

Curriculum vitae	
Informații personale	
Nume / Prenume	MICHIU DELIA
E-mail(uri)	delia.michiu@usamvcluj.ro
Cetățenie	Română
Data nașterii	10.10.1985
Sex	Feminin
Domeniul de activitate	Educație
Profesia și funcția actuală	Asistent, doctor, 2019 – prezent, Responsabil activitate de cercetare dep 1 IPA, FSTA, USAMV Cluj-Napoca
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, str. Mănăștur nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca, ROMANIA
Facultatea/ Departament Disciplina/ Cuvinte cheie	Știința și Tehnologia Alimentelor/ Ingineria Produselor Alimentare Tehnologia prelucrării laptelui/Valorificarea subproduselor din industria alimentară
Educație și formare	
Calificarea / diploma obținută	Diploma de doctor în Biotehnologii, 2012 Titlul tezei: <i>Influența hameiului asupra bacteriilor și în procesul de fermentație al mustului de bere.</i>
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca
Perioada Calificarea / diploma obținută Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	2009 – 2011 Masterat Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorului, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca
Perioada Calificarea / diploma obținută Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	2004 – 2009 Facultatea de Agricultură, Specializarea <i>Controlul și Expertiza Produselor Alimentare</i> , diplomă de inginer Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară – Cluj-Napoca
Perioada Calificarea / diploma obținută Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	2000 – 2004 Diplomă de bacalaureat Grupul Școlar de Chimie Industrială “Terapia”, Cluj-Napoca

Experiența profesională Perioada / Funcția sau postul ocupat / Numele angajatorului	Septembrie 2013 – februarie 2014: Manager de produs <i>S.C. Nobis Labordiagnostica S.R.L Cluj-Napoca</i>								
Perioada / Funcția sau postul ocupat / Numele angajatorului	Februarie 2014– ianuarie 2017: Manager de vânzări <i>S.C. Nitech S.R.L Cluj-Napoca</i>								
Perioada / Funcția sau postul ocupat / Numele angajatorului	✓ Octombrie 2016 - februarie 2017 : Cadru didactic asociat la disciplina: <i>Tehnologii în obținerea și utilizarea aditivilor alimentari</i>								
	✓ Ianuarie 2017– februarie 2019: Administrator patrimoniu la <i>Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV, Cluj-Napoca</i>								
	✓ Ianuarie 2017 – iulie 2020 Analist controlul calitatii produselor alimentare în cadrul LICSA-Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor - USAMV, Cluj-Napoca, Contract de Prestări servicii S.C. MORAGROIND S.R.L.								
	✓ Octombrie 2018 - februarie 2019 : Cadru didactic asociat la disciplina: <i>Tehnologia laptelui și a produselor lactate;</i>								
	✓ Februarie 2019 - prezent: Asistent universitar la disciplinele: <i>Tehnologia laptelui și a produselor lactate; Valorificarea subproduselor din industria alimentară.</i>								
Domenii de competență	Tehnologia de obținere a produselor lactate; Tehnologia de obținere a brânzeturilor; Controlul calității produselor alimentare; Valorificarea subproduselor din industria alimentară; Analiza calității produselor alimentare folosind Spectrometria UV-Vis; Determinarea cantitativă a acizilor amari din hamei (conuri și peleti) prin titrare conductometrică și cromatografie de înaltă performanță; Analiza compusilor volatili din hamei (conuri, peleti, uleiuri volatile) și bere prin cromatografie cuplată cu spectrometrie de masă;								
Domenii de interes	Biotehnologii în industria laptelui Procedee moderne de procesare a laptelui Metode de cercetare pentru evaluarea calității produselor lactate Modalități de valorificare a subproduselor din industria alimentară Obținerea unor noi produse alimentare								
Activitate științifică	1 îndrumător de lucrări practice, în calitate de prim autor; 1 manual didactic, în calitate de co-autor; 9 lucrări publicate în reviste BDI, din care: 3 prim autor / autor corespondent; 10 articole în reviste cotate Thomson Reuters și în volume proceedings indexate Thomson-Reuters, la 3 dintre ele prim autor ▪ Îndrumător științific la peste 30 proiecte de diplomă Profil <i>Google Scholar</i> : https://scholar.google.com/citations?user=-xX2YsIAAAAJ&hl=ro&oi=ao <table><tr><td>H-index</td><td>ISI WoS</td><td>Scopus</td><td>Google Scholar</td></tr><tr><td></td><td>4</td><td>4</td><td>7</td></tr></table>	H-index	ISI WoS	Scopus	Google Scholar		4	4	7
H-index	ISI WoS	Scopus	Google Scholar						
	4	4	7						
Membru în organizații	2018 – prezent – Membru ASIAR (Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România)								

	2018 – prezent - Membru SLOW FOOD INTERNATIONAL																								
Specializări/ Calificări	2008 / Hazard analysis and critical control points Organizat de SIMTEX, Bucuresti, la USAMV Cluj-Napoca, Romania; 2010 / Transylvania summer school in chromatography Organizat de Universitatea Babeş Bolyai, Institutul de Chimie Raluca Ripan, Cluj-Napoca, Romania. 2016/ Manager Proiect Certificat de absolvire nr. 00069243 Cod COR 242101 Organizat de Structural Euro Fond&Training 2019/ Cursuri de formare în cadrul proiectul POCU – Educație și formare competitivă pe piața muncii – EduForm – cod MySms 121643 1. Curs <i>Tehnici de predare moderne</i> 2. Curs <i>E-learning și Blended-learning</i> 3. <i>Certificat de formare continuă în domeniul competențelor didactice</i> - 152 ore de formare teoretică și practică																								
COMPETENTE PERSONALE																									
Limba(i) maternă(e)	Română																								
Alte limbi străine cunoscute	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th colspan="2">INTELEGERE</th><th colspan="2">VORBIRE</th><th>SCRIERE</th></tr> <tr> <th></th><th>Ascultare</th><th>Citire</th><th>Participare la conversație</th><th>Discurs oral</th><th></th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Engleză</td><td>B2</td><td>B2</td><td>B2</td><td>B2</td><td>B2</td></tr> <tr> <td>Franceză</td><td>B2</td><td>B2</td><td>B2</td><td>B2</td><td>B2</td></tr> </tbody> </table>		INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE		Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral		Engleză	B2	B2	B2	B2	B2	Franceză	B2	B2	B2	B2	B2
	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE																				
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral																					
Engleză	B2	B2	B2	B2	B2																				
Franceză	B2	B2	B2	B2	B2																				
Contracte de cercetare	Director de proiect: Proiect de Mobilitate – PN-III-P1-1.1-MC-2019-1260 – Praga, Republica Cehă Colaborator/ membru în proiect: - Proiect PN-III, Resurse umane – TE contract 60/02.05.2018, 2018 –2020: „O nouă abordare integrată a valorificării reziduurilor alimentare” ; - Proiect de cercetare aplicativă și consultanță nr. 674/ 12.01.2018 (2018-2019): <i>Dezvoltarea tehnologiei de obținere a brânzeturilor moi maturate cu mușgai la suprafață</i> (valoare 46 600 lei); - PN-III-P2-2.1-CI-2018-1046; proiect nr. 180/ 4.07.2018: <i>Dezvoltarea unui nou sortiment de brânză tartinabilă din lapte de capră</i> (iulie – decembrie 2018) (valoare 50 000 lei); - PN-III-P2-2.1-CI-2017-0034, proiect nr. 156 CI/ 04.07.2018 (Iulie - Decembrie 2018): <i>Valorificarea superioară a zerului prin obținerea unei băuturi pe bază de zer îmbogățită cu suc de legume</i> (valoare 50 000 lei); - Proiect înregistrat la USAMV Cluj-Napoca. cu nr. 40/20.6.2017, încheiat cu firma SC Moragroind SRL: <i>Analiza compușilor amari din hamei prin conductometrie și HPLC</i>, (2017-2019); - Grant intern tip SOLUȚII USAMV-CN, <i>Dezvoltarea brânzeturilor maturate în scopul valorificării superioare a laptelui BIO la SDE Cojocna</i> (valoare 500 000 lei/ 2022-2024);																								

Proiecte de dezvoltare instituțională	Membru în proiect: - Grant programe de vară ROSE: Școala de vară FANFOOD 2019-2021, AG 133/SGU/ PV II (valoare 62 000 lei/ 2019) - Proiect ROSE SGU; <i>Reducerea abandonului studenților din cadrul FSTA prin programe remediale și activități de îndrumare specifice</i>, AG nr. 208/SGU/NC/II (2019) <i>Proiect Educație și formare competitivă pe piața muncii - EduForm</i>, POCU/320/6/21-121643.
Competențe de comunicare	✓ bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de cadru didactic; ✓ abilități bune de comunicare și muncă eficientă în echipă dobândite în cadrul proiectelor de cercetare interdisciplinare.
Competențe informatice	✓ Operare PC (Windows, browser internet, servicii email) – nivel avansat; ✓ Suita Microsoft Office (Word, Excel, powerpoint, Outlook) – nivel avansat
Competențe organizaționale/ manageriale	✓ Administrator <i>Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor</i> (2017 - 2019); ✓ Membru în Consiliul Departamentului IPA (2022 - prezent);
Competențe dobândite la locul de muncă	✓ Cercetare avansată a produselor alimentare ✓ O bună cunoaștere a proceselor de producție din industria alimentară, optimizare și implementare flux tehnologic în industria laptelui ✓ Managementul integrat al producției și siguranței alimentare ✓ Controlul calității produselor alimentare ✓ Dezvoltare produse inovative, transfer tehnologic ✓ Dezvoltarea de produse alimentare inovative cu calitate nutrițională îmbunătățită și efecte benefice pentru sănătate ✓ Valorificarea subproduselor rezultate în procesarea agroalimentară pentru obținerea unor ingrediente alimentare cu valoare adăugată;
Alte competențe	Capacitate de lucru în echipă și coordonare a activităților de microproducție; flexibilitate, disponibilitate, capacitate de adaptare, gândire și evaluare obiectivă a rezultatelor, punctualitate, perseverență, seriozitate.
Informații suplimentare	✓ Membru în comisia de disertație SPCCPA, Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Alimentare, USAMV Cluj-Napoca 2020; ✓ Membru în comisia de admitere, FSTA, USAMV, 2022;
Brevete	Cerere de brevet nr. A/00916 din 20.11.2018: „Băutură nutritivă gata de băut, formulată cu zer și suc de sfeclă, inclusiv procedeul de obținere al acesteia”. Inventatori: Cristina Anamaria Semeniuc, Ancuța Mihaela Rotar, Anamaria Mirela Jimborean, Melinda Fogarasi, Maria Ioana Socaciu, Delia Michiu



Premii și distincții	✓ 22 Diplome de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", 2019- 2021, Cluj-Napoca; ✓ Diploma of Excellence MEDAL INVENTICA 2019 at the International Exhibition of Inventics, XXIIIth Edition, 2019, Iași, România: Ready-to-drink nutritional beverage formulated with whey and beetroot juice, including the method of making thereof ✓ 1 Medalie de bronz la Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia Timișoara, 2020: Produs vegan pe baza de caju si extracte naturale ✓ 1 Medalie de argint la Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia Timișoara, 2021: Analiza variației compoziției chimice a tescovinei de struguri în funcție de originea botanică și valorificarea acesteia în industria alimentară ✓ Premiul 3 la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", 2021, Cluj-Napoca: Analiza variației compoziției chimice a tescovinei de struguri în funcție de originea botanică și valorificarea acesteia în industria alimentară.
-----------------------------	---

Cluj-Napoca,
18.01.2023

ASISTENT UNIV. DR.
MICHIU DELIA

