



برنامه استراتژیک مرکز تحقیقات علوم تغذیه و صنایع غذایی بخش صنایع غذایی

رسالت مرکز (Mission):

مرکز تحقیقات علوم تغذیه و صنایع غذایی به منظور ایجاد بستری مناسب برای فعالیت محققین و فناوران در عرصه علوم غذا و صنایع غذایی و با نگاه کاربردی بر تامین غذای سالم مورد نیاز گروه های خاص در جامعه و بالابردن سطح ایمنی مواد غذایی برای عموم جامعه ایجاد می گردد. این مرکز بر آن است که با انجام فعالیت های پژوهشی کاربردی و فناورانه مبتنی بر نیاز های جامعه بر اساس اولویت ها زمینه ایجاد پژوهش های محصول محور و دانش فنی تولید فرآورده های آشامیدنی و غذایی را فراهم آورد ه با مراکز بهداشتی، سازمان غذا و دارو و تولید کننده فرآورده های غذایی و مراکز تحقیقاتی مرتبط ارتباط سازنده ای داشته باشد. با توجه به مشکلات موجود در سطح کشور به منظور تامین مواد غذایی با کیفیت مطلوب و همچنین کنترل دقیق کیفیت انواع محصولات غذایی داخلی و وارداتی ، بلاشک وجود مرکز تحقیقات غذا و صنایع تاثیر قابل توجهی بر سلامت جامعه به شرح زیر خواهد داشت.

- ۱- تدوین روشهای کنترل و استانداردهای مربوط به مواد اولیه فرآورده های غذایی
- ۲- برنامه ریزی و هدایت تحقیقات کاربردی در جهت ارتقاء کنترل کیفیت مواد اولیه و فرآورده های غذایی
- ۳- شبکه سازی از طریق جلب مشارکت محققین رشته های مختلف مرتبط با غذا در راستای انجام تحقیقات کیفی به منظور تامین نیاز صنایع ذیربط و سازمان های سفارش دهنده خدمات تخصصی

۴- فرمولاسیون محصولات غذایی خاص برای گروه های درمانی ویژه با رویکرد ایجاد ارزش افزوده سازمانی با تولید دانش فنی محصولات غذایی انحصاری

دورنما (Vision):

این مرکز بر آن است که با توسعه تحقیقات در زمینه علوم و فناوری های وابسته به غذا و محصولات غذایی و با استفاده از توانایی های بالقوه و بالفعل محققین واحد علوم دارویی دانشگاه آزاد اسلامی و سایر مراکز همکار از طریق بکار گیری ایشان در هیات موسس، در جهت تولید علم، فناوری و همکاری با مراکز و صنایع حوزه کسب و کار دارد در زمره مراکز تحقیقاتی برتر ایران قرار گیرد. این مرکز علاوه بر افزایش کمی و کیفی دانش فنی فراورده های غذایی جدید، توسعه سبد محصولات خود را با تولید فرمولاسیون های جدید مورد نیاز کشور و منطقه از طریق همکاری و یا مشارکت با شرکتهای بین المللی معتبر با نامهای تجاری شناخته شده و سطح بالای کیفیت مورد انتظار به انجام خواهد رساند و با بهره گیری از نیروی انسانی متعهد، تجهیز به دانش فنی و تکنولوژی مناسب تولید و بسته بندی و ایجاد مشارکت با شرکتهای مطرح جهان به تولید و صدور کالا به سایر کشورهای جهان نیز چشم خواهد داشت.

ذینفع های داخلی:

اعضاء هیات علمی، محققین و کارشناسان دانشکده علوم دارویی و سایر واحد های دانشگاه آزاد اسلامی دانشجویان واحد علوم دارویی بویژه دانشجویان تحصیلات تکمیلی مراکز تحقیقاتی و واحدهای دانشگاه آزاد اسلامی فعال در حوزه علوم غذا و سلامت بیمارستانها و مراکز درمانی در دانشگاه آزاد اسلامی

ذینفع های خارجی:

اعضای هیات علمی، متخصصین و فناوران مراکز و دانشگاههای فعال در علوم و صنایع غذایی مراکز تحقیقاتی و صنایع تولیدی فرآورده های غذایی در سطح کشور عموم جامعه در سطح کشور و منطقه گروه های درمانی خاص با نیاز ویژه به غذا های فناوری شده همزمان با رژیم های دارویی

نقاط قوت (Strengths):

انحصاری بودن مرکز در سطح دانشگاه آزاد اسلامی وجود متخصصین و اعضای هیات علمی با تجربه و توانا در واحد حضور متخصصین و اعضای هیات علمی شناخته شده به عنوان همکار در دانشگاه علوم پزشکی حضور و همکاری مدیران و متخصصین با تجربه و شناخته شده صنایع غذایی در دانشگاه وجود رشته های تحصیلات تکمیلی متعدد در حوزه علوم دارویی وجود دانشجویان متعدد در رشته های تحصیلات تکمیلی که نیاز به انجام کارهای تحقیقاتی بعنوان پایان نامه خود دارند تجهیزات آزمایشگاهی مناسب و پیشرفته جهت انجام پژوهشهای بنیادی و کاربردی فضای فیزیکی و امکانات و تجهیزات مناسب در مرکز تحقیقات برخوردار از کلینیک غلات

فرصت ها (Opportunities):

وجود کارخانه های متعدد مواد غذایی در محدوده ی استان تهران
حضور و ارتباط مستقیم با بعضی از متخصصین و مدیران ارشد صنایع غذایی کشور
نیاز آموزشی کارشناسان شاغل در صنایع غذایی
وجود گردش مالی قابل توجه در صنایع وابسته به علوم و صنایع غذایی
وجود مراکز تحقیقاتی متعدد حوزه غذا در سطح استان تهران
کشورهای منطقه از لحاظ صنعت غذا بسیار عقب تر از کشور ما و بازار مناسبی برای صادرات غذا میباشند.

اهداف کلی (General Goals):

توسعه تولید علم و فناوری با افزایش تولید مقالات و ثبت اختراع معتبر داخلی و خارجی
انجام تحقیقات کاربردی مورد نیاز جامعه در زمینه های ایمنی غذا و محصولات غذایی
اخذ رتبه پژوهشی مناسب مرکز در بین مراکز تحقیقاتی کشور
رفع مشکلات بویژه در حوزه تحقیق و توسعه در زمینه های صنایع غذایی
زمینه سازی فروش فناوری و ورود به تولید محصولات با لیسانس مرکز تحقیقات

اهداف کاربردی و شرح خدمات

کنترل مواد اولیه غذایی و محصولات غذایی بعنوان مرکز رسمی همکار سازمان غذا و دارو و سازمان استاندارد
انجام تمامی آزمونهای مواد اولیه غذایی مطابق با استاندارد های بین المللی
کنترل و شناسایی رنگهای مجاز و اسانس های مواد غذایی
ارزیابی سمیت مواد غذایی از طریق آنالیز سموم و استفاده از مدل های *in vivo* و *in vitro*
تولید دانش فنی فرمولاسیون های جدید محصولات غذایی

اهداف عینی

تولید علم و دانش کاربردی
تولید فناوری و عرضه آن به جای فن بازار
همکاری و ارتباط با صنایع و مراکز تحقیقاتی حوزه غذا
تعریف پروژه ها پایان نامه های مبتنی بر خروجی های با ارزش (مقاله با کیفیت، ثبت اختراع، حل مشکلات صنایع)
استفاده از توان کاربردی متخصصین و اساتید واحد علوم پزشکی و سایر مراکز همکار
برگزاری دوره های توانمند سازی و کارگاه های آموزشی مورد نیاز ذینفعان

فعالیت های مرکز تحقیقات علوم تغذیه و صنایع غذایی

عنوان فعالیت	عنوان هدف
<p>✓ اخذ موافقت اصولی از دانشگاه آزاد اسلامی و تاسیس آن</p> <p>✓ تهیه طرح توجیهی</p> <p>✓ تهیه برنامه استرژیک</p> <p>✓ جهت دهی فعالیت ها در راستای اهداف برنامه</p> <p>✓ بکار گیری نیروی انسانی مناسب</p> <p>✓ برگزاری جلسات به منظور هدایت نیروها و فعالیت ها در راستای مرکز اهداف</p> <p>✓ پایش و ارزیابی فعالیت های شش ماهه و یکساله</p>	<p>۱. اخذ موافقت قطعی</p>
<p>✓ تعیین محل و فضای فیزیکی مورد نیاز</p> <p>✓ انتقال آزمایشگاه به مکانی مناسب جهت مرکز تحقیقات</p> <p>✓ تدوین ضوابط کار و الزامات ایمنی</p> <p>درآزمایشگاه های مرکز تحقیقات</p> <p>✓ ایجاد آزمایشگاه میکروبیولوژی در مرکز تحقیقات</p> <p>✓ ایجاد آزمایشگاه سم شناسی مواد غذایی در مرکز تحقیقات</p>	<p>۲. ارتقا فضای فیزیکی و نظام مدیریتی</p>
<p>✓ گردآوری نتایج تحقیقات قبلی</p> <p>✓ بررسی اولویت های استخراج شده از نیازسنجی</p> <p>✓ تهیه لیست اولویت های تحقیقاتی</p> <p>✓ اطلاع رسانی مناسب اولویت ها به محققین</p>	<p>۳. تعیین اولویت های تحقیقاتی</p>
<p>✓ تسهیل در روند طرح های پژوهشی</p> <p>✓ افزایش تعداد طرح ها و پایان نامه ها در راستای اولویت های مرکز</p>	<p>۴. انجام طرح های تحقیقاتی مرتبط با موضوع مرکز</p>

<ul style="list-style-type: none"> ✓ افزایش تعداد مقالات داخلی و خارجی با کیفیت مناسب ✓ ارسال مقالات و شرکت در کنگره ها و سمینارها ✓ تولید فناوری و ثبت اختراع داخلی و خارجی ✓ انعقاد قرارداد پژوهشی و تحقیق توسعه با ذینفعان خارجی 	<p>۵. تولید دانش (انتشار مقاله: نتایج تحقیقات)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ انعقاد تفاهم نامه همکاری با مراکز تحقیقاتی در داخل و خارج از دانشگاه آزاد اسلامی ✓ انعقاد تفاهم نامه همکاری با مراکز صنایع وابسته به حوزه علوم و صنایع غذایی ✓ برگزاری دوره های مشترک آموزشی با هدف توانمند سازی 	<p>۶. ایجاد ارتباط با سایر مراکز مشابه</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ برگزاری کارگاه های آموزشی مورد نیاز ذینفعان داخل و خارج ✓ برگزاری دوره های باز آموزی مورد نیاز محققین ✓ برگزاری همایش های علمی ✓ برگزاری کارگاه های مختلف آشنایی با تجهیزات و دستگاه های پیشرفته 	<p>۷. توانمند سازی</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ معرفی توانایی های مرکز به شرکت های حوزه غذا ✓ امضای تفاهم نامه همکاری با آنها در راستای انجام پروژه های کاربردی مشترک ✓ انجام کارآزمایی های بالینی و تحقیقات پایه کاربردی مورد نیاز ذینفعان ✓ همکاری در تولید محصولات غذایی (تعیین محصول و ارزیابی بازار- تهیه فرمولاسیون و عقد قرارداد- ثبت نام تجاری و آغاز تولید محصول به روش صنعتی-بازاریابی فروش) ✓ همکاری در تولید محصولات غذایی (تعیین محصول و ارزیابی بازار- تهیه فرمولاسیون و عقد قرارداد- ثبت نام تجاری-بازاریابی فروش) ✓ اجرای پروژه های کاربردی صنایع غذایی تعریف 	<p>۸. انجام تحقیقات کاربردی</p>

و(.....)

✓ انجام انجام آنالیز فراورده های ارجاعی از سوی سازمان غذا و دارو (pms)

✓ آنالیز محصولات بهداشتی- آنالیز محصولات غذایی ارجایی از سوی صنایع تولیدی
✓ آنالیز میکروبی محصولات غذایی

✓ عقد قرارداد و تفاهم نامه در انجام آزمایشات صنایع و مراکز فعال حوزه علوم دارویی و غذایی