

ACTIVITĂȚI EXTRACURICULARE

ERASMUS+ „Aware of Food Waste, Protect Green Future” (KA154-YOU)

Sakarya – Turcia

Februarie 2024

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, prin Facultatea de Istorie, Filosofie și Teologie și Facultatea Transfrontalieră, a participat în perioada 12-23 februarie 2024 la activitățile Proiectului ERASMUS+ „Aware of Food Waste, Protect Green Future” (KA154-YOU) în Sakarya – Turcia. Grupul din România a fost alcătuit din șapte tineri coordonați de Conf. dr. ing. Maricica Stoica și Conf. dr. Carmen Alexandrache. Au participat tineri din: Bulgaria, Portugalia, România (studenți program CESA), Turcia, Ucraina și Ungaria. Proiectul a avut ca scop conștientizarea risipei alimentare în rândul tinerilor și identificarea de strategii de reducere a acesteia. În cadrul proiectului au fost desfășurate numeroase workshopuri, precum: Environment and Photography event, Doing research and creating text, Effective design with Canva, Project Idea Creation and Photo Analysis, Creating an innovation idea, Decision Makers Visit și Culture Night.



<https://www.ugal.ro/anunturi/stiri-si-evenimente/13186-proiect-pentru-constientizarea-risipei-alimentare-in-randul-tinerilor>

Vizită de Cahul, Republica Moldova
Iunie 2023



VIZITĂ DE STUDIU ÎN CAHUL - REPUBLICA MOLDOVA

Dialog între studenți și masteranzi din
Domeniul Ingineriei Produselor Alimentare,
doctoranzi, profesori și mediul socio-economic
în vederea promovării programului CESA și a
studiilor doctorale, dar și în vederea tranziției
absolvenților către mediul socio-economic
din R. Moldova



https://www.facebook.com/hashtag/activitateextracurricular%C4%83?locale=ro_RO

Soluții inteligente de reducere a risipei alimentare. Concurs cu premii Noiembrie 2021

Soluții inteligente de reducere a risipei alimentare

Facultatea Transfrontalieră organizează concursul cu premii *Soluții inteligente de reducere a risipei alimentare*, adresat studenților de la programul de masterat Controlul, expertizarea și siguranța produselor alimentare, care va avea loc în data de 24 noiembrie, ora 17⁰⁰, pe platforma MsTeams.

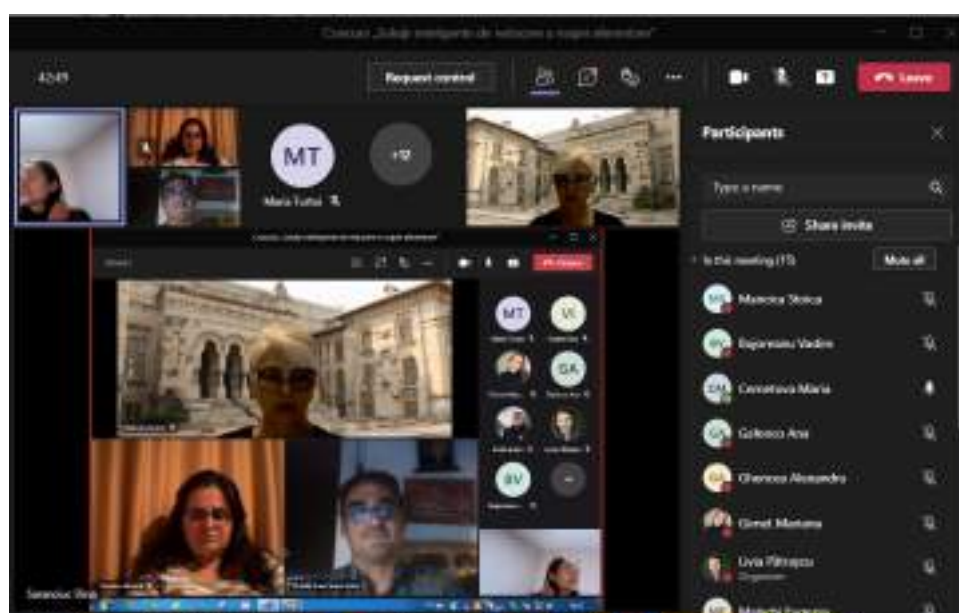
Premii:
Premiul 1 – 200 Ron
Premiul 2 – 150 Ron
Premiul 3 – 100 Ron
Mențiune – 50 Ron

Organizatori:
Conf.dr.ing. Maricica Stoica
Ș.Ldr.ing. Livia Patrascu

Membrii jurului:
Prof.dr.ing. Maria Turtoi
Conf.dr.ing. Strătilă Sorin Dorin
Ș.Ldr.ing. Veronica Filimon



**Facultatea Transfrontalieră
24 noiembrie, 2021**





CUNOAȘTE, EXPLOREAZĂ, IMAGINEAZĂ! Workshop de microscopie
Mai 2021





https://www.facebook.com/facultateatransfrontalieraudjg/photos/pb.100063773757165.-2207520000/304226117976082/?type=3&locale=ro_RO

ROAgriFood Hacking - HAR 2020

Noiembrie 2020

O echipă de masteranzi și profesori de la Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați a fost premiată recent la ROAgriFood Hacking - HAR 2020, hackathon-ul dedicat domeniului agroalimentar și organizat de Asociația pentru Promovarea Alimentului Românesc (APAR), cu scopul de a aduce laolaltă oameni talentați în lupta împotriva celei mai mari provocări ale lumii, pandemia COVID-19. Echipa Click Click Hack, formată din conf. dr. ing. Maricica Stoica – Facultatea Transfrontalieră, conf. dr. ing. Liliana Mihalcea – Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, masterand Dimitrie Stoica – Facultatea de Economie și Administrarea Afacerilor și masterand Olga Grecu – Programul CESA / Facultatea Transfrontalieră a propus ca soluție inovativă un start-up integrat de valorificare inteligentă a deșeurilor de pește, idee pentru care a primit Premiul Special al Mentorilor „Mentors Award HAR2020”. „Este vorba de o propunere de valorificare inteligentă a solzilor și viscerelor, subproduse rezultate în urma industrializării peștelui, care în mod normal se distrug prin ardere. Din solzii de pește (un produs încă nevalorificat suficient) se obține, pe de o parte, o pulbere numită hidroxiapatită, care se poate folosi cu succes în zone de food, farma, cosmetică și medicină, iar pe de altă parte, un lichid ce conține carbon-nanodots, vehicule transportatoare pentru antimicrobieni, care ar putea ajuta la distrugerea virusului SARS CoV-2. Din viscerale procesate la instalația de extracție cu fluide supercritice din cadrul S.I.A. se pot obține uleiuri valoroase ce conțin Omega3-6-9, iar șrotul rezultat din extracție poate fi un excelent îngrășământ bio”, a explicat conf. dr. ing. Maricica Stoica. Organizatorii au oferit cinci tablete care, prin generozitatea echipei Click Click Hack. Competiția desfășurată exclusiv online a avut loc în perioada 13-15 noiembrie și a reunit la start 44 de entuziaști din diverse domenii, de la studenți, freelancers, ingineri, designeri de software, programatori, până la specialiști în agricultură, marketing și vânzări, adunați în 14 echipe. La final, după 25 de ore de concurs, au rămas 10 echipe în concurs, care au prezentat spre jurizare 12 soluții complete, fiecare dintre ele fiind un răspuns la efectele pandemiei COVID19, prin limitarea interacțiunii umane în procesele de producție agroalimentară. Totodată, propunerile introduc elemente de digitalizare în vederea eficientizării economice în agricultură, prin optimizarea costurilor de producție, reducerea cheltuielilor și a procedurilor de monitorizare.



<https://www.ugal.ro/anunturi/stiri-si-evenimente/8361-distinctia-mentors-award-har2020-pentru-echipa-udjg>