

Autor	Titlul articolului	Publicația	Secțiunea/ Pagina	Sinteza articolului
-	Absolvenți ai Facultății de Inginerie Alimentară, dar și de la alte facultăți sucevene, angajați la fabrica de înghețată Betty Ice	radiotop.ro 07.04.26 news.yam.ro 07.04.26	-	<p>Aproximativ 20 de absolvenți ai Facultății de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” Suceava lucrează la producătorul de înghețată Betty Ice. Însă, decanul Facultății, Mircea Oroian, spune că la fabrica din Suceava, care, de curînd, a deschis o nouă linie de producție, lucrează și absolvenți ai altor facultăți de la Suceava.</p> <p>Într-o intervenție telefonică la Radio Top Suceava, domnul Oroian a declarat: „Betty Ice a lansat o nouă lină tehnologică acum câteva săptămâni. Am fost și eu prezent acolo și m-am întâlnit cu foarte mulți absolvenți de-ai noștri, cred că sunt peste 20 de absolvenți de la Inginerie Alimentară. Pe lângă aceștia am văzut și absolvenți de la alte facultăți cu profil tehnic, de la Facultatea de Mecanică, respectiv de la Inginerie Electrică. Procesul este automatizat în mare măsură, dar ai nevoie de supraveghere sau de dezvoltare de produse noi. Am văzut și stația lor pilot de dezvoltare de produse noi. Este o companie în plină dezvoltare și are o perspectivă de piață foarte bună”</p>
-	Decanul FIA Suceava, Mircea Oroian, în juriu, la competiția națională Culinariada: Am fost plăcut impresionat de produsele pe care le-au făcut elevii	radiotop.ro 07.04.26	-	<p>Decanul Facultății de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” Suceava, Mircea Oroian, are cuvinte de apreciere la adresa Liceului Tehnologic „Alexandru Vlahuță” din comuna botoșăneană Șendriceni. Această unitate de învățământ a organizat cea de-a VII-a ediție a competiției naționale Culinariada, la care au participat echipe din 10 județe și o echipă de la Chișinău.</p> <p>Într-o intervenție telefonică la Radio Top Suceava, domnul Oroian a declarat: „Este un prilej foarte bun pentru copiii din acest tip de licee să vadă potențialul lor în alimentația publică și să vadă ce fac alți copii la nivel național. Există o anateme destul de proastă asupra liceelor tehnologice și a școlilor profesionale, dar eu cred că societatea noastră nu se poate dezvolta fără ele. Și chiar le mulțumesc cadrelor didactice care au fost prezente acolo pentru implicarea, pentru entuziasmul de care au dat dovadă și au reușit să mobilizeze atât de mulți copii”.</p> <p>Referitor la structura competiției, domnul Oroian a afirmat: „A avut mai multe secțiuni – desert tradițional, desert internațional, produs de bază românesc și internațional. Unii au modificat rețetele, le-au adaptat la cerințele actuale. Unii au mers în partea tradițională, dar au mai pus în valoare alte ingrediente care în mod normal nu erau utilizate. Eu nu am</p>

				<p>fost la toate secțiunile, am fost doar pe partea de preparat internațional și am fost plăcut impresionat de produsele pe care le-au făcut”.</p> <p>Decanul FIA Suceava a afirmat că și cu acest prilej a promovat oferta educațională a Facultății, spunând: „Îi așteptăm pe toți, de la Bihor până la Tulcea, cred că cele mai îndepărtate puncte de unde au fost, până la Chișinău, în Republica Moldova. Clar că ne promovăm și oferta educațională indirect. Orice concurs de acest tip, chiar dacă sunt copiii de clase mai mici, de la a IX-a până la clasa a XII-a, ne permite să ne facem o vizibilitate mai bună”.</p>
-	<p>FOTO S-a deschis Olimpiada Națională de Tehnologii la Botoșani. „Olimpiada care începe astăzi este mai mult decât o competiție”</p>	<p>botosaninews.ro 08.04.26</p> <p>botosaneanul.ro 08.04.26</p> <p>botosani24.ro 08.04.26</p> <p>gazetabt.ro 08.04.26</p> <p>botosani24.ro 08.04.26</p> <p>suceava.robo-stiri.ro 08.04.26</p> <p>botosani.robo-stiri.ro 08.04.26</p> <p>newsradio.ro 08.04.26</p>	-	<p>În data de 7 aprilie 2026, la Teatrul „Mihai Eminescu” Botoșani, a continuat seria evenimentelor competiționale cu Festivitatea de deschidere a Olimpiadei Naționale de Tehnologii pentru elevii claselor XI-XII, organizată de Inspectoratul Școlar Județean Botoșani în perioada 7 - 10 aprilie 2026.</p> <p>Evenimentul a subliniat importanța domeniilor tehnologice în economia actuală și rolul esențial al educației tehnice în pregătirea viitoarei generații de specialiști. Au transmis mesaje pline de sprijin și încurajare, menite să le insuflă participanților încredere și energie, reprezentanții autorităților locale și ai partenerilor educaționali care susțin formarea tehnică de înalt nivel: Lucian-Iulian Diac-Milatinovici, administrator public al județului Botoșani, Bogdan Ciprian Buhăianu, viceprimar al municipiului Botoșani și Gheorghe Ciubotaru, acționar ELECTRO ALFA și unul dintre sponsorii olimpiadei, care a anunțat, spre bucuria tuturor participanților, dublarea sumelor oferite pentru premiarea câștigătorilor.</p> <p>Toți cei prezenți au ascultat cu interes intervențiile susținute de domnul conferențiar univ. dr. ing. Mihai Rață de la Facultatea de inginerie electrică și știința calculatoarelor din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” Suceava – președinte al comisiei centrale a olimpiadei și de prof. ing. Beatrice-Liliana Filipiuc, inspector școlar pentru învățământ profesional și tehnic de la Inspectoratul Școlar Județean Suceava – președinte executiv, care au evidențiat rolul tehnologiilor în dezvoltarea gândirii sistemice și încrederea în capacitatea tinerilor de a proiecta și optimiza soluții tehnice aplicabile în viața reală.</p> <p>De asemenea, participanții au fost atenți la informațiile transmise de prof. ing. Alina Daniela Badea, inspector școlar pentru discipline tehnice din cadrul Inspectoratului Școlar Județean Botoșani, cu privire la desfășurarea celor două probe, teoretică și practică, dar și detaliile programului din fiecare zi a competiției.</p> <p>„Mă bucur să trăiesc din nou bucuria sinceră pe care doar întâlnirea cu</p>

				<p>tinerii pasionați o poate aduce, tineri care nu doar învață, ci construiesc, experimentează, testează limite și dau formă viitorului. Pentru mine, olimpiada care începe astăzi este mai mult decât o competiție, este o dovadă în plus că teoria și practica se îmbină armonios, că un concept învățat la clasă poate deveni un circuit funcțional, un algoritm, o soluție tehnică reală. Îi privesc pe acești elevi cu admirație: au curajul să lucreze cu precizie, să caute erori, să repare, să optimizeze, să transforme ideile în aplicații concrete. În aceeași măsură, le sunt recunoscător profesorilor care îi ghidează cu răbdare și profesionalism. Mult succes, inspirație și încredere în propriile forțe!” a declarat prof. Bogdan Gheorghe Suruciuc, inspector școlar general.</p>
-	<p>Pesta porcină îngenunchează tradiția: cum a ajuns România să importe 80% din carnea de porc</p>	<p>comisarul.ro 08.04.26 adevarul.ro 08.04.26</p>	-	<p>România se află într-un moment de cumpănă pentru siguranța sa alimentară: deși ne mândrim cu tradiții seculare în creșterea porcinelor, importăm astăzi până la 80% din carnea de porc consumată, îngenuncheați de o pestă porcină pe care statul nu o poate controla. În același timp, aruncăm anual la gunoi peste 2,5 milioane de tone de mâncare, fiind „campioni” europeni la risipă într-o țară care se plânge constant de sărăcie. Despre capcana produselor „bio” care pot ascunde pesticide, viitorul alimentelor tradiționale în fața globalizării și criza forței de muncă din industria alimentară, am discutat cu profesorul universitar doctor Mircea Oroian, decanul Facultății de Inginerie Alimentară din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava.</p> <p>„Adevărul”: Produsele bio sunt tot mai prezente pe rafturi, dar și tot mai scumpe. Putem avea încredere deplină în ceea ce scrie pe etichetă sau există riscul să plătim doar pentru un marketing bine pus la punct?</p> <p>Mircea Oroian: Produsele bio, atâta timp cât statul nu-și face treaba să le verifice, s-ar putea să fie doar un logo pe ambalaj și atât. Sunt cercetări făcute și în România, dar și în străinătate, și s-a dovedit faptul că în produsele bio s-au găsit pesticide care nu trebuiau să fie. Fără un stat puternic care să ne asigure că produsele respective sunt cu adevărat bio, s-ar putea să plătim un 10-20% în plus pentru un produs convențional, doar fiindcă scrie bio acolo. Am o experiență proprie: am cumpărat morcovi bio și morcovi convenționali. Ția convenționali au mucegăit mai repede decât ăia bio, care aveau o lună și ceva în frigider și tot așa erau. Deci n-aș vrea să arunc anatema și să spun că toate produsele bio nu sunt bio, dar avem nevoie de autoritățile statului să spună: „da, cu adevărat ceea ce se vinde pe piață este bio”.</p> <p>Cât de importante mai sunt produsele tradiționale într-o lume atât de globalizată și cum ar trebui să le prezentăm celor care ne vizitează țara?</p>

				<p>Produsele tradiționale... noi suntem într-o Europă a națiunilor. Ca noi să ne păstrăm identitatea noastră națională — nu ca să fiu un suveranist, doar că trebuie să vii cu ceva particular pentru tine — trebuie să menții aceste produse tradiționale, pentru că ele te ajută foarte mult în promovarea turistică a zonelor. Adică un turist din Londra nu o să vină la Botoșani ca să mănânce cartofi prăjiți cu pește. Pe lângă faptul că va dori o experiență culturală, va dori și o experiență culinară, dar nu aceleași produse pe care le vede la el acasă. Unele s-ar putea să trebuiască să le adaptăm după specificurile și gusturile din ziua de astăzi. Mă uitam la consumatorii din vestul Europei: ei nu apreciază produsele cu conținut mare de grăsimi, în schimb noi le ridicăm pe un piedestal.</p> <p>Apropo de grăsimi, un produs nelipsit de pe masa românului este slănină. Este ea cu adevărat un pericol pentru sănătate sau contează mai degrabă stilul de viață?</p> <p>Este bună slănină, dar cu moderație. Nu substanța omoară, ci doza. Dacă mănânc slănină și am o viață foarte activă, este foarte bine pentru că am nevoie de energie. Dar dacă am o viață sedentară, nu mă apuc și mănânc 200 de grame de slănină și după aceea stau și mă uit la televizor. Totul trebuie să fie echilibrat, în funcție de ceea ce fac într-o zi, astfel încât la final să am un echilibru caloric și nu surplus caloric.</p> <p>Suntem în prag de sărbători și vedem din nou aglomerație în supermarketuri. Cum stăm noi, românii, la capitolul risipă alimentară și cum ne raportăm la consum?</p> <p>Noi ca și societate, la nivel de risipă alimentară, stăm prost. De exemplu, acum suntem înainte de sărbătorile Pascale și o să vedeți cum ies oameni din magazine cu niște coșuri de cumpărături încărcate până la refuz, de zici că vine sfârșitul lumii. Lumea este axată pe consum mare, nu neapărat pe ceea ce este necesar, ci să fie acolo. Uniunea Europeană și în speță și România este una dintre zonele din lume în care se risipesc foarte multe alimente. Adică, chiar dacă ar fi o scădere a producției, noi dacă ne-am regla stilul de consum și autoconsum, cred că nu vom păți nimica. Adică cum n-am pățit nimic din 1985 până în 1989 cu „adidașii” de porc, așa nu vom păți nimic și de acum încolo. [...]</p>
--	--	--	--	--