



Curriculum vitae Europass

Informații personale

Nume / Prenume **ȚIBULCĂ DORIN**

E-mail(uri)

Cetățenia

Data nașterii

Sex

Experiența profesională

Perioada aprilie 1987-septembrie 1990
septembrie 1990-mai 1994
ianuarie 1995- februarie 1999
octombrie 1998- februarie 1999
februarie 1999-octombrie 2008
octombrie 2008-prezent
octombrie 2012-aprilie 2016

Funcția sau postul ocupat Inginer tehnolog
Șef atelier preparate din carne
Director tehnic unități de procesare a cărnii
Cadru didactic asociat
Șef lucrări
Conferențiar universitar
Director departament IPA

Principalele activități și responsabilități Titular al disciplinelor (licență): Tehnologia cărnii, Tehnologia laptelui, Procesarea cărnii, Procesarea laptelui, Tehnologia semiconservelor și conservelor din carne, Alimente funcționale de origine animală, Igiena societăților agroalimentare
Titular al disciplinelor (masterat): Monitorizarea igienei și împachetarea în industria alimentară, Principiile procesării produselor agro-alimentare (origine animală), Alimente funcționale și nutraceutice, Ecoalimente, Proiectarea alimentelor funcționale și dietetice

Numele și adresa angajatorului Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, str. Manăștur nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca, ROMÂNIA Tel.: 0264 596 384, int. 273, Fax: 0264 593 792

Tipul activității sau sectorul de activitate Educație/ învățământ superior, cercetare

Educație și formare

Perioada octombrie 1998-iunie 2006
februarie 2000-februarie 2002
septembrie 1982-aprilie 1987

iulie 2016 08-12

iulie 2015

sept 2017

Calificarea / diploma
obținută

Diploma de doctor în Medicină veterinară

Analist programator, diplomă de STUDII ACADEMICE POSTUNIVERSITARE, specializarea „Informatică Aplicată și Programare”

Diplomă de Inginer tehnolog industrie alimentară

Certificat de absolvire program de specializare: Manager proiect, Cod 242101

Certificat de atestare a competențelor profesionale (2015) - proiect POSDRU 155/ 1.2./G/ 139950

Certificat nr. C 36.27/2017 - Implementarea și auditarea sistemelor de management al calității conf. standardelor SR EN ISO 9001:2015 și SR EN ISO 19011:2011

Numele și tipul instituției
de învățământ /
furnizorului de formare

Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca/ Facultatea de Medicină Veterinară
Formator colegiu universitar în cadrul proiectului Educație și formare competitivă pe piața muncii - EduForm, cod SMIS 121643

Universitatea Tehnică, Cluj-Napoca, Departamentul ECIDFR (Educație continuă, Învățământ la distanță, Frecvență redusă)

Universitatea din Galați, Facultatea de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă
Structural Euro Fond&Training

Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca, Centrul Pilot de Formare Perfectionare
USAMVCN

Cert Ind București, Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca

Aptitudini și competențe personale

Abilități bune de comunicare și muncă în echipă, de autoperfectiune și de valorificare a experienței dobândite, de analiză și sinteză, capacitate de implementare, de a rezolva eficient probleme, de asumare a responsabilităților, de planificare, creativitate și spirit de inițiativă, competență în gestionarea resurselor alocate, capacitate de a oferi consiliere/asistență tehnică privind efectuarea de teste în tehnologia de fabricație a preparatelor din carne și a produselor lactate
Competențe informatice (Microsoft Office) și competențe de comunicare.

Limba(i) maternă(e)

Română

Limba(i) străină(e)
cunoscută(e)

Autoevaluare

Înțelegere

Vorbire

Sciere

Nivel european (*)

Ascultare

Citare

Participare la conversație

Discurs oral

Exprimare scrisă

Engleză

nivel mediu

nivel mediu

nivel mediu

nivel mediu

nivel mediu

Competențe și aptitudini
tehnice

Procesarea cărnii (tranșare, conservare a cărnii, obținerea preparatelor din carne)
Procesarea laptelui (obținerea produselor lactate acide, a brânzeturilor, a smântânii de consum, a untului, a înghețatei, a produselor lactate probiotice)
Obținerea semiconservelor și conservelor din carne și pește
Consiliere/asistență tehnică privind efectuarea de teste de utilizare a aditivilor și a derivatelor proteice în tehnologia de fabricație a preparatelor din carne
Proiectare de produse noi
Proiectare de fluxuri tehnologice pentru unități de procesare a laptelui și a cărnii

Competențe și aptitudini
de utilizare a
calculatorului

Aplicații MS Office (Word, Excel, Power Point, Access)
Tehnologia prelucrării informației (Corel Draw și Photo Shop);
Aplicații multimedia și documente hipertext (limbaj HTML pentru site-uri Web)
Configurarea computerelor și exploatarea sistemelor de operare (Windows 7, Vista, XP, 2000, 9x), a diverselor software și utilitare

Membri în societăți
profesionale

Membri în cadrul Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentară din Învățământ, Cercetare și Producție – ASIAR
Membri în cadrul Slow Food International

Informații suplimentare

- * 2012-2013, 2016-2021, președinte comisie de licență pentru programul de învățământ Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca;
- * 2013-2016, președinte comisie de licență pentru programul de învățământ Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca;
- * 1999-2012, 2014-2016, membru în comisiile de licență ale programul de învățământ Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca;
- * Membru în comisii de licență la examenele susținute la USAMV București, Facultatea de Zootehnie, specializarea TPPA (3 participări, în anii 2003, 2004 și 2005);
- * Membru în comisii de licență la examenele susținute la USAMV „Ion Ionescu de la Brad” Iași, Facultatea de Agricultură, specializarea TPPA (3 participări în anii 2007, 2008, 2009);
- * Membru în comisii de licență la examenele susținute la Universitatea din Oradea, Facultatea de Ingineria și Protecția Mediului, specializările TPPA și CEPA (3 participări în anii 2007, 2008, 2009);
- * Membru în comisiile de disertație a USAMV Cluj-Napoca, 2009-2021, master: Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare;
- * Membru comisie (cordonator științific) lucrare gradul didactic I (2012);
- * Președinte/membru comisii grad didactic științific;
- * 2012-2016, 2020-prezent, membru în Consiliul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor
- * Îndrumător științific la 160 proiecte de diplomă și 70 lucrări de disertație
- * Referent științific la 16 cursuri universitare, îndrumătoare de lucrări practice:

Contracte de cercetare în calitate de director/ membru

- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0785, 132 CI/2017, "Dezvoltarea unui preparat nou din carne de rață de tip specialitate afumată și pasteurizată" – *Director de proiect*
- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2018-1547, 268 CI/2018, „Dezvoltarea unui preparat inovativ din carne de porc din rasa mangalița de tip salam crud uscat cu adaos de aronia și fenicul” – *Director de proiect*
- Contract prestări servicii nr. 19274/ 19.12.2012 cu S.C. REVIVA IMPORT EXPORT S.R.L. (2012-2013): „Obținerea preparatelor din carne prin utilizarea adaosurilor proteice de natură vegetală și a mixurilor de aditivi și condimente obținute la SC REVIVA IMPORT EXPORT SRL, pentru stabilirea rețetelor optime de fabricație a preparatelor din carne” - *Responsabil de proiect*
- Contract prestări servicii nr. 14365/ 21.10.2011 cu S.C. REVIVA IMPORT EXPORT S.R.L. (2011-2012): „Obținerea preparatelor din carne prin utilizarea adaosurilor proteice de natură vegetală și a mixurilor de aditivi și condimente obținute la SC REVIVA IMPORT EXPORT SRL, pentru stabilirea rețetelor optime de fabricație a preparatelor din carne”- *Responsabil de proiect*
- 2018 - Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2018-1355, Contractul finanțare nr. 233 CI /2018, „Solutii inovatoare pentru reformularea unui preparat de carne cu scopul prelungirii duratei de conservare”, membru
- 2018 - Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2018-1565, Contractul finanțare nr. 271 CI /2018 „Obținerea unor brânzeturi premium din lapte vacă provenit din zona montană destinate persoanelor cu restricții alimentare”, membru
- 2018 - Contract de prestări servicii nr. 28067/21.11.2018, încheiat cu SC SEBICARN TRADITIONAL SRL, membru
- 2017 - Grant Optibreast, contract de finanțare nr. 273571/8.12.2017 - “Evaluation of the efficiency of 8 different feed programs, containing an innovative magnesium based formulation, on broiler performances and meat quality”, Beneficiar - TIMAB MAGNESIUM headquartered at 57 Boulevard Jules VERGER 35800, DINARD, France, membru
- 2017 - Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0331, Contract de cercetare 57 CI/2017, “Valorificarea superioară a făinurilor de linte în vederea obținerii de preparate din carne inovative prin fortifierea acestora”, membru
- 2017 - Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0343, Contract de cercetare nr. nr. 58 CI/2017, “Preparate din carne inovative fortificate”, membru
- 2015-2018 - Proiect de cercetare aplicativă și consultanță: „Optimizarea utilizării unor produse complete pe bază de adaosuri proteice, mixuri de aditivi și condimente în fabricația preparatelor din carne”, Executant USAMVCN, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Nr. 15327/28.09.2015, membru
- 2006 – 2010, Proiect Banca Mondială: „Modernizing Agricultural Knowledge and Information System” (Modernizarea Sistemului de Informare și Cunoaștere în Agricultură) MAKIS for the North West and Central Zone; atribuții: trainer la cursurile privind procesarea laptelui și a cărnii.
- 2008 – 2010, Programul IMPACT tip B, nr. 529: “Sistem integrat de modelare, estimare și conducere avansată a bioproceselor de obținere a izolatelor proteice” (SIMECO), Beneficiar: Ministerul Educației și Cercetării, atribuții: membru; valoare proiect: 1.000.000 €, membru
- 2007 – 2008, Proiect EU INPLISTA (INFORMATION PLATFORM on INTERNATIONAL STANDARDS) pentru IMM-uri în sectorul alimentar; Atribuții: trainer seminarii și studii de caz în domeniul “Carne și produse din carne”
- Proiect PN II Programul 4 – Parteneriate în domenii prioritare, titlu proiect: „De la ADN la brânză: studiul impactului polimorfismului markerului genetic cazeina alfa-s₁ la rasa de caprine carpatina asupra calității laptelui, randamentului de obținere al brânzeturilor și proprietăților senzoriale”, acronim CAPRIROGEN, nr. înregistrare 1086, valoare totală 1.980.000 RON, domeniul de cercetare 5 – Agricultură, siguranța și securitate alimentară, atribuții: membru
- Proiect PN II Programul IDEI contract nr. 22-094/2008 - Proiecte de cercetare exploratorie (PN II - ID - PCE), titlu proiect: „Caracterizarea polimorfismelor proteinelor din laptele speciilor de fermă și studiarea posibilității utilizării lor ca markeri genetici de identificare a autenticității declarate a produselor lactate”, valoare totală 1.000.000 RON, atribuții: membru.
- Proiect PN II: Parteneriate in domenii prioritare: Tehnologie de transesterificare enzimatică destinată obținerii de biocarburanți de generația a 2-a, CARENZI Conducător proiect: INCDO-INOE2000, filiala Institutul de Cercetări pentru Instrumentație Analitică, Cluj-Napoca, atribuții: membru
- CEEX-modul IV, proiect nr. 159/2005 (2005-2007), Programul “Dezvoltare laborator pentru controlul și siguranța alimentului” (DLICSA), membru
- INFRAS, proiect nr. 209/2004 (2004-2006), Programul Consolidarea infrastructurilor standardizării și calității “Laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentului”, (LICSA), membru
- 2003-2004, Trainer curs: „Fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor”, Programul PHARE 2000 „Coeziune economică și socială” – Centru de pregătire multifuncțională pentru diversificare rurală, finanțare fonduri PHARE

Lucrări publicate

Lucrări științifice/cărți/cursuri universitare:

88 lucrări științifice publicate în reviste de specialitate, volume, anale din care **30** publicate în reviste cotate/ indexate ISI/ ISI proceedings.

1 capitol carte științifică internațională

29 cursuri și îndrumătoare publicate în edituri naționale recunoscute de CNCSIS-MECI, din care 11 prim autor.

Lucrări științifice reprezentative:

1. **D., Țibulcă, D.**, Sălăgean, Crina Mureșan, Anca Rotar, S. Apostu, Mirela Jimborean, 2002, *The influence of the technological process on the energetic value of raw materials in manufacturing of tinned food for children*, Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Vol 57 Pages: 267-270, WOS:000229582200060
2. D. Sălăgean, Crina Mureșan, **D. Țibulcă**, Anca Rotar, S. Apostu, C. Laslo, 2002, *Comparative study concerning the content of soy protein derivatives in meat foodstuff*, Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, 57: 265-266, WOS:000229582200059
3. Sălăgean, D., **D. Țibulcă**, Crina Mureșan, 2003, *The influence of the heat treatment in reducing of the microorganism count of soy concentrates*, Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Vol 59: AGRICULTURE:215-217, WOS:000229586700042
4. Mirela Jimborean, C. Laslo, **D. Țibulcă**, Maria Tofană, Andra Mihaiu, D. Sălăgean, 2004, *Researches as regards the evolution of the physical-chemical parameters during cheese maturation*, Buletinul USA-MV Cluj-Napoca, vol. 60, pag 355-359, WOS:000232801700070
5. Sălăgean, D., **D. Țibulcă**, Maria Morar, S. Apostu, Gh. Stețca, Mirela Jimborean, 2004, *Implementation of a new processing technology of sausages and comparative study with the nowadays technology*, Buletinul USA-MV Cluj-Napoca, vol. 60, pag. 349-354, WOS:000232801700069
6. Racolța Emil, Sevastița Muste, **D. Țibulcă**, 2006, *New uses of the grain sorghums in food industry*, Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Vol 62: AGRICULTURE:346-351, WOS:000245237700065
7. Jimborean Mirela, C. Laslo, **D. Țibulcă**, 2006, *Research concerning the dynamics of the modifications of some physical-chemical parameters during maturation of the semi-hard cheeses*, Buletinul USA-MV Cluj-Napoca, vol. 62, pag. 270-275, WOS:000245237700050
8. **Țibulcă Dorin**, C. Man, Jimborean Mirela, D. Sălăgean, E. Racolța, 2006, *Research concerning the aeromicroflora in work and storage rooms for cattle slaughtering*, Buletinul USA-MV Cluj-Napoca, vol. 62, pag. 371-376, WOS:000245237700069
9. **Dorin Țibulcă**, Mirela Jimborean*, Dan Sălăgean, Ariana Caraba, 2015, *Organochlorine Pesticide Residues in the Processing of Pressed Cheese*, Bulletin UASVM Food Science and Technology 72(2), 287-288, WOS:000422194100030
10. **Dorin Țibulcă**, Mirela Jimborean*, Aurora Țibulcă, 2019, *Research on evolution of nitrite and nitrate content regarding milk processing in scalded cheese*, Romanian Biotechnological Letters, Volume: 24, Issue: 5, Pages: 770-775, FI: 0.590. WOS:000492689700003
11. Maria-Ioana MORAR, Melinda NAGY*, Ancuța Mihaela ROTAR, **Dorin ȚIBULCĂ**, Cristina Anamaria SEMENIUC, 2017, *Formulation and Physicochemical Evaluation of Frozen Snacks Based on Whey Protein Isolate and Skimmed*, Bulletin UASVM Food Science and Technology 74(2)/2017, ISSN-L 2344-2344; Print ISSN 2344-2344; Electronic ISSN 2344-5300, Volume: 74 Issue: 2 Pages: 102-105 ; WOS:000424472100010
12. Melinda NAGY, Sonia SOCACI*, Maria TOFANĂ, Elena-Suzana BIRIS-DORHOI, **Dorin ȚIBULCĂ**, Liana SALANȚĂ, Georgiana PETRUȚ, 2017, *Chemical Composition and Bioactive Compounds of Some Wild Edible Mushrooms*, Bulletin UASVM Food Science and Technology 74(1) / 2017, ISSN-L 2344-2344; Print ISSN 2344-2344; Electronic ISSN 2344-5300; WOS:000408457100001
13. Melinda Fogarasi, Sonia A. Socaci, Szabolcs Fogarasi*, Mirela Jimborean, Carmen Pop, Maria Tofană, Anca Rotar, **Dorin Țibulcă**, Dan Sălăgean, Liana Salanța, *Evaluation Of Biochemical And Microbiological Changes Occurring In Fresh Cheese With Essential Oils During Storage Time*, Studia Universitatis Babeș-Bolyai Chemia Volume: 64 Issue: 2 Pages: 527-537 Part: 2/ 2019/ FI: 0.275/; WOS:000484542200021
14. Mirela Anamaria JIMBOREAN, **D ȚIBULCĂ***, D MICHIU, *Microbiological Profile of Kashkaval Cheese During Production Season*, Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology, 2020, vol. 77, No 1, pag. 91-96; WOS:000536725500010
15. Fogarasi, M., Diaconeasa, Z.M., Pop, C.R., Fogarasi, S., Semeniuc, C.A., Fărcaș, A.C., **Țibulcă, D.***, Sălăgean, C.-D., Tofană, M., Socaci, S.A., *Elemental composition, antioxidant and antibacterial properties of some wild edible mushrooms from Romania*, Agronomy, Volume 10, Issue 12, Article ID 1972, 2020; IF 2.603, WOS: 000601652800001
16. **Dorin Țibulcă**, Melinda Fogarasi, Sonia A. Socaci, Szabolcs Fogarasi, Carmen Pop, Dan Salagean, Maria Tofană, Delia Michiu, *Effect of Agaricus bisporus and Origanum majorana l extract on the Shelf-life and Nutritional properties of Pork Liver Pâté*, STUDIA UBB CHEMIA, Volume: 65 Issue: 2 , p. 197-208, 2020, IF 0.494; WOS:000560027700016

17. Farcaș, Anca C., Galanakis, Charis M., Socaciu, Carmen, Pop, Oana L., **Țibulcă, Dorin**, Păucean, Adriana, Jimborean, Mirela A., Fogarasi, Melinda, Salanța, Liana C., Tofană, Maria, Socaci, Sonia A., *Food Security during the Pandemic and the Importance of the Bioeconomy in the New Era*, Sustainability, Volume:13 Issue: 1, Article Number 150, 2021, IF 2.576, WOS:000606767200001
18. Vasile-Gheorghe Visan, Maria Simona Chis, * Adriana Păucean, Vlad Muresan, Andreea Pușcaș, Laura Stan, Dan Cristian Vodnar, Francisc Vasile Dulf, **Dorin Țibulcă**, Bogdan Alin Vlaic, Iulian Eugen Rusu, Csaba Balasz Kadar and Augustin Vlaic, *Influence of Marination with Aromatic Herbs and Cold Pressed Oils on Black Angus Beef Meat*, Foods 2021, 10, 2012, 1-22, IF 4.350, WOS:000700268900001
19. Melinda Fogarasi, Maria-Ioana Socaciu, Claudiu-Dan Sălăgean, Floricuța Ranga, Anca Corina Fărcaș, Sonia Ancuța Socaci, Carmen Socaciu, **Dorin Țibulcă**, Szabolcs Fogarasi, Cristina Anamaria Semeniuc, *Comparison of Different Extraction Solvents for Characterization of Antioxidant Potential and Polyphenolic Composition in Boletus edulis and Cantharellus cibarius Mushrooms from Romania*, Molecules 2021, 26, 7508, IF 4.412, WOS:000736298800001
20. Jimborean, M.A., Borșa, A., Michiu, D., Rotar, A., Semeniuc, C.A., Pop, C., Salanța, L., **Țibulcă, D.**, Bălțeanu, V.A., *Aloe vera gel microcapsules and essential oils of thyme and oregano incorporated in spreadable goat cheese: impact on its microbiological, physicochemical, and sensory characteristics during storage*, NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA Volume 49 Issue 1 Article Number 12001, Published 2021, IF 1.444, WOS:000639294300007

Manuale didactice și îndrumătoare publicate:

1. **Dorin Țibulcă**, Dan Sălăgean, 2000, *Tehnologia cărnii și a produselor din carne*, Volumul I, Editura RISOPRINT, Cluj – Napoca (ISBN 973-656-032-5)
2. **Dorin Țibulcă**, Dan Sălăgean, 2000, *Tehnologia cărnii și a produselor din carne*, Volumul II, Editura RISOPRINT, Cluj – Napoca (ISBN 973-656-014-7)
3. **Dorin Țibulcă**, Dan Claudiu-Sălăgean, 2001, *Tehnologia semiconservelor și conservelor din carne și pește*, Editura GEORGE COȘBUC, Bistrița (ISBN 975-95263-0-7)
4. **D. Țibulcă**, Mirela Anamaria Jimborean, 2003, *Fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor*, Editura AcademicPres, USAMV Cluj-Napoca (ISBN 973-7950-41-0)
5. Claudiu-Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2004, *Tehnologia de fabricație a preparatelor din carne*, Îndrumător de lucrări practice, Editura BEDIN, Bistrița (ISBN 973-86934-1-1)
6. Mirela Anamaria Jimborean și **Dorin Țibulcă**, 2004, *Tehnologia de fabricație a brânzeturilor, îndrumător de lucrări practice*, Editura Bedin, Bistrița, ISBN 973-86934-2-X.
7. Claudiu-Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2005, *Producția și conservarea cărnii*, Editura EIKON, Cluj-Napoca (ISBN 973-7833-54-6)
8. **D. Țibulcă**, Mirela Anamaria Jimborean, 2005, *Tehnologia laptelui și a produselor lactate, îndrumător de lucrări practice*, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 973-656-859-8.
9. Mirela Anamaria Jimborean și **Dorin Țibulcă**, 2006, *Tehnologia de fabricare a brânzeturilor*, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN: 973-751-364-9
10. **D. Țibulcă**, Mirela Anamaria Jimborean, 2008, *Tehnologia de obținere a produselor lactate*, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-751-722-7
11. Mirela Anamaria Jimborean și **Dorin Țibulcă**, 2009, *Procesarea laptelui – îndrumător de lucrări practice*, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-53-0170-5
12. Claudiu-Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2009, *Tehnologia produselor din carne*, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-751-964-1)
13. Claudiu-Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2009, *Tehnologia semiconservelor și conservelor din carne și pește*, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-53-0034-0)
14. Claudiu-Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2010, *Tehnologia cărnii și a produselor din carne*, Îndrumător de lucrări practice, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-53-0183-5)
15. **Dorin Țibulcă**, Claudiu-Dan Sălăgean, 2010, *Procesarea cărnii*, vol. I, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-53-0436-2)
16. Claudiu-Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2011, *Tehnologia cărnii și a produselor din carne – Îndrumător de lucrări practice*, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-53-0625-0)
17. **Dorin Țibulcă**, Mirela Anamaria Jimborean, 2013, *Alimente funcționale de origine animală*, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-53-0925-1)
18. Mirela Anamaria Jimborean, **Dorin Țibulcă**, 2013, *Tehnologia produselor lactate*, Îndrumător de lucrări practice, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-53-1012-7)
19. **Dorin Țibulcă**, Mirela Anamaria Jimborean, 2015, *Procesarea laptelui*, partea I, manual didactic, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-53-1557-3);
20. Mirela Anamaria Jimborean, **Dorin Țibulcă**, 2016, *Procesarea laptelui*, partea a II-a, manual didactic, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-53-1892-5);
21. **Dorin Țibulcă**, Claudiu-Dan Sălăgean, 2016, *Procesarea cărnii*, vol. II, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-53-1795-9)

22. Mirela Jimborean, **Dorin Țibulcă**, 2015, *Tehnologia laptelui 1*, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-973-744-427-1 (218 pag. ID)
23. Laslo Cornel, Muresan Crina, Suharoschi Ramona, **Țibulcă Dorin**, 2014, *Produse alimentare de origine animală*, partea I-a, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-973-53-1435-4 (201 pag.)
24. Mirela Jimborean, **Dorin Țibulcă**, 2017, *Tehnologia laptelui 2*, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-744-627-5; ISBN 978-973-744-628-2 (200 pag. ID)
25. Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2015, *Tehnologia produselor de origine animala (carne)*, Editura MEGA, Cluj-Napoca (ISBN 978-606-543-674-9) (165 pag.)
26. Teodor Rusu, Adriana Morea, Gheorghe Ștețca, Ioan Rotar, Maria Tofană, Sevastița Muste, Adriana Păucean, Constanța Modoran, Cornel Laslo, Camelia Guș, Maria Morar, **Dorin Țibulcă**, Emil Racolța, Mirela Jimborean, Elena Mudura, Crina Mureșan, Dan Sălăgean, 2009, *Caiet de practică pentru specializarea Controlul și Expertiza Produselor Alimentare*, Editura AcademicPres Cluj-Napoca, Romania, 978-973-744-175-1, (254 pag).
27. Teodor Rusu, Adriana Morea, Gheorghe Ștețca, colaboratori Maria Tofană, Constanța Modoran, Cornel Laslo, Camelia Guș, Maria Morar, **Dorin Țibulcă**, Emil Racolța, Dan Sălăgean, Mirela Jimborean, Elena Mudura, Crina Mureșan, Adriana Păucean, 2009, *Caiet de practică pentru specializarea Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole*, Editura AcademicPres Cluj-Napoca, Romania, 978-973-744-179-9, (271 pag.)
28. Melinda Fogarasi și **Dorin Țibulcă**, 2020, *Igiena societăților agroalimentare*, Indrumător de lucrări practice, Editura Mega, Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-606-020-232-5, (120 pag.)
29. **Dorin Țibulcă**, Melinda Fogarasi, 2021, *Igiena societăților din industria alimentară*, Editura MEGA, Cluj-Napoca, (ISBN 978-606-020-411-4) (225 pag.)