

## INFORMAȚII PERSONALE

**DABIJA Adriana**

 POSTUL PENTRU CARE  
CANDIDEAZĂ

## EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Peste 36 de ani de experiență în domeniul INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE, din care:

**Învățământ, cercetare**

- 2020 - prezent Profesor universitar  
Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară ([www.fia.usv.ro](http://www.fia.usv.ro))
- Activitate didactică și de cercetare în domeniul Ingineria Produselor Alimentare
  - Coordonator al Compartimentului pentru Transfer Tehnologic și Companii Spin-off din Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (CTTCS) (2020-2021)
- 2009 - 2020 Conferențiar universitar
- 2008 - 2009 Conferențiar universitar asociat  
Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Departamentul de Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului ([www.fia.usv.ro](http://www.fia.usv.ro))
- Activitate didactică și de cercetare în domeniul Ingineria Produselor Alimentare
  - Prodecan Facultatea de Inginerie Alimentară (2012-2016)
  - Membru în Consiliul Facultății de Inginerie Alimentară (2012-2016)
  - Coordonator Centru de Formare Continuă a Personalului Didactic
  - Responsabil cu activitatea de formare continuă și de perfecționare a cadrelor didactice din învățământul preuniversitar din anul 2012
  - Îndrumare elaborare lucrări metodico-științifice pentru acordarea gradului I și membru în comisiile de acordare grad didactic I din anul 2012
  - Elaborare documentatie autorizare master didactic în domeniul Ingineria Produselor Alimentare (2012)
  - Membru în comisiile de licență și de disertație din anul 2009
  - Alte responsabilități conform fișei postului
- 2007-2009 Conferențiar universitar asociat  
Universitatea Sapiientia Miercurea Ciuc, Facultatea de Științe Economice, Socio-Umane și Inginerești
- 2003 - 2009 Conferențiar universitar
- 2001 - 2003 Șef lucrări
- 1997 - 1999 Șef lucrări asociat  
Universitatea din Bacău, Facultatea de Inginerie, Catedra de Chimia și Ingineria Siguranței Alimentare și Protecției Mediului ([www.ub.ro](http://www.ub.ro))
- Activitate didactică și de cercetare în domeniul Ingineria Produselor Alimentare

- responsabil CALITATE în cadrul catedrei de Chimia și Ingineria Siguranței Alimentare și a Protecției Mediului
- Director economic al Centrului de Cercetare „Chimie aplicată și Inginerie de Proces”, Universitatea din Bacău
- membru în comisiile de licență pentru programele de studii „Ingineria Produselor Alimentare” și „Inginerie Biochimică” din anul 2001
- membru în comisiile de acordare a gradelor didactice pentru învățământul preuniversitar din anul 2005

#### Producție, cercetare

2006 - 2007 Director Departament Cercetare, Proiectare Produse Noi  
S.C. PAMBAC S.A. BACĂU ([www.pambac.ro](http://www.pambac.ro))

- coordonarea activității de cercetare – proiectare produse noi din cadrul S.C. PAMBAC S.A.
- organizare cursuri de instruire cu beneficiarii pentru stabilirea parametrilor optimi de lucru, stabilirea procesului tehnologic în funcție de calitatea materiilor prime
- elaborare studii și proiecte privind produsele noi, modernizarea celor existente, introducerea noilor tehnologii etc.

1992 - 2001 Șef secție SPIRT – DROJDIE DE PANIFICAȚIE - AMELIORATORI  
S.C. „Bere Lichior Mărgineni” S.A. Bacău

- îmbunătățirea rețetelor de fabricație la obținerea drojdiei de panificație și a alcoolului
- implementarea procesului tehnologic de fabricare a alcoolului din melasă prin procedeul continuu de fermentare, în urma renunțării la procedeul de obținere concomitentă a alcoolului rafinat și a drojdiei furajere (1996)
- introducerea de metode noi de control pe faze de fabricație a drojdiei de panificație și a alcoolului
- lector cursuri de perfecționare a personalului în domeniul „Igienă în Industria Alimentară”
- identificare și implementare soluții practice de urmărire operativă a activității de producție prin proiectarea pe calculator a unui sistem de evidență eficient
- participare la manifestări științifice în țară, cu lucrări științifice pe specificul organizației.

1990 - 1992 Șef formație MALȚ  
S.C. „Bere Lichior Mărgineni” S.A. Bacău

- lector cursuri de perfecționare a personalului în domeniul „OPERATOR FABRICARE MALȚ - BERE” (1990)
- elaborare de studii și cercetări privind obținerea malțului cu activitate enzimatică superioară
- cercetări de sistematizare a metodelor de control pe faze de fabricație a malțului
- stabilirea de diagrame optime la fabricarea malțului pe faze de fabricație: înmuiere, germinare și uscare

1986 - 1990 Inginer tehnolog  
Întreprinderea de Bere, Spirt, Drojdie Mărgineni” Bacău

## EDUCAȚIE ȘI FORMARE

- 2018 - prezent **Doctor abilitat în domeniul Ingineria Produselor Alimentare, Ordin MEN nr. 3049/15.01.2019**
- Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
  - Titlul tezei de abilitare: *Cercetări aplicative în domeniul Ingineria Produselor Alimentare*
- 1995-2000 **Doctorand, titlul științific de DOCTOR în domeniul INGINERIE INDUSTRIALĂ, diploma nr. 283 eliberată de UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” GALAȚI, la data de 01.05.2001**
- Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și Pescuit, specializarea: Biotehnologii în Industria Alimentară, Domeniul Inginerie Industrială
  - Titlul tezei de doctorat: „Biotehnologie industrială de obținere a drojdiei cu activitate enzimatică superioară”
- 1994-1999 **Economist, diploma nr. 66610, eliberată la data de 17.02.2000 de ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE BUCUREȘTI**
- ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE BUCUREȘTI, Facultatea de Management, Specializarea Managementul Firmei
  - Tema lucrării de licență: „Analiza diagnostic a firmei S.C. „Bere Lichior Mărgineni” S.A. Bacău”
- 1981-1986 **Inginer, Diploma nr. 3116, eliberată la data de 28.09.1987 de UNIVERSITATEA DIN GALAȚI**
- UNIVERSITATEA DIN GALAȚI, Facultatea de Tehnologia și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă, specializarea Tehnologia și Chimia Produselor Alimentare
  - Tema proiectului de diplomă: „Proiectarea unei stații pilot pentru obținerea unui preparat enzimatic brut, bogat în amiloglucozidază destinat fabricării berii”
- 1977-1981 **Tehnician în industria alimentară**  
Liceul de Industrie Alimentară Galați
- Cursuri de perfecționare**
- Octombrie – decembrie 2019** - Curs de perfecționare profesională specializată pentru personalul didactic - Metode moderne de formare în didactica specialității în disciplinele tehnice, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
- Septembrie - noiembrie 2019** - Program de specializare pentru ocupația de inspector în domeniul securității și sănătății în muncă, SC PLUS EXPERT SSO RL
- Februarie – mai 2016** - Curs limba germană, organizat de Centrul de Limbi și Culturi Străine Synergia Linguarum, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
- Martie – noiembrie 2015** - UNIVERSITARIA - școală de didactică universitară și cercetare științifică avansată, Modul I - Modul de didactică și psihopedagogie universitară, Modul II - Modul de cercetare științifică avansată, Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu
- Februarie – mai 2015** - Curs limba engleză, organizat de Centrul de Limbi și Culturi Străine Synergia Linguarum, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
- 05.02 – 08.02.2015** - Curs „Creativitate și inovație”, organizat de Camera de Comerț și Industrie Suceava în parteneriat cu „Asociația de Dezvoltare Economică și Regională – A.D.E.R.”
- 16.06 – 18.09.2014** – Curs Manager proiect, organizat de S.C. Consulting Group S.R.L. Suceava
- 03.04.2014 – 12.05.2014** – Curs de FORMATOR, organizat de Asociația de dezvoltare Economică și Regională A.D.E.R. Suceava
- 27.01 – 31.01.2014** - Curs de instruire și formare în calitate în învățământul superior, organizat de Universitatea „Spiru Haret”, în cadrul proiectului POSDRU/86/1.2/S/62249 “Calitate europeană în învățământul superior”, programul de perfecționare “Manager al sistemelor de management a calității”
- 09.12 – 13.12.2013** - Curs de instruire și formare în calitate în învățământul superior

organizat în perioada 9-13.12.2013 de Universitatea Spiru Haret, în cadrul proiectului POSDRU/86/1.2/S/62249 "Calitate europeană în învățământul superior", programul de perfecționare "Manager îmbunătățire procese"

21.11 – 25.11.2013 - Curs "Utilizarea platformei eLearning Ael si a portalului ePortal" desfășurat la Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava

2013 - Curs în cadrul proiectului POSDRU/07/13/S/60891 "Școala universitară de formare inițială și continuă a personalului didactic și a trainerilor din domeniul specializărilor tehnice și ingineresti - Dida Tec

Mai 2013 - Curs "Qualifications for the European Bakery Industry - Calificări pentru Industria Europeană de Panificație (QBake)", IBA București

11.02. – 17.02.2013 - Curs de FORMATOR în Didactica specialității predării disciplinelor tehnice, organizat prin proiectul „Calitate, inovare, comunicare în sistemul de formare continuă a didacticienilor din învățământul superior”

Mai 2012 – „Cerințe pentru auditarea și certificarea sistemelor de management a siguranței alimentelor, SR EN ISO 22000:2005 și SR ISO/TS 22003:2007”, TUV THURINGEN București

2010 - Expert tehnic judiciar - în specializarea „Industria alimentară - morărit și panificație”

09.05. – 18.07.2009 – Curs de Expert tehnic extrajudiciar și consultant în specialitățile „Tehnologia și chimia produselor alimentare și Agro-alimentare”

30.03. -01.04.2007 - Curs de Auditor de mediu

05-07.12.2006 –Curs „Cerințe pentru funcționarea laboratoarelor de încercare și etalonare conform SR EN ISO/CEI 17025:2005”

## COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) Alte limbi străine cunoscute	Română				
	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B1	B1	B1	B1	B2
Rusă	A2	B1	A1	A1	B1
Germană	A1	A2	A1	A1	A2

Competențe organizaționale/manageriale

Experiență managerială în derularea, în calitate de director de proiecte de cercetare-dezvoltare-inovare, câștigate prin competiție

Eficiență în coordonarea activitatilor de cercetare și administrative

Selecția corectă a membrilor echipei în acord cu competențele impuse de obiectivele și activitățile de cercetare și administrative

Antrenarea tinerilor (studenți, masteranzi și doctoranzi) în activitatea de cercetare

Competențe dobândite la locul de muncă

Domenii de competență:

- Ingineria Produselor Alimentare
- Managementul firmei

Creativitate

Capacitatea de a atrage și motiva colegii

Abilitatea de a coordona echipe de cercetare

Abilitatea de a organiza și coordona manifestări științifice

Abilitatea de a organiza și coordona concursuri studențești

## INFORMATII SUPLIMENTARE

Activitatea științifică  
desfășurată  
Cărți  
[Selecție]

## 18 cărți în edituri recunoscute CNCSIS:

1. Dabija, A., Tulbure, M. (2010). *Valorificarea produselor secundare din industria berii*, Editura PIM, Iași
2. Dabija, A., Sion, I., Malache, L.G., Casian, M.V. (2010). *Biotehnologii în industria alimentară fermentativă. Studii și lucrări practice*, Editura PIM, Iași
3. Dabija, A. (2010). *Biotehnologii în industria alimentară fermentativă*, Editura PIM, Iași
4. Dabija, A., Silmeria, M. (2014). *Produse culinare tradiționale din Bucovina. Auxiliar curricular*, Editura Performantica, Iași
5. Dabija, A., Pandelea, L. (2015). *Procesarea alimentelor în industria de catering. Aplicații didactice*, Editura Performantica, Iași
6. Dabija, A., Aolăritei, G.M. (2016). *Valoarea nutritivă a produselor de panificație. Aplicații didactice*, Editura Performantica, Iași
7. Dabija, A. (2018). *Biotehnologia produselor lactate fermentate*, Editura Performantica, Iași
8. Dabija, A. (2019). *Biotehnologii în industria alimentară. Vol. 1*, Editura Performantica, Iași
9. Dabija, A. (2019). *Biotehnologii în industria alimentară. Vol.2*, Editura Performantica, Iași
10. Dabija, A. (2020) *Materii prime neconvenționale pentru industria de panificație*, Editura Performantica, Iași

## Articole științifice

## 316 lucrări științifice publicate:

- 50 lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferințe indexate ISI
- 177 lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferințe indexate BDI
- 89 lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferințe neindexate

Articole științifice cotate ISI  
[Selecție din ultimii 5 ani]

1. Chetariu, A., Dabija, A. (2021). Quality Characteristics of Spelt Pasta Enriched with Spent Grain, *Agronomy*, 11(9), 1824
2. Chetariu, A., Dabija, A. (2021) Spent Grain from Malt Whisky: Assessment of the Phenolic Compounds, *Molecules*, 3236
3. Codină, G.G., Voinea, A., Dabija, A. (2021). Strategies for reducing sodium intake in bakery products, a review, *Applied Sciences-Basel*, 11(7), 3093
4. Dabija, A., Ciocan, M.E., Chetariu, A., & Codină, G.G. (2021). Maize and sorghum as raw materials for brewing, a review. *Applied Sciences-Basel*, 11(7), 3139
5. Sarion, C., Codină, G.G., Dabija, A. (2021). Acrylamide in bakery products: A review on health risks, legal regulations and strategies to reduce its formation. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(8), 4332
6. Chetariu, A., Dabija, A. (2020). Brewer's spent grains: Possibilities of valorization, a review. *Applied Sciences-Basel*, 10(16), 1-17
7. Sarion, C., Dabija, A., Oroian, M., Negoită, M., Codină, G. G. (2020). Evaluation of acrylamide levels in cereal products from the Romanian market during the 2017 and 2018 period, *The EuroBiotech Journal*, 4(3), 127-133
8. Dabija, A., Ardelean, M., Poroc-Seritan, M., Oroian, M., Buculei, A., Rebenciuc, I., Marti, D.T., Lobiuc, A. (2019). Effect of rosemary, clove and oregano oil on the preservation of vacuum-packaged hot smoked trout, *Farmacia*, 67(5), 794-800
9. Dabija, A., Codină, G.G., Ropciuc, S., Stroe, S.G. (2019). Studies regarding the production of a novel yogurt using some local plant raw materials, *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(6), e13826
10. Codină, G.G., Dabija, A., Oroian, M. (2019). Prediction of pasting properties of dough from mixolab measurements using artificial neuronal networks, *Foods*, 8(10), 447
11. Dabija, A., Codină, G.G., Ropciuc, S., Gătlan, A.M., Rusu, L. (2018). Assessment of the antioxidant activity and quality attributes of yogurt enhanced with wild herbs extracts, *Journal of Food Quality*, Article ID 5329386
12. Dabija, A., Codină, G.G., Gătlan, A.M., Todosi Sănduleac, E., Rusu, L. (2018). Effects of some vegetable proteins addition on yogurt quality, *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 19 (2), 181-192
13. Dabija, A., Codină, G.G., Gătlan, A.M., Rusu, L. (2018). Quality assessment of yogurt enriched with different types of fibers, *Cyta - Journal of Food*, 16(1), 859-867
14. Dabija, A., Codină, G.G., Fradinho, P. (2017). Effect of yellow pea flour addition on wheat flour dough and bread quality, *Romanian Biotechnological Letters*, 22(5), 12888-12897

Brevete de invenție	2 brevete de invenții înregistrate la OSIM 30 propuneri de brevete de invenție înregistrate la OSIM 2 propuneri de brevete de invenție înregistrate la EPO
Proiecte de cercetare	5 proiecte de cercetare - director de proiect 7 proiecte de cercetare - membru în echipa de cercetare I. Director de proiect <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2016-2018 — Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0089, <i>Diversificarea gamei sortimentale și îmbunătățirea calității produselor lactate fermentate din cadrul S.C. TUDIA S R.L. Suceava</i>, finanțat de UEFISCDI</li> <li>2. 2017 — Contract PN-III-P2-2.1-CI-2017-0097, <i>Studiu privind implementarea la nivel industrial a unor soluții inovative de mărirea termenului de valabilitate al produselor din păstrăv</i>, finanțat de UEFISCDI</li> <li>3. 2004-2006 — <i>Cercetări privind identificarea, monitorizarea și valorificarea optimă a produselor secundare din industria berii</i>, finanțat de CNCSIS -1006</li> <li>4. 2002-2004 — <i>Cercetări privind optimizarea calităților biotehnologice ale drojdiei Saccharomyces cerevisiae</i>, finanțat de CNCSIS – 858 (101)</li> <li>5. 2001 — <i>Cercetări privind stabilirea diagramei optime de malțificare în scopul obținerii unui malț cu calități biotehnologice superioare</i>, Contract nr. 3557, Beneficiar S.C. MARTENS S.A. Galați</li> </ol> II. Membru în echipa de cercetare: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2022-2024 – Contract PN-III-P2-2.1-PED-2021-1738, <i>Research on obtaining oleogel systems as fat substitutes in foods</i>, finanțat de UEFISCDI</li> <li>2. 2016-2018 — Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0136, <i>Valorificarea superioară a subproduselor din vinificație în crearea de noi produse de panificație îmbunătățite nutrițional</i>, finanțat de UEFISCDI</li> <li>3. 2016-2018 – Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0079, <i>Cercetări privind utilizarea de inulină și minerale în panificație. Aspecte tehnologice</i>, finanțat de UEFISCDI</li> <li>4. 2016-2020 — <i>Analiza interrelației dintre microbiota intestinală și gazdă cu aplicații în prevenția și controlul diabetului de tip 2, Acronim: microDIAB</i>, POC 1.1.4-E: Proiecte CD pentru atragerea de personal cu competențe avansate din străinătate, 105065</li> <li>5. 2007 — <i>Mediul și deșeurile – dezvoltarea durabilă și deșeurile</i>, Contract nr. 31376, Beneficiar Primăria Bacău</li> <li>6. 1998 — <i>Optimizarea procesului de înmulțire al drojdiei Saccharomyces cerevisiae cu activitate maltazică superioară</i>, Contract nr. 29, Beneficiar CNCSU</li> <li>7. 1996 – <i>Cercetări în scopul îmbunătățirii calităților biotehnologice ale drojdiei comprimate</i>, Contract nr. 86, Beneficiar S.C. "Bere Lichior Mărgineni" S.A. Bacău</li> </ol>
Apartenența la organizații și asociații profesionale	1. Membru în Consiliul de Conducere al Asociației Specialiștilor din Morărit și Panificație din România din anul 2014 2. Membru în Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România din anul 2002 3. Membru în "Societatea de Chimie din România" din anul 2007 4. Membru în Asociația Generală a Inginerilor din România din 2009 5. Membru în Societatea Experților Tehnici Extrajudiciari și Consultanți-AGIR din 2009 6. Membru în Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România, din învățământ, Cercetare și Producție (ASIAR) din anul 2009
Alte mențiuni	Expert tehnic judiciar în perioada 2010-2018 - specializarea „Industria alimentară - morărit și panificație” Din 2009 Expert tehnic extrajudiciar și consultant în specialitățile „Tehnologia și chimia produselor alimentare și Agro-alimentare” Expert evaluator proiecte de cercetare, inovare, dezvoltare din anul 2003 Expert evaluator ARACIS în domeniul Ingineria Produselor Alimentare din anul 2011 Membru în comisiile de susținere teză doctorat la nivel local și național Membru în comisiile de licență la Universitatea Sapienția Miercurea Ciuc, Universitatea "Valahia" din Târgoviște Membru în comisiile de concurs pentru ocuparea posturilor didactice - membru în universitate și în țară Coordonare echipe studențești participante la competiția Ecotrophelia Europe - total 7 premii: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faza națională - 6 premii: 2 premii I (2014, 2016), 2 premii II (2012, 2019), 1 premiu III (2018) și un premiu special (2015);</li> <li>- Faza internațională (PARIS) - Ecotrophelia de Argint (2014).</li> </ul> Coordonare echipe studențești participante la conferințe locale, naționale și internaționale studențești Distincție "Profesor Bologna" acordată de Alianța Națională a Organizațiilor Studențești din România, 22.05.2015, Timișoara

Data,

06.03.2023

Adriana DABIJA