



Informații personale

Nume / Prenume **TOFANĂ Maria**

Telefon(oane): 0040264-596384

Web site-uri: www.usamvcluj.ro

E-mail(uri): maria.tofana@usamvcluj.ro; tofanam@yahoo.com;

Cetățenie: română

Data nașterii: 15.10.1957

Loc de munca (departament/facultate): Știința Alimentului/ Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor
Grad did. / Titlu științific: Prof. Dr.

Domeniu de activitate: Învățământ și cercetare

Domenii de competență (Cuvinte cheie): calitatea și siguranța alimentelor; aditivi alimentari, compuși bioactivi, extracte naturale

Activitate didactică

Licență: Aditivi și Ingrediente în industria alimentară, Controlul calitatii produselor alimentare, Autentificarea alimentelor,

Master: Contaminanți alimentari, Food quality and food control, Plante condimentare și aromatizanți naturali

Experiența managerială

Perioada

Aprilie 2016 - prezent

Oct.2012 –mai 2014

Oct. 2009 – sept. 2012

Febr.2008- sept. 2009

2007 - prezent

Din octombrie 2006-prezent

2003 – 2006

1998 – 2003

1985 – 1998

1981 - 1985

Funcția sau postul ocupat

Decan – Facultatea de Știința și tehnologia Alimentelor Inginer stagiar

Prodecan didactic – Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor

Șef Catedra/ Director Departament – Ingineria Produselor Alimentare

Secretar științific Facultatea de Agricultură

Conducător de doctorat

Profesor

Conferențiar

Șef de lucrări

Chimist în cercetare

Ing.chimist

Specializări și calificări

1. Curs pentru Manager de Proiect CERTIFICAT DE COMPETENȚE PROFESIONALE, seria B, Nr. 025507, eliberat de CNFPA Cluj la 12 mai 2011 cu nr. 1769, atestă calificarea ca și „MANAGER de PROIECT”, Aprilie 2011, Centrul regional de Formare Profesională a adulților Cluj;
2. Auditor intern iso 22000:1995 Sistemul de management al siguranței alimentului, 18-21.01.2008, SIMTEX-OC BUCUREȘTI;
3. Evaluarea incertitudinii de măsurare, proiectarea bugetelor de incertitudine, 11-13.01.2007, RENAR București;
4. Validarea metodelor-cerinta iso/cei 17025:2005, 8-10.01.2007, RENAR București;
5. Auditarea sistemului de management al calității referitor la încercări, 25.11.2005, SC GIVAROLI IMPEX SRL BUCUREȘTI;
6. Cerințe privind metodele de încercare (validare, incertitudine) și asigurarea calității rezultatelor încercărilor (pct. 5.4, 5.9 din SR ISO CEI 17025/2001), 20 – 21.10.2005, SC GIVAROLI IMPEX SRL BUCUREȘTI;
7. Creșterea încrederii în competența laboratoarelor de încercări/etalonări prin acreditare. Aspecte generale ale standardului SR EN ISO/CEI 17025:2001 privind activitatea de acreditare a laboratoarelor de încercări/verificări, 29-30.11.2004, RENAR – Asociația de Acreditare din România;
8. Hazard Analysis and Critical Control Point, 9.02–6.03.2004, WAGENINGEN UNIVERSITY, European Chair in Food Safety Microbiology;
9. Hygienic Design, 9.02-6.03.2004, WAGENINGEN UNIVERSITY, European Chair in Food Safety Microbiology;
10. Instruire în utilizarea platformei de învățământ la distanță – Asistent ID, 2004, USAMV Cluj-Napoca.

Conducător de doctorat(anul/domeniul/specializarea): 2008/ BIOTEHNOLOGII / Biotehnologiile vegetale

Publicatii (autor, coautor)

- MANUALE, CĂRȚI DE SPECIALITATE, TRATATE/MONOGRAFII: 10
- ÎNDRUMĂTOARE DE LUCRĂRI PRACTICE: 6
- SUPTOR DE CURS PENTRU ÎNVĂȚĂMÂNTUL LA DISTANȚĂ: 4
- ARTICOLE ȘTIINȚIFICE (TOTAL): 164 din care:
 - ARTICOLE INDEXATE ISI - WEB OF SCIENCE (NR.SCI-EXPANDED): 10
 - ARTICOLE INDEXATE ISI - WEB OF SCIENCE -ACCEPTATE SPRE PUBLICARE: 1
 - ARTICOLE INDEXATE ISI PROCEEDINGS (WEB OF SCIENCE) ȘI SCOPUS ELSEVIER: 13
 - ARTICOLE INDEXATE ÎN ALTE BAZE DE DATE INTERNAȚIONALE: 89
 - ALTE ARTICOLE ȘTIINȚIFICE PUBLICATE: 51

Brevete ,inventii,inovatii:

1. CERTIFICAT DE OMOLOGARE Nr. 2700/09.06.2005 – emis de Ministerul Agriculturii Pădurilor și Dezvoltării Rurale. Institutul de Stat pentru Testarea și Înregistrarea Soiurilor – privind înregistrarea soiului de Hamei „**SUPERALFA DE CLUJ**”, creat la USAMV Cluj-Napoca. Autori: Leon Sorin Muntean, Solovăstru Cernea, Alexandru Salontai, Gavrilă Morar, Dan Vârban, Sorin Muntean, Rodica Vârban, **Maria Tofană**.
2. BREVET PENTRU SOI DE PLANTE, Nr.0061/2008, emis de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci pentru Soiul de hamei „**SUPERALFA**”. Autori: Leon Sorin Muntean, Solovăstru Cernea, Alexandru Salontai, Gavrilă Morar, Dan Vârban, Sorin Muntean, Rodica Vârban, **Maria Tofană**.
3. BREVET DE INVENȚIE (in WEB OF SCIENCE)- Patent Number: RO130202-A0, 2015, „FUNCTIONAL PREMIX WITH MALT MASH FOR BAKERY PRODUCTS, PROCESS FOR PREPARING IT AND USE THEREOF”, Inventor(s): FARCAS Anca Corina, Sonia Ancuța SOCACI, Maria TOFANĂ. Patent Assignee Name(s) and Code(s): MOLDIG SRL (MOLD-Non-standard).Derwent Primary Accession Number: 2015-38530K [60]

Afilieri profesionale:

- Asociația Specialiștilor de Industrie alimentară din România – ASIAR
- Membru în European Plant Science Organisation - EPSO

Proiecte/Contracte de cercetare coordonate

(director / responsabil):

1. Contract de prestari servicii și consultanță cu investitori privati: "Determinarea acizilor amari din conurile și peletii de hamei" - S.C. MORAGROIND: 2005-prezent;
2. Parteneriate: CNMP 52132/2008: Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație, cu conținut ridicat de fibre, sigure pentru consum – FIBRESIG: 2008-2011;
3. Parteneriate: Proiect CDI, 1485/C155/2008, Programul INOVARE, Modul I: Cercetări pentru obținerea de sare dietetică și derivate prin aplicarea unor soluții eficiente de procesare și a procedurilor specifice pentru igiena produselor alimentare – SARDIET: 2008-2010
4. Program CEEEX – Modul IV: Dezvoltare Laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentului [Http://www.Cnmp.Ro/Ceex/Comp4/Oferta.Php?id=159](http://www.cnmp.ro/ceex/comp4/oferta.php?id=159): 2005-2007;
5. Contract de prestari servicii cu investitori privati: Determinarea acizilor amari în conurile și peletii de hamei de la S.C. HOPFPROD: 2005-2010;
6. Contract de Cercetare: Studiu experimental privind determinarea pierderilor de acizi amari alfa în procesul de peletizare a hameiului la instalația de la ferma Laslea a societății HOPFPROD: 2004-2005;
7. Contractul Cercetare: Studii privind evoluția compușilor de aromă ai hameiului și produselor din hamei în procesul de fabricare a berii; Beneficiar Institutul de Cercetări Alimentare București/Fabrica de bere Grivița: 1988;

Limbi străine cunoscute: germană, engleză, franceză

Premii și diplome, distincții obținute: 7

- 2016: Diploma de excelență și Medalie de Aur cu Mențiune la salonul Internațional de Inventică PRO INVENT 2016, pentru: "Functional premix with brewer's spent grain for use in bakery products. Production flow and uses", autori: Fărcaș Anca, Socaci Sonia, Tofană Maria
- 2014: Diploma de Excelență Pro Invent - Salonul Internațional de Inventică PRO INVENT, ediția XII-a 2014, Cluj-Napoca, România, Utilizarea coloranților alimentari extrasi din diferite matrici vegetale în produse de panificație, Autori: Soporan Carmen, Socaci Sonia, Farcas Anca, Scrob Stancuta, Tofana Maria;
- 2014: Premiul rezultatelor cercetării UEFISCDI - PN-II-RU-PRECISI-2014-8- 5088, Green synthesis of gold nanoparticles by Allium sativum extract and their assessment as SERS substrate;
- 2014: Premiul rezultatelor cercetării UEFISCDI - PN-II-RU-PRECISI-2014-8- 5088, Chemometric Discrimination of Different Tomato Cultivars Based on their Volatile Fingerprint in Relation to Lycopene and Total Phenolics Content;
- 2013: Premiul rezultatelor cercetării UEFISCDI - PN-II-RU-PRECISI-2013-7- 2502, In-tube extraction and GC-MS analysis of volatile components from wild and cultivated sea buckthorn (Hippophae rhamnoides L. ssp. Carpatica) berry varieties and juice;
- 2013: Diploma de Excelență și Medalia de Aur acordate la Salonul Internațional de Inventică "Pro Invent", ediția a XI-a, 2013, Cluj-Napoca pentru soiul "Ardeal" de hamei (Humulus lupulus L.); Autori: Muntean L.S., S. Cernea, Al. Salontai, G. Morar, D. Vârban, L. Muntean, M. Duda, S. Muntean, R. Vârban, M. Tofană;
- 2005: Premiul Academiei de Științe Agricole și Silvicultură și Medalia de Aur pentru Monografia: „Hameiul”;

20.11.2017

Prof.dr. Maria Tofana