



Cercetare în slujba societății: tradiție, inovare, oportunități

11-12 Decembrie 2017, Aula Mare a Facultății de Biotehnologii, USAMV București
Bvd. Mărăști nr.59, Sector 1

Luni, 11 Decembrie, Prezentări plenare

DURATĂ	PROGRAM
9.30–10.00	Înregistrarea participanților
10.00–11.00	<p>Sesiune de deschidere</p> <p>Nastasia Belc, Director General IBA București</p> <p>Puiu Lucian Georgescu, Ministrul Cercetării și Inovării</p> <p>Maricel Floricel Dima, Subsecretar de Stat Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale</p> <p>Sorin Mihai Cîmpeanu, Rector, USAMV București</p> <p>Tudor Prisecaru, Prorector, Universitatea Politehnică București</p> <p>Petruța Cornea, Decan, Facultatea de Biotehnologii, USAMV București</p>
11.00–11.30	Pauză de cafea
11.30 – 11.45	<p>Sanda Hilgen, Director General Organismul Intermediar de Cercetare din Ministerul Cercetării și Inovării</p> <p><i>Situația finanțării proiectelor prin axa POC</i></p>
11.45 – 12.00	<p>Adrian Asănică, expert Unitatea Executivă pentru Finanțarea Învățământului Superior, Cercetării, Dezvoltării și Inovării/ Prodecan, Facultatea de Horticultură, USAMV Buc</p> <p><i>Prezența României în apeluri transnaționale de tip ERA NET și ERA NET cofund</i></p>
12.00 – 12.15	<p>VioREL Vulturescu, Director Relații Internaționale și Europene, MCI,</p> <p><i>Infrastructurile de cercetare - coeziune și cooperare la nivel national și european.</i></p>
12.15 – 12.30	<p>Gabriela Vlăsceanu, Manager Cercetare Dezvoltare, Hofigal</p> <p><i>De la deșeu la ingrediente funcționale. INBREAD – proiect EUREKA</i></p>
12.30–12.45	<p>Horia Grosu, Director General IBNA</p> <p><i>Cercetarea în biologia și nutriția animală: tradiție, inovare și oportunități</i></p>
12.45 – 13.00	<p>Livia Doja, VELPITAR</p> <p><i>Chef Gourmand 7 Semițe. Aroma distinctă a unei pâini cu personalitate</i></p>
13.00–13.15	<p>Florica Constantinescu, Director General ICDIPP</p> <p><i>Managementul durabil al riscurilor fitosanitare prin utilizarea biopreparatelor microbiene</i></p>
13.15-14.15	Pauză de prânz
14.15–14.30	Alexandrina Sîrbu , profesor Universitatea Constantin Brâncoveanu, Râmnicu Vâlcea

	<i>Panificația - între tradiție și inovare</i>
14.30–14.50	Vasile Mocanu , Institutul de Cercetare - Dezvoltare pentru Pajiști Brasov <i>Pajiștile României - important patrimoniu național - cercetare, inovare, implementare</i>
14.50–15.05	Doru Vladimir Pușcașu , CEPROCIM <i>Ceprocim promotor de aproape șapte decenii al noului în industria cimentului din România</i>
15.05 – 15.20	Nastasia Belc , Director general, IBA București <i>Valorificarea expertizei în cercetarea agro-alimentară prin transfer de cunoștințe către mediul privat în vederea obținerii de produse alimentare sigure și optimizate nutrițional</i>
15.20–15.30	Pauză de cafea
15.30-15.45	Cornelia Muraru Ionel , IND-AGRO-POL <i>Clusterelor – acceleratoare pentru inovare și lanțuri de valoare competitive</i>
15.45 – 16.00	Mihai Palade , IBNA <i>Utilizarea semințelor de Cannabis sativa L. ca alternativă inovativă în atenuarea stresului oxidativ la scroafe lactante și purceii sugari</i>
16.00-16.15	Cristian Dima , Universitatea Dunărea de Jos <i>Extracția, încapsularea și folosirea uleiurilor esențiale în alimente</i>
16.15–16.30	Floarea Șerbancea , IBA București <i>Evaluarea conformității produselor lactate tradiționale</i>
16.30–17.00	Concluzii și discuții

Marti, 12 Decembrie, Prezentări plenare

DURATĂ	PROGRAM
9.30–10.00	Înregistrarea participanților
10.00–10.20	Lajos Vajda , Cluster Agrofood <i>Strategii pentru cluster inovative regionale pentru domeniul alimentației - proiect String</i>
10.20–10.40	Sandor Bartha , Green Energy <i>Utilizarea salciei energetice ca materie primă în biorafinerie</i>
10.40-11.00	Nicolae Ion , Director Producții Biologice ROMVAC <i>Compania ROMVAC: peste 40 de ani de tradiție, inovare și performanță în medicina veterinară. Aspecte legate de producție și cercetarea științifică.</i>
11.00–11.30	Pauză de cafea
11.30-11.45	Valentin Vlăduț , Director General INMA <i>Rezultatele cercetărilor INMA în domeniul agriculturii și industriei alimentare</i>
11.45 – 12.00	Roxana Aștefănoaiei , INCD Turism



	<i>Cercetarea în tursim - activitate de bază pentru o creștere economică sustenabilă</i>
12.00–12.15	Crina Kamerzan, SANIMED <i>Aspecte relevante privind aplicarea rezultatelor cercetării științifice în produse inovative sau linii de producție industrială</i>
12.15–12.30	Irina Smeu, IBA București <i>Proiect european H2020 - Mycokey</i>
12.30-12.50	Valentina Dincă, ASRO <i>Importanța standardizării în calitatea produselor alimentare</i>
12.50-13.50	Pauză de prânz
13.50–14.10	Cătălin Bilbie, EXPERGO <i>Analiza senzorială</i>
14.10–14.30	Gabriela Vasile, ECOIND <i>ECOLIB – instrument în sistem OPEN ACCESS de diseminare on-line a rezultatelor cercetărilor</i>
14.30–15.00	Pauză de cafea
15.00 – 15.20	Petru Bârzan, Natural Ingredients R&D SRL <i>Uleiuri esențiale și arome alimentare</i>
15.20–15.40	Adriana Macri, Food4Life
15.40 – 16.00	Concluzii și discuții