

INFORMAȚII PERSONALE


Elena Mudura

📍 Str. Manăștur nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca, România

☎ Tel.: 0264 596 384 Fax: 0264 593 792 📠 +40 749 054 055

✉ elena.mudura@usamvcluj.ro

🌐 www.usamvcluj.ro

Sexul Feminin | Data nașterii 09/11/1965 | Naționalitatea Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

2019 –prezent

2013 - 2019

2014 - 2013

Profesor universitar
Conferențiar universitar
Șef de lucrări

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

Str. Manăștur nr. 3-5, 400372 Cluj-Napoca, România

Tel.: 0264 596 384; Fax: 0264 593 792

Activitate didactică:

- Coordonator discipline Tehnologii fermentative la programele de studii de licență TPPA, CEPA și IPA din cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor și titular cursuri Good Manufacturing practice, Product design, Produse tradiționale, Principiile procesării produselor agroalimentare la programele de studii de master din domeniul Ingineriei produselor alimentare.
- Conducător doctorat în domeniul Biotehnologii în cadrul IOSUD USAMV Cluj Napoca
- Coordonator program de studii universitare de licență: Ingineria Produselor Alimentare
- Coordonator domeniu de studii universitare de master: Ingineria Produselor Alimentare

Activitate științifică:

- 6 cărți științifice/ manuale universitare;
- 3 capitole de carte publicate la edituri internaționale;
- 32 articole publicate în reviste de specialitate indexate Web of Science;
- 67 articole publicate în reviste de specialitate din alte baze de date BDI;
- 22 comunicari publicate în volumele conferințelor internaționale BDI;
- 3 contracte de cercetare științifică câștigate prin competiții naționale în calitate de director
- 2 contracte instituționale – director de proiect

Indicatori bibliometrici:

 Profil *Web of Science*: 32 articole WOS; citări: 100 ; h – index = 6;

 ResearcherID: <http://www.researcherid.com/rid/O-4209-2014> sau ORCID Number <https://orcid.org/0000-0003-2928-5137>;

 Profil *Google Scholar*: 95 articole indexate în baze de date internaționale/ 364 citări/ h-index:7 <https://scholar.google.ro/citations?user=SXrIG6kAAAAJ&hl=ro>
Activitate de cercetare în domeniile:

- Compuși biologic activi din alimente;
- Proiectarea alimentelor funcționale;
- Biovalorificarea subproduselor din industria alimentară
- Siguranță alimentară.
- Biotehnologii fermentative

Experiență ca expert /evaluator:

- Expert evaluator/raportor la programele: PN-III-P2-2.1-BG-2016; PN-III-P3-3.5-EUK-2016; PN-II-RU-TE-2014; PN-II-IN-CI-2013. PN-II-PT-PCCA-2013; PN-III-P2-2.1-BG-2016; EUREKA Traditional (Network) 2016, 2017, 2020.
- Expert grup de lucru MADR pentru elaborarea PNS 2021-2027

Premii și medalii:

- **Diploma de excelență** la Salonul Internațional al cercetării științifice, inovării și inventicii, PROINVENT, ediția XVII, 20-22 martie 2019. *Metodă de obținere a unei băuturi fermentate pe bază de cidru de mere și suc de ghimbir*. Inventatori: Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen Rodica, Salanță Liana Claudia, Lucian Cuibus, Grosaru Dragoș Florin.
- **Diploma of Excellence** la XXIII-th International Exhibition of Inventics – Inventica, Iași 26-28 iunie 2019. Inventors : Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen Rodica, Salanță Liana Claudia, Lucian Cuibus, Grosaru Dragoș Florin. *Method for obtaining of an apple cider and ginger juice fermented beverage*
- **Diplomă de Excelență și Medalia de Aur** la Salonul Internațional al cercetării științifice, inovării și inventicii, PROINVENT, ediția XVII, 20-22 martie 2019: *Bere brună funcționalizată prin adaosul unor matrici vegetale cu efect antioxidant*. Inventatori: Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Salanță Liana Claudia, Botoș Daniel Sebastian. Premiu internațional:
- **Diploma of Excellence** la 4 XXIII-th International Exhibition of Inventics – Inventica, Iași 26-28 iunie 2019. Inventors : Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Salanță Liana Claudia, Botoș Daniel Sebastian. Invention: *Functionalized brown beer by the addition of vegetal matrices with antioxidant effect*. Premiu internațional:
- **Diplomă de Excelență** la Salonul Internațional al cercetării științifice, inovării și inventicii, PROINVENT, ediția XVII, 20-22 martie 2019: *Produs de patiserie aglutenic pe bază de ingrediente bioactive*, inventatori : Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen Rodica, Man Simona Maria, Chiș Maria Simona, Pop Oana Lelia. A01038 /04/12/2018. Premiu internațional:
- **Diploma of Achievement** la XXIII-th International Exhibition of Inventics – Inventica, Iași 26-28 iunie 2019. Inventors : Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen Rodica, Man Simona Maria, Chiș Maria Simona, Pop Oana Lelia. Invention: *Gluten free pastry product based on bioactive ingredients*. Premiu internațional:
- **Diplomă de excelență și Medalia de aur**. Salonul Internațional al cercetării științifice, inovării și inventicii, PROINVENT, ediția XVII, 20-22 martie 2019. *Produs de patiserie pe bază de subproduse rezultate din industria vinului*. Inventatori: Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Man Simona Maria, Chiș Simona Maria, Pop Carmen Rodica, Pop Oana Lelia.
- **Diploma of Achievement** la XXIII-th International Exhibition of Inventics – Inventica, Iași 26-28 iunie 2019. *Pastry product based on wine industry by products*. Inventors: Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Man Simona Maria, Chiș Simona Maria, Pop Carmen Rodica, Pop Oana Lelia.
- **Diplomă de excelență**. La Salonul Internațional al cercetării științifice, inovării și inventicii, PROINVENT, ediția XVII, 20-22 martie 2019. *Băutură fermentată funcțională obținută prin valorificarea fructelor din flora spontană*. Inventatori: Șchiop Alexandra Marina, Mudura Elena, Coldea Teodora Emilia, Pop Carmen Rodica, Salanță Liana Claudia, Zorița Diaconeasa, Socaci Maria Valentina. \
- **Diplomă de excelență**. la Salonul Internațional al cercetării științifice, inovării și inventicii, PROINVENT, ediția XVII, 20-22 martie 2019. *Biotransformarea subproduselor rezultate din procesarea Glycine Max într-o băutură alcoolică fortificată*. Inventatori: Pugna Adelina Andreea, Mudura Elena, Coldea Teodora Emilia, Pop Carmen Rodica, Salanță Liana Claudia, Socaci Maria Valentina.
- **Gold Medal Inventica 2018** - *Obtaining process and aplivation of bioactive extract resulted from brewing spent hops* ,The XXII International Salon of Research, Innovation and Technological Transfer Inventica 2018, Iasi, 27-29 june, 2018;

- Autori: Elena Mudura, Teodora Coldea, Liana Salanta
- **Diploma de excelență** pentru *Proces fermentativ de valorificare a componentelor bioactive din bere într-un produs fără alcool*; Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PROINVENT, Ediția XVI, 21-23 martie 2018; Autori: Mudura Elena, Coldea Teodora Emilia, Botoș Daniel Sebastian
 - **Gold Medal Inventica 2018** - *Fermentative process for the bioconversion of beer's bioactive compounds into a non-alcoholic product*; The XXII International Salon of Research, Innovation and Technological Transfer Inventica 2018, Iași, 27-29 iunie, 2018; Autori: Mudura Elena, Coldea Teodora Emilia, Botoș Daniel Sebastian
 - **Medalia de aur** la Salonul Internațional de Inventii Inovații "Traian Vuia", 2017, Timișoara, România pentru "*Băuturi din miere, măceșe și ghimbir (Măceșemel și Ghimbimel)*" Autori: Nicoleta Borza, Liana Salanță, Elena Mudura, Maria Tofană, Carmen Pop;
 - **Diploma de Excelență Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Matrici vegetale cu efect prebiotic*. Autori: Alexandru Conovali, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Cristina Coman, Delia Michiu;
 - **Diploma de Excelență Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Oțet din cidru de mere - produs funcțional îmbogățit în pigmenți naturali cu efect antioxidant*. Autori: Diana Ardelean, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Laura Stan, Andrei Borsa;
 - **Diploma de Excelență Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Alternativa inovativă de valorificare a pudrelor vegetale în industria băuturilor*. Autori: Paul Cristian Calugar, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Anca Farcas, Liana Salanta, Carmen Pop.
 - **Diploma de Excelență a USAMVB Regele Mihai I al României din Timișoara Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Matrici vegetale cu efect prebiotic având aplicabilitate în industria alimentară*, Autori: Alexandru Conovali, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Cristina Coman, Delia Michiu
 - **Premiul III** - 7th National Conference with International Participation „Nutrition – Medicine of the Future” & Francophone Symposium on Nutrition and Food Safety “Nutrisûr”, Cluj-Napoca, 23-24th November 2017 pentru *The impact of pre-fermentation treatments on phenolic, anthocyanin contents and antioxidant activity of red grape must*, autori Teodora Emilia Coldea, Elena Mudura, Cristina Coman, Liana Salanță, Alexandru Conovali.
 - **Diploma de excelență Pro Invent**, ediția a XII, 2014, pentru *Bere cu miere* Autori: Samărtinean Adina și Simon Larisa. Coordonatori: Elena Mudura și Teodora Coldea.
 - **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2016-11064 pentru articolul *Wheat Flour Dough Rheological Properties Measurement Effects of the Target Values on the Attained*, în *Journal of texture studies* 46 (6)/2015, 475-486.
 - **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2015-9-7647 pentru articolul *Volatile profile, fatty acids composition and total phenolic content of brewers' spent grain by-product with potential use in the development of new functional foods*, în *Journal of Cereal Science* 64/2015 34-42.
 - **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2018- 2339 *Effect of processing variables on the physico-chemical characteristics and aroma of a traditional beverage derived from wheat brain*.

Membru în comitetul editorial al unor reviste și recenzor:

- **Editor** al revistei *Bulletin of UASVM.Agriculture*, vol 66(2) – vol 69(2). Indexat în: Web of Science, CABI, Index Copernicus (<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture>)
- **Editor** al revistei *Bulletin of UASVM.Food science and Tehnology*, vol 70(1) – vol 73(1). (<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst>)

- **Recenzor** reviste *Web of Science (selecție): Cereal Chemistry, Journal of Food Process Engineering, Food Chemistry, Metabolites, Applied Sciences-Basel, Journal of the American College of Nutrition si BDI: BUASVM seriile Agriculture. Horticulture. Food Science and Technology.*

Membru în comitetul unor manifestări științifice:

- Membru în Comitetul de organizare al simpozionului internațional *Prospects for the 3rd millennium agriculture în perioada 2009-2016.*
- Membru în Comitetul de organizare al Sesiunii de Comunicari Studențești USAMV Cluj Napoca, 2009-2016.

Membru in organizații, asociații profesionale de prestigiu, naționale și internaționale

- Vicepresedinte Filiala Cluj al Asociației Specialiștilor din Industria Alimentară din România
- European Plant Science Association EPSO
- Slow Food Internațional
- ISEKI-Food Association

Funcții de conducere în învățământul superior:

- **2009-2012 Secretar Științific** al Facultății de Agricultură a USAMV Cluj Napoca
- **2012-2016 Prodecan cu activitatea de cercetare** al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor
- **2016-2020 Prodecan cu activitatea didactică** al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor

Tipul sau sectorul de activitate Educație, cercetare

2003-2004

Director tehnic

S.C. Sailer Satu-Mare

Str. Soimoseni nr. 30, 440215 Satu Mare, România

Tel.: 0261 768 456; Fax: 0261 735 022

Coordonarea activității de producție: planificarea producției, asigurarea resurselor de materii prime, materialele, asigurarea resursei umane, managementul costurilor de producție.

Tipul sau sectorul de activitate Producție bere

1999-2003

Manager de Producție

S.C. Ursus South African Breweries (SABMiller)

Str. Manăștur nr. 2-4, 400372, Cluj Napoca, România

Coordonarea activității de producție la filiala Pitești: planificarea producției, asigurarea resurselor de materii prime, materialele, asigurarea resursei umane, managementul costurilor de producție.

Tipul sau sectorul de activitate Producție bere

1995-1999

Sef secție

S.C. Ursus South African Breweries (SABMiller)

Str. Manăștur nr. 2-4, 400372, Cluj Napoca, România

Coordonarea activității de producție a secției de Fierbere la filiala Cluj Napoca: planificarea producției, asigurarea resurselor de materii prime, materialele, asigurarea resursei umane, managementul costurilor de producție.

Tipul sau sectorul de activitate Producție bere

1989-1995

Sef secție

Fabrica de bere Rahova București

Calea Rahovei nr. 157, sector 5, București

Coordonarea activității de producție a secției de Fermentație și Filtrare: planificarea producției, asigurarea resurselor de materii prime, materialele, asigurarea resursei umane, asigurarea calității.

Tipul sau sectorul de activitate Producție bere

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2018	Abilitarea Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca Str. Manăștur nr. 3-5, 400372 Cluj-Napoca, România Domeniul: Biotehnologii	
2004-2009	Doctor în biotehnologii Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca Str. Manăștur nr. 3-5, 400372 Cluj-Napoca, România Domeniul: Biotehnologii alimentare	8 EQF
1984-1989	Inginer diplomat Universitatea Galați – Facultatea de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă Str. Domnească nr. 111, 800201 Galați, România Telefon: +4 0336 130177; Fax: +4 0236 460165 Domeniul: Ingineria produselor alimentare	7 EQF
2011	Manager Proiect Certificat de Competențe profesionale nr. 025533 ▪ Eliberat de CNEFA-Centrul regional de formare profesională a adulților	
2008	Auditor intern Auditor intern pentru sistemul de siguranță a alimentului conform standardului ISO 22000:2005 și SR EN ISO 19011:2003; Certificat nr. 402 A.I.H./31.01.2008 Eliberat de SIMTEX-QC, București	

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) Română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citare	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B2	B2	B2	B2	B2

Competențe de comunicare

- bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de cadru didactic, director și manager;
- capacitatea de exprimare clară a ideilor;
- aptitudini oratorice.

Competențe organizaționale/manageriale

- Competențe manageriale dobândite în cursul carierei, ca urmare a ocupării unor funcții de conducere timp de peste douăzeci de ani, în domeniile economic și academic;
- Promptitudine, consecvență în organizarea și planificarea activităților didactice și de cercetare;
- Corectitudine și rapiditate în luarea deciziilor;
- Consecvență în verificarea calității îndeplinirii obiectivelor stabilite;
- Realizarea unui climat de muncă stabil prin motivarea echipei, conducere prin exemplu și prin asumarea responsabilității;
- Stimularea inițiativelor și promovarea unei atitudini proactive în cadrul colectivelor coordonate;
- Promovarea unei colaborări intrainstituționale și interinstituționale eficiente.

Competențe dobândite la locul de muncă

- Cercetare avansată a produselor alimentare
- O bună cunoaștere a proceselor de producție din industria alimentară
- Managementul integrat al producției și siguranței alimentare

Competență digitală

- O bună cunoaștere a instrumentelor Microsoft Office™

Permis de conducere B

INFORMATII SUPLIMENTARE

Publicații și proiecte de cercetare (selectie)

- Mudura, E., T. E. Coldea, C. Socaciu, F. Ranga, C. R. Pop, A. M. Rotar, A. Pasqualone, J. Serb. Chem. Soc. 2018. Brown beer vinegar: potentially functional product based on its phenolic profile and antioxidant activity. *Journal of the Serbian Chemical Society*, Volume 83, Issue 1, Pages: 19-30.
- Antonella Pasqualone, Carmine Summo, Barbara Laddomada, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea. 2018. Effect of processing variables on the physico-chemical characteristics and aroma of borș, a traditional beverage derived from wheat bran. *Food chemistry*, 265:242-252
- Salanță, L.C., Socaci, S.A., Tofana, M., Mudura, E*, Pop, C.R., Nagy, M., Odagiu, A., 2017. Characterization of volatile components in hop pellets using in-tube extraction GC-MS analysis. *Romanian Biotechnological Letters*, <https://doi.org/10.26327/RBL2017.77>
- Mudura, E; Coldea, TE; Rotar, AAM; Pop, C; Semeniuc, C, 2016. Characterization of Romanian Craft Beers Based on Chemical Composition and Microbiological Analysis. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 73(1):33-39. <https://doi.org/10.15835/buasvmcn-fst:11990>
- Mudura, E; Coldea, TE; Rotar, AAM; Pop, C; Semeniuc, C, 2016. Characterization of Romanian Craft Beers Based on Chemical Composition and Microbiological Analysis. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 73(1):33-39. <https://doi.org/10.15835/buasvmcn-fst:11990>
- Farcas, AC; Socaci, SA; Dulf, FV; Tofana, M; Mudura, E; Diaconeasa, Z. 2015. Volatile profile, fatty acids composition and total phenolics content of brewers' spent grain by-product with potential use in the development of new functional foods: *Journal of Cereal Science*. 64: 34-42. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0733521015000557>
- Mudura, E; Coldea, T., 2016. Hop-Derived Prenylflavonoids and Their Importance in Brewing Technology: A Review. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 72(1):1-10. <https://doi.org/10.15835/buasvmcn-fst:11198>
- Mudura E., Paucean A., Tofana M., Socaci S., 2011. The Evaluation of Prenylflavonoids Compounds In Romanian Beer, *Bulletin UASVM. Agriculture*, nr. 68 (2) 333-338. <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture/article/view/6578/5873>
- Mudura E., Bratfalean D., Tofana M., Socaci S., Paucean A., Truta D.M., Mudura V., 2010. The varietal Classification of Hops Products by Chemometrics Method, *Bulletin UASVM Agriculture, Cluj-Napoca*, 67(2) 314-321. <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture/article/view/5113/4949>
- Teodora Emilia Coldea, Elena Mudura, Carmen Socaciu. 2017. Capitol: Advances in Distilled Beverages Authenticity and Quality Testing în cartea: *Ideas and Applications Toward Sample Preparation for Food and Beverage Analysis*. Editura internațională InTech (Croatia), ISBN 978-953-51-3686-6, Print ISBN 978-953-51-3685-9). <https://www.intechopen.com/books/ideas-and-applications-toward-sample-preparation-for-food-and-beverage-analysis/advances-in-distilled-beverages-authenticity-and-quality-testing>. DOI: 10.5772/intechopen.72041
- Anca Corina Farcas, Sonia Socaci, Elena Mudura, Francisc Dulf, Dan Vodnar, Maria Tofana, Liana Salanta. 2017. Capitol: Exploitation of brewing industry waste to produce functional ingredients în cartea *Brewing Technology*, Editura InTech, Croatia, ISBN 978-953-3342-1, pg 138-156, DOI: 10.5772/intechopen.69231 <https://www.intechopen.com/books/brewing-technology/exploitation-of-brewing-industry-wastes-to-produce-functional-ingredients>

Proiecte obținute prin competiție națională pe bază de contract/grant și alte proiecte de dezvoltare instituțională:

- 2019-2023 Proiectul privind Învățământul Secundar (ROSE) Schema de Granturi SGU-PV Reducerea abandonului studenților din cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor prin programe remediale și activități de îndrumare specifice .Acord de grant nr. 208/SGU/NC/II din 17.09.2019. Director de proiect
- 2018. Program PN III - Cooperare europeană și internațională. Proiect bilateral România-China, UEFISCDI; 27BM_2018. Membru în echipa de cercetare.
- 2018. Program PNIII - P2-2.1-CI-2018-0963. Sortiment de patiserie aglutenic funcționalizat pe baza de pudră de psyllium și subproduse din industria fermentativă. Contract nr.162 CI/2018, . Membru în echipa de cercetare.
- 2018. Program PNIII - P2-2.1-CI-2018-1023, Băutură fermentată funcționalizată prin componente bioactive din diferite matrici vegetale. Contract nr.175 CI/2018, Membru în echipa de cercetare.
- 2018. Program PNIII - P2-2.1-CI-2018-1233, Prototip de bere funcțională pe bază de miere, fructe și plante condimentare. Contract nr.207 CI/2018.. Membru în echipa de cercetare
- 2018. Program PNIII - P2-2.1-CI-2018-1289, Produs de patiserie funcțional obținut prin valorificarea componentelor bioactive din drojdia de bere reziduală Contract nr.220 CI/2018. Membru în echipa

de cercetare

- 2017 Program PN-III-P2-2.1-CI-2017-0373. Contract nr. 97CI /2017 Titlul proiectului: Obținerea unui gel dezinfectant prin valorificarea componentelor bioactive din borhotul de hamei. Director de proiect
- 2017 Program PN-III-P2-2.1-CI-2017-0388 Contract nr. 48 CI /2017 Titlul proiectului: Dezvoltarea unui sortiment de patiserie cu efect probiotic pe baza de subproduse din industria Director de proiect
- 2017-2020 MADR-PNDR- AFIR Contract nr. C164A0000011661300010/16.08.2017 Titlul proiectului:Dezvoltarea pietelor locale exclusiv prin lanturi scurte pentru produse HNV pomicol. Director de proiect
- 2017. Program PN III – Cecuri de inovare 60CI/2017 cod PN-III-P2-2.1-CI-2017-0380. Produs de patiserie aglutenic pe bază de subproduse din industria vinului și pudră de fructe.. Membru în echipa de cercetare.
- 2017. Program PN III – Cecuri de inovare 85CI/2017 cod PN-III-P2-2.1-CI-2017-0061. Optimizarea procesului de obtinere a unei bauturi functionale din malt si suc de fruct. Membru în echipa de cercetare.
- 2012. Program PN II – Cecuri de inovare cod PN-II-IN-CI-2012-0010. Cercetări privind tehnologia de obținere a unui kit pentru fabricarea berii de casă. Membru în echipa de cercetare.
- 2010-2013 Fonduri structurale POS DRU, Contract nr. POSDRU 86/1.2/S/61841. Îmbunatatirea programelor de studii master cu profil agroalimentar, prin promovarea inovarii si asigurarea calitatii, in acord cu cerintele calificarilor din Romania si Uniunea Europeana (CALIMAS). Coordonator: USAMV Cluj Napoca.. Expert în echipa de implementare.
- 2007-2009 Program PNII 100 CP/I/2007 cod Capacități 142: Food safety control prin dezvoltarea unui sistem integrat de modelare, simulare și conducere avansată a bioproceselor fermentative din industria alimentară. Responsabil proiect partener USAMV Cluj-Napoca. Director de proiect
- 2008-2011 Program PARTENERIATE CNMP 52-132/2008: Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație cu conținut ridicat de fibre, sigure pentru consum. Membru în echipa de cercetare.
- 2008-2009 - Program PNII Inovare 155/2008 cod Inovare 1486. Sare dietetica și derivate ale acesteia obținute prin aplicarea unor soluții eficiente de procesare și a procedurilor specifice igienei produselor alimentare. Membru în echipa de cercetare.
- 2006-2009 - Program CEEX – Modul I. Contract nr. 3470/2006. Tehnologii noi, moderne, neconventionale de valorificare superioara a biomasei din sfecla de zahar - obtinere de biobenzine. Membru în echipa de cercetare.
- 2006-2008 Platforma MEC - nr.97/2006 - Platforma de biotehnologii bazată pe cunoaștere. Membru în echipa de cercetare.
- 2005-2007 Contract Program CEEX – modul IV: Program PNCDI. Contract nr. 159/2005. Dezvoltare laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentului. Membru.