

Curriculum vitae Europass

Candidatura pentru funcția de:
membru în consiliul, Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor



Universitatea de Științe Agricole
și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
REGISTRATURA
Nr. 352 din 09.01.2024

Informații personale

Nume / Prenume **MAN SIMONA MARIA**
Adresă(e) Colinei, nr 28, Bl. D, et. 1, ap. 4, 400520, Cluj-Napoca, ROMÂNIA
Telefon(oane) 0264-596384 int. 290 Mobil: -
Fax(uri) 0264-593792
E-mail(uri) simona.man@usamvcluj.ro
man_simo07@yahoo.com
Naționalitate(-tăți) Romana
Data nașterii 12.09.1979
Sex Feminin

Experiența profesională

Perioada	Februarie 2020 – Prezent Octombrie 2013 – Februarie 2022 Februarie 2008 – Septembrie 2013 August 2003 – Februarie 2008
Funcția sau postul ocupat	Conferențiar/Doctor Sef lucrări/Doctor Asistent universitar/Doctor Inginer în Industria Alimentară
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică și de cercetare Titular al disciplinelor: <i>Tehnologia morăritului și panificației, Tehnică culinară și produse de patiserie, Inginerie gastronomică</i> Coordonarea științifică a lucrărilor de diploma/ disertatie, microproductie panificație-patiserie Responsabil de flux tehnologic, controlul calității cerealelor Implementarea și monitorizarea sistemului de siguranță alimentară (HACCP)
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, str. Manăstur nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca, ROMANIA SC. COMCEREAL CLUJ SA, str. 22 Decembrie, loc. Turda jud. Cluj, Romania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație / Cercetare Industria Alimentară – Recepție, condiționare și depozitare cereale, Morărit, Procesare soia

Educație și formare

Perioada	Octombrie 2008 – Noiembrie 2011 Octombrie 2003 – Februarie 2005 Octombrie 1998 – Iunie 2003 Septembrie 1994 – iunie 1998
Calificarea / diploma obținută	Diploma de doctor în Agronomie Masterat Tehnologia Produselor de Protecție Inginer Diplomat Tehnologia Produselor Alimentare Diploma de bacalaureat

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România
Liceul teoretic „Liviu Rebreanu” Turda (fost, Grupul Școlar de Chime Industriale Turda) jud. Cluj

Cursuri de perfecționare

- 5-6 martie 2018, Curs auditor IFS Food v.6.1, Organizat de Inaq Consulting
- 8-23 octombrie 2015 - Course - Bakery and pastry, organizat de Senior Experten Service (SES), Germany
- 5-15 aprilie 2014 – Instruire în utilizarea platformei „ASISTENT – ID” pentru tutori
- 10-11 octombrie 2013, Workshop „Integrarea în procesul didactic a tehnologiilor educationale pentru blended-learning la nivel universitar”, MEN, UT Cluj-Napoca, România
- Octombrie 2008 – participare la seminarul: Aplicabilitatea Standardelor Internaționale de Calitate și Siguranță în Sectorul Alimentar proiect INPLISTA finanțat de UE
- Mai 2008 – participare la seminarul: Înțelegerea Standardelor Internaționale de Calitate și Siguranță Alimentară
- Iunie 2008 – participare la seminarul: First International Workshop „NEW APPROACHES IN BIOENCAPSULATION”
- mai 2006 - curs de specializare în domeniul de: Bune practici de producție-igienă și HACCP, certificat de Asociația Națională a Industriei de Morărit și Panificație din România, Asociația Română a Comercianților de Produse Agricole și Asociația Patronală a Angroșiștilor de Cereale din România
- 2000-2002 Curs pedagogic, USAMV Cluj-Napoca

Workshop-uri/Seminarii:

- 2023 - Ro Aliment -Costuri. Tehnologii. Sustenabilitate în industria alimentară, între tendințe și realități, Sibiu
- 2014-2023 – Organizator Workshop „Inovația în fabricarea produselor de panificație și patiserie – aplicații ale premixurilor – edițiile I-IX”, USAMV Cluj - Napoca/FSTA - în colaborare cu SC VIADAN SRL
- 2002 -Organizator Workshop Tehnologii moderne de procesare în industria produselor de panificație-patiserie – de la teorie la practică, USAMV Cluj - Napoca/FSTA - în colaborare cu AZARIA FOOD
- 2021, Organizator Workshop „Porția de sănătate în cadrul serviciilor de catering” în colaborare cu firma Lorelai Food
- 2019 - Organizator Workshop, Noutati in fabricarea produselor de patiserie si coferarie, USAMV Cluj - Napoca/FSTA - în colaborare cu firma IREKS
- 30 martie 2016 – Organizator workshop „Măile de fermentație lactică-punte între trecutul și viitorul pâinii”, USAMV Cluj - Napoca/FSTA - în colaborare cu firma MILLBO ITALY
- 24 martie 2015, Organizator workshop „Fabricarea produselor de panificație-patiserie – Demonstrații practice”, organizat de USAMV Cluj - Napoca/FSTA - în colaborare cu SC La Casa SRL
- 12 martie 2014, Organizator workshop „Diversificarea sortimentală a produselor de panificație - patiserie în cu tendințele de consum și aspectele tehnologice moderne”, organizat de USAMV Cluj Napoca/FSTA- SC PANEMAR MORARIT SI PANIFICATIE SRL
- 16 oct. 2013, „Inteligența alimentului”, organizat de USAMV Cluj Napoca/FSTA
- 23. mai 2013, „Actualități și perspective, tendințe și provocări în industria carni” organizat de FSTA/USAMV Cluj - Napoca
- 7 mai 2012, „Reuniunea Anuală a Specialiștilor de Industrie Alimentară din România”, Producția și controlul alimentelor în România – între reglementari și realitate”, Univesritatea „Lucian Blaga”, Sibiu/USAMV Cluj- Napoca/ FSIA Galați
- 21 oct. 2010, „Aplicații ale spectrometriei de masă în proteomică”, organizat de PRO ANALYSIS SYSTEMS și THERMO FISHER SCIENTIFIC, Cluj-Napoca, România;
- 20 oct. 2010, Cromatografie, spectrometrie de masă, analiză elementală, CHNS/O”, organizat de PRO ANALYSIS SYSTEMS și THERMO FISHER SCIENTIFIC, Cluj-Napoca, România;

Aptitudini și competențe personale

Limba(i) maternă(e) Română

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare

Nivel european (*)

Engleză

Franceză

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

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

Competențe și abilități sociale

Abilități de comunicare, spirit de echipă, conștiincioasă, responsabilă

Pagina 2 Curriculum vitae al
Man Simona Maria

Pentru mai multe informații despre Europass accesați pagina: <http://europass.cedefop.europa.eu>
© Comunitățile Europene, 2003 20060628

Competențe și aptitudini
organizatorice

Abilități de muncă în echipa, punctuală;
Director adjunct departament I Ingineria Produselor Alimentare/FSTA, **2022- prezent**
Responsabil Stație pilot Panificație-Patiserie **2021-prezent**
Membru în consiliul departamentului **2016-prezent**
Responsabil cu asigurarea calității pe departament (I IPA), **2014-2023**
Membru în comisia de admitere, **2013-2016; 2019**
Secretar comisie admitere universitate, **2021**
Coordonator program studiu TPPA, **2016-prezent**
Vicepreședinte cu probleme administrative - Biroul executiv al sindicatului **2021-prezent**
Reprezentantul sindicatului în Consiliul Facultății de Știința și Tehnologia alimentelor, **2021- prezent**
Decan de an **2010 – 2014**, specializarea: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole
Îndrumător practică cu studenții la unități de industrie alimentară, **2008-2015**
Realizator orar programe studii master **2012-2020**
Secretar comisie examen licență și disertație **2011-2013**
Membru comisie examen licență CEPA, **2014, 2016;**
Membru comisie examen licență IPA, **2015;**
Membru comisie examen licență TPPA, **2016-prezent**
Membru comisie examen disertație GNDA, **2016, 2019-2021**
Membru comisie examen disertație SPCCPA **2022-prezent**

Rezultate didactice

Coordonator lucrari licență pentru absolvenții de la specializarile TPPA,CEPA, IPA, **121 studenți**
Coordonator lucrari disertație, **55 studenți**
Coordonator lucrari studenți, sustinute în cadrul Sesiunii de Comunicări Științifice Studentesti, **81 studenți**
Coordonare concurs Ecotrofelia 2015 – faza națională, Titlul lucrării: SUNNY –DAT MIX, studenți:
Pușcaș Andreea, Nadia PINZARI, Cristina Gerasim
Coordonare - concurs național Agronomiada 2019, Timișoara, Disciplina Tehnici culinare, student
Isarie Vlad,
Coordonare – concurs național Agronomiada 2022, Cluj-Napoca, Disciplina Tehnologia Panificației,
student Urs Maria

PREMII OBTINUTE:

2015 – **Premiul III:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XIII-a, Secțiunea IPA, Titlul lucrării:
Efectul adaosului de tăieți de sfeclă de zahăr asupra calității pâinii aromatizate cu bere, Student: Moldovan Adrian
2015 – **Mențiune:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XIII-a, Secțiunea IPA, Titlul lucrării:
Studiu privind influența adaosului de făinuri integrale de grâu și ovăz asupra calității unui sortiment de panificație,
Student: Fostoc Georgiana
2015 – **Premiul III:** Concurs ECOTROFELIA 2015 – faza națională, Titlul lucrării: SUNNY –DAT MIX, studenți:
Pușcaș Andreea, Nadia PINZARI, Cristina Gerasim
2016 – **Premiul III:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XIV-a, Secțiunea IPA, Titlul lucrării:
Obținerea unui produs de panificație funcțional cu adaos de făină de hrișcă și prune uscate, Student: Boroda
Doina
2017 – **Premiul special** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XV-a, Secțiunea IPA, Titlul
lucrării: Cercetări privind influența făinii de schinduf asupra parametrilor fizico-chimici ai pâinii negre, Student:
Maria Anca Deoancă
2019 – **Premiul III:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XVII-a, Secțiunea IPA, Titlul lucrării:
Cercetări privind valorificarea cojii de banană în produse de patiserie, Student: Dumitrașcu Ioana
2019 – **Premiul III:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XVII-a, Secțiunea IPA, Titlul lucrării:
Evaluarea aplicabilității lipidelor tip oleogel și a fructelor de moșmon în produse de patiserie, Student: Blidar
Iasmina Romina
2019 – **Premiul III:** Concurs AGRONOMIADA Timișoara 2019, Disciplina: Tehnici culinare, Student: Isarie Vlad
2019 – **Premiul I:** Sesiunea de Comunicări Științifice Studentesti, ediția a XVII-a, Facultatea de Inginerie
Alimentară, Turism și Protecția Mediului, 11-13 aprilie 2019, Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad, Titlul lucrării:
Evaluation of the applicability of "oleogel" type lipids and "medlar" fruits in innovative and traditional pastry,
Student: Blidar Iasmina Romina

2020 – **Premiul I:** STUDENT SCIENTIFIC SESSION FACULTY OF FOOD ENGINEERING, TOURISM AND ENVIRONMENTAL PROTECTION XVIII th Edition, November 26-27, 2020, Arad, Romania, Titlul: Valorificarea făinii de alac într-un produs de panificație tip chiflă soft, Student: Mihaly Anamaria

2020 – **Premiul I:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XVIII-a, Secțiunea IPA, Titlul lucrării: Valorificarea cojii de banană în produse de patiserie, Student: Dumitrașcu Ioana

2020 – **Premiul II:** STUDENT SCIENTIFIC SESSION FACULTY OF FOOD ENGINEERING, TOURISM AND ENVIRONMENTAL PROTECTION XVIII th Edition, November 26-27, 2020, Arad, Romania, Titlul: Utilizarea făinurilor compozite și a semințelor de chia la fabricarea unui sortiment de biscuiți pentru nutriție specială, Student: Roșca Maria Florina

2020 – **Premiul III:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XVIII-a, Secțiunea IPA, Titlul: Utilizarea făinurilor compozite și a semințelor de chia la fabricarea unui sortiment de biscuiți pentru nutriție specială, Student: Roșca Maria Florina

2020 – **Premiul III:** STUDENT SCIENTIFIC SESSION FACULTY OF FOOD ENGINEERING, TOURISM AND ENVIRONMENTAL PROTECTION XVIII th Edition, November 26-27, 2020, Arad, Romania, Valorificarea cojii de banană în produse de patiserie, Student: Dumitrașcu Ioana

2021 – **Premiul I:** SIMPOZIONUL ȘTIINȚIFIC STUDENȚESC IASI 2021, SECȚIUNEA INGINERIA RESURSELOR ANIMALE ȘI ALIMENTAR, Iași, Romania, Valorificarea cojii de banană în produse de patiserie, Student: Dumitrașcu Ioana

2021 – **Mențiune:** Sesiunea de comunicări științifice USAMVCN, editia a XIX-a, Secțiunea IPA, Titlul: Studiu privind îmbunătățirea profilului nutritional a fursecurilor prin utilizarea unor sistemelor lipidice structurate cu ajutorul cerurilor alimentare, Student: Șandru Bianca

2022 – **Premiul II:** Concurs AGRONOMIADA Cluj-Napoca 2022, Disciplina: Tehnologia panificației, Student: Urs Maria

2023 – **Mențiune:** STUDENT SCIENTIFIC SESSION FACULTY OF FOOD ENGINEERING, TOURISM AND ENVIRONMENTAL PROTECTION XXI st Edition, 2023, Arad, Romania, Dezvoltarea unui sortiment nou de grisine pe bază de Wakame (*Undaria Pinnatifida*), Student: Drumea Clementina

Competențe și aptitudini tehnice

Optimizarea tehnologiei de obținere a produselor de panificație, corespunzătoare principiilor dezvoltării durabile și siguranței alimentare;
Valorificarea resurselor naturale de origine vegetală sau animală, în scopul producerii și fabricării unor produse de panificație,
Analize fizico-chimice ale produselor alimentare.

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

Microsoft office (Word, Excel, Power Point), Adobe Professional, Internet
O bună cunoaștere pentru utilizarea rețelelor sociale: zoom, googlemeet, facebook, skype, messenger, yahoo, gmail.

Apartenență la societăți și asociații profesionale și științifice

2009 – prezent, Membră în cadrul Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentară din Învățământ, Cercetare și Producție – ASIAR;
2015 –2020, Membră în cadrul Asociației Specialiștilor de Morărit și Panificație din România
2015 – prezent, Membru EPSO - European Plant Science Organisation
2016 – prezent, Membru Slow Food

**Contracte de cercetare
coordonate**

Director proiect:

Contract cercetare si consultanta, Nr.25020/ 17.11.2017. Cercetări privind obținerea unor produse de patiserie aglutenice cu calități nutriționale dorite și cu proprietăți senzoriale acceptate de către consumatori; 2017-2020

Membru în colectivul proiectelor:

1. Proiect CNMP, Programul 4 – Parteneriate în domeniile prioritare, **“Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație cu conținut ridicat de fibre sigure pentru consum”**, Contract FIBRESIG nr. 52-132/2008, 2008-2011.
2. Contract de cercetare 188 CI / 21.10.2013, **“Obținerea unui sortiment de pâine funcțională cu adaos de făină de borhot,,**
3. Contractului de Cercetare Aplicativa si Consultanta nr. 2228/24.02.2015, **Valorificarea fainurilor de linte in vederea obtinerii de produse de panificatie inovative**
4. POSDRU 161/2.1/S/132491, 2015 - **Pași strategici spre piața muncii locale, naționale și transnaționale**
5. PNIII-Bridge Grant, PN-III-P2-2.1-BG-2016-0122, **Dezvoltare, optimizare și inovare tehnologică la SC Dragon RC SRL în vederea obținerii unor produse de panificație-patiserie calitativ superioare și optimizate nutrițional**, 2016 – 2018
6. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0722, **Valorificarea superioară a făinurilor din semințe de cânepă, semințe de urzică și ciuperci în vederea obținerii unor sortimente de panificație inovative prin fortifierea acestora**, contract nr. 141 CI/2017
7. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0380, **Produs de patiserie aglutenic pe baza de subproduse din industria vinului și pudra de fructe**, contract nr. 60CI/2017
8. PNIII-P2-2.1-1316, Contract nr.225 CI/2018, **Dezvoltarea unui nou produs tip ciabatta prin valorificarea drojdiilor aromatice si a pseudo-cerealelor**
9. PN-III-P2-2.1-CI-2018-1428, CONTRACT 245CI/ 2018, **Produse de patiserie inovative**
10. PNIII-P2-2.1-1479, contract nr.254 CI/2018, **Sortimente noi de produse aglutenice funcționale elaborate cu ajutorul făinurilor de quinoa și hrișcă**
11. PNIII-P2-2.1-1503, contract nr.260 CI/2018, **Sortiment de panificație funcționalizat prin utilizarea unui subprodus din industria malțului**
12. PNIII-P2-2.1-CI-2018-0963, contract nr.162CI/2018, **Sortiment de patiserie aglutenic funcționalizat pe baza de pudră de psyllium și subproduse din industria fermentativă**
13. PNIII-P2-2.1-CI-2018-1289, contract nr.220 CI/2018, **Produs de patiserie funcțional obținut prin valorificarea componentelor bioactive din drojdia de bere reziduală**
14. PN-III-P2-2.1-CI-2018-1374, Contract finantare nr: 237CI/2018, **Produse de patiserie cu structuri inovative folosind reziduuri alimentare**
15. Proiect ROSE - **Reducerea abandonului studenților din cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor prin programe remediale și activități de îndrumare specifice**, nr. contract AG 208/SEU/NC/II din 17.09.2019, 2019-2022
16. Proiect ROSE - **„Școala de vară Știința Alimentelor - FANFOOD”**, acord de grant nr. 133/SGU/PV/II din 13.05.2019, 2019-2022
17. Proiect ERASMUS+ - **Strategies regarding the valorization of horticultural and agricultural by-products as functional foods in the context of a circular economy** project no. 2020-1-RO01-KA203-080172, 2022-2022
18. Proiect ERASMUS+ - **Methods to reduce food waste in flour products by developing the specific competence of specialists in the sector**; Stop Waste to VET. 2021-1-RO01-KA220-VET 000028008, 2021-2023

Lucrări publicate

8 carti din care: 7 manuale didactice/îndrumătoare lucrări practice cu ISBN din care 5 publicate la edituri nationale recunoscute de CNC SIS si 2 manuale didactice învățământ la distanță – suport electronic învățământ la distanță, ISBN-electronic; **2 capitole în cărți** internaționale cu editor, **2 cărți** publicate în cadrul proiectelor Erasmus

113 publicații, dintre care: **23 articole** in extenso *ISI cu factor de impact*, **19 publicații ISI fara factor de impact** (5 publicații in extenso si 14 short communication), **71 publicații BDI** (20 în calitate de autor principal/autor corespondent și 51 co-autor);

68 articole publicate ca rezumat în volumele unor manifestări științifice internaționale

Brevete

1. Brevet de invenție nr. 133595, Realizat in urma derularii proiectului de cercetare tip CEC INOVARE NR 60CI PN-III-P2-2.1-CI-2017-0380 "Produs de patiserie aglutenic pe bază de subproduse din industria vinului și pudră de fructe". Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen Rodica, **Man Simona Maria** si Pop Oana Lelia, eliberat la data de 29.01.2021, (Cerere Brevet de invenție A/00142/01.03.2018)
2. Brevet de invenție nr. 134080, Realizat in urma derularii proiectului de cercetare tip CEC de INOVARE PN3-P2-954, contract 225CI/2018, „Compozitie pentru produs de panificație cu preferment pe baza de quinoa” Păucean Adriana, Simona Chis, **Simona Man**, Vlad Muresan, Sevastița Muste, eliberat la data de 29.10.2021 (Cerere Brevet de invenție A/00965/27.11.2018)
3. Brevet de invenție nr 134167, Realizat in urma derularii proiectului de cercetare tip CEC INOVARE PNIII-P2-2.1-1479, contract nr.254 CI/2018, „Aluat de pizza aglutenic și procedeul său de obținere, Chiș Simona, Păucean Adriana, **Man Simona**, Muste Sevastița, Lazar Carmen, eliberat la data de 29.04.2022 (Cerere Brevet de e invenție A00918/20.11.2018)
4. Brevet de invenție nr. 133596 Realizat in urma derularii proiectului de cercetare tip CEC INOVARE PN-III-P2-2.1-CI-2018-0722, contract 141 CI/2017 „Sortiment de pâine, Vlaic Romina, Muste Sevastița, Mureșan Vlad, **Man Simona Maria**, Păucean Adriana, Pinteau Aurelia”, eliberat la data de 30.03.2023 (Cerere Brevet de e invenție A/00163/8.03.2018)

Cereri Brevete

1. Cerere de brevet A/00316/2017 - "Făinuri compozite pe bază de cereale și pulberi din legume/fructe – procedeu de obținere și utilizări", Autori: Adriana Păucean, **Simona Maria Man**, Ovidiu Petru Moldovan
2. Cererea de brevet invenție A100440/19/06/2018 - Brioșă aglutenică cu aluat acid din făină de quinoa -Autori: Chis Simona, Păucean Adriana., **Man Simona**, Muste Sevastița, Moldovan Ovidiu
3. Cerere de brevet de invenție, A 2018 00221/26.03.2018 - Valorificarea superioară a șrotului de nucă în reformularea unor produse de cofetărie tip Macarons , nr de inregistrare A 2018 00221/26.03.2018, Pop Anamaria, Muste Sevastița, Păucean Adriana, Mureșan Vlad, Salanța Liana, Pop Carmen, Scaci Sonia, Chiș Simona, **Man Simona**, Petruț Gergiana, Bob Ioana-Andreea
4. Cerere Brevet de invenție A01083/10.12.2018 - Produs de patiserie pe bază de subproduse rezultate din industria vinului, inventatori, Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen, **Man Simona Maria**, Chiș Maria Simona, Pop Oana Lelia
5. Cerere Brevet de invenție A01038/04.12.2018 - Produs de patiserie aglutenic pe bază de ingrediente bioactive, inventatori, Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen Rodica, **Man Simona Maria**, Chiș Maria Simona, Pop Oana Lelia
6. Cerere brevet A 01041/4.12.2018 - Pandispan vegan inovativ cu reziduri de fructe si legume, Borșa Andrei, Borșa, Alexandra Raluca, **Man Simona**, Botoș Daniel Sebastian, Pop Carmen Rodica
7. Cerere brevet A 00917/20.11.2018 - Produs de panificație elaborat cu radicele de malt, Autori: Chiș Simona, Păucean Adriana, **Man Simona**, Muste Sevastița, Coldea Teodora, Stan Laura

Informații suplimentare:

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7078-4563>

<https://www.webofscience.com/wos/author/record/AAB-7117-2020>

<https://scholar.google.com/citations?user=AAzycR0AAAAJ&hl=ro&oi=ao>

https://www.researchgate.net/profile/Simona_Man

Cluj-Napoca, la 9.01.2024

Conf. univ.dr. Simona Maria MAN

