

INFORMAȚII PERSONALE

**DABIJA Adriana**

📍 Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava,
Str. Universității nr. 13, Suceava 720229, Romania



✉ adriana.dabija@fia.usv.ro

Sexul | Data nașterii | Naționalitatea

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

2020 – prezent

Învățământ, cercetare**Profesor universitar – Conducător de doctorat**

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară (www.fia.usv.ro)

- **Coordonator al Compartimentului pentru Transfer Tehnologic și Companii Spin-off** din Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (CTTCS) (2020-2021);
- Activitate didactică și de cercetare în domeniile Ingineria Produselor Alimentare, Științe Inginerești Aplicate;
- **Arii de expertiză:** biotehnologii alimentare, tehnologia și controlul calității în industria laptelui și produselor lactate, tehnologii fermentative, microbiologia produselor alimentare, managementul calității și siguranței alimentare;
- Doctoranzi coordonați: 8, 2 teze de doctorat finalizate.

2009 – 2020

Conferențiar universitar

2008 - 2009

Conferențiar universitar asociat

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară

Departamentul de Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului (www.fia.usv.ro)

- Activitate didactică și de cercetare în domeniile Ingineria Produselor Alimentare, Inginerie și Management, Științe Inginerești Aplicate;
- **Prodecan** Facultatea de Inginerie Alimentară (2012-2016);
- Membru în Consiliul Facultății de Inginerie Alimentară (2012-2016);
- Coordonațor Centru de Formare Continuă a Personalului Didactic;
- Responsabil cu activitatea de formare continuă și de perfecționare a cadrelor didactice din învățământul preuniversitar din anul 2012;
- Îndrumare elaborare lucrări metodico-științifice pentru acordarea gradului didactic I și membru în comisiile de acordare grad didactic I din anul 2012;
- Elaborare documentație autorizare master didactic în Domeniul Ingineria Produselor Alimentare (2012)
- Membru în comisiile de licență și de disertație din anul 2009;
- Alte responsabilități conform fișei postului;
- **Predate discipline:** Biotehnologii alimentare, Ambalaje și design, Tehnologia și controlul calității în industria laptelui și produselor lactate, Tehnologia și controlul calității în industria de morărit și panificație, Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi, Sisteme de asigurare a calității, Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității, Management și marketing, Managementul serviciilor, Managementul unităților de alimentație publică, Managementul unităților de nutriție specială, Managementul proiectelor, Managementul calității totale, Controlul și expertiza produselor de alimentație publică, Tehnologia produselor de alimentație publică, Sisteme de certificare în turism, Didactica în Domeniul Ingineria Produselor Alimentare, Calitatea și siguranța alimentelor, Tehnologia de obținere a produselor culinare, Biotehnologii speciale, Tehnologia produselor de catering.

2007 - 2009

Conferențiar universitar asociat

Universitatea Sapientia Miercurea Ciuc, Facultatea de Științe Economice, Socio-Umane și Inginerești (www.csik.sapientia.ro/ro)

- Predate disciplină: Tehnologii fermentative.

2003 - 2009 **Conferențiar universitar**

1999 - 2003 **Șef lucrări**

1997 - 1999 **Șef lucrări asociat**

Universitatea din Bacău, Facultatea de Inginerie, Catedra de Chimia și Ingineria Siguranței Alimentare și Protecției Mediului (www.ub.ro)

- Activitate didactică și de cercetare în domeniul Ingineria Produselor Alimentare și Inginerie Biochimică;
- **Responsabil CALITATE** în cadrul catedrei de Chimia și Ingineria Siguranței Alimentare și a Protecției Mediului;
- **Director economic** al Centrului de Cercetare „Chimie aplicată și Inginerie de Proces”, Universitatea din Bacău;
- Membru în comisiile de licență pentru programele de studii „Ingineria Produselor Alimentare” și „Inginerie Biochimică” din anul 2001;
- Membru în comisiile de acordare a gradelor didactice pentru învățământul preuniversitar din anul 2005;
- **Predare discipline:** Tehnologie și utilaj în industria alimentară fermentativă, Tehnologii generale în industria alimentară, Igiena întreprinderilor de industrie alimentară, Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară, Microbiologia produselor alimentare, Tehnologie și utilaj în industria laptelui și produselor lactate, Enzimologie industrială, Biochimie, Valorificarea resurselor de natură vegetală în industria alimentară, cosmetică și farmaceutică, Procesarea materiilor prime de origine animală, Legislație și practică contabilă, Analiză economico-financiară, Marketing industrial.

Producție, cercetare

2006 - 2007 **Director Departament Cercetare, Proiectare Produse Noi**

S.C. PAMBAC S.A. BACĂU (www.pambac.ro)

- Coordonarea activității de cercetare – proiectare produse noi din cadrul S.C. PAMBAC S.A.;
- Organizare cursuri de instruire cu beneficiarii pentru stabilirea parametrilor optimi de lucru, stabilirea procesului tehnologic în funcție de calitatea materiilor prime;
- Elaborare studii și proiecte privind produsele noi, modernizarea celor existente, introducerea noilor tehnologii etc.;
- Avizare dosare de omologare pentru produsele noi;
- Urmărirea realizării prototipurilor, verificarea și încercarea acestora, participarea la omologare;
- Elaborare fișe tehnice pentru produsele noi omologate;
- Coordonarea activității de asistență tehnică – service la clienți și pentru realizarea seriei zero și pentru efectuarea încercărilor de tip ale produselor, în scopul verificării performanțelor și al determinării condițiilor tehnice impuse de piață;
- Elaborarea, verificarea și actualizarea procedurilor specifice domeniului de activitate al departamentului condus;
- Participare împreună cu personalul din subordine la simpozioane, consfătuiri, mese rotunde cu lucrări de cercetare, noutăți, elaborate de personalul Departamentului de Cercetare-Proiectare Produse Noi.

1992 - 2001

Șef secție SPIRIT – DROJDIE DE PANIFICAȚIE – AMELIORATORI

S.C. „Bere Lichior Mărgineni” S.A. Bacău

- Îmbunătățirea rețetelor de fabricație la obținerea drojdiei de panificație și a alcoolului;
- Implementarea procesului tehnologic de fabricare a alcoolului din melasă prin procedeul continuu de fermentare, în urma renunțării la procedeul de obținere concomitentă a alcoolului rafinat și a drojdiei furajere (1996);
- Cercetări în scopul îmbunătățirii calităților biotehnologice ale drojdiei comprimate (contract de cercetare nr. 86/1996);
- Izolarea și selecționarea de culturi performante de drojdii utilizate în procesul de fabricare a alcoolului și a drojdiei de panificație;
- Experimentări privind adaosul de plastifianti la obținerea drojdiei de panificație și determinare consumuri specifice;
- Introducerea de metode noi de control pe faze de fabricație a drojdiei de panificație și a alcoolului;
- Lector cursuri de perfecționare a personalului în domeniul „Igiena în Industria Alimentară”;
- Identificare și implementare soluții practice de urmărire operativă a activității de producție prin proiectarea pe calculator a unui sistem de evidență eficient;
- Participare la manifestări științifice în țară, cu lucrări științifice pe specificul organizației.

1990 - 1992

Şef formație MALȚ

S.C. „Bere Lichior Mărgineni” S.A. Bacău

- Lector cursuri de perfecționare a personalului în domeniul „OPERATOR FABRICARE MALȚ - BERE” (1990);
- Elaborare de studii și cercetări privind obținerea malțului cu activitate enzimatică superioară;
- Cercetări de sistematizare a metodelor de control pe faze de fabricație a malțului;
- Stabilirea de diagrame optime la fabricarea malțului pe faze de fabricație: înmuiere, germinare și uscare.

1986 - 1990

Inginer tehnolog

Repartiție guvernamentală la „Institutul de Chimie Alimentară București” cu stagiul la „Întreprinderea de Bere, Spirt, Drojdie Mărgineni” Bacău

- Membru al Comisiei tehnice de omologare produse noi;
- Participare la realizarea unor noi variante sortimentale și la întocmirea documentației necesare pentru omologare produse noi;
- Experimentări de calibrare a aparaturii de laborator (aparat pentru determinarea azotului prin metoda Kjeldhal la materia primă pentru fabricarea berii, fermentograf Alfa Laval pentru determinarea capacității de fermentare a drojdiei de panificație etc.);
- Responsabil cu biblioteca tehnică a societății: organizare, achiziții de carte tehnică, recenzii la noile apariții editoriale.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2019 - prezent

Doctor abilitat în domeniul Ingineria Produselor Alimentare, Ordin MEN nr. 3049/15.01.2019
Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară

- Titlul tezei de abilitare: *Cercetări aplicative în domeniul Ingineria Produselor Alimentare*

1995 - 2000

Studii de **doctorat în domeniul INGINERIE INDUSTRIALĂ**, diploma nr. 283 eliberată, la data de 01.05.2001

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și Pescuit, specializarea: Biotehnologii în Industria Alimentară, Domeniul Inginerie Industrială

- Titlul tezei de doctorat: *„Biotehnologie industrială de obținere a drojdiei cu activitate enzimatică superioară”*

1994 - 1999

Economist, diploma nr. 66610, eliberată la data de 17.02.2000**ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE BUCUREȘTI, Facultatea de Management, Specializarea Managementul Firmei**

- Tema lucrării de licență: *„Analiza diagnostic a firmei S.C. „Bere Lichior Mărgineni” S.A. Bacău”*

1981 - 1986

Inginer, Diploma nr. 3116, eliberată la data de 28.09.1987UNIVERSITATEA DIN GALAȚI, Facultatea de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă, specializarea **Tehnologia și Chimia Produselor Alimentare**

- Tema proiectului de diplomă: *„Proiectarea unei stații pilot pentru obținerea unui preparat enzimatic brut, bogat în amiloglucozidază destinat fabricării berii”*

1977 - 1981

Tehnician în industria alimentară

Liceul de Industrie Alimentară Galați

Cursuri de perfecționare

- **2023** – Curs de perfecționare Project management in New Product Development, EIT FOOD LEARNING SERVICES;
- **2023** – Curs de perfecționare Functional food: theory and practice, EIT FOOD LEARNING SERVICES;
- **2019** – Curs de perfecționare profesională specializată pentru personalul didactic - Metode moderne de formare în didactica specialității în disciplinele tehnice, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava;
- **2019** - Program de specializare pentru ocupația de inspector în domeniul securității și sănătății în muncă, SC PLUS EXPERT SSO SRL;
- **2016** - Curs limba germană, organizat de Centrul de Limbi și Culturi Străine Synergia Linguarum, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava;
- **2015** – UNIVERSITARIA – școală de didactică universitară și cercetare științifică avansată, Modul I – Modul de didactică și psihopedagogie universitară, Modul II – Modul de cercetare științifică avansată, Universitatea

- „Lucian Blaga” din Sibiu;
- **2015** – Curs limba engleză, organizat de Centrul de Limbi și Culturi Străine Synergia Linguarum, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava;
 - **2015** – Curs „Creativitate și inovație”, organizat de Camera de Comerț și Industrie Suceava în parteneriat cu „Asociația de Dezvoltare Economică și Regională – A.D.E.R.”;
 - **2014** – Curs Manager proiect, organizat de S.C. Consulting Group S.R.L. Suceava;
 - **2014** – Curs de FORMATOR, organizat de Asociația de dezvoltare Economică și Regională A.D.E.R. Suceava;
 - **2014** – Curs de instruire și formare în calitate în învățământul superior, organizat de Universitatea „Spiru Haret”, în cadrul proiectului POSDRU/86/1.2/S/62249 "Calitate europeană în învățământul superior", programul de perfecționare "Manager al sistemelor de management a calității";
 - **2013** - Curs de instruire și formare în calitate în învățământul superior organizat în perioada 9-13.12.2013 de Universitatea Spiru Haret, în cadrul proiectului POSDRU/86/1.2/S/62249 "Calitate europeană în învățământul superior", programul de perfecționare "Manager îmbunătățire procese";
 - **2013** - Curs "Utilizarea platformei eLearning Ael și a portalului ePortal" desfășurat la Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava;
 - **2013** - Curs în cadrul proiectului POSDRU/07/13/S/60891 "Școala universitară de formare inițială și continuă a personalului didactic și a trainerilor din domeniul specializărilor tehnice și ingineresti - Dida Tec;
 - **2013** – Curs "Qualifications for the European Bakery Industry – Calificări pentru Industria Europeană de Panificație (QBake)", IBA București;
 - **2013** – Curs de FORMATOR în Didactica specialității predării disciplinelor tehnice, organizat prin proiectul „Calitate, inovare, comunicare în sistemul de formare continuă a didacticienilor din învățământul superior”;
 - **2012** – „Cerințe pentru auditarea și certificarea sistemelor de management a siguranței alimentelor, SR EN ISO 22000:2005 și SR ISO/TS 22003:2007”, TUV THURINGEN București;
 - **2010** – Expert tehnic judiciar – domeniul „Industria alimentară”;
 - **2009** – Curs de Expert tehnic extrajudiciar și consultant în specialitățile „Tehnologia și chimia produselor alimentare și Agro-alimentare”;
 - **2007** – Curs de Auditor de mediu;
 - **2006** – Curs „Cerințe pentru funcționarea laboratoarelor de încercare și etalonare conform SR EN ISO/CEI 17025:2005”.

COMPETENȚE PERSONALE

Limba maternă Alte limbi străine cunoscute

Română

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B2	B2	B1	B1	B1
Rusă	A2	B1	A1	A1	A1
Franceză	A1	A1	A1	A1	A1
Germană	A1	A1	A1	A1	A1

Competențe organizaționale/manageriale

- Experiență managerială în derularea, în calitate de director de proiecte de cercetare-dezvoltare-inovare, câștigate prin competiție;
- Eficiență și eficacitate în coordonarea activităților de cercetare și administrative;
- Selecția corectă a membrilor echipei în acord cu competențele impuse de obiectivele și activitățile de cercetare și administrative;
- Antrenarea tinerilor (studenți, masteranzi și doctoranzi) în activitatea de cercetare.

Competențe dobândite la locul de muncă

Domenii de competență:

- **Ingineria Produselor Alimentare**
- **Managementul firmei**

Creativitate / Dezvoltare produse noi Capacitatea de a atrage și motiva colegii Abilitatea de a coordona echipe de cercetare Abilitatea de a organiza și coordona manifestări științifice Abilitatea de a organiza și coordona concursuri studențești

INFORMATII SUPLIMENTARE

Activitatea științifică
desfășurată Cărți

- **Dabija, A.**, Codină, G.G., Rusu, L. (2023) *Unconventional Raw Materials for Food Products*, Basel, Switzerland, 978-3-0365-8554-3, 248 pag.

20 cărți în edituri recunoscute CNCISIS:

1. **Dabija, A.** (2001). *Drojdia de panificație. Utilizări – perspective*, Editura Tehnica-INFO, Chișinău, ISBN 9975-63-058-8, 130 pag.
2. **Dabija, A.** (2002). *Tehnologii și utilaje în industria alimentară fermentativă – industria berii, industria alcoolului și a drojdiei, industria vinului și a băuturilor alcoolice distilate*, Editura Alma Mater, Bacău, ISBN 973-8392-52-7, 344 pag.
3. Ciobanu, D., **Dabija, A.**, Grosu, E.M., Pavel, E.G. (2002). *Aditivi și ingrediente alimentare. Investigații analitice*, Editura Tehnica-INFO, Chișinău, ISBN 9975-63-155, 408 pag.
4. Ciobanu, D., Leonte, M., **Dabija, A.**, Tulbure, M. (2006). *Procese enzimatice cu aplicabilitate în industria alimentară, farmaceutică și medicină*, Editura Ecozone, Iași, ISBN (10) 973-7645-22-7, ISBN (13) 978-973-7645-22-7, 305 pag.
5. **Dabija, A.**, Rusu, L., Alexa, I.C. (2007). *Enzimologie industrială*, Editura Alma Mater, Bacău, ISBN 978-973-1833-32-3, 192 pag.
6. Nistor, I.D., Azzouz, A., Leonte, M., **Dabija, A.** (2008). *Ingineria proceselor biotehnologice și alimentare. Vol. I*, Editura Alma Mater, Bacău, ISBN 978-606-527-010-7, 547 pag.
7. **Dabija, A.**, Tulbure, M. (2010). *Valorificarea produselor secundare din industria berii*, Editura PIM, Iași, ISBN 978-606-520-734-9, 201 pag.
8. **Dabija, A.**, Sion, I., Malache, L.G., Casian, M.V. (2010). *Biotehnologii în industria alimentară fermentativă. Studii și lucrări practice*, Editura PIM, Iași, ISBN 978-606-520-736-3, 389 pag.
9. **Dabija, A.** (2010). *Biotehnologii în industria alimentară fermentativă*, Editura PIM, Iași, ISBN 978-606-520-735-6, 442 pag.
10. **Dabija, A.**, Simeria, M. (2014). *Produse culinare tradiționale din Bucovina*. Auxiliar curricular, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-182-4, 202 pag.
11. **Dabija, A.**, Pandelea, L. (2015). *Procesarea alimentelor în industria de catering. Aplicații didactice*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-310-1, 237 pag.
12. **Dabija, A.**, Aolăriței, G.M. (2016). *Valoarea nutritivă a produselor de panificație. Aplicații didactice*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-450-4, 250 pag.
13. **Dabija, A.** (2018). *Biotehnologia produselor lactate fermentate*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-599-0, 250 pag.
14. **Dabija, A.** (2019). *Biotehnologii în industria alimentară. Vol.1*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-639-3, 252 pag.
15. **Dabija, A.** (2019). *Biotehnologii în industria alimentară. Vol.2*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-692-8, 346 pag.
16. **Dabija, A.** (2020). *Materii prime neconvenționale pentru industria de panificație*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-731-4, 252 pag.
17. Cioraru, A., **Dabija, A.** (2020). *Abordări creative în tehnologia de obținere a produselor de panificație. Aplicații didactice*, Editura Performantica, Iași, 978-606-685-761-1, 260 pag.
18. Moloci, L.C., **Dabija, A.** (2022). *Tehnologia laptelui de consum. Aplicații didactice*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-606-685-960-8, 252 pag.
19. Hordilă, L., **Dabija, A.** (2023). *Tehnologia produselor făinoase. Aplicații didactice*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-630-328-065-3, 262 pag.
20. **Dabija, A.** (2023). *Materii prime neconvenționale pentru industria berii*, Editura Performantica, Iași, ISBN 978-630-328-066-0, 250 pag.

Articole științifice

324 lucrări științifice publicate:

- **58** lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferințe indexate ISI
- **177** lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferințe indexate BDI
- **89** lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferințe neindexate

Articole științifice cotate ISI
[Selecție din ultimii 5 ani]

- Gheorghita, R.E. ... & **Dabija, A.** (2024). Biopolymers-Based Macrogels with Applications in the Food Industry: Capsules with Berry Juice for Functional Food Products. *Gels*, 10(1), 71.
- **Dabija, A.**, Rusu, L., & Codină, G. G. (2023). Studies on the Manufacturing of Food Products Using Unconventional Raw Materials. *Applied Sciences*, 13 (13), 7990
- Ciocan, M. E. ...& **Dabija, A.** (2023). Brewing with Unmalted and Malted Sorghum: Influence on Beer Quality. *Fermentation*, 9(5), 490.
- Chetrariu, A., & **Dabija, A.** (2023). Spent Grain: A Functional Ingredient for Food Applications. *Foods*, 12(7), 1533.
- **Dabija, A.**, Ciocan, M. E., Chetrariu, A., & Codină, G. G. (2022). Buckwheat and Amaranth as Raw Materials for Brewing, a Review. *Plants*, 11(6), 756.

- **Dabija, A.**, Ciocan, M.E., Chetrariu, A., & Codină, G.G. (2021). Maize and sorghum as raw materials for brewing, a review. *Applied Sciences-Basel*, 11(7), 3139
- Chetrariu, A., **Dabija, A.** (2021). Quality Characteristics of Spelt Pasta Enriched with Spent Grain, *Agronomy*, 11(9), 1824
- Chetrariu, A., **Dabija, A.** (2021) Spent Grain from Malt Whisky: Assessment of the Phenolic Compounds, *Molecules* 26, 3236
- **Dabija, A.**, Codină, G.G., Ropciuc, S., Stroe, S.G. (2019). Studies regarding the production of a novel yogurt using some local plant raw materials, *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(6), p.e13826
- **Dabija, A.** et al.(2019). Effect of rosemary, clove and oregano oil on the preservation of vacuum-packaged hot smoked trout, *Farmacia*, 67(5), 794-800

Brevete de invenție

1 brevet înregistrat la Oficiul European de Brevete (OEB)

- **Dabija, A.**, Codină, G.G., Șestac, P.M. **Functional ice cream with low fat content and process for obtaining it**, EP3944768/15.02.2023

4 brevete de invenții înregistrate la OSIM:

1. **Dabija, A.**, Covașă, M., Lobiuc, A., Iațcu, C.O., Avătămăniței, S.A. Iaurt funcțional cu indice glicemic redus și procedeu de obținere al acestuia, Brevet de invenție nr. 134358/28.01.2022
2. **Dabija, A.**, Covașă, M., Lobiuc, A., Iațcu, C.O., Avătămăniței, S.A. Iaurt hipocaloric și hipoglicemic și procedeu de obținere al acestuia, Brevet de invenție nr. 134359/28.01.2022
3. **Dabija, A.**, Mironeasa, S., Gătlan, A.M., Procedeu de obținere a unui produs lactat de tip înghețată, Brevet de invenție nr. 132799/30.06.2023
4. Mironeasa, S., Zaharia, D., Mironeasa, C., **Dabija, A.**, Iuga, M., Făină compozit pentru produse de panificație, cu indice glicemic redus, Brevet de invenție nr. 133116/29.09.2023

- **32** cereri de brevete de invenție înregistrate la OSIM
- **3** cereri de brevete de invenție înregistrate OEB
- **5** proiecte de cercetare – director de proiect
- **7** proiecte de cercetare – membru în echipa de cercetare

Premii

- **Gold Medal** for the invention "Gluten free black beer and process for obtaining it", International Exhibition INVENTCOR, Deva, 17-19 decembrie 2020;
- **Gold medal** for the invention "Yogurt with pumpkin seeds", International Exhibition INVENTCOR, Deva, 17-19 decembrie 2020;
- **Gold Medal** for the invention , "White bread with a low sodium content and process for obtaining it", International Exhibition INVENTCOR, Deva, 17-19 decembrie 2020;
- **Special Prize** for the invention "Inulin bread of refined wheat flour with mineral calcium and magnesium salts, and process for obtaining it", International Exhibition INVENTCOR, Deva, 17-19 decembrie 2020;
- **Medalia de aur**, Al V-lea Târg Internațional de Inovație și Educație Creativă pentru tineret (ICE-USV), mai 2021, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, "Înghețată funcțională cu conținut redus de grăsime și procedeu de obținere a acesteia";
- **Bronze Medal** for the invention „Trout paste with chanterelle mushrooms and wild garlic and process for obtaining it”, International Exhibition of Inventics, Iasi, 23-25 June 2021;
- **Gold Medal** for the invention “Yogurt with buckwheat and oat fibers”, International Exhibition of Inventics, Iasi, 23-25 June 2021;
- **Gold Medal** for the invention „Short pasta of spelta flour and addition of spent grain flour and process for obtaining them” International Exhibition INVENTCOR IInd edition, 16-18.12.2021, Deva, România;
- **Gold Medal** for the invention „Praline without sugar and cocoa and process for obtaining them”, International Exhibition INVENTCORE second edition, 16-18.12.2021, Deva, România;
- **Gold Medal** for the invention „Gluten free waffles based on vegetable flours and process for obtaining them”, International Exhibition INVENTCORE second edition, 16-18.12.2021, Deva, România;
- **Gold Medal** for the invention „Functional ice cream with low fat content and process for obtaining it”, EUROINVENT, 28 mai 2022, Iași, România;
- **Gold Medal** for the invention „Gluten free and functional waffles and process for obtaining them”, EUROINVENT, 28 mai 2022, Iași, România;

Proiecte de cercetare

I. Director de proiect:

1. 2016-2018 – Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0089, *Diversificarea gamei sortimentale și îmbunătățirea calității produselor lactate fermentate din cadrul S.C. TUDIA S.R.L.Suceava*, finanțat de UEFISCDI
2. 2017 – Contract PN-III-P2-2.1-CI-2017-0097, *Studiu privind implementarea la nivel industrial a unor soluții inovative de mărire a termenului de valabilitate al produselor din păstrăv*, finanțat

de UEFISCDI

3. 2004-2006 – *Cercetări privind identificarea, monitorizarea și valorificarea optimă a produselor secundare din industria berii*, finanțat de CNCSIS -1006
4. 2002-2004 – *Cercetări privind optimizarea calităților biotehnologice ale drojdiei Saccharomyces cerevisiae*, finanțat de CNCSIS – 858 (101)
5. 2001 – *Cercetări privind stabilirea diagramei optime de malțificare în scopul obținerii unui malț cu calități biotehnologice superioare*, Contract nr.3557, Beneficiar S.C. MARTENS S.A. Galați

II. Membru în echipa de cercetare:

1. 2022 – 2024 – Contract PN-III-P2-2.1-PED-2021-1738, *Research on obtaining oleogels systems as fat substitutes in food*, finanțat de CNCS-UEFISCDI
2. 2016-2018 – Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0136, *Valorificarea superioară a subproduselor din vinificație în crearea de noi produse de panificație îmbunătățite nutrițional*, finanțat de UEFISCDI
3. 2016-2018 – Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0079, *Cercetări privind utilizarea de inulină și minerale în panificație. Aspecte tehnologice*, finanțat de UEFISCDI
4. 2016-2020 – *Analiza interrelației dintre microbiota intestinală și gazdă cu aplicații în prevenția și controlul diabetului de tip 2, Acronim: microDIAB*", POC 1.1.4-E: Proiecte CD pentru atragerea de personal cu competențe avansate din străinătate, 105065
5. 2007 – *Mediul și deșeurile – dezvoltarea durabilă și deșeurile*, Contract nr. 31376, Beneficiar Primăria Bacău
6. 1998 – *Optimizarea procesului de înmulțire al drojdiei Saccharomyces cerevisiae cu activitate maltazică superioară*, Contract nr. 29, Beneficiar CNCSU
7. 1996 – *Cercetări în scopul îmbunătățirii calităților biotehnologice ale drojdiei comprimate*, Contract nr. 86, Beneficiar S.C. "Bere Lichior Mărgineni" S.A. Bacău

- Alte activități profesionale
- Membră a **Corpului de experți din Registrul Național al Experților pentru certificarea activității de cercetare-dezvoltare, Domeniul de specializare inteligentă la nivel național 1 Bioeconomie REXCD**, poz.17
<https://www.mcid.gov.ro/wp-content/uploads/2023/02/1-Componenta-Corpului-de-experti.pdf>
 - Membră în Comitetul de Management al Acțiunii COST "OC-2021-1-25464, "Reducing acrylamide exposure of consumers by a cereals supply-chain approach targeting asparagine" (din 2022)
 - Membră în Consiliul de Conducere al Asociației Specialiștilor din Morărit și Panificație din România din anul 2014
 - Membră în Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România din anul 2002
 - Membră în Societatea de Chimie din România" din anul 2007
 - Membră în Asociația Generală a Inginerilor din Românian(AGIR)
 - Membră în Societatea Expertilor Tehnici Extrajudiciari si Consultanti (SETEC-AGIR)
 - Membră în Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România, din Învățământ, Cercetare și Producție (ASIAR) din anul 2009
 - Expert evaluator proiecte de cercetare, inovare, dezvoltare din anul 2003, <http://www.experti-cdi.ro/>, peste 60 de proiecte de cercetare-dezvoltare naționale și internaționale evaluate
 - **Expert evaluator ARACIS în Domeniul Ingineria Produselor Alimentare din anul 2011**, <https://www.aracis.ro/registrul-national-al-evaluatorilor-cadre-didactice/>
 - Recenzor reviste BDI, ISI
 - Editor invitat la revista Applied Sciences, factor de impact 2,7, număr special Unconventional Raw Materials for Food Products, <https://www.mdpi.com/books/reprint/7820-unconventional-raw-materials-for-food-products>
 - Editor invitat la revista Applied Sciences, factor de impact 2,7, număr special New Approaches on Frozen Food Products, https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/6AD39Z725
 - Editor invitat la revista Applied Sciences, factor de impact 2,7, număr special Trends in Grain Processing for Food Industry, https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/T1X16Q7LHR
 - Editor invitat la revista Gels, factor de impact 4,6, număr special Recent Advances on the Use of Different Gels Type in the Food Industry
https://www.mdpi.com/journal/gels/special_issues/DKJAUMFEN5
- Alte mențiuni
- Membră în comisii susținere teză doctorat la nivel local și național
 - Membră în comisii de licență la Universitatea Sapiientia Miercurea Ciuc, Universitatea "Valahia" din Târgoviște
 - Membră în comisiile de concurs pentru ocuparea posturilor didactice – membru în universitate și în țară – Galați, Cluj-Napoca, Timișoara, Sibiu, Craiova, Miercurea Ciuc
 - Membră în comisiile de abilitare la nivel național – Cluj-Napoca, Timișoara

Coordonare echipe studențești participante la competiția Ecotrophelia Europe – total 7 premii:

- **Faza națională – 6 premii:** 2 premii I (2014, 2016), 2 premii II (2012, 2019), 1 premiu III (2018) și un premiu special (2015);
 - **Faza internațională (PARIS) - Ecotrophelia de Argint (2014).**
- Coordonare echipe studențești participante la conferințe locale, naționale și internaționale studențești
 - Organizator și co-organizator evenimente derulate în cadrul universității:
 - Masa rotundă "*Orientări și tendințe în implementarea sistemului de management al calității*", edițiile 2011 (5 martie), 2015 (4 aprilie), 2016 (1 aprilie)
 - Ziua Mondială a Alimentației, edițiile 2012, 2013, 2019
 - Ecotrophelia – faza locală edițiile 2013, 2014, 2018, 2019, faza națională edițiile 2013, 2017
 - Workshop "*Profilul inginerului de industrie alimentară - între percepție și cerințe*", 2015, 2016, 2017, 2018, 2019
 - Ziua Internațională a Studenților, 2015, 2016
 - FiaFoodFest, 2019
 - Organizator excursii de studii pentru studenți: GASTROPAN (2012, 2013, 2014, 2015, 2016), INDAGRA (2013), firme de profil din țară (2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2018, 2019, 2022, 2023)
 - Responsabil FIA în derularea proiectului "PIEȚE URBANE SUSTENABILE", proiect cofinanțat de UE prin Fondul European de Dezvoltare Regională în cadrul Programului de cooperare interregională URBACT II în parteneriat cu primăria municipiului SUCEAVA

Distincție "Profesor Bologna" acordată de Alianța Națională a Organizațiilor Studențești din România, 22.05.2015, Timișoara

Data
25.07.2024

Adriana DABIJA