

Curriculum vitae			
Informații personale			
Nume / Prenume	JIMBOREAN ANAMARIA MIRELA		
Telefon(oane)	+40 264 596 384		
Fax(uri)	+40 264 593 692		
E-mail(uri)	mirela.jimborean@usamvcluj.ro		
Cetățenie	Română		
Data nașterii	27.11.1974		
Sex	Feminin		
Domeniul de activitate	Educație		
Profesia și funcția actuală	Conferențiar doctor, prodecan social studențesc 2016-2020-prezent		
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, str. Mănăștur 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		
Educație și formare	2003-2009		
Calificarea / diploma obținută	Diploma de doctor în Medicină veterinară, 2009 titlul tezei: <i>Cercetări privind modificările proteolitice pe timpul maturării brânzeturilor fermentate</i>		
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorul de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca		
Perioada Calificarea / diploma obținută Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorul de formare	1998 - 1999 Masterat Controlul calității alimentelor în contextul Comunității Europene, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca		
Perioada Calificarea / diploma obținută Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorul de formare	1993 – 1998 Facultatea de Agricultură, Specializarea <i>Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole</i> , diplomă de inginer Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară – Cluj-Napoca		
Perioada Calificarea / diploma obținută Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorul de formare	1989 – 1993 Diplomă de bacalaureat Liceul de industrie alimentară „Raluca Ripan”, Cluj-Napoca		

Experiența profesională Perioada / Funcția sau postul ocupat / Numele angajatorului	August 1998 – Octombrie 1999: Inginer tehnolog S.C. Feleacul S.A. Cluj-Napoca
Perioada / Funcția sau postul ocupat / Numele angajatorului	✓ Octombrie 1999 – februarie 2004: Preparator la disciplina <i>Tehnologia laptelui și produselor lactate</i> . ✓ Februarie 2004 - 2007: Asistent la disciplina <i>Tehnologia laptelui și produselor lactate</i> . ✓ Februarie 2007 - 2018: Șef lucrări la disciplina <i>Tehnologia laptelui și produselor lactate</i> . ✓ Octombrie 2018 – prezent: Conferențiar la disciplina <i>Tehnologia laptelui și produselor lactate și Ambalarea și etichetarea prod. alimentare</i>
Activitate didactică	<ul style="list-style-type: none"> - Din 1 octombrie 1999: lucrări practice “Tehnologia prelucrării laptelui” an IV TPPA și V TPPA (3 semestre) - 1999 – 2001: lucrări practice “Materii prime de origine animală” an II - TPPA - 2002 – 2007: lucrări practice “Controlul calității alimentelor de origine animală” an IV TPPA și IV CEPA - 2006 – prezent: curs și lucrări practice “Tehnologia prelucrării produselor de origine animală – laptele” III CEPA - 2006 – 2009: curs “Tehnologia de obținere a brânzeturilor” an V TPPA - 2006 – prezent: curs „Valorificarea subproduselor din industria alimentară” an IV CEPA - 2006 – 2018: lucrări practice „Valorificarea subproduselor din industria alimentară” an IV CEPA - 2009 – 2016: lucrări practice la „Alimente funcționale probiotice și prebiotice” an IV CEPA - 2012 – 2018: lucrările practice și proiectul de semestru la disciplina „Procesarea laptelui” specializarea IPA - 2010 – 2018: curs și seminar la disciplina „Ambalaje și design” anii IV - 2013 – prezent: curs „Valorificarea subproduselor din industria alimentară” – anul IV IPA - 2013 – 2018: lucrări practice „Valorificarea subproduselor din industria alimentară” – anul IV IPA - 2013 – 2016: curs „Tehnologia laptelui – produsele lactate”, sem I anul IV TPPA - 2014 – prezent: curs „Tehnologia laptelui 1”, sem II anul III TPPA - 2015 – 2018: curs și seminar la disciplina „Ambalaje și design în industria alimentară” anul I IPA - 2016 – prezent: curs „Tehnologia laptelui 2”, sem I an IV TPPA - 2017 – 2018: curs și proiect la disciplina „Proiectarea produselor noi” – IV IPA - 2018 – prezent: curs „Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară” – I IPA - 2019: curs „Procesarea laptelui 2” – IV IPA

	In prezent: Titular discipline la Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor: Licență: Tehnologia laptelui și produselor lactate (TPPA), Tehnologia prelucrării produselor agricole de origine animală (CEPA), Valorificarea subproduselor din industria alimentară (CEPA, IPA), Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară (IPA) Proiectarea produselor noi (IPA) Procesarea laptelui 2 (IPA) Master: 2015 – 2019: Ambalarea în industria alimentară (I SAPCO), 2015-2018: Proiectarea alimentelor dietetice (II GNDA) 2019: Incidența contaminanților pe lanțul alimentar (II SAPCO) 2020: Rolul ambalării și etichetării în siguranța alimentelor (I SAPCO)								
Domenii de competență	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								
Domenii de interes	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								
Activitate științifică	4 cărți publicate în edituri naționale recunoscute de CNCIS, din care 1 prim autor; 1 carte științifică publicată în edituri recunoscute CNCIS, unic autor 1 capitol în carte științifică 10 manuale didactice din care 5 singur autor, 5 prim autor; 6 manuale-suport de curs ID – litografiate, din care 2 prim autor; 9 îndrumătoare de lucrări practice, din care 3 prim autor; 77 lucrări publicate în reviste BDI (52 lucrări științifice <i>in extenso</i> și 25 <i>short communications</i>), din care: 25 prim autor; 38 articole în reviste cotate Thomson Reuters și în volume proceedings indexate Thomson-Reuters (19 lucrări <i>in extenso</i> și 19 <i>short communications</i>), la 11 dintre ele prim autor/ autor corespondent. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Îndrumător științific la peste 150 proiecte de diplomă ▪ Coordonarea a 20 lucrări de disertație Profil <i>Google Scholar</i> : https://scholar.google.ro/citations?user=LFjhzVoAAAAJ&hl=ro <table border="1" data-bbox="646 1630 1232 1697" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">H-index</td> <td style="text-align: center;">ISI WoS</td> <td style="text-align: center;">Scopus</td> <td style="text-align: center;">Google Scholar</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	H-index	ISI WoS	Scopus	Google Scholar		3	3	5
H-index	ISI WoS	Scopus	Google Scholar						
	3	3	5						
Membru în organizații	2010 – prezent – Membru ASIAR (Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România)								
	2016 – prezent - Membru SLOW FOOD INTERNATIONAL 2020 – prezent Membru EPSO								

Specializări/ Calificări	<p>2016/ Manager Proiect Certificat de absolvire nr. 00066727 Cod 242101 Organizat de Structural Euro Fond&Training</p> <p>2017/ Formator Certificat de absolvire nr. 00108077 Cod COR 242401 Organizat de Structural Eurotraining SRL</p> <p>2018/ 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>2019/ Cursuri de formare în cadrul proiectul POCU – Educație și formare competitivă pe piața muncii – EduForm – cod MySmis 121643 1. Curs <i>Tehnici de predare moderne</i> 2. Curs <i>E-learning și Blended-learning</i> 3. <i>Certificat de formare continua în domeniul competențelor didactice</i> - 152 ore de formare teoretică și practică</p> <p>2020/ Curs Formare și perfecționare Google Meet (educație continuă)</p>															
COMPETENTE PERSONALE																
<p>Limba(i) maternă(e) Română</p> <p>Alte limbi străine cunoscute</p> <p>Engleză</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INTELEGERE</th> <th colspan="2">VORBIRE</th> <th>SCRIERE</th> </tr> <tr> <th>Ascultare</th> <th>Citire</th> <th>Participare la conversație</th> <th>Discurs oral</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B2</td> <td>B2</td> <td>B2</td> <td>B2</td> <td>B2</td> </tr> </tbody> </table>	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral		B2	B2	B2	B2	B2
INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE												
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral													
B2	B2	B2	B2	B2												
Contracte de cercetare	<p>Director de proiect:</p> <ol style="list-style-type: none"> Proiect de cercetare aplicativă și consultanță nr. 674/ 12.01.2018 (2018-2019): <i>Dezvoltarea tehnologiei de obținere a brânzeturilor moi maturate cu mucegai la suprafață</i> (val. 46 600 lei) 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); 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). <p>Colaborator/ membru în proiect:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 Val: 240.000 lei/ CNCISIS Proiect CNCISIS, 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 pratecosisteme din zona premontană</i>; val. 403 904 lei 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/ val 50 000 lei 															

	<p>4. Contract de cercetare aplicativă și consultanță nr. 14373/16.09.2015 „Optimizarea procesului de maturare a brânzeturilor cu pastă tare”, 2015-2017, val. 45 000 lei</p> <p>5. Proiect PN-III-P2-2.1-CI-2017-0034: Dezvoltarea unei soluții inovatoare pentru prevenirea celor mai frecvente defecte în cașcaval pe durata maturării (iulie – decembrie 2017) val. 50 000 lei.</p> <p>6. PN-III-P2-2.1-CI-2017-0034, proiect nr. 156 CI/ 04.07.2018 (Iulie - Decembrie 2018): Valorificarea superioară a zerului prin obținerea unei băuturi pe bază de zer îmbogățită cu suc de legume (val. 50 000 lei)</p> <p>7. PN-III-P2-2.1-CI-2018-0960, proiect nr. 161 CI/ 04.07.2018 (Iulie - Decembrie 2018): Ingrediente inovative utilizate pentru obținerea brânzeturilor (valoare 50 000 lei)</p> <p>8. PN-III-P2-2.1-CI-2018-1565, proiect nr. 271 CI/ 3.09.2018 (septembrie – decembrie 2018), Obținerea unor brânzeturi premium din lapte vacă provenit din zona montană destinat persoanelor cu restricții alimentare (val. 50 000 lei)</p>
Proiecte de dezvoltare instituțională	<p>Director de proiect:</p> <p>1. Grant programe de vară ROSE: Școala de vară FANFOOD 2019-2021, AG 133/SGU/ PV II (val. 62 000 lei/ 2019)</p> <p>Membru în proiect:</p> <p>1. 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</p> <p>2. 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</p> <p>3. Proiect „Headstart”, cod MySMIS proiect 107458, contract nr. 71517/01.10.2018 – expet mobilizare grup țintă 5 (val. 240 000 lei).</p> <p>4. Proiect ROSE SGU; Reducerea abandonului studenților din cadrul FSTA prin programe remediale și activități de îndrumare specifice, AG nr. 208/SGU/NC/II (2019)</p> <p>5. Proiect Educatie si formare competitiva pe piata muncii - EduForm, POCU/320/6/21-121643.</p>
Competențe de comunicare	<ul style="list-style-type: none"> - bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de inginer producție, cadru didactic și prodecan social studentesc; - abilități bune de comunicare și muncă eficientă în echipă dobândite în cadrul proiectelor de cercetare interdisciplinare.
Competențe informatice	<ul style="list-style-type: none"> - Operare PC (Windows, browser internet, servicii email) – nivel avansat; - Suita Microsoft Office (Word, Excel, powerpoint, Outlook) – nivel avansat
Competențe organizaționale/ manageriale	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabil din partea facultății de organizare târguri și expoziții (2012-2016); - Responsabil cu activitatea de microproducție din stația pilot Tehnologia laptelui; - Administrator departament (2012 - 2014); - Director adjunct al departamentului I IPA (2014 - 2016); - Membru în Consiliul Departamentului IPA (2013 - 2016); - Membru în Consiliul Facultății (din aprilie 2016 - prezent); - Prodecan cu activitatea studentescă și administrativă (aprilie 2016 - prezent)

Competențe dobândite la locul de muncă	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cercetare avansată a produselor alimentare ▪ O bună cunoaștere a proceselor de producție din industria alimentară, optimizare și implementare flux tehnologic în industria laptelui ▪ Managementul integrat al producției și siguranței alimentare ▪ Controlul calității produselor alimentare de origine animală ▪ Dezvoltare produse inovative, transfer tehnologic ▪ Dezvoltarea de produse alimentare inovative cu calitate nutrițională îmbunătățită și efecte benefice pentru sănătate ▪ Valorificarea subproduselor rezultate în procesarea agroalimentară pentru obținerea unor ingrediente alimentare cu valoare adăugată;
Alte competențe	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
Informații suplimentare	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Membru în comisia de licență la Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară – Iași – 2009; ✓ Membru în comisia de licență specializarea TPPA, USAMV Cluj-Napoca: promoțiile: 2010, 2011; ✓ Membru în comisia de licență specializarea CEPA, USAMV Cluj-Napoca: promoțiile: 2012, 2013, 2014, 2015, 2016; ✓ Membru în comisia de licență specializarea CSPA, Facultatea de Medicină Veterinară, USAMV Cluj-Napoca: promoția: 2015; ✓ Membru în comisia de disertație Gastronomie, Nutriție și Dietetică Alimentară, USAMV Cluj-Napoca 2016; ✓ Membru în comisia de licență specializarea IPA, USAMV Cluj-Napoca: promoția: 2017, 2018, 2019, 2020; ✓ Membru în comisia de disertație Siguranța Alimentară și Protecția Consumatorului, USAMV Cluj-Napoca 2017; 2018, 2019, 2020.
Brevete	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cerere de brevet nr. A/01101 din 12.12.2017: „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 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 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. 4. Cerere de 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

<p>Premii și distincții</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XV-a, 2017, Cluj-Napoca, România pentru "Iaurt cu Aloe Vera și lime" ✓ Diplomă medalia de aur la Salonul Internațional de Invenții Inovații "Traian Vuia", 2017, Timișoara, România pentru "Iaurt cu microcapsule de Aloe Vera și ulei volatil din limes (Alivera yogurt)" ✓ Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XV-a, 2017, Cluj-Napoca, România pentru „Băutură instant pe bază de zer cu aminoacizi esențiali din quinoa, cu gust de fructe” ✓ Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru „Dezvoltarea unei băuturi răcoritoare din zer cu adaos de suc de fructe” ✓ Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Crema de urda îmbogățită cu antioxidanți naturali" ✓ Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru „Cas proaspăt de vaca cu conservant natural aromatizat” ✓ Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru „Procedeu de obținere a cașcavalului cu stabilitate microbiologică îmbunătățită la maturare” ✓ Diplomă Gold metal Inventica 2018, „Process for making kashkaval cheese with enhanced microbiological stability at ripening ✓ 13 Diplome de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2019, Cluj-Napoca, România ✓ Diploma of Achievement Medal Inventica 2019, Iasi, Romania, The XXIII-th International Exhibition of Inventions: Digital Traceability System Based on Blockchain Technology and QR Code with Applicability in the Dairy Industry ✓ Diploma of Excellence MEDAL INVENTICA 2019 at the International Exhibition of Inventions, XXIIIth Edition, 2019, Iași, Romania: Ready-to-drink nutritional beverage formulated with whey and beetroot juice, including the method of making thereof ✓ 12 diplome de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii “Pro Invent” Cluj-Napoca, a XVIII-a, 2020 ✓ Medalie bronz Salonul Internațional de Invenții și Inovații „TRAIAN VUIA” Timișoara, 2020: Produs vegan pe baza de caju și extracte naturale ✓ Premiul I 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
------------------------------------	---

Cluj-Napoca, mai 2021

CONFERENȚIAR DR.
JIMBOREAN ANAMARIA MIRELA



