

PROGRAM

**SMART DIASPORA 2023, Diaspora în învățământ superior, știință, inovare și antreprenoriat,
Timișoara 10-13 aprilie, 2023**

Workshop exploratoriu

"Alimentație sustenabilă în contextul schimbărilor climatice"

ZIUA 1 (10 Aprilie 2023)
16.45 – 17.45 Înregistrarea participanților (Opera Română)
18.00 – 20.00 Deschiderea festivă (Opera Română)
20.00 – 22.00 Eveniment de networking (Opera Română)

ZIUA 2 (11 Aprilie 2023), Sala de Conferințe a USV Timișoara
9.00 – 9.10 Înregistrarea participanților
9.10 – 10.30 Mesaj de bun venit din partea gazdelor: Prorector Prof. Dr. Isidora Radulov, USV "Regele Mihai I" din Timișoara Sesiunea 1 Cadrul general al workshopului – Alimentația, energia sustenabilă și bioeconomia circulară. Moderator: Isidora Radulov (USV Timișoara) 1. Monica Trif: Innovation towards food personalisation- product oriented approaches / Inovație în personalizarea alimentelor. 2. Nastasia Belc: Food System Sustainability in the European political framework / Sustenabilitatea sistemului alimentar in cadrul politicilor europene. 3. Dan Vodnar: Molecular Gastronomy: Food of tomorrow / Gastronomia moleculară-alimentele viitorului. 4. Teodor Vintilă: Circular bioeconomy applied for sustainable management of bioresources / Bioeconomia circulară aplicată pentru managementul sustenabil al bioresurselor
10.30 – 11.00 Pauză de cafea
11.00 – 12.30 Sesiunea 2 Alimente personalizate. Moderator: Dan Vodnar/Socaci Sonia, (USAMV Cluj-Napoca) 1. Rusu Alexandru, Aging Society – Need Towards Personalised Food for the Nutrition of Elderly Consumers / Îmbătrânirea populației – necesitate înspre alimente personalizate la vârstnici. 2. Adriana Dabija, Present and perspectives in the technology of obtaining gluten-free beer / Prezent și perspective în tehnologia obținerii berii aglutenice 3. Simona Oancea, Genomic-driven personalized nutrition: science, concept and case study on antioxidant supplementation / Nutriție personalizată bazată pe strategii genomice: știință, concept și studii de caz privind antioxidanții 4. Ersilia Alexa, Innovation and good practices in the technology of functional and dietary flouring products / Inovație si bune practici in tehnologia de obtinere a alimentelor fainoase functionale si dietetice

5. Gratiela Bahaciu, Adolescenții si dieta social media / Adolescents and social media diet
12.30 – 14.00 Prânz
14.00 – 15.30 Sesiunea 3 Sisteme Alimentare Sustenabile. Moderator: Nastasia Belc (IBA București) 1. Carmen Moraru, Achieving Sustainable Food Processing using Novel Technologies / Procesarea sustenabila a alimentelor folosind tehnologii inovatoare 2. Petru Jitaru, Safe food for a better world: the French experience / Alimente sigure pentru o lume mai bună: experiența franceză 3. Andrei Bolocan, Shaping the food industry's future through laboratory risks mitigation / Modelarea viitorului industriei alimentare prin reducerea riscurilor în laborator 4. Claudia Zoani, METROFOOD-RI and integrated initiatives in support to agrifood system / METROFOOD-RI și inițiative integrate în sprijinul sistemului agroalimentar 5. Iulia Iatco, The phycobiotechnology sources complete cycle on the example of cianobacteria industrial cultivation / Ciclu deplin de utilizare a resurselor în ficobiotehnologie pe exemplu cultivării industriale a cianobacteriilor
15.30 – 16.00 Pauză de cafea
16.00 – 17.30 Sesiunea 4 Bioeconomie circulara și energie regenerabilă. Moderator: Teodor Vintila (USV Timișoara) / Cristina Dușescu (UPG Ploiești) 1. Silviu Stanciu. Food Waste and Loss in Europe: Statistics and Facts / Risipa alimentară în Europa. Informații și date statistice 2. Angel Martinez Sanmartin, CTNC experience in green techniques for the implementation of a Circular Economy in the agri-food sector of the Region of Murcia / Experiența CTNC în tehnici „verzi” pentru implementarea unei economii circulare în sectorul agroalimentar din regiunea Murcia 3. Victor Țiței, Soiuri de culturi de specii noi și netradiționale de plante cu utilitate furajeră, meliferă și biomasă energetică create la Grădina Botanică Națională (Institut) „Alexandru Ciubotaru” a Universității de Stat din Moldova 4. Emilia Sirbu - Conversia biomasei algale în compuși bioactivi și biocombustibili / Conversion of algal biomass into bioactive compounds and biofuels 5. Rareș Banu, Trimetallic nanoclusters for the production of green H2 by WGS (water gas shift) / Nanoclustere trimetalice pentru a produce hidrogen curat prin water gas shift
17.30 – 19.30 Program liber
19.30 – 21.30 Cină / networking participanți workshop-uri în cadrul USV Timișoara
ZIUA 3 (12 Aprilie 2023)
9.00 – 10.30 Sesiunea 5: Resurse sustenabile de alimente și nutraceutice. Moderator: Nicolae Corcionivoschi (AFBI Belfast, UK)

1. Cristina Botineștean, The role of food science and research on developing of sustainable and safe food products in Ireland / Rolul cercetării și științei alimentare în producerea de alimente sustenabile și sigure în Irlanda 2. Nicolae Corcionivoschi, The role of climate change in bacterial virulence and the biological mechanisms of natural antimicrobials / Impactul mediului asupra virulentei bacteriene și mecanismele biologice ale substantelor naturale antibacteriene 3. Serghei Cozari, Valoarea economică a ecotipurilor de mei african <i>Pennisetum glaucum</i> și amarant elegant <i>Amaranthus hypochondriacus</i> introduse și cultivate în condițiile Republicii Moldova 4. Cătălina Călin - Impactul produselor fitosanitare asupra calității strugurilor și a vinurilor / The impact of phytosanitary products on the quality of grapes and wines
10.30 – 11.00 Pauză de cafea
11.00 – 12.30 Sesiunea 6 Future perspectives. Moderator: Monica Trif (Centiv GmbH, Germany) 1. Sonia Socaci Bioactive compounds recovered from food waste - challenges and uses in food industry / Compuși bioactivi recuperați din sub-produsele alimentare - provocări și utilizări în industria alimentară. 2. Iulian Boboescu, Novel food and nutraceutical ingredients: can biotechnology rise to the challenge? / Ingrediente microbiene inovative pentru aplicații în industria alimentară și nutraceutică: este biotehnologia soluția? 3. Gabriel Mustățea, Designing of new food products using oil industry by-products / Proiectarea de noi produse alimentare folosind produse secundare din industria uleiurilor vegetale 4. Dragoș Nica, Siguranța alimentară: Epigenetica în contextul expunerii la microdoze de cadmiu / Food safety: Epigenetics in the context of exposure to microdoses of cadmium
12.30 – 14.00 Prânz
14.00 – 15.30 Discuții și concluzii (locație USV Timișoara)
15.30 – 19.30 Program liber în Timișoara - Capitală Europeană a Culturii
19.30 – 21.30 Cină / Eveniment comun de networking pentru toți participanții (KRAFT)

ZIUA 4 (13 Aprilie 2023)
9.00 – 10.30 Sesiune plenară concluzivă (locație Aula Magna UVT)
10.30 – 11.00 Pauză de cafea
11.00 – 12.30 Sesiune de concluzii Aula Magna UVT
13.00 – 17.00 Program turistic Cramele Recaș (include prânz)