

## Workshop

### „Fabricarea produselor de panificație-patiserie – Demonstrații practice”

**Data evenimentului:** 24 martie 2015, 8.00-15.00

**Scopul evenimentului:** prezentarea și familiarizarea participanților cu operațiile și parametrii procesului tehnologic necesari pentru fabricarea unor produse de panificație – patiserie.

**Locația:**

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor,  
Stația pilot Panificație – Patiserie, Calea Florești 64, 400509 Cluj-Napoca

În data de 24 martie 2015, reprezentanții disciplinei **Tehnologia moraritudinii și panificației** de la **Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor/USAMV** Cluj-Napoca, în colaborare cu reprezentanți ai firmei **La Casa**, au organizat workshop-ul „Fabricarea produselor de panificație-patiserie – Demonstrații practice”.

Seminarul de demonstrații practice a fost deschis de Conf. dr. Adriana Păucean, prodecan al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor și Șef lucr.dr. Simona Man titular la disciplina Tehnologia moraritudinii și panificației. Reprezentantul La Casa, ing.drd. Simona Chiș, a făcut o prezentare a firmei partenere în ceea ce privește obiectul de activitate al partenerului și prezentarea produselor/serviciilor oferite. Evenimentul a reunit timp de 6 ore în Stația Pilot de Panificație – Patiserie a facultății 67 de participanți, studenți, masteranzi, doctoranzi și cadre didactice interesați de acest domeniu.



Imagini de la deschiderea evenimentului Conf.dr. Adriana Păucean, Șef lucr.dr. Simona Man – FSTA/USAMV Cluj-Napoca, ing.drd. Simona Chiș – La Casa

Tematica propusă, alături de reprezentanți ai firmei La Casa (ing. Anamaria Cocean, ing. Ramona Hulpe și ing.drd. Monica Bota, a vizat realizarea unor produse de panificație din aluat dospit utilizând maiele lichide precum și obținerea unor produse de patiserie – cofetărie, repectând etapele procesului tehnologic.

În cadrul workshop-ului au fost prezentate materiile prime utilizate la fabricarea produselor (pâine, franzelă, chifle, fursecuri, plăcintă dobrogeană) și rolul lor în obținerea unor produse de calitate. De asemea s-a prezentat în detaliu procesul tehnologic și principalii parametri tehnologici pentru toate produsele obținute. După ce au primit informațiile necesare despre produsele pe care le vor realiza, studenții au avut ocazia să efectueze operațiile de frământare a aluatului, monitorizarea unor parametri tehnologici, modelarea și coacerea produselor obținute.

Câteva fotografii de la acest eveniment sunt prezentate în continuare:



Imagini din atelierul de lucru cu tema „Utilizarea maielelor la fabricarea aluatului dospit – demonstrații/aplicații practice”, coordonat de ing. Anamaria Cocean





Imagini din atelierul de lucru cu tema „Obținerea produselor de patiserie – cofetărie. Posibilitatea de diversificare a gamei sortimentale-demonstrații/aplicații practice„ coordonat de ing.drd. Monica Bota și ing. Ramona Hulpe

Prin intermediul unor parteneriate cu firme din domeniul economic **Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor** din cadrul **USAMV Cluj-Napoca**, reprezentată de doamna decan prof.dr. Muste Sevastița, se implică activ în acțiuni ce au ca scop implicarea studenților și masteranzilor în partea practică a domeniului Ingineria Produselor Alimentare. Studenții au avut posibilitatea să pună în aplicare cunoștințele teoretice acumulate în timpul orelor de curs și laborator și au fost încântați de modul interactiv de prezentare a informațiilor, reprezentați din partea firmei **La Casa** fiind absolvenți ai facultății noastre.

Deoarece fiecare workshop îl dorim util pentru studenții noștri, la finalul evenimentului s-a realizat o prezentare a produselor fabricate (*foto în partea de jos*) precum și analiza senzorială a acestora, studenții fiind încântați de produsele obținute.



**Organizatori:**

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

La Casa

Imagine foto

Conf. dr. ing. Adriana Paucean  
Șef lucr. dr. ing. Simona Man

Ing.drd. Simona Chis  
Ing.drd. Monica Bota  
Ing. Anamaria Cocean  
Ing. Ramona Hulpe

Șef lucr. dr. ing. Simona Man  
Ing.drd. Moldovan Ovidiu