



Curriculum Vitae



INFORMAȚII PERSONALE

Nume / Prenume **TEODORA EMILIA COLDEA**
Adresa(e) Strada Maramureșului nr. 143, 400258 Cluj-Napoca (România)
Telefon(oane) +40 746 170 337
E-mail(uri) teodora.coldea@usamvcluj.ro
Naționalitate(-tăți) Română
Data nașterii 20.01.1984
Sex Feminin

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

2017 - prezent

Șef de lucrări

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

2013-2017

Asistent universitar

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

18.02.2013 → 31.06.2013

Cadru didactic asociat - Asistent universitar

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Strada Calea Mănăștur, nr. 3-5.

[Sectorul de activitate: Educație, cercetare](#)

Activitate didactică

Curs și lucrări practice disciplina Integrarea Sistemului ISO 9000 cu HACCP în industria alimentară în cadrul programului de master Siguranță Alimentară și Protecția Consumatorului;

Curs și lucrări practice disciplina Good Practices in the Good Manufacturing in Processing Agrifood Products (GMP) în cadrul programului de master Managementul Produselor Alimentare (limba engleză)

Lucrări practice disciplina Advance in Food Quality Management) în cadrul programului de master Managementul Produselor Alimentare (limba engleză)

Lucrări practice de laborator la disciplinele de Tehnologii fermentative din cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor

Lucrări practice de laborator la disciplinele de Tehnologii fermentative din cadrul Facultății de Zootehnie și Biotehnologii

Activitate științifică

3 cărți / manuale universitare
4 capitole de carte publicate la edituri internaționale
editor de carte publicată la editură internațională
21 articole publicate în reviste de specialitate indexate Web of Science
45 articole publicate în reviste de specialitate indexate BDI
5 contracte de cercetare științifică câștigate prin competiții naționale
1 contract de cercetare științifică câștigate prin competiție internațională

Indicatori bibliometrici

Profil *Web of Science*: 21 articole WoS; citări: 85; h = 4;
ORCID Number: <https://orcid.org/0000-0002-0477-8659>;
Profil *Google Scholar*: 45 articole indexate în baze de date internaționale/ 193 citări/h-index: 7
<https://scholar.google.ro/citations?user=7S7kpKMAAAAJ&hl=ro&oi=ao>

Activitate de cercetare în domeniile

Compuși biologic activi din băuturi alcoolice și non-alcoolice
Biovalorificarea subproduselor din industria alimentară fermentativă
Optimizare procese tehnologice în industria băuturilor și proiectare de produse
Compuși cu risc toxic din băuturile alcoolice

Premii

- Diplomă de excelență PROINVENT, ediția XVII, 20-22 martie 2019. Metodă de obținere a unei băuturi fermentate pe bază de cidru de mere și suc de ghimbir. Inventatori: Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen Rodica, Salanță Liana Claudia, Lucian Cuibus, Grosaru Dragoș Florin.
- Diploma of Excellence XXIII-th International Exhibition of Inventics – Inventica, Iași 26-28 iunie 2019. Inventors : Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen Rodica, Salanță Liana Claudia, Lucian Cuibus, Grosaru Dragoș Florin. Method for obtaining of an apple cider and ginger juice fermented beverage.
- Diplomă de Excelență și Medalia de Aur PROINVENT, ediția XVII, 20-22 martie 2019: Bere brună funcționalizată prin adaosul unor matrici vegetale cu efect antioxidant. Inventatori: Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Salanță Liana Claudia, Botoș Daniel Sebastian.
- Diploma of Excellence XXIII-th International Exhibition of Inventics – Inventica, Iași 26-28 iunie 2019. Inventors : Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Salanță Liana Claudia, Botoș Daniel Sebastian. Invention: Functionalized brown beer by the addition of vegetal matrices with antioxidant effect.
- Diplomă de Excelență PROINVENT, ediția XVII, 20-22 martie 2019: Produs de patiserie aglutenic pe bază de ingrediente bioactive, inventatori : Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen Rodica, Man Simona Maria, Chiș Maria Simona, Pop Oana Lelia.
- Diploma of Achievement XXIII-th International Exhibition of Inventics – Inventica, Iași 26-28 iunie 2019. Inventors : Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Pop Carmen Rodica, Man Simona Maria, Chiș Maria Simona, Pop Oana Lelia. Invention: Gluten free pastry product based on bioactive ingredients.
- Diplomă de excelență și Medalia de aur. PROINVENT, ediția XVII, 20-22 martie 2019. Produs de patiserie pe bază de subproduse rezultate din industria vinului. Inventatori: Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Man Simona Maria, Chiș Simona Maria, Pop Carmen Rodica, Pop Oana Lelia.
- Diploma of Achievement. XXIII-th International Exhibition of Inventics – Inventica, Iași 26-28 iunie 2019. Pastry product based on wine industry by products. Inventors : Coldea Teodora Emilia, Mudura Elena, Man Simona Maria, Chiș Simona Maria, Pop Carmen Rodica, Pop Oana Lelia.
- Diplomă de excelență. PROINVENT, ediția XVII, 20-22 martie 2019. Băutură fermentată funcțională obținută prin valorificarea fructelor din flora spontană. Inventatori: Șchiop Alexandra Marina, Mudura Elena, Coldea Teodora Emilia, Pop Carmen Rodica, Salanță Liana Claudia, Zorița Diaconeasa, Socaci Maria Valentina.

- Diplomă de excelență. PROINVENT, ediția XVII, 20-22 martie 2019. Biotransformarea subproduselor rezultate din procesarea Glycine Max într-o băutură alcoolică fortificată. Inventatori: Pugna Adelina Andreea, Mudura Elena, Coldea Teodora Emilia, Pop Carmen Rodica, Salanță Liana Claudia, Socaci Maria Valentina.
- Diploma of Excellence: XXIII-th International Exhibition of Inventics – Inventica, Iași 26-28 iunie 2019. Bakery product elaborated with rootlets. Inventors: Chis Simona Maria, Paucean Adriana, Muste Sevastita, Man Simona, Coldea Teodora Emilia, Laura Stan
- Diploma de excelență Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii “Pro Invent” Cluj-Napoca, a XVII-a, 2019, Desert cu castane, Burian, Salanta, Tofana, Carmen Pop, Teodora Coldea, Melinda Fogarasi
- Diploma de excelență Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii “Pro Invent” Cluj-Napoca, a XVII-a, 2019, Otet aromatizat cu fructe de Physallis, Break, Salanta, Socaci Sonia, Tofana, Teodora Coldea
- Diplomă de Excelență și Medalia de Aur. Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XVI-a, 21-23 martie 2018, Sala Polivalentă, CLUJ-NAPOCA, Amestec funcțional pe bază de tescovină și drojdie de vin cu aplicabilitate în patiserie.
- Medalia de Aur The 22nd International Exhibition of Inventics “Inventica 2018” Iași, România, Amestec funcțional pe bază de tescovină și drojdie de vin cu aplicabilitate în patiserie . Autori: Mudura Elena, Coldea Teodora, Cuibus Lucian
- 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 funcțional îmbogățit în pigmenți naturali cu efect antioxidant. Autori: Diana Ardelean, Elena Mudura, Teodora Emilia Coldea, Laura Stan, Andrei Borsa;
- Diploma de Excelență 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 Excelență 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
- 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
- Premiura rezultatelor cercetării : PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-2339 Pasqualone A, Summo C, Laddomada B, Mudura E, Coldea TE, 2018. Effect of processing variables on the physicochemical characteristics and aroma of borș, a traditional beverage derived from wheat bran, Food Chemistry, Volume 265, Pages 242-252.
- 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 Salanță, Alexandru Conovali.

Membru în comitetul unor manifestări științifice:

Membru în Comitetul de organizare al simpozionului internațional *Prospects for the 3rd millennium agriculture* 2013-2016.

Sesiunea de Comunicări Studentești USAMV Cluj Napoca, 2016.

Membru în comitetul editorial al unor reviste și recenzor:

Membru Editorial Board Oriental Journal of Chemistry ISSN 0970-020X; eISSN 2231-5039 – indexat Web of Science, Biomedical and Pharmacology Journal ISSN: 0974-6242 e- ISSN: 2456–2610, Advances in Food Science and Engineering ISSN: 2520-7105 (Online) ISSN: 2520-7091 (Print), Journal of Food Research ISSN: 1927-0887, E-ISSN: 1927-0895 – indexate BDI.

Recenzor reviste Web of Science: Oriental Journal of Chemistry, Beverages, Molecules, BUASVM Food Science and Technology, International Food Research Journal, International Journal of Molecular Sciences, Foods, Journal of Food Processing and Preservation, Applied sciences – Basel, Microorganisms, Metabolites, Fermentation, Separations, Journal of Agricultural Science and Technology, Food Control, Industrial Crops and Products, Plos One.

Recenzor reviste BDI: American Journal of Nutrition and Food Science, BUASVM Animal Science and Biotechnologies, BUASVM Horticulture, British Microbiology Research Journal, American Journal of Food Science and Health, Microbiology Research Journal International, Croatian Journal of Food Science and Technology, Asian Food Science Journal, Current Journal of Applied Science and Technology, Plants, European Journal of Medicinal Plants, South Asian Journal of Research in Microbiology.

21.03.2011 → 27.02.2012

Inginer industria alimentară

Executare încercări gaz-cromatografice, spectrofotometrice și volumetrice pentru băuturile alcoolice

Membru al echipei HACCP cu atribuțiile: controlul calității produselor, identificare riscuri pe procese, stabilire și monitorizare puncte critice de control, efectuare inspecții pe fluxul tehnologic.

Membru al comisiei de degustare

S.C. PRODVINALCO S.A. Cluj-Napoca, Strada Traian nr. 36.

Sectorul de activitate: [Producție băuturi alcoolice distilate](#)

16.07.2008 → 20.03.2011

Inginer industria alimentară

Implementarea și susținerea obiectivelor strategice ale societății prin planificarea, coordonarea și controlul activității depozitului de preparare;

Întocmirea, verificarea și semnarea documentelor de recepție pentru materiile prime intrate în gestiune, inventarele lunare și situațiile rezultate din închiderile lunare;

Membru în echipa HACCP cu atribuțiile: identificare riscuri pe procese, stabilire puncte critice de control, documentare plan HACCP, elaborarea, modificarea și reunirea procedurilor operaționale, instrucțiunilor de lucru, programelor HACCP și de igienă, reunirea sistemului de management IFS ori de câte ori apar modificări în dotare, mediu de lucru, verificare periodică a sistemului HACCP;

Auditare procese pe sistem de management integrat ISO-HACCP-IFS

Responsabil cu echipamentele de măsură și control;

Întocmirea situației lunare de statistică privind producția.

S.C. PRODVINALCO S.A. Cluj-Napoca, Strada Traian nr. 36.

Sectorul de activitate: [Producție băuturi alcoolice distilate](#)

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2019

Bursă internațională finanțată de organizația European Institute of Innovation & Technology (EIT Food) - EIT FOOD Innovator Fellowship (training-uri organizate la KU Leuven - Leuven Food Science and Nutrition Research Centre (LFoRCe) (22-24.03.2019), Leuven Belgia; University of Cambridge, Cambridge, UK (9-13.06.2019), Impact Hub Siracusa, Sicilia, Italia (7-11.10.2019); AZTI Tecnalia Bilbao, Spania (17-22.11.2019)

2012

Absolvent al Școlii postdoctorale - Direcția de cercetare Biotehnologii agroalimentare

Titlul proiectului de cercetare: Analiza metabolomică și chemometrică aplicată pentru identificarea biomarkerilor de origine biologică și geografică la diferite distilate de fructe produse în România

Tutore de cercetare: Prof. Dr. Carmen Socaciu

Școala postdoctorală de interes național Biotehnologii aplicate cu impact în bioeconomia românească (SPD-BIOTECH) POSDRU/89/1.5/S/52432

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Calea Mănăștur, nr. 3-5.

2008 – 2011

Doctor în domeniul Biotehnologiei

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Calea Mănăștur, nr. 3-5.
2008 - 2010

Diploma de Master: Master internațional (Food Quality Management) Managementul calității alimentelor

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Calea Mănăștur, nr. 3-5.
2003 - 2008

Inginer diplomat / Diploma de Inginer diplomat

Domeniul Ingineria Produselor Alimentare, Specializarea Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Calea Mănăștur, nr. 3-5.

1999 - 2003

Diploma de Bacalaureat

Atestat profesional - Competențe de operare pe calculator și competențe de nivel mediu de programare
filiera Teoretică, profilul Real, Specializarea Matematică-Informatică
Liceul de Informatică Tiberiu Popoviciu Cluj-Napoca

COMPETENȚELE PROFESIONALE DOBÂNDITE

2019 - Curs **Auditor intern pentru sisteme de management al siguranței alimentelor ISO 22000:2018 și SR EN ISO 19011:2018**

2017 – Certificat de absolvire curs **Formator** – organizat de SC Structural Eurotraining SRL

2017 - Certificat de absolvire curs **Manager de proiect** – organizat de SC Danyana Style SRL

2014 - **Conferința națională Proiect CALIMAS** – Programele de studii masterale pe profil agroalimentar în raport cu standardele asigurării calității și ale cadrului național și european a calificărilor, USAMV Cluj-Napoca

2013 **Workshop de formare Proiect DIDATEC** - "Integrarea în procesul didactic a tehnologiilor educaționale pentru blended-learning la nivel universitar", Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca

2010 - 2011 - Curs de formare profesională „**Competențe antreprenoriale**”, în cadrul proiectului CONDOR – Dezvoltarea factorilor de CONDucere – cheia pentru creșterea competitivității Organizației, proiect cofinanțat din Fondul Social European prin POSDRU 2007-2013, Investiște în oameni!, SC Danis Consulting SRL Cluj-Napoca

2010 - **Training Elaborare buget de venituri și cheltuieli al firmei**, SC DANIS Consulting SRL Cluj-Napoca

2010 - **Curs „Analiză senzorială în domeniul băuturilor alcoolice”** - S.C. Esarom Romania S.R.L. Sibiu

2010 - **Certificat de participare Conceptul HACCP - IFS versiunea 5 – Cerințe**; Centrul de Specializare în Industrie CSpl SRL București, Strada Bratului nr. 11, 020565 București (România)

2009 - **Certificat Auditor intern HACCP/IFS**, Cursul Tehnici de audit conform cerințelor SR EN ISO 19011:2003 pentru standardele IFS ver 5 și HACCP. Cursul Tehnici de audit conform

cerințelor SR EN ISO 19011:2003 pentru standardele IFS ver 5 și HACCP. Centrul de Specializare în Industrie CSpl SRL București, Strada Bratului nr. 11, 020565 București (România)

2009 - **Certificat al Cursului de instruire „Auditor intern pentru sisteme de managementul calității”**. ” conform standardului național SR EN ISO 9001:2008 identic cu standardul european EN ISO 9001:2008 și standardul național SR EN ISO 19011:2003 identic cu standardul european EN ISO 19011:2002; nr. TRA/09/29581, organizat de TÜV Rheinland Romania. TÜV Rheinland Akademia Romania (TÜV Rheinland Romania SRL) Calea Dorobanților 103-105, 010561 București (România)

2008 - **Diploma „Micul Cercetător”** pentru activitatea desfășurată în cadrul Cercului de Cercetare Studentesc PROPLANTA - Centru de Biotehnologii Vegetale Aplicate PROPLANTA Cluj-Napoca

2008 - **Diploma de participare la Sesiunea de comunicări științifice studențești**, specializarea Știința și tehnologia alimentelor – USAMV Cluj-Napoca

01.03.2007 – 30.05.2007 - **Certificat Erasmus 2 Program Socrates Grant de mobilitate Erasmus**. University of Applied Sciences Hochschule Bremerhaven (Germania)

2007 - **Certificat de absolvire al Departamentului pentru Pregătirea Personalului Didactic – USAMV Cluj-Napoca**

2005 - **Mențiune pentru activitatea științifică și rezultate deosebite** obținute la Sesiunea anuală de comunicări științifice ale studenților din USAMV Cluj-Napoca.

2005, 2006 – **Activitate de voluntariat** Târgul internațional pentru Agricultură, Industrie Alimentară și Ambalaje, AGRARIA Cluj-Napoca

Aptitudini și competențe personale

Limba maternă **Română**

Limbi străine cunoscute

Autoevaluare

Nivel european (*)

Înțelegere

Ascultare

Citire

Vorbire

Participare la conversație

Discurs oral

Sciere

Engleza

B2 Intermediar plus B2 Intermediar plus B2 Intermediar plus B2 Intermediar plus B2 Intermediar plus

Franceză

B1 Intermediar B1 Intermediar B1 Intermediar B1 Intermediar B1 Intermediar

(*) Cadrului european comun de referință pentru limbi

Competențe și abilități sociale Spirit de echipă, spirit de inițiativă, flexibilitate, abilități de comunicare, organizare, deschidere către nou, capacitate de adaptare

Competențe și aptitudini tehnice O bună cunoaștere a proceselor de producție și control al calității băuturilor alcoolice

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului O bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), Unscrambler, Origin, Endnote

Permis de conducere Categoria B din anul 2002

Informații suplimentare

Conferințe

35 conferințe internaționale
2 conferințe naționale

Lista lucrărilor semnificative publicate

Selecție articole publicate în jurnale cotate ISI

1. [Teodora Emilia Coldea](#), Carmen Socaciu, Elena Mudura, Sonia Ancuța Socaci, Floricuța Ranga, Carmen Rodica Pop, Frank Vriesekoop, Antonella Pasqualone, 2020. Volatile and phenolic profiles of traditional Romanian apple brandy after rapid ageing with different wood chips, *Food Chemistry*, 320:1266-43.
2. Pasqualone A, Summo C, Laddomada B, Mudura E, [Coldea TE](#), 2018. Effect of processing variables on the physico-chemical characteristics and aroma of *borș*, a traditional beverage derived from wheat bran. *Food Chem.* 265:242-252.
3. Elena Mudura, [Teodora Emilia Coldea](#), Carmen Socaciu, Floricuța Ranga, Carmen Rodica Pop, Ancuța Mihaela Rotar, Antonella Pasqualone, 2018. Brown beer vinegar: A potentially functional product based on its phenolic profile and antioxidant activity. *J. Serb. Chem. Soc.* 83 (1) 19–30.
4. [Rusu \(Coldea\) Teodora Emilia](#), Carmen Socaciu, Maria Pârv, Dan Vodnar, 2011, Gas-Chromatographic Analysis of Major Volatile Compounds Found in Traditional Fruit Brandies from Transylvania, Romania, *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, ISSN 0255-965X, 39(2):109-116.
5. [Coldea Teodora Emilia](#), Carmen Socaciu, Florinela Fetea, Floricuța Ranga, Raluca Maria Pop, 2013, Rapid Quantitative Analysis of Ethanol and Prediction of Methanol Content in Traditional Fruit Brandies from Romania, using FTIR Spectroscopy and Chemometrics, *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, vol. 41, No.1 (2013).
6. [Coldea Teodora Emilia](#), Carmen Socaciu, Zaharie Moldovan, Elena Mudura (2014). Minor Volatile Compounds in Traditional Homemade Fruit Brandies from Transylvania-Romania, as Determined by GC-MS Analysis. *Not Bot Horti Agrobo*, 42(2):530-537.
7. Mudura Elena, [Teodora Coldea](#) (2015). Hop-derived prenylflavonoids and their importance in brewing technology: a review. *BUASVM Food Science and Technology* 72(1):1-10.
8. Moldovan Ancuța, Elena Mudura, [Teodora Coldea](#), Ancuța Rotar, Carmen Pop (2015). Effect of maceration conditions on chemical composition and colour characteristics of Merlot wines. *BUASVM Food Science and Technology* 72(1):104-108.
9. [Coldea Teodora](#), Elena Mudura (2015). Quality assessment during storage of young white wine var. Sauvignon Blanc. *BUASVM Food Science and Technology* 72(1):143-144.
10. Elena Mudura, [Teodora Emilia Coldea](#), Timea Horvath, Carmen Rodica Pop (2016). Characteristics and Influence to Fruit Distillates Quality of Rapid Induction of Ageing Character in the Presence of Mulberry Tree (*Morus alba* L.) Wooden Chips. *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 73(2):165-166.
11. Elena Mudura, [Teodora Emilia Coldea](#), Victor Pleșca, Anca Fărcaș (2016). Special Beer Obtained by Synchronous Alcoholic Fermentation of Two Different Origin Substrates, *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 73(2):159-160.
12. Elena Mudura, [Teodora Emilia Coldea](#) (2016). Development of Processing Technology and Quality Evaluation of Vermouth, *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 73(1):28-32.
13. Elena Mudura, [Teodora Emilia Coldea](#), Ancuța Mihaela Rotar, Carmen Pop, Cristina Semeniuc (2016). Characterization of Romanian Craft Beers Based on Chemical Composition and Microbiological Analysis, *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 73(1):40-44.

Selecție articole publicate în jurnale cotate BDI

1. [Rusu \(Coldea\) Teodora Emilia](#), Carmen Socaciu, Carmen Parau, Augustin Aurel Mocan, 2010, Quality and safety analysis for some traditional homemade fruit distillates from Transylvania (North West Romania), *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Agriculture*, volume 67(2), 395–403.
2. [Rusu \(Coldea\) Teodora Emilia](#), Carmen Socaciu, Carmen Parau, 2010, Comparative

- analysis of heavy metals and alcohol concentration from fruit brandies made in Cluj County, Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Agriculture, volume 67(2), 516.
3. [Rusu \(Coldea\) Teodora Emilia](#), Carmen Socaciu, Florinela Fetea, Floricuța Ranga, Raluca Pârlog, 2011, Phenolic Derivatives as Authenticity Markers of Traditional Homemade Brandies from Different Counties of Transylvania, using UV-VIS and HPLC Analysis, Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Agriculture, volume 68(2), 518–528.
 4. [Coldea Teodora Emilia](#), Carmen Socaciu, Maria Tofana, Elena Vekony, Nicoleta Ranta, 2012, Impact of Distillation Process on the Major Volatile Compounds as Determined by GC-FID Analysis in Apple Brandy Originated from Transylvania, Romania, Bulletin UASVM Agriculture, 69(2)/2012, 228-235.
 5. Suruceanu Nicoleta, Sonia Socaci, [Teodora Coldea](#), Elena Mudura, Revaluation of waste yeast from beer production, 2013, Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca Food Science and Technology 70(2):118-123.
 6. [Coldea Teodora Emilia](#), Mudura Elena, Ranta Nicoleta, Hadarean D., 2013, Safety evaluation of the grape marc spirit by GC-FID analysis, Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca Food Science and Technology 70(1):33-37.
 7. [Coldea Teodora Emilia](#), Mudura Elena, Ranta Nicoleta, Hadarean, D., 2013, The Impact of Grape Marc Distillation Process on the Major Volatile Compounds, Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca Animal Science and Biotechnologies 70(2):223-229.
 8. [Coldea Teodora Emilia](#), Elena Mudura, Carmen Chircu, Andrei Borșa (2014). Chemical assessment of white wine during fermentation process. BUASVM Food Science and Technology Cluj-Napoca 71(1):18-22.
 9. [Coldea Teodora Emilia](#), Elena Mudura, Călin Șibotean, Emil Comșa (2014). The brewing process: optimizing the fermentation. BUASVM Food Science and Technology 71(2):219-220.
 10. [Coldea Teodora Emilia](#), Elena Mudura, Ancuța Mihaela Rotar, Carmen Rodica Pop, Liana Salanta, Ana Cornea (2015). Chemical composition, total phenolic content and colour of red wine obtained from grapes autochthonous to Romania. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 21(2):181-185.
 11. [Coldea Teodora Emilia](#), Elena Mudura (2015). Valorisation of aromatic plants in beverage industry: a review. Hop and Medicinal Plants, Year XXII, No. 1-2 .
 12. [Coldea Teodora Emilia](#), Elena Mudura, Carmen Pop, Anca Rotar, Anca Fărcaș, Lenuța Runcan (2015). Evaluation of a Plant Liqueur in Relation to Its Chemical Composition, Lycopene and Phenolic Content. Hop and Medicinal Plants, Year XXIII, No. 1-2.
 13. Mudura Elena, [Teodora Emilia Coldea](#), Anca Fărcaș (2016). Quince peel extract addition to liqueur for improving antioxidant activity and phenolic content, Hop and Medicinal Plants Year XXIV, No.1-2:63-70.

Proiecte de cercetare

Director proiecte de cercetare

- Program Bilateral România-RP China: PN-III-P3-3.1-PM-RO-CN-2018-0168 – "Noi tehnologii aplicate în vederea îmbunătățirii stabilității aromei berii" Contract nr. 27BM/2018. 47392.1 lei (~10.150 EUR). Director proiect USAMV-Cluj-Napoca: Șef lucr. Dr. Teodora Emilia Coldea, Responsabil proiect partener RP China - South China University of Technology: Prof. dr. Haifeng Zhao
- Program PN III – Cecuri de inovare 60CI/2017 cod PN-III-P2-2.1-CI-2017-0380 - 2017. Produs de patiserie aglutenic pe baza de subproduse din industria vinului și pudra de fructe. Responsabil proiect Teodora Coldea. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Program PN III – Cecuri de inovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-1289, Contract nr. 220CI/2018, titlul proiectului: Produs de patiserie funcțional obținut prin valorificarea componentelor bioactive din drojdia de bere reziduală. Responsabil proiect : Teodora Emilia Coldea. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Program PN III – Cecuri de inovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-0963, Contract nr. 162CI/2018. Titlul proiectului: Sortiment de patiserie aglutenic funcționalizat pe bază de pudră de psyllium și subproduse din industria fermentativă. Responsabil proiect: Teodora Emilia Coldea. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Program PN III – Cecuri de inovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-1023, Contract nr. 175CI/2018. Titlul proiectului: Băutură fermentată funcționalizată prin componente bioactive din diferite matrici vegetale. Responsabil proiect: Teodora Emilia Coldea. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)

- Program PN III – Cecuri de inovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-1233, Contract nr. 207CI/2018. Prototip de bere funcțională pe bază de miere, fructe și plante condimentare. Responsabil proiect: Teodora Emilia Coldea. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Proiect de mobilitate pentru cercetatori, Competitia 2017 PN-III-P1-1.1-MC2017-0686, 180/4.12.2017

Membru in 6 proiecte naționale și internaționale

- ERAB Ref EA 15 45 - "A study on young drinking behaviour- evaluation the relationship between taste reactivity and special beer consumption", finanțat de către ERAB (European Foundation for Alcohol Research), Belgia, contract finantare nr. 66/04.01.2016. Buget: 13000 EUR. Director de proiect: Șef lucr. dr. Liana Claudia Salanță.
- Program Bilateral România-Belgia 110BM/2017: Dezvoltarea de noi bio-membrane alimentare cu proprietăți antioxidante și antimicrobiene prin încorporarea de compuși bioactivi extrași din plante. Director de proiect USAMV Cluj-Napoca: Șef lucr. Dr. Pop Carmen Rodica. Buget: 13500 lei (~2967 EUR)
- Program PN-III-P2-2.1-CI-2017-0373 - Cecuri de inovare - Contract nr. 97CI /2017 Titlul proiectului: Obținerea unui gel dezinfectant prin valorificarea componentelor bioactive din borhotul de hamei ; Responsabil proiect: Mudura Elena. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Program PN-III-P2-2.1-CI-2017-0388 - Cecuri de inovare - Contract nr. 48 CI /2017 Titlul proiectului: Dezvoltarea unui sortiment de patiserie cu efect probiotic pe baza de subproduse din industria alimentara; Director proiect: Mudura Elena. Buget:50.000 lei (~10.000 Euro)
- Program PN-III-P2-2.1-CI-2017-0782 - Cecuri de inovare, Contract nr. 131CI/2017. Titlul proiectului: Trasabilitate digitală in industria carni. Responsabil proiect: Cuius Lucian. Buget: 50000 lei (~10.000 Euro).
- Program PN-III-P2-2.1-CI-2018-1503 - Cecuri de inovare, Contract nr. 260 - CI/2018. Titlul proiectului: Sortiment de panificație ,funcționalizat prin utilizarea unui subprodus din industria maltului. Responsabil proiect: Chis Simona Maria. Buget: 50000 lei (~10.000 Euro).

Apartenența la societăți științifice

- Membru al Societății de Horticultură și Silvicultură din Transilvania
- Membru al Asociației Specialiștilor din Industria Alimentară din România (ASIAR)
- Membru Slow Food
- Membru European Plant Science Organisation
- Membru American Nutrition Association
- Membru Headquartered in Emeryville, California, CASSS professional scientific society
- Membru Food Waste Valorisation for Sustainable Chemicals, Materials and Fuels.

Mobilități internaționale

- 2015, 2016, 2017 - Mobilitate de predare Erasmus + : University of Bari Aldo Moro, Italia
- 2017 – Mobilitate de predare Erasmus +: TEI Thessaloniki, Grecia; 2018 – TEI of Crete, Grecia

Membru în comisii la nivelul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor

- 2020 - Membru comisia de disertație programul de master Siguranță Alimentară și Protecția Consumatorului
- 2019 – 2021 - Responsabil academic Republica Arabă Egipt, Republica Populară Chineză în cadrul proiectului International Credit Mobility 2019-1-RO01-KA107-063001
- 2014 – prezent - Responsabil cu asigurarea calității Departamentului I – Ingineria Produselor Alimentare din cadrul Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor
- 2013 – prezent – Responsabil cu activitatea practică cu studenții și activitatea de cercetare desfășurată în Stația pilot de Bere și Stația pilot de Vin din cadrul USAMV Cluj-Napoca
- 2016, 2017, 2018 - Secretar comisia de admitere Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor
- 2014, 2015, 2019 - Secretar comisia de licență specializările Ingineria Produselor Alimentare - ZI, Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole - ZI și ID.
- 2016 - Secretar comisia de licență specializările Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole - ZI și ID.
- 2014-2015 - Membru comisia de admitere Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

Declar pe propria răspundere că datele din prezentul Curriculum Vitae sunt conforme cu realitatea.

Cluj-Napoca, 01.07.2020

Șef lucr. dr. Teodora Emilia Coldea