiați, și în acest an, la ECOTROPHELIA	www.vivafm.ro	Știri	IDEM