

# F<sub>IA</sub>F<sub>OOD</sub>F<sub>EST</sub>

## Manifestare științifică pentru crearea de produse alimentare inovative REGULAMENT 2026

### Articolul 1 – Scopul manifestării științifice

**1.1.** Facultatea de Inginerie Alimentară din cadrul Universității ”Ștefan cel Mare” din Suceava, organizează manifestarea științifică deschisă tuturor studenților înscriși la programele de studii de licență și masterat.

**1.2.** Pentru fiecare echipă, participarea constă în prezentarea unui produs alimentar care să îndeplinească condițiile stipulate în Articolul 2. Numărul de studenți din fiecare echipă trebuie să fie de cel puțin 2 (doi), dar nu mai mare de 6 (șase). Fiecare echipă trebuie să-și desemneze un Team Manager.

### Articolul 2 – Condiții de participare

**2.1.** Produsul alimentar, subiectul manifestării științifice, trebuie să îndeplinească toate criteriile stipulate mai jos. Astfel, produsul alimentar trebuie:

- să fie destinat consumului uman și să se adreseze tuturor categoriilor de consumatori/categorii de consumatori cu cerințe speciale de alimentație;
- să fie inovativ sub unul sau mai multe aspecte comparativ cu produsele alimentare deja existente pe piață. Partea inovativă se poate referi la concept și/sau aspecte tehnologice și/sau rețetă (formulare) și/sau ambalaj;
- să fie distinct prin calitățile sale senzoriale, nutriționale sau prin alte calități;
- să fie realizat în conformitate cu legislația în vigoare cu privire la procese, ingrediente, aditivi, ambalaj, etichetă, siguranță alimentară;
- să fie prezentat coerent, atât în ce privește toate criteriile de mai sus, cât și în ceea ce privește munca de echipă.

**2.2.** Produsul alimentar trebuie prezentat prin intermediul unei **FIȘE DE PREZENTARE** care va cuprinde următoarele informații:

- **o descriere a produsului alimentar** limitată la maximum **200 caractere** (inclusiv spații și semne de punctuație);
- **o prezentare succintă a produsului alimentar** de maximum **1500 caractere** care să cuprindă: denumire, categorie de produs, descriere generală, caracteristicile inovative ale produsului, mod de ambalare, modalitate de păstrare, termen de valabilitate, etc.;
- **o fotografie a produsului alimentar** (opțional).

### Articolul 3 – Participarea la manifestarea științifică

**3.1.** Manifestarea științifică este deschisă tuturor studenților înmatriculați în anul universitar 2025-2026 ai Facultății de Inginerie Alimentară din Suceava, de la toate programele de studii de licență și masterat.

**3.2.** Pentru a lua parte la acest eveniment, studenții trebuie să formeze echipe sub coordonarea unui (unor) cadru didactic (cadre didactice), să completeze **Formularul de participare (Anexa 1)** până la data de **28.04.2026**.

**3.3.** Fiecare student va putea face parte din **cel mult două echipe**, cu membri diferiți.

**3.4.** Fiecare cadru didactic va putea coordona **cel mult două echipe**, pe care le va înscrie pentru participarea la manifestarea științifică până la data de **28.04.2026**.

**3.5.** Ordinea de prezentare în fața juriului a fiecărei echipe se va stabili prin tragere publică la sorți în ziua de **30.04.2026** (sala E220, ora 9:40). Manifestarea științifică va avea loc în data de **02.05.2026**.

**3.6.** Programul final, locația și ora de începere a manifestării științifice se vor afișa pe site-ul [www.fia.usv.ro](http://www.fia.usv.ro).

#### **Articolul 4 – Organizarea prezentării produselor în fața juriului FIAFOODFEST**

**4.1. Juriul** va fi compus din cel puțin **7 membri**, specialiști în domeniul industriei alimentare, persoane competente și independente de activitatea didactică. Membrii juriului vor delibera în secret.

**4.2. Juriul** are rolul de a evalua echipele participante pe baza prezentării orale a produselor și a degustării produselor. Degustarea produselor se va efectua concomitent cu prezentarea orală.

Prezentarea orală va fi efectuată în limba română și va cuprinde:

- **o descriere a produsului alimentar:** denumire, categorie de produs, descriere generală, compoziție, calități nutritive și senzoriale, specificația tehnică, proces tehnologic de fabricație, condiționare, mod de ambalare, modalitate de păstrare, termen de valabilitate;
- **o descriere a naturii calității inovative a produsului** (caracteristici inovative ale produsului: compoziția produsului, rețeta de fabricație, etc.), a procesului și tehnicilor utilizate, a metodei de conservare și duratei de păstrare, caracteristicile ambajului, etc.;

**4.3.** Juriul va evalua produsele alimentare pe baza Grilei de evaluare (Anexa 2) și va acorda punctaj folosind Fișa de evaluare (Anexa 3).

**4.4.** Echipele participante vor asigura pentru ședința de degustare publică mai multe unități de produs precum și veselă, tacâmuri și apă.

**4.5.** Prezentarea și degustarea produselor alimentare se va face cu respectarea condițiilor de igienă.

#### **Articolul 5 – Evaluarea produselor și atribuirea punctajelor**

**5.1.** Fiecare membru al juriului trebuie să atribuie un punctaj de la 1 la 10 produsului cu care echipa s-a prezentat la concurs, conform fișei de evaluare. Punctajul final va fi determinat ca medie aritmetică a punctajelor atribuite de fiecare membru al juriului.

**5.2.** Echipele câștigătoare ale evenimentului vor fi cele care au primit cele mai mari punctaje din partea juriului.

#### **Articolul 6 – Alte prevederi**

**6.1. FIAFOODFEST** își rezervă dreptul de a modifica datele manifestării științifice sau de a o anula, dacă, din motive obiective, este necesar să se procedeze astfel.

**6.2.** Participarea la acest eveniment înseamnă în mod automat acceptarea fără rezerve a prevederilor acestui regulament, de către toți studenții Facultății de Inginerie Alimentară.

**Decan,**  
**Prof.univ. dr.ing. Mircea Adrian Oroian**