



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Workshop | 5 iunie 2025

Valorificarea subproduselor agroalimentare – oportunități și provocări în conceptul One Health

ONE HEALTH & METROFOOD-RO



12.00-13.30

FOCUS GRUP

Focus Grup nr. 4 organizat în cadrul proiectului
ADER 16.1.2 – "Cercetări privind elaborarea unei scheme de certificare pe
lanțul alimentar conform conceptului One Health"

13.30-14.00

PRÂNZ

WORKSHOP – SESIUNEA 1

14.00-14.15

Institutul Național de Cercetare Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare

Cercetări privind elaborarea unei scheme de certificare pe lanțul alimentar
conform conceptului One Health – **Conf.dr. Nastasia BELC**

14.15-14.30

Asociația „One Health – Academician Nicolae Manolescu Strunga”

Riscurile juridice ale valorificării subproduselor agroalimentare: neconformare,
răspundere, sancțiuni și implicații pentru sănătatea publică – Lector univ. dr. avocat
Manuela SÎRBU

14.30-14.45

Institutul de Cercetări pentru Instrumentație Analitică Cluj Napoca

Valorizarea proteinelor din zaț de cafea cu aplicabilitate în nutriția umană și animală
– CS I dr.ing. **Anca BECZE**

14.45-15.00

Universitatea Științele Vieții din Timișoara

Tescovina în economia circulară: de la deșeu viticol la resursa nutrițională – Prof.
univ. dr. **Isidora RADULOV**

15.00-15.15

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați

Metode de extracție alternative pentru valorificarea tescovinei – Prof. univ. dr.
Maria TURTOI

15.15-15.30

Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

Zerul și zara – Subproduse sustenabile valoroase în economia circulară și One
Health – Prof. univ. dr. **Sorin Daniel DAN**





Cofinanțat de
Uniunea Europeană



15.45-16.15

Coffee break

16.15-16.30

WORKSHOP - SESIUNEA 2

Universitatea de Științe Agronomice și Medicina Veterinară București – Centrul de Cercetare pentru Studiul Calității Produselor Agroalimentare

Valorificarea subproduselor horticoale ca sursă de ingrediente alimentare naturale –
CSIII dr. chim. **Oana Crina BUJOR**

16.30-16.45

Institutul Național de Cercetare Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare

Compuși bioactivi obținuți din subproduse rezultate din industrializarea tomatelor –
drd. Ing. **Ervin COZMA**

16.45-17.00

Universitatea de Științe Agronomice și Medicina Veterinară București

Dezvoltarea de alimente cu potențial funcțional folosind ingrediente bioactive din
subproduse și deșeuri alimentare – dr.ing. **Ioana STANCIU**

17.00-17.15

Universitatea de Medicină și Farmacie "Carol Davila" București

Modularea potențialului nutraceutic al macroalgelor prin influența mediului
înconjurător, în contextul principiilor de interrelaționare OneHealth – șef lucr. dr.
Ines DIMA

17.15-17.30

Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Ecologie Industrială ECOIND

Evaluarea siguranței ecologice a ingredientelor obținute din subproduse
agroalimentare – drd. Ing. **Laura FEODOROV**

17.30-17.45

Universitatea de Științe Agronomice și Medicina Veterinară București

Provocări la valorificarea subproduselor agroalimentare pentru obținerea de
ingrediente alimentare – Asist. drd. **Oana Elena PASCARIU**

17.45-18.00

Discuții

