PROGRAM WORKSHOP 3

"*Biotehnologii moderne în sprijinul dezvoltării durabile*"

Coordonatori workshop:
Prof. Dr. Florin Stănică
Dr. Iulian Boboescu
Șef. lucrări. dr. Adriana Urcan
Prof. dr. Dan Vodnar
adriana.urcan@usamvcluj.ro
dan.vodnar@usamvcluj.ro

Marți, 04 noiembrie 2025

18:00	**Deschidere festivă** **Auditorium Maximum Universitatea Babeș-Bolyai** *(str. Mihail Kogălniceanu, nr. 5, Cluj-Napoca)* **Alocuțiuni oficialități** **Program cultural** Concert cu pianista Ana Silvestru și invitații săi **Alocuțiuni oficialități** **Program cultural** Concert Grupul tradițional „Icoane", condus de Prof. Ioan Bocșa
20:30	**Welcome cocktail** **Colegiul Academic** *(str. Emmanuel de Martonne, nr. 1, Cluj-Napoca)*

Miercuri, 05 noiembrie 2025

8.00-8.40	**Înregistrarea participanților** Universitatea de Științele Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca, Calea Mănăștur, nr 3-5, Cluj-Napoca, România Institutul de Științele Vieții, Amfiteatrul "Regina Maria"
8.40 - 9:00	**Deschidere oficială: organizatori**
	Prof. Dr. Dan C. Vodnar - USAMV Cluj-Napoca **Prof. Dr. Florin Stănică-** USAMV București **Dr. Iulian Boboescu,** Wageningen University & Research **Șef. lucrări. dr. Adriana Urcan-** USAMV Cluj-Napoca
Sesiunea nr. 1	**Moderatori:** Prof.dr. Dan VODNAR & Șef lucrări. dr. Adriana URCAN
9:00 - 9:30	**Iulian BOBOESCU**, Dr., Assistant Professor, Wageningen University & Research, Țările de Jos. *Valorificarea ingredientelor funcționale monocelulare prin electrificarea și intensificarea proceselor/ Enabling single-cell functional ingredients through process electrification and intensification.*

9:30 – 10:00	**Andrea HETIG**, Dr., QIAGEN Redwood City, United States of America. *QIAGEN Digital Insights: Integrarea datelor clinice și omice pentru decizii mai inteligente/ QIAGEN Digital Insights: Integrating clinical nd omics data for smarter decisions*
10:00 – 10:30	**Liliana CEPOI**, Dr., Cercerător Științific Superior, Institutul de Microbiologie și Biotehnologie al Universității Tehnice a Moldovei, Moldova. *Biotehnologia microorganismelor fotosintezatoare şi nanomaterialele – interacțiuni emergente pentru soluții sustenabile/ Biotechnology of photosynthetic microorganisms and nanomaterials – emerging interactions for sustainable solutions.*
10:30 – 11:00	**Pauză de cafea**
Sesiunea nr. 2	**Moderatori:** Dr. Iulian BOBOIESCU & Dr. Antal VIGH
11:00 – 11:30	**Leontina LIPAN**, Dr. Researcher, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, Spania. *Integrarea instrumentelor biotehnologice pentru producția sustenabilă de culturi nucifere și dezvoltarea de produse noi în Catalonia, Spania/ Integrating biotechnological tools for sustainable nut crop production and new product development in Catalonia, Spain.*
11:30 – 12:00	**Alexandru RUSU**, Dr. Research Director. BIOZOON GMBH, Germany. *De la risc la reziliență: inovația alimentară împotriva malnutriției în populațiile îmbătrânite/ From Risk to Resilience: Food Innovation against Malnutrition in Ageing Populations*
12:00 - 12:20	**Adela PINTEA**, Dr. Profesor, Facultatea de Medicină Veterinară, USAMV Cluj-Napoca, România. *Creșterea stabilității și bioaccesibilității carotenoizilor prin lipozomi, nanoemulsii și microcapsule: perspective comparative de formulare/Enhancing Carotenoid Stability and Bioaccessibility through Liposomes, Nanoemulsions, and Microcapsules: Comparative Formulation Insights*
12:20 - 14:00	**Pauză de prânz** **Hotel Platinia, restaurantul Amagusto și DaVinci** *(Calea Mănăștur nr.2-6, Cluj-Napoca)*
Sesiunea nr. 3	**Moderatori:** Prof. Dr. Adela PINTEA & Dr. Leontina LIPAN
14:00 - 14:30	**Antal VIGH,** Dr., Evonik Operations GMBH**,** Franța. *Ameliorarea impactului asupra mediului și a rezilienței fermelor prin nutriția animalelor/Improving the environmental impact and farm resilience through animal nutrition.*
14:30 - 15:00	**Denisa DUȚĂ,** Dr. Director Științific- Institutul National de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare - IBA Bucuresti, România *Impactul sinergic al germinării, ultrasunetelor și fermentării asupra /Synergistic Impact of Germination, Ultrasound, and Fermentation on the Nutritional and Functional Properties of Chickpeas*
15:00 - 15:30	**Leontina, GRIGORE-GURGU,** Dr. Șef lucrări, Universitatea "Dunarea de Jos, România .*Centrul de Cercetare BioAliment-TehnIA: Explorarea frontierelor științei alimentului și biotehnologiei/ BioAliment-TehnIA Research Center: Exploring the Frontiers of Food science and Biotechnology*
15:30 - 16:00	**Victor ȚÎȚEI,** Dr. Conferențiar, "Alexandru Ciubotaru" National Botanical Garden (Institue) of Moldova State University, Republica Moldova. *Resurse vegetale cu potențial furajer și biomasă energetică/ Plant resources with potential for feed and energy biomass production*

16:00 – 16.30	**Pauză de cafea**
16:30 – 18.00	**Masă rotundă** (organizatori, români din Diaspora și invitați din România): "*Consolidarea colaborărilor profesionale, academice și științifice interinstituționale*"
19:00 – 23:00	**Cină** **Hotel Platinia, restaurantul Amagusto și DaVinci** *(Calea Mănăștur nr.2-6, Cluj-Napoca)*

Joi, 06 noiembrie 2025

Sesiunea nr. 4	**Moderatori:** Dr. Alexandru RUSU & Conf. dr. Victor ȚÎȚEI
09:00 - 09:30	**Gabriela PRECUP**, Dr. Scientific Officer, European Food Safety Authority (EFSA), Italia. *Alimente noi derivate din microorganisme-Rolul EFSA in garantarea sigurantei alimentare inainte de autorizarea in UE/ Novel foods derived from microorganisms-How is EFSA ensuring their safety before EU authorisation?*
09:30 - 10:00	**Raul PETRUȚ**, Dr., Wilmar International, Țările de Jos. Grăsimile și uleiurile: cele bune, cele rele și cele nepotrivite/ Fats and Oils: The good, the bad and the ugly
10:00 - 10:15	**Oana Lelia POP,** Dr. Conferențiar, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, România. *Nutriție sustenabilă prin biotehnologie: rolul probioticelor în alimentele funcționale/ Sustainable Nutrition Through Biotechnology: The Role of Probiotics in Functional Foods*
10:15 - 10:30	**Lavinia CĂLINOIU (MUREȘAN),** Dr. Șef lucrări, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, România. *Livrarea țintită a agenților antimicrobieni naturali: strategii de încapsulare pentru suplimente furajere de nouă generație/ Targeted delivery of natural antimicrobials: encapsulation strategies for next-generation feed supplements*
10:30 – 11:00	**Pauză de cafea**
Sesiunea nr. 5	**Moderatori:** Conf. Dr. Oana Lelia POP & Dr. Raul Petruț
11:00 - 11:15	**Katalin SZABO**, Dr. Cercetător Științific grad2, Facultatea de Medicină Veterinară, USAMV Cluj-Napoca, România *Valorificarea sustenabilă a drojdiilor derivate din procesul de vinificație, o abordare holistică pentru implementare pe scară largă/ Sustainable valorization of wine making lees, a holistic approach for large scale implementation*
11:15 - 11:30	**Bernadette TELEKY**, Dr. Cercetător Științific grad2, Institutul de Științele Vieții, USAMV Cluj-Napoca, România *Valorificarea subproduselor din sushi prin fermentație dual pentru obținerea acizilor organici cu valoare adăugată/ Valorization of sushi by-products through dual fermentation for the production of value-added organic acids*
11:30 - 11:45	**Anita VARVARA,** Drd. Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, România. *Investigarea potențialului probioticelor îmbogățite cu minerale/ Investigating the potential of mineral-enhanced probiotics;*
11:45 – 12:00	**Mădălina MEDELEANU**, Drd. Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, România. *Nanoemulsii cu uleiuri esențiale din citrice: o abordare combinată a efectelor antimicrobiene și antiinflamatorii împotriva*

	patogenilor alimentari/ Nanoemulsions of Citrus Essential Oils: A Combined Antimicrobial and Anti-Inflammatory Strategy Against Foodborne Pathogens
12:00 – 12:15	**Andrada IHUȚ,** Dr. Șef lucrări, Facultatea de Zootehnie și Biotehnologii, USAMV Cluj-Napoca, România. *Microorganismele în industria alimentară: soluții biotehnologice pentru îmbunătățirea calității produselor/Microorganisms in the food industry: biotechnological solutions for improving product quality.*
12:15 – 12:30	**Cosmin FAUR**, Drd. Facultatea de Zootehnie și Biotehnologii, USAMV Cluj-Napoca, România. *Relația dintre antocianii din strugurii roșii și proteinele lactice în contextul bioaccesibilității/The relationship between anthocyanins from red grapes and milk proteins in the context of bioaccessibility*
12:30 – 14:00	**Pauză de prânz**
Sesiunea nr. 6	**Moderatori:** Dr. Denisa DUȚĂ & Sef. lucrări. dr. Leontina GURGU
14:00-14:30	**Mihai GADIBADI,** Dr. Conferențiar, "Alexandru Ciubotaru" National Botanical Garden (Institue) of Moldova State University, Republica Moldova. *Indicii de calitate a biomasei energetice pentru obținerea diferitor tipuri de combustibili ca energie renovabilă /Quality indicators of energy biomass for the production of various types of renewable fuels*
14:30 - 14:45	**Adrian MARTĂU,** Dr. Șef lucrări, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, România. *Impactul digestiei in vitro asupra proprietăților funcționale ale cătinei procesate/ Impact of in vitro digestion on the functional properties of processed sea buckthorn*
14:45 - 15:00	**Alexandra LĂCUREZEANU,** Drd. Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, România. *Consumul de Arthrospira platensis și Chlorella vulgaris asupra nivelului de fier: o revizuire sistematică a studiilor in vivo/ Arthrospira platensis and Chlorella vulgaris consumption on iron status: A Systematic Review of in vivo studies*
15:00 - 15:15	**Amalia NEMES**, Dr. Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, România. *Optimizarea sustenabilă a conservării afinelor prin deshidratare osmotică și liofilizare/ "Sustainable optimization of blueberry preservation via osmotic dehydration and freeze-drying"*
15:15 – 15:30	**Diana PLĂMADĂ**, Dr. Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, România. *Subprodusul din mere Jonathan, bogat în compuși fenolici – evaluarea proprietăților prebiotice, antioxidante și antiproliferative/ Phenolic-rich Jonathan apple pomace, assessment of its prebiotic, antioxidant, and antiproliferative propertie*
15:30 – 15:45	**Ana-Maria COCEAN**, Drd. Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, România. *Dezvoltarea unei gustări benefice pentru sănătate, pe bază de cătină și bacterii lactice, cu potențial psihobiotic/ Development of a Health-Promoting Snack with Sea Buckthorn and Lactic Acid Bacteria for Psychobiotic Potential.*
15:45 – 16:00	**Mihaela CANALIS,** Drd. Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, România. *Biofilme din pectina pentru cresterea termenului de valabilitate a pieptului de pui 'gata pentru consum/Pectin-based biofilms for increasing the shelf life of ready-to-eat chicken breast*
16:00 – 16:15	**Răzvan ODOCHEANU,** Drd. Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, România.*Biosinteza de novo a vitaminei B_{12} prin fermentație pe substrat solid a sub-produselor agro-industriale/De novo Biosynthesis of Vitamin B_{12} via Solid-State Fermentation of Agro-Industrial By-Products.*

16:15 – 16:30	**Călina CIONT,** Dr. Asistent, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, România. *Reformularea croissantelor în bioeconomie circulară folosind emulgel pe bază de proteine/ Circular bioeconomy reformulation of croissants using protein-based emulgel*
16:30 – 16:45	**Adriana AURORI**, Dr. Cercetător științific, Facultatea de Horticultură și Afaceri în Dezvoltare Rurală, USAMV Cluj-Napoca, România. *Hibridizarea somatică – un instrument pentru obținerea rezistenței la afide la cartof;* prezentarea proiectului SOLAR/ *Somatic Hybridization as a Tool for Aphid Resistance in Potato; Introducing the SOLAR Project*
16:45 – 17.30	**Discuții, mulțumiri și închiderea workshop-ului**
20:00	**Cină festivă** **Wild Hills**; (*Juc - Herghelie, Jud. Cluj, E576*) Moment artistic, Ansamblul Folcloric Studențesc „Mugurelul” al Universității ”Babeș-Bolyai” din Cluj-Napoca, Arpy & Zip Band

Vineri, 07 noiembrie 2025

11:00	**Festivitatea de închidere** Academia de Muzică din Cluj-Napoca *(str. Bucium, nr. 2, Cluj-Napoca0*
12:00	**Concert susținut de Orchestra diasporei românești** Academia de Muzică din Cluj-Napoca *(str. Bucium, nr. 2, Cluj-Napoca)*
13:30	**Cocktail de închidere** Academia de Muzică din Cluj-Napoca *(str. Bucium, nr. 2, Cluj-Napoca)*