



Candidatură pentru Membru în cadrul Consiliului Facultății de Știința și Tehnologia Alimetelor

Departamentul de Știința Alimentelor

Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume **VODNAR, Dan - Cristian**
Adresă(e) str. Mănăstur 3-5, 400372 Cluj-Napoca, Romania
Telefon(oane) tel. +40 264 596386 / int. 213
Fax(uri) +40364815110
E-mail(uri) dan.vodnar@usamvcluj.ro. web: <http://danvodnar.ro>
Naționalitate(-ități) Română
Data nașterii 02.11.1982
Sex Masculin

Universitatea de Științe Agricole
și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
REGISTRATURA
Nr. 392 din 09.01.2024

Experiența profesională

Perioada 2022- prezent
2019- prezent
2019- prezent
2019- prezent
2017- 2019
2017- prezent
2018 februarie- 2018 octombrie
2016 iunie-prezent
2016 martie-prezent
2015 februarie-2017 octombrie
2011 octombrie- 2015 februarie
2011 ianuarie- 2011 decembrie
2008 februarie – 2011 septembrie
2007 octombrie – 2010 octombrie

Funcția sau postul ocupat

Membru al Academia Europeae
Membru al Senatului USAMV CN
Membru Consiliului CSUD-USAMV CN
Membru Consiliul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor
Profesor universitar, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Departamentul Știința Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.
Conferențiar universitar, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.
Consultant, Expert Evaluator, Comisia Europeana, Bruxelles.
Director Consiliul Studiilor Universitare de Doctorat Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.
Coordonator doctorat, Domeniul :Biotehnologii, Specializarea: Biotehnologii alimentare, Școala Doctorală de Științe Agricole Inginerești. Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca
Prorector cu cercetarea, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca
Șef de Lucrări, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.

Asistent Universitar, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.

Postdoctorand

Cadru didactic asociat, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.

Doctorand, Domeniul Biotehnologii, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj Napoca.

Educație și formare

Perioada	2016 martie 2007 octombrie-2010 septembrie 2009 iunie-2009 iulie 2007 octombrie- 2009 februarie 2002 octombrie - 2007 iulie 1997septembrie – 2001 iulie
Calificarea / diploma obținută	Atestat de abilitare (Domeniul Biotehnologii), Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca. Diplomă de Doctor (Domeniul Biotehnologii). Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca. Diploma Postuniversitară. Diplomă de Master (Managementul Calității Alimentelor). Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca. Diplomă de Inginer Diplomat. Specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare. Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca. Diplomă de Bacalaureat. Colegiul Național "George Barițiu", specializarea Matematică-Fizică, Cluj- Napoca

Specializari si calificari

Bursa, Curs, Seminar, Workshop:	2023. The 12 th International Workshop on Molecular Gastronomy, 2-3 June, AgroParisTech, Paris 2021. The 10th International Workshop on Molecular Gastronomy, 1-2 June, AgroParisTech, Paris 2021. Webinar "De la piramida alimentară, la nutriția de precizie!", UMF Târgu Mureș 2021. A 27 –a Expoziție internațională de produse alimentare, bauturi si materii prime pentru producerea acestora, Moscova, Rusia 2020. Apr. Webex Web of Science: Aprofundează cunoștințele în domeniul tău de cercetare cu Web of Science, România. 2020 Jun. 1st edition of the workshop for Technology Commercialization organized by the Technical University of Cluj-Napoca and financed by Junior Achievement Romania. 2019 Jun. International Workshop on Molecular Gastronomy. AgroParisTech. Paris, France. 2018 May. 1 st AgroSpace-MELiSSA Workshop, Roma, Italia. 2017 Sep. Couse: Implementarea si auditarea sistemelor de management al calitatii SR En ISO 9001:2015 si SR EN ISO 19011:201118 - 20.09.2017; Cluj-Napoca, Romania. 2017 Jun. International Workshop on Molecular Gastronomy. AgroParisTech. Paris, France. 2016 Apr. Workshop "Orizontul 2020 al biotehnologiilor si biodiversitatii in era globalizarii"; Conferinta " Diaspora in cercetarea Stiintifica si Invatamantul Superior din Romania - Diaspora si prietenii sai". Timisoara, Romania. 2015 Nov. Workshop "Legea Dieteticianului - perspective de viitor." UMF, Cluj-Napoca, Romania. 2015 Jun. Training "Atomization techniques" - Biozoon GmbH, Bremerhaven, Germany. 2015 Mar. Workshop "Eduprenoriat - Centru Pilot pentru Inovatie si Transfer de bune Practici in Educatie". Cluj-Napoca, Romania. 2014 Oct. "European Biotechnology Days". European Biotechnology Thematic Network Association and Romanian Academy. Cluj-Napoca, Romania. 2014 Sep. "Joint Research Centre", The European Commission's in-house science service. Ispra, Italy.
---------------------------------	---

2014 Apr. Curs de Instruire in utilizarea platformelor "Asistent-ID" pentru tutori. Cluj-Napoca, Romania.

2013 Sep.-Dec. Curs de Formator - educatie continua. Cluj-Napoca, Romania.

2012 Nov. Postgraduate course: "Horizons in life sciences". Belgrade Food International Conference, Belgrade, Serbia.

2012 Sep. "Professional Media Training for Food and Nutrition Scientists-MAITRE". Communicating Food Science Research in Cluj-Napoca, Romania.

2009 Oct. "Workshop FEBS- European Federation of Biochemistry Societies". UASVM, Cluj-Napoca, Romania.

2009 May. Course: "Instruire in utilizarea platformei Asistent-ID pentru tutori". UASVM, Cluj-Napoca, Romania.

2009 Jun. Course: "MAKIS- Modernizing Agricultural Knowledge and Information System." UASVM, Cluj-Napoca, Romania.

2008 Jun. First International Workshop „New Approaches in Bioencapsulation”. UASVM, Cluj-Napoca, Romania.

2008 May. Seminary: "Implista - Înțelegerea Standardelor Internaționale de Calitate și Siguranță Alimentară." UASVM, Cluj-Napoca, Romania.

2008 Apr. "3rd International Advanced Course on Food Fermentation", Wageningen University, Graduated School VLAG, The Netherlands.

Contracte de Cercetare **Director proiecte internationale**

9. **H2020-MSCA-RISE-2021** Type of Action: MSCA-RISE Acronym: FEEDACTIV 2022-2026- Coordinator
8. H2020. Type of Action: **ERASMUS-EDU-2022-PI-FORWARD** Acronym: Geek4Food. 2022-2025
7. **CEEPUS**-Resilient management of bioactive compounds from plants and organic wastes in Middle -Europe. 2021-2023.
6. **CASEE** Fund for Incentives. "Bio-system for cereal by-products-derived antioxidants production" 2020-2022.
5. **H2020-MSCA-RISE-2020** Type of Action: MSCA-RISE Acronym: FRIETS. 2021-2024.
4. **Manunet III**- Non-Act. NOvel Natural Antimicrobial Coatings for food production chain. 2018-2020.
3. **Manunet II**- TOMATOCYCLE. 34/14.06.2017. Sustainable exploitation of tomato processing industry by-products. 2017-2020.
2. Food Fermentations for Purpose: Health Promotion and Biopreservation – **LOGLIFE**. 2016-2019.
1. Automatisiertes Aquaponic-System zur nachhaltigen Erzeugung frischer Lebensmittel", FKZ DBU: 33716/01-35 (Acronim: PlantGeek). 2017-2019.

Director proiecte cercetare nationale

14. **Proiect PN-III-P1-1.1-TE-2019-1748**. Bio-sistem pentru producția de vanilină din reziduuri cerealiere. Finanțator: UEFISCDI.
13. **Proiect PN-III-P1-1.2-PCCDI- 2017-0056**. Model de colaborare functional intre organizatii publice de cercetare si mediul economic cu scopul acordarii de servicii stiintifice si tehnologice de inalt nivel in domeniul bioeconomiei. Finanțator: UEFISCDI.
12. **Proiect PN-III-P1-1.2-PCCDI- 2017-0473**. De la nutritia clasica la nutritia de precizie in domeniul cresterii animalelor, baza stiintifica pentru asigurarea securitatii nutritionale a populatiei. Finanțator: UEFISCDI.
11. **Proiect PN-III-P1-1.1-TE- 2016-0661**. Reducerea zaharului si cresterea biodisponibilitatii compusilor din subproduse alimentare in produsele dulci de panificatie. Finanțator: UEFISCDI.
10. **Proiect PN-III-P2-2.1-PED-2016-1237, 17 PED/2017**. Utilizarea eficientă a glicerolului brut de biodiesel în producția de acid lactic. Finanțator: UEFISCDI.
9. **Proiect POC, P-37_637/2016**. "Dezvoltarea și modelarea bioproceselor pentru obținerea de 1,3-Propandiol (PD) și acid citric din glicerol brut, cu aplicații în industria alimentară" – ProGlyCom. Finanțator ANCSI.

8. **Proiect PN-II-PT-PCCA-2013-4-0743, 2014- 2017.** O nouă generație de băuturi probiotice funcționale cu impact asupra sănătății gastrointestinale. Finantator: UEFISCDI
7. **Grant Academic** - Proiect : "Bioconversia: glicerol crud de biodiesel în acid lactic prin cultivarea fungilor peletizați." 2013.
6. **Grant Academic** - Proiect : "Efectul stimulat al microîncapsulării ceaiului verde îmbogățit cu seleniu asupra viabilității bacteriilor probiotice (l.casei, b.breve) pe durata expunerii condițiilor sucului gastro-intestinal simulat" 2012.
5. **Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0009, 15 CI/2012.** Microîncapsularea probioticelor în diferite matrici naturale și testarea viabilității in vitro. Finantator: UEFISCDI
4. **Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0157, 107 CI/2012.** Sistem de management al siguranței și securității alimentare, aplicat în tehnologia de obținere a jeleurilor cu probiotice microîncapsulate. Finantator: UEFISCDI
3. **Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0311, 163 CI/2012.** Îmbunătățirea siguranței alimentare prin utilizarea de etichete inteligente cu rol antimicrobian aplicate pe suprafața fructelor. Finantator: UEFISCDI
- 2 **Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0372, 175 CI/2012,** Sistem de management al siguranței și securității alimentare aplicat în dezvoltarea ambalajelor bioactive cu efect antimicrobian de tip biofilm. Finantator: UEFISCDI
1. **BD (Burse Doctorale). 200.** Optimizarea unor fermentații lactice, induse de diferite microorganisme pe substraturi de origine vegetală. Finantator: MECS.

Director proiecte instituționale:

04. Cod proiect 125171/380 Sprijin pentru doctoranzi și cercetători post-doctorat. Academia Cercetătorilor Antreprenori în Medicină.
03. CNFIS-FDI-2019-0090/2019. Creșterea vizibilității cercetării de excelență din USAMV Cluj-Napoca. Finantator MCI- UEFISCDI.
02. 37 PFE-2018-2020. Creșterea performanței instituționale prin mecanisme de consolidare și dezvoltare a direcțiilor de cercetare din cadrul USAMVCN. Finantator: MCI- UEFISCDI.
01. CNFIS-FDI-2018-0344/2018. "Susținerea cercetării de excelență în USAMV Cluj-Napoca". Finantator MCI- UEFISCDI.

Director contract internaționale de cercetare și consultanță

Contract Centiv GmbH- Germania 2015

Director contract naționale de cercetare și consultanță

Contract Sc. Detox și Nutritie. SRL, 2015-2016.

Membre în proiecte internaționale de cercetare

06. **ERANET-MBT-ProBone 2/2018.** New tools for prospecting the marine bone-degrading microbiome for new enzymes (PROBONE).2018-2020.
05. **H2020- SFS-2018-817690-CropBooster-** Preparatory action to Boost Global Crop Yield for Food & Nutrition Security and fueling a Bioeconomy.2018-2021.
04. **PN-III-P3-3.1-PM-RO-CN-2018-0089, 4 BM/2018.** Studiul diversității genetice a resurselor de păr (Pyrus sp.) din China și România și utilizarea tehnicilor de micropropagare in vitro pentru conservarea fondului de germoplasmă. 2018-2019.
03. **TEMPUS** - Modernization and harmonization of Tourism study programs in Serbia 544543-TEMPUS-1-2013-IRS-TEMP US-JPCR-MHTSPS
02. **COST Action CM1406 Chemistry And Molecular Sciences And Technologies Epigenetic Chemical Biology (EPICHEM)**
01. **COST Action CA15215** Innovative approaches in pork production with entire males.

Membre în proiecte naționale de cercetare

11. **Proiect PN-III-P2-2.1-PED-2016-0627 , 15 PED/2017.** Licopen nutraceutic produs prin procedee biotehnologice din reziduuri naturale agro-industriale cu aplicații pe industria alimentară. Finantator: UEFISCDI.
10. **PN-II-RU-TE-2014-4-1255/2015.** Bioconversia reziduurilor agroalimentare în metaboliți fungici cu valoare adăugată. Finantator UEFISCDI.

9. **PNII-RU-TE-2014-4-0842/2015.** Extracte naturale de compuși biologic activi din reziduul de borhot de malț cu aplicații în dezvoltarea de noi produse alimentare funcționale. Finantator UEFISCDI.
8. **PN-III-P2-2.1-BG-2016- 0122/2016.** Dezvoltare, optimizare și inovare tehnologică la SC Dragon RC SRL în vederea obtinerii unor produse de panificație-patiserie superioare și optimizate nutrițional. Finantator UEFISCDI.
7. **PN II-RU-TE-2009-1 Nr. 258/2010:** Conservarea biodiversității bivoltului românesc în complexitatea ecosistemului din Transilvania prin diferite tehnici moderne în vederea îmbunătățirii calității laptelui și a produselor lactate. Finantator: MECTS
6. **Proiect PN II, Nr 52140/2008** Trasabilitatea alimentelor utilizând metode izotopice. Studiul de caz mierea și vinul. (IZOTRAS). Finantator: MECTS.
5. **Proiect PN II, Nr. 71098/2007:** Senzori și aparatură pentru controlul calității unor produse alimentare (SENSALIM). Finantator: MECTS
4. **Proiect PN II, Nr. 61008/2007.** Tehnologii inovative de producere a unor alimente funcționale de origine vegetală cu impact asupra sănătății umane (PHYTOMED). Finantator: MECTS
3. **Proiect PN II, Nr. 22/1383 /24.09.2007:** Cercetări privind producerea de substanțe nemetalice micronizate competitive, solicitate de industria cosmeticelor și industria alimentară, prin elaborarea și implementarea unor sisteme performante de procesare (MICROMIN). Finantator: MECTS
2. **Proiect PN II, Nr.1375 /24.09.2007:** Obținere de bomboane cu ingrediente naturale funcționale utilizând tehnologii alternative și inovative (DROPSAN). Finantator: MECTS.
1. **POSDRU/89/1.5/S/52432.** "Biotehnologii Aplicate" cu Impact în bioeconomia românească (Spd-Biotech). Finantator: Fonduri Structurale.

Lista Lucrări Publicate Relevante *ISI: 230, BDI: 30, citări WOS: 5559, h-index: 43. (10 lucrări relevante)*

- VODNAR, D. C., CALINOIU, L. F., MITREA, L.** Exploiting the effect of dietary fibre on the gut microbiota in patients with pelvic radiotherapy. *British Journal of Cancer*, 2022, 127(9), 1575-1576.
- MARTĂU, G. A., CĂLINOIU, L. F., VODNAR, D. C.*** Bio-vanillin: Towards a sustainable industrial production. *Trends in Food Science & Technology*, 2021, 109, 579-592. (*corresponding author)
- VODNAR, D.C., CĂLINOIU, L.F., DULF, F.V., ȘTEFĂNESCU, B.E., CRIȘAN, G., SOCACIU, C.** Identification of the bioactive compounds and antioxidant, antimutagenic and antimicrobial activities of thermally processed agro-industrial waste. *Food Chemistry*. 2017. 231: 131-140.
- MITREA, L., CĂLINOIU, L. F., TELEKY, B. E., SZABO, K., MARTĂU, A. G., ȘTEFĂNESCU, B. E., DULF, F.V., VODNAR, D. C*.** (2022). Waste cooking oil and crude glycerol as efficient renewable biomass for the production of platform organic chemicals through oleophilic yeast strain of *Yarrowia lipolytica*. *Environmental Technology & Innovation*, 28, 102943. (*corresponding author)
- TELEKY, B. E., MARTĂU, G. A., RANGA, F., POP, I. D., VODNAR, D. C*.** Biofunctional soy-based sourdough for improved rheological properties during storage. *Scientific Reports*, 2022, 12(1), 17535. (*corresponding author)
- SZABO, K., CĂTOI, A.F., VODNAR, D.C*.** Bioactive Compounds Extracted from Tomato Processing by-Products as a Source of Valuable Nutrients. *Plant Foods for Human Nutrition*. 2018. 73(4):268-277. (*corresponding author).
- VODNAR, D.C., SOCACIU, C.** Selenium enriched green tea increase stability of casein and L. plantarum in chitosan coated alginate microcapsules during exposure to simulated gastrointestinal and refrigerated conditions. *LWT – Food Science and Technology*. 2014. 57(1):406-411
- SZABO, K., DULF, F.V., DIACONEASA, Z. ., VODNAR, D.C.*** Antimicrobial and antioxidant properties of tomato processing byproducts and their correlation with the biochemical composition. *LWT – Food Science and Technology*. 2019. (*corresponding author)
- PRECUP, G., VODNAR, D.C*.** Gut Prevotella as a possible biomarker of diet and its eubiotic versus dysbiotic roles-A comprehensive literature review. *British Journal of Nutrition*. 2019, 122 (2) 131-140. (*corresponding author).

VODNAR, D.C., MITREA, L., TELEKY, B. E., SZABO, K., CĂLINOIU, L. F., NEMEȘ, S. A., MARTĂU, G. A. Coronavirus Disease (COVID-19) Caused by (SARS-CoV-2) Infections: A Real Challenge for Human Gut Microbiota. *Frontiers in Cellular and Infection Microbiology*. 2020,10: 786.

Capitole cărți internaționale 10 lucrări importante

VODNAR, D.C., MITREA, L., CĂLINOIU, L.F., SZABO, K., ȘTEFĂNESCU, B. E. Removal of bacteria, viruses, and other microbial entities by means of nanoparticles. *Advanced Nanostructures for Environmental Health*. Elsevier. **2020**.

VODNAR, D. C., CĂLINOIU, L. F., MITREA, L., PRECUP, G., BINDEA, M., PĂCURAR, A. M., SZABO, K., ȘTEFĂNESCU, B. E. A New Generation of Probiotic Functional Beverages Using Bioactive Compounds From Agro-Industrial Waste. In *Functional and Medicinal Beverages*. **2019**, 483-528. Academic Press.

POP, O. L., SALANȚĂ, L. C., POP, C. R., COLDEA, T., SOCACI, S. A., SUHAROSCHI, R., VODNAR, D. C. Prebiotics and Dairy Applications. In *Dietary Fiber: Properties, Recovery, and Applications* (pp. 247-277). **2019**, Academic Press

POP, O. L., SOCACI, S. A., SUHAROSCHI, R., VODNAR, D. C. Pro and prebiotics foods that modulate human health. *The Role of Alternative and Innovative Food Ingredients and Products in Consumer Wellness*. **2019**. 283-313. Academic Press.

CĂLINOIU, L.F., FĂRCAȘ A., SOCACI S., VODNAR D.C.* . Innovative Sources. In *Nutraceuticals and Natural Product Pharmaceuticals*. Elsevier. **2019**, 235-265. Academic Press. (*corresponding author)

SOCACI, S., FĂRCAȘ, A., VODNAR, D.C., TOFANĂ, M. Food Wastes as Valuable Sources of Bioactive Molecules in Superfood and Functional Food - The Development of Superfoods and Their Roles as Medicine. **2017**, InTech, p.75-93

FĂRCAȘ, A.C., SOCACI, S.A., MUDURA, E., DULF, F. V., VODNAR, D.C., TOFANĂ, M., SALANȚĂ, L.C. Exploitation of Brewing Industry Wastes to Produce Functional Ingredients. *Brewing Technology*. InTech. Chapter 7. **2017** 137- 156.

POP, O.L., VODNAR, D.C. Procyanidins and their effectiveness after incorporation into food systems. in *Procyanidins: Characterisation, Antioxidant Properties and Health Benefits*. Nova Publishers, New York, USA, **2016**, p 129-149.

Vodnar, D.C, Pop, O. L., Socaciu, C. **2015**. Probiotics: Microencapsulation. *Encyclopedia of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials*, Ed. Taylor & Francis, New York, USA. DOI 10.1081/E-EBPP-120049275.

Cărți naționale

Vodnar, D.C. **2018**. *Aplicații biotehnologice în industria alimentară*. AcademicPres, Cluj Napoca. 978-973-744-699-2.

Vodnar, D.C. **2014**. *In vitro* survivability of probiotic bacteria during exposure to gastrointestinal tract conditions. AcademicPres, Cluj Napoca. 978-973-744-349-6.

Manuale didactice

Vodnar, D.C. **2018**. *Biotehnologii alimentare, Manual didactic pentru ID*, AcademicPres, ISBN 978-973-744-664-0

Vodnar, D.C. **2016**. *Biotehnologii alimentare*, AcademicPres, 978-973-744-540-7 p 179, 2016

Vodnar, D.C. **2013**. *Noțiuni de Biotehnologii Alimentare*. AcademicPres, 978-973-744-323-6.

Indrumatoare de lucrari practice

Vodnar, D.C. **2013**. *Biotehnologii Alimentare-lucrări practice*. AcademicPres, 978-973-744-319-9.

Vodnar, D.C., Socaciu, C. **2012**. *Chimia alimentelor-lucrări practice*. AcademicPres, 978-973-744-262-8

Mobilitati de predare

Universidad Politecnica de Valencia, Spain, 25 - 29.09.2011, Mobilitate Erasmus
Universite D 'Abomey Calavi, Benin, Africa, decembrie 2017, Mobilitate Erasmus
Yanka Kupala State University of Grodno, Belarus noiembrie 2018, Mobilitate Erasmus
Zhejiang University, China, mai 2019.
Suranaree University of Technology, Thailand, iunie 2019, Mobilitate Erasmus

Brevete de inventie

5. **Brevet de invenție. RO 135223 / 2021.** Compoziția și procedeul de obținere a acidului citric biogenic microîncapsulat. Autori: **Vodnar Dan Cristian**, Mitrea Laura, Dulf Francisc Vasile, Trif Monica, Socaci Sonia, Pop Oana Lelia, Simon Elemer, Vodnar (Ștefănescu) Bianca Eugenia.
4. **Brevet de invenție: RO 135220 / 2021.** Compoziția și procedeul de obținere a 1,3-Propandiolului biogenic microîncapsulat. Autori: **Vodnar Dan Cristian**, Mitrea Laura, Dulf Francisc Vasile, Trif Monica, Socaci Sonia, Pop Oana Lelia, Simon Elemer, Vodnar (Ștefănescu) Bianca Eugenia.
3. **Brevet de invenție: RO 129492/2017.** Eticheta cu acțiune antimicrobiană și procedeul de obținere a acesteia. Autori: **Vodnar Dan Cristian**, Pop Oana Lelia, Carmen Socaciu
2. **Brevet de invenție: nr RO 128966/2017.** Biofilm cu acțiune antimicrobiană, procedeul de obținere și utilizari. Autori: **Vodnar Dan Cristian**, Carmen Socaciu
1. **Cerere brevet OSIM nr A 00040 din 19.02.2016.** Compoziția și procedeul de obținere a jeleului probiotic. Autori: **Vodnar Dan Cristian**, Pop Oana Lelia, Carmen Socaciu

Premii

Top 2% oameni de știință din lume -Opera Omnia. – 2023

Academia Română, Premiul "Traian Săvulescu" – Domeniile Biologie, Fitopatologie, Biotehnologie, Știința Alimentului. Secțiunea Științe Agricole și Silvice, pentru : Removal of bacteria, viruses, and other microbial entities by means of nanoparticles. Authors: **Dan C. Vodnar**, Laura Cot (Mitrea), Lavinia Florina Mureșan (Călinoiu), Katalin Szabo și Bianca Eugenia Ștefănescu (Vodnar). București, 7 dec. 2022, Aula Academiei Române.

Top 2% oameni de știință din lume în domeniul Științei Alimentelor. – 2022

Top 2% oameni de știință din lume în domeniul Științei Alimentelor. – 2021

Top 2% oameni de știință din lume în domeniul Științei Alimentelor. – 2020

"JCI Ten Outstanding Young Persons" (TOYP). Categoria: Stiintific, tehnic. 2018.

Distincția „Cinstea Maramuresului”, Gala Cinstea Maramuresului 2018, Consiliul Județean Maramureș, Editia I, 2018.

Medalia de AUR, Salonul Internațional de Inventica, Geneva, Elveția, 2017.

Diploma de Excelență Premiul III în cadrul concursului național „Rada Mihalcea pentru Tineri Cercetători în Știință și Inginerie”, 2016, Cluj Napoca.

Young Scientist Award 2016, Vira International Foundation, India.

Semifinalist în cadrul concursului European Social Innovation, 2015. (30 semifinalisti din 1408 aplicații).

Top 100 „oameni care misca țara în direcția bună”– Foreign Policy România 2014– pentru activitățile de cercetare/inovare.

Diploma de Excelență în cadrul concursului național „Tineri Cercetători în Știință și Inginerie”, 2015, Cluj Napoca.

Technology and Innovation Award, Aspen Institute Romania, 2015, București.

Danubius Young Scientist Award, Viena, Austria, Iunie 25.

Diplome/ Medalii

Diploma de Excelență din partea USAMV și distincția „Profesorul anului 2019, 2020, 2021, 2022.

Diploma de Excelență din partea USAMV și distincția „Conferențiarul anului 2018, 2017

Diploma de Excelență din partea USAMV și distincția „Seful de lucrări a anului 2016

Diploma de Excelență din partea USAMV și distincția „Asistentul anului universitar 2015, 2014, 2013, 2012, 2011,

Peste 70 de premii și medalii la Saloanele de invenție

Peste 120 de premii UEFISCDI pentru premiarea rezultatelor cercetării

Membru în societăți științifice și industriale

American Nutrition Association

Hightech Europe

CommNET Communicating the Bioeconomy

Slow Food International

Rezultate didactice

Coordonare lucrări de diplomă : 56

Coordonare lucrări de master: 41

Coordonare teze de doctorat susținute: 6

Premii obținute cu studenții: 35

Recenzor științific

Nature Communications, Trends in Food science and Technology etc.

Invited Speaker

Serile JCI- Cluj Napoca-

Leaders Education - UBB Cluj-Napoca

Panel Member- Heinnovate- Supporting Innovation and Entrepreneurship in and through Higher Education, Bucharest

Prevenția Dezechilibrelor Metabolice,

Dialoguri Transform, Creatori de viitor

The rural development in the context of European Competitiveness, Bucharest

European Parliament- Romanian Food Industry, Product Quality and Current Research in Food Science, Brussels 26.11.2018

Conferința Națională "Nutritivă, Medicina Viitorului" - UMF Cluj-Napoca - 24.11.2017

Forbes Heroes - 27.05.2017

TEDx Cluj-Napoca - 20.02.2016

TEDxBrașov 2022

Scena deschisă cu Dan Vodnar, 2023

Conferința Națională "Nutritivă, Medicina Viitorului" - UMF Cluj Napoca - 27.11.2015

Conferința Anuală Detox 5 - Cluj-Napoca - 05.11.2015

Leaders Education - UMF Cluj-Napoca - 29.10.2014

Aptitudini și competențe personale

Precizați limba(ile) maternă(e) (dacă este cazul specificați a doua limbă maternă, vezi instrucțiunile)

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare	Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Nivel european (*)	Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
Limba engleza	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent
Limba franceza	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar	A1	Utilizator elementar
Limba germana	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar

(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine

Competențe și aptitudini
organizatorice

În prezent sunt responsabil DBU Alumni Romania.(<http://dbualumniro.objectis.net/>)

Competențe și aptitudini de utilizare a
calculatorului

Cunoștințe de navigare pe Internet, de căutare în baze de date.
Cunoștințe de operare a programelor Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Access),
precum și a unor programe ca ChemWin, EndNote, Origini, Prism.
Cunoștințe de bază în realizarea de web-site-uri.
Cunoștințe de bază a programelor de grafică : PhotoShop, Photo-Brush.

Competențe și aptitudini artistice

Pasionat de Grafică

Permis(e) de conducere

Categoria B

Informații suplimentare

Referințele pot fi furnizate la cerere

<http://danvodnar.ro>