



**Universitatea
Transilvania
din Braşov**
FACULTATEA DE
ALIMENTAŢIE ŞI TURISM

Str. Castelului 148
500014 – Braşov
tel.: (+40) 268.472.222 | fax: (+40) 268.472.222
f-at@unitbv.ro | www.unitbv.ro/at

Domeniul de studii universitare de masterat - Inginerie și management

Programul de studii – Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză) - EMLH

Plan Strategic de cercetare pentru domeniul Inginerie și management

Facultatea de alimentație și turism, Universitatea Transilvania din Braşov

Acest plan strategic de cercetare stabilește direcțiile prioritare pentru dezvoltarea activităților științifice în domeniul **Inginerie și management**, cu aplicabilitate specifică în turism, ospitalitate și industria alimentară. Documentul vizează un orizont de timp de un an, aliniindu-se la strategia instituțională a Universității Transilvania din Braşov și la obiectivele specifice Facultății de alimentație și turism, precum și la planurile strategice instituționale și la direcțiile naționale și internaționale de cercetare. Prin consolidarea colaborării interdisciplinare, a parteneriatelor internaționale și a relațiilor cu mediul privat, acest plan propune soluții inovatoare pentru provocările actuale din domeniile vizate.

Un pilon central al acestui plan îl constituie colaborarea internațională. Universitatea Transilvania din Braşov, prin apartenența sa la alianța UNITA, va dezvolta proiecte comune de cercetare în domeniul turismului sustenabil, utilizând infrastructuri și resurse comune. De asemenea, vor fi stabilite parteneriate cu alte universități din Europa și alte regiuni ale lumii pentru schimburi de bune practici și implementarea de tehnologii avansate.

Pe plan local, facultatea își propune extinderea colaborării cu întreprinderile HORECA din Braşov. Aceste parteneriate vor include realizarea de cercetări personalizate, care să răspundă nevoilor sectorului. Masteranzii vor fi implicați activ în aceste proiecte, elaborând lucrări de





disertație comandate de întreprinderi, ceea ce va facilita aplicarea imediată a rezultatelor în mediul economic.

A. DIRECȚII DE CERCETARE

1. Inginerie și management în industria turismului

- **Turism sustenabil:**
 - Cercetarea impactului ecoturismului asupra dezvoltării economiei locale.
 - Modele de integrare a turismului cultural și gastronomic.
- **Digitalizare și inovație în turism:**
 - Dezvoltarea platformelor de turism inteligent (smart tourism).
 - Utilizarea realității augmentate pentru experiențe personalizate.
- **HORECA și ospitalitate de lux:**
 - Crearea standardelor pentru experiențe personalizate în hotelurile de lux.
 - Optimizarea fluxurilor operaționale și a eficienței în restaurante premium.

2. Ingineria și managementul produselor alimentare

- **Sustenabilitate alimentară:**
 - Valorificarea deșeurilor alimentare prin biotehnologii.
 - Dezvoltarea ambalajelor biodegradabile.
- **Inovații gastronomice:**
 - Cercetarea meniurilor sustenabile pentru industria HORECA.
 - Dezvoltarea tehnologiilor emergente pentru prepararea alimentelor premium.
- **Sisteme de control al calității:**
 - Analiza trasabilității și certificarea produselor alimentare.



3. Interconectarea domeniilor alimentație și turism

- **Turism gastronomic:**
 - Integrarea patrimoniului culinar în produsele turistice.
 - Cercetarea preferințelor consumatorilor pentru experiențe gastronomice.
- **Economie circulară:**
 - Reducerea deșeurilor alimentare în unitățile turistice.
 - Promovarea practicilor de reciclare și reutilizare.

B. OBIECTIVE DE CERCETARE

1. Pentru cadrele didactice

- Publicarea a cel puțin 5 articole în reviste indexate ISI/Scopus.
- Dezvoltarea proiectelor interdisciplinare cu alte facultăți sau parteneri internaționali.
- Organizarea unui workshop național pe tema **Sustenabilității în ospitalitate** sau pe o temă conexă.

2. Pentru masteranzi

- Realizarea a cel puțin 3 disertații pe teme legate de turism sustenabil și ospitalitate.
- Implicarea în activități practice de cercetare prin colaborări cu partenerii HORECA.
- Participarea la conferințe studențești pentru diseminarea rezultatelor.

3. Pentru doctoranzi

- Dezvoltarea de proiecte doctorale cu aplicabilitate în digitalizarea proceselor HORECA.
- Elaborarea de studii privind impactul tehnologiilor emergente asupra industriei alimentare.
- Crearea unui proiect de transfer tehnologic pentru soluții gastronomice sustenabile.



C. ACTIVITĂȚI PRIORITARE

1. Consolidarea infrastructurii de cercetare:

- Utilizarea echipamentelor moderne disponibile la centrul EBIOTEFA.
- Obținerea de finanțări prin programe naționale și europene precum Horizon Europe.

2. Internaționalizare:

- Colaborări cu universități din alianța UNITA pentru proiecte comune.
- Organizarea unei mobilități pentru cadre didactice și doctoranzi.

3. Diseminare și impact:

- Publicarea rezultatelor în reviste de prestigiu și participarea la conferințe internaționale.
- Organizarea unui eveniment anual al facultății pentru promovarea cercetării.

4. Instruirea tinerilor cercetători:

- Organizarea de workshop-uri și seminarii pe teme de cercetare avansată.
- Crearea unui program de mentorat pentru masteranzi și doctoranzi.

5. Parteneriate cu întreprinderile din industria HORECA

- Formularea temelor de disertație și licență
- Implicarea întreprinderilor în activități de cercetare
- Identificarea și accesarea finanțărilor de interes comun Crearea unui consorțiu local
- Stagii de practică și proiecte aplicate

D. REZULTATE AȘTEPTATE

- Creșterea vizibilității internaționale a cercetării facultății.
- Aplicabilitatea imediată a rezultatelor în industria turismului și alimentară.



- Atragerea unor finanțări suplimentare pentru cercetare.
- Consolidarea colaborării dintre mediul academic și sectorul privat.

Acest plan strategic va fi revizuit anual pentru adaptare la noile priorități și provocări.

Întocmit: 1 octombrie 2024