

Prof. Dr. Ramona Suharoschi

(născută Laslo)

Curriculum Vitae — 2026

INFORMAȚII PERSONALE

Adresă: Calea Mănăștur 3–5, 400372 Cluj-Napoca, România

Telefon: (+40) 264 596384

E-mail: ramona.suharoschi@usamvcluj.ro

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

EXPERIENȚĂ PROFESIONALĂ

10/2017 – Prezent: Profesor universitar — Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară (USAMV) din Cluj-Napoca, România. Activitate de predare și cercetare.

10/2015 – Prezent: Director al Departamentului de Știința Alimentelor — USAMV Cluj-Napoca, România.

10/2014 – 10/2016: Conferențiar universitar — USAMV Cluj-Napoca, România. Predare și cercetare.

02/2005 – 10/2014: Lector universitar — USAMV Cluj-Napoca, România. Predare și cercetare.

02/2002 – 02/2005: Asistent universitar (titular) — USAMV Cluj-Napoca, România. Predare și cercetare.

02/1999 – 02/2002: Preparator universitar — USAMV Cluj-Napoca, România. Predare și cercetare.

09/1997 – 02/1999: Medic — Spitalul Clinic Județean Cluj, Clinica de Ginecologie I, Cluj-Napoca, România. Asistență medicală.

Alte funcții de cercetare și calitate

- 2008–2011: Responsabil asigurarea calității (QA), Departamentul de Industrii Alimentare și Științe, USAMV Cluj-Napoca.
- 2007–2010: Cercetător – determinări proteomice, Institutul Oncologic „Prof. Dr. I. Chiricuță”, Cluj-Napoca.
- 2008–2010: Cercetător, Universitatea de Medicină și Farmacie „Iuliu Hațieganu”, Cluj-Napoca.
- 2007–2009: Expert evaluator, UEFISCDI, București.
- 2004–2006: Responsabil QA, Laboratorul de Calitatea Alimentelor.
- 2002–2003: Asistent de cercetare, University of Nevada, Reno (SUA).

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

08/2003 – 06/2004: Bursă doctorală — Bursă Marie Curie — University of Ulster, Coleraine, Irlanda de Nord (Regatul Unit). Cercetare doctorală.

Doctor în medicină veterinară (USAMV Cluj-Napoca); Doctor în medicină — Universitatea de Medicină și Farmacie „Iuliu Hațieganu”, Cluj-Napoca.

COMPETENȚE PERSONALE

Limbi străine

Limba maternă: română.

Limbi străine: engleză (B2); italiană (A2); franceză (A2); germană (A1).

Competențe de comunicare

Competențe solide de comunicare dobândite ca bursier doctoral în grupuri de cercetare internaționale și ca membru al unor echipe de proiecte de cercetare naționale și internaționale.

Competențe organizatorice și manageriale

- Conceperea și coordonarea unor cursuri postuniversitare (2013–2019): formarea specialiștilor în Sisteme de Management al Siguranței Alimentelor (FSMS) conform HACCP, GMP (Bune Practici de Fabricație), GLP (Bune Practici de Laborator) și GHP (Bune Practici de Igienă).
- Director al Departamentului de Știința Alimentelor din 2015.
- Șef al Laboratorului de Nutriție Moleculară și Proteomică din 2013 (Institutul de Științele Vieții).
- Co-director executiv al programului de masterat în Gastronomie, Nutriție și Dietetică (în limba română din 2014; în limba engleză din 2015).
- Coordonator Erasmus al departamentului (2012–2021); coordonator al partenerilor Erasmus din afara UE (SUA, Chile, Georgia, Bosnia și Herțegovina, Tunisia, Maroc).
- Implicare în consorțiul academic EU-GIFT: dezvoltarea curriculumului și activități privind programe comune de masterat (Comitetul de management).

Competențe legate de profesie

Competențe tehnice de laborator în imunologie, biochimie și biologie moleculară: tehnici in vivo și ex vivo, microarray, RT-PCR, ELISA, Western blot, analize proteomice, metagenomică, metaproteomică, proceduri standard de operare (SOP) de laborator, cultură celulară.

Domenii de expertiză

Biologie moleculară; cercetare pangenică; transcriptomică (microarrays de expresie genică, analiza diferențială a expresiei genice, data mining, validare umedă și in silico a datelor de microarray); ADN recombinant; proteomică (analiza proteinelor și peptidelor, caracterizarea proteinelor recombinante); bioinformatică; rețele de reglare genică; metagenomică; metaproteomică.

Competențe digitale

Utilizator independent pentru prelucrarea informației; utilizator avansat pentru comunicare, crearea de conținut și rezolvarea de probleme.

PROFILURI DE CERCETARE ȘI IDENTIFICATORI

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

Indicatori Google Scholar (2026): peste 2.730 de citări.

ResearchGate : https://www.researchgate.net/profile/Ramona_Suharoschi

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

Web of Science ResearcherID: M-9711-2019

PUBLICAȚII RECENTE (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. (Octombrie 2025).
2. Bubulac L., ..., Suharoschi R. (2025). From Olive Oil to Pomace: Sustainable Valorization Pathways Linking Food Processing and Human Health. (Octombrie 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. (August 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. (Septembrie 2024).

CĂRȚI ȘI CAPITOLE DE CARTE

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. În *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. În *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. În *Food Engineering*. IntechOpen.
4. Pop O. L., Socaci S. A., Suharoschi R., Vodnar D. C. (2019). Pro and prebiotic foods that modulate human health. În *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.

PROIECTE NAȚIONALE

1. Proiect 2662 — Development of a systems biology approach for understanding the molecular and signaling patterns involved in the human prostate (MOLPAT-Pca), contract nr. 180/2006 (2006–2008), VIASAN.
2. CEC Inovare PN-III-P2-2.1-CI-2017-0359 — „The innovative culinary concept for personalized menu reformulation (with high nutritional value added)” (2018).
3. CEC Inovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-1367 — „Concept culinar inovativ pentru reformularea de meniuri personalizate cu valoare nutrițională adăugată ridicată”.
4. Proiect PN-III-P1-1.1-MC-2017-2346.
5. Proiect SEE 18-MOB-0063 (Norvegia).
6. Grant USAMV — „in silico Biomarkers Discovery” (2012).

PROIECTE INTERNAȚIONALE

1. ERANET: ProBone — New tools for prospecting the marine bone-degrading microbiome for novel enzymes, contract ERANET 2/2018.
2. AUF: Valorificarea biotehnologică a laptelui fermentat local ca sursă de bacterii producătoare de biosurfactanți utilizabili ca bioconservanți în industria agroalimentară. Coordonator: Prof. Augustin Mbawala, Universitatea din Ngaoundéré, Camerun (2017–2018; buget 53.900 €).
3. COST Action CA16123 — Safety Culture and Risk Management in Agriculture. Responsabil România, Comitetul de management (2017–2018).
4. COST Action CA18131 — Statistical and machine learning techniques in human microbiome studies. Responsabil România, Comitetul de management.
5. Erasmus+ KA107, contract nr. 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 €).

- TEMPUS — „Modernization and Harmonization of Tourism Study Programs in Serbia” (MHTSPS), nr. 544543-TEMPUS-1-2013-1-RS-TEMPUS-JPCR (2013–2016; buget USAMV ~25.166 €) — USAMV responsabil.
- Phare 2002/028-028 — „Food Quality Management Network for East European Countries”, finanțat de UE (buget ~35.000 €).

PARTICIPARE ÎN PROIECTE (MEMBRU)

- Dezvoltarea unui laborator de încercări pentru siguranța și calitatea alimentelor — proiect 159/2005, INFRAS (2005–2007; 800.000 RON).
- MEC — „Consolidarea infrastructurilor standardizării și calității” (INFRAS), Laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentelor (2004–2006).
- MEC – CEEX Modul 1, proiect 3822 — Tehnologii moderne neconvenționale, conforme cu reglementările europene, de epurare a apelor uzate și de tratare a nămolului rezidual în scopul reutilizării (2006–2008; 1.000.000 RON), BIOTECH.
- IDEI proiect nr. 314/2007 — Identificarea prin microarray a unor biomarkeri tumorali cu valoare de predicție non-invazivă în cancerul de prostată, IOCN (2007–2010).
- IDEI proiect nr. 2631/2009 — Cercetarea analitică și proteomică a plasmei și a lichidului cefalorahidian la pacienții vârstnici cu disfuncție cognitivă postoperatorie (2009–2011).
- PN II (2008–2011) — Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor (FIBRESI).
- PN II 260/14.09.2007 — Food Safety Control: sistem integrat de modelare, simulare și conducere avansată a bioprocесelor fermentative (2007–2009).
- CNCSIS-3/102 — Influența sistemului de cultură asupra calității alimentare a legumelor obținute în spații protejate (2004–2006).
- CNCSIS-584 — Studiul eficienței cultivării și utilizării în furajare a unor soiuri de rapiță libere de glucozinolați și acid erucic (2000–2004).
- PN-III-P2-2.1-CI-2017-0334 — Preparate din carne inovative fortificate, nr. 58/2017.
- PN-III-P2-2.1-CI-2017-0415 — Soluții nutriționale inovatoare pentru prevenția obezității epidemice la copii, nr. 72/2017.
- PN-III-P2-2.1-CI-2017-0783 — Servicii inovative de analiză integrată a meniurilor pentru copii preșcolari, nr. 142/2017.
- PN-III-P2-2.1-CI-2017-0056 — Muffins-uri aglutenice, hipocalorice, îmbogățite cu aminoacizi esențiali de origine vegetală, nr. 19/2017.
- PN-III-P4-ID-PCE-2016-0396 — Căi de semnalizare și molecule țintă implicate în chimioprevenția cu conjugate obținute din nanoparticule de argint și extracte naturale în carcinogeneza orală, nr. 161/2017.
- PN-III-P2-2.1-CI-2017-0373 — Obținerea unui gel dezinfectant prin valorificarea componentelor bioactive din borhotul de hamei, nr. 97/2017.
- PN-III-P2-2.1-PED-2016-1237 — Utilizarea eficientă a glicerolului brut de biodiesel în producția de acid lactic.
- PN-III-P2-2.1-CI-2017-0632 — Produs nutraceutic funcțional cu proprietăți curative și paliative obținut din zer (lactoser) îmbogățit cu principii bioactive naturale, nr. 112CI/2017.
- EC 5th Framework Programme — Marie Curie Training Site Fellowship: „Assessment of Dietary Components with Health-promoting Properties” HPMT-CT-2001-00287, University of Ulster (Prof. I. Rowland).

PREMII ȘI DISTINCȚII

- Premii pentru rezultatele cercetării (articole): 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025.
- USAMV Cluj-Napoca — Premiu de recunoaștere a performanțelor profesionale: 2018, 2019.
- Distincții profesionale și științifice (anii academici 2008–2012), USAMV Cluj-Napoca.
- Bursă Marie Curie (2003–2004), University of Ulster, Regatul Unit.
- Bursă Fulbright (01/2023 – 06/2023), University of Rochester, Rochester, NY, SUA.

Data: 01.06.2026

Prof. Dr. Ramona Suharoschi