

<b>Curriculum vitae</b>	
<b>Informații personale</b>	
Nume / Prenume	<b>JIMBOREAN ANAMARIA MIRELA</b>
E-mail(uri)	<a href="mailto:mirela.jimborean@usamvcluj.ro">mirela.jimborean@usamvcluj.ro</a>
Cetățenie	Română
Sex	Feminin
<b>Domeniul de activitate</b>	<b>Educație</b>
<b>Profesia și funcția actuală</b>	<b>Profesor universitar</b>
<b>Numele și adresa angajatorului</b>	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, str. Mănăstur nr. 3-5, 400372, Cluj-Napoca, ROMANIA
Facultatea/ Departament Disciplina/ Cuvinte cheie	Știința și Tehnologia Alimentelor/ Ingineria Produselor Alimentare Tehnologia prelucrării laptelui/ Ambalaje în industria alimentară/ Valorificarea subproduselor din industria alimentară/ Proiectare produse noi
<b>Educație și formare</b>	
Calificarea / diploma obținută	<b>Atestat abilitare, 2021</b> Titlul tezei de abilitare: <i>Cercetări aplicative privind evaluarea calității și siguranței în procesarea laptelui și valorificarea unor compuși bioactivi naturali în contextul bioeconomiei</i>
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	<b>Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava</b> Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Perioada	<b>2003-2009</b>
Calificarea / diploma obținută	<b>Diploma de doctor în Medicină veterinară, 2009</b> Titlul tezei: <i>Cercetări privind modificările proteolitice pe timpul maturării brânzeturilor fermentate</i>
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca
Calificarea / diploma obținută Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	<b>1998 - 1999</b> <b>Masterat Controlul calității alimentelor în contextul Comunității Europene,</b>  Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca
<b>Perioada</b> Calificarea / diploma obținută Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	<b>1993 – 1998</b> Facultatea de Agricultură, Specializarea <i>Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole</i> , diplomă de inginer  Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară – Cluj-Napoca

<p><b>Perioada</b> Calificarea / diploma obținută Numele și tipul institutiei de învățământ/ furnizorului de formare</p>	<p><b>1989 – 1993</b> Diplomă de bacalaureat  Liceul de industrie alimentară „Raluca Ripan”, Cluj-Napoca</p>
<p><b>Experiența profesională</b> Perioada / Funcția sau postul ocupat / Numele angajatorului</p>	<p><b>August 1998 – Octombrie 1999: Inginer tehnolog</b> S.C. <i>Feleacul S.A.</i> Cluj-Napoca</p>
<p>Perioada / Funcția sau postul ocupat / Numele angajatorului</p>	<p>✓ <b>Octombrie 1999 – februarie 2004: Preparator</b> la disciplina <i>Tehnologia laptelui și produselor lactate.</i></p>
	<p>✓ <b>Februarie 2004 - 2007: Asistent</b> la disciplina <i>Tehnologia laptelui și produselor lactate.</i></p>
	<p>✓ <b>Februarie 2007 - 2018: Șef lucrări</b> la disciplina <i>Tehnologia laptelui și produselor lactate.</i></p>
	<p>✓ <b>Octombrie 2018 – 2022: Conferențiar</b> la disciplina <i>Tehnologia laptelui și produselor lactate și Ambalarea și etichetarea produselor alimentare</i></p>
	<p>✓ <b>Februarie 2022 – prezent: Profesor</b> la disciplina <i>Tehnologia laptelui și produselor lactate</i></p>
	<p>✓ <b>Prodecan activități sociale și studentești</b> 2016-2020; 2020-2024</p>
	<p>In prezent: <b>Titular discipline la Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor:</b> <b>Licență:</b> Tehnologia laptelui și produselor lactate (TPPA), Tehnologia prelucrării produselor agricole de origine animală (CEPA), Valorificarea subproduselor din industria alimentară (CEPA, IPA: 2009 – 2021), Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară (IPA) <b>Master:</b> 2020 – prezent: Rolul ambalării și etichetării în siguranța alimentelor (I SAPCO)</p>
<p><b>Domenii de competență</b></p>	<p>Tehnologia de obținere a produselor lactate Tehnologia de obținere a brânzeturilor Controlul calității alimentelor de origine animală Valorificarea subproduselor din industria alimentară Alimente funcționale probiotice și prebiotice</p>
<p><b>Domenii de interes</b></p>	<p>Biotehnologii în industria laptelui Procedee moderne de procesare a laptelui Metode de cercetare pentru evaluarea calității produselor lactate Modalități de valorificare a subproduselor din industria alimentară Cercetarea modificărilor complexe care au loc în timpul maturării brânzeturilor Obținerea unor noi produse alimentare</p>

<b>Activitate științifică</b>	<p>4 cărți publicate în edituri naționale recunoscute de CNCSIS, din care 1 prim autor;  <b>1</b> carte științifică publicată în edituri recunoscute CNCSIS, unic autor  <b>1</b> capitol în carte științifică națională – singur autor  <b>2</b> capitol în carte internațională – co-autor  <b>11</b> manuale didactice, din care 5 singur autor, 4 prim autor;  <b>11</b> îndrumătoare de lucrări practice, din care 4 prim autor;  <b>80</b> lucrări publicate în reviste BDI (<b>55</b> lucrări științifice <i>in extenso</i> și <b>25</b> <i>short communications</i>), din care: 25 prim autor;  <b>42</b> articole în reviste cotate Thomson Reuters și în volume proceedings indexate Thomson-Reuters (22 lucrări <i>in extenso</i> și 20 <i>short communications</i>), la 11 dintre ele prim autor/ autor corespondent.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Îndrumător științific la peste 200 proiecte de diplomă</li> <li>▪ Coordonarea a 36 lucrări de disertație</li> </ul> <p>Profil <i>Google Scholar</i>: <a href="https://scholar.google.ro/citations?user=LFjhzVoAAAAJ&amp;hl=ro">https://scholar.google.ro/citations?user=LFjhzVoAAAAJ&amp;hl=ro</a></p> <table border="1" data-bbox="660 748 1294 824"> <tr> <th>H-index</th> <th>ISI WoS</th> <th>Scopus</th> <th>Google Scholar</th> </tr> <tr> <td></td> <td>6</td> <td>7</td> <td>9</td> </tr> </table>	H-index	ISI WoS	Scopus	Google Scholar		6	7	9												
H-index	ISI WoS	Scopus	Google Scholar																		
	6	7	9																		
<b>Membru în organizații</b>	<p>2010 – prezent – Membru ASIAR (Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România)</p> <p>2016 – prezent - Membru SLOW FOOD INTERNATIONAL</p> <p>2020 – prezent Membru EPSO</p>																				
<b>Specializări/ Calificări</b>	<p><b>2016/ Manager Proiect</b></p> <p>Certificat de absolvire nr. 00066727 Cod 242101  Organizat de Structural Euro Fond&amp;Training</p> <p><b>2017/ Formator</b></p> <p>Certificat de absolvire nr. 00108077 Cod COR 242401  Organizat de Structural Eurotraining SRL</p> <p><b>2018/</b> Stagiul de formare în cadrul proiectului <i>Dezvoltarea capacității Ministerului Educației Naționale de monitorizare și prognoză a evoluției învățământului superior în raport cu piața muncii</i>, SIPOCA 3</p> <p><b>2019/</b> Cursuri de formare în cadrul proiectul POCU – <i>Educație și formare competitivă pe piața muncii – EduForm</i> – cod MySmis 121643</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Curs <b>Tehnici de predare moderne</b></li> <li>2. Curs <b>E-learning și Blended-learning</b></li> <li>3. <b>Certificat de formare continuă în domeniul competențelor didactice</b> - 152 ore de formare teoretică și practică</li> </ol> <p><b>2020/</b> Curs Formare și perfecționare Google Meet (educație continuă)</p> <p><b>2023/</b> Curs “Dezvoltarea personală pentru educația incluzivă la nivelul comunităților academice”</p>																				
<b>COMPETENTE PERSONALE</b>																					
<p>Limba(i) maternă(e)  Alte limbi străine cunoscute</p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Română</td> <td colspan="2">VORBIRE</td> <td>SCRIERE</td> </tr> <tr> <td colspan="2">INTELEGERE</td> <td colspan="2">Participare la conversație</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ascultare</td> <td>Citire</td> <td>Discurs oral</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Engleză</td> <td>B2</td> <td>B2</td> <td>B2</td> <td>B2</td> </tr> </table>	Română		VORBIRE		SCRIERE	INTELEGERE		Participare la conversație			Ascultare	Citire	Discurs oral			Engleză	B2	B2	B2	B2
Română		VORBIRE		SCRIERE																	
INTELEGERE		Participare la conversație																			
Ascultare	Citire	Discurs oral																			
Engleză	B2	B2	B2	B2																	

<p><b>Contracte de cercetare</b></p>	<p><b>Director de proiect:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proiect de cercetare aplicativă și consultanță nr. 674/ 12.01.2018 (2018-2019): <i>Dezvoltarea tehnologiei de obținere a brânzeturilor moi maturate cu mușgai la suprafață</i> (valoare 46 600 lei);</li> <li>2. PN-III-P2-2.1-CI-2018-1046; proiect nr. 180/ 4.07.2018: <i>Dezvoltarea unui nou sortiment de brânză tartinabilă din lapte de capră</i> (iulie – decembrie 2018) (valoare 50 000 lei);</li> <li>3. PN-III-P2-2.1-CI-2018-0996, proiect nr. 169/ 4.07.2018: <i>Implementarea tehnologiei blockchain în industria lactatelor</i> (valoare 50 000 lei).</li> <li>4. Grant intern tip SOLUȚII USAMV-CN, <i>Dezvoltarea brânzeturilor maturate în scopul valorificării superioare a laptelui BIO la SDE Cojocna</i> (valoare 500 000 lei/2022-2024)</li> </ol>
	<p><b>Colaborator/ membru în proiect:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proiect INFRAS CI 605/2004-2006, Contract Nr. 209/4.10.2004: <i>Laborator de Încercări pentru Calitatea și Siguranța Alimentelor</i> (Food Safety and Quality Testing Laboratory) – colaborator, valoare: 240.000 lei/ CNCSIS</li> <li>2. Proiect CNCSIS, tip A /Nr. 792/2005-2007, <i>Cercetări privind influența practicării unui sistem ecologic de pășunat cu bubaline – Bos bubalus asupra biodiversității, producției primare și secundare în pratoecosisteme din zona premontană</i>; valoare 403 904 lei</li> <li>3. Proiect PN-II-IN-CI-2013-1-0089 - <i>Obținerea unui sortiment de produs lactat acid cu fructe goji și studiul caracteristicilor probiotice la depozitare</i>; nr. 207 CI/ 02.12.2013/6 luni 2013-2014/IAURTGOJ/ valoare 50 000 lei</li> <li>4. Contract de cercetare aplicativă și consultanță nr. 14373/16.09.2015 „<i>Optimizarea procesului de maturare a brânzeturilor cu pastă tare</i>”, 2015-2017, valoare 45 000 lei</li> <li>5. Proiect PN-III-P2-2.1–CI–2017-0034: <i>Dezvoltarea unei soluții inovatoare pentru prevenirea celor mai frecvente defecte în cașcaval pe durata maturării</i> (iulie – decembrie 2017) valoare 50 000 lei.</li> <li>6. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0930, proiect nr. 156 CI/ 04.07.2018 (Iulie - Decembrie 2018): <i>Valorificarea superioară a zerului prin obținerea unei băuturi pe bază de zer îmbogățită cu suc de legume</i> (valoare 50 000 lei)</li> <li>7. PN-III-P2-2.1-CI-2018-0960, proiect nr. 161 CI/ 04.07.2018 (Iulie - Decembrie 2018): <i>Ingrediente inovative utilizate pentru obținerea brânzeturilor</i> (valoare 50 000 lei)</li> <li>8. PN-III-P2-2.1-CI-2018-1565, proiect nr. 271 CI/ 3.09.2018 (septembrie – decembrie 2018), <i>Obținerea unor brânzeturi premium din lapte vacă provenit din zona montană destinat persoanelor cu restricții alimentare</i> (val. 50 000 lei)</li> </ol>

<p><b>Proiecte de dezvoltare instituțională</b></p>	<p><b>Director de proiect:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Grant programe de vară ROSE: Școala de vară FANFOOD 2019-2021, AG 133/SGU/ PV II (valoare 62 000 lei/ 2019)</li> </ol> <p><b>Membru în proiect:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Proiect CNFIS- FDI-2016-0028 „Creșterea incluziunii sociale a studenților USAMV – Cluj-Napoca în vederea sporirii accesului la învățământul superior a elevilor din zona rurală din Regiunea Nord Vest a României” – 2017 – expert pe termen scurt</li> <li>Proiect "Formation professionnelle en gastronomie française des futurs cadres du secteur de la restauration en Roumanie", finanțat de AUF BECO, 1.09.2016 – 30.09.2017</li> <li>Proiect „Headstart”, cod MySMIS proiect 107458, contract nr. 71517/01.10.2018 – expet mobilizare grup țintă 5 (valoare 240 000 lei).</li> <li>Proiect ROSE SGU; <i>Reducerea abandonului studenților din cadrul FSTA prin programe remediale și activități de îndrumare specifice</i>, AG nr. 208/SGU/NC/II (2019)</li> <li>Proiect <i>Educatie și formare competitivă pe piața muncii - EduForm</i>, POCU/320/6/21-121643.</li> </ol>
<p><b>Competențe de comunicare</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de inginer producție, cadru didactic și prodecan social studentesc;</li> <li>- abilități bune de comunicare și muncă eficientă în echipă dobândite în cadrul proiectelor de cercetare interdisciplinare.</li> </ul>
<p><b>Competențe informatice</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Operare PC (Windows, browser internet, servicii email) – nivel avansat;</li> <li>- Suita Microsoft Office (Word, Excel, powerpoint, Outlook) – nivel avansat</li> </ul>
<p><b>Competențe organizaționale/ manageriale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabil din partea facultății de organizare târguri și expoziții (2012-2016);</li> <li>- Responsabil cu activitatea de microproducție din stația pilot <i>Tehnologia laptelui</i>;</li> <li>- Administrator departament (2012 - 2014);</li> <li>- Director adjunct al departamentului I IPA (2014 – 2016; 2024 - prezent);</li> <li>- Membru în Consiliul Departamentului IPA (2013 – 2016; 2024 - prezent);</li> <li>- Membru în Consiliul Facultății (din aprilie 2016 – 2020 – 2024 – prezent);</li> <li>- Prodecan cu activitatea socială și studentescă (aprilie 2016 – 2020 – 2024);</li> <li>- Director adjunct departament 1 IPA (2024- prezent)</li> <li>- Responsabil program master Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorului (SAPCO, 2024- prezent)</li> </ul>
<p><b>Competențe dobândite la locul de muncă</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cercetare avansată a produselor alimentare</li> <li>▪ O bună cunoaștere a proceselor de producție din industria alimentară, optimizare și implementare flux tehnologic în industria laptelui</li> <li>▪ Managementul integrat al producției și siguranței alimentare</li> <li>▪ Controlul calității produselor alimentare de origine animală</li> <li>▪ Dezvoltare produse inovative, transfer tehnologic</li> <li>▪ Dezvoltarea de produse alimentare inovative cu calitate nutrițională îmbunătățită și efecte benefice pentru sănătate</li> <li>▪ Valorificarea subproduselor rezultate în procesarea agroalimentară pentru obținerea unor ingrediente alimentare cu valoare adăugată;</li> </ul>
<p><b>Alte competențe</b></p>	<p>Capacitate de lucru în echipă și coordonare a activităților de microproducție; flexibilitate, disponibilitate, capacitate de adaptare, gândire și evaluare obiectivă a rezultatelor, punctualitate, perseverență, seriozitate</p>

<p><b>Informații suplimentare</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Membru în comisia de licență la Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară – Iași – 2009;</li> <li>✓ Membru în comisia de licență specializarea TPPA, USAMV Cluj-Napoca: promoțiile: 2010, 2011;</li> <li>✓ Membru în comisia de licență specializarea CEPA, USAMV Cluj-Napoca: promoțiile: 2012, 2013, 2014, 2015, 2016;</li> <li>✓ Membru în comisia de licență specializarea CSPA, Facultatea de Medicină Veterinară, USAMV Cluj-Napoca: promoția: 2015;</li> <li>✓ Membru în comisia de disertație Gastronomie, Nutriție și Dietetică Alimentară, USAMV Cluj-Napoca 2016;</li> <li>✓ Membru în comisia de licență specializarea IPA, USAMV Cluj-Napoca: promoția: 2017 – prezent;</li> <li>✓ Membru în comisia de disertație Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorului, USAMV Cluj-Napoca 2017 – prezent;</li> <li>✓ Membru în comisii de concurs pentru gradul științific de asistent, șef lucrări, conferențiar și profesor;</li> <li>✓ Membru în comisii pentru obținerea gradului didactic II 2018; 2020;</li> <li>✓ Membru în comisii pentru posturi nedidactice: șef serviciu cantina-restaurant USAMV, inginer în industria alimentară la SDE Cojocna, operator produse lactate, administrator patrimoniu FSTA, inginer stații pilot FSTA;</li> <li>✓ Membru în Comisia științifică a SDE-USAMV Cluj-Napoca din 2021-prezent.</li> </ul>
<p><b>Brevete</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brevet Nr. 133382 din 28.10.2022: „Procedeu de obținere a cașcavalului cu stabilitate microbiologică îmbunătățită la maturare”. Inventatori: Cristina Anamaria Semeniuc, Ancuța Mihaela Rotar, Anamaria Mirela Jimborean, Melinda Fogarasi, Maria Ioana Socaciu, Vlad Mureșan, Elemér Lajos Simon</li> <li>2. Cerere de brevet 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</li> <li>3. Cerere de brevet nr. A01041 / 4.12.2018: „Sistem de trasabilitate digitală în industria lactatelor”. Autori: Mirela Jimborean, Andrei Borșa, Simona Chiș, Cazan Ionuț, Lucian Cuibus.</li> <li>4. Cerere brevet de invenție A00901/16.11.2018: „Brânză maturată cu tescovină și fructe de soc” Autori: Mureșan Crina, Suharoschi Ramona, Rotar Ancuta, Vlaic Romina, Semeniuc Cristina, Jimborean Mirela, Petrut Georgiana, Cozma Angela</li> </ol>

<b>Premii și distincții</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ <b>32 Diplome de excelență</b> la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", 2017- 2021, Cluj-Napoca;</li><li>✓ <b>Diplomă medalia de aur</b> la Salonul Internațional de Invenții Inovații "Traian Vuia", 2017, Timișoara, România pentru "Iaurt cu microcapsule de Aloe Vera și ulei volatil din limes (<i>Alivera yogurt</i>)"</li><li>✓ <b>Diplomă Gold metal</b> Inventica 2018, „Process for making kashkaval cheese with enhanced microbiological stability at ripening”</li><li>✓ <b>Diploma of Achievement Medal</b> Inventica 2019, Iași, România, The XXIII-th International Exhibition of Inventions: Digital Traceability System Based on Blockchain Technology and QR Code with Applicability in the Dairy Industry</li><li>✓ <b>Diploma of Excellence MEDAL</b> INVENTICA 2019 at the International Exhibition of Inventions, XXIIIth Edition, 2019, Iași, România: Ready-to-drink nutritional beverage formulated with whey and beetroot juice, including the method of making thereof</li><li>✓ <b>Medalie bronz</b> Salonul Internațional de Invenții și Inovații „TRAIAN VUIA” Timișoara, 2020: Produs vegan pe baza de caju și extracte naturale</li><li>✓ <b>Premiul I</b> Secțiunea Inovații la târgul internațional de invenții și inovații INOVALIMENT 2020: Sistem de trasabilitate digitală bazat pe tehnologia blockchain și cod QR cu aplicabilitate în industria alimentară</li><li>✓ <b>1 Medalie de argint</b> la Salonul Internațional de Invenții și Inovații Traian Vuia Timișoara, 2021</li><li>✓ <b>3 premii pentru articole</b> UEFISCDI Award, type Awarding of research results-articles-competition 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021</li><li>✓ <b>2 premii pentru articole</b> UEFISCDI Award, type Awarding of research results-articles-competition 2022, PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-74982; PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-74112</li></ul>
-----------------------------	---

Cluj-Napoca,  
Aprilie 2026

**PROFESOR UNIV. DR.**  
**JIMBOREAN ANAMARIA MIRELA**