Facultatea de Alimentație și turism
Departamentul de Ingineria și managementul alimentației și turismului

Teme proiect diploma PS IPA an universitar 2026/2027

Nr. Crt.	Cadru didactic indrumator	Teme proiect diploma
1.	**prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU**	Linie tehnologică de obținere a vinurilor albe
		Line tehnologică pentru fabricarea berii artizanele
2.	**prof.dr.ing. Liviu GACEU**	Proiectarea unei fabrici modulare pentru procesarea alimentară flexibila
		Linie tehnologică moderna pentru fabricarea de produse de panificație functionale
		Valorificarea superioara a subproduselor alimentare in industria panificatiei
		Proiectarea fluxului tehnologic pentru fabricarea pâinii fără gluten la scară industrială
3.	**prof.dr. Florentina MATEI**	Utilizarea resturilor de fructe în obținerea de oțeturi
4.	**Prof. dr.ing. Cristina CANJA**	Optimizarea tehnologiei de obținere a unui produs de patiserie de tip brownie prin reformulare și evaluarea calității finale
		Adaptarea tehnologiei de obținere a desertului tradițional din Republica Moldova „baba neagră" pentru producție standardizată și valorificare comercială
		Proiectarea și evaluarea tehnologică a unui produs din carne cu un conținut redus de sare și grăsime, destinat segmentului de consumatori preocupați de sănătate
5.	**prof.dr.ing. Mirabela LUPU**	Proiectarea unei linii tehnologice pentru obținerea unei băuturi cu electroliți și ingrediente vegetale funcționale.
		Proiectarea unei linii tehnologice pentru obținerea unui snack pe bază de fructe și pseudocereale, cu potențial funcțional.
		Proiectarea unei linii tehnologice pentru obținerea unui produs vegetal proteic.
		Proiectarea unei linii tehnologice pentru obținerea pastelor funcționale cu digestibilitate redusă a amidonului.
6.	**Conf.dr.ing. Ioana COMĂNESCU**	Dezvoltarea unui aliment funcțional obținut prin valorificarea subproduselor agro-alimentare locale și îmbogățirea acestuia cu compuși bioactivi din plante medicinale.
		Proiectarea și optimizarea unui produs alimentar functional hiperproteic, cu textură adaptată, destinat persoanelor vârstnice cu risc de malnutriție.
9.	**Conf.dr. ing. Carmen BĂDĂRĂU**	Linie tehnologică pentru obținerea conservelor acre din fructe
		Linie tehnologică pentru obținerea oțetului din flori comestibile
		Linie tehnologică pentru obținerea de ketchup aromatizat cu mentă
		Flux tehnologic pentru obținerea ciocolatei aromatizate cu extracte de iasomie și roiniță
		Flux tehnologic pentru obținerea caramelelor cu polen și păstură

10.	**Sef. Lucr. dr.ing. Dan DĂNILĂ**	Flux tehnologic pentru obținerea sucului natural din pere
		Flux tehnologic pentru obținerea sucului natural din mere
		Flux tehnologic pentru obținerea sucului natural din mandarine
11	**Sef. Lucr. dr.ing. Daniel OLA**	Dezvoltarea unui ambalaj inovator ce ofera noi functionalitati produsului agro-alimentar
		Dezvoltarea de ambalaje din fibre textile pentru produse agro-alimentare.
12	**șef lucr.dr. Dorin Valter ENACHE**	Controlul si asigurarea calitatii pe fluxul tehnologic al unui combinat de procesarea carnii de curcan;
		Studiu de caz privind devierile parametrilor monitorizati la PCC in procesarea carnii;
13	**Sef. Lucr.dr. Valentin NECULA**	Indici de control microbiologic al brânzeturilor cu pasta opărită
14.	**Șef lucr. ing. dr. Nicolae ORMENIȘAN**	Linie tehnologică pentru obținera fulgilor de legume
		Linie tehnologică pentru obținerea unor sortimente de zahăr aromatizat
		Linie tehnologică pentru uscarea produselor vegetale la temperaturi scăzute
		Linie tehnologică pentru obținerea uleiurilor vegetale din fructe din zona montană
		Linie tehnologică pentru obținerea pudrelor vegetale
15.	**șef lucr.dr. Alina MAIER**	Flux tehnologic pentru obținerea băuturilor distilate
		Flux tehnologic pentru obținerea băuturilor fermentate din fructe
		Flux tehnologic pentru obținerea berii
		Flux tehnologic pentru obținerea băuturilor din pere
16.	**șef lucr.dr. Geronimo BRĂNESCU**	Fluxul tehnologic de obținere a brânzeturilor maturate și influența parametrilor de proces asupra siguranței alimentare.
		Evaluarea sistemului de siguranță alimentară pe fluxul tehnologic de obținere a produselor crud-uscate din carne.
		Influența parametrilor tehnologici asupra calității produselor lactate fermentate
		Influența condițiilor de depozitare asupra siguranței alimentare a produselor crud-uscate din carne.