

Programul de Master ȘTIINȚA ȘI INGINERIA ALIMENTELOR (SIA)

ȘTIINȚA ȘI INGINERIA ALIMENTELOR (SIA) vizează obținerea de **cunoștințe aprofundate în subdomenii specifice ale industriei alimentare în acord cu tendințele moderne ale nutriției, calității și siguranței alimentare.**

PROGRAMUL SE ADRESEAZĂ

- ❖ absolvenților facultăților/secțiilor de profil din universități, interesați în ocuparea unor funcții de decizie tehnico-economică în companiile din industria alimentară;
- ❖ absolvenților unor facultăți de specialitate interesați în dezvoltarea competenței necesare pentru activități de cercetare și educație în domeniu;
- ❖ absolvenților unor facultăți de specialitate interesați în ocuparea unor poziții manageriale în structurile administrative de management de programe de cercetare și educație, inclusiv la nivel european.



COMPETENȚE ALE ABSOLVENTULUI PROGRAMULUI DE STUDII

- ❖ competențe manageriale pentru conducerea și controlul proceselor din industria alimentară;
- ❖ competențe pentru expertizarea, controlul calității și asigurarea siguranței alimentare;
- ❖ competențe pentru cercetare, în vederea continuării studiilor doctorale, a realizării și implementării de proiecte de cercetare pe plan național și internațional;
- ❖ integrarea în echipe de cercetare din universități și institute de cercetare.

Cercetarea tehnologică din domeniul Științei și Ingineria Alimentelor se desfășoară în cadrul **Centrului integrat de cercetare, expertiză și transfer tehnologic în industria alimentară, Bioaliment – TehnIA**, care reunește:

- Platforma Bioaliment – Cercetare fundamentală
- Laborator de analize fizico-chimice și microbiologice ale alimentelor (acreditat RENAR) – Control și expertiză
- TehnIA – Cercetare tehnologică – Stații pilot

