



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca, România

Tel: +40-374-492.010, Fax: +40-264-593.792

usamvcluj.ro



Universitatea de Științe Agricole
și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
REGISTRATURA
Nr. 319 din 09.01.2024

Candidatura pentru funcția de membru în Consiliul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor

Subsemnata *Ancuța Mihaela Rotar*, profesor în departamentul II Știința Alimentelor, din cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj -Napoca, vă rog să luați în considerație candidatura mea pentru funcția de membru în *Consiliu Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor*, mandatul 2024 - 2029.

Atașez acestei cereri, CV-ul.

Cluj-Napoca

09.01.2024

Semnatura

INFORMAȚII PERSONALE

Rotar M. Ancuța

📍 Calea Mănăstur, Nr. 3-5, 400372 Cluj-Napoca, Romania

☎ 0264-596384 int. 217 📠 0728104323

✉ anca.rotar@usamvcluj.ro ; a_m_rotar@yahoo.com

Sex Feminin | Data nașterii 15/02/1970 | Naționalitatea: Română

**LOCUL DE MUNCĂ /
DOMENIUL OCUPAȚIONAL**

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, str. Mănăstur nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca, ROMANIA Tel.: 0264 596 384, int. 269; Fax: 0264 593 792

**EXPERIENȚA
PROFESIONALĂ IDFR**

Aprilie 2012 – Prezent

Prezent Director Department IDFR (Învățământ la Distanță și Frecvență Redusă)
Activitate administrativă, organizare și de coordonare
Tipul sau sectorul de activitate: Organizare/Administrare /coordonare

Activități în domeniul ID

Sesiunea de instruire și formare online privind Managementul calității programelor de studii la formele de învățământ la Distanță și Învățământ cu Frecvență Redusă, organizată de ARACIS / 22 ianuarie 2021

Curs de învățare în utilizarea Platformei e-Learning MOODLE/10.11.2017\

Curs de inițiere în Platforma e-Learning MOODLE/14.04.2014

Program de instruire și formare a competențelor în managementul și în tehnologia ID și IFR/12-14 decembrie 2013

Workshop de formare: Integrarea în procesul didactic a tehnologiilor educaționale pentru blended-learning la nivel universitar/10-11 octombrie 2013

**EXPERIENȚA
PROFESIONALĂ**

Octombrie 2017 – Prezent

Profesor universitar

Atestat abilitare 3166/22.06.2021

Domenii de competență: Microbiologie generală și Microbiologia alimentară a produselor de origine animală și vegetală;

Boli transmisibile prin alimente la om; Controlul calității produselor alimentare, Certificarea produselor agroalimentare, Contaminanți biologici, Managementul Calității Totale (TQM): evaluarea riscurilor biologice, Proteomică bacteriană; Certificarea produselor agroalimentare
Tipul sau sectorul de activitate: Activitate didactică și de cercetare

Activitate didactică:

2010- prezent Cursul de Microbiologie alimentară

2005- prezent cursul la disciplina Boli transmisibile prin alimente la om

Specializările CEPA, TPPA

2011- prezent Cursul la disciplina Contaminanți alimentari biologici, master SAPCO

2008- 2011- cursul postuniversitar de Certificarea produselor agroalimentare – trainer proiect Makis

2009- 2012 curs de Certificarea produselor agroalimentare la Master Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare

2014- prezent – cursul și lucrările practice la disciplina Managementul Calității Totale (TQM): evaluarea riscurilor biologice; master MCA

2000- 2014- lucrările practice la Microbiologie alimentară- an II, Specializările CEPA, TPPA, IPA

2000-2002- lucrările practice la Controlul calității produselor alimentare- an IV TPPA

2010-2012- cursul la disciplina Controlul calității produselor alimentare- an IV CEPA, TPPA

2007-2008- lucrări practice la Managementul calității – an IV CEPA

Conferențiar universitar

Tipul sau sectorul de activitate: Activitate didactică și de cercetare/ Educație/ învățământ superior, cercetare

Oct 2014- Oct. 2017

Feb 2004 - Oct. 2014

Domenii e competență:

Microbiologie alimentară a produselor de origine animală și vegetală;
Boli transmisibile prin alimente la om; Controlul calității produselor alimentare
Proteomică bacteriană; Certificarea produselor agroalimentare

Domenii e competență:

Microbiologie alimentară a produselor de origine animală și vegetală;
Boli transmisibile prin alimente la om; Controlul calității produselor alimentare
Proteomică bacteriană; Certificarea produselor agroalimentare

11 Feb. 2002 – 21 Feb. 2005

Asistent universitar

Activitate didactică și de cercetare/ Educație/ învățământ superior, cercetare

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

Preparator universitar

22 Feb.2000 – 11 Feb. 2002

Activitate didactică și de cercetare/ Educație/ învățământ superior, cercetare

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

Oct. 1996 - Iunie 1997

Medic veterinar stagiar

Circumscripția control-alimente, Cluj, Direcția Sanitară Veterinară Cluj-Napoca

Control și expertiză sanitar veterinar /analize fizico-chimice și microbiologice/CSV la abatorizare

Iunie 1997- Oct. 1999,

Medic veterinar igienist

S.C. "Agromag" S.A.- str. Borhanci Cluj-Napoca

Control și expertiză sanitar veterinar a cărnii și preparatelor din carne

Oct.1999- Feb. 2000,

Cadru didactic asociat

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

Activitate didactică și de cercetare/ Educație/ învățământ superior, cercetare

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

Dec. 1999 - Mai 2007

Medic veterinar (atestat de liberă practică în domeniul producerii și comercializării medicamentelor de uz veterinar) - Colaborator

S.C. Terapia Ranbaxy SA – str Fabricii, Cluj-Napoca

Control sanitar veterinar al materiei prime de origine animală/aprovizionare

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Martie 2007

Diplomă de doctor

Nivelul 8 EQF

USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România

Domeniul: Medicină Veterinară

Iunie 1996

Diplomă de Medic veterinar

Nivelul 6 EQF

Facultatea de Medicină Veterinară, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România

Iunie 1988

Diplomă de bacalaureat

Nivelul 3 EQF

Liceul de Științe ale Naturii, Cluj-Napoca

COMPETENTE PERSONALE

Limba maternă

Română

Alte limbi străine cunoscute

INTELEGERE

VORBIRE

SCRIERE

Ascultare

Citire

Participare la
conversație

Discurs oral

Limba engleză

B2

B2

B1

B2

B2

Limba franceză

B1

B1

B1

B1

B1

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat

Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

Competențe de comunicare

Abilitati de coordonare, planificare si organizare;

Receptivitate la solicitarile profesionale (capacitate de mobilizare personala pentru finalizarea intr-un timp cat mai operativ a responsabilităților ce-i revin);

Flexibilitate in gandire; mentinerea unei atmosfere colegiale in relatiile de munca;

Abilități de muncă în echipa, punctualitate, seriozitate

Competențe dobândite la locul
de muncă

Analize microbiologice pentru identificarea germenilor patogeni și nepatogeni din produsele de origine vegetală și animală;

Analiza microorganismelor contaminante ale suprafețelor, spațiilor de producție, personalului și analiza microaeroflorei;

Analiza proteomica a bacteriilor implicate în toxiinfecții alimentare prin SDS page și 2D

Testarea capacității antimicrobiene a unor produse de origine vegetală

Analize fizico-chimice al produselor alimentare;

Aplicații MS office (Word, Excel, Power Point)

Competență digitală

Permis de conducere

Categoria B și C

INFORMATII SUPLIMENTARE

Certificate și cursuri absolvite

Certificat de absolvire a cursurilor Departamentului pentru Pregătirea Personalului Didactic - Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca - Octombrie 1999- Octombrie 2000

Participant al cursului la distanță de "Hygienic Design", colaborare al USAMV Cluj și Wageningen University; 06-09 martie 2004

Certificat de absolvire a cursului : Auditarea sistemelor de management al calității referitoare la încercări- SC Givaroli Impex SRL, 24 Noiembrie 2005, lector: Drd Chimist Rodica Debiasi;

Training of Agricultural Advisory Trainers- Bygholm Agricultural College, Denmark, pe probleme de Politica Agricolă Comunitară, Standarde EU pt procesarea alimentelor și siguranța alimentară, Dezvoltare rurală în contextul politicii agricole comune, metode de comunicare și dezvoltare curriculară – 22 Mai- 03 iunie 2007

Certificat de participare la Cursul : Înțelegerea standardelor internaționale de calitate și siguranța alimentară; USAMV Cluj, 2008 Director Inplista prof dr. Carmen Socaciu

Certificat de participare la Cursul : Aplicabilitatea Standardelor Internaționale de calitate și siguranță în sectorul alimentar, 2008, Director Inplista prof dr. Carmen Socaciu

Certificat de absolvire a cursurilor de instruire în utilizarea platformei Asistent –ID pt. tutori S.C. Software ITC Cluj - Aprilie 2009- noiembrie 2010

Participant workshop POSDRU -Integrarea în procesul didactic a tehnologiilor educationale pentru blended-learning la nivel universitar; 10-11 octombrie 2013-in cadrul proiectului Scoala universitara de formare initiala si continua a personalului didactic si a trainerilor din domeniul specializarilor tehnice si ingineresti

Participare la programul de instruire si formare a competentelor in managementul si in tehnologia ID si IFR, 12-14 dec 2013 UBB Cluj-Napoca

Curs manager de proiect, curs sustinut de fundația: Centru de Dezvoltare Managerială (CDM), perioada 24.06.2015- 03.07.2015

Publicații

Lucrări științifice/cărți/cursuri universitare

- 85 de lucrări științifice la simpozioane naționale și internaționale;
- 52 lucrări indexate ISI, din care 34 lucrări cu factor de impact;14 articol în Q1, 4 articol în Q2, 7 articole în Q3, 10 lucrări autor principal/corespondent
- 7 cărți –publicate în edituri internaționale (1) și naționale (6) recunoscute de CNCSIS – MECI, autor și coautor
- 6 manuale – lucrări practice/suport de curs ID – litografiate, prim/unic autor;

Manuale, cărți de specialitate relevante

1. Liana Claudia Salanță, Alina Uifălean, Cristina-Adela Iuga, Maria Tofană, Janna Cropotova, Oana Lelia Pop, Carmen Rodica Pop, *Mihaela Anuța Rotar*, Mirandeli Bautista-Ávila and Claudia Velázquez González, *Valuable Food Molecules with Potential Benefits for Human*, 2020, IntechOpen, 2020, DOI: 10.5772/intechopen.91218, <https://www.intechopen.com/online-first/valuable-food-molecules-with-potential-benefits-for-human-health>,
2. *Anuța M. Rotar* Carmen R. POP, 2017, Microbiologia alimentelor, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-973-744-615-2, 194 pg
3. *Anuța M. Rotar* Carmen R. POP, 2015, Microbiologia produselor alimentare, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-973-744-483-7, 272 pg
4. Sorin Apostu, *Anuța M. Rotar*, 2012, Microbiologia produselor alimentare, vol 2, Ed Risoprint Cluj-Napoca, , ISBN 978-973-53-0886-5; 310 pg
5. *Anuța M. Rotar*, Sorin Apostu, 2009, Boli transmisibile prin alimente la om, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-53-0187-3, 395 pg

Îndrumătoare de lucrări practice relevante

1. Carmen R. Pop, Ancuța M. Rotar, 2019, "Microbiologie generală, îndrumător de lucrări practice", Ed. Mega , ISBN 978-606-543-897-2, 129 pg, Cluj- Napoca
2. Sorin Apostu, Mihaela- Anca Rotar, 2008, "Lucrări practice de Microbiologie alimentară", Ed. Risoprint, ISBN 973-656-168-2 Cluj- Napoca – ediția a III-a, 216 pg Cluj- Napoca

lucrări relevante publicate (5 lucrări autor principal/corespondent)

1. Biotics (Pre-, Pro-, Post-) and Uremic Toxicity: Implications, Mechanisms, and Possible Therapies; Autori: Mitrea, L; Medeleanu, M; Pop, CR; Rotar, AM; Vodnar, DC; Toxins, 2023, 15, 548. <https://doi.org/10.3390/toxins15090548>, Q1,
 2. Antimicrobial Properties of Bacterial Cellulose Films Enriched with Bioactive Herbal Extracts Obtained by Microwave-Assisted Extraction; Bodea, IM ; Catunescu, GM ; Pop, CR; Fit, NI; David, AP ; Dudescu, MC ; Stanila, A ; Rotar, AM ; Beteg, FI, Polymers 14, 2022, Q1,
 3. Optimization of moist and oven-dried bacterial cellulose production for functional properties, Ioana M. Bodea, Florin I. Beteg, Carmen R. Pop, Adriana P. David, Mircea Cristian Dudescu, Cristian Vilău, Andreea Stănilă, Ancuța M. Rotar, Giorgia M. Cătușescu*, Polymers 2021, 13(13), 2088; <https://doi.org/10.3390/polym13132088>, Q1
 4. The Effect of Extraction Conditions on the Barrier and Mechanical Properties of Kefiran Films, Carmen Rodica Pop , Teodora Emilia Coldea, Liana Claudia Salantă,*, Alina Lăcrămioara Nistor , Andrei Borsa , Anca Corina Fărcas , Vasile Constantin Florian and Ancuta Mihaela Rotar,, Coatings 2021, 11, 602. <https://doi.org/10.3390/coatings11050602>, Q2
 5. Ana B. Cerezo, Giorgia M. Cătușescu*, Mercedes Martínez-Pais González, Ruth Hornedo-Ortega, Carmen R. Pop, Crina Claudia Rus, Flore Chirilă, *Ancuța M. Rotar*, M. Carmen Garcia-Parrilla and Ana M. Troncoso.* (2020), Anthocyanins in Blueberries Grown in Hot Climate Exert Strong Antioxidant Activity and May Be Effective against Urinary Tract Bacteria, Antioxidants, Available at: <https://www.mdpi.com/2076-3921/9/6/478>, Q1
 6. Cătușescu GM, *Rotar AM**, Pop CR, Diaconeasa Z, Bunghez F, Socaciu MI, Semeniuc CA (2019), Influence of extraction pre-treatments on some phytochemicals and biological activity of Transylvanian cranberries (*Vaccinium vitis-idea* L.), LWT - Food Science and Technology, ISSN: 0023-6438, 102, 385-392, 2019, IF=3.7140, Available at : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643818311290>, Q1
- * autor corespondent
7. Giorgia M. Cătușescu, Mircea Muntean, Ovidiu Marian, Adriana Paula David, *Ancuța M. Rotar** (2019), Comparative effect of gamma irradiation, drying, and freezing on sensory, and hygienic quality of parsley leaves, LWT - Food Science and Technology, ISSN: 0023-6438, 115, 108448, 2019, IF= 3.7140, Available at: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002364381930790X>, Q1
 8. Giorgia M. Cătușescu, Ioan Rotar, Roxana Vidican, Florina Bunghez, *Ancuța M. Rotar**, (2017) Gamma radiation enhances the bioactivity of fresh parsley (*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss Var. Neapolitanum); Radiation Physics and Chemistry 132 (2017) pg. 22–29; IF= 1.315, Q1
Available at: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0969806X16306910>
 9. Pop, C., Salantă, L., *Rotar, A.M.*, Semeniuc, C.A., Socaciu, C., Sindic, M., (2016) , Influence of extraction conditions on microbial polysaccharide kefir characteristics, isolated from kefir grains biomass. Journal of Food and Nutrition Research. Available at: <http://www.vup.sk/download.php?bullID=1881> (ISI) IF=1.950, Q2
 11. Cristina Anamaria Semeniuc, Camen Rodica Pop, *Ancuta Mihaela Rotar**, (2016) Antibacterial activity and interactions of plant essential oil combinations against Gram-positive and Gram-negative bacteria. Journal of Food and Drug Analysis, , IF=3.068, Q1, Available: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1021949816300801>
 12. *Rotar, A.M.*, Vodnar, D.C., Bunghez, F., Cătușescu, G.M., Pop, C.R., Jimborean, M., Semeniuc, C.A., (2015), Effect of goji berries and honey on lactic acid bacteria viability and shelf life stability of yoghurt. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca, 43(1), pp.196-203. (ISI) IF=0.547 , DOI:10.15835/nbha4319814 Available at: <http://search.proquest.com/docview/1699538565?pq-origsite=gscholar>

Proiecte

1. Director proiect PN-II-IN-CI-2013-1-0027- "Optimizarea metodei de extracție și caracterizarea polizaharidului kefir, ingredient natural cu aplicabilitate în industria alimentară" nr 194CI/21.10.2013/ 6 luni 2013-2014/ KEFIRLACT/val 50 000 lei;
2. Director proiect PN-II-IN-CI-2013-1-0048 - Tehnologia de obținere a unui sortiment de muștar funcțional cu extract din plante medicinale nr 186 CI/21.10.2013/6 luni 2013-2014/MUSTFUNC/, val 50 000 lei,
3. Director proiect PN-II-IN-CI-2013-1-0089- Obținerea unui sortiment de produs lactat acid cu fructe goji și studiul caracteristicilor probiotice la depozitare; nr 207CI/ 02.12.2013/6 luni 2013-2014/IAURTGOJ/ val 50 000 lei;
4. Responsabil proiect POSTDRU/174.1.3/S/14155- „Personalul didactic din sistemul de învățământ preuniversitar și universitar de stat – promotor al învățării pe tot parcursul vieții” 2014-2015
5. Director proiect de cercetare cu titlul: Profilul proteomic al bacteriilor Escherichia coli, Salmonella grup C, D și Staphylococcus aureus implicate în contaminarea alimentelor – Granturi USAMV pt asistenți și șef de lucrări nr: 1215/15/06.02.2012;
6. Director contract prestări servicii Nr:13157/05.10.2011- S.C.Prodvinalco SA cu tema: Controlul factorilor de risc microbiologic a produselor obținute la S.C. Prodvinalco S.A. pentru asigurarea calității și conformității, 2011-2012
7. Director contract prestări servicii Nr:2171/29.02.2012- S.C Solanum SRL cu tema: Controlul factorilor de risc microbiologic a produselor obținute la S.C. Solanum SRL S.A. pentru asigurarea calității și conformității, 2012-2013

Membru în 13 granturi de cercetare: 4 internaționale și 13 granturi naționale:

1. Control of human pathogenic microorganisms in plant production systems - HUPLANTcontrol, COST CA 16110, 2016-2020,
2. Proiect INFRAS CI 605/2004-2006, Contract Nr. 209/4.10.2004: Laborator de Încercări pentru Calitatea și Siguranța Alimentelor (Food Safety and Quality Testing Laboratory) – colaborator Val : 240.000 mii lei/ CNCIS, Director Proiect: Prof dr. Sevastița MUSTE, http://www.cedc.ro/media/epur/pdf/formulare_A.pdf
3. Proiect CEEEX – modul IV, Nr. 159/2005: Dezvoltare laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentului – membru Val : 800.000 Ron/ CEEEX, Director proiect: Prof Dr. Maria TOFANĂ, <http://www.cnmp.ro/ceex/comp4/oferta.php?id=159>
4. Proiect CEEEX, Program BIOTECH M.E.C./3822 Nr. Proiect: 135/2006: Tehnologii moderne neconvenționale, conforme cu reglementările europene de epurare a apelor uzate și de tratare a nămolului în scopul reutilizării acestuia – membru Val : 100.0000 Ron, Responsabil Proiect: Prof Dr. Sorin APOSTU, http://saiapm.ulbsibiu.ro/rom/cercetare/activitate_old.html
5. Proiect: CEEEX 180/2006: Dezvoltarea unui sistem biologic pentru înțelegerea modelelor moleculare implicate în cancerul de prostată – membru Val : 1.500.000 Ron, Director proiect: Șef lucr. Dr. Ramona Suharoschi, http://www.cnmp.ro/ceex/comp1_2006/oferta.php?id=2662
<http://www.info.umfcluj.ro/proiecte/MOLPAT/Publication1.htm>
6. Proiect CEEEX Modul I (Viasan) Nr. Proiect: 166/2006: Cercetări privind diagnosticarea și controlul utilizând biomarkeri – membru ; Val 100.000 Ron, Responsabil Proiect: Prof Dr. Adela PINTEA, <http://www.phys.ubbcluj.ro/cercetare/granturi/biomarkdiag/>
7. Proiect BANCA MONDIALĂ (2006-2008) Componenta 3- Modernizarea Sistemului de informare și Cunoaștere în Agricultură/ Proiect Makis/ Consortiu universitar, Val 1.300.000 Eur, Manager proiect: Prof Dr. Roxana VIDICAN, http://www.makis.ro/makis_componenta-c
8. Proiect PN II - Parteneriate, Nr. 52-132/2008: Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație cu conținut crescut de fibre, sigure pentru consum – membru ; Val: 785.996 Ron, Responsabil Proiect: Prof Dr. Maria TOFANĂ, <http://www.fibresig.ugal.ro/despre.html>
9. Proiect PN II – Capacități, Nr. 142/14.09.2007: Food Safety Control prin dezvoltarea unui sistem integrat de modelare, simulare și conducere avansată a bioproceselor fermentative din industria alimentară – membru, Val:403.094 Ron Responsabil proiect: Șef lucr dr. Elena Mudura, <http://saiapm.ulbsibiu.ro/rom/cercetare/foodsafety/generalitati.htm>
10. PN III, Proiect mobilitati, NR. 110 BM / 2017, Dezvoltarea de noi bio-membrane alimentare cu proprietăți antioxidante și antimicrobiene prin încorporarea de compuși bioactivi extrași din plante, 13500 lei, 2017-2019, Director proiect: Asist univ. Carmen Pop

Informații suplimentare

Coordonator Erasmus pt Facultatea de Agricultură 2008-2012
 Director studii- Învățământ la distanță- Facultatea de Agricultură 2008-2012
 -Îndrumător științific la 52 proiecte de diplomă și 19 lucrări de dizertație
 -6 premii castigate de studenții coordonați la Concursul național Agronomiada: 1 premiu 1, 2 premii, 2 premii 3 și o mențiune,
 -Coordonator al studentei Georgiana Petruț câștigător al premiului 1 la concursul Național: "Practică să înveți, învață să practici"
 -Premiu CNCIS, cod premiere 1212 pg 40, pt articolul Morphology, FTIR fingerprint and survivability of encapsulated lactic bacteria (Streptococcus thermophilus and Lactobacillus delbrueki subs. bulgaricus) in simulated gastric juice and intestinal juice „
 INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 45
 Issue: 11 Pages: 2345-2351 DOI: 10.1111/j.1365-2621.2010.02406.x Published: NOV 2010, articol premiat CNCIS, cod premiere 1212,
http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/PREMIERE_ARTICOLE/ARTICOLE%202010/ARTICOLE%202010_15%20NOIEMBRIE_2feb2011.pdf
 -8 premii câștigate de studenții coordonați la Simpozioanele studențești: 1 premiu II internațional - Raul Petruț, 3 premii I- II câștigate la USAMV Cluj, 1 premiu I -Sibiu, 1 premiu 2 și 3 și o mențiune;
 -Participant la mobilități Erasmus la Clermont-Ferrant, Valencia și Bologna- Cesena
 -Intocmirea documentelor și a raportului de evaluare internă în vederea autorizării programelor de studiu TPPA -ID și Agricultură ID, 2008-2009
 -Membru în comisiile de licență a Universității din Oradea, 2007, 2008, 2009, 2010 specializările TPPA și CEPA;
 -Membru în comisiile de licență a USAMV Cluj, 2011-2014 specializarea CEPA
 -Membru în comisiile de dizertație a USAMV Cluj, 2011-2014 master Siguranța Alimentelor și protecția consumatorilor.

Asociații profesionale

- Membru în organizația SLOW FOOD INTERNATIONAL
 - Membru în organizația EPSO European Plant Science Organization
 - Membru în cadrul Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentară din Învățământ, Cercetare și Producție – ASIAR,

Calitate de recenzor

Bulletin UASVM. Food Science and Technology;
 Bulletin UASVM. Veterinary Medicine;
 Bulletin UASVM, Seria Agricultură
 ProEnvironment

09.01.2024

