



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca

Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792

www.usamvcluj.ro

Candidatură pentru funcția de:

membru în Consiliul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor



Universitatea de Științe Agricole
și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca

REGISTRATURA

Nr. 413 din 09.01.2024

Curriculum vitae

Informații personale

Nume/ Prenume **ȚIBULCĂ DORIN**

E-mail(uri) dorin.tibulca@usamvcluj.ro

Telefon, Fax 0264-596384

Cetățenia Română

Data nașterii 21.03.1964

Sex Masculin

Domeniul de activitate

Gradul didactic / Titlul științific Profesor dr.

Discipline / Cuvinte cheie Tehnologia cărnii, Tehnologia laptelui, Alimente funcționale, Procesarea produselor de origine animală, Igiena unităților din industria alimentară/ carne, produse din carne, produse lactate, brânzeturi, conserve din carne și pește, alimente probiotice, alimente funcționale

Domenii de competență Tehnologia cărnii și a produselor din carne, Tehnologia semiconservelor și conservelor din carne, pește și mixte, Tehnologia laptelui și a produselor lactate, Tehnologii de obținere a brânzeturilor, Tehnologii în obținerea alimentelor funcționale, Igiena în industria alimentară

Domenii de interes Biotehnologii în industria laptelui și în industria cărnii, Procedee moderne de procesare a laptelui, Metode moderne de cercetare pentru evaluarea calității produselor de origine animală, Sisteme moderne de procesare a cărnii, Tehnologia, controlul și biosecuritatea alimentelor ecologice

Activitate didactică Titular al disciplinelor (licență și master):

1999-prezent: Tehnologia cărnii, TPPA; Procesarea cărnii, IPA, curs, lucrări practice și proiect

1999-2002: Influența proceselor tehnologice asupra calității produselor de origine animală, masterat:

Controlul calității alimentelor în contextul Comunității Europene, curs și lucrări practice

2000-2011: Prelucrarea produselor de origine animală, ulterior, Procesarea produselor de origine animală, IV Agromontanologie (AM), curs și lucrări practice

2000-2005: Tehnologia semiconservelor și conservelor din carne și pește, TPPA, curs

2003-2022: Tehnologia laptelui, TPPA, Procesarea laptelui, IPA, curs

2008-prezent: Alimente funcționale, CEPA, curs

2005-2007: Tehnologia prelucrării produselor animale (Tehnologia cărnii), CEPA, curs

2002-2004: cadru asociat la Universitatea de Nord Baia Mare, Facultatea de Științe, Specializarea IPA;

Tehnologia cărnii și a laptelui, Tehnologia cărnii, Tehnologia laptelui și a produselor lactate, Tehnologia produselor lactate și Tehnologia produselor din carne, curs, proiecte și lucrări practice

2003-2008: Reologia produselor alimentare, CEPA, TPPA, lucrări practice

2007-2012: Biotehnologii pentru obținerea alimentelor de protecție și a suplimentelor nutriționale, an III BIA, curs și lucrări practice

2015-prezent: Igiena societăților agroalimentare, TPPA, CEPA, IPA, curs

2005-2008: Procesarea minimă termică a produselor alimentare, masterat: *Tehnologia alimentelor de protecție*, curs și seminar

2008-2020: Alimente funcționale și nutraceutice, masterat: SPCCPA, curs și lucrări practice

2008-prezent: Principiile procesării produselor alimentare de origine animală, ulterior Principii moderne de procesare a produselor alimentare 1, masterat: SPCCPA, curs și lucrări practice

2009-2021: Ecoalimente, masterat: SPCCPA, curs

2009-2020: Monitorizarea igienei și ambalarea în industria alimentară, masterat: SAPCO, curs și lucrări practice

2020-prezent: Igiena și trasabilitatea pe lanțul agro-alimentar, masterat: SAPCO, curs și lucrări practice 2021-
 prezent: Norme igienice în proiectarea echipamentelor și spațiilor din industria alimentară, masterat:
 SPCCPA, curs și proiect
 2015-2022: Proiectarea alimentelor funcționale și dietetice, masterat: GNDA, curs și proiect

Experiența profesională

Perioada aprilie 1987-septembrie 1990
 Funcția sau postul ocupat **Inginer tehnolog** unitate de procesare a cărnii
 Activități și responsabilități Producție

Perioada septembrie 1990-mai 1994
 Funcția sau postul ocupat **Șef atelier preparate din carne**
 Activități și responsabilități Manageriale

Perioada ianuarie 1995- februarie 1999
 Funcția sau postul ocupat **Director tehnic** unități de procesare a cărnii
 Activități și responsabilități Manageriale

Perioada octombrie 1998- februarie 1999
 Funcția sau postul ocupat **Cadru didactic asociat**
 Activități și responsabilități Didactice

Perioada februarie 1999-octombrie 2008
 Funcția sau postul ocupat **Șef lucrări**
 Activități și responsabilități Didactice și de cercetare

Perioada octombrie 2008-septembrie 2023
 Funcția sau postul ocupat **Conferențiar universitar**
 Activități și responsabilități Didactice și de cercetare

Perioada septembrie 2023-prezent
 Funcția sau postul ocupat **Profesor universitar**
 Activități și responsabilități Didactice și de cercetare

Perioada octombrie 2012-aprilie 2016
 Funcția sau postul ocupat **Director departament IPA**
 Activități și responsabilități Manageriale

Numele și adresa angajatorului

Facultatea/ Departamentul Știința și Tehnologia Alimentelor/ Ingineria Produselor Alimentare
 Tipul activității sau sectorul de Educație/ învățământ superior, cercetare
 Activitate

Educație și formare

Perioada 4.07-16.07, 7.11-9.11 1988
 Calificarea / diploma obținută *Certificat nr. 20507/12.11.1988, absolvire curs: Pregătirea, programarea, lansarea și urmărirea producției,*
 Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de Ministerul Industriei Alimentare, Centrul de Organizare și Calcul, București

Perioada octombrie 1998-iunie 1999
 Calificarea / diploma obținută *Certificat de absolvire a cursurilor Departamentului pentru Pregătirea Personalului Didactic*
 Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca/ Facultatea de Medicină Veterinară

Perioada octombrie 1998-iunie 2006
 Calificarea / diploma obținută *Diploma de doctor în Medicină veterinară, Titlul tezei: Cercetări privind condițiile de igienă și a sanitației pe flux tehnologic în unități de tăiere a bovinelor și porcinelor*

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de Formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca/ Facultatea de Medicină Veterinară
Perioada	februarie 2000-februarie 2002
Calificarea / diploma obținută	<i>Analist programator, diplomă de STUDII ACADEMICE POSTUNIVERSITARE, specializarea „Informatică Aplicată și Programare”</i>
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de Formare	Universitatea Tehnică, Cluj-Napoca, Deprtamentul ECIDFR (Educație continuă, Învățământ la distanță, Frecvență redusă)
Perioada	septembrie 1982-aprilie 1987
Calificarea / diploma obținută	<i>Diplomă de Inginer tehnolog industrie alimentară</i>
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de Formare	Universitatea din Galați, Facultatea de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă, secția Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare
Perioada	septembrie 1978-iunie 1982
Calificarea / diploma obținută	<i>Diplomă de bacalaureat</i>
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de Formare	Liceul „Petru Rareș”, Suceava
Perioada	iulie 2016 08-12
Calificarea / diploma obținută	<i>Certificat de absolvire program de specializare: Manager proiect, Cod 242101</i>
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de Formare	Structural Euro Fond & Training
Perioada	iulie 2015
Calificarea / diploma obținută	<i>Certificat de atestare a competentelor profesionale (2015) - proiect POSDRU 155/ 1.2./G/ 139950</i>
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de Formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca, Centrul Pilot de Formare Perfecționare USAMVCN, MECS
Perioada	2009, 2010, 2014
Calificarea / diploma obținută	<i>Certificate de absolvire a cursurilor de instruire în utilizarea platformei „Asistent-ID” pentru tutori</i>
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de Formare	Spot Communication SRL, SC Software ITC SA Cluj-Napoca
Perioada	sept 2017
Calificarea / diploma obținută	<i>Certificat nr. C 36.27/2017 - Implementarea si auditarea sistemelor de management al calității conf. standardelor SR EN ISO 9001:2015 si SR EN ISO 19011:2011</i>
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de Formare	Cert Ind București, Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca
Perioada	2019
Calificarea / diploma obținută	Cursuri de formare în cadrul proiectul POCU - Educație și formare competitivă pe piața muncii - EduForm - cod MySMIS 121643 1. Curs Tehnici de predare moderne 2. Curs E-learning și Blended-learning 3. <i>Certificat de formare continuă în domeniul competențelor didactice - 152 ore de formare teoretică și practică (Formator colegiu universitar)</i>
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de Formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj-Napoca, Centrul Pilot de Formare Perfecționare USAMVCN
Contracte de cercetare în calitate de director/ Membru	- Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0785, 132 CI/2017, “Dezvoltarea unui preparat nou din carne de rață de tip specialitate afumată și pasteurizată” - <i>Director de proiect</i> - Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2018-1547, 268 CI/2018, „Dezvoltarea unui preparat inovativ din carne de porc din rasa mangalița de tip salam crud uscat cu adaos de aronia și fenicul” - <i>Director de proiect</i> - Contract prestări servicii nr. 19274/ 19.12.2012 cu S.C. REVIVA IMPORT EXPORT S.R.L. (2012-2013): „Obținerea preparatelor din carne prin utilizarea adaosurilor proteice de natură vegetală și a mixurilor de

aditivi și condimente obținute la SC REVIVA IMPORT EXPORT SRL, pentru stabilirea rețetelor optime de fabricație a preparatelor din carne" - *Responsabil*

- Contract prestări servicii nr. 14365/ 21.10.2011 cu S.C. REVIVA IMPORT EXPORT S.R.L. (2011-2012): „Obținerea preparatelor din carne prin utilizarea adaosurilor proteice de natură vegetală și a amestecurilor de aditivi și condimente obținute la SC REVIVA IMPORT EXPORT SRL, pentru stabilirea rețetelor optime de fabricație a preparatelor din carne"- *Responsabil*
- 2019-2021, Proiect POCU - Educație și formare competitivă pe piața muncii - EduForm - cod MySmis 121643, Contract de finanțare nr. 9690/07.02.2019, *Formator Colegiu Terțiar*
- 2018 - Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2018-1355, Contractul finanțare nr. 233 CI /2018, „Soluții inovatoare pentru reformularea unui preparat de carne cu scopul prelungirii duratei de conservare”, *membru*
- 2018 - Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2018-1565, Contractul finanțare nr. 271 CI /2018 „Obținerea unor brânzeturi premium din lapte vacă provenit din zona montană destinate persoanelor cu restricții alimentare”, *membru*
- 2018 - Contract de prestări servicii nr. 28067/21.11.2018, încheiat cu SC SEBICARN TRADITIONAL SRL, *membru*
- 2018 - Proiect privind învățământul secundar (ROSE) Școala de vară Știința Alimentelor FANFOOD, cod subproiect II/PV/133, atribuții: *formator*.
- 2017 - Grant Optibreast, contract de finanțare nr. 273571/8.12.2017 - "Evaluation of the efficiency of 8 different feed programs, containing: an innovative magnesium based formulation, on broiler performances and meat quality", Beneficiar - TIMAB MAGNESIUM headquartered at 57 Boulevard Jules VERGER 35800, DINARD, France, *membru*
- 2017 - Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0331, Contract de cercetare 57 CI/2017, "Valorificarea superioară a făinurilor de linte în vederea obținerii de preparate din carne inovative prin fortifierea acestora", *membru*
- 2017 - Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0343, Contract de cercetare nr. nr. 58 CI/2017, "Preparate din carne inovative fortificate", *membru*
- 2015-2018 - Proiect de cercetare aplicativă și consultanță: „Optimizarea utilizării unor produse complete pe bază de adaosuri proteice, mixuri de aditivi și condimente în fabricația preparatelor din carne”, Executant USAMVCN, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Nr. 15327/28.09.2015, *membru*
- 2006-2010, Proiect Banca Mondială: „Modernizing Agricultural Knowledge and Information System” (Modernizarea Sistemului de Informare și Cunoaștere în Agricultură) MAKIS for the North West and Central Zone; atribuții: *trainer la cursurile privind procesarea laptelui și a cărnii*.
- 2008-2010, Programul IMPACT tip B, nr. 529: "Sistem integrat de modelare, estimare și conducere avansată a bioprocесelor de obținere a izolatelor proteice" (SIMECO), Finanțare: Ministerul Educației și Cercetării, *membru*
- 2007-2008, Proiect EU INPLISTA (INFORMATION PLATFORM on INTERNATIONAL STANDARDS) pentru IMM-uri în sectorul alimentar; Atribuții: *trainer seminarii și studii de caz în domeniul "Carne și produse din carne"*
- 2008-2011, Proiect PN II 52104/2008, Programul 4 - Parteneriate în domenii prioritare, titlu proiect: „De la ADN la brânză: studiul impactului polimorfismului markerului genetic caseina alfa-s1 la rasa de caprine carpatina asupra calității laptelui, randamentului de obținere al brânzeturilor și proprietăților senzoriale”, acronim CAPRIROGEN, domeniul de cercetare 5 - Agricultură, siguranța și securitate alimentară, finanțare UEFISCU, atribuții: *membru*
- 2009-2011, Proiect PN II Programul IDEI, Proiecte de cercetare exploratorie (PN II - ID - PCE): 1122/2009, titlu proiect: „Caracterizarea polimorfismelor proteinelor din laptele speciilor de fermă și studierea posibilității utilizării lor ca markeri genetici de identificare a autenticității declarate a produselor lactate”, finanțare CNCIS, atribuții: *membru*
- Proiect PN II: Parteneriate în domenii prioritare: „Tehnologie de transesterificare enzimatică destinată obținerii de biocombustibili de generația a 2-a”, CARENZI Conducător proiect: INCDO-INOE2000, filiala Institutul de Cercetări pentru Instrumentație Analitică, Cluj-Napoca, atribuții: *membru*
- CEEX-modul IV, proiect nr. 159/2005 (2005-2007), Programul "Dezvoltare laborator pentru controlul și siguranța alimentului" (DLICSA), *membru*
- INFRAS CI 605/2004-2006, contract nr. 209/2004, Programul Consolidarea infrastructurilor standardizării și calității "Laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentului", (LICSA), (Food Safety and Quality Testing Laboratory) *membru*
- 2003-2004, *Trainer curs: „Fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor”, Programul PHARE 2000 „Coeziune economică și socială” - Centru de pregătire multifuncțională pentru diversificare rurală, finanțare fonduri PHARE*

Lucrări publicate

Cărți, capitole, manuale didactice și îndrumătoare publicate la edituri naționale și internaționale:

- 6 cărți de specialitate (3 prim autor și 3 coautor), 1 capitol carte internațională (prim autor)
- 14 manuale didactice (8 prim autor și 6 coautor)
- 10 îndrumătoare de lucrări practice (1 prim autor și 9 coautor) și 2 caiete de practică (coautor)

Cărți, capitole:

1. **Țibulcă Dorin** and Melinda Fogarasi, Sustainable and Healthy Food Ingredients: Characterization and Application in Functional Products, Book: Functional Foods - Phytochemicals and Health promoting Potential, Intechopen, London, SW7 2QJ, United Kingdom, ISBN: 978-1-83968-933-8, (20 pag.)
2. **Țibulcă Dorin** și Melinda Fogarasi, 2022, Studii privind condițiile de igienă și sanitația pe flux tehnologic la sacrificarea bovinelor, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-53-2898-6, (199 pag.)
3. **Dorin Țibulcă**, Mirela Anamaria Jimborean, 2003, Fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor, Editura AcademicPres, USAMV Cluj-Napoca, ISBN 973-7950-41-0 (236 pag.)
4. Mirela Anamaria Jimborean și **Dorin Țibulcă**, 2006, Tehnologia de fabricare a brânzeturilor, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 973-751-364-9 (237 pag.)
5. **Dorin Țibulcă**, Mirela Anamaria Jimborean, 2008, Tehnologia de obținere a produselor lactate, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-751-722-7 (336 pag.)
6. Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2009, Tehnologia produselor din carne, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-751-964-1, (203 pag.)
7. Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2009, Tehnologia semiconservelor și conservelor din carne și pește, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-53-0034-0, (206 pag.)

Manuale didactice:

1. **Dorin Țibulcă**, Dan Sălăgean, 2000, Tehnologia cărnii și a produselor din carne, Volumul I, Editura RISOPRINT, Cluj - Napoca, ISBN 973-656-032-5 (163 pag.)
2. **Dorin Țibulcă**, Dan Sălăgean, 2000, Tehnologia cărnii și a produselor din carne, Volumul II, Editura RISOPRINT, Cluj - Napoca, ISBN 973-656-014-7 (196 pag.)
3. **Dorin Țibulcă**, Dan Sălăgean, 2003, Tehnologia semiconservelor și conservelor din carne și pește, Editura GEORGE COȘBUC, Bistrița, ISBN 975-95263-0-7 (379 pag.)
4. **Dorin Țibulcă**, Mirela Anamaria Jimborean, 2013, Alimente funcționale de origine animală, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-53-0925-1 (186 pag.)
5. Mirela Jimborean, **Dorin Țibulcă**, 2015, Tehnologia laptelui 1, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-973-744-427-1 (218 pag. ID)
6. **Dorin Țibulcă**, Mirela Jimborean, 2015, Procesarea laptelui 1, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-973-53-1557-3 (216 pag.)
7. Mirela Anamaria Jimborean, **Dorin Țibulcă**, 2016, Procesarea laptelui partea a II-a, Editura Risoprint Cluj-Napoca, ISBN 978-973-53-1892-5 (202 pag.)
8. Mirela Jimborean, **Dorin Țibulcă**, 2017, Tehnologia laptelui 2, Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-744-627-5; ISBN 978-973-744-628-2 (200 pag. ID)
9. Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2005, Producția și conservarea cărnii, Editura EIKON, Cluj-Napoca (ISBN 973-7833-54-6) (164 pag.)
10. **Dorin Țibulcă**, Dan Claudiu Sălăgean, 2016, Procesarea cărnii, vol. 2, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-973-53-1795-9 (174 pag.)
11. Laslo Cornel, Muresan Crina, Suharoschi Ramona, **Țibulcă Dorin**, 2014, Produse alimentare de origine animală, partea I-a, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-973-53-1435-4 (201 pag.)
12. **Dorin Țibulcă**, Dan Claudiu Sălăgean, 2010, Procesarea cărnii, vol. I, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-53-0436-2) (231 pag.)
13. Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2015, Tehnologia produselor de origine animală (carne), Editura MEGA, Cluj-Napoca (ISBN 978-606-543-674-9) (165 pag.)
14. **Dorin Țibulcă**, Melinda Fogarasi, 2021, Igiena societăților din industria alimentară, Editura MEGA, Cluj-Napoca, (ISBN 978-606-020-411-4) (225 pag.)

Îndrumătoare de lucrări practice:

1. Dorel Modoran, Constanța Modoran și **Dorin Țibulcă**, 2003, Îndrumător de proiectare în industria alimentară, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca, ISBN 973-7950-03-8 (153 pag.)
2. Mirela Anamaria Jimborean și **Dorin Țibulcă**, 2004, Tehnologia de fabricație a brânzeturilor, îndrumător de lucrări practice, Editura Bedin, Bistrița, ISBN 973-86934-2-X (114 pag.)
3. **D. Țibulcă**, Mirela Anamaria Jimborean, 2005, Tehnologia laptelui și a produselor lactate - îndrumător de lucrări practice, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 973-656-859-8 (165 pag.)
4. Mirela Anamaria Jimborean și **Dorin Țibulcă**, 2009, Procesarea laptelui - îndrumător de lucrări practice, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, ISBN 978-973-53-0170-5 (201 pag.)
5. Teodor Rusu, Adriana Morea, Gheorghe Ștețca, Ioan Rotar, Maria Tofană, Sevastița Muste, Adriana Păucean, Constanța Modoran, Cornel Laslo, Camelia Guș, Maria Morar, **Dorin Țibulcă**, Emil Racolța, Mirela Jimborean, Elena Mudura, Crina Mureșan, Dan Sălăgean, 2009, Caiet de practică pentru specializarea Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, Editura AcademicPres Cluj-Napoca, Romania, 978-973-744-175-1 (254 pag.)
6. Teodor Rusu, Adriana Morea, Gheorghe Ștețca, colaboratori Maria Tofană, Constanța Modoran, Cornel Laslo, Camelia Guș, Maria Morar, **Dorin Țibulcă**, Emil Racolța, Dan Sălăgean, Mirela Jimborean, Elena Mudura, Crina Mureșan, Adriana Păucean, 2009, Caiet de practică pentru specializarea Tehnologia

Prelucrării Produselor Agricole, Editura AcademicPres Cluj-Napoca, Romania, 978-973-744-179-9, (271 pag.)

7. Mirela Anamaria Jimborean, **Dorin Țibulcă**, 2013, Tehnologia produselor lactate - îndrumător de lucrări practice, Editura Risoprint Cluj-Napoca, ISBN 978-973-53-1012-7 (246 pag.)

8. Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2004, Tehnologia de fabricație a preparatelor din carne, Îndrumător de lucrări practice, Editura BEDIN, Bistrița, ISBN 973-86934-1-1 (137 pag.)

9. Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2010, Tehnologia cărnii și a produselor din carne, Îndrumător de lucrări practice, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-53-0183-5) (188 pag.)

10. Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2011, Tehnologia cărnii și a produselor din carne - Îndrumător de lucrări practice, Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca (ISBN 978-973-53-0625-0) (198 pag.)

11. Melinda Fogarasi, **Dorin Țibulcă**, 2020, Igiena societăților agroalimentare - Îndrumător de lucrări practice, Editura Mega, Cluj-Napoca, Romania, ISBN 978-606-020-232-5, (120 pag.)

12. Dan Sălăgean, **Dorin Țibulcă**, 2019, Tehnologii generale ale produselor de origine animală (carne) - Îndrumător de lucrări practice, Editura MEGA, Cluj-Napoca (ISBN 978-606-020-124-3) (205 pag.)

Coordonator științific la peste 180 proiecte de diplomă și 70 lucrări de disertație

95 lucrări științifice publicate în reviste de specialitate, volume, anale din care 29 publicate în reviste cotate/ indexate ISI/ ISI proceedings. Dintre acestea:

- 66 lucrări publicate în reviste BDI (45 lucrări științifice in extenso și 21 short communications), din care 19 prim autor;

- 29 articole în reviste cotate Thomson Reuters și în volume proceedings indexate Thomson-Reuters (18 lucrări in extenso și 11 short communications), la 9 dintre ele prim autor/ autor corespondent.

Profil Google Scholar: <https://scholar.google.ro/citations?user=brpKMoMAAAAJ>

Lucrări științifice reprezentative (10):

1. **Dorin Țibulcă**, Mirela Jimborean*, Aurora Țibulcă, 2019, *Research on evolution of nitrite and nitrate content regarding milk processing in scalded cheese*, Romanian Biotechnological Letters, Volume: 24, Issue: 5, Pages: 770-775, FI: 0.590, WOS:000492689700003

2. Melinda NAGY, Sonia SOCACI, Maria TOFANĂ, Elena-Suzana BIRIS-DORHOI, **Dorin ȚIBULCĂ**, Liana SALANȚĂ, Georgiana PETRUȚ, 2017, *Chemical Composition and Bioactive Compounds of Some Wild Edible Mushrooms*, Bulletin UASVM Food Science and Technology 74(1) / 2017, ISSN-L 2344-2344; Print ISSN 2344-2344; Electronic ISSN 2344-5300; WOS:000408457100001

3. Melinda Fogarasi, Sonia A. Socaci, Szabolcs Fogarasi, Mirela Jimborean, Carmen Pop, Maria Tofană, Anca Rotar, **Dorin Țibulcă**, Dan Sălăgean, Liana Salanța, *Evaluation Of Biochemical And Microbiological Changes Occurring In Fresh Cheese With Essential Oils During Storage Time*, Studia Universitatis Babes-Bolyai Chemia Volume: 64 Issue: 2 Pages: 527-537 Part: 2/ 2019/ FI: 0.275/; WOS:000484542200021

4. Mirela Anamaria JIMBOREAN, **D ȚIBULCĂ***, D MICHIU, *Microbiological Profile of Kashkaval Cheese During Production Season*, Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology, 2020, vol. 77, No 1, pag. 91-96; WOS:000536725500010

5. Fogarasi, M., Diaconeasa, Z.M., Pop, C.R., Fogarasi, S., Semeniuc, C.A., Fărcaș, A.C., **Țibulcă, D.***, Sălăgean, C.-D., Tofană, M., Socaci, S.A., *Elemental composition, antioxidant and antibacterial properties of some wild edible mushrooms from Romania*, Agronomy, Volume 10, Issue 12, Article ID 1972, 2020; IF 2.603, WOS: 000601652800001

6. **Dorin Țibulcă**, Melinda Fogarasi, Sonia A. Socaci, Szabolcs Fogarasi, Carmen Pop, Dan Salagean, Maria Tofană, Delia Michiu, *Effect of Agaricus bisporus and Origanum majorana l extract on the Shelf-life and Nutritional properties of Pork Liver Pâté*, STUDIA UBB CHEMIA, Volume: 65 Issue: 2 , p. 197-208, 2020, IF 0.494; WOS:000560027700016

7. Farcaș, Anca C., Galanakis, Charis M., Socaciu, Carmen, Pop, Oana L., **Țibulcă, Dorin**, Păucean, Adriana, Jimborean, Mirela A., Fogarasi, Melinda, Salanța, Liana C., Tofană, Maria, Socaci, Sonia A., *Food Security during the Pandemic and the Importance of the Bioeconomy in the New Era, Sustainability*, Volume:13 Issue: 1, Article Number 150, 2021, IF 2.576, WOS:000606767200001

8. Vasile-Gheorghe Visan, Maria Simona Chis, Adriana Păucean, Vlad Muresan, Andreea Pușcaș, Laura Stan, Dan Cristian Vodnar, Francisc Vasile Dulf, **Dorin Țibulcă**, Bogdan Alin Vlaic, Iulian Eugen Rusu, Csaba Balasz Kadar and Augustin Vlaic, *Influence of Marination with Aromatic Herbs and Cold Pressed Oils on Black Angus Beef Meat*, Foods, 2021, 10, 2012, 1-22, IF 4.350, WOS:000700268900001

9. Melinda Fogarasi, Maria-Ioana Socaciu, Claudiu-Dan Sălăgean, Floricuța Ranga, Anca Corina Fărcaș, Sonia Ancuța Socaci, Carmen Socaciu, **Dorin Țibulcă**, Szabolcs Fogarasi, Cristina Anamaria Semeniuc, *Comparison of Different Extraction Solvents for Characterization of Antioxidant Potential and Polyphenolic Composition in Boletus edulis and Cantharellus cibarius Mushrooms from Romania*, Molecules 2021, 26, 7508, IF 4.412, WOS:000736298800001

10. Jimborean, M.A., Borșa, A., Michiu, D., Rotar, A., Semeniuc, C.A., Pop, C., Salanță, L., **Țibulcă, D.**, Bălțeanu, V.A., *Aloe vera gel microcapsules and essential oils of thyme and oregano incorporated in spreadable goat cheese: impact on its microbiological, physicochemical, and sensory characteristics during*

Competențe și aptitudini Personale

Abilități bune de comunicare și muncă în echipă, de autoperfecționare și de valorificare a experienței dobândite, de analiză și sinteză, capacitate de implementare, de a rezolva eficient probleme, de asumare a responsabilităților, de planificare, creativitate și spirit de inițiativă, competență în gestionarea resurselor alocate, capacitate de a oferi consiliere/asistență tehnică privind efectuarea de teste în tehnologia de fabricație a preparatelor din carne și a produselor lactate.

Competențe și aptitudini Tehnice

Procesarea cărnii (tranzare, conservare a cărnii, obținerea preparatelor din carne)
Procesarea laptelui (obținerea produselor lactate acide, a brânzeturilor, a smântânii de consum, a untului, a înghețatei, a produselor lactate probiotice)
Obținerea semiconservelor și conservelor din carne și pește
Consiliere/asistență tehnică privind efectuarea de teste de utilizare a aditivilor și a derivatelor proteice în tehnologia de fabricație a preparatelor din carne și a produselor lactate
Proiectare de produse noi
Proiectare de fluxuri tehnologice pentru unități de procesare a laptelui și a cărnii

Competențe informatice și aptitudini de utilizare a calculatorului

Aplicații MS Office (Word, Excel, Power Point etc.)
Baze de date și baze de date relaționale (Visual FoxPro, Access, MySQL)
Utilizare Apache HTTP Server on Microsoft Windows
Bazele programării în limbajul C și C++
Programare în Java și Java script
Tehnologia prelucrării informației (Labview, Corel Draw și Photo Shop)
Aplicații multimedia și documente hipertext (limbaj HTML pentru site-uri Web)
Configurarea computerelor și exploatarea sistemelor de operare (Windows 7, Vista, XP, 2000, 9x), a diverselor software și utilitare

Limba(i) maternă(e)

Română

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Engleză

Autoevaluare
Nivel european (*)

Înțelegere		Vorbire		Scriere	
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă	
B1	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B1	Utilizator independent

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

Membru în societăți Profesionale

Membru în cadrul Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentară din Învățământ, Cercetare și Producție - ASIAR
Membru în cadrul SLOW FOOD INTERNATIONAL

Informații suplimentare

- * 2012-2013, 2016-2021, președinte comisie de licență pentru programul de studiu Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca;
- * 2013-2016, președinte comisie de licență pentru programul de studiu Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca;
- * 1999-2012, membru în comisiile de licență ale programul de studiu Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca;
- * Membru în comisii de licență la examenele susținute la USAMV București, Facultatea de Zootehnie, specializarea TPPA (3 participări, în anii 2003, 2004 și 2005);
- * Membru în comisii de licență la examenele susținute la USAMV „Ion Ionescu de la Brad” Iași, Facultatea de Agricultură, specializarea TPPA (3 participări în anii 2007, 2008, 2009);
- * Membru în comisii de licență la examenele susținute la Universitatea din Oradea, Facultatea de Ingineria și Protecția Mediului, specializările TPPA și CEPA (3 participări în anii 2007, 2008, 2009);
- * Membru în comisii de disertație a USAMV Cluj-Napoca, 2009-2021, master: Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare;
- * Membru comisie (cordonator științific) lucrare gradul didactic I (2012);

- * Membru în echipa de întocmire a dosarelor de evaluare periodică a programelor de studiu TPPA, CEPA, IPA; Membru comisie pentru întocmirea documentației și a raportului de evaluare internă în vederea obținerii acreditării periodice a programului de studiu TPPA;
- * Președinte/membru comisii grad didactic științific;
- * președinte comisii Sesiune de comunicări științifice studențești, FSTA, programe de învățământ TPPA, IPA (edițiile XI, XII, XIII - 2013, 2014, 2015);
- * 2012-2016, 2020-prezent, membru în Consiliul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor;
- * Referent științific la 16 cărți științifice, cursuri universitare, îndrumătoare de lucrări practice;
- * Recenzor pentru International Journal of Environmental and Public Health;
- * Promovarea USAMV prin participări în cadrul expozițiilor (Festivalul Alimentelor edițiile I-X 2012-2019, 2021-2022), târguri (AGRARIA 2012-2017);
- * Organizator workshop-uri:
 - ✓ Actualități și perspective, tendințe și provocări în industria cărnii (USAMV Cluj-Napoca, FSTA, departamentul 1 IPA, 23.05.2013)
 - ✓ Studii privind obținerea preparatelor din carne cu condimente și aditivi comercializați de S.C. ALMI-ROM S.R.L. Gheorgheni, jud. Harghita (USAMV Cluj-Napoca, FSTA, departamentul 1 IPA, 14.05.2014)
 - ✓ Diversificarea sortimentală a produselor din carne în relație cu tendințele de consum și aspectele tehnologice actuale - ediția a III-a USAMV Cluj-Napoca, FSTA, departamentul 1 IPA, 27.04.2015)
- * Responsabil cu asigurarea calității al FSTA;
- * Evaluator extern al FSTA (CAI la nivel de universitate) www.usamvcluj.ro
- * Responsabil stație pilot Tehnologia produselor din carne/ FSTA;
- * Decan de an TPPA promoția 2006-2010

Brevete

1. Cerere de brevet nr. A/00220 din 26.03.2018: „Preparat din carne de rață de tip specialitate afumată și pasteurizată”. Inventatori: Dorin ȚIBULCĂ, Cosmin Ștefan MOLDOVAN, Claudiu-Dan SĂLĂGEAN, Valentin Adrian BĂLTEANU, Melinda (căs. Fogarasi) NAGY, Mariana-Lorena Așteleanu, Carmen Rodica POP, Andra Iulia IANCHIS POP.
2. Cerere de brevet nr. A/00968 din 27.11.2018: „Preparat din carne de porc din rasa Mangalița de tip salam crud uscat cu adaos de aronia și fenicul”. Inventatori: Dorin ȚIBULCĂ, Lucreția DELEAN, Claudiu-Dan SĂLĂGEAN, Valentin Adrian BĂLTEANU, Melinda (căs. Fogarasi) NAGY, Carmen Rodica POP, Irina DELEAN.

Premii obținute

- 42 Diplome de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", 2018-2021, Cluj-Napoca;
- Gold Medal Inventica, Iași 2018, Canned meat fortified with grape pomace and elderberries;
- Gold Medal Inventica, Iași 2018, Meat prepared in membrane of protein additives red lines or green lines;
- Gold Medal Inventica, Iași 2019, Reforming a meat product to extend its shelf life;
- Diploma de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent" Cluj-Napoca, Ediția a XVII-a, 2019, Reformularea unui preparat din carne cu scopul prelungirii duratei de conservare;
- Diploma de excelență și medalia Pro Invent la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent" Cluj-Napoca, Ediția a XVII-a, 2019, Preparat inovativ din carne de porc din rasa Mangalița de tip salam crud uscat cu adaos de aronia și fenicul;
- Diploma of Achievement Medal Inventica 2019, Iași, Romania, The XXIII-th International Exhibition of Inventics, Innovative Mangalitsa pork meat preparation, dried cured salami with added aronia and fennel;
- Diploma of Achievement Medal Inventica 2019, Iași, Romania, The XXIII-th International Exhibition of Inventics, Duck ham with bradl from pork meat;
- Salonul internațional de Invenții Inovații "Traian Vuia" Timișoara, 15 oct. 2020, Medalia de argint, Baton funcțional pe bază de pudră de roșcove;
- Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia" Timișoara, 14 oct. 2021, medalia de argint, Identificarea compușilor bioactivi din fructele de Prunus spinosa (porumbele) și produse derivate;
- Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia" Timișoara, 14 oct. 2021, medalia de bronz, Influența metodei de conservare asupra compușilor bioactivi din afine și obținerea unor cereale pentru micul dejun;
- 3 premii pentru articole UEFISCDI Award, type Awarding of research results-articles-competition 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021

