

„Gastronomia sub microscop” la UPT: chimia din farfuriile de tip fine dining

1. „Gastronomia sub microscop” la UPT: chimia din farfuriile de tip fine dining

Ziar.com Ce ziar doriți ?

Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului din cadrul Universității Politehnica Timișoara a organizat, în data de 23 iunie 2026, un eveniment inedit, în parteneriat cu Asociația GIDE România. Sub titlul „Atelier Student-Hub: Gastronomia sub microscop”, (...)

2. „Gastronomia sub microscop” la UPT: chimia din farfuriile de tip fine dining

BanatMedia.

Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului din cadrul Universității Politehnica Timișoara a organizat, în data de 23 iunie 2026, un eveniment inedit, în parteneriat cu Asociația GIDE România. Sub titlul „Atelier Student-Hub: Gastronomia sub microscop”, manifestarea a oferit studenților o perspectivă inovatoare asupra industriei alimentare, demonstrând legătura indisolubilă dintre rigoarea științifică a laboratorului și creativitatea gastronomiei de tip fine dining.

Evenimentul a fost conceput ca o platformă de învățare activă, unde teoria academică a fost aplicată direct în crearea unor preparate sofisticate. Obiectivul central al Asociației GIDE a fost promovarea performanței profesionale în rândul tinerilor, subliniind faptul că evoluția carierei fiecărui student și progresul țării sunt condiționate de atingerea unui nivel ridicat de expertiză și excelență.

Pe parcursul atelierului, participanții au asistat la realizarea a trei farfurii complexe de fine dining, fiecare fiind utilizată ca studiu de caz pentru a explica fenomenele chimice care au loc în timpul procesării alimentelor. Mentorii au detaliat procesele de transformare moleculară, reacțiile de texturare și echilibrul chimic necesar pentru obținerea unor preparate care respectă cele mai înalte standarde internaționale de calitate și estetică.

Această experiență educațională multidisciplinară a fost coordonată de o echipă de specialiști de renume, a căror implicare a fost esențială pentru succesul evenimentului:

Chef Anca Prisăcaru a asigurat fundamentul tehnic al atelierului, ocupându-se de pregătirea minuțioasă a mediilor de lucru și a infrastructurii de laborator necesare pentru desfășurarea în siguranță și la standarde profesionale a demonstrațiilor.

Chef Bogdan Ceman a gestionat componenta teoretică și practică aprofundată, oferind studenților o multitudine de detalii tehnice despre interacțiunile chimice din spatele fiecărei tehnici culinare utilizate, transformând bucătăria într-un spațiu de cercetare aplicată.

Chef Ernest Hajdo și Chef Florin Kiss au oferit suport permanent și expertiză logistică, ghidând studenții prin complexitatea proceselor de producție și contribuind la atmosfera de profesionalism care a definit întreaga zi. Atelierul a demonstrat că înțelegerea mecanismelor chimice care

guvernează materiile prime nu este doar o necesitate academică, ci cheia către inovație în gastronomia modernă. Mesajul transmis de Asociația GIDE România și Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului a fost unul clar: succesul personal depinde în mod esențial de dezvoltarea continuă a competențelor și de asumarea excelenței ca stil de viață profesional.

3. [„Gastronomia sub microscop” la UPT: chimia din farfuriile de tip fine dining](#)



Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului din cadrul Universității Politehnica Timișoara a organizat, în data de 23 iunie 2026, un eveniment inedit, în parteneriat cu Asociația GIDE România. Sub titlul „Atelier Student-Hub: Gastronomia sub microscop”, manifestarea a oferit studenților o perspectivă inovatoare asupra industriei alimentare, demonstrând legătura indisolubilă dintre rigoarea științifică a laboratorului și creativitatea gastronomiei de tip fine dining.

Evenimentul a fost conceput ca o platformă de învățare activă, unde teoria academică a fost aplicată direct în crearea unor preparate sofisticate. Obiectivul central al Asociației GIDE a fost promovarea performanței profesionale în rândul tinerilor, subliniind faptul că evoluția carierei fiecărui student și progresul țării sunt condiționate de atingerea unui nivel ridicat de expertiză și excelență.

Pe parcursul atelierului, participanții au asistat la realizarea a trei farfurii complexe de fine dining, fiecare fiind utilizată ca studiu de caz pentru a explica fenomenele chimice care au loc în timpul procesării alimentelor. Mentorii au detaliat procesele de transformare moleculară, reacțiile de texturare și echilibrul chimic necesar pentru obținerea unor preparate care respectă cele mai înalte standarde internaționale de calitate și estetică.

Această experiență educațională multidisciplinară a fost coordonată de o echipă de specialiști de renume, a căror implicare a fost esențială pentru succesul evenimentului:

☒ Chef Anca Prisăcaru a asigurat fundamentul tehnic al atelierului, ocupându-se de pregătirea minuțioasă a mediilor de lucru și a infrastructurii de laborator necesare pentru desfășurarea în siguranță și la standarde profesionale a demonstrațiilor.

☒ Chef Bogdan Ceman a gestionat componenta teoretică și practică aprofundată, oferind studenților o multitudine de detalii tehnice despre interacțiunile chimice din spatele fiecărei tehnici culinare utilizate, transformând bucătăria într-un spațiu de cercetare aplicată. Chef Ernest Hajdo și Chef

Florin Kiss au oferit suport permanent și expertiză logistică, ghidând studenții prin complexitatea proceselor de producție și contribuind la atmosfera de profesionalism care a definit întreaga zi.

Atelierul a demonstrat că înțelegerea mecanismelor chimice care guvernează materiile prime nu este doar o necesitate academică, ci cheia către inovație în gastronomia modernă. Mesajul transmis de Asociația GIDE România și Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului a fost unul clar: succesul personal depinde în mod esențial de dezvoltarea continuă a competențelor și de asumarea excelenței ca stil de viață profesional.

Despre Asociația GIDE România:

Asociația GIDE se dedică promovării performanței profesionale în rândul tinerilor din România, susținând inițiative care aduc împreună mediul academic și experții din diverse domenii de activitate pentru a stimula evoluția profesională și personală a viitoarei generații de specialiști.

4. [„Gastronomia sub microscop” la UPT: chimia din farfuriile de tip fine dining](#)



Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului din cadrul Universității Politehnica Timișoara a organizat, în aceste zile, un eveniment inedit, în parteneriat cu Asociația GIDE România. Sub titlul „Atelier Student-Hub: Gastronomia sub microscop”, manifestarea a oferit studenților o perspectivă inovatoare asupra industriei alimentare, demonstrând legătura indisolubilă dintre rigoarea științifică a laboratorului și creativitatea gastronomiei de tip fine dining.

Evenimentul a fost conceput ca o platformă de învățare activă, unde teoria academică a fost aplicată direct în crearea unor preparate sofisticate. Obiectivul central al Asociației GIDE a fost promovarea performanței profesionale în rândul tinerilor, subliniind faptul că evoluția carierei fiecărui student și progresul țării sunt condiționate de atingerea unui nivel ridicat de expertiză și excelență.

Pe parcursul atelierului, participanții au asistat la realizarea a trei farfurii complexe de fine dining, fiecare fiind utilizată ca studiu de caz pentru a explica fenomenele chimice care au loc în timpul procesării alimentelor. Mentorii au detaliat procesele de transformare moleculară, reacțiile de texturare și echilibrul chimic necesar pentru obținerea unor preparate care respectă cele mai înalte standarde internaționale de calitate și estetică.

Această experiență educațională multidisciplinară a fost coordonată de o echipă de specialiști de renume, a căror implicare a fost esențială pentru succesul evenimentului:

-Chef Anca Prisăcaru a asigurat fundamentul tehnic al atelierului, ocupându-se de pregătirea minuțioasă a mediilor de lucru și a infrastructurii de laborator necesare pentru desfășurarea în siguranță și la standarde profesionale a demonstrațiilor.

-Chef Bogdan Ceman a gestionat componenta teoretică și practică aprofundată, oferind studenților o multitudine de detalii tehnice despre interacțiunile chimice din spatele fiecărei tehnici culinare utilizate, transformând bucătăria într-un spațiu de cercetare aplicată.

-Chef Ernest Hajdo și Chef Florin Kiss au oferit suport permanent și expertiză logistică, ghidând studenții prin complexitatea proceselor de producție și contribuind la atmosfera de profesionalism care a definit întreaga zi.

Atelierul a demonstrat că înțelegerea mecanismelor chimice care guvernează materiile prime nu este doar o necesitate academică, ci cheia către inovație în gastronomia modernă. Mesajul transmis de Asociația GIDE România și Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului a fost unul clar: succesul personal depinde în mod esențial de dezvoltarea continuă a competențelor și de asumarea excelenței ca stil de viață profesional.

Asociația GIDE se dedică promovării performanței profesionale în rândul tinerilor din România, susținând inițiative care aduc împreună mediul academic și experții din diverse domenii de activitate pentru a stimula evoluția profesională și personală a viitoarei generații de specialiști.

5. ['Gastronomia sub microscop' la UPT: chimia din farfuriile de tip fine dining](#)



Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului din cadrul Universității Politehnica Timișoara a organizat, în data de 23 iunie 2026, un eveniment inedit, în parteneriat cu Asociația GIDE România. Sub titlul „Atelier Student-Hub: Gastronomia sub microscop”, manifestarea a oferit studenților o perspectivă inovatoare asupra industriei alimentare, demonstrând legătura indisolubilă dintre rigoarea științifică a laboratorului și creativitatea gastronomiei de tip fine dining.

Evenimentul a fost conceput ca o platformă de învățare activă, unde teoria academică a fost aplicată direct în crearea unor preparate sofisticate. Obiectivul central al Asociației GIDE a fost promovarea performanței profesionale în rândul tinerilor, subliniind faptul că evoluția carierei fiecărui student și progresul țării sunt condiționate de atingerea unui nivel ridicat de expertiză și excelență.

Pe parcursul atelierului, participanții au asistat la realizarea a trei farfurii complexe de fine dining, fiecare fiind utilizată ca studiu de caz pentru a explica fenomenele chimice care au loc în timpul procesării alimentelor. Mentorii au detaliat procesele de transformare moleculară, reacțiile de texturare și echilibrul chimic necesar pentru obținerea unor preparate care respectă cele mai înalte standarde internaționale de calitate și estetică. Această experiență educațională multidisciplinară a fost coordonată de o echipă de specialiști de renume, a căror implicare a fost esențială pentru succesul evenimentului: Chef Anca Prisăcaru a asigurat fundamentul tehnic al atelierului,

ocupându-se de pregătirea minuțioasă a mediilor de lucru și a infrastructurii de laborator necesare pentru desfășurarea în siguranță și la standarde profesionale a demonstrațiilor.

Chef Bogdan Ceman a gestionat componenta teoretică și practică aprofundată, oferind studenților o multitudine de detalii tehnice despre interacțiunile chimice din spatele fiecărei tehnici culinare utilizate, transformând bucătăria într-un spațiu de cercetare aplicată.

Chef Ernest Hajdo și Chef Florin Kiss au oferit suport permanent și expertiză logistică, ghidând studenții prin complexitatea proceselor de producție și contribuind la atmosfera de profesionalism care a definit întreaga zi.

Atelierul a demonstrat că înțelegerea mecanismelor chimice care guvernează materiile prime nu este doar o necesitate academică, ci cheia către inovație în gastronomia modernă. Mesajul transmis de Asociația GIDE România și Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului a fost unul clar: succesul personal depinde în mod esențial de dezvoltarea continuă a competențelor și de asumarea excelenței ca stil de viață profesional.

Despre Asociația GIDE România:

Asociația GIDE se dedică promovării performanței profesionale în rândul tinerilor din România, susținând inițiative care aduc împreună mediul academic și experții din diverse domenii de activitate pentru a stimula evoluția profesională și personală a viitoarei generații de specialiști.

6. [„Gastronomia sub microscop” la UPT: chimia din farfuriile de tip fine dining](#)



Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului din cadrul Universității Politehnica Timișoara a organizat, în data de 23 iunie 2026, un eveniment inedit, în parteneriat cu Asociația GIDE România. Sub titlul „Atelier Student-Hub: Gastronomia sub microscop”, manifestarea a oferit studenților o perspectivă inovatoare asupra industriei alimentare, demonstrând legătura indisolubilă dintre rigoarea științifică a laboratorului și creativitatea gastronomiei de tip fine dining.

Evenimentul a fost conceput ca o platformă de învățare activă, unde teoria academică a fost aplicată direct în crearea unor preparate sofisticate. Obiectivul central al Asociației GIDE a fost promovarea performanței profesionale în rândul tinerilor, subliniind faptul că evoluția carierei fiecărui student și progresul țării sunt condiționate de atingerea unui nivel ridicat de expertiză și excelență.

Pe parcursul atelierului, participanții au asistat la realizarea a trei farfurii complexe de fine dining, fiecare fiind utilizată ca studiu de caz pentru a explica fenomenele chimice care au loc în timpul procesării alimentelor. Mentorii au detaliat procesele de transformare moleculară, reacțiile de texturare și echilibrul chimic necesar pentru obținerea unor preparate care respectă cele mai înalte standarde internaționale de calitate și estetică.

Această experiență educațională multidisciplinară a fost coordonată de o echipă de specialiști de renume, a căror implicare a fost esențială pentru succesul evenimentului:

Chef Anca Prisăcaru a asigurat fundamentul tehnic al atelierului, ocupându-se de pregătirea minuțioasă a mediilor de lucru și a infrastructurii de laborator necesare pentru desfășurarea în siguranță și la standarde profesionale a demonstrațiilor.

Chef Bogdan Ceman a gestionat componenta teoretică și practică aprofundată, oferind studenților o multitudine de detalii tehnice despre interacțiunile chimice din spatele fiecărei tehnici culinare utilizate, transformând bucătăria într-un spațiu de cercetare aplicată.

Chef Ernest Hajdo și Chef Florin Kiss au oferit suport permanent și expertiză logistică, ghidând studenții prin complexitatea proceselor de producție și contribuind la atmosfera de profesionalism care a definit întreaga zi.

Atelierul a demonstrat că înțelegerea mecanismelor chimice care guvernează materiile prime nu este doar o necesitate academică, ci cheia către inovație în gastronomia modernă. Mesajul transmis de Asociația GIDE România și Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului a fost unul clar: succesul personal depinde în mod esențial de dezvoltarea continuă a competențelor și de asumarea excelenței ca stil de viață profesional.

7. [„Gastronomia sub microscop” la UPT: chimia din farfuriile de tip fine dining](#)



Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului din cadrul Universității Politehnica Timișoara a organizat, în data de 23 iunie 2026, un eveniment inedit, în parteneriat cu Asociația GIDE România. Sub titlul „Atelier Student-Hub: Gastronomia sub microscop”, manifestarea a oferit studenților o perspectivă inovatoare asupra industriei alimentare, demonstrând legătura indisolubilă dintre rigoarea științifică a laboratorului și creativitatea gastronomiei de tip fine dining.

Evenimentul a fost conceput ca o platformă de învățare activă, unde teoria academică a fost aplicată direct în crearea unor preparate sofisticate. Obiectivul central al Asociației GIDE a fost promovarea performanței profesionale în rândul tinerilor, subliniind faptul că evoluția carierei fiecărui student și progresul țării sunt condiționate de atingerea unui nivel ridicat de expertiză și excelență.

Pe parcursul atelierului, participanții au asistat la realizarea a trei farfurii complexe de fine dining, fiecare fiind utilizată ca studiu de caz pentru a explica fenomenele chimice care au loc în timpul procesării alimentelor. Mentorii au detaliat procesele de transformare moleculară, reacțiile de texturare și echilibrul chimic necesar pentru obținerea unor preparate care respectă cele mai înalte standarde internaționale de calitate și estetică.

Această experiență educațională multidisciplinară a fost coordonată de o echipă de specialiști de renume, a căror implicare a fost esențială pentru succesul evenimentului:

- Chef Anca Prisăcaru a asigurat fundamentul tehnic al atelierului, ocupându-se de pregătirea minuțioasă a mediilor de lucru și a infrastructurii de laborator necesare pentru desfășurarea în siguranță și la standarde profesionale a demonstrațiilor.

- Chef Bogdan Ceman a gestionat componenta teoretică și practică aprofundată, oferind studenților o multitudine de detalii tehnice despre interacțiunile chimice din spatele fiecărei tehnici culinare utilizate, transformând bucătăria într-un spațiu de cercetare aplicată.

- Chef Ernest Hajdo și Chef Florin Kiss au oferit suport permanent și expertiză logistică, ghidând studenții prin complexitatea proceselor de producție și contribuind la atmosfera de profesionalism care a definit întreaga zi.

Atelierul a demonstrat că înțelegerea mecanismelor chimice care guvernează materiile prime nu este doar o necesitate academică, ci cheia către inovație în gastronomia modernă. Mesajul transmis de Asociația GIDE România și Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului a fost unul clar: succesul personal depinde în mod esențial de dezvoltarea continuă a competențelor și de asumarea excelenței ca stil de viață profesional.

8. [„Gastronomia sub microscop” la UPT: chimia din farfuriile de tip fine dining](#)

banatulmeu.ro
Informația înseamnă putere

Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului din cadrul Universității Politehnica Timișoara a organizat marți, 23 iunie, un eveniment inedit, în parteneriat cu Asociația GIDE România. Sub titlul „Atelier Student-Hub: Gastronomia sub microscop”, manifestarea a oferit studenților o perspectivă inovatoare asupra industriei alimentare, demonstrând legătura indisolubilă dintre rigoarea științifică a laboratorului și creativitatea gastronomiei de tip fine dining.

Evenimentul a fost conceput ca o platformă de învățare activă, unde teoria academică a fost aplicată direct în crearea unor preparate sofisticate. Obiectivul central al Asociației GIDE a fost promovarea performanței profesionale în rândul tinerilor, subliniind faptul că evoluția carierei fiecărui student și progresul țării sunt condiționate de atingerea unui nivel ridicat de expertiză și excelență.

Pe parcursul atelierului, participanții au asistat la realizarea a trei farfurii complexe de fine dining, fiecare fiind utilizată ca studiu de caz pentru a explica fenomenele chimice care au loc în timpul procesării alimentelor. Mentorii au detaliat procesele de transformare moleculară, reacțiile de texturare și echilibrul chimic necesar pentru obținerea unor preparate care respectă cele mai înalte standarde internaționale de calitate și estetică.

Această experiență educațională multidisciplinară a fost coordonată de o echipă de specialiști de renume, a căror implicare a fost esențială pentru succesul evenimentului:

Chef Anca Prisăcaru a asigurat fundamentul tehnic al atelierului, ocupându-se de pregătirea minuțioasă a mediilor de lucru și a infrastructurii de laborator necesare pentru desfășurarea în siguranță și la standarde profesionale a demonstrațiilor. Chef Bogdan Ceman a gestionat componenta teoretică și practică aprofundată, oferind studenților o multitudine de detalii tehnice

despre interacțiunile chimice din spatele fiecărei tehnici culinare utilizate, transformând bucătăria într-un spațiu de cercetare aplicată.

Chef Ernest Hajdo și Chef Florin Kiss au oferit suport permanent și expertiză logistică, ghidând studenții prin complexitatea proceselor de producție și contribuind la atmosfera de profesionalism care a definit întreaga zi.

Atelierul a demonstrat că înțelegerea mecanismelor chimice care guvernează materiile prime nu este doar o necesitate academică, ci cheia către inovație în gastronomia modernă. Mesajul transmis de Asociația GIDE România și Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului a fost unul clar: succesul personal depinde în mod esențial de dezvoltarea continuă a competențelor și de asumarea excelenței ca stil de viață profesional.

Despre Asociația GIDE România:

Asociația GIDE se dedică promovării performanței profesionale în rândul tinerilor din România, susținând inițiative care aduc împreună mediul academic și experții din diverse domenii de activitate pentru a stimula evoluția profesională și personală a viitoarei generații de specialiști

9. [„Gastronomia sub microscop” la UPT: chimia din farfuriile de tip fine dining](#)



Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului din cadrul Universității Politehnica Timișoara a organizat, în data de 23 iunie 2026, un eveniment inedit, în parteneriat cu Asociația GIDE România.

Sub titlul „Atelier Student-Hub: Gastronomia sub microscop”, manifestarea a oferit studenților o perspectivă inovatoare asupra industriei alimentare, demonstrând legătura indisolubilă dintre rigoarea științifică a laboratorului și creativitatea gastronomiei de tip fine dining.

Evenimentul a fost conceput ca o platformă de învățare activă, unde teoria academică a fost aplicată direct în crearea unor preparate sofisticate. Obiectivul central al Asociației GIDE a fost promovarea performanței profesionale în rândul tinerilor, subliniind faptul că evoluția carierei fiecărui student și progresul țării sunt condiționate de atingerea unui nivel ridicat de expertiză și excelență.

Pe parcursul atelierului, participanții au asistat la realizarea a trei farfurii complexe de fine dining, fiecare fiind utilizată ca studiu de caz pentru a explica fenomenele chimice care au loc în timpul procesării alimentelor. Mentorii au detaliat procesele de transformare moleculară, reacțiile de texturare și echilibrul chimic necesar pentru obținerea unor preparate care respectă cele mai înalte standarde internaționale de calitate și estetică.

Această experiență educațională multidisciplinară a fost coordonată de o echipă de specialiști de renume, a căror implicare a fost esențială pentru succesul evenimentului:

- Chef Anca Prisăcaru a asigurat fundamentul tehnic al atelierului, ocupându-se de pregătirea minuțioasă a mediilor de lucru și a infrastructurii de laborator necesare pentru desfășurarea în siguranță și la standarde profesionale a demonstrațiilor.

- Chef Bogdan Ceman a gestionat componenta teoretică și practică aprofundată, oferind studenților o multitudine de detalii tehnice despre interacțiunile chimice din spatele fiecărei tehnici culinare utilizate, transformând bucătăria într-un spațiu de cercetare aplicată.

- Chef Ernest Hajdo și Chef Florin Kiss au oferit suport permanent și expertiză logistică, ghidând studenții prin complexitatea proceselor de producție și contribuind la atmosfera de profesionalism care a definit întreaga zi.

Atelierul a demonstrat că înțelegerea mecanismelor chimice care guvernează materiile prime nu este doar o necesitate academică, ci cheia către inovație în gastronomia modernă. Mesajul transmis de Asociația GIDE România și Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului a fost unul clar: succesul personal depinde în mod esențial de dezvoltarea continuă a competențelor și de asumarea excelenței ca stil de viață profesional.

Despre Asociația GIDE România:

Asociația GIDE se dedică promovării performanței profesionale în rândul tinerilor din România, susținând inițiative care aduc împreună mediul academic și experții din diverse domenii de activitate pentru a stimula evoluția profesională și personală a viitoarei generații de specialiști.

10. [„Gastronomia sub microscop” la UPT: chimia din farfuriile de tip fine dining](#)



Pe parcursul atelierului, participanții au asistat la realizarea a trei farfurii complexe de fine dining, fiecare fiind utilizată ca studiu de caz pentru a explica fenomenele chimice care au loc în timpul procesării alimentelor. Mentorii au detaliat procesele de transformare moleculară, reacțiile de texturare și echilibrul chimic necesar pentru obținerea unor preparate care respectă cele mai înalte standarde internaționale de calitate și estetică.

Această experiență educațională multidisciplinară a fost coordonată de o echipă de specialiști de renume, a căror implicare a fost esențială pentru succesul evenimentului: Chef Anca Prisăcaru a asigurat fundamentul tehnic al atelierului, ocupându-se de pregătirea minuțioasă a mediilor de lucru și a infrastructurii de laborator necesare pentru desfășurarea în siguranță și la standarde profesionale a demonstrațiilor. Chef Bogdan Ceman a gestionat componenta teoretică și practică aprofundată, oferind studenților o multitudine de detalii tehnice despre interacțiunile chimice din

spatele fiecărei tehnici culinare utilizate, transformând bucătăria într-un spațiu de cercetare aplicată.

Chef Ernest Hajdo și Chef Florin Kiss au oferit suport permanent și expertiză logistică, ghidând studenții prin complexitatea proceselor de producție și contribuind la atmosfera de profesionalism care a definit întreaga zi.

Atelierul a demonstrat că înțelegerea mecanismelor chimice care guvernează materiile prime nu este doar o necesitate academică, ci cheia către inovație în gastronomia modernă. Mesajul transmis de Asociația GIDE România și Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului a fost unul clar: succesul personal depinde în mod esențial de dezvoltarea continuă a competențelor și de asumarea excelenței ca stil de viață profesional.

Asociația GIDE se dedică promovării performanței profesionale în rândul tinerilor din România, susținând inițiative care aduc împreună mediul academic și experții din diverse domenii de activitate pentru a stimula evoluția profesională și personală a viitoarei generații de specialiști.

11. [‘Gastronomia sub microscop’ la UPT: chimia din farfuriile de tip fine dining](#)



Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului din cadrul Universității Politehnica Timișoara a organizat, în data de 23 iunie 2026, un eveniment inedit, în parteneriat cu Asociația GIDE România. Sub titlul „Atelier Student-Hub: Gastronomia sub microscop”, manifestarea a oferit studenților o perspectivă inovatoare asupra industriei alimentare, demonstrând legătura indisolubilă dintre rigoarea științifică a laboratorului și creativitatea gastronomiei de tip fine dining.

Evenimentul a fost conceput ca o platformă de învățare activă, unde teoria academică a fost aplicată direct în crearea unor preparate sofisticate. Obiectivul central al Asociației GIDE a fost promovarea performanței profesionale în rândul tinerilor, subliniind faptul că evoluția carierei fiecărui student și progresul țării sunt condiționate de atingerea unui nivel ridicat de expertiză și excelență.

Pe parcursul atelierului, participanții au asistat la realizarea a trei farfurii complexe de fine dining, fiecare fiind utilizată ca studiu de caz pentru a explica fenomenele chimice care au loc în timpul procesării alimentelor. Mentorii au detaliat procesele de transformare moleculară, reacțiile de texturare și echilibrul chimic necesar pentru obținerea unor preparate care respectă cele mai înalte standarde internaționale de calitate și estetică.

Această experiență educațională multidisciplinară a fost coordonată de o echipă de specialiști de renume, a căror implicare a fost esențială pentru succesul evenimentului:

Chef Anca Prisăcaru a asigurat fundamentul tehnic al atelierului, ocupându-se de pregătirea minuțioasă a mediilor de lucru și a infrastructurii de laborator necesare pentru desfășurarea în siguranță și la standarde profesionale a demonstrațiilor.

Chef Bogdan Ceman a gestionat componenta teoretică și practică aprofundată, oferind studenților o multitudine de detalii tehnice despre interacțiunile chimice din spatele fiecărei tehnici culinare utilizate, transformând bucătăria într-un spațiu de cercetare aplicată.

Chef Ernest Hajdo și Chef Florin Kiss au oferit suport permanent și expertiză logistică, ghidând studenții prin complexitatea proceselor de producție și contribuind la atmosfera de profesionalism care a definit întreaga zi.

Atelierul a demonstrat că înțelegerea mecanismelor chimice care guvernează materiile prime nu este doar o necesitate academică, ci cheia către inovație în gastronomia modernă. Mesajul transmis de Asociația GIDE România și Facultatea de Inginerie Chimică, Biotehnologii și Protecția Mediului a fost unul clar: succesul personal depinde în mod esențial de dezvoltarea continuă a competențelor și de asumarea excelenței ca stil de viață profesional.

Despre Asociația GIDE România:

Asociația GIDE se dedică promovării performanței profesionale în rândul tinerilor din România, susținând inițiative care aduc împreună mediul academic și experții din diverse domenii de activitate pentru a stimula evoluția profesională și personală a viitoarei generații de specialiști.