

Autor	Titlul articolului	Publicația	Secțiunea/ Pagina	Sinteza articolului
C.P.	Mircea Geoană, secretar general adjunct al NATO, va vorbi studenților USV despre Securitate Cibernetică și Inteligență Artificială, în cadrul unei conferințe	obiectivdesuceava.ro 25.01.24 agerpres.ro 25.01.24 monitorulapararii.ro 25.01.24 radiotop.ro 24.01.24 centruldepresa.ro 24.01.24 intermediatv.ro 24.01.24 suceavalive.ro 24.01.24 vivafm.ro 24.01.24 radioas.ro 24.01.24	-	Asociația de Drept și Științe Administrative și Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, cu susținerea Programului de diplomație publică al NATO, organizează conferința Securitate Cibernetică și Inteligență Artificială: Noi provocări juridice și perspective de reziliență. Evenimentul se va desfășura vineri, 26 ianuarie a.c., în sala Auditorium „Joseph Schmidt”, cu începere de la ora 9:30. În cadrul evenimentului, vor susține prelegeri experți și specialiști din domeniu, dar și reprezentanți ai firmelor Assist Software, Expertware, Safetech Innovations, Strongbytes Consulting&Codecamp Romania, Avestim Software etc. Autorii comunicărilor și intervențiilor vor aborda mai multe subiecte de interes pentru societatea contemporană, dintre care amintim: protecția datelor, securitatea cibernetică, inteligența artificială, dreptul internațional și altele. Menționăm faptul că domnul Mircea Geoană, secretar general adjunct al NATO, se va adresa participanților în format online. De asemenea, la eveniment vor participa și invitați de marcă din mediul universitar din Republica Moldova și din Ucraina. Pe lângă studenții de la facultățile de profil din USV, la eveniment vor participa elevi ai Colegiului Național Militar „Ștefan cel Mare” din Câmpulung Moldovenesc. Lucrările conferinței se vor axa pe provocările și perspectivele de reziliență în domeniul securității cibernetică și al inteligenței artificiale, în contextul geopolitic global. Organizatorii consideră că evenimentul va constitui o oportunitate excelentă pentru a disemina informații de actualitate celor interesați de acest domeniu și va contribui la stabilirea de legături și identificarea de potențiale colaborări cu experți recunoscuți la nivel național și internațional
Oana Nuțu	Absolvenți ai Facultății de Inginerie Alimentară de la Suceava au ajuns directori, manageri, auditori de calitate, ingineri tehnologi sau	obiectivdesuceava.ro 25.01.24 radiotop.ro 23.01.24	-	Director industrial la patru fabrici de drojdie în China, director de moară la compania Panifcom, inginer în cadrul unei companii din domeniul viticol din Franța, asistent de cercetare în cadrul Băncii de Gene Suceava, manager unitate de producție în cadrul unei multinaționale, inginer tehnolog în cadrul SC Facos SA Suceava, auditor calitate în cadrul unui retailer din România, toți au în comun studiile de licență și chiar de masterat în cadrul facultății sucevene. Facultatea de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Ștefan cel

	asistenți de cercetare			<p>Mare” Suceava a demarat în această lună o campanie de promovare adresată tinerilor care vor să se înscrie în învățământul superior. Astfel, au apelat la absolvenții programelor de licență pentru a-și povesti reușitele în cariera profesională și a încuraja tinerii să urmeze cursurile facultății.</p> <p>Potrivit mărturiilor video, absolvenții de inginerie alimentară care au studiat la Suceava sunt în prezent, în mare parte, masteranzi, dar și doctoranzi, însă toți profesază în domeniul studiat. Unii sunt directori, manageri, auditori de calitate, alții ingineri tehnologi, operatori sau asistenți de cercetare.</p> <p>Gabriel Pocreată, absolvent al programului de studii de licență Ingineria produselor alimentare, promoția 2005, este în prezent director industrial la patru fabrici de drojdie în China.</p> <p>Alina Ionela Luchian este absolventă a programului de studii Ingineria Produselor Alimentare, promoția 2008, și în prezent este director de moară la compania Panifcom. Alina a transmis că iubește enorm ceea ce face, iar satisfacția muncii este pe măsură, deoarece face parte din breasla celor care pun pe masă pâinea cea de toate zilele.</p> <p>Olga Benderschi, promoția 2018, absolventă a programului de studii Ingineria Produselor Alimentare, este inginer în cadrul unei companii din domeniul viticol din Franța.</p> <p>Paula Galan a absolvit programul de masterat Controlul și expertiza produselor alimentare, promoția 2020, iar în prezent este asistent de cercetare în cadrul Băncii de Gene Suceava.</p> <p>Savu Sava a urmat programul Protecția Consumatorului și a Mediului, pe care l-a finalizat în 2022, în prezent fiind masterand în cadrul FIA și manager unitate de producție în cadrul unei multinaționale.</p> <p>Anișoara Popovici, absolventă a programului de studii de licență Ingineria produselor alimentare, promoția 2020, și a programului de studii de masterat Controlul și expertiza produselor alimentare, în anul 2022, este în prezent inginer în cadrul companiei Coseli Iași.</p> <p>Ana-Maria Boghian, absolventă a programului Protecția Consumatorului și a Mediului, promoția 2022, este masterand în cadrul FIA și inginer tehnolog, iar Dragoș Amariei, absolvent al programului de licență Ingineria Produselor Alimentare, promoția 2023, lucrează ca operator, ambii fiind angajați în cadrul SC Facos SA Suceava. [...]</p>
-	Facultatea de Medicină și Științe Biologice, meditații	intermediatv.ro 24.01.24	-	La fel ca anul trecut, Universitatea „Ștefan cel Mare” oferă meditații gratuite la disciplina anatomie pentru elevii care vor să devină studenți ai Facultății de Medicină și Științe Biologice. Cursurile se vor ține atât

	gratuite la anatomie			<p>online, cât și cu prezență fizică. USV pune la dispoziția cursanților o infrastructură foarte modernă. Sunt utilizate tehnologii inovative pentru a le oferi studenților experiențe practice relevante.</p> <p>Cadrele didactice de la Facultatea de Medicină și Științe Biologice din cadrul Universității Ștefan cel Mare vor oferi și anul acesta meditații gratuite la anatomie.</p>
-	<p>La Sadova a apărut primul punct gastronomic local. O degustare de brânză, felul I, felul principal și desertul costă 120 de lei. Băutura e din partea casei</p>	<p>radiotop.ro 23.01.24</p>	-	<p>În județul Suceava a apărut, la Sadova, primul punct gastronomic local. Într-o intervenție telefonică la Radio Top, decanul Facultății de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” Suceava, profesorul universitar doctor Mircea Oroian, a spus că din discuțiile avute cu cei de la Direcția Agricolă Suceava în curînd numărul acestora va crește. A declarat domnul Oroian: „În județul Suceava a apărut primul punct gastronomic local la Sadova și ideea mi se pare interesantă deoarece va ajuta micile afaceri din zona rurală să prindă cheag. Adică, este o inițiativă prin care cei care au o producție primară și pot să o proceseze, să facă produse alimentare, pot să deschidă mici afaceri în domeniul alimentației publice. Aceste mici afaceri au un regim fiscal diferit în primii doi ani, astfel încît să ajute aceste puncte să prindă <putere>”.</p> <p>Mircea Oroian nu a spus despre ce punct gastronomic local este vorba, dar pe pagina sa de Facebook apare oferta „La fermă”. Conform acesteia, pentru o degustare de brînzeturi, felul I, felul principal și desert se plătește 120 de lei de persoană. Cafeaua, apa și siropul natural sînt incluse în preț, iar vinul, țuica și afinata sînt din partea casei. Pentru o masă la punctul gastronomic local „La fermă” trebuie făcute rezervări și sînt admise maxim 10 persoane. Domnul Oroian a mai spus mîncarea din aceste puncte trebuie preparată cu produse din gospodăria proprie sau cea a vecinilor și a adăugat: „Acestea reprezintă o modalitate de a sprijini micul producător să devină și jucător în HORECA. Contează foarte mult și zona în care este amplasat. Dacă zona este turistică, clar că potențialul de creștere a unei astfel de afaceri există. Noi cred că avem potențial, deoarece județul are mai multe obiective turistice”.</p>