

CURRICULUM VITAE

MATEESCU ALEXANDRA MĂDĂLINA

E-mail: alexandra.mateescu@usamvcluj.ro
mateescualexandram@gmail.com



Experiență de muncă:

Septembrie 2020- Prezent

Editor - MDPI, Jurnalul Foods , Cluj-Napoca, Romania

Responsabilități:

- Susținerea procesului editorial pentru reviste academice de cercetare din domeniul de expertiză;
- Organizarea procesului de peer review pentru manuscrisele primite și coordonarea deciziilor editoriale;
- Gestionarea comunicării prin e-mail între părțile implicate în procesul de publicare;
- Colaborarea cu ceilalți membri ai echipei editoriale și ai echipei de producție;
- Asigurarea editării corecte și publicării articolelor științifice în termene stricte, menținând un grad ridicat de consistență.

Septembrie 2018- Iulie 2020

Tehnician chemist - Exella Europe, Cluj-Napoca, Romania

Responsabilități:

- Coordonarea utilizării substanțelor în procesul de fabricație chimică – din punct de vedere calitativ și cantitativ;
- Calcularea rețetei de fabricație pentru fiecare produs de serie / fază de producție;
- Monitorizarea proceselor tehnologice din producție;
- Cercetare, analiză și dezvoltare a proceselor de oxidare / reducere a plăcilor metalice;
- Supravegherea și monitorizarea activității stației de tratare tehnologică a apei.

Ianuarie- Martie, 2020

Stagiu de pregătire pentru lucrarea de disertație (master):

**„CERCETĂRI PRIVIND EVALUAREA RISCULUI BIOLOGIC PE FLUXUL
TEHNOLOGIC DE PRODUCERE A BERII”,**

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

Responsabilități:

- Implementarea sistemului HACCP la Microberăria Pilot din cadrul FSTA USAMV Cluj;
- Identificarea pericolelor potențiale pe întregul flux tehnologic al berii, din punct de vedere biologic;
- Identificarea Punctelor Critice de Control (CCP);
- Stabilirea limitelor critice;
- Stabilirea sistemului de monitorizare;
- Stabilirea acțiunilor corective.

Ianuarie - Iunie, 2018

Stagiu de pregătire pentru lucrarea de licență:

„STUDII PRIVIND VALORIFICAREA SUPERIOARĂ A MELASEI ÎN PRODUSE ALIMENTARE INOVATOARE”,

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

Responsabilități:

- Dezvoltarea unui produs alimentar pe bază de ciocolată prin valorificarea ingredientului – melasa – cu potențial funcțional;
- Evaluarea indicatorilor fizico-chimici ai melasei: conținutul total de polifenoli, determinarea capacității antioxidante, conținutul de flavonoide și substanțe minerale.

Septembrie- Mai, 2017-2018

Asistent de laborator – voluntar – Stația pilot pentru produse zaharoase,

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor,

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

Responsabilități:

- Prezentarea vizitatorilor a secției pilot, precum și a procesului tehnologic de obținere a diferitelor produse zaharoase;
- Pregătirea sălii pentru diverse activități demonstrative destinate vizitatorilor;
- Pregătirea soluțiilor pentru reprezentarea reacțiilor chimice, precum și realizarea efectivă a acestor demonstrații chimice.

Educație

Doctorat

2020 – prezent: Școala Doctorală de Științe Agricole Inginerești,

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

Subiect:

- Investigația compușilor fitochimici din fructele de măr provenite din specii sălbatice, soiuri tradiționale și moderne, utilizând tehnici avansate de analize.

Master

2018 – 2020: Managementul Calității Alimentelor, secția engleză,

**Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor,
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, România**

Discipline principale:

- Gestionarea totală a calității alimentelor: analiză și control al riscurilor chimice și biologice;
- Aplicarea standardului ISO 17025 în laboratoarele de testare agroalimentară (GLP);
- Bune practici în producția materiilor prime agroalimentare – GAP;
- Bune practici în procesarea produselor agroalimentare – GMP;
- Fraudă alimentară și metode de prevenire, etc.

Licență

**2014 – 2018: Ingineria produselor alimentare,
Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor,
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, România**

Discipline principale:

- Cunoștințe teoretice în domenii de interes: chimia alimentelor, toxicitatea alimentară, industria alimentară, legislație, microbiologie, controlul calității, tehnologia alimentelor, biochimie, statistică, echipamente din industria alimentară;
- Competențe practice în activități de laborator;
- Dezvoltarea și testarea produselor inovative: ciocolată cu melasă, jeleu din conuri de brad;

Diplomă de bacalaureat

2009 – 2013: Liceul de Coregrafie și Artă Dramatică „Octavian Stroia”, Cluj-Napoca, România

Performanțe

2024

Certificat de participare la cea de-a 23-a ediție a Conferinței Internaționale „Științele Vieții pentru Dezvoltare Durabilă”, 26–28 septembrie 2024, Cluj, România26–28 September 2024, Cluj, Romania

2023

Certificat de participare la cea de-a 69-a ediție a Congresului Internațional de Știința și Tehnologia Cărnii (ICoMST 2023), 20-25 august, Padova, Italia

2021

Certificat de participare la Conferința Internațională „Biotehnologii: Prezent și Perspective”, 5 noiembrie, Suceava, România, cu lucrarea „*Tehnologia și controlul calității produselor pentru copii prin valorificarea a 10 soiuri de mere*”

Certificat de participare la a 2-a ediție a Conferinței Internațională Electronică în Domeniul Alimentelor, 15-20 octombrie

Certificat de participare la cea de-a 20-a ediție a Conferinței Internaționale „Științele Vieții pentru Dezvoltare Durabilă”, 23-24 septembrie, Cluj-Napoca, România, cu lucrarea „*Clasificarea și compararea atributelor texturale, culorii și indicilor fizico-chimici pentru 22 de soiuri de mere*”

2020

Certificat de participare la Școala de Vară Parma 2020 „ONE HEALTH” – Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA)

2018

Premiul III – Sesiunea Științifică a Studenților, cu lucrarea „*Studii privind valorificarea superioară a melasei în produse alimentare inovatoare*”, Cluj-Napoca, România

Certificat de Excelență – Proinvent, pentru lucrarea „*Produse alimentare gelificate obținute din extract de conuri imature de brad*”, Cluj-Napoca, România

Publicație rezultată în urma participării la concursul ProInvent Cluj 2018

<https://proinvent.utcluj.ro/img/catalogs/2018.pdf> page 236, number 22

The gelled food products obtained from the extract of immature fir fruits, Mădălina MATEESCU Daiana MĂRGINEAN, , Sevastița MUSTE, Andruța MUREȘAN, Romina VLAIC, Emil RACOLȚA, Vlad MUREȘAN

2017

• Locul III – Sesiunea Științifică a Studenților – „Analiza microbiologică pentru bere artizanală”, Cluj-Napoca, România

http://www.usamvcluj.ro/simpo_stud/program_simpozion_2017.pdf, page 52, number 13

Madalina MATEESCU, Elena MUDURA, Florina BUNGHEZ, Teodora COLDEA

Publicații

1. **Alexandra Mădălina Mateescu**, Andruța Elena Mureșan, Vlad Mureșan, Romina Vlaic, Anda Elena Tanislav, and Sevastița Muste. 2022. "The Use of Wild Apple Fruits for Innovation Confectionery" *Hop and Medicinal Plants*, Year XXX, No. 1-2, 2022.
2. **Alexandra Mădălina Mateescu**, Andruța Elena Mureșan, Andreea Pușcaș, Vlad Mureșan, Radu E. Sestras, and Sevastița Muste. 2022. "Baby Food Purees Obtained from Ten Different Apple Cultivars and Vegetable Mixtures: Product Development and Quality Control" *Applied Sciences* 12, no. 23: 12462. <https://doi.org/10.3390/app122312462>.
3. Mureșan, Andruța E., Adriana F. Sestras, Mădălina Militaru, Adriana Păucean, Anda E. Tanislav, Andreea Pușcaș, **Alexandra Mădălina Mateescu**, Vlad Mureșan, Romina A. Marc (Vlaic), and Radu E. Sestras. 2022. "Chemometric Comparison and Classification of 22 Apple Genotypes Based on Texture Analysis and Physico-Chemical Quality Attributes" *Horticulturae* 8, no. 1: 64. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8010064>.
4. **Alexandra Madalina Mateescu**, Andruța Elena Mureșan, Vlad Mureșan, Simona Chis, Romina Marc, Cristina Moldovan, Georgiana Martis, Sevastița Muste, 2020, Pomegranate (*Punica Granatum L.*) seeds powder application in new bakery product development, *Hop and Medicinal Plants*, Year XXVIII, No. 1-2, 2020.

5. Bordean Maria-Evelina, Sevastița Muste, Georgiana Marțiș (Petruț), Maria Simona Chiș, Bianca Vasilica Beldean (Tătar), Ioana Elena Mureșan (Vitman), **Alexandra Mădălina Mateescu**, Bettina-Cristina Buican, Ana Ioana Pop, Vlad Muresan, 2020, Wormwood (*Artemisia absinthium* L.) Chemical composition and antioxidant activity of essential oil, *Hop and Medicinal Plants*, Year XXVIII, No. 1-2, 2020.
6. Fostoc Georgiana, Andruța Elena Mureșan, Vlad Mureșan, Romina Marc, Georgiana Marțiș, Ioana Elena Muresan (Viman), Bianca Vasilica Beldean (Tătar), Maria-Evelina Bordean, **Alexandra Mădălina Mateescu**, Sevastița Muste, 2020, Turmeric (gen. curcuma) A spice with beneficial effects for food and health, *Hop and Medicinal Plants*, Year XXVIII, No. 1-2, 2020.
7. Muresan (Viman) Ioana Elena, Adriana Paucean, Simona Man, Sevastița Muste, Bianca Vasilica Beldean (Tătar), Maria Simona Chis, Maria-Evelina Bordean, **Alexandra Mădălina Mateescu**, Georgiana Fostoc, Lidia Szanto, 2020, The importance of biologically active compounds of HOP (*Humulus Lupulus*) in pharmaceutical use increase impact of Hop Industry in the performances of US economy, *Hop and Medicinal Plants*, Year XXVIII, No. 1-2, 2020.
8. Beldean (Tătar) Bianca Vasilica, Maria Simona Chis, Sevastița Muste, Maria-Evelina Bordean, Ioana Elena Muresan (Viman), **Alexandra Mădălina Mateescu**, Lidia Szanto, Georgiana Fostoc, 2020, Basil (*Ocimum basilicum* L.) Chemical composition and Applications in Food Processing, *Hop and Medicinal Plants*, Year XXVIII, No. 1-2, 2020.

Alte informații

Octombrie, 2018

Curs de igienă alimentară - Comargo Business School, Cluj-Napoca, România

Iulie, 2018

Curs de antreprenoriat – „Partner Start-up” - AROBS Transilvania Software, Cluj-Napoca, România

Limbă străină

Limbă	Vorbire/Ascultare	Citire	Scriere
Engleză	C1	C1	C1
Franceză	B1	B1	B1

Permis de conducere

- Categoria B