



Curriculum vitae Europass

Informații personale



Nume / Prenume **FOGARASI MELINDA**

Adresa(e)

Telefon(-oane)

E-mail(uri)

Nationalitate(-tati)

Data nașterii

Sex

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Perioada

Funcția sau postul ocupat
Numele și adresa angajatorului

Principalele activități și responsabilități
Principalele activități și responsabilități

Perioada

Funcția sau postul ocupat
Numele și adresa angajatorului
Principalele activități și responsabilități

Perioada

Funcția sau postul ocupat
Numele și adresa angajatorului
Principalele activități și responsabilități

2021- Prezent

Sef lucrari

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca (USAMVCN), Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor (FSTA)
Materii prime animale, Igiena societăților agroalimentare, Tehnologia cărnii, Tehnologia semiconservelor și conservelor din carne și peste

2017- 2021

Asistent universitar

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca (USAMVCN), Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor (FSTA)
Materii prime animale, Igiena societăților agroalimentare, Tehnologia cărnii, Tehnologia semiconservelor și conservelor din carne și peste

2013-2017

Asistent cercetare în controlul calității produselor alimentare

Laborator de Incercări în Controlul și Siguranța Alimentelor - USAMVCN, FSTA
Determinarea acizilor amari din hamei

2012-2013

Asistent în obținerea biogazului

Universitatea Hohenheim, Institutul de Inginerie Agricolă, Stuttgart, Germania
Măsurarea volumului de biogaz și a conținutului de metan în biogaz

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Pagina / - Curriculum vitae al
Nume Prenume

Pentru mai multe informații despre Europass accesați pagina: <http://europass.cedefop.europa.eu>
© Comunitățile Europene, 2003 20060628

Perioada	2013-2016
Calificarea / diploma obținută	Diploma de Doctor
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, domeniu: Biotehnologii, Cluj Napoca
Perioada	2011-2013
Calificarea / diploma obținută	Diploma de Master
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, FSTA, domeniu: Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorului Cluj Napoca
Perioada	2007-2011
Calificarea / diploma obținută	Diploma de Licență
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Facultatea de Agricultură, domeniu: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, Cluj-Napoca
Perioada	2003-2007
Calificarea / diploma obținută	Diploma de Bacalaureat
Numele și tipul instituției de învățământ	Liceul pedagogic "Gheorghe Șincai" Zalău

COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) **Maghiară, Română**

Limba(i) străină(e)

Autoevaluare

Nivel european (*)

Limba engleză

Limba germană

Înțelegere		Vorbire		Scriere
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
B2	B2	B2	B2	B2
B1	B1	B1	B1	B1

(*) Nivelul cadrului european comun de referință pentru limbi

Competente organizatorice:

Competențele manageriale și organizaționale dobândite în calitate de:
 Membru în comitetul organizator al simpozionului internațional "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture" (2018)
 Membru al comisiei de admitere a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor (2017-2024)
 Membru al comisiei de promovare a programelor de studii ale USAMV Cluj-Napoca ((2017-prezent)
 Membru în comisia pentru examenul de licență IPA (2018 – prezent)
 Director/responsabil în cinci proiecte câștigate prin competiție națională și membru în alte 9

Competente digitale

O bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office (Word, Excel și PowerPoint) precum și a unor programe ca: EndNote, Minitab

Alte competențe

Competențe în coordonarea activităților didactice și de cercetare cu studenții în calitate de tutore sau coordonator științific (lucrări de licență, comunicări științifice studențești)

INFORMATII SUPLIMENTARE

Specializări și calificări

08-25.04.2019, curs de formare „E-Learning și Blended-learning”, USAMV-CN Cluj-Napoca
 06-24.05.2019, curs de formare "Tehnici de predare moderne", USAMV-CN Cluj-Napoca
 8.04-07.07.2019, curs de formare continuă în domeniul competențelor didactice, USAMV-CN Cluj-Napoca
 9-13.09.2016, curs Manager de proiecte, organizat de Structural euro fond & trening, București
 10.2012-03.2013, certificat Student Erasmus, Universitatea Hohenheim, Stuttgart, Germania
 05.2011, curs de de auditor intern pentru Sistemul de Siguranță a Alimentului conform Standardului SR EN ISO 22000:2005 și SR EN ISO 19011:2003

Contracte de cercetare coordonate

Manager de proiect

Proiect de cercetare **PN-III-P1-1.1-PD-2019-0475**, proiect nr. 61/2020, "Crenvurști funcționali îmbogățiți cu polifenoli încapsulați extrasi din *Boletus edulis*", Perioada : 01.09.2020-31.08.2022
 Proiect de cercetare **PN-III-P2-2.1-CI-2018-1355**, proiect nr. 233CI/2018, "Soluții inovatoare pentru reformularea unui preparat de carne cu scopul prelungirii duratei de conservare", Perioada : 25.07.2018- 31.12.2018
 Proiect de cercetare **PN-III-P2-2.1-CI-2017-0749**, proiect nr. 137CI/2017, "Obținerea unui sortiment de biscuit dietetic prin valorificarea rezidului uscat de mere", Perioada : 27.09.2017-30.03.2018
 Proiect de mobilitate **PN-III-P1-1.1-MC-2018-0186**, proiect nr. 29/2018, Congresului Internațional "Food Processing, Safety and Packaging" din perioada 20-21 Septembrie 2018, Praga, Republic Cehă
 Proiect de mobilitate **PN-III-P1-1.1-MC-2017-1292**, proiect nr. 528/18.12.2017, Conferința "5th International Conference on Foodomics" din perioada 10-12 Ianuarie 2018, Cesena, Italia

Membru în diferite proiecte de cercetare

Proiect de cercetare internațională **PNCI III – P3.1**. Bilateral/multilateral, Dezvoltarea de noi biomembrane alimentare cu proprietăți antioxidante și antimicrobiene prin încorporarea de compuși bioactivi extrași din plante, Contract nr : 110BM/2017
 Proiect de cercetare **PN-III-P2-2.1-PED-2019-3622**, nr. 371 PED/2020, "Dezvoltarea unui sistem eco-sustenabil de valorificare a subproduselor industriei berii"
 Proiect de cercetare **PN-III-P2-2.1-CI-2018-1547**, nr. 268/2018, "Dezvoltarea unui preparat inovativ din carne de porc din rasa Mangalita de tip salam crud uscat cu adaos de aronia și fenicul"
 Proiect de cercetare **PN-III-P2-2.1-CI-2018-0930**, nr. 156/2018, "Valorificarea superioară a zerului prin obținerea unei băuturi pe bază de zer îmbogățită cu suc de legume"
 Proiect de cercetare **PN-III-P2-2.1-CI-2018-1462**, nr. 250/2018, "Obținerea și caracterizarea unor jeleuri hipocalorice"
 Proiect de cercetare **PN-III-P2-2.1-CI-2017-0785**, nr. 132CI/23.10.2017, "Dezvoltarea unui preparat nou din carne de rață de tip specialitate afumată și pasteurizată"
 Proiect de cercetare **PN-III-P2-2.1-CI-2017-0034**, nr. 84CI/25.07.2017, "Dezvoltarea unei soluții inovatoare pentru prevenirea celor mai frecvente defecte în cașcaval pe durata maturării"
 Proiect de cercetare **PNII-RU-TE-2014-4-0842** nr 52/01.10.2015, Extracte naturale de compuși biologic activi din reziduul de borhot de malț cu aplicații în dezvoltarea de noi produse alimentare funcționale
 Contract prestari servicii, **USAMVCN - SC ECOMAR TRANS SRL**, nr.15327/28.09.2015, Optimizarea utilizării unor produse complete pe bază de adaosuri proteice, mixuri de aditivi și condimente în fabricația preparatelor din carne

Cereri de brevet

nr. **A00719** din **11.11.2022**: Procedeu de obținere și utilizare a unui extract de ciuperci în crenvurști de porc, Inventatori: Fogarasi Melinda, Semeniuc Cristina-Anamaria, Socaciu Maria-Ioana, Dan Cristian Vodnar, Dorin Țibulcă, Socaci Sonia Ancuta
 nr. **A/00929** din **22.11.2018**: "Preparat de carne cu proprietăți senzoriale și microbiologice îmbunătățite". Inventatori: Fogarasi Melinda, Dorin Tibulca, Semeniuc Cristina Anamaria, Socaci Sonia Ancuta, Tofana Maria, Salagean Dan Claudiu
 nr. **A/00916** din **20.11.2018**: "Băutură nutritivă gata de băut, formulată cu zer și suc de sfeclă, inclusiv procedeul de obținere al acesteia". Inventatori: Cristina Anamaria Semeniuc, Ancuța Mihaela Rotar, Anamaria Mirela Jimborean, Melinda Fogarasi, Maria Ioana Socaciu, Delia Michiu
 nr. **A/00854/ 21.11.2016**, Cerere de brevet: Compoziție de cârnați afumați bogați în proteine vegetale, cerere inventatori: Nagy M., Tofană M., Semeniuc C., Socaci S.A.

Brevet de invenție

Brevet de invenție Nr. 133382 din **28.10.2022**, Procedeu de obținere a cascavalului cu stabilitate îmbunătățită la maturare, Semeniuc Cristina-Anamaria, Rotar Ancuta-Mihaela, Jimborean Anamaria-Mirela, Fogarasi Melinda, Socaciu Maria-Ioana, Muresan Vlad, Simon Elemer Lajos

Publicatii

4 manuale didactice și 1 îndrumător de lucrări practice
 1 carte științifică, 3 capitole în cărți științifice internaționale
 >30 articole ISI
 >25 articole BDI
 >20 participări la conferințe internaționale și naționale

Articole semnificative

Fogarasi M., Nemeş S.A., Fărcaş A., Socaciu C., Semeniuc, C.A., Socaciu M.I., Socaci S., Bioactive secondary metabolites in mushrooms: A focus on polyphenols, their health benefits and applications, Food Bioscience, 2024, 62

Fogarasi Melinda, Maria Jenica Urs, Maria-Ioana Socaciu, Floricuța Ranga, Cristina Anamaria Semeniuc, Dan Cristian Vodnar, Vlad Mureșan, Dorin Țibulcă, Szabolcs Fogarasi and Carmen Socaciu, Polyphenols-Enrichment of Vienna Sausages Using Microcapsules Containing Acidic Aqueous Extract of Boletus edulis Mushrooms, Foods 2024, 13(7), 979

Fogarasi, M., Socaciu, M.-I., Sălăgean, C.-D., Ranga, F., Fărcaș, A.C., Socaci, S.A., Socaciu, C., Țibulcă, D., Fogarasi, S., Semeniuc, C.A., Comparison of different extraction solvents for characterization of antioxidant potential and polyphenolic composition in Boletus edulis and Cantharellus cibarius mushrooms from Romania, Molecules, 2021, 26(24)

Fogarasi Melinda, Zorita Diaconeasa, Carmen Rodica Pop, Szabolcs Fogarasi, Cristina Anamaria Semeniuc, Anca Farcas, Dorin Tibulca *, Dan Salagean, Maria Tofana, Sonia Ancuța Socaci, Elemental Composition, Antioxidant and Antibacterial Properties of Some Wild Edible Mushrooms from Romania, Agronomy 2020, 10(12):1972

Fogarasi, M., Socaci, S.A., Dulf, F.V., Diaconeasa, Z.M., Fărcaș, A.C., Tofană, M., Semeniuc, C.A., 2018, Bioactive compounds and volatile profiles of five Transylvanian wild edible mushrooms. Molecules 23(12)

Anca Farcas *, Charis M Galanakis, Carmen Socaciu, Oana Lelia Pop, Dorin Tibulca, Adriana Paucean, Mirela A Jimborean, **Melinda Fogarasi**, Liana C Salanta, Maria Tofana, Sonia A. Socaci Food Security during the Pandemic and the Importance of the Bioeconomy in the New Era, Sustainability 2021, 13(1), 150

Maria-Ioana Socaciu, **Melinda Fogarasi**, Cristina Anamaria Semeniuc *, Sonia Ancuța Socaci, Mihaela Ancuța Rotar, Vlad Mureșan, Oana Lelia Pop, Dan Cristian Vodnar, Formulation and Characterization of Antimicrobial Edible Films based on Whey Protein Isolate and Tarragon Essential Oil, Polymers 2020, 12(8):1748

Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Socaci, S.A., Mureșan, V., **Fogarasi, M.**, Rotar, A.M., 2018, Chemometric comparison and classification of some essential oils extracted from plants belonging to Apiaceae and Lamiaceae families based on their chemical composition and biological activities. Molecules 23(9) Article ID 2261

Membru în asociații profesionale

Membru Slow Food Transylvania (2018 – prezent)

Membru ASIAR (Asociația Specialistilor de Industria Alimentară din România din învățământ, cercetare și producție) (2018 – prezent)

Membru EPSO (European Plant Science Organisation) (2017 – present)

ORCID iD

<https://orcid.org/0000-0002-9561-1183>