

RAPORT ȘTIINȚIFIC

1. Conținutul științific al evenimentului (obiective realizate, teme prezentate, concluzii/rezultate obținute, contribuția la dezvoltarea viitoarelor direcții în domeniul științific abordat)

Obiectivul general al workshop-ului l-a reprezentat *creșterea vizibilității cercetării românești și a cercetătorilor români și crearea de parteneriate strategice.*

Obiectivele specifice (OS) sunt:

OS1: Cunoașterea statusului actual în cercetarea românească din domeniul agroalimentar

În cadrul workshop-ului s-au prezentat unitățile de cercetare, competențele și domeniile de interes în colaborare. Din prezentările efectuate s-a observat că unitățile de cercetare românești din domeniul alimentară au o dotare foarte bună și există un interes tot mai crescut în a colabora la nivel național și internațional.

Prezentările realizate de cercetătorii români au fost (în ordinea prezentării):

1. **Nastasia Belc, IBA:** Siguranța și securitatea alimentară: preocupări și tendințe în IBA.
2. **Claudia Mosoiu, IBA:** Participarea României în Programul Cadru 7 & Participarea IBA în Programul Cadru 6 și 7 & Prezentarea a 3 subiecte în care IBA este interesată de colaborare
3. **Anca Nicolau, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Galați:** Contribuția europeană și românească la îmbunătățirea siguranței alimentare prin proiectul Biotracer
4. **Alexandru Stoica, Facultatea de Ingineria Mediului și Biotehnologii, Târgoviște:** Combinații de enzime utilizabile pentru îmbunătățirea calității pâinii și prezentarea Universității Valahia din Târgoviște
5. **Adriana Macri, IBA:** Platforma tehnologică națională "Food for Life"
6. **Florentina Israel Roming, USAMV București:** Aspecte ale prezentei micotoxinelor în cerealele românești
7. **Iuliana Banu, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Galați:** Preocupări și priorități ale cercetătorilor de la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor din Galați în domeniul siguranței alimentelor
8. **Gabriela Pop, Facultatea de ingineria alimentelor, Suceava:** Prezentarea facultății & Alergeni alimentari
9. **Ittu Mariana, INCDA Fundulea:** Obiective de cercetare care vizează siguranța și securitatea alimentară
10. **Gavril Saplacan, SC CIA SA:** FoodTrace - Sistem integrat pentru asigurarea trasabilității și controlul calității în industria alimentară
11. **Ion Pirna, INMA, București:** Tendințe ale cercetării românești & prezentarea activității INMA
12. **Enuta Iorga, IBA, București:** Activitatea de cercetare a IBA: oportunități de colaborare
13. **Cristian Klebs, ASAS, București:** Oportunități de cooperare internațională pentru unitățile de CD din rețeaua ASAS
14. **Adriana Dabija, Facultatea de inginerie, Bacău :** Aspecte actuale din industria berii & Facultatea de inginerie, Bacău
15. **Adriana Macri, IBA, București:** Platforma tehnologică "Food for Life" și lansarea acesteia în 24 octombrie 2008
16. **Viorel Vulturescu, ANCS, București:** Programe naționale și fonduri structurale
17. **Mona Popa, USAMV, București:** Oportunități de finanțare în România pentru resurse umane

Datorita initierii de catre Institutul de Bioresurse Alimentare a Platformei Nationale Tehnologice “Food for Life” exista o colaborare foarte buna intre unitatile de cercetare din domeniu, colaborare concretizata in parteneriate la nivel national in cadrul PNCD dar si in cadrul organizarii unor evenimente stiintifice comune ca: simpozioane, workshop-uri, seminarii, grupuri de lucru.



Figura 1 Exemple de prezentari ale unitatilor de cercetare reprezentate la workshop

OS2: Cunoasterea tendintelor si prioritatilor de cercetare ale institutelor din care provin cercetatorii din diaspora

Cercetatorii din diaspora provin din urmatoarele institutii (in ordinea prezentarilor):

1. **Maria Spulber:** EC-DG Research, Directia E: Biotehnologie, Food processing industry, Unit E3: Food-Health-Well-being, Bruxelles, Belgia
2. **Carmen Lapadatescu:** Armor Proteines/SOFIVO-INGREDIENTS, Grupul BONGRAIN, Franta
3. **Mirela Colleoni:** Limagrain Cereals Ingredients, Ets WestHove, Grupul Limagrain, Franta
4. **Dan Alexandru Petrovici:** Universitatea din Kent, Canterbury, Anglia
5. **Florin Soptica:** Universitatea Reading, Anglia
6. **Daniela Crisovan:** Universitatea Granada, Spania
7. **Carmen Moraru:** Universitatea Cornell, Departamentul de Stiinta Alimentelor, SUA

Cercetatorii din diaspora au prezentat urmatoarele lucrari:

1. FP7 – KBBE – Theme 2 – Food, Agriculture and Fisheries and Biotechnology, Work Programme 2009, Call FP7-KBBE-2009-3
2. Calitatea produselor si ingredientelor in industria laptelui si biotehnologie
3. Calitatea produselor cerealiere
4. Stilul de viata, comportamentul alimentar si sanatate publica: preocupari si tendinte
5. Probiotice pentru afectiunile autismice?
6. Nutritia si sanatatea
7. Tendinte actuale de cercetare in domeniul sigurantei alimentare: tehnologii antimicrobiene neconventionale

OS3: Gasirea unor modalitati de colaborare, prin programe internationale, bilaterale, schimburi de experienta, scoli de vara in parteneriat

Una dintre modalitatile de colaborare este reprezentat de programul Cadru 7 care are subiecte de interes pe plan european dar care recomanda si participarea altor tari terte cum ar fi: SUA, Canada, India.

Este recomandata in FP7 si in alte programe (ex. Eureka), participarea industriei in programe de cercetare; Exista conditii de participare pentru IMM-uri (buget, cifra de afaceri) iar pentru participarea industrie mari in cercetare este necesara organizarii unor grupuri separate de cercetare, entitati legale, in cadrul acesteia.

In ceea ce priveste participarea cercetarii romanesti in FP7, aceasta a fost buna pentru activitatile 2 si 3 dar exista insa necesitatea ca unitatile de cercetare romanesti sa fie incluse in consortii de calitate.

Prezentarea proiectului FP6 "*Improved biotraceability of unintended micro-organisms and their substances in food and feed chains*" (Biotracer), coordonat de National Food Institute, Denmark, in care este partener si Universitatea Galati, Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, reprezinta un exemplu pozitiv de consortiu de calitate in care este implicata o unitate de cercetare romaneasca.

Programul National de Cercetare Dezvoltare este un cadru de parteneriat pentru institutiile romanesti dar reprezinta totodata si o baza de colaborare cu romanii din diaspora stiintifica.

Programele Eureka, Eurostars sunt programe de cercetare in care industria are rolul hotarator.

OS4: Realizarea unei liste de proiecte de cercetare de interes comun

Lista de propuneri de proiecte de interes comun identificate in timpul discutiilor avute pe marginea prezentarilor:

1. Suplimente alimentare – analiza risc/beneficiu – interes atat in Europa cat si in SUA;
2. Fortificarea alimentelor;
3. Reglementarea alimentelor functionale;
4. Alimente traditionale – functionale sau nu, la nivel zonal, regional sau local;
5. Alimente noi ("Novel food")- reglementari;
6. Abordarea holistica a comportamentului alimentar;
7. Fraude alimentare – natural vs. sintetic; etichetare corecta, trasabilitate (ex. pentru continut de alergeni sau componente de intoleranta);
8. Produse ecologice vs OMG;
9. Calitate senzoriala - evolutia senzoriala in timpul termenului de valabilitate;
10. Utilizarea enzimelor in paine – elasticitate, porozitate, termen de valabilitate, termostabilitate;
11. Obtinerea de produse sinbiotice;
12. Alergeni, pericole potentiale in sistemul HACCP (ambalaje, servicii restaurante si catering) – o necesitate pentru industria alimentara pentru consumatori cu risc;
13. Igienizare in industria alimentara: curba de compromis intre curatenie si dezinfectie;
14. Validarea procedeeleor de igienizare;
15. Incidenta *Fuzarium sp.* in Romania;
16. Esantionarea probelor de cereale pentru detectarea micotoxinelor
17. Evaluarea nutritionala a populatiei din Romania

Concluzii

In urma discutiilor din cele 2 zile de workshop s-au desprins urmatoarele concluzii:

I. Pentru cercetarea publica romaneasca:

Este necesar sa se formeze o piata a cercetarii romanesti care sa ofere:

- produse rezultate din cercetare brevetate;
- servicii de analize si transfer tehnologic ;
- incubatoare, start-up-uri.

Este necesara o rentabilitate a cercetarii: sa existe un pret minim al produsului rezultat

O alta cerinta a cercetarii romanesti este publicarea rezultatelor in reviste indexate ISI; exista 4 principii de publicare: alegerea temei, studii comparative intre tari, rigoare metodologica si validitate, originalitate conceptuala, implicatii manageriale.

O concluzie care s-a desprins in cursul celor 2 zile de workshop a fost: existenta unei foarte bune infrastructuri de cercetare la nivelul cercetarii publice romanesti care este necesar a fi folosita in elaborarea si initierea unor proiecte de cercetare in consortii de buna calitate.

II. Pentru cercetarea privata si pentru industrie:

Este necesara atragerea industriei in cercetare in Romania, la cel putin 2% din PIB.

Industria cere sa se reînnoiasca modul de abordare al cercetarii. Companiile au nevoie de cercetare dar cu riscuri minime. Riscul cercetarii ar trebuie sa reprezinte o echilibrare a ideilor îndraznete de mare risc si a studiilor cu rezultatele obtinute.

In SUA, exista cercetari finantate de catre industrie dar nu se face o propunere de proiect daca nu exista cercetari preliminare (ex. un anumit procedeu termic creste costul produsului final la 0,1 centi/litru). Exista in SUA un program Borlang Fellows in care este implicata si Universitatea Cornell in care este un centru specializat in nanobiotehnologii.

Faptul ca la workshop au fost si participanti care au reprezentat cercetarea privata, se constata necesitatea unei mai bune colaborari între cercetarea privata si cea publica si

III. Consideratii generale

Modul de abordare viitor al cercetarii

1. Din 2010, in cadrul PNCD vor fi finantate tematici de cercetare punctuale care pot fi identificate din diverse surse: strategii nationale, platforme, cereri ale industriei.

Calitatea produselor alimentare

2. Oricare ar fi piata, cand cerintele consumatorilor sunt satisfacute, competitia si evolutia spontana a nevoilor conduce la segmentarea pietii. Calitatea va domina cantitatea.

Pentru a avea o buna calitate a alimentelor si pentru a o mentine, este foarte important de cunoscut dimensiunile calitatii si de avut in vedere managementul calitatii. S-a discutat in timpul workshop-ului despre calitate ca si concept global, despre conceptul de leadership care nu se poate obtine decat prin implicarea tuturor partilor, prin responsabilitatea fata de colectivitate, prin monitorizarea rezultatelor, prin necesitatea satisfactiei clientilor si a tuturor partilor implicate.

Obtinerea calitatii alimentelor se bazeaza pe cateva principii: sanatate si nutritie cu cele doua mari concepte de siguranta alimentara si de "aliment natural", savoare si placere si respectarea mediului inconjurator.

3. Utilizarea **enzimelor** in industria alimentara: studiu de caz – industria cerealiara

Una dintre problemele care apar la utilizarea enzimelor in panificatie este “*termostabilitatea enzimelor*”. De acest lucru depinde dozarea lor, dar si de calitatea fainurilor.

Se analizeaza:

- elasticitatea aluatului;
- textura (masurata la 20 de ore de la coacere);
- volumul la 2 ore de la iesirea din cuptor.

Ar fi necesara o cercetare din punct de vedere senzorial – evolutia gustului in timp la utilizarea enzimelor. Ar putea fi luate in considerare cateva criterii descriptive prin 6 atribute: aspect exterior, volum, coaja, consistenta, miros, gust – utilizand degustatori (20-40). Exista criterii de apreciere a profilului pe coaja, miez si pe ansamblu.

Enzimele modifica structura amidonului ceea ce conduce la o modificare a gustului.

In Romania, defectele fainii sunt remediate prin schimbarea ad-hoc a tehnologiei (ex. fermentarea aluatului de la 3 la 15 ore)

Cercetarea privind alimentele si consumatorul

4. Este necesara dezvoltarea in Romania a studiilor privind “consumatorul” – psihologia, comportamentul atitudinea consumatorului fata de alimente. In acest sens informatiile de pe etichete se adreseaza consumatorilor in mod diferit si modul in care acestia le percep depinde de educatia si gradul de informare al acestuia.

De o mare importanta este si perceptia reclamelor care trebuie sa aibe la baza studii de publicitate directa, indirecta si comparativa pentru a putea vedea care este mai eficienta.

Un produs nou trebuie introdus pe piata daca exista o cerinta certa de la consumatori sau daca un studiu de impact si de marketing arata ca acesta poate fi acceptat de catre consumatori inca inainte de a se cheltui bani cu laborarea lui.

Siguranta alimentara

5. In timpul workshop-ului s-a prezentat un soft “Trace” privind asigurarea sigurantei alimentare si implementarea sistemului HACCP prin **trasabilitate**. In Romania, aceasta este prima incercare de asigurare a trasabilitatii.

Preocupari similare:

Elvetia – eticheta contine toate informatiile necesare - echipa care a lucrat, ora producerii, date despre istoricul produsului, informatii despre modul de procesare

Slovenia - trasabilitate la produsele din carne

Existenta unui lot cod asociat produsului

Soft-urile de genul acesta ar trebui avizate de aurtoritati (logistica, intrarea datelor implica foarte multa munca, desi exista citiri electronice)

Pentru mentinerea conservabilitatii produselor alimentare si asigurarea sigurantei alimentare, de interes sunt tehnologiile noi, neinvazive, ex. impulsuri electrice pulsatorii, luminoase si la presiune inalta.

6. Monitorizarea si **controlul micotoxinelor**

In cazul cerealelor, mancinisul nu reprezinta o decontaminare ci o redistribuire a cantitatii de micotoxine intre produsele rezultate prin macinare: exista o corelatie continut de amidon si continut de micotoxine.

Contaminarea cu micotoxine difera in functie de procesare si modul de preparare al alimentelor – la paste micotoxinele trec in apa de fierbere la mamaliga apa de fierbere este inglobata in produs.

Exista micotoxine cu stabilitate mare (DON) si altele cu stabilitate mai mica (OTA);

Exista diferente mari la acelasi lot ceea ce conduce la nevoia unei esantionari cat mai reprezentative care sa nu conduca la erori.

Infectia cu fungi toxigeni (*Fusarium*) depinde si de resturile existente pe camp – in anii '90 SUA si Canada s-au confruntat cu pierderi mari de productie.

In Romania s-au conceput soiuri de calitate foarte buna – ex. soiul Dropia care ocupa 30% din suprafata cultivata cu grau, dar viata unui soi este limitata in timp (ex; Fundulea 29). Dupa 12 ani de la cultivarea soiului Fundulea 29 in Romania a aparut rugina galbena si nu a mai putut fi cultivat. Acesta a fost intregitrat in Canada si aici se cultiva in continuare deoarece nu a fost nici o problema de contaminare.

In ceea ce priveste contaminarea porumbului, exista o repartizare a doua micotoxine, DON si FUM astfel: in Franta, in nord exista DON iar in Italia, in sud apare FUM. Cand exista riscul de contaminare se aleg furnizori din zone diferite.

Pentru porumb exista cercetari mai putin avansate in ceea ce priveste contaminarea cu micotoxine, info la www.euricadagri.org.

Nutritie si sanatate

Cercetarile privind probioticele au avut in vedere diferitele grupuri de consumatori: copii, batrani dar si suferinzi de anumite boli si intolerante.

A fost prezentata o preocupare a cercetatorilor din Anglia privind utilizarea alimentelor probiotice la bolnavii de autism. Functie de afectiune, proteinele si peptidele sunt absorbite diferit la nivelul mucoasei intestinale (40% dintre autisti au o dieta specifica - perete intestinal suprapermabil).

Cercetarile pot avea in vedere:

- daca probioticele sa aiba o reprezentare majora in dieta;
- daca sa se utilizeze lactobacilli - *Lactobacillus plantarum* - sau acestia sa fie asociati cu alte bacterii lactice?;
- conditiile expunerii la produse probiotice si influenta regiunii asupra metabolismului si asupra deficientei in anumiți nutrienți;
- sa se stabileasca criteriile de control a pacientilor si sa se recurga la teste voluntare

S-au dat ca exemplu diferentele dintre doua regiuni din Anglia: Glasgow, unde speranta de viata pentru barbati era de 54 de ani si Londra cu 73 de ani, acesti 20 de ani diferenta provenind din cauza stilului de viata: alcoolism, tutun etc.

Evidentierea diferentelor dintre dietele diferitelor regiuni si starea de sanatate a populatiei este o tema de interes pentru majoritatea participantilor la workshop (ex. dieta japoneza - cea mai mare speranta de viata). In aceeasi idee, ca un exemplu, laptele UHT nu este apreciat in SUA.

2. Informații privind organizarea evenimentului (rezumat)

Workshop-ul a fost organizat de catre Institutul de Bioresurse Alimentare si s-a tinut in sala de sedinte a IBA. Participantii la workshop au avut ocazia sa viziteze laboratoarele IBA si sa discute cu cercetatorii din cadrul institutului.

La workshop au participat 7 cercetatori romani din diaspora, din 5 tari: Anglia (2 persoane), Belgia (1), Franta (2 persoane), Spania (1 persoana) si SUA si 25 participanti romani din 14 unitati de cercetare si autoritati publice.

Institutiile ai caror reprezentanti au fost participanti la workshop au fost:

1. Academia de Stiinte Agricole si Silvice, Bucuresti,
2. Armor Proteines/SOFIVO-INGREDIENTS, Grupul BONGRAIN, Franta
3. Autoritatea Nationala de Cercetare Stiintifica, Bucuresti,
4. EC-DG Research, Directia E: Biotehnology, Food processing industry, Unit E3: Food-Health-Well-being, Bruxelles, Belgia Institutul de Bioresurse Alimentare, Bucuresti,
5. Institutul National de Cercetari Agricole, Fundulea,
6. Institutul National de Masini Agricole, Bucuresti,
7. Limagrains Cereals Ingredients, Ets WestHove, Grupul Limagrains, Franta
8. SC CIA SA Cluj Napoca
9. Universitatea *Alma Mater*, Sibiu,

10. Universitatea Bacău, Facultatea de Inginerie,
11. USAMV Bucuresti, Facultatea de Biotehnologii,
12. USAMV Cluj-Napoca, Facultatea de Agricultură, TPPA,
13. Universitatea Cornell, Departamentul de Știința Alimentelor, SUA
14. Universitatea Dunarea de Jos, Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor, Galați,
15. Universitatea Granada, Spania
16. Universitatea din Kent, Canterbury, Anglia
17. Universitatea Reading, Anglia
18. Universitatea Ștefan cel Mare, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava,
19. USAMV Timisoara, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare,
20. Universitatea Valahia, Facultatea de Ingineria Mediului și Biotehnologii, Targoviste.

Pe parcursul celor 2 zile au fost 24 de expuneri și discuții care s-au concretizat într-o listă de propuneri de proiecte.

Prezentările au fost făcute în Power Point și sunt disponibile pe pagina de web a IBA: www.bioresurse.ro.

3. Programul final al workshop-ului a fost următorul:



17 Septembrie 2008 / 17 Septembrie 2008

9.00 Inregistrarea participanților

9.30–9.50: *Bun venit invitaților din partea gazdelor & Prezentarea institutiei gazda, Nastasia Belc,* Institutul de Bioresurse Alimentare, București

9.50-10.50: Vizita laboratoare IBA;

10.50-11.00: *Prezentarea obiectivelor workshop-ului, Nastasia Belc,* Institutul de Bioresurse Alimentare, București

11.00-11.15 Prezentarea participanților

11.15-11.30 Pauza de cafea

Sesiunea I: Programul PC7, Tema 2: Food, Agriculture and Fisheries, and Biotechnology

11.30-12.10: *FP7–KBBE–Theme 2–Food, Agriculture and Fisheries and Biotechnology, Work Programme 2009, Call FP7-KBBE-2009-3, Maria Alexandra Spulber,* DG research, Comisia Europeană

12.10-12.30: *Participarea Romaniei in Programul Cadru 7, Participarea IBA in Programul Cadru 6 și 7, Claudia Mosoiu,* Institutul de Bioresurse alimentare, București

12.30-13.30 Pranz

13.30-14.00: *European and Romanian contributions to food safety improvement through Biotracer project, Anca Nicolau,* Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Galați

Sesiunea II: Calitatea alimentelor

14.30-15.00: *Calitatea produselor si ingredientelor in industria laptelui si biotehnologie*, **Carmen Lapadatescu**, Armor Proteines/SovicoiIngredients, Grup Bongrain, Franta

15.00-15.30: *Calitatea produselor cerealiere*, **Mirela Colleoni**, Compania Westhouse – Grup Limagrain, Franta

15.30-16:00: Pauza de cafea

Sesiunea III: Siguranta alimentara

16.00-16.30: *Facultatea de ingineria alimentelor din Suceava, Alergeni alimentari*, **Gabriela Pop**, Facultatea de Inginerie Alimentara, Suceava

16.30-16.50: *Aspecte ale prezentei micotoxinelor in cerealele romanesti*, **Florentina Israel Roming**, Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara, Bucuresti

16.50-17.10: *Preocupări și priorități ale cercetătorilor de la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor din Galați în domeniul siguranței alimentelor*, **Banu Iuliana**, Facultatea Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Galati

17.10-17.30: *FoodTrace - Sistem integrat pentru asigurarea trasabilitatii si controlul calitatii in industria alimentara*, **Gavrila Saplacan**, SC CIA SRL Cluj Napoca

17.30-17.40: Concluziile primei zile

18 Septembrie 2008

9.00-9.30: *Universitatea VALAHIA din Târgoviște, Combinații de enzime utilizabile pentru îmbunătățirea calității pâinii*, **Alexandru Stoica**, Facultatea de Ingineria Mediului și Biotehnologiei, Universitatea Valahia, Târgoviște

Sesiunea III: Tendinte ale cercetarii romanesti

9.30-10.30: *Tendinte ale cercetarii romanesti; Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Mașini și Instalații destinate Agriculturii și Industriei Alimentare*, **Ion Pirna**, Institutul National de Masini Agricole, Bucuresti, Presedintele Colegiului Consultativ pentru agricultura si industria alimentara

10.30-11.00: *Obiective de cercetare care vizeaza siguranta si securitatea alimentara*, **Ittu Mariana**, INCDA Fundulea

11.00-11.30: *Oportunități de cooperare internațională pentru unitățile de CD din rețeaua Academiei de Științe Agricole și Silvicultură "Gheorghe Ionescu-Sișești"*, **Cristian Klebs**, ASAS

Sesiunea IV: Nutritie si consumator

11.30-12.30: *Stilul de viata, comportamentul alimentar si sanatate publica: preocupari si tendinte*, **Dan Petrovici**, University of Kent, Marea Britanie

12.30-13.30 Pranz

13.30-14.00: *Activitatea de cercetare a IBA: oportunitati de colaborare*, **Enuta Iorga**, Institutul de Bioresurse alimentare, Bucuresti

14.00-14.30: *Probiotice pentru afectiunile autistice?* **Florin Soptica**, Reading University, Marea Britanie

14.30-15.00: *Nutritia si sanatatea*, **Daniela Ioana Crisovan**, Universitatea din Granada, Spania

Sesiunea V: Tehnologii alimentare

15.00-16.00: *Tendinte Actuale de Cercetare in domeniul Sigurantei Alimentare & Tehnologii antimicrobiene neconventionale*, **Carmen Moraru**, Universitatea Cornell, SUA

16.00-16.30: *Aspecte actuale din industria berii & Facultatea de inginerie*, **Bacău, Adriana Dabija**, Facultatea de inginerie, Universitatea din Bacău

Sesiunea VI: Oportunitati de finantare

16.30-16.40: *Platforma tehnologica "Food for Life" si lansarea acesteia in 24 octombrie 2008*, **Adriana Macri**, Institutul de Bioresurse alimentare, Bucuresti

16.40-17.00: *Programe nationale si fonduri structurale*, **Viorel Vulturescu**, Autoritatea Nationala de Cercetare Stiintifica

17.00-17.30: *Oportunitati de finantare in Romania pentru resurse umane*, **Mona Popa**, Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara, Bucuresti

17.30-18.00: *Concluziile zilei a 2 a si concluzii finale*, **Maria Spulber, Dan Petrovici si Nastasia Belc**

OS5: Realizarea unui networking intre institutiile participante

4. Lista finală lectori invitați (keyspeakers) – titlul științific, nume, prenume, semnatura, țara de origine, instituția de la care provin, adresa, telefon, fax, email, scurtă prezentare a experienței profesionale;

Lista lectorilor (în ordinea prezentarilor)

Numele si prenumele	Titlul stiintific	Institutia	Departament	Adresa	Telefon, Fax, e-mail
Spulber Maria Alexandra	CS III Doctorand	Comisia Europeana, Directia Generala de cercetare	Directia E: Biotehnologie - Procesarea alimentelor Unitatea E.3: Alimentatie-Sanatate-Bunastare	B-1049 Brussels - SDME 8/87	003222987333 03222964322 Maria.SPULBER@ec.europa.eu
Claudia Mosoiu	CS III, doctorand	Institutul de Bioresurse Alimentare	Departament cercetare	Dinu Vintila 6, sector 2, Bucuresti, Romania	0212113639 0212113639 claudia.mosoiu@bioresurse.ro
Anca Nicolau	Profesor	Facultatea Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Galati	Departamentul Microbiologie	Str. Domneasca, Nr. 111, Cod 800201, Galati, Romania	Anca.nicolau@ugal.ro

Pirna Ion	CSI, Dr.	Institutul National De Masini Agricole	Institutul National De Masini Agricole	Bucuresti	0212693274 0212693273 pirna@rnc.ro
Iorga Enuta	CS II	Institutul de Bioresurse Alimentare	Institutul de Bioresurse Alimentare	Dinu Vintila 6, Bucuresti, Romania	0212113639 0212113639 enutai@yahoo.com
Belc Nastasia	Conferentiar. dr. CSI	Institutul de Bioresurse Alimentare	Institutul de Bioresurse Alimentare	Dinu Vintila 6, Bucuresti, Romania	0212113639 0212113639 nastasia.belc@bioresurse.ro
Lapadatescu Carmen	Dr.	Grup Bongrain	Armor Proteines/Sofivo-Ingredients	Str. Brice en Cogles, Franta	0033(0)299185252 0033(0)299977991 carmen.lapadatescu@armor-proteines.fr
Colleoni Mirela	Dr. (Development manager)	Grup Limagrain	Compania WESTHOVE	78A , rue de l'Europe, 62510, Arques, Franta	0033(0)321883847 0033(0)321883839 MCOLLEONI@WESTHOVE.COM
Stoica Alexandru	Lector dr.	Universitatea Valahia, Facultatea de Ingineria Mediului și Biotehnologii	Ingineria Produselor Alimentare	Bd. Unirii, nr. 18, Corp A, cam. 308, Cod 130082, Târgoviște, jud. Dâmbovița	0245206108 0245206108 stoicaandi@yahoo.com
Israel Roming Florentina	Sef lucrari, dr	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara	Facultatea de Biotehnologii	Bldv Marasti 59, Bucuresti, sector 1, Romania	0213180468 0213180468 florentinarom@yahoo.com
Banu Iuliana	Conferentiar dr.	Facultatea Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Galati	Departamentul Microbiologie	Str. Domneasca, Nr. 111, Cod 800201, Galati, Romania	0743007645 0236460165 Iuliana.banu@ugal.ro
Grabriela Pop	Conferențiar dr.	Universitatea Ștefan cel Mare	Facultatea de Inginerie Alimentară	Str. Universitatii 13, Suceava, 720429	gcpop2003@yahoo.com 0040 230 520 080 0040 745 504 333
Soptica Florin	Drd ing.	Universitatea din Reading	Biostiinte alimentare, Unitatea de Stiinte microbiologice alimentare	Whiteknights Campus, Reading, RG6 6AP, Marea Britanie	00447525745554; 00441189076111 f.soptica@reading.ac.uk
Crisovan Daniela Ioana	Masterand	Universitatea din Granada	Facultatea de Farmacie si Institutul de nutritie din Granada	Granada, Spania	0034/687291640 danyely2003@yahoo.com
Petrovici Dan Alex	Lector Dr.	Universitatea din Kent	Kent Business School	Parkwood Road, Canterbury, CT2 7PE, UK	004401227823665 004401227761187 D.A.Petrovici@kent.ac.uk
Moraru Carmen	Profesor	Cornell University	Departamentul de Stiinta alimentelor	119C Stocking Hall, Ithaca NY 14853, SUA	(607)255-8121 (607)255-8121 cim24@cornell.edu
Dabija Adriana	Sef lucrari, dr.	Universitatea Bacău	Facultatea de Inginerie	Calea Mărășești 157, Bacău, 600115	0748845587 0234542411 dadianadabija@yahoo.com
Macri Adriana	CSIII	Institutul de Bioresurse Alimentare	Compartiment cercetare	Dinu Vintila 6, Bucuresti, Romania	0212113639 0212113639 enutai@yahoo.com
Viorel Vulturescu	inginer	Autoritatea Nationala de Cercetare Stiintifica	Relatii internationale	Bucuresti	vvultur@yahoo.com 0722325022
Popa Mona	Profesor dr.	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara	Facultatea de Biotehnologii	Bldv Marasti 59, Bucuresti, sector 1, Romania	0213182558 0213182588 monapopa@agral.usamv.ro

Scurta prezentare a lectorilor:

Spulber Maria Alexandra este din 2003 expert national detasat la Comisia Europeana, Directia Generala pentru Cercetare – Directoratul Biotehnologiei Agricultura si Industrie Alimentara – Unitatea „Calitatea Alimentelor. Are o experienta de 13 ani in domeniul cercetarii pentru industria alimentara, 5 ani in domeniul sistemelor de calitate si de siguranta alimentara (ISO 9000, EN 45001, 45004, 450011, GMP, HACCP) si 3 ani in domeniul managementului cercetarii.

Claudia – Elena Mosoiu este cercetator stiintific, doctorand la U.S.A.M.V Bucuresti, cu expertiza in ecologie si produse agroalimentare ecologice. Are o mare experienta in proiecte internationale, in special FP6. Este Bio NCP in Romania pentru Tema 2 Food, Agriculture and Fisheries, and Biotechnology, FP7 si membru in Programul Comitet ale aceleiasi teme. A coordonat 5 proiecte nationale si a fost responsabil din partea IBA la 7 proiecte europene. A organizat la nivelul national si international mai multe evenimente stiintifice cu scopul promovarii Programului Cadru 6.

Anca Nicolau este profesor universitar la Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor din cadrul Universitatii din Galati. Are o mare experienta in proiecte nationale si internationale, in special, in microbiologie industriala si siguranta alimentara. Este responsabil de proiect din cadrul facultatii, in cadrul proiectului FP6, Biotracer.

Enuta Iorga, cercetator stiintific gradul II, doctor in stiinte, director stiintific al Institutului de Bioresurse Alimentare a participat in peste 60 de proiecte de cercetare nationale. Are experienta in managementul de proiecte, atat din punct de vedere stiintific, cat si din punct de vedere financiar, in ultimii ani coordonand activitatea stiintifica a Institutului de Bioresurse Alimentare. De asemenea, are o mare experienta în domeniul activitatii de laborator, fiind implicata direct in dezvoltarea unor metode de analiza de mare sensibilitate.

Belc Nastasia, CSI, Director general IBA si Conferentiar dr. ing. La Facultatea de Biotehnologie a Universitatii de Stiinte Agronomice si Medicina Veterinara este Membru in Colegiul Consultativ al ANCS, delegat National ICC pentru Romania (Asociatia Internationala pentru Stiinta si Tehnologia Cerealelor), vicepresedinte al Asociatiei Specialistilor din Morarit si Panificatie, membru in Comitetul Program FP7, Tema 2, membru Asociat al ASAS si membru al Comisiei de Securitate Biologica.

Lapadatescu Carmen este director de cercetare-dezvoltare la 2 filiale ale Grupului Bongrain, Armor Proteines si Sofivo Ingredients. Grupul Bongrain este printre primele grupuri in lume in ceea ce priveste procesarea laptelui si obtinerea de ingrediente din lapte, cum ar fi: proteine cu valoare functionala mare si principii active pentru nutritia umana. Totodata in cadrul cercetarilor efectuate de acest grup sunt si diferite formule de lapte pentru alimentatia umana si animala, precum si lapte instant si medii de cultura pentru fermentatii.

Colleoni Mirela, director de dezvoltare in cadrul Companiei WESTHOVE din grupul Limagrain, grup cu reprezentanta si in Romania, are in vederea coordonarea activitatii de cercetare aplicativa din cadrul firmei care are ca obiectiv principal elaborarea unor formule noi de ingrediente obtinute din produse cerealiere pentru imbunatatirea calitatii produselor cerealiere atat din punct de vedere tehnologic cat si senzorial si demonstrarea functionalitatii acestor ingrediente clientilor firmei din care face parte.

Alexandru Stoica, lector la Facultatea de Ingineria Mediului și Biotehnologiei, departamentul Ingineria Produselor Alimentare in cadrul Universitatii Valahia din Târgoviște, are ca domenii de competență profesională: tehnologia panificatiei, biotehnologiei alimentare, nutritie umana, aditivi alimentari, controlul calitatii produselor alimentare. Este membru al unor asociatii profesionale romanesti si Membru în echipa Centrului de Cercetare Stiintifica pentru Biotehnologiei si Stiinte Ingineresti Aplicate - BIOTEHNING (centru acreditat CNCSIS, tip B). Are 31 lucrari publicate in volumele unor conferinte internationale si nationale si 4 carti publicate in edituri recunoscute CNCSIS. A participat in 3 proiecte de cercetare nationale.

Florentina Israel-Roming, cercetator stiintific gradul III, este sef de lucrari la Facultatea de Biotehnologie, Universitatea de Stiinte Agronomice si Medicina Veterinara, Bucuresti, cu expertiza in biotehnologii. Ea este implicata in mai multe proiecte privind contaminanti alimentari, si anume, micotoxine. Este membru al Societatilor Romane de Micologie Medicala si Micotoxicologie, de Chimie si Biochimie si Biologie Moleculara. De asemenea este membra a Societatii Internationale de Micotoxicologie.

<p>Iuliana Banu, Conferentiar dr. ing, Departamentul Biochimie-Tehnologii, Facultatea Stiinta si Ingineria Alimentelor, Galati, a participat la cateva proiecte nationale in domeniul alimentelor functionale, tehnologiilor alimentare si apelor reziduale.</p>
<p>Mariana Ittu, CSI la INCDA Fundulea are o activitate bogata de cercetare nationala si internationala fiind specialist in ameliorarea graului, in special in ameliorarea calitatilor graului privind rezistenta la ciuperci toxicogene. A pregatit multi tineri in domeniu si a asigurat pregatirea lor atat la nivel national cat si international.</p>
<p>Cristian Kleps, dr.ing. la ASAS, Bucuresti, conduce departamentul de relatii internationale ale acestei institutii, organizand nenumarate evenimente stiintifice internationale, printre care si simpozionul anual BENA (Asociatia Balcanica de Protectia Mediului). Este reprezentantul Romaniei la Bruxelles in cadrul SCAR.</p>
<p>Gabriela Cristina Pop, a urmat cursurile Facultatii de Industrie Alimentară, Acvacultură și Pescuit Universitatea Dunărea de Jos din Galați. Este conferențiar doctor la Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentara. Doamna Gabriela Cristina Pop este membru al catorva asociatii profesionale europene si americane.</p>
<p>Soptica Florin, doctorant in cadrul Universitatii din Reading, Marea Britanie, lucreaza in momentul de fata in cadrul proiectului „Ecologia microbiana gastrointestinala a copiilor suferinzi de autism si potentialele efecte modulatorii ale probioticelor”. Are experienta in microbiologie alimentara. In ultimii ani a fost implicat in proiecte de cercetare si in tehnica de laborator. Printr-o bursa de mobilitate in cadrul unui proiect european (BIOTRACER-IP FP6), a fost instruit in utilizarea tehnicilor de Real-Time PCR pentru cuantificarea patogenilor alimentari. In plus, ca parte a programului de pregatire doctorala, a fost instruit in utilizarea tehnicilor de biologie moleculara aplicate in studiile de ecologie microbiana, i.e. FISH si PCR-DGGE.</p>
<p>Crișovan Daniela Ioana a terminat Facultatea de Chimie - Biologie – Geografie, secția Biologie din cadrul Universitatii de Vest din Timișoara si este masterand din 2007 la Universitatea din Granada, Spania in cadrul proiectului „Evaluarea statutului nutritional, efectele desnutritiei si stresului oxidativ in evolutia pacientului critic si factorii relationati”. A urmat mai multe cursuri in domeniul nutritiei cu diferite tematici ca: metodologia utilizata in evaluarea stutului nutritional; baze fiziologice si nutritionale in diferite etape de viata: copilarie, adolescenta, adult, graviditate, alaptare, substante anticancerigene si sanatatea, alimente functionale, noutati in nutritie si alimentatie, dieta mediteraneeana si sanatatea, epidemiologie in nutritie, bazele moleculare si nutritionale ale cancerului.</p>
<p>Dan Alexandru Petrovici este lector in marketing la Kent Business School, Marea Britanie, statistician, economist si sociolog cu experienta profesionala atestata in marketing agroalimentar, comportamentul consumatorului si politici privind consumatorul. Domnul Petrovici este, de asemenea, profesor asociat la Universitatea Metz (Franta) si Universitatea de Stiinte Aplicate Deggendorf (Germania). Este membru al mai multor asociatii engleze si americane.</p>
<p>Carmen Moraru, conferentiar in cadrul departamentului de Stiinta alimentelor din cadrul Universitatii Cornell, SUA are ca domenii de expertiza: ingineria sigurantei alimentare, tratamente antimicrobiene, tratament cu impulsuri luminoase, separari prin membrane, proprietati polimerice si reologice ale alimentelor, procesarea alimentelor. Are in indrumare doctoranzi si masteranzi. Doamna Carmen Moraru are publicate, pe langa altele, 19 lucrari de cercetare in reviste recenzate, 6 capitole carte, co-autor la 1 carte. Are si a avut in derulare 11 granturi de cercetare, a participat la altele 10 atat la universitatile Cornell si Rutgers. Este membru al catorva asociatii profesionale americane si romanesti.</p>
<p>Adriana Dabija, conferentiar dr. ing. ec. la Facultatea de Inginerie, Departamentul de Inginerie Chimică și Alimentară a Universitatii din Bacău are ca domenii de competenta tehnologii generale in industria alimentara, igiena in industria alimentara, biotehnologii in industria alimentara, microbiologia produselor alimentare, tehnologii fermentative. Este membru in Asociatia Specialistilor din Morarit si Panificatie din Romania si in Societatea de Chimie din Romania. Doamna Adriana Dabija este Sef Laborator Biotehnologii din cadrul Centrului de Cercetare “Chimie Aplicata si Inginerie de Proces”, acreditat CNCSIS. A publicat 4 carti si 139 lucrari stiintifice publicate din care 26 lucrari publicate in reviste recenzate in baze de date internationale a participat in 6 contracte de cercetare stiintifica finalizate, dintre care 3 in calitate de director de proiect.</p>

Adriana Macri, cercetator stiintific gradul III, tehnolog de industria alimentara, a lucrat atat in cercetare cat si in cadrul Patronatului de Morarit si Panificatie-Rompan. In cadrul patronatului activitatea s-a concretizat, printre altele, in procesarea și diseminarea informațiilor tehnice, tehnologice, legislative, de standardizare etc, la nivel național privind sectorul de morărit și panificație; organizarea și coordonarea concursurilor profesionale naționale si pregatirea unor echipe de brutari pentru concursuri internationale; lector, la cursuri de formare profesională a personalului din sector; îndrumare, consultanță si asistenta tehnica privind implementarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în unități de producție din domeniu. In ceea ce priveste activitatea de cercetare, aceasta a avut in vedere domeniul biochimiei si tehnologiei de morarit si panificatie si in prezent constituirea și organizarea Platformei Tehnologice Naționale “Food for Life” cu elaborarea documentelor platformei: Viziune si Agenda Strategica de Cercetare, reprezentant al României la Platforma Tehnologică Europeană “Food for Life” si președinte al umbrelei Euroagri pentru perioada 2007-2009.

Viorel Vulturescu, consilier in cadrul Autoritatii Nationale pentru Cercetare Stiintifica, coordonator al Punctelor Nationale de Contact pentru PC 7. In perioada 2003 – 2007, dl. Vulturescu a fost Expert National Detasat in Comisia Europeana, Directia Generala – Cercetare, unde a gestionat contracte PC 7, bugetul acestora totalizand peste 50 milioane EUR.

Mona Elena Popa, profesor la Universitatea de Stiințe Agronomice și Medicină Veterinară București, Facultatea de Biotehnologii la catedra de biotehnologii industriale este si secretar stiintific al facultății și Director subprograme INDAL și SIMAGRO în cadrul Programului Național de Cercetare Dezvoltare și Inovare, AGRAL si CEEEX.. Este membru al unor prestigioase asociatii europene. Totodata este desemnata ca membru in Programul Comitet al Temei 2 “Food, Agriculture and Fisheries, and Biotechnology”, FP7 7 si este BIO NCP in Romania pentru Tema 2 Food, Agriculture and Fisheries, and Biotechnology, FP7.

5. Lista finală a participanților – titlul științific, nume, prenume, semnătură, țara de origine, instituția de la care provin, adresa, telefon, fax, email;

Nume si prenume	Titlul stiintific	Institutia	Departament	Adresa	Telefon, Fax, e-mail
Banu Iuliana	Sef lucrari, dr.	Facultatea Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Galati	Departamentul Biochimie-Tehnologii	Str. Domneasca, Nr. 111, Cod 800201, Galati, Romania	0743007645 0236460165 Iuliana.banu@ugal.ro
Belc Nastasia	Conferentiar. dr. CSI	Institutul de Bioresurse Alimentare	Institutul de Bioresurse Alimentare	Dinu Vintila 6, Bucuresti, Romania	0040.21.2109128 0040.21.2113639 Nastasia.belc@bioresurse.ro
Burlacu Radu	Profesor	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Bucuresti		Blvd Marasti 59, Bucuresti, sector 1, Romania	radu.burlacu@fifim.ro r.burlacu@yahoo.co.uk
Colleoni Mirela	Dr. (Development manager)	Grup Limagrain	Compania WESTHOVE	78A , rue de l'Europe, 62510, Arques, Franta	0033(0)321883847 0033(0)321883839 MCOLLEONI@WESTHOVE.COM
Constantinescu Gina	Dr	Institutul de Bioresurse Alimentare	Laborator Fizico-chimice	Dinu Vintila 6	gina.constantinescu@bioresurse.ro
Crisovan Daniela Ioana	Masterand	Universitatea din Granada	Facultatea de Farmacie si Institutul de nutritie din Granada	Granada, Spania	0034/687291640 danvely2003@yahoo.com
Criste Rodica	CSI	Institutul de Biologie si Nutritie Animala Balotesti	Laboratorul Chimie	Balotesti	criste.rodica@ibna.ro cristerodica@yahoo.com
Dabija Adriana	Sef lucrari, dr.	Universitatea Bacău	Facultatea de Inginerie	Calea Mărășești 157, Bacău, 600115	0748845587 0234542411 dadianadabija@yahoo.com
Gergen Iosif	Prof.dr.	USAMVB Timisoara	Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare	Calea Aradului 119, RO 300645, Timisoara	igerger@yahoo.com

Ghita Mihaela	Redactor	Radio Romania	Radio Romania Cultural	Str. General Berthelot, Bucuresti	mihaelabirou@yahoo.com
Harmanescu Monica	Drd. Ing.	USAMVB Timisoara	Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare	Calea Aradului 119, RO 300645, Timisoara	monicarmanescu@yahoo.com
Iorga Enuta	CS II	Institutul de Bioresurse Alimentare	Institutul de Bioresurse Alimentare	Dinu Vintila 6, Bucuresti, Romania	0212113639 0212113639 enutai@yahoo.com
Israel Roming Florentina	Sef lucrari, dr	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara	Facultatea de Biotehnologii	Blvd Marasti 59, Bucuresti, sector 1, Romania	0213180468 0213180468 florentinarom@yahoo.com
Ittu Mariana	CSI	Institutul National Cercetare Dezvoltare Agricola Fundulea	Ameliorarea graului	Fundulea	ittum@ricic.ro
Kleps Cristian	CSI	Academia de Sstiinte Agricole si Silvice	Relatii internationale	Blvd Marasti 61, Bucuresti, sector 1, Romania	asas@asas.ro
Lapadatescu Carmen	Dr.	Grup Bongrain	Armor Proteines/Sofivo-Ingredients	Str. Brice en Cogles, Franta	0033(0)299185252 0033(0)299977991 carmen.lapadatescu@armor-proteines.fr
Macri Adriana	CS III	Institutul de Bioresurse Alimentare	Compartiment cercetare	Dinu Vintila 6, Bucuresti, Romania	0212113639 0212113639 enutai@yahoo.com
Mitelut Amalia	Sef de lucrari Dr.	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara	Facultatea de Biotehnologii	Blvd Marasti 59, Bucuresti, sector 1, Romania	0213182558 0213182588 amalia@agral.usamv.ro
Modoran Dorel Laurentiu	Profesor dr. ing.	Universitatea de Nord Baia Mare	Facultatea de Stiinte, secția I.P.A.	Str. Victor Babes, 62 A, Baia Mare	Tel:+40-262-422.778 Fax:+40-262-276.153 0741494266 modorandorel@yahoo.com
Modoran Constanta Virginia	Profesor dr. ing.	USAMV Cluj-Napoca	Facultatea de Agricultura, TPPA	Str. Manastur, 3-5, Cluj- Napoca	Tel 0264596384 Fax 0264593792 0741181189 modorangeta@yahoo.com
Moraru Carmen	Profesor	Cornell University	Departamentul de Stiinta alimentelor	119C Stocking Hall, Ithaca NY 14853, SUA	(607)255-8121 (607)255-8121 cim24@cornell.edu
Moraru Constantin	Profesor dr.	Facultatea Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Galati	Departamentul Biochimie-Tehnologii	Str. Domneasca, Nr. 111, Cod 800201, Galati, Romania	asmp@bioresurse.ro
Mosoiu Claudia	CS III, doctorand	Institutul de Bioresurse Alimentare	Departament cercetare	Dinu Vintila 6, sector 2, Bucuresti, Romania	0212113639 0212113639 claudia.mosoiu@bioresurse.ro
Nicolescu Mihai	Dr.	Academia de Stiinte Agricole si Silvice	Academia de Stiinte Agricole si Silvice	Blvd Marasti Bucuresti, sector 1, Romania	asasmeca@asas.ro 0724322204
Anca Nicolau	Profesor	Facultatea Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Galati	Departamentul Microbiologie	Str. Domneasca, Nr. 111, Cod 800201, Galati, Romania	
Petrovici Dan Alex	Lector Dr.	Universitatea din Kent	Kent Business School	Parkwood Road, Canterbury, CT2 7PE, UK	004401227823665 004401227761187 D.A.Petrovici@kent.ac.uk
Pirna Ion	CSI, Dr.	Institutul National De Masini Agricole	Institutul National De Masini Agricole	Bucuresti	0212693274 0212693273 pirna@rnc.ro
Pop Gabriela	Conferențiar dr.	Universitatea Ștefan cel Mare	Facultatea de Inginerie Alimentară	Str. Universitatii 13, Suceava, 720429	gcpop2003@yahoo.com 0040 230 520 080 0040 745 504 333
Popa Mona	Profesor dr.	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara	Facultatea de Biotehnologii	Blvd Marasti 59, Bucuresti, sector 1, Romania	0213182558 0213182588 monapopa@agral.usamv.ro
Saplacan Gavril	Informatician	Compania de Informatica Aplicata Cluj	Departament software	Cluj Napoca	gsaplacan@yahoo.com

Stoica Alexandru	Lector dr.	Universitatea Valahia, Facultatea de Ingineria Mediului și Biotehнологii	Ingineria Produselor Alimentare	Bd. Unirii, nr. 18, Corp A, cam. 308, Cod 130082, Târgoviște, jud. Dâmbovița	0245206108 0245206108 stoicaandi@yahoo.com
Soptica Florin	Drd ing.	Universitatea din Reading	Biostiinte alimentare, Unitatea de Stiinte microbiologice alimentare	Whiteknights Campus, Reading, RG6 6AP, Marea Britanie	00447525745554; 00441189076111 f.soptica@reading.ac.uk
Spulber Eugenia	CS III	CCAI-ICA	cercetare	Splaiul Independentei 202	0040.21.3160144
Spulber Maria Alexandra	CS III Doctorand	Comisia Europeana, Directia Generala de cercetare	Directia E: Biotehnologie – Procesarea alimentelor Unitatea E.3: Alimentatie-Sanatate-Bunastare	B-1049 Brussels - SDME 8/87	003222987333 03222964322 Maria.SPULBER@ec.europa.eu
Turtoi Maria	Dr.	Universitatea Alma Mater	Universitatea Alma Mater	Sibiu	+40 269 21 64 90 +40 269 25 00 08 maria.turtoi@uamsibiu.ro
Viorel Vulturescu	Inginer	Autoritatea Nationala de Cercetare Stiintifica	Relatii internationale	Str. Mendeleev, sector 1, Bucuresti	vvultur@yahoo.com

6. Informații statistice privind participanții (structura pe vârste, distribuție geografică etc);

In cadrul workshop-ului, au fost reprezentanti din urmatoarele unitati de cercetare romanesti (in ordine alfabetica):

1. Academia de Stiinte Agricole si Silvice, Bucuresti,
2. Autoritatea Nationala de Cercetare Stiintifica, Bucuresti,
3. Institutul de Bioresurse Alimentare, Bucuresti,
4. Institutul National de Cercetari Agricole, Fundulea,
5. Institutul National de Masini Agricole, Bucuresti,
6. SC CIA SA Cluj Napoca
7. Universitatea Alma Mater, Sibiu,
8. Universitatea Bacău, Facultatea de Inginerie,
9. USAMV Bucuresti, Facultatea de Biotehнологii,
10. USAMV Cluj-Napoca, Facultatea de Agricultura, TPPA,
11. Universitatea Dunarea de Jos, Facultatea Stiinta si Ingineria Alimentelor, Galati,
12. Universitatea Ștefan cel Mare, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava,
13. USAMV Timisoara, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare,
14. Universitatea Valahia, Facultatea de Ingineria Mediului și Biotehнологii, Targoviste.

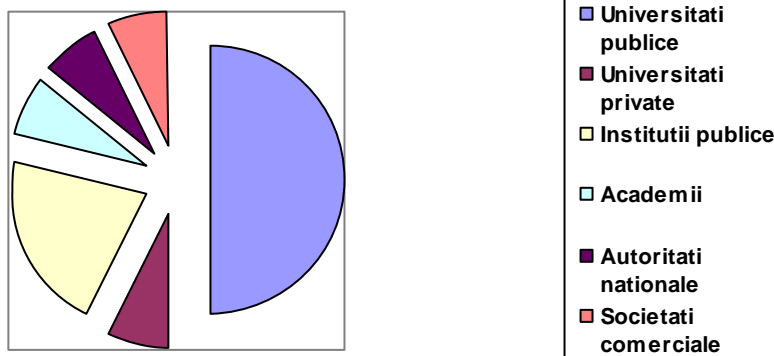


Figura 6.1. Repartitia participantilor din Romania pe tipuri de unitati de cercetare

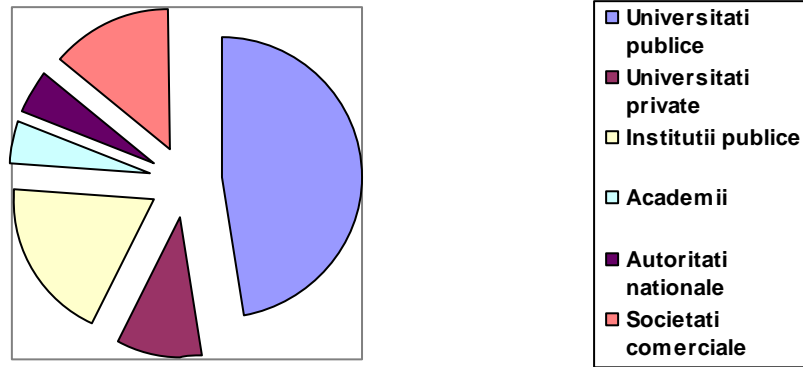


Figura 6.2. Repartitia participantilor pe tipuri de unitati de cercetare

In ceea ce priveste participarea cercetatorilor romani din diaspora, reprezentarea pe tari a fost urmatoarea:

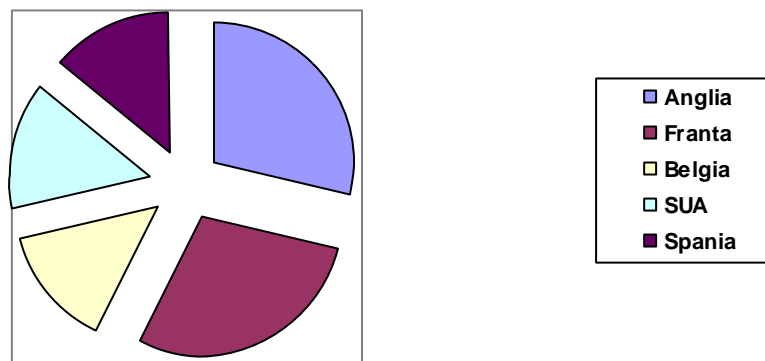


Figura 6.3. Repartitia participantilor din diaspora pe tari

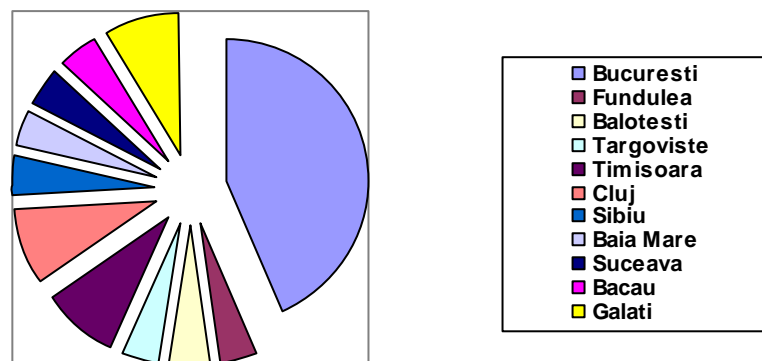
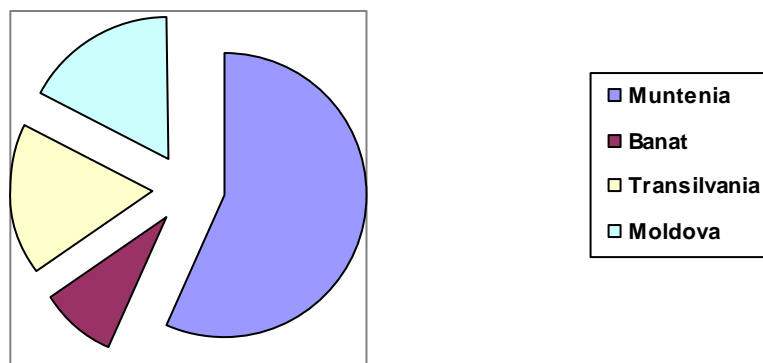


Figura 6.4. Repartizarea pe regiuni si orase a participantilor

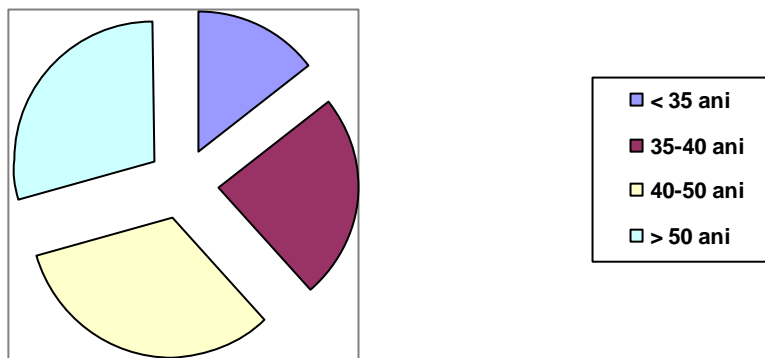


Figura 6.5. Repatizarea participantilor pe varste

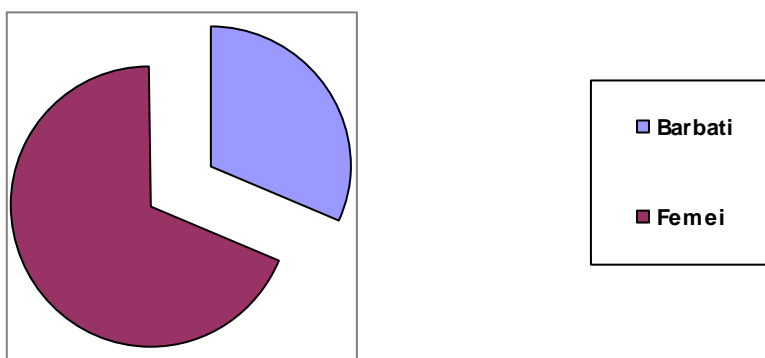


Figura 6.6. Repatizarea participantilor pe sex

7. Materiale prezentate la workshop, pagina web a evenimentului (print), afiş, poze, orice alte materiale oferite la eveniment (se vor prezenta la raport pe CD)