

INFORMAȚII PERSONALE



Elena Mudura



Sexul | Data nașterii | Naționalitatea

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

2004 - prezent

Profesor universitar

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca
Str. Mănăstur 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:

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

Indicatori bibliometrici:

Profil Web of Science: 66 articole WoS; citări: 711 ; h = 15;

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

Profil Google Scholar: 135 articole indexate în baze de date internaționale/ 1642 citări/h-index:21
<https://scholar.google.ro/citations?user=SRfG6kAAAAJ&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) 2016,2017,2023,2024

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 *Otet din cidru de mere - produs functional imbogatit în pigmenti naturali cu efect antioxidant*. Autori: Diana Ardelean, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Laura Stan, Andrei Borsa;

- **Diploma de Excelența Pro Invent**, ediția a XV-a, 2017, pentru *Alternativa inovativă de valorificare a pudrelor vegetale în industria băuturilor*. Autori: Paul Cristian Calugar, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Anca Farcas, Liana Salanta, Carmen Pop.
- **Diploma de Excelența a USAMVB Regele Mihai I al României din Timisoara 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 “Nutrisûr”, 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 Salanta, 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 Cereal Science 64/2015, 34-42.

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 Technology.

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. Mănăștur 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 Sef secție**
S.C. Ursus South African Breweries (SABMiller)
Str. Mănăstur 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 Sef 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. Mănăstur 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. Mănăstur nr. 3-5, 400372 Cluj-Napoca, România
Domeniul: Biotehnologii alimentare
- 1984-1989 Inginer diplomat** 7 EQF
Universitatea Galați – Facultatea de Tehnologie 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

COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) Română

Alte limbi străine cunoscute

Engleză

INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
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
organizaționale/manageriale**

- 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 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

INFORMATII SUPLIMENTARE

Publicații si proiecte de cercetare (selectie)

- Călugăr PC, Coldea TE, Pop C-R, Stan L, Socaci SA, Ranga F, et al. Effect of co-inoculation of Saccharomyces and non-Saccharomyces yeasts and nutrients addition during malolactic fermentation on apple cider composition. Food Biosci. 2024;60:104314.
- Călugăr, P.C.; Coldea, T.E.; Pop, C.-R.; Stan, L.; Gal, E.; Ranga, F.; Mihai, M.; Hegheș, S.C.; Geană, E.-I.; Mudura, E. Impact of Encapsulated Saccharomyces cerevisiae Yeasts on the Chemical and Sensory Profiles of Sparkling Cider Produced by the Champenoise Method. Agronomy 2024, 14, 1036. <https://doi.org/10.3390/agronomy14051036>
- E. Radu, V. Mureșan, T. Emilia Coldea, E. Mudura. Unconventional raw materials used in beer and beer-like beverages production: Impact on metabolomics and sensory profile. Food Research International, 183 (2024), Article 114203, 10.1016/j.foodres.2024.114203
- Mudura, E, T. E. Coldea, C. Socaciu, F. Ranga, C. R. Pop, A. M. Rotar, A. Pasqualone, J. Serb. Chem. Soc. 2017. Brown beer vinegar: potentially functional product based on its phenolic profile and antioxidant activity. <https://doi.org/10.2298/JSC170803107M>
- Salanță, L.C., Socaci, S.A., Tofana, M., Mudura, E*, Pop, C.R., Nagy, M., Odagiu, A., 2017. Characterization of volatile components in hop pellets using in-tube extraction GC-MS analysis. Romanian Biotechnological Letters, <https://doi.org/10.26327/RBL2017.77>
- Mudura, E; Coldea, TE; Rotar, AAM; Pop, C; Semeniuc, C, 2016. Characterization of Romanian Craft Beers Based on Chemical Composition and Microbiological Analysis. Bulletin UASVM Food Science and Technology 73(1):33-39. <https://doi.org/10.15835/buasvmcn-fst:11990>
- Mudura, E; Coldea, TE; Rotar, AAM; Pop, C; Semeniuc, C, 2016. Characterization of Romanian Craft Beers Based on Chemical Composition and Microbiological Analysis. Bulletin UASVM Food Science and Technology 73(1):33-39. <https://doi.org/10.15835/buasvmcn-fst:11990>
- Farcas, AC; Socaci, SA; Dulf, FV; Tofana, M; Mudura, E; Diaconeasa, Z. 2015. 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: Journal of Cereal Science. 64: 34-42. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0733521015000557>
- Mudura, E; Coldea, T., 2016. Hop-Derived Prenylflavonoids and Their Importance in Brewing Technology: A Review. Bulletin UASVM Food Science and Technology 72(1):1-10. <https://doi.org/10.15835/buasvmcn-fst:11198>
- Mudura E., Paucean A., Tofana M., Socaci S., 2011. The Evaluation of Prenylflavonoids Compounds In Romanian Beer, Bulletin UASVM. Agriculture, nr. 68 (2) 333-338. <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture/article/view/6578/5873>
- Mudura E., Bratfalean D., Tofana M., Socaci S., Paucean A., Truta D.M., Mudura V., 2010. The varietal Classification of Hops Products by Chemometrics Method, Bulletin UASVM Agriculture, Cluj-Napoca, 67(2) 314-321. <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture/article/view/5113/4949>
- Teodora Emilia Coldea, Elena Mudura, Carmen Socaciu. 2017. Capitol: Advances in Distilled Beverages Authenticity and Quality Testing în cartea: Ideas and Applications Toward Sample Preparation for Food and Beverage Analysis. Editura internațională InTech (Croatia), ISBN 978-953-51-3686-6, Print ISBN 978-953-51-3685-9). <https://www.intechopen.com/books/ideas-and-applications-toward-sample-preparation-for-food-and-beverage-analysis/advances-in-distilled-beverages-authenticity-and-quality-testing>. DOI: 10.5772/intechopen.72041
- Anca Corina Farcas, Sonia Socaci, Elena Mudura, Francisc Dulf, Dan Vodnar, Maria Tofana, Liana Salanta. 2017. Capitol: Exploitation of brewing industry waste to produce functional ingredients în cartea Brewing Technology, Editura InTech, Croatia, ISBN 978-953-3342-1, pg 138-156, DOI: 10.5772/intechopen.69231 <https://www.intechopen.com/books/brewing-technology/exploitation-of-brewing-industry-wastes-to-produce-functional-ingredients>

▪ Proiecte de cercetare:

- 2025-2029 SPOILCONTROL - Improvement of the quality and safety of fermented beverages through the management and control of spoilage microorganisms; HORIZON TMA MSCA Doctoral Networks, Project number: 101168618/2023.
- 2021-2024 COST CA20128. Titlul proiectului Promoting Innovation of ferMENTed fOods
- 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
- 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
- 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 biobenzine. 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.