

Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume **MUREȘAN ELENA ANDRUȚA**
 Adresă Jud Cluj St. Portile de fier Nr. 8 Ap 4, Cluj-Napoca, România
 Telefon(oane) 0744476052
 E-mail andruta.muresan@usamvcluj.ro
 Naționalitate Român
 Data nașterii 15/07/1983

Experiența profesională

Perioada	2016 – prezent
Funcția sau postul ocupat	Sef de lucrari (2020); Asistent universitar (2016-2020)
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică și de cercetare
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, Romania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ superior și cercetare
Perioada	19.11.2013 – 21.04.2014
Funcția sau postul ocupat	Asistent cercetare în TPPA
Activități și responsabilități principale	Aplicarea de metode de cercetare adecvate pentru îndeplinirea obiectivelor proiectului; Efectuarea analizelor fizico-chimice și senzoriale / întocmirea rapoartelor de cercetare;
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, Romania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare – Dezvoltare – PN-II-IN-CI -2013 -1- 0048
Perioada	13.08.2012 – 1.12.2012; 01.08.2012 – 1.12.2012
Funcția sau postul ocupat	Asistent cercetare în TPPA
Activități și responsabilități principale	Aplicarea de metode de cercetare adecvate pentru îndeplinirea obiectivelor proiectului; Soluționarea problemelor tehnologice legate de obținerea unor prototipuri de produse zaharoase; Efectuarea analizelor fizico-chimice și senzoriale / întocmirea rapoartelor de cercetare intermediare;
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare – Dezvoltare – Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0047, și PN-II-IN-CI-2012-1-0010
Perioada	1.10.2010 – 30.09.2013
Funcția sau postul ocupat	Doctorand
Activități și responsabilități principale	Dezvoltarea de metode de analiză pentru determinarea principalilor compusi biochimici din mere Interpretarea statistică / discutarea critică a rezultatelor științifice obținute; Elaborarea / susținerea referatelor conform planului de pregătire individuală în doctoratură; Participarea la simpozioane cu lucrări științifice; Lucrări practice la disciplina Materii prime vegetale 2010-2011 / 2011-2012 / 2012-2013
Numele și adresa angajatorului	USAMV Cluj-Napoca,

Tipul activității sau sectorul de activitate Cercetare – Dezvoltare – Inovare

Perioada 28.12.2012 – 15.02.2014

Funcția sau postul ocupat Secretar

Numele și adresa angajatorului Facultatea de Știința și Tehnologie Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

Educație și formare

Perioada 1.10.2010 - 30.09.2013

Nivelul de educație **Diplomă de doctor – USAMV Cluj-Napoca**

Specializarea Materii prime vegetale în industria alimentară

Numele și tipul instituției de învățământ Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

Perioada 1.10.2006 – 8.06.2010

Diploma obținută **Diplomă de licență – Ingineria produselor alimentare**

Specializarea Tehnologia prelucrării produselor agricole

Numele și tipul instituției de învățământ Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

Perioada 1.10.2007 – 15.02.2009

Diploma obținută **Diplomă de master**

Specializarea Produse alimentare de protecție

Numele și tipul instituției de învățământ Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

Perioada 1.10.2002 – 4.06.2006

Diploma obținută **Licențiat în chimie**

Numele și tipul instituției de învățământ Universitatea Babeș - Bolyai, Cluj-Napoca, România

Perioada 1.10.2002 – 8.06.2006

Diploma obținută **Certificat de absolvire, Departamentul pentru pregătirea personalului didactic**

Numele și tipul instituției de învățământ Universitatea Babeș - Bolyai, Cluj-Napoca, România

Proiecte de cercetare **Director / Responsabil de proiect :2**

PN-III-P1-1.1-PD-2019-1108, Contract de cercetare nr. 71 PD / 2020, „Investigarea compușilor fitochimici din fructele de măr provenite de la specii sălbatice, soiuri tradiționale și moderne: cunoștințe esențiale pentru ameliorarea mărului în baza conceptului nutrafruit”

PN-III-P2-2.1-CI-2018-1047, Contract de cercetare nr. 181 CI/2018, Tehnologii alternative de valorificare a germenilor și semințelor de Cucurbitaceae, Asteraceae și Amaranthaceae în produse funcționale.

Membru în Echipa de cercetare: 6

PN-III-P2-2.1-CI-2018-1352, CONTRACT 232CI / 2018 - Cecuri de inovare, Meniuri inovative pentru prescolari

PN-III-P2-2.1-CI-2018-1428, CONTRACT 245CI / 2018 - Cecuri de inovare, Produse de patiserie inovative

PN-III-P2-2.1-CI- 2017-0722, CONTRACT141 CI/2017Cecuri de inovare, Valorificarea superioară a făinurilor din semințe de cânepă, semințe de urzică și ciuperci în vederea obținerii unor sortimente de panificație inovative prin fortifierea acestora

PN-II-IN-CI -2013 -1- 0048 - Program INOVARE Subprogram- Servicii suport pentru inovare "Cecuri de inovare", „Tehnologia de obținere a unui sortiment de muștar funcțional cu extract din plante medicinale"

PN-II-IN-36 CI-2012-1-0047 - Program INOVARE Subprogram- Servicii suport pentru inovare "Cecuri de inovare", „Creșterea productivității, competitivității și a calității produselor obținute la Mag Comimpex'94"

PN-II-IN-36 CI-2012-1-0010 - Program INOVARE Subprogram- Servicii suport pentru inovare "Cecuri de inovare", „Cercetări privind tehnologia de obținere a unui kit pentru fabricarea berii de casă"

Premii

Premierea rezultatelor cercetării:

2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-59526 (Food Safety System (HACCP) as Quality Checkpoints in a Spin-Off Small-Scale Yogurt Processing Plant, Journal Sustainability) (yellow area)

2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-57936 The Use of Activated Micronized Zeolite Clinoptilolite as a Possible Alternative to Antibiotics and Chestnut Extract for the Control of Undifferentiated Calf Diarrhea: An In Vitro and In Vivo Study

2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-57558 (The Physicochemical and Antioxidant Properties of Sambucus nigra L. and Sambucus nigra Haschberg during Growth Phases: From Buds to Ripening, Journal Antioxidants) (red area)

2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-58011 (Advanced Characterization of Hemp Flour (Cannabis sativa L.) from Dacia Secuieni and Zenit Varieties, Compared to Wheat Flour, Journal Plants-Basel) (red area)

2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021- 58327 (Hemp (Cannabis sativa L.) Flour-Based Wheat Bread as Fortified Bakery Product, Journal Plants-Basel) (red area)

2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-59457 (Changes in Physicochemical and Microbiological Properties, Fatty Acid and Volatile Compound Profiles of Apuseni Cheese during Ripening, Journal Foods) (yellow area)

2021 - PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-53892, pg. 80, Articol Metabolomics as a Tool to Elucidate the Sensory, Nutritional and Safety Quality of Wheat Bread—A Review

2021 PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-57408 (Red Oak (Quercus rubra L.) Fruits as Potential Alternative for Cocoa Powder: Optimization of Roasting Conditions, Antioxidant, and Biological Properties, Journal Forests) (red area)

2021- PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-55495 PUSCAS ANDREEA Phenolics Dynamics and Infrared Fingerprints during the Storage of Pumpkin Seed Oil and Thereof Oleogel

2019 - PN-III-P1-1.1- PRECISI-2019- 30552. Quantitative Analysis by HPLC and FT-MIR Prediction of Individual Sugars from the Plum Fruit Harvested during Growth and Fruit Development

2018 - PN-III-P1-1.1-PRECBVT-2018-1585 - Premierea rezultatelor cercetării - brevete, Procedeu de obținere a unui produs pe bază de semințe oleaginoase integrale

2018 - PN-III-P1-1.1- PRECISI-2018- 27139 - Folic acid, minerals, amino-acids, fatty acids and volatile compounds of green and red lentils. Folic acid content optimization i wheat-lentils composite flours

2018 - PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-21647- Bioactive Compounds and Volatile Profile Dynamics During Fruit Growth of Several Plums Cultivars

2016 - PN-III-P1-1.1- PRECISI-2016-12024- In situ analysis of lipid oxidation in oilseed-based food products using near-infrared spectroscopy and chemometrics: The sunflower kernel paste (tahini) example

Premii Internaționale

POSTER Prize la 16th Euro Fed Lipid Congress Belfast, UK, September 2018, LAMI-019 Enhancing the Unsaturated Fat Content and Techno-Functional Properties of Whipped Creams by Designing New Structured Fats – Blends of Rice Bran Wax Oleogel and Butter as Fat Model Systems

Best Poster Award - International Conference on Obesity and Diet Imbalance, The higher utilization of flour from nettle seeds in order to obtain innovative bakery products by their fortification

Competențe utilizare PC

Microsoft 2010 Office tools (Word, Excel, PowerPoint), Minitab (16) Statistics

Limba maternă

Română

Limbi străine cunoscute

Curriculum vitae
Elena Andruta Muresan

Pentru mai multe informații despre Europass accesați pagina: <http://europass.cedefop.europa.eu>
© 2023

Autoevaluare	Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Nivel european (*)	Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
Limba engleză	B2	Intermediar	B2	Intermediar	B2	Intermediar	B2	Intermediar	B1	Intermediar
Limba franceză	B2	Intermediar plus	B2	Intermediar plus	B2	Intermediar	B2	Intermediar	B2	Începator plus
Permis de conducere	2010 - categoria B									
Hobby	Înot, Călătorie.									
Competențe de comunicare	Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de predare la nivel universitar și postuniversitar									
Competențe organizaționale/managieriale	Membru în comitetul organizator al simpozionului internațional "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture" Membru al comisiei de admitere a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor Membru al comisiei de promovare a programelor de studii ale USAMV Cluj-Napoca Membru în comisii pentru examenul de disertație master - Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare Membru în comisii pentru examenul de licență – Tehnologia prelucrării produselor agricole, Ingineria produselor alimentare, Controlul și expertiza produselor alimentare									
Informații suplimentare	Membru al Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentară din România din Învățământ, Cercetare și Producție (ASIAR), din 2016 - 2023 Membru al EPSO – European Plant Science Organisation din 2017 -2023 Membru Slow Food, Convivium: Cluj Transilvania – din 2016 -2023									
Brevete de invenție	1. Muresan AE, Mureșan V, Muste S, Racolta E, Stan L, Niculae M, Galchis GF, Vlaic RA, Petru G (2023) Brevet de Invenție nr. RO 134168 /2023, „Compoziție de baton nutrițional pe bază de făină din germeni uscați de semințe din familiile cucurbitaceae, asteraceae și amaranthaceae” 2. Muresan V, Rotar AR, Racolta E, Mureșan AE, Coman C, Pop OL, Vlaic RA, Muste S, (2023), Brevet de Invenție nr. RO 133598 /2023 „Compoziții pentru produse zaharoase optimizate nutrițional 3. Muresan V, Racolta E, Socaciu C, Muste S, Muresan EA, (2018) Brevet de Invenție nr. RO 131181 /2018 "Procedeu de obținere a unui produs pe baza de semințe oleaginoase integrale" (CBI A 00981 / 12.12.2014 utrițional"									
Membru în Comitetul Editorial	Membru în Comitetul Editorial (Științific) al unor reviste COTATE/INDEXATE - Web of Science sau Guest Editor –special Issue Guest Editor of Special Issue "Spicy and Aromatic Plants", Topical Advisory Panel Member of Agronomy, Topical Advisory Panel Member of Sustainability, Topical Advisory Panel Member of Applied Sciences, Topical Advisory Panel Member of Nutrients, Topical Advisory Panel Member of International Journal of Molecular Sciences, Horticulturae- Reviewer Board. Membru în Comitetul Editorial (Științific) al unor reviste incluse în baze de date i internaționale (BDI); Guest Editor- special Issue Frontiers in Food Science and Technology, Current Investigations in Agriculture and Current Research (CIACR), International Journal of New Innovations in Engineering and Technology, Journal of Nutrition Food Science and Technology, Acta Scientific Nutritional Health, Journal of Gynecology and Reproductive Health, Annals of Agricultural & Crop Sciences, Asian Journal of Food Research and Nutrition, Medicon, Journal of Microbiology and Biotechnology Reports									

Premii obținute cu studenții coordonați	2022- Student Scientific Session, Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection, The XXth Edition, November 24-26, 2022, Arad, Romania, FOR THE SCIENTIFIC PAPER: VALORISATION OF ACACIA FLOWER POWDER (<i>ROBINIA PSEUDOACACIA</i>) IN THE MANUFACTURING OF GLUTEN-FREE GINGERBREAD (stud. Cristina Berengea) 2018 – Premiul I Simpozion Studențesc FMV - USAMV București (stud. Codrea Claudia) 2018 – Premiul III Secțiunea CEPA Simpozion Studențesc USAMV Cluj (stud. Codrea Claudia) 2018 – Mențiunea II Secțiunea ITPA Simpozion Studențesc USAMV Cluj (stud. Petrici Mădălina) 2017 – Mențiunea III Secțiunea IPA Simpozion Studențesc USAMV Cluj (stud. Codrea Claudia) 2010 –, Premiul III, Simpozionul studențesc USAMV-Cluj-Napoca
Lucrări de licență și disertație coordonate	2023 - Coordonare directă 2 lucrări de licență și 4 lucrări de disertație 2022 - Coordonare directă și co-tutelă 3 lucrări de licență și 3 lucrări de disertație 2021 - Coordonare directă și co-tutelă în 7 lucrări de licență și 2 lucrări de disertație 2020 - Coordonare directă și co-tutelă în 4 lucrări de licență 2019 - Coordonare directă și co-tutelă în 11 lucrări de licență 2018 – Coordonare directă și co-tutelă în 12 lucrări de licență 2017 – Coordonare directă și co-tutelă în 7 lucrări de licență 2016 – Coordonare directă și co-tutelă în 3 lucrări de licență
Publicații indexate ISI Web of Science Core Collection cu Factor de impact/ publicații indexate în alte baze de date internaționale (BDI)	Publicații ISI Web of Science: 32 articole științifice, din care 28 în jurnale ISI WoS cu factor de impact (9 autor principal). Publicații BDI: 36 articole științifice, din care 15 autor principal, 3 Brevete de Invenție, 1 manual didactic și 1 îndrumător de lucrări practice, 2 cărți științifice și 2 capitole la edituri internaționale Selectie: 1. Andruta E. Muresan, Adriana F. Sestras*, Mădălina Militaru, Adriana Păucean, Anda E. Tanislav, Andreea Puscas, Mădălina Mateescu, Vlad Muresan*, Romina A. Marc (Vlaic) and Radu E. Sestras, Chemometric Comparison and Classification of 22 Apple Genotypes Based on Texture Analysis and Physico-Chemical Quality Attributes, Horticulturae 2022, 8, 64. https://doi.org/10.3390/horticulturae8010064. FI 2.9230 2. Muresan AE, Mureșan V, Muste S, Racolta E, Stan L, Niculae M, Galchis GF, Vlaic RA, Petru G (2023) Brevet de Invenție nr. RO 134168 /2023, „Compoziție de baton nutrițional pe bază de făină din germeni uscați de semințe din familiile cucurbitaceae, asteraceae și amaranthaceae” 3. Andreea Puscas, Anda E. Tanislav, Romina A. Marc, Vlad Muresan, Andruta E. Muresan*, Eموke Pall and Constantin Cerbu, Cytotoxicity Evaluation and Antioxidant Activity of a Novel Drink Based on Roasted Avocado Seed Powder, Plants 2022, 11, 1083. https://doi.org/10.3390/plants11081083, FI 4.6580 4. Romina Alina Marc (Vlaic), Mihaela Niculae, Eموke Páll, Vlad Muresan*, Andruta Muresan*, Anda Tanislav, Andreea Puscas, Crina Carmen Muresan and Constantin Cerbu, Red Oak (<i>Quercus rubra</i> L.) Fruits as Potential Alternative for Cocoa Powder: Optimization of Roasting Conditions, Antioxidant, and Biological Properties, Forests 2021, 12, 1088. https://doi.org/10.3390/f12081088 IF 3.282 5. Andreea Puscas , Andruta Muresan*, Floricuta Ranga, Florinela Fetea, Sevastita Muste, Carmen Socaciu and Vlad Muresan*, Phenolics Dynamics and Infrared Fingerprints during the Storage of Pumpkin Seed Oil and Thereof Oleogel, Processes 2020, 8, 1412; doi:10.3390/pr8111412, IF 2.847 6. Mureșan AE, Muste S, Vlaic RA, Bobiș O, Mureșan C, Socaciu C, Mureșan V, HPLC Determination and FT-MIR Prediction of Sugars from Juices of Different Apple Cultivars during Fruits Development, Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca 43(1):222-228, 2015, IF 0.451 7. Andreea Pușcaș, Andruța Mureșan, Sonia Socaci, Francisc Dulf, Sevastița Muste, Florinela Fetea, Cristina Anamaria Semeniuc, Andrea Bunea, Vlad Mureșan, Adela Pintea, Cold pressed pumpkin seed oil fatty acids, carotenoids, volatile compounds profiles and infrared fingerprints as affected by storage time and wax-based oleogelation, Journal of the Science of Food and Agriculture, https://doi.org/10.1002/jsfa.12180, IF 4.1

Cluj-Napoca, 19.07.2023

Sef lucr. dr. Andruța Elena Mureșan

