

Luni -30 Martie					
Nr. Crt.	Denumire atelier	Responsabil echipă	Sală/ Zonă	Parteneri	Descriere
1	Inițiere în tăierile de rodire la măr, păr, prun	Iagăru Romulus	Câmp experimental pomicol		
2	Organizare câmp experimental fitotehnic	Iagăru Pompilica	Câmp experimental fitotehnic		
3	Expoziție utilaje agricole	Pășcănuț Ioan	Platforma utilaje agricole	PFA Ciovică Ioan	
4	Expoziție animale zootehnice	Stanciu Mirela	Spatiu expozițional zootehnic	Agrocris Sob SRL, Grupul de firme Karpateen Meet, Complexul Turistic Transfăgărășan	
5	Demonstrație drone	Drăghici Tiberiu	Câmp experimental pomicol	SWD Robotic	Demonstrația oferă participanților o incursiune directă în viitorul agriculturii de precizie. Prin utilizarea dronelor dotate cu senzori avansați, activitatea demonstrează cum spectrul de lumină invizibil ochiului uman poate dezvălui starea de sănătate a pomilor, de la stresul hidric până la detectarea timpurie a bolilor. Participanții vor învăța să interpreteze indicii de vegetație (NDVI) și să coreleze datele aeriene cu realitatea din teren, înțelegând astfel cum tehnologia optimizează tratamentele, reduce costurile și crește producția.
6	Demonstrație aplicație managementul fermei	Iagăru Romulus	Amfiteatru		
8	Tehnica înființării perdelelor forestiere de protecție	Bratu Iulian	Câmp	Ocolul Silvic Valea Frumoasei	Perdelele forestiere de protecție au rolul de a apăra culturile agricole, soluțiile nisipoase și terenurile cu risc de eroziune de acțiunea dăunătoare a factorilor climatici nefavorabili: vânturi puternice, viscole, precipitații abundente/ploi torențiale, eroziune etc). Sunt asociații vegetale dispuse în marginea obiectivelor de protejat, formate din specii lemnoase de arbori și arbuști, fiind dispuse sub forma unor fâșii lungi și înguste. Activitatea presupune delimitarea obiectivului, pichetarea, alegerea speciilor lemnoase, tratarea împotriva insectelor dăunătoare și plantarea propriuzisă.
9	Atelier cu activități practice de Inteligență Artificială – FoodLab AI: Antrenează-ți propriul AI	Ketney Otto	Laborator R6 10- 20 elevi	Asociația Științescu Hub Sibiu	Te invităm la un atelier interactiv unde nu doar vom vorbi despre viitor, ci îl vom programa! Folosind aplicația FoodLab, vom învăța cum gândește AI-ul. Ce vom face? 1. Colectare de date: Vom folosi camera pentru a crea seturi de date cu probe alimentare. 2. Antrenare: Vom învăța cum să "predăm" unui calculator folosind rețele neuronale (Machine Learning), direct în browser. 3. Testare: Vom vedea în timp real dacă AI-ul creat de tine funcționează corect.
10	Testarea rapidă a calității apei – indicatori de calitate /Solul – sursa nutrienților	Vecerdeea Petronela	Laborator R01		Atelier în care elevii pornesc de la observația directă a apei și ajung la interpretarea unor indicatori măsurabili, folosind metode rapide și instrumente de analiză. Activitatea evidențiază importanța calității apei în agricultură și alimentație. Atelier dedicat explorării solului ca bază a lanțului alimentar. Prin observație și testare orientativă, elevii descoperă legătura dintre sol, plante, animale și om și rolul solului în calitatea hranei.
11	Analiza microscopică a emulsiilor alimentare ulei/apă cu ajutorul coloranților	Crețu Carmen Monica	Laborator R08		Se analizează microscopic emulsii ulei/apă în prezența unor coloranți .
12	Analiza texturală a produselor de panificație - făinoase	Ognean Mihai	Laborator R07	Moara Cibin, Fabrica de produse făinoase	În cadrul unor experimente se va exploata modul în care textura alimentelor completează și îmbogățește experiența consumului de produse alimentare. Vom compara diferite metode de testare și diferite produse de panificație și făinoase.
13	Tradiții vii: port popular și folclor	Moise Cristina	Filigorie		prezentare de costume tradiționale (expoziție, explicații, probare), interpretare cântece, dansuri, obiceiuri, povești sau tradiții.
14	Plantarea răsadurilor de legume în sistem inovativ	Ioana Ana Maria	Filigorie		În cadrul atelierului, participanții vor învăța și aplica practic tehnici inovative de plantare a răsadurilor, precum utilizarea substraturilor ecologice, a sistemelor de irigare eficiente și a soluțiilor de optimizare a spațiului de cultură.
15	Prezentare stație pilot	Iancu Maria Lidia	Stație pilot		Sunteți bine veniți alături de cadrele didactice care prezintă linia tehnologică de fabricarea a sucului de turbure, zona de igienizare a materiei prime vegetale și a ambalajelor de sticlă, zona de fabricare conserve obținute prin reducerea conținutului de apă, zona de conservare prin pasteurizare.

Marți -31 Martie					
Nr. Crt.	Denumire atelier	Responsabil echipă	Sală/ Zonă	Parteneri	Descriere
1	Inițiere în tăierile de rodire la măr, păr, prun	Iagăru Romulus	Câmp experimental pomicol		
2	Atelier cu activități practice de Inteligență Artificială – FoodLab AI: Antrenează-ți propriul AI	Ketney Otto	Laborator R6 10- 20 elevi	Asociația Științescu Hub Sibiu	Te invităm la un atelier interactiv unde nu doar vom vorbi despre viitor, ci îl vom programa! Folosind aplicația FoodLab, vom învăța cum gândeste AI-ul. Ce vom face? 1. Colectare de date: Vom folosi camera pentru a crea seturi de date cu probe alimentare. 2. Antrenare: Vom învăța cum să "predăm" unui calculator folosind rețele neuronale (Machine Learning), direct în browser. 3. Testare: Vom vedea în timp real dacă AI-ul creat de tine funcționează corect.
3	Tehnica înființării perdelelor forestiere de protecție	Bratu Iulian	Câmp	Ocolul Silvic Valea Frumoasei	Perdelele forestiere de protecție au rolul de a apăra culturile agricole, solurile nisipoase și terenurile cu risc de eroziune de acțiunea dăunătoare a factorilor climatici nefavorabili: vânturi puternice, viscole, precipitații abundente/ploi torențiale, eroziune etc). Sunt asociații vegetale dispuse în marginea obiectivelor de protejat, formate din specii lemnoase de arbori și arbuști, fiind dispuse sub forma unor fâșii lungi și înguste. Activitatea presupune delimitarea obiectivului, pichetarea, alegerea speciilor lemnoase, tratarea împotriva insectelor dăunătoare și plantarea propriuzisă.
4	Analiza texturală a produselor de panificație - făinoase	Ognean Mihai	Laborator R07	Moara Cibin, Fabrica de produse făinoase	În cadrul unor experimente se va exploata modul în care textura alimentelor completează și îmbogățește experiența consumului de produse alimentare. Vom compara diferite metode de testare și diferite produse de panificație și făinoase.
5	ArduFarm	Drăghici Tiberiu	Laborator R06		Atelierul ArduFarm transformă elevii de liceu în arhitecți ai tehnologiei agricole, explorând convergența dintre electronică și agronomie. Prin implementarea a patru sisteme critice — monitorizarea microclimatului, analiza calității aerului, automatizarea irigațiilor și senzori termici de precizie — participanții învață să utilizeze microcontrolerele Arduino și NodeMCU pentru a optimiza resursele unei ferme moderne. Este o experiență practică care dezvoltă competențe esențiale în programare, electronică și gândire logică, pregătind tinerii pentru viitorul digitalizat al industriei agro.
6	Bio-Hacking: de la celula sub presiune la armata de clone	Frățilă Alexandra	Laborator R03		De ce să participi? Pentru că viitorul sustenabil nu se află doar în cărți, ci și în eprubete și sub microscop. Învăța cum tehnologia in vitro și fiziologia pot asigura hrana viitorului și protejarea biodiversității! Acest atelier transformă biologia în tehnologie modernă, iar elevii de liceu au ocazia să fie ingineri în lumea plantelor timp de o oră, desfășurând experimente practice. În prima parte vor pune celulele "sub presiune" testând limitele acestora, iar ulterior vor descoperi cum "sparg" agenții patogeni codul de apărare al plantelor și cum poate fi blocat atacul lor. În final, vor vedea cum într-un mediu steril, se poate regenera o plantă întreagă dintr-un singur fragment, creând culturi libere de boli. Aici elevii vor experimenta arta multiplicării in vitro prin inițierea propriei armate de plante în laborator. Această experiență practică dezvoltă competențe esențiale în microscopie, diagnostic fitopatologic și tehnici de laborator, pregătind tinerii pentru viitorul sustenabil al biotehnologiilor agricole.
7	Tradiții vii: port popular și folclor	Moise Cristina	Filigorie		prezentare de costume tradiționale (expoziție, explicații, probare), interpretare cântece, dansuri, obiceiuri, povești sau tradiții.
8	Plantarea răsadurilor de legume în sistem inovativ	Ioana Ana Maria	Filigorie		În cadrul atelierului, participanții vor învăța și aplica practic tehnici inovative de plantare a răsadurilor, precum utilizarea substraturilor ecologice, a sistemelor de irigare eficiente și a soluțiilor de optimizare a spațiului de cultură.
9	Analiza microscopică a emulsiilor alimentare ulei/apă cu ajutorul coloranților	Crețu Carmen Monica	Laborator R08		Se analizează microscopic emulsii ulei/apă în prezența unor coloranți.
10	Testarea rapidă a calității apei - indicatori de calitate /Solu - sursa nutrienților	Vecerde Petronela	Laborator R01		Atelier în care elevii pornesc de la observația directă a apei și ajung la interpretarea unor indicatori măsurabili, folosind metode rapide și instrumente de analiză. Activitatea evidențiază importanța calității apei în agricultură și alimentație. / Atelier dedicat explorării solului ca bază a lanțului alimentar. Prin observație și testare orientativă, elevii descoperă legătura dintre sol, plante, animale și om și rolul solului în calitatea hranei.
11	Prezentare stație pilot	Văduva Mihai	Stație pilot		Sunteți bine veniți alături de cadrele didactice care prezintă linia tehnologică de fabricarea a sucului de țulbure, zona de igienizare a materiei prime vegetale și a ambalajelor de sticlă, zona de fabricare conserve obținute prin reducerea conținutului de apă, zona de conservare prin pasteurizare.
12	Expoziție utilaje agricole	Pășcănuț Ioan	Platforma utilaje agricole	PFA Ciovică Ioan	
13	Expoziție animale zootehnice	Stanciu Mirela	Spatiu expozitional zootehnic	Agrocris Sob SRL, Grupul de firme Karpateen Meet, Complexul Turistic Transfăgărășan	

Miercuri -1 Aprilie					
Nr. Crt.	Denumire atelier	Responsabil echipă	Sală/ Zonă	Parteneri	Descriere
1	Inițiere în tăierile de rodire la măr, păr, prun	Iagăru Romulus	Câmp experimental pomicol		
2	Atelier cu activități practice de Inteligență Artificială – FoodLab AI: Antrenează-ți propriul AI	Ketney Otto	Laborator R6 10- 20 elevi	Asociația Științescu Hub Sibiu	Te invităm la un atelier interactiv unde nu doar vom vorbi despre viitor, ci îl vom programa! Folosind aplicația FoodLab, vom învăța cum gândește AI-ul. Ce vom face? 1. Colectare de date: Vom folosi camera pentru a crea seturi de date cu probe alimentare. 2. Antrenare: Vom învăța cum să "predăm" unui calculator folosind rețele neuronale (Machine Learning), direct în browser. 3. Testare: Vom vedea în timp real dacă AI-ul creat de tine funcționează corect.
3	Cum ne păcălim foamea de 1 Aprilie, cu mere ? Atelier cu activitate de prezentare și degustare.	Iancu Maria Lidia	Stația pilot		Atelier de: - prezentare a fluxului tehnologic de fabricare suc turbure de mere, - pregătirea mecanizată a materiei prime, merele, pentru uscare în deshidrator, - degustare suc de mere, - să păcălim foamea cu snacks-uri de mere din sacoșa de prezentare.
4	Tehnica înființării perdelelor forestiere de protecție	Bratu Iulian	Câmp	Ocolul Silvic Valea Frumoasei	Perdelele forestiere de protecție au rolul de a apăra culturile agricole, solurile nisipoase și terenurile cu risc de eroziune de acțiunea dăunătoare a factorilor climatici nefavorabili: vânturi puternice, viscole, precipitații abundente/ploi torențiale, eroziune etc). Sunt asociații vegetale dispuse în marginea obiectivelor de protejat, formate din specii lemnoase de arbori și arbuști, fiind dispuse sub forma unor fâșii lungi și înguste. Activitatea presupune delimitarea obiectivului, pichetarea, alegerea speciilor lemnoase, tratarea împotriva insectelor dăunătoare și plantarea propriuzisă.
5	1 Aprilie - Ziua păcălelilor dulci: Atelier de Gastronomie	Danciu Cristina	Laborator Morărit-Panificație		De 1 Aprilie, transformăm Ziua Păcălelilor într-o experiență educativă și creativă! Acest atelier interactiv este dedicat adolescenților (16-18 ani) și îmbină informația științifică despre principiile nutritive sănatoase cu o provocare practică inedită. Participanții vor descoperi, într-o manieră dinamică și accesibilă, rolul vitaminelor, fibrelor, antioxidanților și mineralelor din fructe și legume, demontând mituri și înțelegând impactul real al alimentației asupra energiei, concentrării și stării generale de sănătate. Partea practică aduce elementul surpriză: realizarea unor creații artistice comestibile – animale construite din fructe și legume. Fiecare echipă va combina creativitatea cu argumentarea științifică, explicând beneficiile nutritive ale ingredientelor folosite. Atelierul dezvoltă: gândirea critică și capacitatea de analiză, spiritul de echipă, creativitatea, interesul pentru un stil de viață echilibrat. Un mod diferit, amuzant și inteligent de a învăța că alimentația sănătoasă nu este o obligație, ci un avantaj. Pentru că, uneori, singura păcăleală este să credem că ceea ce mâncăm nu contează.
6	Drojdia de bere – motorul fermentației alcoolice a mustului de bere: investigații experimentale și observații microscopice.	Păcală Mariana-Liliana	Laborator 07-Laborator fermentative, microscop, aparatura specifica, video-proiector		Activitatea are ca scop familiarizarea participanților cu rolul esențial al drojdiei de bere în procesul de fabricare a berii, printr-o abordare experimentală și interdisciplinară. Activitatea îmbină elemente de microbiologie, biochimie și tehnologia berii, oferind o perspectivă aplicată asupra studiilor universitare din domeniul ingineriei alimentare și biotehnologiilor. Grup vizitat: aproximativ 15 persoane. Durată: 60-90 minute.
8	ArduFarm	Drăghici Tiberiu	Sala R06		Atelierul ArduFarm transformă elevii de liceu în arhitecți ai tehnologiei agricole, explorând convergența dintre electronică și agronomie. Prin implementarea a patru sisteme critice — monitorizarea microclimatului, analiza calității aerului, automatizarea irigațiilor și senzori termici de precizie — participanții învață să utilizeze microcontrolerul Arduino și NodeMCU pentru a optimiza resursele unei ferme moderne. Este o experiență practică care dezvoltă competențe esențiale în programare, electronică și gândire logică, pregătind tinerii pentru viitorul digitalizat al industriei agro.
9	Tradiții vii: port popular și folclor	Moise Cristina	Filigorie		prezentare de costume tradiționale (expoziție, explicații, probare), interpretare cântece, dansuri, obiceiuri, povești sau tradiții.
10	Plantarea răsadurilor de legume în sistem inovativ	Ioana Ana Maria	Filigorie		În cadrul atelierului, participanții vor învăța și aplica practic tehnici inovative de plantare a răsadurilor, precum utilizarea substraturilor ecologice, a sistemelor de irigare eficiente și a soluțiilor de optimizare a spațiului de cultură.
11	Testarea rapidă a calității apei – indicatori de calitate /Solut – sursa nutrienților	Vecerdea Petronela	Sala R01		Atelier în care elevii pornesc de la observația directă a apei și ajung la interpretarea unor indicatori măsurabili, folosind metode rapide și instrumente de analiză. Activitatea evidențiază importanța calității apei în agricultură și alimentație. / Atelier dedicat explorării solului ca bază a lanțului alimentar. Prin observație și testare orientativă, elevii descoperă legătura dintre sol, plante, animale și om și rolul solului în calitatea hranei.
12	Obținerea brânzeturilor - știință și artă	Țița Mihaela	Laborator R08		Prezentarea unor sortimente de brânzeturi recunoscute la nivel mondial și tradiționale românești, coagularea laptelui prin metode enzimatic, realizarea unor sortimente noi de brânzeturi utilizând uleiuri volatile

Joi -2 Aprilie					
Nr. Crt.	Denumire atelier	Responsabil echipă	Sală/ Zonă	Parteneri	Descriere
1	Inițiere în tăierile de rodire la măr, păr, prun	Iagăru Romulus	Câmp experimental pomicol		
2	Atelier cu activități practice de Inteligență Artificială – FoodLab AI: Antrenează-ți propriul AI	Ketney Otto	Laborator R6 10- 20 elevi	Asociația Științescu Hub Sibiu	Te invităm la un atelier interactiv unde nu doar vom vorbi despre viitor, ci îl vom programa! Folosind aplicația FoodLab, vom învăța cum gândește AI-ul. Ce vom face? 1. Colectare de date: Vom folosi camera pentru a crea seturi de date cu probe alimentare. 2. Antrenare: Vom învăța cum să "predăm" unui calculator folosind rețele neuronale (Machine Learning), direct în browser. 3. Testare: Vom vedea în timp real dacă AI-ul creat de tine funcționează corect.
3	Tehnica înființării perdelelor forestiere de protecție	Bratu Iulian	Câmp	Ocolul Silvic Valea Frumoasei	Perdelele forestiere de protecție au rolul de a apăra culturile agricole, solurile nisipoase și terenurile cu risc de eroziune de acțiunea dăunătoare a factorilor climatici nefavorabili: vânturi puternice, viscole, precipitații abundente/ploi torențiale, eroziune etc). Sunt asociații vegetale dispuse în marginea obiectivelor de protejat, formate din specii lemnoase de arbori și arbuști, fiind dispuse sub forma unor fâșii lungi și înguste. Activitatea presupune delimitarea obiectivului, pichetarea, alegerea speciilor lemnoase, tratarea împotriva insectelor dăunătoare și plantarea propriuzisă.
4	Sucul de mere la microscop: descoperă lumea invizibilă	Cristea Ramona	Laborator R08		«Sucul de mere la microscop: descoperă lumea invizibilă!» Cu toții știm că un pahar cu suc de mere este dulce, parfumat și răcoritor... dar ceea ce nu vedem cu ochiul liber este că în interiorul lui există o lume microscopică vie: celule vegetale, drojzii, bacterii lactice și alte microorganisme. Unele sunt benefice — ne ajută în procesele de fermentație, altele pot modifica gustul sau calitatea sucului. Astăzi veți avea ocazia să priviți acest univers invizibil prin microscop, exact așa cum fac studenții noștri în laboratoarele de microbiologie alimentară. Veți vedea că în spatele unui pahar de suc se ascunde știință, tehnologie și pasiune. Vă invit să descoperim împreună ce se ascunde în picătura noastră de suc de mere.
5	2-3 aprilie Workshop Generația Verde: Cum modelează tinerii viitorul ambalajelor sustenabile	Mironescu Monica	9.00-12.00 Amfiteatru, apoi 13.00-15.00 Sala 9, Sala 10	Workshop în cadrul proiectului FORTHEM "Development of starch-based biodegradable packaging materials enriched with bioactive compounds and plant extracts"	
6	Drojdia de bere – motorul fermentației alcoolice a mustului de bere: investigații experimentale și observații microscopice.	Păcală Mariana-Liliana	Labortor 07		Activitatea are ca scop familiarizarea participanților cu rolul esențial al drojdiei de bere în procesul de fabricare a berii, printr-o abordare experimentală și interdisciplinară. Activitatea îmbină elemente de microbiologie, biochimie și tehnologia berii, oferind o perspectivă aplicată asupra studiilor universitare din domeniul ingineriei alimentare și biotehnologiilor. Grup vizită: aproximativ 15 persoane. Durată: 60-90 minute.
7	Bio-Hacking: de la celula sub presiune la armata de clone	Frățilă Alexandra	Sala R03		De ce să participi? Pentru că viitorul sustenabil nu se află doar în cărți, ci și în eprubete și sub microscop. Învăța cum tehnologia in vitro și fiziologia pot asigura hrana viitorului și protejarea biodiversității! Acest atelier transformă biologia în tehnologie modernă, iar elevii de liceu au ocazia să fie ingineri în lumea plantelor timp de o oră, desfășurând experimente practice. În prima parte vor pune celulele "sub presiune" testând limitele acestora, iar ulterior vor descoperi cum "sparg" agenții patogeni codul de apărare al plantelor și cum poate fi blocat atacul lor. În final, vor vedea cum într-un mediu steril, se poate regenera o plantă întreagă dintr-un singur fragment, creând culturi libere de boli. Aici elevii vor experimenta arta multiplicării in vitro prin inițierea propriei armate de plante în laborator. Această experiență practică dezvoltă competențe esențiale în microscopie, diagnostic fitopatologic și tehnici de laborator, pregătind tinerii pentru viitorul sustenabil al biotehnologiilor agricole.
8	Tradiții vii: port popular și folclor	Moise Cristina	Filigorie		prezentare de costume tradiționale (expoziție, explicații, probare), interpretare cântece, dansuri, obiceiuri, povești sau tradiții.
9	Plantarea răsadurilor de legume în sistem inovativ	Ioana Ana Maria	Filigorie		În cadrul atelierului, participanții vor învăța și aplica practic tehnici inovative de plantare a răsadurilor, precum utilizarea substraturilor ecologice, a sistemelor de irigare eficiente și a soluțiilor de optimizare a spațiului de cultură.
10	Testarea rapidă a calității apei – indicatori de calitate /Solu – sursa nutrienților	Vecerdea Petronela	Sala R01		Atelier în care elevii pornesc de la observația directă a apei și ajung la interpretarea unor indicatori măsurabili, folosind metode rapide și instrumente de analiză. Activitatea evidențiază importanța calității apei în agricultură și alimentație. / Atelier dedicat explorării solului ca bază a lanțului alimentar. Prin observație și testare orientativă, elevii descoperă legătura dintre sol, plante, animale și om și rolul solului în calitatea hranei.

11	Prezentare stație pilot	Văduva Mihai	Stație pilot	Sunteți bine veniți alături de cadrele didactice care prezintă linia tehnologică de fabricarea a sucului turbure, zona de igienizare a materiei prime vegetale și a ambalajelor de sticlă, zona de fabricare conserve obținute prin reducerea conținutului de apă, zona de conservare prin pasteurizare.
----	-------------------------	--------------	--------------	--

Vineri -3 Aprilie					
Nr. Crt.	Denumire atelier	Responsabil echipă	Sală/ Zonă	Parteneri	Descriere
1	Atelier cu activități practice de Inteligență Artificială – FoodLab AI: Antrenează-ți propriul AI	Ketney Otto	Laborator R6 10- 20 elevi	Asociația Științescu Hub Sibiu	Te invităm la un atelier interactiv unde nu doar vom vorbi despre viitor, ci îl vom programa! Folosind aplicația FoodLab, vom învăța cum gândeste AI-ul. Ce vom face? 1. Colectare de date: Vom folosi camera pentru a crea seturi de date cu probe alimentare. 2. Antrenare: Vom învăța cum să "predăm" unui calculator folosind rețele neuronale (Machine Learning), direct în browser. 3. Testare: Vom vedea în timp real dacă AI-ul creat de tine funcționează corect.
2	Tehnica înființării perdelelor forestiere de protecție	Bratu Iulian	Câmp	Ocolul Silvic Valea Frumoasei	Perdelele forestiere de protecție au rolul de a apăra culturile agricole, solurile nisipoase și terenurile cu risc de eroziune de acțiunea dăunătoare a factorilor climatici nefavorabili: vânturi puternice, viscole, precipitații abundente/ploi torențiale, eroziune etc). Sunt asociații vegetale dispuse în marginea obiectivelor de protejat, formate din specii lemnoase de arbori și arbuști, fiind dispuse sub forma unor fâșii lungi și înguste. Activitatea presupune delimitarea obiectivului, pichetarea, alegerea speciilor lemnoase, tratarea împotriva insectelor dăunătoare și plantarea propriuzisă.
3	Atelier: Stupul de sticlă - o fereastră către viața albinelor	Antonie Iuliana	Sala 09, ora 10.00- 11.00	I.I. Scheau Constantin	1. Atelier interactiv dedicat lumii fascinante a albinelor și apiculturii moderne. 2. Degustarea unor sortimente de miere. Grup maxim 30 elevi. Durata: 60 minute
4	2-3 aprilie Workshop Generația Verde: Cum modelează tinerii viitorul ambalajelor sustenabile	Mironescu Monica	R4, R5,R7,R8	Workshop în cadrul proiectului FORTHEM "Development of starch-based biodegradable packaging materials enriched with bioactive compounds and plant extracts"	3 aprilie - 9.00-12.00 Ateliere de co-creație partea I Get your pack: Atelier 1 "Fiber Power: Creăm și testăm noul val de ambalaje eco pe bază de fibre naturale"; Atelier 2 "Oil-Hack: Transformăm uleiurile esențiale în scuturi pentru alimente"; Atelier 3 "Color Lab: Cum devin extractele din plante ambalaje inteligente"; Atelier 4 "Sweet Science: Ambalajele viitorului devin gustoase". 13.00-15.00 Ateliere de co-creație partea II The Lab Report: "Dansul moleculelor: Testăm „flow-ul” materialelor", "Bio-Alchimia: Ce ne spune pH-ul despre noile materiale", "Bodyguard pentru produse: Cum verificăm „mușchii” ambalajului", „Paza de coastă a prospețimii: Cum ținem bacteriile la distanță controlând umiditatea"
5	Workshop 3 aprilie - Economie circulară în fermă și gospodărie (lâna resursă versatilă, reciclabilă și regenerativă)	Stanciu Mirela	Fermă, 11.00-12.00		Se învață tehnica de cultivare la ghivece a răsadurilor cu materiale reciclabile provenite din propria gospodărie / fermă
6	Tradiții vii: port popular și folclor	Moise Cristina	Filigorie		prezentare de costume tradiționale (expoziție, explicații, probare), interpretare cântece, dansuri, obiceiuri, povești sau tradiții.
7	Plantarea răsadurilor de legume în sistem inovativ	Ioana Ana Maria	Filigorie		În cadrul atelierului, participanții vor învăța și aplica practic tehnici inovative de plantare a răsadurilor, precum utilizarea substraturilor ecologice, a sistemelor de irigare eficiente și a soluțiilor de optimizare a spațiului de cultură.
8	Testarea rapidă a calității apei – indicatori de calitate /Solu – sursa nutrienților	Vecerdea Petronela	Sala R01		Atelier în care elevii pornesc de la observația directă a apei și ajung la interpretarea unor indicatori măsurabili, folosind metode rapide și instrumente de analiză. Activitatea evidențiază importanța calității apei în agricultură și alimentație. / Atelier dedicat explorării solului ca bază a lanțului alimentar. Prin observație și testare orientativă, elevii descoperă legătura dintre sol, plante, animale și om și rolul solului în calitatea hranei.
9	Sănătate și siguranța în munca din ferme	Croitoru Alin	Parcare, 12,00-13,00	Invitat ing. Butică Bogdan, reprezentant S.C. Tehnosing Echipamente	În cadrul atelierului vor avea loc demonstrații privind prezentarea și folosirea de echipamente de primă intervenție în caz de incendiu, precum și prezentarea de echipamente de protecție.
10	Prezentare stație pilot	Văduva Mihai	Stație pilot		Sunteți bine veniți alături de cadrele didactice care prezintă linia tehnologică de fabricarea a sucului turbure, zona de igienizare a materiei prime vegetale și a ambalajelor de sticlă, zona de fabricare conserve obținute prin reducerea conținutului de apă, zona de conservare prin pasteurizare.