



Curriculum Vitae



INFORMAȚII PERSONALE

Nume / Prenume **TEODORA EMILIA COLDEA**
Adresa(e) Strada Maramureșului nr. 143, 400258 Cluj-Napoca (România)
Telefon(oane) +40 746 170 337
E-mail(uri) teodora.coldea@usamvcluj.ro
Naționalitate(-tăți) Română
Data nașterii 20.01.1984
Sex Feminin

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Febr. 2022 – prezent, **Conferențiar universitar**, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor USAMV Cluj-Napoca
2017 – 2022, **Șef de lucrări**, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca
2013-2017, **Asistent universitar**, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca
18.02.2013 - 31.06.2013, **Cadru didactic asociat - Asistent universitar**, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca

Sectorul de activitate: **Educație, cercetare**

Activitate didactică

Curs și lucrări practice disciplina Integrarea Sistemului ISO 9000 cu HACCP în industria alimentară în cadrul programului de master Siguranță Alimentară și Protecția Consumatorului;
Curs și lucrări practice disciplina Good Practices in the Good Manufacturing in Processing Agrifood Products (GMP) în cadrul programului de master Managementul Produselor Alimentare (limba engleză)
Lucrări practice disciplina Advance in Food Quality Management) în cadrul programului de master Managementul Produselor Alimentare (limba engleză)
Lucrări practice de laborator la disciplinele de Tehnologii fermentative din cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor
Lucrări practice de laborator la disciplinele de Tehnologii fermentative din cadrul Facultății de Zootehnie și Biotehnologii

Activitate științifică

cărți / manuale universitare (4); capitole de carte publicate la edituri internaționale (4); editor de carte publicată la editură internațională; articole publicate în reviste de specialitate indexate Web of Science (55); articole publicate în reviste de specialitate indexate BDI (45); contracte de cercetare științifică câștigate prin competiții naționale (6); contract de cercetare științifică câștigat prin competiție internațională (1)

Indicatori bibliometrici

Profil *Web of Science*: 55 articole WoS; citări: 485; h = 12; ORCID Number: <https://orcid.org/0000-0002-0477-8659>; Profil *Google Scholar*: 80 articole indexate în baze de date internaționale/ 892 citări/h-index: 15 <https://scholar.google.ro/citations?user=7S7kpKMAAAAJ&hl=ro&oi=ao>

Activitate de cercetare în domeniile

Compuși biologic activi din băuturi alcoolice și non-alcoolice
Biovalorificarea subproduselor din industria alimentară fermentativă
Optimizare procese tehnologice în industria băuturilor și proiectare de produse
Compuși cu risc toxic din băuturile alcoolice

Premii internaționale: 21**Premii naționale: 17****Membru în comitetul unor manifestări științifice:**

Membru în Comitetul de organizare al simpozionului internațional *Prospects for the 3rd millennium agriculture* 2013-2016.

Sesiunea de Comunicari Studentesti USAMV Cluj Napoca, 2016.

Membru în comitetul editorial al unor reviste, Guest editor și recenzor:

Membru Editorial Board Oriental Journal of Chemistry ISSN 0970-020X; eISSN 2231-5039 – indexat Web of Science, Fermentation ISSN 2311-5637 jurnal cu FI, Frontiers in nutrition jurnal cu FI Electronic ISSN: 2296-861X, Beverages ISSN 2306-5710, indexat WOS Biomedical and Pharmacology Journal ISSN: 0974-6242 e- ISSN: 2456–2610, Advances in Food Science and Engineering ISSN: 2520-7105 (Online) ISSN: 2520-7091 (Print), Journal of Food Research ISSN: 1927-0887, E-ISSN: 1927-0895 – indexate BDI.

Recenzor reviste indexate ISI: 130 recenzii efectuate

21.03.2011 → 27.02.2012

Inginer industria alimentară, Laborator analize-fizico-chimice, S.C. PRODVINALCO S.A.
Cluj-Napoca.

Sectorul de activitate: [Producție băuturi alcoolice distilate](#)

16.07.2008 → 20.03.2011

Inginer industria alimentară, Departament Preparare băuturi alcoolice, S.C. PRODVINALCO S.A. Cluj-Napoca.

Sectorul de activitate: [Producție băuturi alcoolice distilate](#)

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2020 - **Teză de abilitare – domeniul Ingineria produselor alimentare** - Valorificarea potențialului funcțional și caracterizarea avansată a unor produse din industria alimentară fermentativă, susținută la Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, România

2019 - **Bursă internațională finanțată de organizația European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food** - EIT FOOD Innovator Fellowship (training-uri organizate la KU Leuven - Leuven Food Science and Nutrition Research Centre (LForCe) (22-24.03.2019), Leuven Belgia; University of Cambridge, Cambridge, UK (9-13.06.2019), Impact Hub Siracusa, Sicilia, Italia (7-11.10.2019); AZTI Tecnalia Bilbao, Spania (17-22.11.2019)

2012 - **Absolvent al Școlii postdoctorale - Direcția de cercetare Biotehnologii agroalimentare**, Titlul proiectului de cercetare: Analiza metabolomică și chemometrică aplicată pentru identificarea biomarkerilor de origine biologică și geografică la diferite distilate de fructe produse în România. Tutore de cercetare: Prof. Dr. Carmen Socaciu, Școala postdoctorală de interes național Biotehnologii aplicate cu impact în bioeconomia românească (SPD-BIOTECH) POSDRU/89/1.5/S/52432, USAMV Cluj-Napoca.

2008 – 2011 - **Doctor în domeniul Biotehnologii**, USAMV Cluj-Napoca

2008-2010 - **Diploma de Master: Food Quality Management**, USAMV Cluj-Napoca

2003 – 2008 - **Inginer diplomat / Diploma de Inginer diplomat**, Domeniul Ingineria Produselor Alimentare, Specializarea Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, USAMV Cluj-Napoca

1999 - 2003 - **Diploma de Bacalaureat**, Atestat profesional - Competențe de operare pe calculator și competențe de nivel mediu de programare, filiera Teoretică, profilul Real, Specializarea Matematică-Informatică, Liceul de Informatică Tiberiu Popoviciu Cluj-Napoca

2019 - Curs **Auditor intern pentru sisteme de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018 și SR EN ISO 19011:2018**

2017 – Certificat de absolvire curs **Formator** – organizat de SC Structural Eurotraining SRL

2017 - Certificat de absolvire curs **Manager de proiect** – organizat de SC Danyana Style SRL

2014 - **Conferința națională Proiect CALIMAS** – Programele de studii masterale pe profil agroalimentar în raport cu standardele asigurării calității și ale cadrului național și european a calificărilor, USAMV Cluj-Napoca

2013 **Workshop de formare Proiect DIDATEC** - “Integrarea în procesul didactic a tehnologiilor educaționale pentru blended-learning la nivel universitar”, Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca

2010 - 2011 - Curs de formare profesională „**Competențe antreprenoriale**”, în cadrul proiectului CONDOR – Dezvoltarea factorilor de CONDucere – cheia pentru creșterea competitivității Organizației, proiect cofinanțat din Fondul Social European prin POSDRU 2007-2013, Investește în oameni!, SC Danis Consulting SRL Cluj-Napoca

2010 - **Training Elaborare buget de venituri și cheltuieli al firmei**, SC DANIS Consulting SRL Cluj-Napoca

2010 - Curs „**Analiză senzorială în domeniul băuturilor alcoolice**” - S.C. Esarom Romania S.R.L. Sibiu

2010 - **Certificat de participare Conceptul HACCP - IFS versiunea 5 – Cerințe**; Centrul de Specializare în Industrie CSpl SRL București, Strada Bratului nr. 11, 020565 București (România)

2009 - **Certificat Auditor intern HACCP/IFS**, Cursul Tehnici de audit conform cerințelor SR EN ISO 19011:2003 pentru standardele IFS ver 5 și HACCP. Cursul Tehnici de audit conform cerințelor SR EN ISO 19011:2003 pentru standardele IFS ver 5 și HACCP. Centrul de Specializare în Industrie CSpl SRL București, Strada Bratului nr. 11, 020565 București (România)

2009 - **Certificat al Cursului de instruire „Auditor intern pentru sisteme de managementul calității”**. ” conform standardului național SR EN ISO 9001:2008 identic cu standardul european EN ISO 9001:2008 și standardul național SR EN ISO 19011:2003 identic cu standardul european EN ISO 19011:2002; nr. TRA/09/29581, organizat de TÜV Rheinland Romania. TÜV Rheinland Akademia Romania (TÜV Rheinland Romania SRL) Calea Dorobanților 103-105, 010561 București (România)

01.03.2007 – 30.05.2007 - **Certificat Erasmus 2 Program Socrates Grant de mobilitate Erasmus**. University of Applied Sciences Hochschule Bremerhaven (Germania)

2007 - **Certificat de absolvire al Departamentului pentru Pregătirea Personalului Didactic – USAMV Cluj-Napoca**

**Aptitudini și
competențe
personale**

Limba maternă **Română**

Limbi străine
cunoscute

Autoevaluare

Nivel european (*)

Engleza

Franceză

Înțelegere

Vorbire

Scriere

Ascultare

Citire

Participare la
conversație

Discurs oral

B2

Intermediar
plus

B2

Intermediar
plus

B2

Intermediar plus

B2

Intermediar
plus

B2

Intermediar
plus

B1

Intermediar

B1

Intermediar

B1

Intermediar

B1

Intermediar

B1

Intermediar

(*) *Cadrului european comun de referință pentru limbi*

Competențe și
abilități sociale

Spirit de echipă, spirit de inițiativă, flexibilitate, abilități de comunicare, organizare, deschidere către nou, capacitate de adaptare

Competențe și aptitudini tehnice	O bună cunoaștere a proceselor de producție și control al calității băuturilor alcoolice
Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului	O bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), Unscrambler, Origin, Endnote
Permis de conducere	Categoria B din anul 2002

Informații suplimentare

Conferințe	35 conferințe internaționale 2 conferințe naționale
-------------------	--

Lista lucrărilor semnificative publicate

Selecție lucrări publicate

1. Avîrvarei, A.C.; Salanță, L.C.; Pop, C.R.; Mudura, E.; Pasqualone, A.; Anjos, O.; Barboza, N.; Usaga, J.; Dărab, C.P.; Burja-Udrea, C.; Haifeng Zhao, Anca Corina Farcas, [Teodora Emilia Coldea*](#), 2023. Fruit-Based Fermented Beverages: Contamination Sources and Emerging Technologies Applied to Assure Their Safety. *Foods* 2023, 12, 838. *Foods* 12 (4), 838.
2. C Cheng, [TE Coldea](#), H Yang, H Zhao, 2023. Selenium uptake, translocation, and metabolization pattern during barley malting: a comparison of Selenate, selenite, and selenomethionine, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 71 (13), 5240-5249.
3. Călina Ciont, Alexandra Epuran, Andreea Diana Kerezsi, [Teodora Emilia Coldea*](#), Elena Mudura, Antonella Pasqualone, Haifeng Zhao, Ramona Suharoschi, Frank Vriesekoop, Oana Lelia Pop, 2022, Beer safety: New challenges and future trends within craft and large-scale production, *Foods*, 11(17), 2693.
4. Qing Li, Moutong Chen, [Teodora Emilia Coldea](#), Huirong Yang, Haifeng Zhao, 2022. Ultrasound Pretreatment of Brewer's Spent Grain Protein Enhances the Yeast Growth-and Fermentation-Promoting Activity of Its Resultant Hydrolysates, *Food and Bioprocess Technology Springer*, 15 (12) , pp.2749-2761.
5. X Jin, M Chen, [TE Coldea](#), H Yang, H Zhao, 2022. Protective effects of peptides on the cell wall structure of yeast under osmotic stress, *Applied Microbiology and Biotechnology* 106 (21), 7051-7061.
6. L Liu, M Chen, [TE Coldea](#), H Yang, H Zhao, 2022. Emulsifying properties of arabinoxylans derived from brewers' spent grain by ultrasound-assisted extraction: structural and functional properties correlation, *Cellulose*, 1-14.
7. Q Zhang, M Chen, [TE Coldea](#), H Yang, H Zhao, 2023. Structure, chemical stability and antioxidant activity of melanoidins extracted from dark beer by acetone precipitation and macroporous resin adsorption, *Food Research International* 164, 112045.
8. Anca Corina Fărcaș, Sonia Ancuța Socaci, Maria Simona Chiș, Javier Martínez-Monzó, Purificación García-Segovia, Anca Becze, Anamaria Iulia Török, Oana Cadar, [Teodora Emilia Coldea](#), Marta Igual, 2022. In Vitro Digestibility of Minerals and B Group Vitamins from Different Brewers' Spent Grains Authors, *Nutrients*, 14(17), 3512.
9. Anca Corina Fărcaș, Sonia Ancuța Socaci, Silvia Amalia Nemeș, Oana Lelia Pop, [Teodora Emilia Coldea](#), Melinda Fogarasi, Elena Suzana Biriș-Dorhoi, An update regarding the bioactive compound of cereal by-products: Health benefits and potential applications, *Nutrients* 2022, 14(17), 3470.
10. X Jin, H Yang, M Chen, [TE Coldea](#), H Zhao, 2022. Improved osmotic stress tolerance in brewer's yeast induced by wheat gluten peptides, *Applied Microbiology and Biotechnology* 106 (13), 4995-5006.
11. X Jin, H Yang, [TE Coldea](#), ML Andersen, H Zhao, 2022. Wheat Gluten Peptides Enhance Ethanol Stress Tolerance by Regulating the Membrane Lipid Composition in Yeast, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 70 (16), 5057-5065.
12. Q Li, H Yang, [TE Coldea](#), ML Andersen, W Li, H Zhao, 2022. Enzymolysis kinetics, thermodynamics and structural property of brewer's spent grain protein pretreated with

- ultrasound, *Food and Bioproducts Processing* 132, 130-140.
13. Guiné RPF, Barroca MJ, [Coldea TE](#), Bartkiene E, Anjos O, 2021. Apple Fermented Products: An overview of technology, properties and health effects, processes. *Processes*, 9(2):223.
 14. Wanying Li, Huirong Yang, [Teodora Emilia Coldea](#), Haifeng Zhao, 2021. Modification of structural and functional characteristics of brewer's spent grain protein by ultrasound assisted extraction, *LWT*, 139, 110582.
 15. Pop CR, [Coldea TE](#), Salanță LC, Nistor AL, Borșa A, Fărcaș AC, Florian VC, Rotar AM, 2021. The Effect of Extraction Conditions on the Barrier and Mechanical Properties of Kefiran Films, *Coatings*, 11(5):602.
 16. Xiaofan Jin, Huirong Yang, [Teodora Emilia Coldea](#), Yingchao Xu, Haifeng Zhao, 2021. Metabonomic analysis reveals enhanced growth and ethanol production of brewer's yeast by wheat gluten hydrolysates and potassium supplementation, *LWT*, 145, 111387.
 17. Pasqualone A, Haider NN, Summo C, [Coldea TE](#), George SS, Altemimi AB, 2021. Biscuit contaminants, their sources and mitigation strategies: a review, *Foods*, 10(11):2751.
 18. Huirong Yang, [Teodora Emilia Coldea](#), Yingjie Zeng and Haifeng Zhao, 2021, Wheat gluten hydrolysates promotes fermentation performance of brewer's yeast in very high gravity worts, *Bioresources and Bioprocessing*, 8(1).
 19. Jimborean, M.A.; Salanță, L.C.; Trusek, A.; Pop, C.R.; Tofană, M.; Mudura, E.; [Coldea, T.E.](#); Fărcaș, A.; Ilieș, M.; Pașca, S.; Uifălean, A., 2021. Drinking behavior, taste preferences and special beer perception among Romanian university students: a qualitative assessment research, *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 18(6):3307.
 20. Ignat, M.V.; [Coldea, T.E.](#); Salanță, L.C.; Mudura, E., 2021. Plants of the spontaneous flora with beneficial action in the management of diabetes, hepatic disorders, and cardiovascular disease, *Plants*, 10, 216.
 21. Stegăruș DI, Călugăr A, Tanase C, Muscă A, Botoran OR, Manolache M, Babeș AC, Bunea C, Gál E, Bunea A, [Coldea TE.](#), 2021. Influence of Oak Chips and Oak Barrel Ageing on Volatile Profile in Chardonnay Wine of Romania, *Applied Sciences*. 11(8):3691.
 22. Calugar, P.C.; [Coldea, T.E.](#); Salanță, L.C.; Pop, C.R.; Pasqualone, A.; Burja-Udrea, C.; Zhao, H.; Mudura, E., 2021. An Overview of the Factors Influencing Apple Cider Sensory and Microbial Quality from Raw Materials to Emerging Processing Technologies, *Processes*, 9, 502.
 23. Keșă, A.-L.; Pop, C.R.; Mudura, E.; Salanță, L.C.; Pasqualone, A.; Dărab, C.; Burja-Udrea, C.; Zhao, H.; [Coldea, T.E.](#), 2021. Strategies to Improve the Potential Functionality of Fruit-Based Fermented Beverages, *Plants*, 10, 2263.
 24. Yingchao Xu, Huirong Yang, Charles S. Brennan, [Teodora Emilia Coldea](#), Haifeng Zhao, 2020. Cellular mechanism for the improvement of multiple stress tolerance in brewer's yeast by potassium ion supplementation, *International Journal of Food Science and Technology*, 55, 6, 2419-2427 .
 25. Antonella Pasqualone, Michela Costantini, [Teodora Emilia Coldea](#), Carmine Summo, 2020. Use of Legumes in Extrusion Cooking: A Review, *Foods*, 9, 958.
 26. Xuyan Zong Huirong Yang Xiaofan Jin Charles S. Brennan, [Teodora Emilia Coldea](#), Linfei Cai, Haifeng Zhao, 2020. Effect of dissolved oxygen on the oxidative and structural characteristics of protein in beer during forced ageing, *International Journal of Food Science and Technology*, 56(5), 2548-2556.
 27. Ignat, M.V., Salanță, L.C., Pop, O.L., Pop, C.R., Tofană, M., Mudura, E., [Coldea, T.E.](#), Borșa, A., Pasqualone, A., 2020. Current functionality and potential improvements of non-alcoholic fermented cereal beverages, *Foods*, Volume 9(8), p. 1031.
 28. Anamaria Călugăr, [Teodora Emilia Coldea](#), Carmen Rodica Pop, Tiberia Ioana Pop, Anca Cristina Babes, Claudiu Ioan Bunea, Mihail Manolache, Emese Gal, 2020. Evaluation of Volatile Compounds during Ageing with Oak Chips and Oak Barrel of Muscat Ottonel Wine, *Processes*, 8(8), pp. 1000.
 29. Salanță, L.C., [Coldea, T.E.](#), Ignat, M.V., Pop, C.R., Tofană, M., Mudura, E., Borșa, A., Pasqualone, A. and Zhao, H., 2020. Non-alcoholic and craft beer production and challenges, *Processes*, 8(11), pp. 1382.
 30. Salanță, L.C., [Coldea, T.E.](#), Ignat, M.V., Pop, C.R., Tofană, M., Mudura, E., Borșa, A., Pasqualone, A., Anjos, O. Zhao, H., 2020. Functionality of Special Beer Processes and Potential Health Benefits, *Processes*, 8(12), pp. 1613.
 31. [Teodora Emilia Coldea](#), Carmen Socaciu, Elena Mudura, Sonia Ancuța Socaci, Floricuța Ranga, Carmen Rodica Pop, Frank Vriesekoop, Antonella Pasqualone, 2020. Volatile and

- phenolic profiles of traditional Romanian apple brandy after rapid ageing with different wood chips, *Food Chemistry*, 320:126643.
32. Pasqualone A, Summo C, Laddomada B, Mudura E, [Coldea TE](#), 2018. Effect of processing variables on the physico-chemical characteristics and aroma of *borș*, a traditional beverage derived from wheat bran. *Food Chem.* 265:242-252.
 33. Elena Mudura, [Teodora Emilia Coldea](#), Carmen Socaciu, Floricuța Ranga, Carmen Rodica Pop, Ancuța Mihaela Rotar, Antonella Pasqualone, 2018. Brown beer vinegar: A potentially functional product based on its phenolic profile and antioxidant activity. *J. Serb. Chem. Soc.* 83 (1) 19–30.
 34. [Rusu \(Coldea\) Teodora Emilia](#), Carmen Socaciu, Maria Pârv, Dan Vodnar, 2011, Gas-Chromatographic Analysis of Major Volatile Compounds Found in Traditional Fruit Brandies from Transylvania, Romania, *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, ISSN 0255-965X, 39(2):109-116.
 35. [Coldea Teodora Emilia](#), Carmen Socaciu, Florinela Fetea, Floricuța Ranga, Raluca Maria Pop, 2013, Rapid Quantitative Analysis of Ethanol and Prediction of Methanol Content in Traditional Fruit Brandies from Romania, using FTIR Spectroscopy and Chemometrics, *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, vol. 41, No.1 (2013).
 36. [Coldea Teodora Emilia](#), Carmen Socaciu, Zaharie Moldovan, Elena Mudura (2014). Minor Volatile Compounds in Traditional Homemade Fruit Brandies from Transylvania-Romania, as Determined by GC-MS Analysis. *Not Bot Horti Agrobo*, 42(2):530-537.
 37. Mudura Elena, [Teodora Coldea](#) (2015). Hop-derived prenylflavonoids and their importance in brewing technology: a review. *BUASVM Food Science and Technology* 72(1):1-10.

Proiecte de cercetare și de dezvoltare instituțională

Director proiecte de cercetare

- Director proiect 636PED/2022, PN-III-P2-2.1-PED-2021-0349, Reproiectarea eco-sustenabilă a unei băuturi tradiționale obținute din subproduse agro-industriale în vederea creșterii biodisponibilității compușilor bioactivi la nivelul tractului gastro-intestinal, Conf. univ. Dr. Teodora Emilia Coldea, Director proiect. Buget: 598.795 RON (~120.000 Euro).
- Program Bilateral România-RP China: PN-III-P3-3.1-PM-RO-CN-2018-0168 – "Noi tehnologii aplicate în vederea îmbunătățirii stabilității aromei berii" Contract nr. 27BM/2018. 47392.1 lei (~10.150 EUR). Director proiect USAMV-Cluj-Napoca: Șef lucr. Dr. Teodora Emilia Coldea, Responsabil proiect partener RP China - South China University of Technology: Prof. dr. Haifeng Zhao
- Program PN III – Cecuri de inovare 60CI/2017 cod PN-III-P2-2.1-CI-2017-0380 - 2017. Produs de patiserie aglutenic pe baza de subproduse din industria vinului și pudra de fructe. Responsabil proiect Teodora Coldea. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Program PN III – Cecuri de inovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-1289, Contract nr. 220CI/2018, titlul proiectului: Produs de patiserie funcțional obținut prin valorificarea componentelor bioactive din drojdia de bere reziduală. Responsabil proiect : Teodora Emilia Coldea. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Program PN III – Cecuri de inovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-0963, Contract nr. 162CI/2018. Titlul proiectului: Sortiment de patiserie aglutenic funcționalizat pe bază de pudră de psyllium și subproduse din industria fermentativă. Responsabil proiect: Teodora Emilia Coldea. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Program PN III – Cecuri de inovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-1023, Contract nr. 175CI/2018. Titlul proiectului: Băutură fermentată funcționalizată prin componente bioactive din diferite matrici vegetale. Responsabil proiect: Teodora Emilia Coldea. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Program PN III – Cecuri de inovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-1233, Contract nr. 207CI/2018. Prototip de bere funcțională pe bază de miere, fructe și plante condimentare. Responsabil proiect: Teodora Emilia Coldea. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Proiect de mobilitate pentru cercetatori, Competitia 2017 PN-III-P1-1.1-MC2017-0686, 180/4.12.2017

Membru in 6 proiecte naționale și internaționale

- PN-III-P2-2.1-PED-2019-3622, Eco-sustainable approach towards valorization of beer industry byproducts, Director de proiect USAMV Cluj-Napoca: Șef lucr. Dr. Fărcaș Anca Corina, contract nr. 371 PED / 2020, Buget: 600000 lei.
- ERAB Ref EA 15 45 - "A study on young drinking behaviour- evaluation the relationship between taste reactivity and special beer consumption", finanțat de către ERAB (European Foundation for Alcohol Research), Belgia, contract finanțare nr. 66/04.01.2016. Buget: 13000 EUR. Director de proiect: Șef lucr. dr. Liana Claudia Salanță.
- Program Bilateral România-Belgia 110BM/2017: Dezvoltarea de noi bio-membrane alimentare cu proprietăți antioxidante și antimicrobiene prin încorporarea de compuși bioactivi extrași din plante.

Director de proiect USAMV Cluj-Napoca: Șef lucr. Dr. Pop Carmen Rodica. Buget: 13500 lei (~2967 EUR)

- Program PN-III-P2-2.1-CI-2017-0373 - Cecuri de inovare - Contract nr. 97CI /2017 Titlul proiectului: Obținerea unui gel dezinfectant prin valorificarea componentelor bioactive din borhotul de hamei ; Responsabil proiect: Mudura Elena. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Program PN-III-P2-2.1-CI-2017-0388 - Cecuri de inovare - Contract nr. 48 CI /2017 Titlul proiectului: Dezvoltarea unui sortiment de patiserie cu efect probiotic pe baza de subproduse din industria alimentara; Director proiect: Mudura Elena. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Program PN-III-P2-2.1-CI-2017-0782 - Cecuri de inovare, Contract nr. 131CI/2017. Titlul proiectului: Trasabilitate digitală in industria carni. Responsabil proiect: Cuibus Lucian. Buget: 50000 lei (~10.000 Euro).
- Program PN-III-P2-2.1-CI-2018-1503 - Cecuri de inovare, Contract nr. 260 - CI/2018. Titlul proiectului: Sortiment de panificație ,funcționalizat prin utilizarea unui subprodus din industria malțului. Responsabil proiect: Chis Simona Maria. Buget: 50000 lei (~10.000 Euro).

Membru în 2 proiecte de cercetare cu terți

- Proiect nr. 14686 din 22.07.2020, Monitorizarea valorii amare pe parcursul fluxului tehnologic de obținere a berii și determinarea umidității borhotului de malț rezultat din proces (USAMV Cluj-Napoca – URSUS Breweries), Director de proiect USAMV Cluj-Napoca Prof. dr. Elena Mudura.
- Contract de Cercetare -Dezvoltare nr.2090 data 15.06.2020, Servicii de cercetare aplicativă și consultanta/Realizare servicii de cercetare pentru activitati D contract subsidiar S3/28.09.2018 (USAMV Cluj-Napoca - Institutul National de Cercetare Dezvoltare în Optoelectronica - INOE 2000 filiala ICIA Cluj-Napoca), Director de proiect USAMV Cluj-Napoca Prof. dr. Elena Mudura.

Responsabil academic proiecte Erasmus

- International Credit Mobility KA 107/2019 - EGIPT, CHINA
- Responsabil KA107/2020 – Georgia
- Responsabil KA171/2022 China, Costa Rica, Republica Dominicana

Director proiect CEEPUS

Reinforcement of research, professional, and education capacities for application in sample preparation of various origins before the corresponding analysis, Academic Year 2023/2024, Coordinator University of Nis, Department of Chemistry, Faculty of Science and Mathematics, Dr Vesna Stankov Jovanovic. Responsabil proiect USAMV Cluj-Napoca: **Conf. univ. dr. Teodora Emilia Coldea**

Apartenența la societăți științifice

Membru al Societății de Horticultură și Silvicultură din Transilvania
Membru al Asociației Specialiștilor din Industria Alimentară din România (ASIAR)
Membru Slow Food
Membru European Plant Science Organisation
Membru American Nutrition Association
Membru Headquartered in Emeryville, California, CASSS professional scientific society
Membru Food Waste Valorisation for Sustainable Chemicals, Materials and Fuels.

Mobilități internaționale

2015, 2016, 2017 - Mobilitate de predare Erasmus + : University of Bari Aldo Moro, Italia
2017 – Mobilitate de predare Erasmus +: TEI Thessaloniki, Grecia;
2018 – Mobilitate de predare Erasmus +: TEI of Crete, Grecia
2018 – Vizită de lucru la South China University of Technology, Guangzhou, Republica Populară Chineză, în cadrul proiectului internațional coordonat de către Șef lucr. dr. Teodora Emilia Coldea (Bilateral România-RP China: PN-III-P3-3.1-PM-RO-CN-2018-0168 – "Noi tehnologii aplicate în vederea îmbunătățirii stabilității aromei berii" Contract nr. 27BM/2018)
2022 - Mobilitate de predare Erasmus proiect KA107 – University Bujqesor Tiranes, Albania
2022 - Mobilitate de predare Spania - Universidad Miguel Hernandez
2023 – Mobilitate Erasmus training – SUT Thailanda
2023 – Mobilitate Erasmus teaching – International Hellenic University, Thessaloniki, Greece

Membru în comisii la nivelul Facultății

2021-prezent Responsabil Erasmus la nivelul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor

**de Știința și
Tehnologia
Alimentelor**

2020 - Membru comisia de disertație programul de master Siguranță Alimentară și Protecția Consumatorului
2019 – 2022 - Responsabil academic Republica Arabă Egipt, Republica Populară Chineză în cadrul proiectului International Credit Mobility 2019-1-RO01-KA107-063001
2020 – 2023 - Responsabil academic Georgia și Republica Populară Chineză în cadrul proiectului International Credit Mobility 2020—1-KA107-078883.
2014 – prezent - Responsabil cu asigurarea calității Departamentului I – Ingineria Produselor Alimentare din cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor
2013 – prezent – Responsabil cu activitatea practică cu studenții și activitatea de cercetare desfășurată în Stația pilot de Bere și Stația pilot de Vin din cadrul USAMV Cluj-Napoca
2016, 2017, 2018 - Secretar comisia de admitere Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor
2014, 2015, 2019 - Secretar comisia de licență specializările Ingineria Produselor Alimentare - ZI, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole - ZI și ID.
2016 - Secretar comisia de licență specializările Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole - ZI și ID.
2014-2015 - Membru comisia de admitere Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

Declar pe propria răspundere că datele din prezentul Curriculum Vitae sunt conforme cu realitatea.

Cluj-Napoca, 26.02.2024

Conf. univ. dr. habil. Teodora Emilia Coldea

