

## INFORMAȚII PERSONALE

Diana Toma



## EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

09/2018–04/2019

**Cercetător vizitator**

German Federal Institute for Risk Assessment (BfR), Berlin (Germania)

Stagiu practic având ca scopuri:

Optimizarea și validarea unei metode HPLC-FLD de determinare simultană a bisfenolul-ui A și a Cyclo-di-BADGE care migrează din lining-ul interior al conservelor în pește și suc de roșii

Optimizarea și validarea unei metode LC-MS de determinare simultană a bisfenolul-ui A și a Cyclo-di-BADGE care migrează din lining-ul interior al conservelor în pește și suc de roșii

Optimizarea unei metode de cromatografie prin exclusiune de masă pentru separarea simultană a BPA și Cyclo-di-BADGE

Mobilitate finanțată de Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Ian 18–Mar 18

**Mobilitate de internship**

Toxicological Centre, University of Antwerp (Belgium), Antwerp (Belgia)

Internship în laborator de toxicologie privind realizarea experimentelor de migrare a compușilor chimici din ambalaje plastice în aliment.

Feb 14–Mai 14

**Practicant**

DSVSA-Cluj-Napoca, Cluj-Napoca (România)

Diagnosticul rapid al encefalopatiei spongiforme bovine; pregătirea probelor de țesut în vederea analizei microscopice ale acestora

## EDUCAȚIE ȘI FORMARE

10/2017–Prezent

**Student Doctorand**

Nivelul 8 CEC

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca (România)

Titlu Teza: Biotehnologii omice (metabolomică țintită) aplicate în evaluarea unor disruptori endocrini din produse alimentare și biofluide

Domeniu: Biotehnologii

15–17 **Diploma de Master in Food Quality Management**

Nivelul 7 CEC

Facultatea de Stiinta si Tehnologia Alimentului, Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara, Cluj-Napoca (România)

Discipline de baza studiate: Planul HACCP, Analiza de risc, Design de produs, GMP

Feb 17–Apr 17 **Mobilitate de training Erasmus**

Rowett Institute of Nutrition and Health, University of Aberdeen, Aberdeen (Scotia)

Internship in cadrul departamentului de Gut Health în vederea degradarii acidului fitic din hrisca cu ajutorul unor bacterii lactice

Feb 16–Iul 16 **Mobilitate de studiu Erasmus**

University of Bologna, Campus of Cesena, Cesena (Italia)

Cursuri de baza urmate: Produse piscicole, Microbiologie aplicata in laborator, Stiinta alimentului, Enologie, Chimie alimentara

2011–2015 **Diploma de licenta in controlul si securitatea produselor alimentare**

Nivelul 6 CEC

Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara, Cluj-Napoca (România)

Discipline de baza studiate:

Chimie anorganica, Chimie organica, Chimie alimentara, Chimie analitica  
Microbiologie alimentara, Analiza de risc, Aditivi alimentari

## COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) română

Limbile străine

	ÎNȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
engleză	B2	B2	B2	B2	B2
italiană	B1	B1	B1	A2	A2
germană	A2	A2	A2	A2	A2

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

**Competențe de comunicare**

Ascultare activa, receptivitate sociala, integrare cu usurinta in medii multiculturale, abilitatea de a comunica clar si concis.

**Competențe organizaționale/manageriale**

Competente bune de organizare a timpului si sarcinilor, integrare rapida la munca in echipa, abilitatea de a respecta deadline-urile, spirit critic si analitic.

Competențe dobândite la locul de muncă

O buna cunoastere a instrumentelor de laborator (Ex HPLC, spectrofotometru)  
 Dexteritate in pregatirea diverselor probe pentru analiza acestora; cunoasterea softurilor de analiza cromatografica

Competențele digitale

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

Competențele digitale - Grilă de auto-evaluare

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

- Proiecte** Director de proiect de mobilitate pentru Cercetatori finantat de UEFISCDI pe perioada 14.01.2018-14.03.2018; cod proiect: PN-III-1.1-MC-2017-2126
- Proiecte** Bursa din partea Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) pentru realizarea unui stagiu practic la o institutie din Germania (BfR)
- Publicații** "Chemicals Migrating from Food Contact Materials: European Regulations, Characterization and Human Exposure (An Overview)", **Diana TOMA** and Carmen SOCACIU, BULLETIN OF UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND VETERINARY MEDICINE CLUJ-NAPOCA. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Vol. 76, No. 2 (2019)

“The Occurrence of Aflatoxins in Nuts and Dry Nuts Packed in Four Different Plastic Packaging from the Romanian Market”, Macri, A.M.; Pop, I.; Simeanu, D.; **Toma, D.**; Sandu, I.; Pavel, L.L.; Mintas, O.S., Microorganisms 2021, 9, 61. <https://doi.org/10.3390/microorganisms9010061>.

Macri, A.M.; Nagy, A.-L.; Daina, S.; **Toma, D.**; Pop, I.D.; Nadas, G.C.; Catoi, A.F. Occurrence of Types A and B Trichothecenes in Cereal Products Sold in Romanian Markets. Toxins 2023, 15, 466. <https://doi.org/10.3390/toxins15070466>
- Conferințe** September 2019: The 18th International Conference "Life Sciences for sustainable development", University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj Napoca, Romania, Section "Food Science&Technology"; "A review on scientific challenges related to food contact materials", Diana Toma, Carmen Socaciu

May 2015: The 13<sup>th</sup> edition of The Session of Student Scientific Communications, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj Napoca, Romania, Section: Preclinical Science;

Mycological assessment and determination of total aflatoxins and fumonisins in preserved food coming from supermarkets and small shops, Diana TOMA, Adrian MACRI and Sorana DAINA

**Certificări** Workshop "Perspectives of bioinformatics in Romania", Facultatea de Biologie si Geologie, Universitatea Babes-Bolyai, Cluj-Napoca, Romania, Noiembrie 2017.  
PARMA SUMMER SCHOOL "ONE HEALTH", European Food Safety Authority (EFSA), Iunie 2020.

Cluj-Napoca, 5.09.2024

Doctorand,  
Toma Diana