

Autor	Titlul articolului	Publicația	Secțiunea/ Pagina	Sinteza articolului
-	Facultatea de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava a organizat cea de-a IV-a ediție a concursului FIA Food Fest	stiridinbucovina.ro 09.05.23 ziar.com 09.05.23 centruldepresa.ro 10.05.23 newsbucovina.ro 09.05.23 obiectivdesuceava.ro 09.05.23 edumanager.ro 09.05.23 amosnews.ro 09.05.23 radioas.ro 09.05.23 ziareonline24.ro 09.05.23 svnews.ro 09.05.23 ziarelive.ro 09.05.23 ziaruldepenet.ro 09.05.23 radioimpactfm.ro 09.05.23	-	<p>Sâmbătă, 6 mai a.c., sub egida Ministerului Educației, Facultatea de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava a organizat cea de-a IV-a ediție a concursului FIA Food Fest, la care au participat 30 de echipe, alcătuite din 92 de studenți de la ciclurile de studii de licență și masterat. Tematica concursului a fost crearea de produse alimentare inovative, având ca scop dezvoltarea competențelor studenților în materializarea unei idei într-un produs alimentar, care să respecte legislația din domeniul alimentar. Produsele prezentate au acoperit o gamă largă: panificație, patiserie-cofetărie, băuturi fermentare și produse alcoolice. Competiția din acest an a fost axată pe reducerea deșeurilor și valorificarea subproduselor din industria alimentară, în acord cu strategia Europa 2030.</p> <p>Juriul competiției a fost format din absolvenți și colaboratori ai Facultății de Inginerie Alimentară, angajați în cadrul companiilor Betty Ice, Danilevici Carn-Prod S.R.L., Rompak Pașcani, Five Continents Group Botoșani, Malu Comprest SRL Botoșani, Auchan Suceava și Aqua Carpatica.</p> <p>„Angajatorii care sunt prezenți astăzi, aici, în cadrul comisiei de evaluare și nu numai, sunt cei interesați de recrutarea viitorilor ingineri, astfel încât produsul finit al nostru, care este absolutul, să se integreze pe piața muncii. Ceea ce au făcut studenții astăzi se încadrează în direcțiile de cercetare europene, care presupun reducerea deșeurilor și valorificarea subproduselor alimentare.”, a declarat prof. univ. dr. ing. Mircea Oroian, decanul Facultății de Inginerie Alimentară.</p> <p>Premiul I a fost obținut de produsul „JulfFIT” realizat de către studenții Balla Klaus, Cârșmariu Georgian, Ceomeică Elena, Monor Vlad și Tofan Alina, coordonați de către șef lucrări dr. ing. Anca Gâtlan și asist. univ. dr. ing. Florin Ursachi. JulfFIT este un produs realizat din cânepă, fiind o reinterpretare a julfei.</p> <p>Premiul II a fost acordat pentru două produse: „Happy belly”, face parte din categoria produselor zaharoase, fiind un produs funcțional ce conține materii prime neconvenționale, cu valoare nutrițională și energetică superioară produselor similare de pe piață, a fost realizat de Toma Andrei, Colniceanu Ana, Boldea Chirilă Andrei, Preda Ionuț și Burac</p>

				<p>Anca, coordonați de șef lucr. dr. ing. Amelia Buculei, și „Color-griss”, realizat de Sabrina-Lorena Agafiței, Alexandra-Ionela Miron, Raluca-Florentina Loghin și Valentin Gabriel Ababei, coordonați de șef lucr. dr. ing. Sergiu Pădureț, care au încercat să valorifice urzica și leurdă și au folosit făina de dovleac pentru realizarea unui mix de grisine.</p> <p>Premiul III a fost adjudecat de trei produse, după cum urmează: „Praline vegane” – produs realizat de studenții Avasiloaie Andreea, Alupului Maria, Timoficiuc Doina, Apostol Alexandra și Luncașu Constantin, coordonați de șef lucr. dr. ing. Eufrozina Albu, „Dias sweety”, realizat de către Boghiu Serghei, Guțu Ana, Lazarescu Daniela și Șepilov Ionuț, coordonați de conf. univ. dr. ing. Ana Leahu, și „No waste”, realizat de Federeac Silviu și Mitric Gabriel, coordonați de asist univ. drd. ing. Ovidiu Procopeț.</p> <p>Mențiuni au primit următoarele produse: „Deliciu de brânză”, realizat de Florea Petronela, Tarniță Lavinia și Ursachi Daria, „Finie crunch”, realizat Timuș Polina și Bîrsan Brândușa, „Tartă cu dulceață de ardei iute”, realizat Butnariuc Andreea, Buziuc Simona, Moroșan Maria Otilia și Roznovan Lilioara, și „Brioșă cu caise și rozmarin”, realizat Florea Petronela și Burac Anca.</p>
-	Aur, bronz și premii speciale pentru studenți suceveni de la Facultatea de Inginerie Electrică și Știința Calculatoarelor, la o expoziție internațională găzduită de Sibiu	radiotop.ro 09.05.23 centruldepresa.ro 10.05.23 suceava-smartpress.ro 09.05.23	-	<p>Studenți de la Facultatea de Inginerie Electrică și Știința Calculatoarelor din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava au obținut o medalie de aur, două medalii de bronz și două premii speciale, la Expoziția Internațională CaderInova 2023, desfășurată la Sibiu. Potrivit unei informări a prorectorului USV, profesorul universitar doctor Mihai Dimian, medalia de aur a fost câștigată de echipa formată din Ciprian Bejenar, Mahmoud Abu-Bandora, Visarion-Cătălin Ifrim și Irina Alisavetei. Au mai fost premiați Marian Bejenar, Laura Cătălina Dospinescu, Oana Vasilica Grosu, Artiom Moldovan, Constantin Cornel Tuduriu și Anna Sabadas. Din echipele care au luat bronzul au făcut parte și o serie dintre medaliații cu aur.</p>
Dan Pricope	USV a suplimentat cu un milion de lei lucrările la Corpul D și reia licitația	obiectivdesuceava.ro 10.05.23 ziareonline24.ro 10.05.23	-	<p>Corpul D al Universității „Ștefan cel Mare” Suceava nu va fi lăsat fără lucrările de reabilitare și modernizare care au fost prevăzute printr-un proiect cu finanțare europeană, chiar dacă lucrările nu se mai pot termina în acest an (de altfel, nici măcar nu au început) și asta cel mai probabil pentru că nu este o notă bună pentru nimeni să renunțe la o finanțare europeană chiar dacă lucrurile nu decurg așa cum s-ar fi dorit. Clădirea corpului D de clădire al USV se prezintă ca una cu regim de înălțime P+D+2E, după reabilitare urmând să aibă o suprafață desfășurată de 3.810 mp, amprenta la sol fiind de 1.093 mp. Reabilitarea</p>

			<p>este una „pretențioasă”, fiind vizate toate instalațiile: termice-ventilație-climatizare, sanitare, electrice, de semnalizare și detecție a incendiilor, securitate la efracție, voce-date.</p> <p>La începutul lunii septembrie a anului 2021, după cum cotidianul Obiectiv de Suceava a și relatat la vremea respectivă, Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava a obținut o finanțare europeană de 11.761.259,99 lei pentru reabilitarea, modernizarea și dotarea Corpului D care găzduiește Facultatea de Inginerie Electrică și Știința Calculatoarelor la USV. Fondurile proveneau din prin Programul Operațional Regional (POR) 2014-2020 iar contractul de finanțarea a fost semnat cu Ministerul Dezvoltării.</p> <p>A durat însă mai mult până ce a fost realizat proiectul tehnic iar în martie 2023 abia a fost prima licitație organizată de USV, licitație despre care cotidianul Obiectiv de Suceava a relatat atât înainte de licitație, cât și la deznodământul nu tocmai fericit de după termenul final de depunere al ofertelor.</p> <p>Proiectul de la Corpul D prevede, între altele, înlocuirea învelitorii cu una din tablă ușoară, câteva lucrări de compartimentare cu pereți ușori având grosimea de 10-15 centimetri, dar și realizarea unui lift exterior și amplasarea unei centrale de tratare a aerului.</p> <p>Deja față de 2021, valoarea estimată a contractului de lucrări care urma să fi atribuit era mai mare și anume în sumă de 12.524.259,72 lei, fără TVA. Cu toate acestea, nu a fost de bun augur deoarece licitația a fost anulată pe 29 martie din cauză că au fost constatate abateri grave de la prevederile legislative care fac imposibilă atribuirea contractului. Până la decizia luată pe 29 martie, USV publicase pe SEAP nu mai puțin de șase clarificări din care cinci din oficiu iar patru din acestea cu privire la scenariul de incendiu.</p> <p>Clădirea corpului D – legată de corpul A printr-un pasaj care va face obiectul lucrărilor îndeosebi prin refacerea tencuielilor – nu a fost niciodată reabilitată, intrervențiile care s-au făcut de-a lungul vremii fiind doar punctuale, ultima notabilă fiind în 2007 când s-a schimbat instalația de încălzire. Odată anulată licitația la final de martie iar un nou anunț de participare la o licitație deschisă fiind publicat pe SEAP la aproape o lună distanță, cu termen final de depunere al ofertelor pe data de 26 mai, devine tot mai clar că lucrările nu vor putea fi terminate însă în acest an, ci doar în cel mai bun caz începute. [...]</p>	
-	Decanul Facultății de Inginerie	radiotop.ro 09.05.23	-	Într-o emisiune la Radio Top, decanul Facultății de Inginerie Alimentară de la Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava, profesorul universitar

	<p>Alimentară Suceava, Mircea Oroian: Roșia trebuie să fie analizată într-un laborator acreditat pe determinarea de pesticide. Din păcate, metoda este laborioasă, nu ai luat roșia, ai scanat-o și spui câte pesticide are</p>	<p>centruldepresa.ro 10.05.23</p>		<p>doctor Mircea Oroian, a declarat că populația își dorește să ajute micii producători să se dezvolte, dar nu întotdeauna aceștia sînt cei mai cinstiți. El a făcut afirmația în contextul în care cîțiva bărbați din Buzău au pus în vânzare roșii stropite cu soluții concentrate de pînă la opt mai mari față de reglementările Uniunii Europene. Astfel, roșiile se coceau forțat. Decanul a arătat: „Se pulverizează pesticide la suprafața roșiilor și în 24 de ore se coc. De fapt, se coc funcție de cantitatea care se pulverizează. O cantitate mai mare le forțează mai repede. În cazul de la Buzău, nivelul de pesticide a fost depășit de vreo șapte ori, iar efectul toxic asupra organismului se va simți în timp. Doar dacă este o concentrație mare persoana se va intoxica imediat după consumul respectivelor tomate. În cele mai multe cazuri se vede efectul cumulativ în timp. Mîncăm azi roșii cu pesticide, mîncăm mîine ridichi cu pesticide și poimîine niște castraveți cu pesticide, iar în 20 de ani s-ar putea să vedem la nivelul rinichilor, la nivelul ficatului, efectele nocive. Nu este suficient dacă speli roșia, pentru că unele dintre pesticide pătrund în profunzime și nu rămîn neapărat la nivelul cojii. Roșiile coapte forțat nu au gust, nu au gustul unei roșii coapte în mod natural. Ele mai mult se înroșesc, iar gustul rămîne fad. În plus, dacă o tăiem în secțiuni s-ar putea să vedem că semințele sînt de culoare verzuie, pentru că ele încă nu s-au dezvoltat suficient”.</p> <p>Profesorul Oroian a mai spus că Ministerul Agriculturii are un Plan Național de verificare a reziduurilor de pesticide din legume și fructe, dar nu este suficient. El a afirmat: „În 2022, Ministerul Agriculturii și-a propus efectuarea a 90 de probe de pesticide pe roșii, ceea ce mi se pare foarte puțin avînd în vedere că în România se consumă anual sute de mii de tone de roșii. Roșia trebuie să fie analizată într-un laborator acreditat pe determinarea de pesticide și ulterior să se dea un rezultat dacă ea conține pesticide și dacă se încadrează în limitele stabilite de legislație. Din păcate, metoda este laborioasă, nu ai luat roșia, ai scanat-o și spui câte pesticide are. Practic, lotul ar trebui sechestrat, analizat și după ce vine rezultatul determinărilor să poți da produsul în consum dacă se respectă legislația”. Profesorul Oroian a menționat că funcție de laborator metoda de verificare a tomatelor poate dura cîteva ore.</p>
<p>Gabriel Toderășcu</p>	<p>Echipa USV e la un singur meci distanță de câștigarea unui nou titlu național universitar</p>	<p>monitorulsv.ro 09.05.23</p>	<p>-</p>	<p>Echipa Universității „Ștefan Cel Mare” din Suceava a început în forță turneul final al Campionatului Național Universitar de handbal masculin, care se derulează în aceste zile la Suceava. Formația antrenată de Bogdan Șoldănescu, Iulian Andrei și Petru Ghervan a câștigat clar meciurile din grupa A, 52-27 cu Universitatea Oradea și 61-24 cu</p>

				<p>Academia de Poliție „Alexandru Ioan Cuza” din București, calificându-se fără emoții în finala competiției.</p> <p>În ultimul act, sucevenii se vor confrunta cu Universitatea din Pitești, câștigătoarea Grupei B. Partida se va disputa miercuri, 10 mai, cu începere de la ora 11.30, în sala „Dumitru Bernicu”. În deschidere, de la ora 10.00, se va juca finala mică a întrecerii. Festivitatea de premiere este programată pentru ora 12.45.</p> <p>Echipa Universității „Ștefan Cel Mare” se bazează pe următorul lot de jucători: Paul Simulescu, Dragoș Podovei - Alexandru Bologa, Botond Balazs, Robert Cîmpan, Alex Dascălu, Alexandru Focșăneanu, Cosmin Lupu, Alexandru Reuț, Iulian Roșu, Daniel Stanciuc, Leonard Ștefan, Adrian Urdă, Albert Vizitiu.</p> <p>Aceasta este a cincea ediție a Campionatului Național Universitar de handbal, în primele patru impunându-se echipa USV. Mai mult, formația suceveană câștigat titlul european în 2017 (Malaga, Spania) și 2022 (Lodz, Polonia), iar în 2018 s-a clasat pe locul al treilea (Coimbra, Portugalia).</p>
-	Festivalul Național de Folclor al Ansamblurilor Studentești din România are loc la Vladimirescu	glsa.ro 09.05.23	-	<p>Casa de Cultură din Vladimirescu găzduiește cea de-a IV-a ediție a Festivalului Național de Folclor al Ansamblurilor Studentești din România. Evenimentul, care se bucură de intrarea liberă, are loc vineri, 12 mai, începând cu ora 17:00.</p> <p>Vor participa ansamblurile folclorice studentești „Cununița” al Universității de Vest Vasile Goldiș Arad; „Mugurelul” al Universității Babeș Bolyai din Cluj; „Doina Timișului” din Timișoara și „Arcanul” al Universității Ștefan cel Mare din Suceava.</p> <p>Spectacolul folcloric „Cântec în Țara Zărandului” va avea loc începând cu ora 17.00.</p>