



Universitatea de Științe Agricole
și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca

REGISTRATURA

Nr. 494 din 10.01.2024

09 47

Adriana Cristina Urcan

INFORMAȚII PERSONALE

📍 Mănăstur, Nr. 3-5, 405600 Cluj - Napoca (România)
✉ adriana.urcan@usamvcluj.ro

Sexul Feminin | Data nașterii 23/11/1990 | Naționalitatea Română

<https://www.researchgate.net/profile/Adriana-Urcan>
<https://orcid.org/0000-0002-9009-8413>

POZIȚIA VIZATĂ

membru în senatul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Feb. 2021–prezent

Șef lucrări — Disciplina de Microbiologie și Imunologie
Facultatea de Zootehnie și Biotehnologii, USAMV Cluj-Napoca
Activitate didactică și de cercetare

Feb. 2019–Feb. 2021

Asistent universitar — Disciplina de Microbiologie și Imunologie
Facultatea de Zootehnie și Biotehnologii, USAMV Cluj-Napoca
Activitate didactică și de cercetare

Oct. 2017–Feb. 2019

Cadru didactic asociat la disciplina de Microbiologie, Facultatea de Zootehnie și Biotehnologii,
USAMV Cluj-Napoca
Activitate didactică și de cercetare

Mai 2014–Oct. 2015

Reprezentant relații cu clienții

Telekom România
Piața Muzeului, FN, Cluj Napoca (România)
www.telekom.ro
Comunicare cu clienții companiei, soluționarea solicitărilor și a reclamațiilor acestora

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Oct. 2015–Oct. 2018

Diplomă de doctor în Zootehnie
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj Napoca
Calea Mănăstur, Nr. 3-5, Cluj Napoca (România)
www.usamvcluj.ro

Martie 2018–Mai 2018

Mobilitate ERASMUS+ traineeship
Universidade de Coimbra, Facultatea de Farmacie, Coimbra, Portugalia
www.uc.pt

- Apr. 2017 Curs de Formator
Structural Eurotraining S.R.L., Certificat de absolvire eliberat de MMFPSPV și MENCS, Cluj Napoca (România)
Abilitatea de formator profesional, susținere cursuri de specialitate
- Oct.2013–Iun. 2015 Diplomă de Master
Siguranță alimentară și protecția consumatorului
Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară
Calea Mănăstur, Nr. 3-5, Cluj Napoca (România)
www.usamvcluj.ro
- Feb 2012–Iun 2012 Bursă de studiu Erasmus
Universitatea Politehnica Valencia, Valencia (Spania)
www.upv.es
- Oct 2009–Iun 2013 Diplomă de licență - Inginer în Industria Alimentară
Specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară
Calea Mănăstur, Nr. 3-5, Cluj Napoca (România)
www.usamvcluj.ro
- Sept 2005–Iun 2009 Diplomă Bacalaureat
Liceul Teoretic „Petru Maior” Ocna Mureș, Profil Matematică - Informatică, Ocna Mureș (România)

CONTRACTE DE CERCETARE

- Apr. 2022 – prezent Director proiect de cercetare postdoctorală – PN-III-P1-1.1-PD-2021-0384, Nr contract: PD27/11.04.2022, Modelarea procesului de fermentare a polenului de albine în vederea obținerii unui produs probiotic cu proprietati nutritive si profilactice. Site proiect <https://probeeboost.com/>
- Sept. 2023 – prezent Responsabil de proiect - COST Action CA22105, OC-2022-1-25712. BEEkeeping products valorization and biomonitoring for the SAFETY of BEEs and HONEY (BeSafeBeeHoney)
- Mar. 2022 – prezent Membru în echipa proiectului - Erasmus +, 2021-1-PL01-KA220-VET000033326. Animals for People
- Dec. 2021 – Dec. 2023 Membru în echipa proiectului - H39J21005790008. RETREAT New technologies based on natuRal matErials for the TREatment and reuse of wAste water.

COMPETENȚE PERSONALE LIMBA(I) MATERNĂ(E)

Română

Alte limbi străine cunoscute

	ÎNȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
spaniolă	C1	C1	C1	C1	C1
engleză	B2	B2	B2	B2	B2
franceză	A2	A2	A2	A2	A2

Niveluri: A1 și A2: Utilizator elementar - B1 și B2: Utilizator independent - C1 și C2: Utilizator experimentat
Cadru european comun de referință pentru limbi străine

Competențe de comunicare

Abilități de comunicare dezvoltate, atât în context formal, cât și informal, facilitând schimbul de idei și colaborarea eficientă. Expertiză în prezentarea orală a lucrărilor științifice demonstrată prin



Competențe organizaționale/manAGERIALE

participarea activă ca prim autor la conferințe naționale și internaționale.

Adaptabilitate în medii multiculturale, dobândită și rafinată prin experiențe de cercetare internaționale, contribuind la o perspectivă globală în abordările științifice.

Membru activ în echipa de organizare a Congresului Internațional EURBEE 7, găzduit de USAMV Cluj-Napoca între 7-9 septembrie 2016, demonstrând competențe organizatorice și de coordonare la nivel internațional și a Conferinței Internaționale 'Life Sciences for Sustainable Development' din 2021, 2022 și 2023 din cadrul USAMV Cluj-Napoca, contribuind la succesul acestor evenimente prin abilități de management și organizare.

Competențe dobândite la locul de muncă

Bune cunoștințe și abilități în manipularea instrumentarului de laborator, precum microscopul, refractometrul, spectrofotometrul și analiza HPLC, abilități dobândite în cadrul Laboratorului de Controlul Calității Produselor Apicole APHIS-DIA, USAMV Cluj-Napoca, unde am fost responsabilă de efectuarea a 3 încercări acreditate RENAR;

Competență digitală

AUTOEVALUARE

Procesarea informației	Comunicare	Creare de conținut	Securitate	Rezolvarea de probleme
Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat

Bună stăpânire a pachetului Office (Word, Excel, Power Point), Origin, GraphPad Prism, a programelor de managementul referințelor bibliografice.

Bune cunoștințe de editare foto (Photoshop), dobândite ca fotograf amator.

Permis de conducere

Categoria B

ACTIVITATE ȘTIINȚIFICĂ

Manuale didactice/caiete de lucrări practice:

Adriana Cristina Urcan, 2020, Microbiologie generală – Îndrumător de lucrări practice, Editura Accent, ISBN 978-606-561-217-4.

Referent științific: Journal of Agricultural and Food Chemistry, Springer Discover Food, International Journal of Molecular Sciences, Antioxidants, Molecules, Biomolecules, Nutrients, Applied Sciences, Plants.

Activități de cercetare/ Publicații:

Articole ISI cu factor de impact – Prim-autor/co-autor – 18 articole;

Articole ISI fara factor de impact – Prim-autor/co-autor – 4 articole;

Articole BDI – Prim-autor/co-autor – 10 articole.

Lista lucrărilor semnificative publicate

Lucrări semnificative publicate:

1. **Urcan, A.C.**, Mărghițaș, L., Dezmiorean, D.S., Bobiș, O., Bonta, V., Mureșan, C. Mărgăoan, R. (2017). Chemical composition and biological activities of beebread – Review, Bulletin of the University of Agricultural Sciences & Veterinary Medicine Cluj Napoca. Animal Science & Biotechnologies, 74, 6-14;
2. **Urcan, A.C.**, Criste A., Dezmiorean, D., Bobiș, O., Mărghițaș, L., Mărgăoan, R., Hrinca, A. (2018). Antimicrobial Activity Of Beebread Extracts Against Different Bacterial Strains, Bulletin of the University of Agricultural Sciences & Veterinary Medicine ClujNapoca. Animal Science & Biotechnologies, 75 (2);
3. Bobiș, O., Dezmiorean, D., Mărghițaș, L. A., Bonta, V., Mărgăoan, R., Pașca, C., **Urcan, A.C.**, & Singh Bandhari, P. (2017). Beebread from Apis mellifera and Apis dorsata. Comparative Chemical Composition and Bioactivity. Bulletin of the University of Agricultural Sciences & Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Animal Science &



- Biotechnologies, 74(1).
4. **Urcan, A. C.**, Criste, A. D., Dezmirean, D. S., Mărgăoan, R., Caeiro, A., & Graça Campos, M. (2018). Similarity of data from bee bread with the same taxa collected in India and Romania. *Molecules*, 23(10), 2491.
 5. Bobis, O., Dezmirean, D. S., Marghitas, L. A., Bonta, V., **Urcan, A.**, Pasca, C., & Moise, A. R.. (2018), *Morus* spp. for revigorating silkworm breeding in Romania and promoting health benefits of leaves and fruits, *Scientific PPERS. Series B. Horticulture*, ISSN 2285-5653;
 6. Bobis, O., Dezmirean, D. S., Bonta, V., Moise, A., Pasca, C., Domokos, T. E., **Urcan, A. C.** (2019). Japanese knotweed (*fallopia japonica*): landscape invasive plant versus high quality honey source. *Scientific Papers: Series D, Animal Science- The International Session of Scientific Communications of the Faculty of Animal Science*, 62(1).
 7. Domokos, E. T., Mărghitaş, A. L., Dezmirean, D., Bobiş, O., **Urcan, A.*** (2019). World wide used traditional medicinal plants against *Staphylococcus aureus* strains. A review. *Scientific Papers: Series D, Animal Science-The International Session of Scientific Communications of the Faculty of Animal Science*, 62(1).
 8. Tamas-Krumpe, O., Mărgăoan, R., Bobiş, O., Laţiu, C., **Urcan, A.**, Ognean, L. (2020). Natural honey as a potential nutraceutical source. *Scientific Papers: Series D, Animal Science-The International Session of Scientific Communications of the Faculty of Animal Science*, 63(1).
 9. Criste, A., **Urcan, A. C.***, Bunea, A., Pripon Furtuna, F. R., Olah, N. K., Madden, R. H., & Corcionivoschi, N. (2020). Phytochemical composition and biological activity of berries and leaves from four romanian sea buckthorn (*Hippophae Rhamnoides* L.) varieties., *Molecules*, 25(5), 1170.
 10. Criste, A., **Urcan, A. C.**, Corcionivoschi, N. (2020). Avian IgY antibodies, ancestors of mammalian antibodies—production and application. *Rom. Biotechnol. Lett.*, 25, 41-49.
 11. Criste, A., Copolovici, L., Copolovici, D., Kovacs, M., Madden, R. H., Corcionivoschi, N., **Urcan, A. C.*** (2020). Determination of changes in the microbial and chemical composition of Ţaga cheese during maturation. *Plos one*, 15(12), e0242824.
 12. Chiş, M. S., Păucean, A., Man, S. M., Vodnar, D. C., Teleky, B. E., Pop, C. R., Stan, L., Borsai, O., Cadar, C.B., **Urcan A.C.**, Muste, S. (2020). Quinoa sourdough fermented with *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014 designed for gluten-free muffins—A powerful tool to enhance bioactive compounds. *Applied Sciences*, 10(20), 7140.
 13. Sturza, A., Păucean, A., Chiş, M. S., Mureşan, V., Vodnar, D. C., Man, S. M., **Urcan, A.C.**, Rusu, I.E., Fostog, G., Muste, S. (2020). Influence of Buckwheat and Buckwheat Sprouts Flours on the Nutritional and Textural Parameters of Wheat Buns. *Applied Sciences*, 10(22), 7969.
 14. **Urcan, A. C.**, Criste, A. D., Dezmirean, D. S., Bobiş, O., Bonta, V., Dulf, F. V., ... & Campos, M. G. (2021). Botanical origin approach for a better understanding of chemical and nutritional composition of beebread as an important value-added food supplement. *LWT*, 111068.
 15. Campos, M. G., Frigerio, C., Bobiş, O., **Urcan, A. C.**, & Gomes, N. G. (2021). Infrared Irradiation Drying Impact on Bee Pollen: Case Study on the Phenolic Composition of *Eucalyptus globulus* Labill and *Salix atrocinerea* Brot. *Pollens. Processes*, 9(5), 890
 16. Mărgăoan, R., Özkök, A., Keskin, Ş., Mayda, N., **Urcan, A. C.**, & Cornea-Cipcigan, M. (2021). Bee collected pollen as a value-added product rich in bioactive compounds and unsaturated fatty acids: A comparative study from Turkey and Romania. *LWT*, 149, 111925.
 17. Cornea-Cipcigan, M., Bunea, A., Bouari, C. M., Pamfil, D., Páll, E., **Urcan, A. C.**, & Mărgăoan, R. (2022). Anthocyanins and Carotenoids Characterization in Flowers and Leaves of *Cyclamen* Genotypes Linked with Bioactivities Using Multivariate Analysis Techniques. *Antioxidants*, 11(6), 1126.
 18. **Urcan, A. C.**, Criste, A. D., Szanto, K. I., Ştefan, R., Zahan, M., Muscă, A. S., ... & Olah, N. K. (2023). Antimicrobial and Antiproliferative Activity of Green Synthesized Silver Nanoparticles Using Bee Bread Extracts. *Pharmaceutics*, 15(7), 1797.
 19. Merghni, A., Belmamoun, A. R., **Urcan, A. C.**, Bobiş, O., & Lassoued, M. A. (2023). 1, 8-



Cineol (Eucalyptol) Disrupts Membrane Integrity and Induces Oxidative Stress in Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus*. *Antioxidants*, 12(7), 1388.

20. Criste, A. D., **Urcan, A. C.**, Coroian, C. O., Copolovici, L., Copolovici, D. M., Burtescu, R. F., & Oláh, N. K. (2023). Plant-Based Beverages from Germinated and Ungerminated Seeds, as a Source of Probiotics, and Bioactive Compounds with Health Benefits—Part 1: Legumes. *Agriculture*, 13(6), 1185.

Participări la conferințe

Lucrări prezentate la conferințe:

1. **Adriana Urcan**, Liviu Mărghițaș, Daniel Dezmirean, Otilia Bobiș, Victorița Bonta, Claudia Pașca, Rodica Mărgăoan, Investigation of the free amino acid profile and carbohydrates content of bee bread, The 7th European Conference of Apidology 7-9 September 2016 Cluj-Napoca, Romania – Poster Presentation
2. **Adriana Urcan**, Liviu Mărghițaș, Daniel Dezmirean, Otilia Bobiș, Victorița Bonta, Rodica Mărgăoan, Nutritional value of beebread, 8th CASEE Conference, 14-16 mai, 2017, la Warsaw University of Life Sciences, Poland – Poster Presentation
3. **Adriana Urcan**, Otilia Bobiș, Victorița Bonta, Adela Moise, Rodica Mărgăoan, Daniel Dezmirean, Farmacodinamica și digestia polenului albine. Studii de laborator. Congresul X SRA de Apiterapie, 6-10 octombrie, 2018, Sibiu – Oral Presentation
4. **Adriana Urcan**, Liviu Mărghițaș, Daniel Dezmirean*, Adriana Criste, Otilia Bobiș, Victorița Bonta, Investigación del perfil de aminoácidos libres del pan de abeja y la correlación con el origen botánico, Al 5-le Congres de Apicultură din Peninsula Iberică (CIA 2018), 1-3 februarie, 2018, la Universidad de Coimbra, Facultatea de Farmacie, Coimbra, Portugal – Poster Presentation
5. **Adriana Urcan**, Adriana Criste, Daniel Dezmirean, Otilia Bobiș, Liviu Mărghițaș, Amalia Turdean, Antibacterial activity of some bee products and the possibility of their use in the production of functional foods, 9th CASEE Conference, 6-9 Iunie 2018, USAMV București, București – Oral Presentation
6. **Adriana Urcan**, Mărghițaș Liviu, Dezmirean Daniel, Criste Adriana, Bobiș Otilia, Bonta Victorița, Mărgăoan Rodica and Campos Maria, The impact of solid state fermentation on bee pollen out layer and phenolic compounds, EurBee 8, 18-20 septembrie 2018, Ghent, Belgia – Poster Presentation
7. **Adriana Urcan**, Adriana Criste, Liviu Alexandru Mărghițaș, Daniel Severus Dezmirean, Otilia Bobiș and Erzsébet-Timea Domokos, Biological and antibacterial activity of bee bread from different locations in Transylvania, 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture", Session 6-7: Animal Science and Biotechnologies, Cluj-Napoca, Romania, 2018 – Oral Presentation
8. **Adriana Urcan**, Adriana Criste, Daniel Dezmirean, Rodica Mărgăoan, André Caeiro and Maria Graça Campos, HPLC/DAD phenolic fingerprint. An analysis capable of identifying the botanical origin of bee bread, 5th Edition International Symposium on Bee Products and the Annual Meeting of the International Honey Commission, Sliema, Malta 2019 – Poster Presentation
9. **Adriana Urcan**, Adriana Criste, Daniel Dezmirean, Otilia Bobiș and Erzsébet-Timea Domokos, Evaluation of bioactive proprieties of bee bread extracts as functional dietary food supplement, 18th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture", Session 6-7: Animal Science and Biotechnologies, Cluj-Napoca, Romania, 2019 – Oral Presentation
10. **Adriana Urcan**, Adriana Criste, Daniel Dezmirean, Otilia Bobiș and Erzsébet-Timea Domokos, Bee Bread as a Functional Product: Nutritional Value And Bioactive Properties 8th National and 1st International Congress "Nutrition – Medicine of the Future" Cluj-Napoca May 15-18, 2019 – Poster Presentation
11. **Adriana Cristina Urcan**, Adriana Dalila Criste, Daniel Severus Dezmirean, Otilia Bobiș, Victorița Bonta, Bee bread: sources of potential value-added nutrients and bioactive compounds, The 20th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development" 23th – 24th September, 2021 Cluj-Napoca, Romania – Oral Presentation
12. **Adriana Cristina Urcan** – Antimicrobial And Antioxidant Activities Of Natural And Fermented Bee Pollen, 1st International Conference On Api-Microbiology, 28 – 29 May



2022, Online Conference – Oral Presentation

13. **Adriana Cristina Urcan**, Adriana Dalida Criste, Otilia Bobiş, Daniel Severus Dezmirean – The Potential Use Of Fermented Bee Pollen As A Probiotic Supplement For Bees, 47th APIMONDIA International Apicultural Congress, 24 – 28 August 2022, Istanbul, Turkey – Oral Presentation
14. **Adriana Cristina Urcan**, Adriana Dalida Criste, Otilia Bobiş, Daniel Severus Dezmirean – The Potential Use Of L. Plantarum And L. acidophilus For Solid State Fermentation Of Bee Pollen, The 21st International Conference Life Sciences For Sustainable Development, 15-17 September 2022, Cluj-Napoca, Romania – Oral Presentation
15. **Adriana Cristina Urcan**, Adriana Dalida Criste, Daniel Severus Dezmirean The impact of probiotic fermentation of bee pollen on the nutritional and antioxidant properties, Multidisciplinary Conference On Sustainable Development 2023, 25-26 May 2023, Timişoara – Poster Presentation.

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

Informații suplimentare precum și lista completă a lucrărilor pot fi furnizate la cerere.

10.01.2024

Șef. lucr. dr. Adriana Cristina Urcan

