

Planul Strategic de Dezvoltare Instituțională IBA București 2023-2027



Cuprins

Capitol	Conținut	Pagină
1	Contextul actual al sistemului alimentar	2
2	Domeniul de cercetare	3
3	Planul de cercetare 2022-2027	4
3.1	Proiecte în derulare în 2022	5
3.2	Planificare operațională 2023-2027. Corelarea obiectivelor Planului Strategic de Dezvoltare Instituțională cu obiectivele SNCISI 2022 – 2027	8
4	Planificare operațională 2023-2027. Alte activități și servicii.	12
5	Strategia de resurse umane	15
6	Infrastructura de CDI. Planul de investiții	16
7	Susținerea inovării și transferului tehnologic. Grupul de potențiali utilizatori/beneficiari și tendințele de evoluție a configurației și structurii acestuia	17
8	Definirea identității științifice și tehnologice la nivel național și internațional. Promovare și vizibilitate	18

1. Contextul actual al sistemului alimentar

Industria alimentară și a băuturilor este cel mai mare sector de producție din Uniunea Europeană, creând peste 4,6 milioane de locuri de muncă, cu o cifră de afaceri anuală de peste 1 trilion de euro și o valoare adăugată mai mare de 230 miliarde EUR. Industria alimentară transformă circa 72% din materiile prime agricole produse în Europa, astfel că, prelucrarea alimentelor este o componentă cheie a sistemului alimentar. Sectorul industriei alimentare și a băuturilor cuprinde peste 294.000 de companii, dintre care 99% sunt întreprinderi mici și mijlocii (IMM-uri) și generează peste 100 de miliarde de euro în salarii, în toată Europa, investind în același timp 38,5 miliarde EUR în cercetare și dezvoltare.

De aproximativ 30 de ani, producția alimentară în România, dar și la nivel european și internațional, s-a schimbat total, apărând pe lanțul alimentar o diversitate de substanțe agrochimice de sinteză utilizate în fertilizarea și tratarea plantelor, antibiotice și alte medicamente noi folosite în tratarea bolilor la animale, concentrate furajere și aditivi furajeri utilizate în furajarea animalelor de fermă cu rol de eficientizare a producției de carne sau lapte, aditivi alimentari care eficientizează procesarea alimentelor precum și caracteristicile acestora.

De asemenea, legislația s-a îmbogățit și s-a schimbat în tot acest timp în vederea introducerii unor concepte noi precum Novel Food (pentru ingredientele alimentare introduse după 1997) sau Alimente Modificate Genetic (după 1990), ambele tipuri de alimente având nevoie de acceptul consumatorilor dar și de aprobarea European Food Safety Authority pentru a fi introduse pe piață; conceptul de producție sau procesare ecologică, sau alimente tradiționale protejate la nivel european prin cele 3 scheme de indicații geografice sau specialități tradiționale precum: PDO – protejarea denumirii de origine, PGI – protejarea indicației geografice și TSG – specialități tradiționale garantate, apărute în 1992, conceptul de rețete consacrate în țara noastră etc. Noile abordări privind certificarea sau etichetarea produselor alimentare au făcut ca unii consumatori, care aleg cu mare grijă alimentele, să le aleagă pe cele certificate, verificate și încadrate în scheme și sisteme de calitate. Acești consumatori au încredere în alimentele pe care le consumă și să le consideră sigure și nutritive.

Pe de altă parte, toate schimbările, în sensul creșterii profitabilității producției agroalimentare, au făcut ca o mare parte a consumatorilor să își piardă încrederea în autenticitatea alimentelor, în compoziția sănătoasă a lor și în capacitatea alimentelor de a fi factor de protecție împotriva îmbolnăvirilor.

Evidențele științifice arată că este necesar să regăsim rolul alimentului în menținerea statusului de sănătate și de prevenție împotriva îmbolnăvirilor. Costurile legate de sănătate, tratamentele și sprijinul statului pentru familiile cu probleme de sănătate sunt foarte mari. Pentru a descrește aceste costuri, pentru a reduce numărul îmbolnăvirilor și pentru a crește bunăstarea oamenilor este necesară o nouă abordare: concentrarea eforturilor către prevenție și acordarea unei importanțe cuvenite producției alimentare și calității alimentelor, acestea constituind unul dintre cei mai importanți factori care influențează statusul de sănătate al organismului uman.

Sustenabilitatea și bunăstarea cetățenilor se află în centrul elaborării politicilor și al acțiunilor Uniunii Europene (UE). Astfel, Pactul Verde al UE, ca parte integrantă a strategiei UE de implementare a Agendei 2030 a Națiunilor Unite și a celor 17 obiective de dezvoltare durabilă (ODD) își propune să transforme UE într-o societate echitabilă și prosperă, cu o economie modernă, eficientă din punct de

vedere al resurselor și, competitivă, în care să nu existe emisii de gaze cu efect de seră, ca țintă până în 2050 și, în care creșterea economică să fie decuplată de energia neregenerabilă.

În acest context, un sistem alimentar sustenabil este un sistem alimentar care asigură sustenabilitatea mediului, pe cea socială și economică, iar ambiția UE este de a face din sistemul său alimentar un standard global de sustenabilitate.

Pornind de la faptul concret că impactul alimentelor nu se limitează la granițele planetare (Willett W, et al., 2019; Springmann M și Clark M, et al., 2018), având efect direct asupra sănătății umane (IPES-Food, 2017) iar riscul de boli legate de alimentație sunt, în mod colectiv, cel mai mare factor de mortalitate prematură la nivel global (Afshin A., et al., 2017), transformarea sistemului alimentar trebuie să aibă loc cât mai urgent, iar această transformare este prevăzută a se face pe mai multe planuri.

Acest lucru necesită o mai bună înțelegere a interacțiunilor dintre diferitele componente ale sistemului alimentar actual pentru a maximiza beneficiile către societate și pentru a accelera o astfel de transformare la nivelul întregului sistem (CE, SAPEA, 2020).

Toate documentele strategice la nivel european și global, strategii, politici, rapoarte etc., leagă în mod explicit transformarea sistemului alimentar de ODD-urile cuprinse în Agenda 2030 a ONU, menționându-se că în transformarea sistemului alimentar, consumatorii trebuie să se orienteze către diete mai sustenabile și mai sănătoase cu scopul de a asigura securitatea alimentară și nutrițională pentru toți.

Noțiunea de sustenabilitate pe termen lung este profund ancorată în această strategie dar și în diversitatea culturală a cetățenilor europeni. Ea a prins rădăcini în stilurile de viață locale și individuale și a dat naștere, în Europa, a unui consum din ce în ce mai etic. Mai mult, există dorința de a adopta un stil de viață mai sănătos pentru a putea duce o viață mai activă, iar alimentația este văzută ca un mijloc crucial pentru a realiza acest lucru.

Sistemele alimentare generează produse și servicii care sunt strâns legate de sănătate și sustenabilitate și sunt demonstrate în diferite dimensiuni, cum ar fi securitatea alimentară și nutrițională, securitatea mediului și bunăstarea socială.

În strategia de la Fermă la Furculiță (Farm to Fork), Comisia Europeană menționează că cercetarea și inovarea ca factori cheie în accelerarea transformării și atingerea obiectivelor strategiei.

2. Domeniul de cercetare al IBA București

Domeniul de cercetare al IBA București se încadrează în domeniul de specializare inteligență Bioeconomie, subdomeniul 1.5 Alimente sigure și durabile pentru o dietă sănătoasă și 6.2. Tehnologii pentru economia circulară.

Obiectivele și direcțiile științifice ale IBA București sunt:

Siguranță alimentară: detectarea și reducerea nivelului de contaminanți alimentari (chimici și microbiologici); studiul microecologiei alimentelor; dezvoltarea de metode inovative de conservare; dezvoltarea de metode și protocoale de identificare a autenticității alimentelor (calitate și origine); dezvoltarea de tehnologii alimentare care previn apariția unor contaminanți de proces; găsirea de

soluții de management pe lanțul alimentară privind prevenirea contaminării alimentelor; identificarea și combaterea fraudelor alimentare (ingrediente și produse contrafăcute).

Nutriție: identificarea macro și micronutrienților și a compușilor bioactivi din alimente și rolul lor în sănătate; influența dietei asupra stării de sănătate a organismului; înțelegerea legăturii dintre aliment, dietă, intoleranțele alimentare (ex. boala celiacă și fenilcetonuria) și alergii (de ex. la produse apicole); proiectarea de noi matrici alimentare îmbogățite în compuși bioactivi pentru diferite categorii de consumatori; proiectarea de alimente funcționale și personalizate cu proprietăți nutritive specifice; creșterea diversității materiilor prime vegetale pentru obținerea alimentelor în vederea îmbunătățirii nutriționale a acestora cu efect în creșterea biodiversității; înțelegerea influenței modului de procesare în biodisponibilitatea nutrienților.

(Bio)tehnologii alimentare: dezvoltarea de tehnologii alimentare protective, non-invazive pentru menținerea cât mai mult posibil a nivelului de nutrienți existent în materiile prime; dezvoltarea de tehnologii alimentare ecologice și tehnologii cu minimizarea utilizării aditivilor de sinteză utilizați la procesarea alimentelor; dezvoltarea de tehnologii/biotehnologii sustenabile, cu consum de energie redus, în contextul economiei circulare - biorafinării; dezvoltarea de tehnologii noi, inovative de obținere a unor alimente cu proprietăți nutritive și senzoriale destinate diferitelor categorii de consumatori; valorificarea superioară a sub-produselor și deșeurilor provenite din industria alimentară.

Științele consumatorului: înțelegerea atitudinii consumatorilor în ceea ce privește alegerea alimentelor; înțelegerea comportamentului alimentară al consumatorului român; identificarea determinanților alimentari care conduc la preferințele alimentare; relația dintre consumator și disponibilitatea alimentelor pe piață; declarația nutrițională, etichetarea produselor alimentare cu mențiuni nutriționale și de sănătate; influența modului de comunicare comercială publicitate/mesaje promoționale) asupra deciziei consumatorilor de achiziție a alimentelor; cunoașterea comportamentului alimentară al consumatorului român; identificarea determinanților alimentari care conduc la preferințele alimentare; relația dintre consumator și disponibilitatea alimentelor pe piață.

3. Planul de cercetare 2022-2027

Planul de Dezvoltare Instituțională al INCDBA IBA București este definit în lumina celor 6 domenii din cadrul Strategiei Naționale de Cercetare, Inovare și Specializare Inteligentă 2022-2027, care vizează provocări societale asociat fiind cu zona de impact Hrană, bioeconomie, resurse naturale, biodiversitate, agricultură și mediu, având de asemenea legături de transversalitate și cu zona de digitalizare, industrie și spațiu, climă, energie și mobilitate și nu în ultimul rând cu Sănătatea.

3.1. Proiecte în derulare în 2022

Arie de interes/ Proiect	Corelare cu Documentele Strategice europene	Corelare cu SNCISI 2022-2027
Siguranță alimentară	FOOD 2030 Pathways for Action, Food Safety Systems of the Future, EC 2020	IMPACT: Securitate alimentară și nutrițională. Siguranța și trasabilitatea produselor pe lanțul alimentar; Reducerea fenomenului de fraudă alimentară (pag. 22).
ADER 17.1.1	Metode inovative pentru prevenirea și combaterea fraudelor alimentare, prognoza efectelor acestora asupra integrității și trasabilității produselor și evaluarea impactului în economia sectorului agroalimentar	
PN 19020301	Cercetări privind influența unor factori tehnologici asupra nivelului de acrilamidă din cartofi prăjiți și cafea	
PN 19020303	Utilizarea agenților naturali de conservare în scopul dezvoltării unei tehnologii inovative durabile cu aplicație în industria alimentară	
PN3 - Premiere	Foodsafety4EU Multi-Stakeholder Platform For Food Safety In Europe	
PN3 - PFE	Creșterea capacității și performanței instituționale în domeniul siguranței naționale	
PN 19020302	Ambalajul, instrument – sistem de informare și protecție, esențial în managementul siguranței alimentare	
PED 573	Ambalaje inovative cu activitate antimicrobiană pentru siguranța alimentară (NanoSafePack)	
H2020	FOODSAFETY4EU MULTI-STAKEHOLDER PLATFORM FOR FOOD SAFETY IN EUROPE	
Bioeconomie circulară	Circular Economy Action Plan, For a cleaner and more competitive Europe, 2021	Bioeconomie circulară (pag. 21)
ADER 18.1.1	Cercetări privind identificarea potențialului de constituire a unor clustere regionale de economie circulară – studii de caz	
PN 19020203	Cercetări privind valorificarea deșeurilor vegetale din industria de procesare a legumelor și fructelor, în scopul fortifierii produselor alimentare, destinate prevenției și dietoterapiei afecțiunilor determinate de stresul oxidativ	
EUREKA 188	Ingrediente nutritive din deșeuri reutilizabile din fructe valorificate sub formă de suplimente, alimente funcționale și băuturi.	
Risipă alimentară	https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste_en	IMPACT: Transformări comportamentale pentru reducerea amprentei climatice (pag 20)
ADER 18.1.2	Metode de reducere a risipei alimentare pe lanțul agroalimentar, la nivel național, în vederea prevenirii și reducerii impactului socio-economic, până în anul 2030	
Securitate nutrițională	1. Joint Programming Initiative “A Healthy Diet for a Healthy Life”- Implementation Plan 2019-2021 2. FOOD 2030 Pathways for Action - Alternative Proteins and Dietary Shift	IMPACT: Securitate alimentară și nutrițională. Alimente cu caracteristici nutriționale superioare pentru diete sănătoase/personalizate; Reducerea comportamentelor alimentare deficitare; Asigurarea independenței proteice, diversificarea surselor

		proteice și creșterea eficienței utilizării acestora; Nutriției de precizie de-a lungul lanțului alimentar (pag 22).
PN 19020101	Cercetări privind influența unor surse de proteine în alimentație și gradul de acceptabilitate al consumatorilor	
PN 19020204	Investigarea potențialului antioxidant al unor legume și fructe din dieta alimentară cu rol de protecție împotriva stresului oxidativ și de promovare a sănătății consumatorilor	
PN 19 02 01 02	Cercetări privind alimentația personalizată ca factor preventiv împotriva îmbolnăvirilor pe grupe de populație, inclusiv grupe de risc (bătrâni, copii etc.)	
Ctr. 184/2020	Surse de proteine și biomolecule pentru securitatea nutrițională și biodiversitatea produselor de panificație într-un sistem alimentar circular-PROVIDE	
Transfer de cunoștințe și tehnologie. Inovare	https://research-and-innovation.ec.europa.eu/strategy_en	OS.3.1. Susținerea și încurajarea colaborării între organizațiile de cercetare și mediul privat pentru implicarea în proiecte de inovare și valorificarea rezultatelor A2. Sprijinirea întreprinderilor care lansează produse, servicii noi pe piață, incluzând: (1) Pregătirea lansării unui produs minim viabil (MVP) cu scopul validării de piață; (2) etapa lansării pe piață (“go to market”) și (3) sprijinirea dezvoltării continue (pag. 46)
Expertal ctr.57	Valorificarea expertizei în cercetarea agro-alimentară prin transfer de cunoștințe către mediul privat în vederea obținerii de produse alimentare sigure și optimizate nutrițional	
Eureka 255	Tehnici inovative de bioprosesare pentru obținerea de produse alimentare funcționale îmbogățite cu fibre alimentare și cu gluten detoxificat	
EUREKA 217	Integrated System for Automatized Control of Experimental Crops through Aerial/Ground Remote Sensing for Precision Farming/Sistem integrat pentru controlul automatizat al terenurilor agricole experimentale prin transmisie telecomandata aerian/terestru pentru agricultura de precizie, INSAC-AGRIS	
Biodiversitate	Resilience and Transformation: Report of the 5th SCAR Foresight Exercise Expert Group. Natural resources and food systems: Transitions towards a ‘safe and just’ operating space	Domeniul: Hrană, bioeconomie, resurse naturale, biodiversitate, agricultură și mediu (pag. 20)
PN 19020201	Cercetări privind valorificarea topinamburului (<i>Helianthus tuberosus</i>) în scopul realizării unor produse alimentare hipoglicidice, cu potențial antioxidant, destinate alimentației persoanelor cu diabet zaharat	
PN 19020202	Dezvoltarea de produse aglutenice cu valoare nutritivă și calități senzoriale îmbunătățite prin utilizarea de noi resurse de materii prime	
Contract 121823	Proiect microalge EMA,	
HORIZON-INFRA-2021-SERV-01	AgeroServ Integrated SERvices supporting a sustainable AGROecological transition	

Calitatea măsurătorilor, armonizare, trasabilitate	Farm to Fork Strategy ESFRI Roadmap 2018	Domeniu de Specializare Inteligentă Bioeconomie. Sub-domeniu 1.5 1.5 Alimente sigure și durabile pentru o dietă sănătoasă (pag. 30)
PN 19020401	Cercetări privind dezvoltarea competențelor în realizarea materialelor de referință și a comparărilor interlaboratoare	
Contract 136213	Dezvoltarea și consolidarea Nodului național METROFOOD-RI (acronim METROFOOD-RO)	
H2020- INFRADEV	METROFOOD-PP	
Transversalitate Cooperare, educație și pregătire profesională	Skills and Smart Specialisation - The role of Vocational Education and Training in Smart Specialisation Strategies https://s3platform.jrc.ec.europa.eu/en/w/skills-and-smart-specialisation-the-role-of-vocational-education-and-training-in-smart-specialisation-strategies	Prioritatea orizontală 4. Facilitarea cooperării internaționale pentru inovare și creștere economică (pag.44) Prioritatea orizontală 5. Educație și formare pentru specializare inteligentă (pag. 44)
Contract 108234	Crearea centrului managerial IBA SUPPORT	
ERASMUS- YOUTH-2021-CB	Capacity Building, SEEDS	
EIT HEI	HEI Consortium Innovation and Entrepreneurship in the Domains of Digital Transformation, Circular Economy and Sustainable Development,	
POCU 135218	Creșterea ratei de participare a adulților la ÎPV, prin măsuri active și corelate cu piața muncii - "INTEGRA"	
POCU 126126	"Utilizarea de metode inovative pentru stimularea economiei sociale la nivel multi-regional -ASIST START - UP SOCIAL "	
POCU 128433	Susținerea antreprenoriatului social, prin facilitarea accesului la masuri integrate, inovative și personalizate, pentru sprijinirea înființării de întreprinderi sociale auto-sustenabile- SRPM AUTO-S.E.S	
POCU 134394	Dezvoltarea competențelor angajaților prin programe de formare, certificare și consiliere - "ACTIV"/ Contract POCU/726/6/12/134394	
POCU 134397	Corelarea competențelor angajaților cu piața muncii, prin măsuri de dezvoltare profesională - "BIOCOMP"/ Contract POCU/726/6/12/134397	
POCU 135823	Valorificarea potențialului capitalului uman, prin măsuri de dezvoltare profesională – "S.R.P.M. - Muncim împreună!"/ Contract POCU/726/6/12/135823	
POCU 140840	STUDENT - ANTREPRENOR DE SUCCES-STARs	
POCU 154326	Investiție pentru NEET's în regiunea SUD MUNTENIA	
POCU 154740	Șanse de ocupare si antreprenoriat in regiunea SM	

3.2. Planificare operațională 2023-2027. Corelarea obiectivelor Planului Strategic de Dezvoltare Instituțională cu obiectivele SNCISI 2022 – 2027

Planul de dezvoltare instituțională al institutului va avea în vedere organizarea activităților în vederea dezvoltării sale și a menținerii avantajului competitiv pe piața cercetării naționale și internaționale din domeniu, prin utilizarea eficientă a resurselor umane, financiare și de capital pentru ca institutul să își poată îndeplini misiunea și viziunea pe care și le-a definit.

Institutul are o strategie de dezvoltare, care va fi actualizată la fiecare 2 ani în concordanță cu noile tendințe, noile abordări sau cu noile priorități

Pentru acest lucru se va avea mereu în vedere:

- Analizarea mediului organizațional din institut;
- Transpunerea misiunii în obiective strategice în concordanță cu rezultatele analizei mediului organizațional;
- Generarea și selectarea strategiilor potrivite pentru atingerea obiectivelor strategice;
- Implementarea Planului de Dezvoltare Instituțională;
- Evaluarea rezultatelor și a performanțelor obținute prin rapoartele anuale pe care institutul le elaborează.

Strategia de dezvoltare ia în considerare cele două componente ale activității institutului:

- Activitatea de cercetare;
- Activitatea de servicii.

Pornind de la structura organizatorică a IBA București construită pe specializările funcționale, niveluri și relațiile de autoritate vom continua să construim împreună cu managerii de structuri (șefi de laboratoare, servicii sau departamente) o cultură organizațională ținând cont de personalitatea oamenilor, principiile lor fundamentale de viață și de comportament, de istoria lor în cadrul institutului, de istoria structurilor, a evenimentelor importante din cadrul institutului, de modul de lucru precum și de valorile, atitudinile și credințele lor.

Împreună cu managerii de structuri (șefii de laboratoare, departamente etc.), precum și cu cercetătorii din cadrul departamentului de cercetare vom identifica în continuare resursele (proiecte, personal) necesare derulării activităților de cercetare și servicii și voi avea în vedere să se gestioneze aceste resurse în vederea îmbunătățirii și menținerii avantajului competitiv al institutului pe piața cercetării și serviciilor în domeniul alimentar.

În acest sens a fost planificată activitatea institutului, prin stabilirea unor tematici de cercetare pentru care, se va avea în vedere inițierea și prioritizarea activităților și coordonarea lor, prin organizarea resurselor și utilizarea lor eficientă.

Aria de interes/ Proiecte în derulare/propuse/în intenție de a fi propuse	Corelare cu Documentele Strategice europene	Corelare cu SNCISI 2022-2027
1. Siguranță Alimentară	Food 2030. Nutrition for sustainable and healthy diets	Reducerea inputurilor de sinteză chimică în bioeconomie; Siguranța și trasabilitatea produselor pe lanțul alimentar; Reducerea fenomenului de

	fraudă alimentară; Prevenirea agenților infecțioși care trec de la o specie la alta și pot traversa barierele de mediu, (pag. 22)
Propuneri Nucleu 2023-2026	
Aplicație relevantă și sustenabilă în analiza hidrocarburilor aromatice policiclice (HAP) din alimente prin d-SPE-QuEChERS- GC-MS/MS.	
Cercetări privind influența metodelor de afumare (la rece, la cald) asupra nivelurilor de hidrocarburi aromatice policiclice din carne (pește, pui, porc)	
Cercetări privind influența unor metode de preparare „home-made„, a peștelui (afumare, frigere, prăjire etc.) asupra nivelurilor de PAH-uri	
Variația spectrului de metaboliți primari și secundari în alimente pe baza de <i>Cannabis sativa L.</i> și elaborarea unor protocoale specifice de evaluare a calității și siguranței alimentare a acestora	
Evaluarea integrată a indicatorilor cantitativi, calitativi și comerciali ai grâului comun și pâinii în România în contextul schimbărilor climatice, în scopul identificării unor măsuri de adaptare și asigurării sustenabilității sistemelor agroalimentare	
Propuneri ADER 2023-2026	
Determinarea reziduurilor de pesticide în sol, plante și produse non-animale (fructe și legume), pentru produse obținute în sistem ecologic și în sistem convențional	
Studiul markerilor moleculari utilizați în "frauda alimentară"	
Alte propuneri de teme:	
Studii și cercetări privind compoziția materialelor plastice de ambalare utilizând tehnicile RMN și FT-IR	
Identificarea parametrilor caracteristici fraudării mierii și a produselor pe baza de miere - metode de analiza pe spectrometrul FT-IR	
Determinarea acizilor grași trans din grăsimile prezente în matricele alimentare prin RMN	
Intensificarea colaborării pe direcția dezvoltării de materiale de referință cu partenerii din rețeaua de cercetare METROFOOD-RI.	
Dezvoltarea competenței în furnizarea instruirii specifice domeniului testării calității produselor alimentare și elaborarea Cererii de acreditare a IBA ca furnizor de scheme de testare a competenței furnizorilor în conformitate cu standardul internațional SR EN ISO 17043 "Evaluarea conformității. Cerințe generale pentru încercările de competență".	
Dezvoltarea competenței IBA în organizarea testelor de competență a furnizorilor de testare a produselor alimentare	
Dezvoltarea competenței în producerea materialelor de referință utilizate în testarea produselor de panificație și elaborarea cererii de acreditare a INCD ca producător de materiale de referință, conform standardului internațional SR EN ISO 17034 "Cerințe generale pentru competența producătorilor de materiale de referință";	
Proceduri de lucru privind sistemul de ambalare antimicrobian bazat pe utilizarea extractelor din plante, ca agenți antimicrobieni naturali pentru conservarea pâinii, a cerealelor pentru mic dejun și pentru conservarea matricei alimentare complexe – biscuiți	
Dezvoltarea și validarea unei metodologii de identificare/cuantificare a alergenilor alimentari din cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate;	
Dezvoltarea și validarea unei metodologii de identificare/cuantificare a alergenilor alimentari din produse alimentare precum: soia, crustacee, ouă, pește, arahide, fructe cu coajă, de exemplu migdale (<i>Amygdalus communis L.</i>), alune de pădure (<i>Corylus avellana</i>), nuci (<i>Juglans regia</i>), anacarde (<i>Anacardium occidentale</i>), nuci Pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (<i>Bertholletia excelsa</i>), fistic (<i>Pistacia</i>	

vera), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*), țelină, muștar, semințe de susan, lupin, moluște.

2. Nutriție	Food 2030. Nutrition for sustainable and healthy diets	Sistem agroalimentar rezilient și durabil pentru asigurarea securității alimentare și nutriționale; Alimente cu caracteristici nutriționale superioare pentru diete sănătoase/personalizate; Asigurarea independenței proteice, diversificarea surselor proteice și creșterea eficienței utilizării acestora; Nutriției de precizie de-a lungul lanțului alimentar (pag. 22)
--------------------	---	---

Propuneri Nucleu 2023-2026

Valorificarea potențialului nutrițional, antioxidant și terapeutic al microalgelor în procesul de fortifiere al produselor alimentare

Modele de formulare pe principii fundamentale de nutriție a compozițiilor alimentare destinate prevenției / reducerii inflamației în sindrom metabolic și boli cardiovasculare

Studii integrate de personalizare a dietei alimentare, în vederea adoptării unei conduite nutriționale adecvate – Platformă on-line PlanDiet

Alte propuneri de teme:

Studii integrate de personalizare a dietei alimentare, în vederea adoptării unei conduite nutriționale adecvate.

Studii privind digestibilitatea in vitro a compușilor fenolici din produse alimentare fortificate cu ingrediente funcționale

Dezvoltare și implementare a unei metode pentru determinarea indicelui glicemic, pe baza digestibilității amidonului *in vitro*

Dezvoltare, validare internă și implementare în laborator a unei metode cromatografice performante pentru separarea, detecția și cuantificarea steviol glicozidelor din îndulcitorii obținuți din *Stevia rebaudiana*, în scopul depistării adulterării și asigurării protecției consumatorilor

Cercetări experimentale de stabilire a unor metode chimice de cuantificare a claselor/subclaselor de compuși bioactivi din legume și fructe

Evaluarea capacității antioxidante totale a unor legume și fructe reprezentative pentru consumul autohton. Metode spectrofotometrice de investigare a capacității antioxidante din produse alimentare

Evaluarea claselor/subclaselor de compuși bioactivi, a capacității antioxidante totale din legume și fructe cu larg consum autohton și constituirea unei baze de date, în sistem electronic, cu rezultatele obținute, cu impact major în domeniul politicii de sănătate, nutriție, în realizarea de noi produse alimentare prin reformularea rețetelor și pentru consumatori

Studiul efectelor datorate interacțiilor dintre antioxidanții din matricea alimentară (sinergic, aditiv, antagonic) în vederea îmbunătățirii calității produselor (calitate nutrițională, calitate senzorială-prelungirea termenului de valabilitate)

Compuși bioactivi din alimente ca agenți de prevenție/ terapeutici în controlul bolilor umane

Potențialul bioactiv al componentelor din aliment: de la biodisponibilitate la țintele celulare

Studierea mecanismului de acțiune al compușilor bioactivi: studii *in vitro* și *in vivo*.

Dezvoltare, validare internă și implementarea în laborator, a unor metode cromatografice performante pentru separarea, detecția și cuantificarea compușilor biologic activi (vitamine liposolubile, compuși fenolici etc.) din matrici și produse alimentare

Dezvoltarea unei metode performante de determinare simultană a unor minerale (Na, K, Ca, Mg) din diverse matrici alimentare (cereale, făinuri, produse cerealiere etc.) utilizând tehnica HR-AAS cu sursă continuă		
Dezvoltarea unei metode performante de determinare simultană a unor macroelemente (Fe, Zn, Cu, Mn) din diverse matrici alimentare (cereale, făinuri, produse cerealiere etc.) utilizând tehnica HR-AAS cu sursă continuă		
Determinarea gradului de nesaturare al acizilor grași din grăsimile extrase din matrici alimentare și corelarea acestuia cu valoarea indicelui de iod (RMN)		
Dezvoltarea de metode spectrale (RMN, FT-IR) pentru determinarea carotenoidelor din legume, fructe și matrici alimentare		
Demonstrarea funcționalității și beneficiilor unui aliment într-o dietă și cu aplicabilitate în prevenția împotriva îmbolnăvirilor, personalizarea dietelor pe bază de genetică nutrițională dar și cu ajutorul testărilor <i>in vivo</i> și <i>in vitro</i>		
Securitate alimentară	Food 2030. Food systems supporting a healthy planet Resilience and Transformation: Report of the 5th SCAR Foresight Exercise Expert Group. Natural resources and food systems: Transitions towards a 'safe and just' operating space	Domeniul: Hrană, bioeconomie, resurse naturale, biodiversitate, agricultură și mediu (pag. 20)
Propunere ADER 2023-2026		
Cercetări privind potențialul de valorificare integrală a speciei <i>Cannabis sativa</i> în scop alimentar		
Propunere Centre de competență PNRR		
SoilHealth4Food: Design of food matrices and associated sustainable technologies in order to obtain foods for healthier nutrition		
3. (Bio)tehnologii alimentare	Food 2030. Circularity and resources efficiency Circular Economy Action Plan, For a cleaner and more competitive Europe, 2021 Resilience and Transformation: Report of the 5th SCAR Foresight Exercise Expert Group. Natural resources and food systems: Transitions towards a 'safe and just' operating space	IMPACT: Bioeconomie circulară Valorificarea subproduselor și deșeurilor din sectorul agroalimentar și industriale nealimentare; Reducerea pierderilor de nutrienți de-a lungul lanțului alimentar; Valorificarea superioară a reziduurilor vegetale - bioeconomie circulară; Valorificarea superioară a resurselor naturale (pag. 21)
Propuneri Nucleu 2023-2026		
Cercetări privind creșterea duratei de valabilitate și a durabilității alimentelor prin procese fermentative		
Cercetări privind valorificarea superioară a unor deșeuri vegetale bogate în nutrienți și compuși bioactivi, în contextul economiei circulare și promovării "tehnologiilor verzi"		
Îmbunătățirea calității nutriționale și a bioaccesibilității compușilor bioactivi în produse extrudate prin tehnici de extrudare și încapsulare		
Propuneri ADER 2023-2026		
Tehnologii/Biotehnologii de valorificare complexă a produselor horticoale românești, pe principiul bioeconomiei circulare		
Metode inovative de prelungire a perioadei de valabilitate și îmbunătățirea atributelor senzoriale a produselor de panificație folosind ingrediente obținute prin biotehnologii/nanotehnologii.		

Alte propuneri de teme:		
Tehnologia extrudării în obținerea de produse aglutenice		
Investigarea modificărilor asupra amidonului și proteinei prin tehnica extrudării		
Influența procesării asupra stabilității compușilor bioactivi.\		
Tehnici inovatoare în scopul detoxifierii glutenului (fermentare cu aluaturi acide, hidroliză enzimatică, procesare cu microunde)		
Tehnologii de extracție pe bază de enzime		
4. Științele consumatorului	Food 2030. Innovation and empowering communities	Reducerea comportamentelor alimentare deficitare IMPACT: Modele inovatoare de guvernare, care încurajează durabilitatea și reziliența Noi modele de afaceri și de consum, prin inovare și digitalizare pentru durabilitate și reziliență
Propuneri ADER 2023-2026		
Cercetări privind implementarea unor noi sisteme alimentare pentru un sector agroalimentar sustenabil, inteligent și inovator, competitiv și rezistent la schimbările climatice în acord cu obiectivele de dezvoltare durabilă și de reducere a impactului produs de crizele socio – economice.		
Soluții de prevenirea și reducere a risipei alimentare în România în contextul obiectivelor de dezvoltare durabilă		
„AGRIFOODHUB” – Utilizarea digitizării în implementarea strategiei Farm2Fork.		
Alte propuneri de teme:		
Promovarea calității produselor alimentare prin evaluarea caracteristicilor organoleptice, fizico-chimice și nutriționale a resurselor de origine vegetală și animală cu potențial de certificare, cum ar fi produsul montan, în scopul dezvoltării durabile a exploatațiilor agricole montane din țară		
Metodologii noi de analiză senzorială produse alimentare;		
Corelarea aspectelor senzoriale cu analiza instrumentală (aroma volatilă: nas electronic, headspace-GC, gust: limba electronică);		
Modificări fiziologice privind capacitatea senzorială pe grupe de vârstă;		
Dezvoltare metode noi de analiză a texturii alimentelor		
Stabilirea corelațiilor între statusul de sănătate al grupelor de populație definite și structura alimentară (structura dietei).		

4. Planificare operațională 2023-2027. Alte activități și servicii

Activități de transfer de cunoștințe și tehnologie
Transferul la companii private a produselor noi, personalizate, realizate în cadrul contractelor de cercetare
Încheierea de contracte de colaborare, la nivelul stațiilor pilot, cu operatori activi în industria alimentară
Transfer de informații și cunoștințe în domeniul tehnic și legislativ al suplimentelor alimentare în cadrul unor seminarii/manifestări dedicate operatorilor economici
Consultanță la notificarea suplimentelor alimentare (etichetare, publicitate, mențiuni de sănătate, novel food, recunoaștere reciprocă, etc.)

IBA are în vedere brevetarea produselor și tehnologiilor elaborate în cadrul contractelor de cercetare, inclusiv brevetarea în colaborare cu partenerii industriali.

Dinamica aplicațiilor de brevetare este prezentată în figura 1.

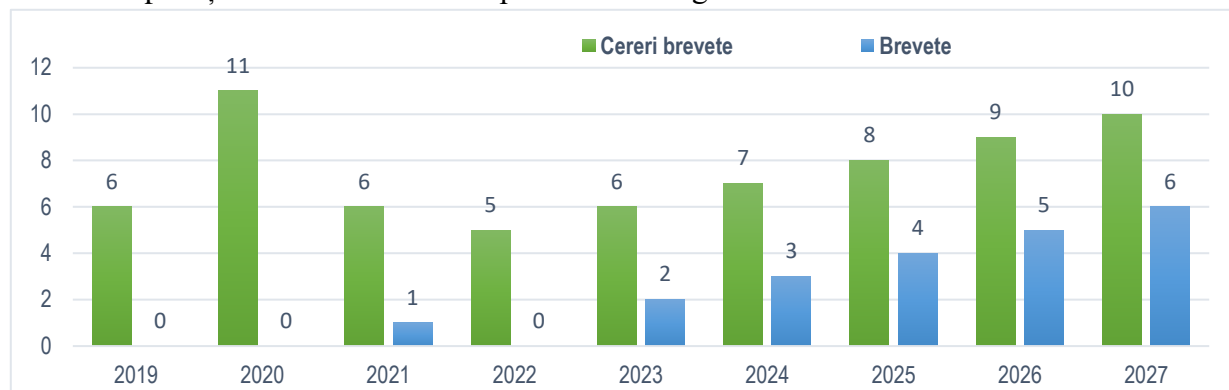


Fig. 1. Număr brevete și cereri de brevete

Finalizarea organizării structurale și funcționale a centrului managerial suport IBA SUPORT, în cadrul Centrului de Transfer Tehnologica al IBA, în vederea creșterii capacității de participare a IBA și a altor organizații de cercetare românești la programele de cercetare europene.

Dezvoltarea de proiecte colaborative în parteneriat cu industria, având ca țintă programele europene de cercetare precum: EUREKA, HORIZON 2020, EUROSTARS etc.

Dezvoltarea de relații de colaborare între IBA și companiile din industria românească de profil, prin creșterea vizibilității rezultatelor proiectelor institutului și transferului tehnologic al rezultatelor către industrie;

Îmbunătățirea dialogului cu IMM-uri inovative

Organizarea de evenimente (seminarii, simpozioane, mese rotunde etc) pentru promovarea rezultatelor obținute de IBA prin proiecte, servicii, studii, dar și pentru facilitarea

Dezvoltare de noi servicii

Dezvoltarea unui laborator care să se ocupe cu studiul complex al proprietăților fizico-mecanice ale ambalajelor:

- Măsurare automată grosimilor straturilor de film, hârtiilor, cartoanelor ondulate, textilelor, țesăturilor etc. În mai multe puncte succesive de grosime;
- Testarea sigilării la cald a filmelor de plastic, compozite, hârtiilor etc. Sub diferite viteze de sigilare, presiuni și temperaturi;
- Teste la desprindere sau decojire ca și caracteristici și performante ale benzilor adezive, filmelor de protecție, foliilor laminate, pungilor, hârtiilor etc.;
- Determinarea coeficientului static și dinamic (cinetic) în testele de frecare pentru folii de plastic, folii cu acoperiri, cauciuc, hârtie, țesătură pungi din pp, acoperiri etc.;
- Determinarea proprietăților de rezistență la impact cu pendul pentru folii din plastic, foite cu acoperiri, folii compozite, folii din aluminiu și alte materiale;
- Măsurarea forței de deschidere/închidere/blocare a capacelor de sticlă, pungilor și pachetelor;
- Măsurarea aderenței la forfecare a benzilor adezive sensibile la presiune, a etichetelor sensibile la presiune și a foliilor de protecție;
- Determinarea cantitativă a performanțelor de etanșare, a calității etanșării, presiunii de rupere, rezistenței la compresiune, forței de torsiune și forței de cuplare/decuplare la ambalaje flexibile,

ambalaje aseptice, diferite tipuri de închideri, fără cauciuc, tuburi flexibile, capace și alte materiale etc.;
Autorizare sanitar-veterinară și Acreditare teste de laborator
Validarea metodelor de analiză standardizate sau nestandardizate și stabilirea criteriilor de performanță Autorizarea sanitar-veterinară a metodelor noi dezvoltate în cadrul laboratoarelor prin proiecte de cercetare
Metodă de determinare a acrilamidei din cartofi prăjiți, chipsuri și alte produse similare Metodă de determinare a acrilamidei din cafea; Detectia și cuantificare micotoxinei Deoxinivalenol din pâine și condimente; Detectia și cuantificarea micotoxinei Aflatoxine totale din pâine și condimente; Detectia și cuantificarea micotoxinei Zearalenona din pâine și condimente; Detectia și cuantificarea micotoxinei Ochratoxina A din pâine Detectia <i>Salmonella</i> prin metoda ELISA; Detectia <i>Salmonella</i> prin utilizând medii de cultura rapide; Autorizarea și acreditarea a 3 metode de analize microbiologice: Detectie <i>Pseudomonas aeruginosa</i> din carne și produse din carne; Detectie <i>Vibrio parahaemolyticus</i> din pește și produse din pește; Detectie <i>Campylobacter</i> din produse alimentare
Instruiri
Participarea pe an, la cel puțin 1 curs de instruire, cu privire la validarea metodelor de încercare și pentru incertitudinea de măsurare a valorilor mărimilor măsurate, conform reglementărilor în vigoare (Directive Europene, FDA, ICH, ISO)
Colaborări internaționale
Intensificarea colaborării internaționale prin participarea și implicarea în proiecte de cercetare de tip : Horizon Europe, Eureka, Misiuni, COST Actions și Partnerships, etc
Educație și pregătire profesională prin Departament Dezvoltare Resurse Umane
–Dezvoltarea de proiecte cu activități de formare profesională și educație prin programe POCU, Erasmus Plus etc.; - Organizarea de cursuri în domeniul de expertiză al IBA: la cerere, în cadrul Centrului de Formare, la propunerea cercetătorilor din IBA sau în cadrul unor proiecte. - Organizarea de cursuri tematice în domeniul suplimentelor alimentare la propunerea operatorilor economici.
Publicații
Se are în vedere, pe lângă numărul de publicații și alegerea jurnalelor cu factor de impact mare, pentru creșterea vizibilității în cercetare a cercetătorilor din IBA București.

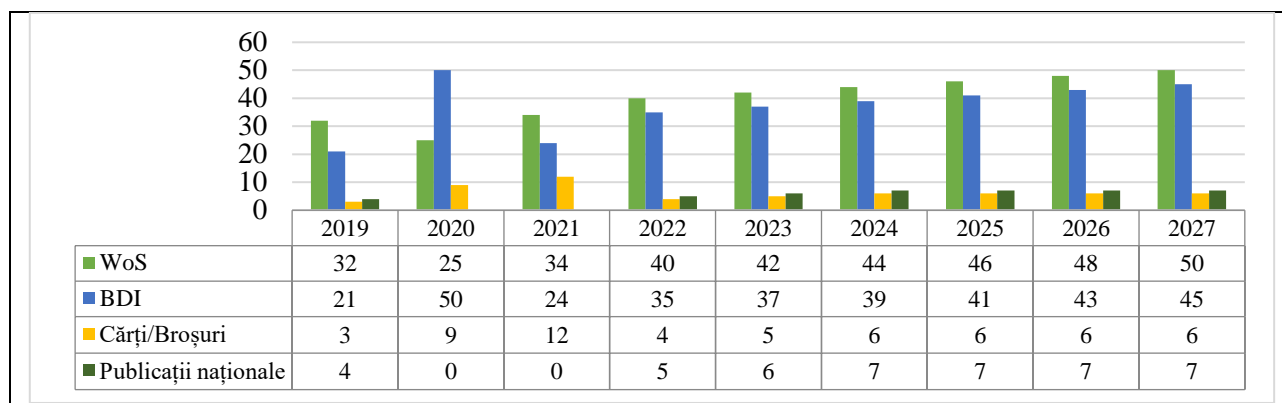


Fig. 2. Număr publicații

5. Strategia de resurse umane

În cadrul IBA resursele umane din activitatea de cercetare–dezvoltare reprezintă resurse strategice. Politica de dezvoltare în domeniul resurselor umane de cercetare–dezvoltare ține cont de importanța personalului de cercetare–dezvoltare în cadrul unității, precum și de obiectivele care trebuie îndeplinite. Politica de dezvoltare a resursei umane de cercetare–dezvoltare are următoarele componente:

- instruirea/perfecționarea continuă a resursei umane adaptată la cerințele infrastructurii existente dar și viitoare;
- dezvoltarea de noi competențe ale personalului de cercetare–dezvoltare funcție de oportunități (inclusiv pregătire profesională), de provocările pentru cercetare de la nivel național, european sau internațional;
- identificarea și menținerea în cadrul IBA a resurselor umane de cercetare–dezvoltare care obțin rezultate performante, prin motivarea acestora;
- adaptarea deciziilor managementului la personalitatea angajaților;
- antrenarea în procesul decizional a personalului care demonstrează competență profesională;
- luarea în considerare a unei balanțe optime între genuri și vârste.

Având o infrastructură foarte bună, IBA ia în considerare ca această infrastructură să fie utilizată în cel mai eficient mod, astfel că persoanele atrase trebuie să aibă o pregătire corespunzătoare. De aceea există mai multe surse de resursă umană pe care IBA le folosește, astfel:

- IBA are acorduri de colaborare cu universități și facultăți, precum: Facultatea de Ingineria Alimentelor din cadrul Universității “Dunărea de Jos” din Galați, Universitatea Politehnică, Facultatea de Biotehnologii din cadrul USAMV București, UMF “Carol Davila” ș.a. Cei mai buni studenți ai acestor facultăți sunt invitați să-și definitiveze lucrările de licență, dizertație sau doctorat în cadrul laboratoarelor IBA;
- Personal din alte institute de cercetări cu profil agroalimentar care s-au specializat pe domeniul alimentar;
- Personal din industria alimentară care a lucrat în departamentul de cercetare dezvoltare în cadrul companiei și care a dorit să facă o carieră în cercetare.

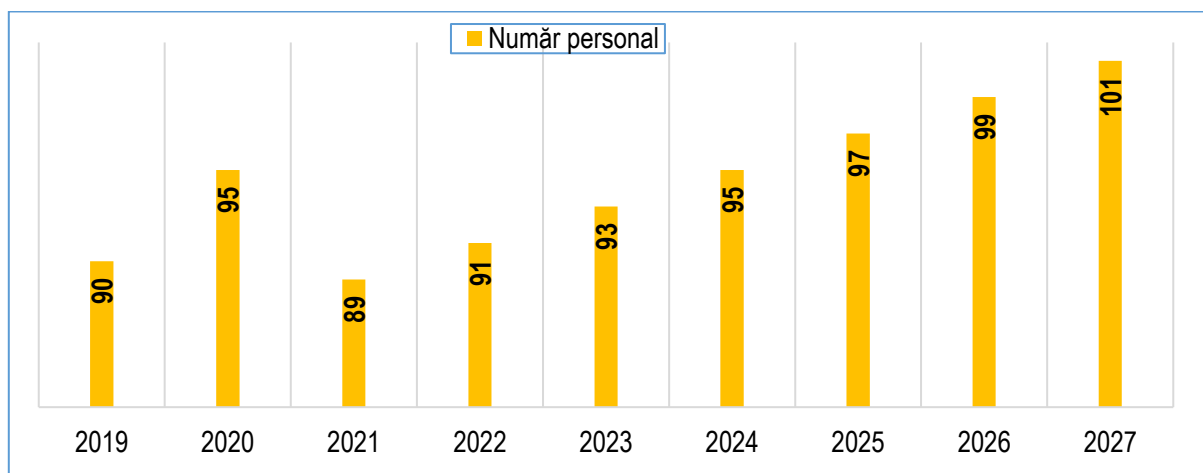


Fig. 3. Număr personal

Pe de altă parte IBA a fost sursă de personal de bună calitate pentru industria alimentară și industriile conexe, universități inclusiv ONG-uri în domeniu astfel: Vel Pitar, Universitatea Cornell din SUA, Universitatea Politehnică București, USAMV București, RENAR, Asociația Cărnii, Romalimenta, Rompan etc.

Pentru a avea o bună dinamică și o birocrație mică, pentru următorii ani, numărul de personal permanent este de dorit a fi de, până în 120 iar nevoia mai mare de personal va fi acoperită de contracte cu durată determinată.

IBA are nevoie de cercetători cu experiență în diferite domenii, dar mai ales pentru domeniile pe care IBA dorește să le dezvolte în viitorul apropiat (ex. nutriție).

În fiecare an, institutul are un plan de specializări/instruiri elaborat pe baza nevoilor cercetătorilor. Acest plan se reactualizează ori de câte ori este nevoie. Cercetătorii au fost încurajați să aplice la programe de instruire în țară dar, mai ales, în instituții europene de prestigiu.

Pentru a-i pregăti pentru piața concurențială a cercetării, s-au făcut echipe între tineri cercetători și cercetătorii seniori, experimentați, pentru elaborarea de propuneri de proiecte în diferite apeluri naționale și internaționale deschise.

6. Infrastructura de CDI. Facilități de cercetare. Strategia și planul de investiții

Planul de investiții, pentru perioada 2023-2026, va include echipamentele necesare pentru cercetare în proiecte pe prioritățile menționate în capitolul 3. Planul de investiții va cuprinde dezvoltarea, cu precădere a celei de a doua direcții de cercetare: Nutriție dar și domeniul de Biotehnologii Alimentare. Prin implicarea IBA în METROFOOD-RI aceste domenii trebuie dezvoltate, în cea mai mare parte datorită cererii societății românești, a tendințelor în cercetarea agroalimentară la nivel european și a oportunității de a construi un pol regional în acest domeniu.

Pentru creșterea capacității de cercetare-dezvoltare se are în vedere înlocuirea echipamentelor vechi, uzate moral, dar și achiziționarea de noi echipamente sau up-gradarea celor existente cu scopul de a le eficientiza și de a fi conforme cu standardele de metode în vigoare.

Situație comparativă privind bugetul alocat infrastructurii în anii 2017-2020

Buget infrastructură (lei)/An	2019	2020	2021
Program Nucleu	365.072	84.373	126.937
PN III	581.453	52.000	95.954,56
Program ADER	93.000	0	0
Program Sectorial MEC	158.500	0	0
Program POC și POCU	-	-	37.532
Venituri proprii	-	-	13.881
TOTAL	1.197.980	136.373	274.305

Se prevede o creștere cu cel puțin 10% în fiecare an până în 2027, a investițiilor în infrastructură prin proiecte de cercetare. În cazul existenței programelor de finanțare a infrastructurii de cercetare-dezvoltare, IBA intenționează să își îmbunătățească infrastructura cu variante de generație nouă dar și cu noi echipamente pe care nu le-a mai avut în dotare până în momentul actual (ex. pentru obținerea de materiale de referință ex.)

Prin Programul Nucleu se propune achiziționarea următoarelor echipamente:

- Balanță (precizie 0,0001g);,
- pH-metru;
- Baie de apă cu agitare;
- Termobalanță (tehnologie de uscare cu halogen; domeniu de temperatură: 50 – 200 °C);
- Sistem de extracție cu ultrasunete (Frecvență 20 KHz);
- Sistem de extracție în fază solidă cu 12 poziții;
- Pompă peristaltică;
- Colorimetru portabil;
- Celule de migrare;
- Capsule din platină (Pt/Rh 95/5);
- Spectrofotometru UV-Vis;
- Software Decision Tools Suite Industrial v. 7.6 (Palisade, UK).

7. Susținerea inovării și transferului tehnologic. Grupul de potențiali utilizatori/beneficiari și tendințele de evoluție a configurației și structurii acestuia

Servicii de transfer tehnologic. IBA acordă o atenție specifică transferului tehnologic și exploatarea rezultatelor proiectelor de cercetare. În acest sens, a fost creat un departament intitulat "Centru de informare și transfer tehnologic" în vederea creării unei conexiuni cu industria și cu potențialii clienți și beneficiari ai rezultatelor proiectului. Departamentul are misiunea de a îmbunătăți dialogul cu industria atât în ceea ce privește încheierea de parteneriate de colaborare pentru institut, cât și în ceea ce privește generarea de resurse financiare non-publice pentru institut.

Transferul de tehnologie și inovare este un subiect pentru participarea institutului în inițiative europene, cum sunt Eureka/Eurostars și pregătirea de propuneri pentru Fonduri structurale. Institutul caută noi modalități de creștere a veniturilor, nu numai prin vânzarea pe piață a produselor obținute prin capacitatea de microproducție, dar și prin vânzarea de cunoaștere și expertiză acelor care o pot

exploata la scară largă și în diferite piețe naționale și internaționale. Ramura de servicii din structura organizatorică a IBA este în continuă dezvoltare și, prin intermediul cercetării, este nevoie de dezvoltarea de noi servicii pentru companiile din domeniul privat.

IBA are un portofoliu de servicii, pe baza cărora atrage fonduri extrabugetare în proporție de circa 1,8-2,0 mil lei pe an, reprezentând circa 15% din veniturile institutului. Aceste servicii constau în:

- Analize de laborator autorizate ANSVSA și/sau acreditate RENAR;
- Activități de consultanță și asistență tehnică oferite companiilor;
- Activități de notificare, supraveghere și control a suplimentelor alimentare pe baza de plante medicinale, aromatice și produse ale stupului;
- Activități de dezvoltare și inovare realizate prin proiecte, dar și din veniturile proprii ale institutului și constau în realizarea de produse alimentare noi, sănătoase, utilizând surse de materii prime diversificate;
- Proiecte de inovare în parteneriat cu industria IBA asigurând servicii de cercetare pentru industrie, precum proiecte tip Eureka sau POC Transfer, Expertal, cu 24 de proiecte subsidiare, în ultimii 5 ani, la solicitarea partenerilor industriali.

8. Definirea identității științifice și tehnologice la nivel național și internațional. Promovare și vizibilitate

Definirea identității științifice și tehnologice

Misiunea IBA București este de a răspunde provocărilor societale prin elaborarea, punerea în aplicare și diseminarea cunoștințelor prin cercetare, educație și servicii în domeniul alimentar, de a crește calitatea vieții și bunăstării oamenilor prin hrană sănătoasă, să ajute la creșterea competitivității industriei alimentare românești și la mărirea numărului de locuri de muncă pe lanțul alimentar românesc, să sprijine politicile naționale și să crească competența cercetării românești în domeniul agroalimentar.

Viziunea este ca **la 25 de ani** de existență, IBA București să fie un pol de excelență în cercetarea din domeniu alimentar la nivel național și parte a comunității științifice internaționale, să fie un partener de încredere al industriei alimentare românești, să acopere cât mai mult nevoile de CDI ale domeniului alimentar, să participe la crearea unei piețe alimentare cu alimente de înaltă calitate, sănătoase, sigure și produse în mod durabil, să promoveze o alimentație și un stil de viață sănătoase și să fie o voce autorizată, la nivel național, în ceea ce privește alimentele și alimentația.

Valorile institutului sunt: competență profesională, creativitate, inventivitate, onestitate, responsabilitate, spirit de echipă, abilități de comunicare, flexibilitate, performanță și etică.

Obiectivele generale ale IBA București, pentru atingerea direcțiilor propuse, sunt:

- stimularea perfecționării permanente a personalului, în țară sau, în străinătate;
- evaluarea periodică a calității infrastructurii institutului și îmbunătățirea continuă a acesteia;
- extinderea domeniilor de cercetare ale IBA București în concordanță cu strategia CDI a institutului;
- participarea institutului în consorții de calitate la nivel național și internațional;

- identificarea periodică a priorităților în cercetarea în domeniul agroalimentar, la nivel național și internațional și, a nevoilor actorilor de pe lanțul agroalimentar;
- creșterea vizibilității institutului pe plan național și internațional și îmbunătățirea în mod constant a imaginii lui, prin creșterea nivelului de satisfacție al clienților/partenerilor;
- creșterea productivității științifice prin creșterea numărului de rezultate (publicații, produse, tehnologii, brevete etc.);
- îmbunătățirea activității de transfer tehnologic;
- identificarea, evaluarea și controlul eficient ale riscurilor, pentru ca acestea să fie reduse la un nivel acceptabil, care să nu afecteze modul de funcționare al institutului sau calitatea activităților acestuia.

Promovare și vizibilitate

IBA a elaborat o strategie de comunicare. Scopul acestei strategii este de a valorifica activitatea de cercetare și de a deveni o voce competentă și respectată în domeniu prin:

- Diseminarea rezultatelor cercetării unei audiențe largi;
- Contribuirea la educarea pe scară largă a publicului cu privire la siguranța alimentară;
- Contribuirea la dezvoltarea industriei agro-alimentare din România prin transferul de bune practici și informații la zi privind evoluția cadrului legal național și a impactului reglementărilor europene asupra calității și siguranței alimentare a produselor, activității de import-export, etc.
- Impactul asupra politicilor și practicilor din România.
- În urma implementării cu succes a strategiei de comunicare, ne dorim să fim percepuți de către parteneri și întreaga societate drept:
- Jucător cheie în îmbunătățirea imaginii industriei alimentare și nivelului de conștientizare privind importanța alimentației în prevenirea îmbolnăvirilor, prin promovarea de bune practici în industria agro-alimentară și influențarea politicilor în domeniu;
- Forum multiaxial de discuție referitor la industria agro-alimentară din România și o sursă de idei noi și inovative;
- Un partener de încredere în ceea ce privește eforturile de îmbunătățire a sănătății populației;
- Un generator de recomandări profesionale și adecvate în domeniul politicilor agro-alimentare, expertizei tehnice și o sursă primară de date statistice;
- O instituție de educare și formare care să prețuiască comunicarea bidirecțională;
- O organizație transparentă, reprezentativă pentru industria agro-alimentară din România.

Mesajele de comunicare ale IBA sunt destinate:

- Comunității științifice prin publicații specializate, website, organizare și participare la evenimente științifice;
- Actorilor de pe lanțul alimentar prin seminarii, cursuri, ghiduri de bune practici și informări media;
- Audienței la scară largă - TV/radio, materiale printate, școli și universități, ziua ”porților deschise”, internet;
- Decidenților politici, prin furnizarea de rezultate ale studiilor și cercetărilor de piață, elaborarea de proceduri și acte normative, formularea de amendamente la proiectele de lege aflate în dezbateri.

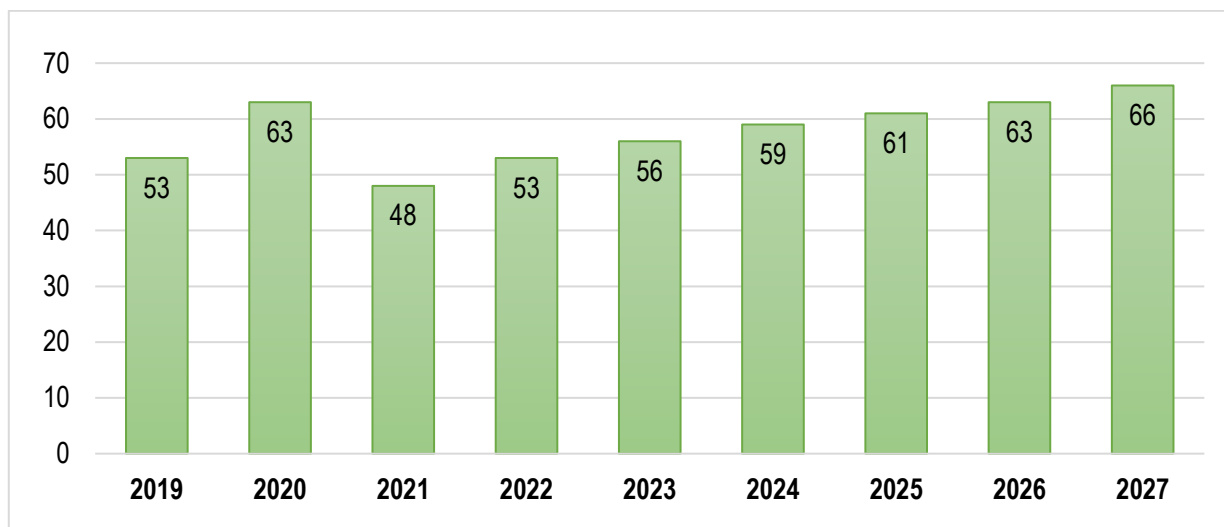


Fig.4. Număr comunicări științifice

În ceea ce privește parteneriatele și colaborările, avem în vedere stabilirea de parteneriate strategice pe domenii specifice de activitate (participare în clustere și asociații) și colaborări de înaltă calitate la nivel național și internațional. În acest scop, în ultimii ani, IBA a aderat la numeroase asociații de prestigiu: ASIAR, Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România, Galați, România; ASMP – Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România, Safe Consortium, Bruxelles, Belgia; ISEKI Food Association, Viena, Austria; Foodforce, Norwich, Marea Britanie.

Cercetătorii IBA sunt membri ai Consiliului de Conducere a JPI FACCE (Agricultură, Siguranță alimentară și Schimbări climatice) și Consiliul de Management al organizației "Dieta sănătoasă pentru o viață sănătoasă" (Healthy Diet for a Healthy Life) și participă în grupurile de lucru SCAR.

Acțiuni permanente pe care IBA le are în vedere:

1. Crearea de parteneriate viabile și stabile la nivel național cu organizații de cercetare (institute și universități) pentru accesarea de fonduri pe programele naționale, fonduri structurale sau programe regionale;
2. Crearea de parteneriate și intrarea în consorții de calitate la nivel european (prin asociațiile europene și cu ajutorul rețelei METROFOOD-RI);
3. Investigarea posibilităților de colaborare cu organizații de cercetare din țări terțe (Moldova, China, SUA etc.);
4. Creșterea vizibilității institutului în mediul privat și crearea de parteneriate cu companii private de procesare alimente și ingrediente alimentare, dar și de publicitate și comunicare (prin asociațiile profesionale);
5. Punerea la dispoziția controlului oficial a unor servicii necesare, precum analize de laborator sofisticate pentru care alte laboratoare nu au dotarea necesară de a le furniza;
6. Continuarea colaborărilor cu media și asociațiile non-guvernamentale de protecția consumatorilor, precum și cu agenții de publicitate care au ca scop promovarea unui stil de viață sănătos;
7. Aproximarea de sistemul de sănătate în vederea creării de consorții necesare demonstrării importanței alimentului ca factor de prevenție împotriva îmbolnăvirilor.