












# SPECIALIZĂRI

## NIVEL LICENȚĂ

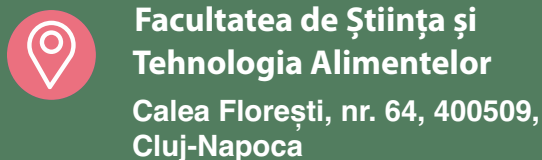
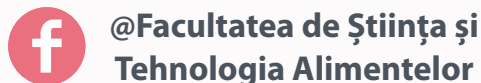
- Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole - TPPA   
- Controlul și Expertiza Produselor Alimentare - CEPA 
- Ingineria Produselor Alimentare – IPA 

## NIVEL MASTER

- Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Alimentare - SPCCPA 
- Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorului - SAPCO 
- Gastronomie, Nutriție și Dietetică Alimentară - GNDA 
- Gastronomy, Nutrition and Dietetics - GNDA  
- Food Quality Management - FQM 



LOVE FOOD, LOVE SCIENCE!



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE  
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA



FACULTATEA DE ȘTIINȚA  
ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR





## CAPACITATE ȘCOLARIZARE



Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole: **100 locuri**

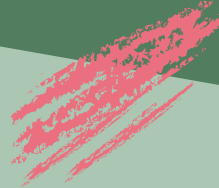
Controlul și Expertiza Produselor Alimentare: **90 locuri**

Ingineria Produselor Alimentare: **90 locuri**

Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole ID: **50 locuri**

Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole Dual: **25 locuri**

## DOTĂRI



- 5 stații pilot:
  - stație pilot carne
  - stație pilot lapte
  - stație pilot bere
  - stație pilot panificație
  - stație pilot gastronomie, cofetărie și ciocolaterie
- Laboratoare didactice și de cercetare
- Echipamente performante
- Bibliotecă USAMV
- Sală de sport și fitness
- Cămine
- Cantină

## ALUMNI



Flaviu Dreptate,  
absolvent STA,  
Promoția 2022

“Principalul avantaj al FSTA este domeniul vast de activitate și numeroasele oportunități de carieră. La FSTA, poți deveni inginer în producția alimentelor, inspector în controlul calității, cercetător, microbiolog, antreprenor, specialist în proiectarea fluxurilor tehnologice din fabrici, specialist în echipamente pentru laborator și producție, somelier și multe altele. Posibilitățile sunt nelimitate!”

Alexandra Avîrvarei,  
absolventa STA,  
Promoția 2021

“FSTA a fost cea mai importantă perioadă din viața mea: m-a ajutat în solidificarea bazelor viitoarei mele cariere și mi-a deschis nenumărate uși spre noi oportunități. Cea mai importantă resursă a facultății este reprezentată de profesori care, datorită experienței în industrie, cât și în cercetare, reușesc să transpună nu doar cunoștințele, dar și pasiunea, către noua generație.”

David Kiss,  
absolvent STA,  
Promoția 2019

“Dacă îți vezi viitorul în domeniul industriei alimentare, nu ezita să iei legătura cu cea mai faină facultate din Cluj și din țară și hai să devenim colegi, schimbând prin munca noastră, România.”

