

INFORMAȚII PERSONALE


Elena Mudura

📍 Str. Manăștur nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca, România

☎ Tel.: 0264 596 384 Fax: 0264 593 792 📠

✉ elena.mudura@usamvcluj.ro

🌐 www.usamvcluj.ro

Sexul Feminin | Data nașterii - | Naționalitatea Română

EXPERIENȚA MANAGERIALĂ ȘI PROFESIONALĂ

2004 - prezent

Profesor universitar

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

Str. Manăștur nr. 3-5, 400372 Cluj-Napoca, România

Tel.: 0264 596 384; Fax: 0264 593 792

Activitate didactică:

Titular discipline la Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor: Tehnologii fermentative la programele de studii de licență și Good Manufacturing practice, Product design, Integrarea sistemului ISO cu HACCP, Principiile procesării produselor agroalimentare la programele de master din domeniul Ingineriei produselor alimentare.

Activitate științifică:

- 6 cărți / manuale universitare;
- 4 capitole de carte publicate la edituri internaționale;
- 31 articole publicate în reviste de specialitate indexate Web of Science;
- 69 articole publicate în reviste de specialitate din alte baze de date BDI;
- 22 comunicări publicate în volumele conferințelor internaționale BDI;
- 6 contracte de cercetare științifică câștigate prin competiții naționale și internaționale
- 2 contracte instituționale – director de proiect

Indicatori bibliometrici:

Profil *Web of Science*: 31 articole WoS; citari: 313 ; h = 11;

ResearcherID: <http://www.researcherid.com/rid/O-4209-2014> sau ORCID Number: <https://orcid.org/0000-0003-2928-5137>;

Profil *Google Scholar*: 132 articole indexate în baze de date internaționale/ 1309 citări/h-index:18

<https://scholar.google.ro/citations?user=SXrIG6kAAAAJ&hl=ro>

Activitate de cercetare în domeniile:

- Biotehnologii fermentative
- Compuși biologic activi din alimente;
- Proiectarea alimentelor funcționale;
- Biovalorificarea subproduselor din industria alimentară
- Siguranță alimentară.

Experiență ca expert /evaluator:

- Expert evaluator/raportor la programele: PN-III-P2-2.1-BG-2016; PN-III-P3-3.5-EUK-2016; PN-II-RU-TE-2014; PN-II-IN-CI-2013. PN-II-PT-PCCA-2013; PN-III-P2-2.1-BG-2016; EUREKA Traditional (Network) 2016 și 2017.

Premii:

- **Medalia de aur** la Salonul Internațional de Invenții Inovații "Traian Vuia", 2017, Timișoara, România pentru "Băuturi din miere, măceșe și ghimbir (Măceșemel și Ghimbimel)" Autori: Nicoleta Borza, Liana Salanță, Elena Mudura, Maria Tofană, Carmen Pop;
- **Diploma de Excelență Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Matrici vegetale cu efect prebiotic*. Autori: Alexandru Conovali, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Cristina Coman, Delia Michiu;
- **Diploma de Excelență Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Oțet din cidru de mere - produs funcțional îmbogățit în pigmenți naturali cu efect antioxidant*. Autori: Diana Ardelean, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Laura Stan, Andrei Borșa;

- **Diploma de Excelență Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Alternativă inovativă de valorificare a pudrelor vegetale în industria băuturilor*. Autori: Paul Cristian Calugar, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Anca Farcaș, Liana Salanță, Carmen Pop.
- **Diploma de Excelență a USAMVB Regele Mihai I al României din Timișoara Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Matrici vegetale cu efect prebiotic având aplicabilitate în industria alimentară*, Autori: Alexandru Conovali, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Cristina Coman, Delia Michiu
- **Premiul III** - 7th National Conference with International Participation „Nutrition – Medicine of the Future” & Francophone Symposium on Nutrition and Food Safety “Nutrisūr”, Cluj-Napoca, 23-24th November 2017 pentru *The impact of pre-fermentation treatments on phenolic, anthocyanin contents and antioxidant activity of red grape must*, autori Teodora Emilia Coldea, Elena Mudura, Cristina Coman, Liana Salanță, Alexandru Conovali.
- **Diploma de Excelență Pro Invent**, ediția a XII, 2014, pentru *Bere cu miere*. Autori Samărtinean Adina și Simon Larisa. Coordonatori: Elena Mudura și Teodora Coldea.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2016-11064 pentru articolul *Wheat Flour Dough Rheological Properties Measurement: Effects of the Target Values on the Attained*, în Journal of texture studies 46 (6)/2015, 475-486.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2015-9-7647 pentru articolul *Volatile profile, fatty acids composition and total phenolics content of brewers' spent grain by product with potential use in the development of new functional foods*, în Journal of Cere Science 64/2015, 34-42.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-41402 pentru articolul *Volatilic and phenolic profiles of traditional Romanian apple brandy after rapid ageing with different wood chips* în Food Chemistry 320, 126643.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-42575 pentru articolul *Current Functionality and Potential Improvements of Non-Alcoholic Fermented Cereal Beverages* în Foods 9(8):1031.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 56673 pentru articolul *Plants of the Spontaneous Flora with Beneficial Action in the Management of Diabetes Hepatic Disorders, and Cardiovascular Disease* în Plants 10(2), 216.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 56970 pentru articolul *Functionality of Special Beer Processes and Potential Health Benefits* în Processes 8(12) 1613.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 55984 pentru articolul *Non-Alcoholic and Craft Beer Production and Challenges* în Processes 8(11), 1382.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-72753 pentru articolul *Strategies to improve the potential functionality of fruit-based fermented beverages* în Plant: 10(11), 2263.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-69420 *Effects of Botanical Ingredients Addition on the Bioactive Compounds and Quality of Non-Alcoholic and Craft Beer* în Plants 11(15), 1958.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-75330 pentru articolul *Bee safety: New challenges and future trends within craft and large-scale production* în Food: 11(17):2693.
- **Premierea rezultatelor cercetării**: PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023- 69121 pentru articolul *Evaluation of structural behavior in the process dynamics of oleogel-based tender dough products* în Gels 8(5), 317.

Membru în comitetul editorial al unor reviste și recenzor:

- **Editor** al revistei *Bulletin of UASVM.Agriculture*, vol 66(2) – vol 69(2). Indexat în: Web of Science, CABI, Index Copernicus (<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture>)
- **Editor** al revistei *Bulletin of UASVM.Food science and Tehnology*, vol 70(1) – vol 73(1). <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst>
- **Recenzor** reviste *Web of Science: Cereal Chemistry, Journal of Food Process Engineering și BDI: BUASVM seriile Agriculture. Horticulture. Food Science and Tehnology*.

Membru în comitetul unor manifestări științifice:

- Membru în Comitetul de organizare al simpozionului internațional *Prospects for the 3rd Millennium Agriculture 2009-2023*.
- Sesiunea de Comunicări Studentești USAMV Cluj Napoca, 2009-2016.

Functii de conducere:

- **Directorul** Platformei de cercetare FoodBioTech (Tehnologii și Biotehnologii Alimentare) a USAMVCN. (<https://erris.gov.ro/Food-Quality-and-Safety-Rese>) din 2014- 2016
- **Secretar Științific** al Facultății de Agricultură a USAMV Cluj Napoca în perioada 2009-2012
- **Prodecan cu activitatea de cercetare** al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor în perioada 2012-2016
- **Prodecan cu activitatea didactică** al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor în perioada 2016-2020
- **Decan** al Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor în perioada 2020-prezent

Tipul sau sectorul de activitate Educație, cercetare

2003-2004

Director tehnic

S.C. Sailer Satu-Mare

Str. Soimoseni nr. 30, 440215 Satu Mare, România

Tel.: 0261 768 456; Fax: 0261 735 022

Coordonarea activității de producție: planificarea producției, asigurarea resurselor de materii prime, materialele, asigurarea resursei umane, managementul costurilor de producție.

Tipul sau sectorul de activitate Producție bere

1999-2003

Manager de Producție

S.C. Ursus South African Breweries (SABMiller)

Str. Manăștur nr. 2-4, 400372, Cluj Napoca, România

Coordonarea activității de producție la filiala Pitești: planificarea producției, asigurarea resurselor de materii prime, materialele, asigurarea resursei umane, managementul costurilor de producție.

Tipul sau sectorul de activitate Producție bere

1995-1999

Șef secție

S.C. Ursus South African Breweries (SABMiller)

Str. Manăștur nr. 2-4, 400372, Cluj Napoca, România

Coordonarea activității de producție a secției de Fierbere la filiala Cluj Napoca: planificarea producției, asigurarea resurselor de materii prime, materialele, asigurarea resursei umane, managementul costurilor de producție.

Tipul sau sectorul de activitate Producție bere

1989-1995

Șef secție

Fabrica de bere Rahova București

Calea Rahovei nr. 157, sector 5, București

Coordonarea activității de producție a secției de Fermentație și Filtrare: planificarea producției, asigurarea resurselor de materii prime, materialele, asigurarea resursei umane, asigurarea calității.

Tipul sau sectorul de activitate Producție bere

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2018

Abilitarea

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

Str. Manăștur nr. 3-5, 400372 Cluj-Napoca, România

Domeniul: Biotehnologii

2004-2009

Doctor în biotehnologii

8 EQF

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

Str. Manăștur nr. 3-5, 400372 Cluj-Napoca, România

Domeniul: Biotehnologii alimentare

1984-1989

Inginer diplomat

7 EQF

Universitatea Galați – Facultatea de Tehnologia și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă

Str. Domnească nr. 111, 800201 Galați, România

Telefon: +4 0336 130177; Fax: +4 0236 460165

Domeniul: Ingineria produselor alimentare

2011

Manager Proiect

Certificat de Competențe profesionale nr. 025533

- Eliberat de CNEFA-Centrul regional de formare profesională a adulților

2008

Auditor intern

Auditor intern pentru sistemul de siguranță a alimentului conform standardului ISO 22000:2005 și SR EN ISO 19011:2003; Certificat nr. 402 A.I.H./31.01.2008

Eliberat de SIMTEX-QC, București

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) Română

Alte limbi străine cunoscute

	ÎNȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B2	B2	B2	B2	B2

Competențe de comunicare

- bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de cadru didactic, director și manager;
- capacitatea de exprimare clară a ideilor;
- aptitudini oratorice.
- Competențe manageriale dobândite în cursul carierei, ca urmare a ocupării unor funcții de conducere timp de peste cincisprezece ani, în domeniile economic și academic;
- Promptitudine, consecvență în organizarea și planificarea activităților didactice și de cercetare;
- Corectitudine și rapiditate în luarea deciziilor;
- Consecvență în verificarea calității îndeplinirii obiectivelor stabilite;
- Realizarea unui climat de muncă stabil prin motivarea echipei, conducere prin exemplu și prin asumarea responsabilității;
- Stimularea inițiativelor și promovarea unei atitudini proactive în cadrul colectivelor coordonate;
- Promovarea unei colaborări intrainstituționale și interinstituționale eficiente.

Competențe organizaționale/manageriale

Competențe dobândite la locul de muncă

- Cercetare avansată a produselor alimentare
- O bună cunoaștere a proceselor de producție din industria alimentară
- Managementul integrat al producției și siguranței alimentare

Competență digitală

- O bună cunoaștere a instrumentelor Microsoft Office™

Permis de conducere

B

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

Proiecte de cercetare

Proiecte de cercetare:

- 2021-2024 COST CA20128. Titlul proiectului: Promoting Innovation of ferMENTed fOods.
- 2020-2022 Contract de cercetare și consultanță nr. 14686 / 22.07.2020 Titlul proiectului: Monitorizarea valorii amare pe parcursul fluxului tehnologic de obținere a berii și determinarea umidității borhotului de malț rezultat din proces – partener URSUS BREWERIES SA. Director proiect.
- 2020 Proiect de cercetare-dezvoltare. Contract nr. 2090 / 15.06.2020. Partener Institutul Național de Cercetare Dezvoltare în Optoelectronică – INOE 2000 filiala ICIA Cluj-Napoca. Director proiect.
- 2017 Program PN-III-P2-2.1-CI-2017-0373. Contract nr. 97CI /2017 Titlul proiectului: Obținerea unui gel dezinfectant prin valorificarea componentelor bioactive din borhotul de hamei. Responsabil proiect.
- 2017 Program PN-III-P2-2.1-CI-2017-0388 Contract nr. 48 CI /2017 Titlul proiectului: Dezvoltarea unui sortiment de patiserie cu efect probiotic pe baza de subproduse din industria. Responsabil proiect.
- 2017-2019 MADR-PNDR- AFIR Contract nr. C164A0000011661300010/16.08.2017 Titlul proiectului: Dezvoltarea pietelor locale exclusiv prin lanțuri scurte pentru produse HNV pomicol
- 2007-2009 Program PNII 100 CP/I/2007 cod Capacități 142: Food safety control prin dezvoltarea unui sistem integrat de modelare, simulare și conducere avansată a bioprocесelor fermentative din industria alimentară. Responsabil proiect partener USAMV Cluj-Napoca.
- 2008-2011 Program PARTENERIATE CNMP 52-132/2008: Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație cu conținut ridicat de fibre, sigure pentru consum. Membru în echipa de cercetare.
- 2008-2009 - Program PNII Inovare 155/2008 cod Inovare 1486. Sare dietetică și derivate ale acesteia obținute prin aplicarea unor soluții eficiente de procesare și a procedurilor specifice igienei produselor alimentare. Membru în echipa de cercetare.
- 2006-2009 - Program CEEX – Modul I. Contract nr. 3470/2006. Tehnologii noi, moderne, neconventionale de valorificare superioară a biomasei din sfecla de zahăr - obținere de biobenzină. Membru în echipa de cercetare.
- 2006-2008 Platforma MEC - nr.97/2006 - Platforma de biotehnologii bazată pe cunoaștere. Membru în echipa de cercetare.
- 2005-2007 Contract Program CEEX – modul IV: Program PNCDI. Contract nr. 159/2005. Dezvoltare laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentului. Membru.

Elena Mudura
Cluj Napoca, 14 martie 2024

