

## INFORMAȚII PERSONALE SEMENIUC Cristina Anamaria



📍 Calea Florești, 64, Cluj-Napoca, 400509, România

☎ +40 264 596 384 int. 219

✉ cristina.semeniuc@usamvcluj.ro

🔒 -

💬 -

Sexul | Data nașterii | Naționalitatea

LOCUL DE MUNCĂ / DOMENIUL  
OCUPAȚIONAL

Universitatea de Științe Agricole și Medicină-Veterinară Cluj-Napoca  
/ Educație și cercetare

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Oct. 2021-prezent	<p><b>Profesor universitar</b></p> <p>Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, <a href="http://www.usamvcluj.ro">www.usamvcluj.ro</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Activități didactice și de cercetare. Titular al cursurilor: Controlul calității produselor alimentare (2014 - prezent, <b>nivel licență</b>); Principii și metode de conservare a produselor alimentare (2011 - prezent, <b>nivel licență</b>); Legislație în industria alimentară (2011 - prezent, <b>nivel licență</b>); Reglementări legislative alimentare (2011 - 2020, <b>nivel master</b>); Protecția consumatorului (2018 - 2020, <b>nivel master</b>); Metode avansate de control ale produselor de origine animală (2020 - prezent, <b>nivel master</b>)</li> </ul>
Oct. 2016-Oct. 2021	<p>Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior</p> <p><b>Conferențiar universitar</b></p> <p>Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, <a href="http://www.usamvcluj.ro">www.usamvcluj.ro</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Activități didactice și de cercetare</li> </ul>
Ian. 2011-Ian. 2013	<p>Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior</p> <p><b>Cercetător postdoctoral în domeniul Agronomie</b></p> <p>USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, <a href="http://www.usamvcluj.ro">www.usamvcluj.ro</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Activități de cercetare în cadrul proiectului POSDRU/89/1.5/S/62371 "Școala postdoctorală în domeniul agriculturii și medicinei veterinare"</li> <li>▪ Tema de cercetare: Evaluarea calității laptelui și a produselor lactate prin tehnici de laborator moderne</li> </ul>
Oct. 2011-Oct. 2016	<p>Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior</p> <p><b>Șef de lucrări</b></p> <p>Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Agricultură și apoi Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor (începând cu Oct. 2012), USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, <a href="http://www.usamvcluj.ro">www.usamvcluj.ro</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Activități didactice și de cercetare</li> </ul>
Oct. 2006-Oct. 2011	<p>Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior</p> <p><b>Asistent universitar</b></p> <p>Catedra Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, <a href="http://www.usamvcluj.ro">www.usamvcluj.ro</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Activități didactice și de cercetare</li> </ul>
Oct. 2004-prezent	<p>Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior</p> <p><b>Analist</b></p>

Laborator de Încercări pentru Calitatea și Siguranța Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Florești 64, Cluj-Napoca, 400509

- Activități de cercetare

Oct. 2003-Oct. 2006  
 Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior  
**Preparator universitar**

Catedra Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, [www.usamvcluj.ro](http://www.usamvcluj.ro)

- Activități didactice și de cercetare

Oct. 2002-Feb. 2003  
 Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior  
**Operator în industria alimentară**

Perfetti Van Melle, Str. Aurel Vlaicu, 186, Cluj-Napoca, 400581, <http://www.perfettivanmelle.com/>

- Activități de producție

Sectorul de activitate: industrie alimentară

## EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2020	Atestat de abilitare în domeniul de studii universitare de doctorat Ingineria produselor alimentare, acordat prin Ordinul nr. 6322 din 22.12.2020 al ministrului educației și cercetării USAMVBT, Timișoara, România	
Oct. 2005-Oct. 2009	Diplomă de doctor USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România	Nivelul 8 EQF
Oct. 2002-Feb. 2004	Diplomă de master Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România	Nivelul 7 EQF
Oct. 1997-Iun. 2002	Diplomă de inginer Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România	Nivelul 6 EQF
Sept. 1993-Iun. 1997	Diplomă de bacalaureat Liceul Teoretic "I.C. Brătianu" Hațeg, județul Hunedoara, România	Nivelul 3 EQF

## COMPETENTE PERSONALE

Limba maternă Română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Limba engleză	B2	B1	B2	B2	B2
Certificat de competență lingvistică, Access Language Centre, 2015. Nivelul B2					
Limba italiană	B1	B1	B1	A2	A1
-					
Limba franceză	A1	A1	A1	A1	A1
-					

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

<p>Competențe de comunicare</p> <p>Competențe organizaționale/manageriale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de predare la nivel universitar și postuniversitar</li> <li>▪ Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie ca participant la conferințe și mobilități de predare</li> <li>▪ Competențele manageriale și organizaționale dobândite în calitate de:                  Responsabil cu Activitatea Didactică, Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca (Ian. 2020-Martie 2022)                  Responsabil cu Cercetarea, Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca (Oct. 2014-Dec. 2017)                  Responsabil al Programului de Studii Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole-Învățământ la Distanță, USAMV-Cluj-Napoca (Apr. 2012-Apr. 2020)                  Responsabil cu Asigurarea Calității, Departamentul Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca (2008-2012)                  Director/responsabil în cinci proiecte câștigate prin competiție națională și membru în alte 18; director al unui contract de prestări servicii                  Membru în comitetul organizator al simpozionului internațional "Prospects for the 3<sup>rd</sup> Millennium Agriculture" (2016, 2017 și 2018) și al conferinței internaționale "Life Sciences for Sustainable Development" (2019, 2020, 2021, 2022, 2023)                  Membru al comisiei de admitere a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor (2013, 2014, 2015)                  Membru al comisii de promovare a programelor de studii ale USAMV Cluj-Napoca                  Membru în comisii pentru examenul de licență (2014, 2015, 2016-Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, 2017, 2018, 2019, 2020, 2022, 2023-Controlul și Expertiza Produselor Alimentare) și pentru examenul de disertație (2017, 2022, 2023-Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Agroalimentare)                  Membru în comisii de concurs pentru ocuparea unor posturi didactice de asistent universitar (2014, 2017, 2019) și șef de lucrări (2015, 2020, 2021)</li> </ul>
<p>Competențe dobândite la locul de muncă</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O bună cunoaștere a tehnicilor de analiză a produselor alimentare</li> </ul>
<p>Competență digitală</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office (Word, Excel și PowerPoint) precum și a unor programe ca: Chem Window, EndNote, Prism 3, Minitab, Unscrambler</li> </ul>
<p>Alte competențe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Competențe în coordonarea activităților didactice și de cercetare cu studenții în calitate de tutore sau coordonator științific (lucrări de licență, lucrări de master, comunicări științifice studențești, concursuri profesional-științifice)</li> </ul>

INFORMATII SUPLIMENTARE

<p>Publicații</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>118 publicații</b> din care <b>53</b> publicații în reviste indexate BDI, <b>11</b> publicații în ISI Proceedings, <b>45</b> publicații în reviste cotate ISI (<b>35</b> articole de cercetare, <b>4</b> comunicări scurte, <b>1</b> notă scurtă, <b>1</b> raport de date, <b>1</b> editorial și <b>3</b> review-uri) și <b>9</b> publicații în reviste neindexate</li> <li>▪ <b>5</b> cărți de specialitate, <b>3</b> capitole de carte, <b>3</b> manuale didactice și <b>2</b> îndrumătoare de lucrări practice</li> <li>▪ <b>3</b> articole în Newsletter-ul USAMV Cluj-Napoca</li> </ul>
<p>Conferințe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Speaker la <b>10</b> conferințe internaționale</li> <li>▪ Keynote Speaker la "International Congress on Food Processing, Safety &amp; Packaging". Praga: 20-21 Septembrie 2018</li> </ul>
<p>Prezentări</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 21-23 Mai 2024, Polonia, Universitatea de Agricultură din Cracovia, Erasmus Programme Staff Mobility for Teaching, Departamentul de Nutriție Umană și Dietetică</li> <li>▪ 27-31 Apr. 2023, Italia, Universitatea din Bologna, Erasmus Programme Staff Mobility for Teaching, Departamentul de Științe Agricole și Alimentare</li> <li>▪ 8-11 Oct. 2018, Italia, Universitatea din Bologna, Erasmus Programme Staff Mobility for Teaching, Departamentul de Științe Agricole și Alimentare</li> <li>▪ 25-28 Sep. 2017, Italia, Universitatea din Bologna, Erasmus Programme Staff Mobility for Teaching, Departamentul de Științe Agricole și Alimentare</li> </ul>

- 15-19 Iun. 2015, Ungaria, Universitatea din Debrecen, Erasmus Programme Staff Mobility for Teaching, Institutul de Știința Alimentelor/Facultatea de Științe Agricole și Alimentare și Managementul Mediului
- 24-28 Sep. 2013, Italia, Universitatea "Aldo Moro" din Bari, Erasmus Programme Staff Mobility for Teaching, Departamentul Medicină Veterinară

## Proiecte

**Coordonator de proiect**

1. PN-III-P1-1.1-MC-2018-0522, contract nr. 181/09.07.2018, (Septembrie 2018), Subprogram 1.1 - Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetători, Competiția 2018
2. PN-III-P2-2.1-CI-2018-0930, contract nr. 156CI/04.07.2018 (Iulie 2018 - Decembrie 2018): Valorificarea superioară a zerului prin obținerea unei băuturi pe bază de zer îmbogățită cu suc de legume (<https://sites.google.com/view/wheyjuicebev>)
3. PN-III-P1-1.1-MC-2017-1123, contract nr. 256/08.12.2017, (Decembrie 2017-Februarie 2018), Subprogram 1.1 - Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetători, Competiția 2017
4. Contractul de prestări servicii nr. 24723/14.11.2017: Controlul calității preparatelor din carne obținute la S.C. MARICARN S.R.L., Zalău prin testări fizico-chimice (2017-2018)
5. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0034, contract nr. 84CI/25.07.2017 (Iulie 2017 - Decembrie 2017): Dezvoltarea unei soluții inovatoare pentru prevenirea celor mai frecvente defecte în cașcaval pe durata maturării (<https://sites.google.com/view/innovsolvcheese>)
6. PN-II-RU-TD-2007-1, contract nr. 408/2007 (2007-2009): Cercetări privind studiul unor modificări oxidative și lipolitice ale laptelui praf pe parcursul depozitării

**Membru**

1. PN-III-P2-2.1-PED-2019-5346, contract nr. 256PED/10.08.2020 (2020-2022): Modele demonstrative de produse zaharoase și carne bazate pe produse extractive din semințe oleaginoase convenționale și alternative și amestecuri ale acestora - dezvoltare și validare în laborator
2. Contractul de prestări servicii nr. 280671/21.11.2018 (2018-2019): Controlul calității preparatelor din carne obținute la S.C. SEBICARN TRADITIONAL S.R.L., Zalău prin testări fizico-chimice
3. PN-III-P2-2.1-CI-2018-1355, contract nr. 233CI/04.07.2018 (Iulie 2018 - Decembrie 2018): Soluții inovatoare pentru reformularea unui preparat de carne cu scopul prelungirii duratei de conservare
4. PN-III-P2-2.1-CI-2018-1046, contract nr. 180CI/04.07.2018 (Iulie 2018 - Decembrie 2018): Dezvoltarea unui nou sortiment de brânză tartinabilă din lapte de capră
5. PN-III-P2-2.1-CI-2018-0960, contract nr. 161CI/04.07.2018 (Iulie 2018 - Decembrie 2018): Ingrediente inovative utilizate pentru obținerea brânzeturilor
6. Contract de cercetare aplicativă și consultanță nr. 674/12.01.2018 (2018-2019): Dezvoltarea tehnologiei de obținere a brânzeturilor moi maturate cu mușcăi la suprafață
7. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0749, contract nr. 137CI/27.09.2017 (Septembrie 2017 - Martie 2018): Obținerea unui sortiment de biscuit dietetic prin valorificarea rezidului uscat de mere
8. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0785, contract nr. 132CI/27.09.2017 (Septembrie 2017 - Martie 2018): Dezvoltarea unui preparat nou din carne de rață de tip specialitate afumată și pasteurizată
9. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0331, contract nr. 57CI/25.07.2017 (Iulie 2017 - Decembrie 2017): Valorificarea superioară a făinurilor de linte în vederea obținerii de preparate din carne inovative prin fortifierea acestora
10. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0037, contract nr. 28CI/25.07.2017 (Iulie 2017 - Decembrie 2017): Tehnologii inovative de structurare a uleiurilor vegetale presate la rece: "Omega(ω)-rina" – produs tartinabil bogat în lipide polinesaturate și antioxidanți din plante
11. Contractul de cercetare aplicativă și consultanță nr. 14373/16.09.2015 (2015-2017): Optimizarea procesului de maturare a brânzeturilor cu pastă tare
12. PN-II-IN-CI-2013-1-0089, contract nr. 207CI/02.12.2013 (Decembrie 2013 - Iunie 2014): Obținerea unui sortiment de produs lactat acid cu fructe goji și studiul caracteristicilor probiotice la depozitare
13. PN-II-IN-CI-2013-1-0027, contract nr. 194CI/21.10.2013 (Octombrie 2013 - Aprilie 2014): Optimizarea metodei de extracție și caracterizarea polizaharidului kefirin, ingredient natural cu aplicabilitate în industria alimentară
14. PN II-Parteneriate, contract nr. 52-132/01.10.2008 (2008-2011): Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație cu conținut crescut de fibre, sigure pentru consum
15. PN II-Capacități, contract nr. 100/14.09.2007 (2007-2009): Food safety control prin dezvoltarea unui sistem integrat de modelare, simulare și conducere avansată a bioprocurelor fermentative din industria alimentară
16. CEEX-modul I, contract nr. 2662/2006 (2006-2008): Dezvoltarea unui sistem biologic pentru înțelegerea modelelor moleculare implicate în cancerul de prostată
17. CEEX-modul IV, contract nr. 159/2005 (2005-2007): Dezvoltare laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentului

- |  |  |
|--|--|
| Brevete de invenție/Cereri de brevet de invenție | <p>18. PNCDI-INFRAS, contract nr. 209/2004 (2004-2006): Laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentului</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cerere de brevet de invenție nr. A/00138 din 24.03.2023: "Procedeu de preparare a unor suplimente alimentare naturale pe bază de coenzima Q10". Inventatori: Cristina-Anamaria Semeniuc, Andersina-Simona Podar, Sonia-Ancuța Socaci, Floricuța Ranga, Simona-Raluca Ionescu, Maria-Ioana Socaciu, Melinda Fogarasi, Dan-Cristian Vodnar, Anca-Corina Fărcaș</li> <li>2. Cerere de brevet de invenție nr. A/00719 din 08.11.2022: "Procedeu de obținere și utilizare a unui extract de ciuperci în crenvurști de porc". Inventatori: Melinda Fogarasi, Cristina-Anamaria Semeniuc, Maria-Ioana Socaciu, Dan Cristian Vodnar, Sonia Ancuța Socaci</li> <li>3. Brevet de invenție Nr. 133382 din 28.10.2022: "Procedeu de obținere a cașcavalului cu stabilitate microbiologică îmbunătățită la maturare". Inventatori: Cristina Anamaria Semeniuc, Ancuța Mihaela Rotar, Anamaria Mirela Jimborean, Melinda Fogarasi, Maria Ioana Socaciu, Vlad Mureșan, Elemér Lajos Simon</li> <li>4. Cerere de brevet de invenție Nr. A/00055 din 04.02.2022: "Compoziție și procedeu de obținere a unei paste (creme) vegetale tartinabile din semințe de floarea soarelui, ghindă și jir". Inventatori: Maria-Ioana Socaciu, Cristina-Anamaria Semeniuc, Andreea Pușcaș, Anda-Elena Tanislav, Vlad Mureșan</li> <li>5. Cerere de brevet de invenție Nr. A/00054 din 04.02.2022: "Procedeu de obținere și compoziție pentru produse zaharoase tartinabile din semințe de jir". Inventatori: Andreea Pușcaș, Anda-Elena Tanislav, Elena-Andruța Mureșan, Adriana Păucean, Maria-Ioana Socaciu, Cristina-Anamaria Semeniuc, Vlad Mureșan</li> <li>6. Cerere de brevet de invenție Nr. A/00929 din 22.11.2018: "Preparat de carne cu proprietăți senzoriale și microbiologice îmbunătățite". Inventatori: Melinda Fogarasi, Dorin Țibulcă, Cristina Anamaria Semeniuc, Sonia Ancuța Socaci, Maria Tofană, Dan Claudiu Sălăgean</li> <li>7. Cerere de brevet de invenție Nr. A/00916 din 20.11.2018: "Băutură nutritivă gata de băut, formulată cu zer și suc de sfeclă, inclusiv procedeu de obținere al acesteia". Inventatori: Cristina Anamaria Semeniuc, Ancuța Mihaela Rotar, Anamaria Mirela Jimborean, Melinda Fogarasi, Maria Ioana Socaciu, Delia Michiu</li> <li>8. Cerere de brevet de invenție Nr. A/01013 din 04.12.2017: "Compoziții pentru produs tartinabil din uleiuri vegetale presate la rece și plante condimentare". Inventatori: Vlad Mureșan, Cristina Anamaria Semeniuc, Emil Racolța, Francisc Vasile Dulf, Laura Stan, Loredana Florina Leopold, Ana Felicia Tulai, Andruța Elena Mureșan, Alexandra Bianca Bobiș, Maria Alexandra Sencovici</li> <li>9. Cerere de brevet de invenție Nr. A/0084 din 18.11.2016: "Compoziție de cârnați afumați bogați în proteine vegetale". Inventatori: Melinda Nagy, Maria Tofană, Cristina Anamaria Semeniuc, Sonia Ancuța Socaci</li> </ol> |
| Distincții și premii                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2023, PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-68913 (zona roșie)</li> <li>2. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2023, PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-72048 (zona galbenă)</li> <li>3. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2023, PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-74112 (zona galbenă)</li> <li>4. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2023, PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-74982 (zona galbenă)</li> <li>5. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2023, PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-75804 (zona galbenă)</li> <li>6. Diplomă de excelență și medalia Pro Invent la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XXI-a, 2023, Cluj-Napoca, România pentru "Procedeu de preparare a unor suplimente alimentare naturale pe bază de coenzima Q10"</li> <li>7. Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XXI-a, 2023, Cluj-Napoca, România pentru "Procedeu de obținere și utilizare a unui extract de ciuperci în crenvurști de porc"</li> <li>8. Diplomă medalia de aur la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", 2023, Timișoara, România pentru "Procedure for the preparation of some natural food supplements based on coenzyme Q10"</li> <li>9. Diplomă medalia de aur la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", 2023, Timișoara, România pentru "Procedure for obtaining and using a mushroom extract in pork sausage"</li> <li>10. Marele premiu științific INOVALIMENT la Târgul Internațional de Invenții și Inovații „INOVALIMENT”, Ediția a III-a, 2022, București, România pentru "Beechnutella - Cremă tartinabilă de jir"</li> <li>11. Premiul I la Târgul Internațional de Invenții și Inovații "INOVALIMENT", Ediția a III-a, 2022, București, România pentru "ActiFishPack - Sistem de ambalare activă a peștelui proaspăt"</li> </ol>  |

12. Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XX-a, 2022, Cluj-Napoca, România pentru "Paste vegetale tartinabile din semințe de floarea soarelui, ghindă și jir-Compoziție și procedeu de obținere"
13. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XX-a, 2022, Cluj-Napoca, România pentru "Material de ambalare activă pentru prelungirea termenului de valabilitate al peștelui proaspăt"
14. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XX-a, 2022, Cluj-Napoca, România pentru "Material de ambalare activă pentru prelungirea termenului de valabilitate al peștelui proaspăt" din partea Ministerului Educației și Cercetării al Republicii Moldova-I.P. Institutul de Zoologie
15. Diplomă medalia de aur la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", 2022, Timișoara, România pentru "Compoziție și procedeu de obținere a unei paste (creme) vegetale tartinabile din semințe de floarea soarelui, ghindă și jir"
16. Premiu UEFISCDI, Premierea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-62952 (zona galbenă)
17. Premiu UEFISCDI, Premierea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-59457 (zona galbenă)
18. Premiu UEFISCDI, Premierea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-58950 (zona roșie)
19. Premiu UEFISCDI, Premierea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2020, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-48334 (zona roșie)
20. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Cremă de brânză cu plante aromatice"
21. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Pate de porc cu adaos de pudră de coriandru"
22. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Băutură RTD (gata-de-băut) pe bază de zer și suc de fructe"
23. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Cremă de brânză cu cimbrisor"
24. Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Brânză maturată fortifiată cu tescovină și fructe de soc"
25. Premiu UEFISCDI, Premierea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2019, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-34932 (zona roșie)
26. Premiu UEFISCDI, Premierea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2019, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-29892 (zona galbenă)
27. Diploma de merit MEDAL INVENTICA 2019 la Salonul Internațional de Inventică, Ediția a XXIII-a, 2019, Iași, România pentru "Matured cheese fortified with grape pomace and elderberries"
28. Diploma de excelență MEDAL INVENTICA 2019 la Salonul Internațional de Inventică, Ediția a XXIII-a, 2019, Iași, România pentru "Ready-to-drink nutritional beverage formulated with whey and beetroot juice, including the method of making thereof"
29. Diploma de excelență MEDAL INVENTICA 2019 la Salonul Internațional de Inventică, Ediția a XXIII-a, 2019, Iași, România pentru "Reforming a meat product to extend its shelf life"
30. Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Reformularea unui preparat de carne cu scopul prelungirii duratei de conservare"
31. Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Compoziție pentru produs de panificație cu pre-ferment pe bază de pseudo-cereale"
32. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Băutură nutritivă gata de băut, formulată cu zer și suc de sfeclă, inclusiv procedeu de obținere al acesteia"
33. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Oleogel cu structuranți sinergici și aplicabilitate în produse de patiserie"
34. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Brânzeturi maturate cu fructe de soc deshidratate"
35. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Brânză tartinabilă din lapte de capră cu ulei esențial de cimbru"

36. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Valorificarea tescovinei în produsele de tip brânză maturată cu pastă semi-tare"
37. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2018, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-28735 (zona roșie)
38. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2018, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-28352 (zona galbenă)
39. Diploma GOLD MEDAL Inventica 2018 și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Transferului Tehnologic, Ediția a XXII-a, 2018, Iași, România pentru "Meat prepared in membrane of protein additives redlines or greenlines"
40. Diploma GOLD MEDAL Inventica 2018 și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Transferului Tehnologic, Ediția a XXII-a, 2018, Iași, România pentru "Process for making Kashkaval cheese with enhanced microbiological stability at ripening"
41. Diploma GOLD MEDAL Inventica 2018 și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Transferului Tehnologic, Ediția a XXII-a, 2018, Iași, România pentru "Compositions for spreadable product made of cold pressed vegetable oils and spice plants"
42. Premiul pentru cel mai bun poster: Fogarasi M, Socaci SA, Tofană M, Rotar AM, Pop C, Semeniuc C. (2018). Functional constituents of three wild edible mushroom species: focus on their physicochemical, volatile profile and antimicrobial activity, "International Congress on Food Processing, Safety & Packaging". Praga: 20-21 Septembrie
43. Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Procedeu de obținere a cașcavalului cu stabilitate microbiologică îmbunătățită la maturare"
44. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Brownie proteic pe bază de lapte praf degresat"
45. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Formularea și caracterizarea unui desert răcoritor pe bază de izolat proteic din zer"
46. Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Compoziții pentru produs tartinabil din uleiuri vegetale presate la rece și plante condimentare"
47. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Caș proaspăt de vacă cu conservant natural aromatizant"
48. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Preparate din carne în membrană cu adaos proteic de linte roșie sau linte verde"
49. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2017, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2017-15208 (zona roșie)
50. Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XV-a, 2017, Cluj-Napoca, România pentru "Compoziție de cârnați afumați bogați în proteine vegetale"
51. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XV-a, 2017, Cluj-Napoca, România pentru "Sfere stratificate de ciocolată cu uleiuri esențiale antibacteriene"
52. Diplomă medalia de bronz la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", 2017, Timișoara, România pentru "Compoziție de cârnați afumați bogați în proteine vegetale"
53. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2016, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2016-11455 (zona roșie)
54. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2016, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2016-11450 (zona galbenă)
55. Premiul II pentru prezentare poster: Petruț RF, Suharoschi R, Rotar AM, Bartalici CI, Semeniuc CA, Apostu S. (2011). Proteomics analysis and protein structure identification of Escherichia coli, 1st FCUB ERA Workshop "Food Safety and Health Effects of Food". Belgrad: 31 Ianuarie-1 Februarie

Citări  
Cursuri de specializare

- **1149** citări în Google Scholar, <https://scholar.google.ro/citations?user=IK56ek4AAAAJ&hl=ro>
- **6-24 Mai 2019**, "Tehnici de predare moderne" derulat în cadrul proiectului POCU – Educație și formare competitivă pe piața muncii – EduForm – cod MySmsis 121643
- **8-25 Apr. 2019**, "E-Learning și Blended-learning" derulat în cadrul proiectului POCU – Educație și formare competitivă pe piața muncii – EduForm – cod MySmsis 121643
- **14-15 Apr. 2014**, "Instruire în utilizarea platformei "Asistent-ID" pentru tutori", organizat de SC Spot Communication SRL Cluj SA
- **12, 13, 19, 20 Martie 2011**, "Manager proiect", organizat de CNFPA, România

- 10 Oct. 2008, "Aplicabilitatea standardelor internaționale de calitate și siguranță în sectorul alimentar", proiect INPLISTA
- 9-11 Noi. 2010, "Instruire în utilizarea platformei "Asistent-ID" pentru tutori", organizat de SC Software ITC Cluj SA
- 11-13 Ian. 2007, "Evaluarea incertitudinii de măsurare, proiectarea bugetelor de incertitudine", organizat de RENAR
- 8-10 Ian. 2007, "Validarea metodelor-cerința ISO/CEI 17025:2005", organizat de RENAR
- 25 Noi. 2005, "Auditarea sistemului de management al calității referitor la încercări", organizat de SC Givaroli Impex SRL București
- 20-21 Oct. 2005, "Cerințe privind metodele de încercare (validare, incertitudine) și asigurarea calității rezultatelor încercărilor (pct. 5.4, 5.9 din SR ISO CEI 17025/2001)", organizat de SC Givaroli Impex SRL București
- 29-30 Noi. 2004, "Creșterea încrederii în competența laboratoarelor de încercări/etalonări prin acreditare. Aspecte generale ale standardului SR EN ISO/CEI 17025:2001 privind activitatea de acreditare a laboratoarelor de încercări/verificări", organizat de RENAR
- 9 Feb.-6 Mar. 2004, "Hazard Analysis and Critical Control Points și Hygienic Design (40 ore, în engleză)", organizat de Universitatea Wageningen, European Chair in Food Safety Microbiology, Olanda

Membru în asociații profesionale

- SCI (Society of Chemical Industry)
- Slow Food International
- Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România (ASIAR), din învățământ, cercetare și producție

Certificări

Activități editoriale

- Certificat de competențe profesionale - Manager proiect
- Academic Editor pentru Journal of Food Quality (Martie 2024-prezent)
- Guest Editor al Special Issue "Innovations in Active Food Packaging during the Pandemic and into the 'New Normal'" pentru jurnalul Coatings (Iulie 2021-Iunie 2023)
- Guest Editor al Special Issue "Spectroscopic, Chromatographic, and Chemometric Techniques Applied in Food Products Characterization" pentru jurnalul Separations (Mai 2021-October 2022)
- Topic Editor al jurnalului Coatings (Mai 2021-Mai 2023)
- Membru în colectivul editorial al Bulletin UASVM. Agriculture (2006)

Activități de recenzare

- Calitate de recenzor pentru:  
Frontiers in Nutrition (2024)  
International Journal of Food Science and Technology (2024)  
Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria (2024)  
Journal of Food Biochemistry (2024)  
Journal of Food Processing and Preservation (2024)  
Journal of Food Measurement and Characterization (2023)  
Food Chemistry (2023, 2024)  
Dairy (2023)  
Foods (2023)  
International Journal of Environmental Research and Public Health (2023)  
Postharvest Biology and Technology (2022)  
Chemical Papers (2022)  
Food Quality and Safety (2022)  
AMB Express (2022)  
Applied Sciences (2021, 2023)  
Bulletin UASVM. Animal Science and Biotechnologies (2021)  
Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects (2021)  
Plants (2021, 2022)  
Food Control (2020, 2021)  
African Journal of Food Science (2020)  
Molecules (2019, 2021)  
Meat Sciences (2018)  
CyTA-Journal of Food (2018)  
Bulletin UASVM. Veterinary Medicine (2017)  
Issues in Biological Sciences and Pharmaceutical Research (2016)  
Issues in Scientific Research (2015)  
Bulletin UASVM. Food Science and Technology (2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018)  
Bulletin UASVM. Agriculture (2012)

Vizite de studiu/instruire

- 12-16 Iulie 2021, Albania, Universitatea Agricolă din Tirana, Erasmus Programme Staff Mobility for Training, Facultatea de Biotehnologii și Alimentație
- 1-7 Iul. 2019, Italia, vizită de studiu finanțată prin proiectul POCU – Educație și formare competitivă pe piața muncii – EduForm – cod MySmsis 121643



- *6-12 Mai 2012*, Olanda și Germania, vizită de studiu "Mission of post Doc. Students of Romanian Universities of Agricultural Sciences and Horticulture" finanțată prin proiectul POSDRU/89/1.5/S/62371
- *21 Sep.-16 Dec. 2011*, Italia, stagiul de cercetare postdoctorală, Departamentul Știința Alimentelor, Universitatea din Bologna, finanțat prin proiectul POSDRU/89/1.5/S/62371
- *14 Ian.-14. Iul. 2009*, Italia, Bursă Erasmus, Departamentul Știința Alimentelor, Universitatea din Bologna
- *3-6 Noi. 2008*, Ungaria, Universitatea din Debrecen, Departamentul Genetică Umană
- *22-25 Noi. 2007*, Ungaria, Universitatea Corvinus, Budapesta, Facultatea de Știința Alimentelor

---

**ANEXE**

- Lista de publicații