

# Prof. Dr. Ramona Suharoschi

(née Laslo)

Curriculum Vitae — 2026

## INFORMATIONS PERSONNELLES

---

Adresse : 3–5 Calea Mănăştur, 400372 Cluj-Napoca, Roumanie

Téléphone : (+40) 264 596384

Courriel : [ramona.suharoschi@usamvcluj.ro](mailto:ramona.suharoschi@usamvcluj.ro)

Site institutionnel : <https://www.usamvcluj.ro>

## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

---

**10/2017 – Présent : Professeure des universités** — Université des Sciences Agricoles et de Médecine Vétérinaire (USAMV) de Cluj-Napoca, Roumanie. Activités d'enseignement et de recherche.

**10/2015 – Présent : Directrice du Département des Sciences Alimentaires** — USAMV de Cluj-Napoca, Roumanie.

**10/2014 – 10/2016 : Professeure associée (Conférencier)** — USAMV de Cluj-Napoca, Roumanie. Enseignement et recherche.

**02/2005 – 10/2014 : Maître de conférences** — USAMV de Cluj-Napoca, Roumanie. Enseignement et recherche.

**02/2002 – 02/2005 : Professeure adjointe** — USAMV de Cluj-Napoca, Roumanie. Enseignement et recherche.

**02/1999 – 02/2002 : Enseignante (assistante)** — USAMV de Cluj-Napoca, Roumanie. Enseignement et recherche.

**09/1997 – 02/1999 : Médecin** — Hôpital du Comté de Cluj, Clinique de Gynécologie I, Cluj-Napoca, Roumanie. Soins de santé.

### Autres fonctions de recherche et qualité

- 2008–2011 : Responsable Assurance Qualité (QA), Département des Industries Alimentaires et des Sciences, USAMV de Cluj-Napoca.
- 2007–2010 : Chercheuse – détermination protéomique, Institut Oncologique « Prof. Dr. I. Chiricuță », Cluj-Napoca.
- 2008–2010 : Chercheuse, Université de Médecine et Pharmacie « Iuliu Hațieganu », Cluj-Napoca.
- 2007–2009 : Experte en évaluation, UEFISCDI, Bucarest.
- 2004–2006 : Responsable QA, Laboratoire de Qualité Alimentaire.
- 2002–2003 : Assistante de recherche, University of Nevada, Reno (États-Unis).

## FORMATION ET ENSEIGNEMENT

---

**08/2003 – 06/2004 : Bourse de doctorat — Bourse Marie Curie** — Université d'Ulster, Coleraine, Irlande du Nord (Royaume-Uni). Recherche doctorale.

Doctorat en médecine vétérinaire (USAMV Cluj-Napoca) ; Doctorat en médecine — Université de Médecine et Pharmacie « Iuliu Hațieganu », Cluj-Napoca.

## COMPÉTENCES PERSONNELLES

---

### Langues

Langue maternelle : roumain.

Langues étrangères : anglais (B2) ; italien (A2) ; français (A2) ; allemand (A1).

### Compétences en communication

Solides compétences en communication acquises en tant que boursière doctorale au sein de groupes de recherche internationaux et comme membre d'équipes de projets de recherche nationaux et internationaux.

## Compétences organisationnelles et managériales

- Conception et coordination de cours post-universitaires (2013–2019) : formation de spécialistes des Systèmes de Gestion de la Sécurité Alimentaire (FSMS) conformément aux référentiels HACCP, GMP (Bonnes Pratiques de Fabrication), GLP (Bonnes Pratiques de Laboratoire) et GHP (Bonnes Pratiques d'Hygiène).
- Directrice du Département des Sciences Alimentaires depuis 2015.
- Responsable du Laboratoire de Nutrition Moléculaire et Protéomique depuis 2013 (Institut des Sciences de la Vie).
- Co-directrice exécutive du programme de Master en Gastronomie, Nutrition et Diététique (en roumain depuis 2014 ; en anglais depuis 2015).
- Coordinatrice Erasmus du département (2012–2021), coordinatrice des partenaires Erasmus hors UE (États-Unis, Chili, Géorgie, Bosnie-Herzégovine, Tunisie, Maroc).
- Implication dans le consortium académique EU-GIFT : développement de programmes d'enseignement et travaux sur des programmes conjoints de master (Comité de gestion / Management Committee).

## Compétences liées à l'emploi

Compétences techniques de laboratoire en immunologie, biochimie et biologie moléculaire : techniques in vivo et ex vivo, microarray, RT-PCR, ELISA, Western blot, analyses protéomiques, métagénomique, métaprotéomique, procédures opératoires normalisées (SOP) de laboratoire, culture cellulaire.

## Domaines d'expertise

Biologie moléculaire ; recherche pangénomique ; transcriptomique (microarrays d'expression génique, analyse différentielle de l'expression génique, data mining, validation humide et in silico des données de microarrays) ; ADN recombinant ; protéomique (analyse de protéines et de peptides, caractérisation de protéines recombinantes) ; bioinformatique ; réseaux de régulation génique ; métagénomique ; métaprotéomique.

## Compétences numériques

Utilisatrice autonome pour le traitement de l'information ; utilisatrice avancée pour la communication, la création de contenu et la résolution de problèmes.

## PROFILS DE RECHERCHE ET IDENTIFIANTS

---

Google Scholar : <https://scholar.google.com/citations?user=dXJHblMAAAAJ&hl=en>

Indicateurs Google Scholar (2026) : plus de 2 730 citations.

ResearchGate : [https://www.researchgate.net/profile/Ramona\\_Suharoschi](https://www.researchgate.net/profile/Ramona_Suharoschi)

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/ramona-suharoschi-7a896911/>

Web of Science ResearcherID : M-9711-2019

## PUBLICATIONS RÉCENTES (2024–2026)

---

1. Păușan D.-E., Păucean A., Man S. M., ..., Mureșan V., Suharoschi R. (2025). Single and mixed cultures of *Lactiplantibacillus plantarum* and *Saccharomyces cerevisiae* in alfalfa-enriched sourdough: impact on bread textural, volatile and sensory profile. (Octobre 2025).
2. Bubulac L., ..., Suharoschi R. (2025). From Olive Oil to Pomace: Sustainable Valorization Pathways Linking Food Processing and Human Health. (Octobre 2025).
3. Carlessi P. C., ..., Suharoschi R., Depeint F. (2025). Synthesis of Knowledge on Infant Fortification Plants and the Most Commonly Used Galactogenic Plants in Niger and Their Uses in the Republic of Niger. *Nutraceuticals*, 5(1), 3. <https://doi.org/10.3390/nutraceuticals5010003>
4. Pop O. L., Ciont C., Gabianelli R., ..., Suharoschi R. (2024). Deciphering contaminants and toxins in fermented food for enhanced human health safeguarding. (Août 2024).
5. Mărtău G. A., López-Gómez J. P., Călinoiu L.-F., ..., Vodnar D. C., Suharoschi R. (2024). Editorial: Organic waste and by-products — derived compounds as functional agents from fermentation processes. (Septembre 2024).

## OUVRAGES ET CHAPITRES D'OUVRAGES

---

1. Suharoschi R., Pop O. L., Vlaic R. A., Mureșan C. I., Mureșan C. C., Cozma A., Sitar-Taut A. V., Vulturar R., Hegheș S. C., Fodor A., Iuga C. A. (2019). Dietary Fiber and Metabolism. In *Dietary Fiber: Properties, Recovery, and Applications* (pp. 59–77). Academic Press.
2. Pop O. L., Salanță L. C., Pop C. R., Coldea T., Socaci S. A., Suharoschi R., Vodnar D. C. (2019). Prebiotics and dairy applications. In *Dietary Fiber: Properties, Recovery, and Applications* (pp. 247–277). Academic Press.
3. Vlad A. R., Carmen M. C., Mureșan S., Mureșan A., Mureșan V., Suharoschi R., Pop G., Mudura M. (2019). Food Fortification through Innovative Technologies. In *Food Engineering*. IntechOpen.
4. Pop O. L., Socaci S. A., Suharoschi R., Vodnar D. C. (2019). Pro and prebiotic foods that modulate human health. In *The Role of Alternative and Innovative Food Ingredients and Products in Consumer Wellness* (p. 283). Elsevier, Amsterdam.
5. Mbawala A., Koussou M. O., Moufo T. H., Tchougang H. M., Suharoschi R. (2018). Indigenous fermented milks from some regions of Cameroon and Chad. LAP Lambert Academic Publishing. ISBN 978-613-8-34418-6.
6. Pop O. L., Suharoschi R. (2016). *Toxicologia produselor alimentare*. Cluj-Napoca. ISBN 978-973-744-473-8.
7. Suharoschi R. (2013). *Principiile nutriției umane*. Editura AcademicPres, Cluj-Napoca. ISBN 978-973-744-335-9.
8. Suharoschi R. (2013). *Toxicologia alimentelor*. Editura AcademicPres, Cluj-Napoca. ISBN 978-973-744-334-2.
9. Laslo C., Ștefca Gh., Suharoschi R., Mureșan C. (2008). *Controlul calității și igiena produselor alimentare de origine animală*. Editura Risoprint, Cluj-Napoca. ISBN 978-973-751-684-8.
10. Laslo C., Mureșan C., Suharoschi R., Țibulcă D. (2014). *Produse alimentare de origine animală (Vol. 1)*. Editura Risoprint, Cluj-Napoca. ISBN 978-973-53-1435-4.
11. Laslo C., Mureșan C., Jimborean M., Laslo R. (2006). *Examenul de laborator al produselor de origine animală*. Editura AcademicPres, Cluj-Napoca. ISBN 978-973-744-022-8.
12. Laslo C., Mureșan C., Jimborean M., Laslo R. (2005). *Controlul calității produselor de origine animală*. Editura AcademicPres, Cluj-Napoca. ISBN 973-7950-82-8.

## PROJETS NATIONAUX

---

1. Proiect 2662 — Development of a systems biology approach for understanding the molecular and signaling patterns involved in the human prostate (MOLPAT-Pca), contract n° 180/2006 (2006–2008), VIASAN.
2. CEC Innovare PN-III-P2-2.1-CI-2017-0359 — « The innovative culinary concept for personalized menu reformulation (with high nutritional value added) » (2018).
3. CEC Innovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-1367 — « Concept culinaire innovant pour la reformulation de menus personnalisés à haute valeur nutritionnelle ».
4. Proiect PN-III-P1-1.1-MC-2017-2346.
5. Proiect SEE 18-MOB-0063 (Norvège).
6. Subvenție USAMV — « in silico Biomarkers Discovery » (2012).

## PROJETS INTERNATIONAUX

---

1. ERANET : ProBone — New tools for prospecting the marine bone-degrading microbiome for novel enzymes, contract ERANET 2/2018.
2. AUF : Valorisation biotechnologique des laits fermentés locaux comme sources de bactéries productrices de biosurfactants utilisables comme bioconservateurs en industries agroalimentaires. Coordinateur : Prof. Augustin Mbawala, Université de Ngaoundéré, Cameroun (2017–2018 ; budget 53 900 €).
3. COST Action CA16123 — Safety Culture and Risk Management in Agriculture. Responsable Roumanie, Management Committee (2017–2018).
4. COST Action CA18131 — Statistical and machine learning techniques in human microbiome studies. Responsable Roumanie, Management Committee.
5. Erasmus+ KA107, contract n° 2016-2-RO01-KA107-035273 (2017–2018 ; 25 290 €).
6. Erasmus+ International Credit Mobility, 2017-1-RO01-KA107-036885 (2017–2019 ; 93 376 €).
7. Erasmus+ International Credit Mobility, 2018-1-RO01-KA107-047708 (2018–2020 ; 181 500 €).

8. TEMPUS — « Modernization and Harmonization of Tourism Study Programs in Serbia » (MHTSPS), n° 544543-TEMPUS-1-2013-1-RS-TEMPUS-JPCR (2013–2016 ; budget USAMV ~25 166 €) — USAMV responsable.
9. Phare 2002/028-028 — « Food Quality Management Network for East European Countries », financé par l'UE (budget ~35 000 €).

## **PARTICIPATION À DES PROJETS (MEMBRE)**

---

1. Développement d'un laboratoire d'essais pour la sécurité et la qualité des aliments — projet 159/2005, INFRAS (2005–2007 ; 800 000 RON).
2. MEC — « Consolidarea infrastructurilor standardizării și calității » (INFRAS), Laboratoire d'essais pour la qualité et la sécurité des aliments (2004–2006).
3. MEC – CEEX Module 1, projet 3822 — Technologies modernes non conventionnelles d'épuration des eaux usées et de traitement des boues résiduelles en vue de leur réutilisation (2006–2008 ; 1 000 000 RON), BIOTECH.
4. IDEI projet n° 314/2007 — Identification par microarray de biomarqueurs tumoraux à valeur prédictive non invasive dans le cancer de la prostate, IOCN (2007–2010).
5. IDEI projet n° 2631/2009 — Analytical and proteomic research of the plasma and cerebrospinal fluid in elderly patients with postoperative cognitive dysfunction (2009–2011).
6. PN II (2008–2011) — Réduction de la contamination par les mycotoxines dans la filière céréalière (FIBRESI).
7. PN II 260/14.09.2007 — Food Safety Control : système intégré de modélisation, simulation et conduite avancée des bioprocédés fermentatifs (2007–2009).
8. CNCSIS-3/102 — Influence du système de culture sur la qualité alimentaire des légumes en espaces protégés (2004–2006).
9. CNCSIS-584 — Étude de l'efficacité de la culture et de l'utilisation en alimentation animale de variétés de colza sans glucosinolates ni acide érucique (2000–2004).
10. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0334 — Préparations de viande innovantes fortifiées, n° 58/2017.
11. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0415 — Solutions nutritionnelles innovantes pour la prévention de l'obésité épidémique chez l'enfant, n° 72/2017.
12. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0783 — Services innovants d'analyse intégrée des menus pour enfants d'âge préscolaire, n° 142/2017.
13. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0056 — Muffins sans gluten, hypocaloriques, enrichis en acides aminés essentiels d'origine végétale, n° 19/2017.
14. PN-III-P4-ID-PCE-2016-0396 — Voies de signalisation et molécules cibles dans la chimioprévention par des conjugués de nanoparticules d'argent et d'extraits naturels dans la carcinogenèse orale, n° 161/2017.
15. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0373 — Obtention d'un gel désinfectant par valorisation des composants bioactifs du marc de houblon, n° 97/2017.
16. PN-III-P2-2.1-PED-2016-1237 — Utilisation efficace du glycérol brut de biodiesel dans la production d'acide lactique.
17. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0632 — Produit nutraceutique fonctionnel à propriétés curatives et palliatives obtenu à partir de lactosérum enrichi en principes bioactifs naturels, n° 112CI/2017.
18. EC 5th Framework Programme — Marie Curie Training Site Fellowship : « Assessment of Dietary Components with Health-promoting Properties » HPMT-CT-2001-00287, Université d'Ulster (Prof. I. Rowland).

## **PRIX ET DISTINCTIONS**

---

- Récompenses pour résultats de recherche (articles) : 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025.
- USAMV Cluj-Napoca — Prix de reconnaissance des performances professionnelles : 2018, 2019.
- Distinctions professionnelles et scientifiques (années académiques 2008–2012), USAMV Cluj-Napoca.
- Marie Curie Fellowship (2003–2004), Université d'Ulster, Royaume-Uni.
- Bourse Fulbright (01/2023 – 06/2023), University of Rochester, Rochester, NY, États-Unis.

**Date : 01.06.2026**

**Prof. Dr. Ramona Suharoschi**