

Curriculum Vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume **Ghizdareanu Andra - Ionela**

Adresa(e)

Mobil 0731786459

E-mail(uri) ghizdareanuandra@gmail.com;

Naționalitate(-tăți) Romana

Data nașterii 07.01.1994

Sex Feminin

Experiența profesională

Perioada

Funcția sau postul ocupat

Activități și responsabilități principale

Ianuarie 2025 – Prezent

Cercetător științific gradul III în ingineria produselor alimentare

- Dezvoltarea și aplicarea metodelor de analize fizico-chimice;
- Aplicarea metodelor spectrofotometrice pentru determinarea proteinelor, carbohidraților totali și lipidelor;
- Implicarea în proiectele de cercetare de tip Eureka-Eurostars, în scrierea articolelor științifice, a rapoartelor și comunicărilor științifice;
- Publicarea rezultatelor cercetării în reviste de specialitate. Diseminarea rezultatelor activității științifice;
- Propunerea de proiecte pentru programele naționale/internaționale;
- Realizarea de lucrări de cercetare științifică complexe pentru proiectele din Planul Național de Cercetare-Dezvoltare-Inovare, programul institutului sau proiecte directe cu terți;
- Executarea lucrărilor de specialitate pentru proiectele naționale și internaționale în derulare și viitoare (inclusiv Eureka-Eurostars);
- Analizarea datelor și documentelor de cercetare-dezvoltare, respectând normele de publicare;
- Participarea la experimentări, monitorizând funcționarea instalațiilor și corectitudinea datelor;
- Caracterizarea fizico-chimic a probele din proiecte conform standardelor sau elaborarea metode specifice de analiză;
- Efectuarea testelor pentru validarea metodelor de analiză (curbe de etalonare, repetabilitate, limite de detecție și cuantificare).

Perioada

Funcția sau postul ocupat

Activități și responsabilități principale

August 2023 – Ianuarie 2025

Cercetător științific în ingineria produselor alimentare

- Implicarea în proiectele de cercetare de tip Eureka-Eurostars, în scrierea articolelor științifice, a rapoartelor și comunicărilor științifice;
- Publicarea rezultatelor cercetării în reviste de specialitate. Diseminarea rezultatelor activității științifice;
- Propunerea de proiecte pentru programele naționale/internaționale;
- Realizarea de lucrări de cercetare științifică complexe pentru proiectele din Planul Național de

Numele și adresa angajatorului Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare-Dezvoltare-Inovare, programul institutului sau proiecte directe cu terți; - Executarea lucrărilor de specialitate pentru proiectele naționale și internaționale în derulare și viitoare (inclusiv Eureka-Eurostars); - Analizarea datelor și documentelor de cercetare-dezvoltare, respectând normele de publicare; - Participarea la experimentări, monitorizând funcționarea instalațiilor și corectitudinea datelor;
Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale	INCDCP – ICECHIM, Splaiul Independenței 202, București, 060021, ROMÂNIA Cercetare-Dezvoltare - Microbiologie, Biotehnologie Noiembrie 2021 – August 2023 Asistent de cercetare științifică în ingineria produselor alimentare - Dezvoltarea și aplicarea metodelor de analize fizico-chimice; - Aplicarea metodelor spectrofotometrice pentru determinarea proteinelor, carbohidraților totali și lipidelor; - Implicarea în proiectele de cercetare de tip Eureka-Eurostars, în scrierea articolelor științifice, a rapoartelor și comunicărilor științifice; - Organizarea experimentelor în cadrul proiectelor de cercetare.
Numele și adresa angajatorului Tipul activității sau sectorul de activitate Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale	INCDCP – ICECHIM, Splaiul Independenței 202, București, 060021, ROMÂNIA Cercetare-Dezvoltare - Microbiologie, Biotehnologie Iulie 2017 – Noiembrie 2021 Inginer în Industria Alimentară - Implicarea în proiectele de cercetare de tip Eureka-Eurostars, în scrierea articolelor științifice, a rapoartelor și comunicărilor științifice; - Organizarea experimentelor în cadrul proiectelor de cercetare; - Aplicarea metodelor spectrofotometrice pentru determinarea activității antioxidante și a metodei ASLT de stabilire a termenului de valabilitate; - Dezvoltarea și aplicarea metodelor de analize fizico-chimice; - Organizarea și operarea testelor de analiză senzorială; - Centralizarea și prelucrarea datelor din chestionarele de analiză senzorială; - Întocmirea rapoartelor testelor de analiză senzorială.
Numele și adresa angajatorului Tipul activității sau sectorul de activitate Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale	EXPERGO Business Network SRL, str Armeneasca nr 4, București, Romania Dezvoltare-Consultanta-Cercetare-Inovare-Produse Alimentare Aprilie 2016 – Iunie 2017 Agent de vânzări, dermoconsultantă - Realizarea dermoanalizei clienților; - Realizarea planului de merchandising; Verificarea stocurilor.
Numele și adresa angajatorului Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale	L'Oreal Romania, Calea Floreasca 169A, București, Romania Iunie 2015 - Septembrie 2015 Stagiu practică laborator microbiologie - Pregătirea mediilor de cultură; - Pregătirea probelor;
Numele și adresa Educație și formare Perioada Calificarea/diploma obținută Disciplinele principale studiate/competențele profesionale	ICA Research& Development, SPL. Independentei 202, București, Romania 2019 - 2024 Doctor Tema tezei de doctorat „<i>Materiale hibride, cu impact redus asupra mediului, pentru ambalaje din industria alimentară</i>” Școala Doctorală „Știința și Ingineria Materialelor”, Universitatea Politehnică din București
Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare Perioada Calificarea/diploma obținută Program de studiu	2016-2018 Diploma de Master Inginerie chimică

Disciplinele principale studiate/competențele profesionale dobândite	Teza de dizertație „Expertizarea substanțelor farmaceutice cu conținut de substanțe analgezice opioide - codeina” Expertizarea materialelor fluide, Expertiza criminalistica si control antidoping, Expertizarea substanțelor toxice
Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Facultatea de Chimie Aplicata si Știința Materialelor , Universitatea Politehnica din București
Perioada	2012-2016
Calificarea/diploma obținută Program de studiu	Diploma de Inginer Ingineria produselor alimentare
Disciplinele principale studiate/competențele profesionale dobândite	Lucrare de licență „Procedee de obținere a uleiului din materii prime indigene” Microbiologie, Biochimie, Chimie Organica, Chimie Anorganica, Chimie Alimentara, Inocuitatea Produselor Alimentare, Principiile Nutriției Umane etc.
Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Facultatea de Știința si Ingineria Sistemelor Biotehnice , Universitatea Politehnica din București
Cursuri si traininguri	
Perioada	2016
Calificarea/Diploma obținută	Specialist in Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor conform HACCP si ISO 2000
Numele si tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	TUV Austria Romania Certificări ISO Cursuri ISO
Perioada	2017
Calificarea/Diploma obținută	Auditor intern pentru Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor cf ISO 22000 si ISO 19011
Numele si tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	TUV Austria Romania Certificări ISO Cursuri ISO
Perioada	2018
Calificarea/Diploma obținută	Manager de Proiect, cod COR 242101
Numele si tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Centrul de Formare: Athena Centrul de Calificare si Perfecționare
Certificate/Atestate	
Perioada	2022
Calificarea/Diploma obținută	Certificat competente antreprenoriale, financiare si juridice
Numele si tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Royal Audit House SRL in cadrul proiectului „Fii SMART! – Student Implicat în Dezvoltarea Start-up-urilor de Succes - POCU/829/6/13/142030”
Perioada	2012
Calificarea/Diploma obținută	Certificat de competente digitale - Utilizator experimentat
Numele si tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Liceul Teoretic „Tudor Vianu” - Giurgiu
Perioada	2012
Calificarea/Diploma obținută	Certificat de competente lingvistica – Limba Franceza - Nivel B2
Numele si tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Liceul Teoretic „Tudor Vianu” - Giurgiu
Perioada	2012
Calificarea/Diploma obținută	Atestat de competente profesionale Dobândind competente precum:
	- Realizarea managementului site-urilor web, sistemelor de operare a calculatorului, inclusiv a serviciilor suport; - Furnizarea facilităților de programe a datelor;
Numele si tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Liceul Teoretic „Tudor Vianu” - Giurgiu

Aptitudini și competențe personale

Limba maternă

Limbi străine cunoscute

Autoevaluare

Nivel european (*)

engleza

franceza

Romana

Engleza, Franceza

Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral			
B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent	B1	Utilizator independent
B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent

(*) Cadrului european comun de referință pentru limbi

Competențe și abilități sociale

- Spirit de echipă și colaborare în cadrul proiectelor de cercetare;
- Capacitate de adaptare la condițiile de lucru din cadrul echipei;
- Bune abilități de comunicare dobândite în urma experienței în vânzări.

Competențe și aptitudini tehnice

Cunoștințe în utilizarea aparaturii de laborator (spectrofotometru UV-VIS, titrator automat, camera de climă, incubator, microscop binocular cu contrast de fază, hotă cu flux vertical laminar, instalație de distilare etc.)

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

- Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), OriginLab, Minitab 19 și Design-Expert - programe statistice, utilizarea internetului.
- Atestat la informatică

Permis de conducere

Categoria B

Anexa 1. Participarea în proiecte C&D

Program / Proiect	Funcția	Perioada
PN-IV-P8-8.2-EUREKA-2024-0026 , „Innovative protein hydrolysates and collagens for anti-inflammatory food applications (ProColl)”	Membru echipă proiect	2025-2028
PN-IV-P8-8.2-EUREKA-2024-0005 , „Innovative ingredient and food supplement for eye health support (INO4EYE)”	Membru echipă proiect	2025-2028
PN-IV-P8-8.2-EUREKA-2024-0032 , „Innovative utilization of agri-food by-products&waste in liquid nutritional supplement development (LiProMush)”	Membru echipă proiect	2025-2028
EUROSTARS-3-EI6956-BIOSAFE4DAIRY , Integrating novel biopreservatives for the optimization of food safety in dairy products (BIOSAFE4DAIRY)	Membru echipă proiect	2025-2028
Program Nucleu , PN 23.06.01.01 - Dezvoltarea de noi materiale pentru abordarea integrată a protecției resurselor de apă: de la detecție la depoluare – Aquamat	Membru echipă proiect	2022-2027
PN-IV-P7-7.1-PED-2024-0973 , „Bee-hive based active principles intensified extraction and smart encapsulation for controlled release: a synergistic bioeconomy and bioengineering approach”	Membru echipă proiect	2025-2027
PNC DI III - Programul: COOPERARE EUROPEANĂ ȘI INTERNAȚIONALĂ, Subprogramul 3.5. Alte inițiative și programe europene și internaționale – Proiecte EUREKA Tradițional, EUREKA-Cluster, Eurostars, Proiect Eureka 92/2016 „Novel functional fruit beverages with consumers health impact”	Membru echipă proiect	2017-2019
PNC DI III - Programul: COOPERARE EUROPEANĂ ȘI INTERNAȚIONALĂ, Subprogramul 3.5. Alte inițiative și programe europene și internaționale – Proiecte EUREKA Tradițional, EUREKA-Cluster, Eurostars, Proiect Eureka 99/2016 „Design of novel enzyme-based technologies for structuring and processing of soy proteins”	Membru echipă proiect	2017-2020
PNC DI III - Programul: COOPERARE EUROPEANĂ ȘI INTERNAȚIONALĂ,	Membru echipă	2017-2020

Subprogramul 3.5. Alte inițiative și programe europene și internaționale – Proiecte EUREKA Tradițional, EUREKA-Cluster, Eurostars, Proiect Eureka 60/2017 „Advanced Natural Food Flavours based on Sustainable Technology of Pyrazines”	proiect	
PNCDI III – Programul 3 Cooperare europeana si internationala – proiecte Eureka Traditional (Network), Eureka – Cluster si Eurostars, Proiect Eureka 129/2019 „Innovative health-promoting dry food matrices with enhanced functionality”	Membru echipa proiect	2021-2022
PNCDI III – Programul 3 Cooperare europeana si internationala – proiecte Eureka Traditional (Network), Eureka – Cluster si Eurostars, Proiect Eureka 130/2019 „Innovative formulations of main bee products using natural ingredients”	Membru echipa proiect	2021-2022
PNCDI III – Programul 3 Cooperare europeana si internationala – proiecte Eureka Traditional (Network), Eureka – Cluster si Eurostars, Proiect Eurostars 126/2019 „Innovative Fermbiotic Foods with anti-inflammatory properties”	Membru echipa proiect	2021-2022
PNCDI III – Programul 3 Cooperare europeana si internationala – proiecte Eureka Traditional (Network), Eureka – Cluster si Eurostars, Proiect Eurostars 252/2021 „Development of health-promoting food ingredients from winemaking by-products and activated seeds”	Membru echipa proiect	2021-2024
POCU - Fii SMART! – Student Implicat în Dezvoltarea Start-up-urilor de Succes - POCU/829/6/13/142030	Membru grup tinta	2021-2022
POCU - Pregătirea doctoranzilor și cercetătorilor poStdctorat în vederea dobândirii de coMpetente de cercetARE aplicaTivă - SMART Cod MySMIS: 153734	Membru grup tinta	2022-2023
Plan multianual de monitorizare a performanțelor senzoriale a produselor alimentare – CARREFOUR ROMANIA SA	Membru echipa proiect	2017-2021
Dezvoltare bauturi inovative cu minerale si vitamine – SMART DRINKS AND FOOD SRL	Membru echipa proiect	2017-2018
Optimizare bauturi functionale cu aminoacizi, vitamine si minerale - RACO RADU SONS SRL	Membru echipa proiect	2018-2019
Optimizare bauturi racoritoare si sucuri de fructe - LOJA FRUCTELOR SRL	Membru echipa proiect	2018-2019
Optimizare tehnologica pentru obtinerea de salate de fructe proaspete - LOJA FRUCTELOR SRL	Membru echipa proiect	2019
Determinare termen de valabilitate prin metoda ASLT (analize fizico-chimice si analiza senzoriala) pentru condimente – UNILEVER ROMANIA	Membru echipa proiect	2018-2019
Evaluare termen de valabilitate prin metoda “Worst-case scenario” pentru sunca de pui si de porc - CAROLI FOODS GROUP	Membru echipa proiect	2019

A. Cereri de brevet de inventii

1. Produs alimentar uscat de tip snack si procedeu de obtinere, Cerere de brevet nr. A/00159/25.03.2022
2. Lipozomi cu extracte din semințe germinate cu utilizare în industria alimentară și procedeu de obținere, Cerere de brevet nr. A/00070/15.02.2023

B. Articole

1. C. Bilbie, A. Ghizdareanu, Comparative analysis of estimated shelf life approaching accelerated aging methods', „Agriculture for life, Life for Agriculture 2020, Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies, Vol. XXV, No. 1, 2021
2. Pasarin, D.; Ghizdareanu, A.-I.; Enascuta, C.E.; Matei, C.B.; Bilbie, C.; Paraschiv-Palada, L.; Veres, P.-A. Coating Materials to Increase the Stability of Liposomes. Polymers 2023, 15, 782. <https://doi.org/10.3390/polym15030782>
3. Ghizdareanu, A.-I.; Pasarin, D.; Banu, A.; Ionita (Afilipoei), A.; Enascuta, C.E.; Vlaicu, A. Accelerated Shelf-Life and Stability Testing of Hydrolyzed Corn Starch Films. Polymers 2023, 15, 889. <https://doi.org/10.3390/polym15040889>
4. Pasarin, D.; Lavric, V.; Enascuta, C.E.; Ghizdareanu, A.-I.; Matei, C.B. Optimal Enzymatic Hydrolysis of Sweet Lupine Protein towards Food Ingredients. Fermentation 2023, 9, 203. <https://doi.org/10.3390/fermentation9030203>
5. Pasarin, D.; Ghizdareanu, A.-I.; Teodorescu, F.; Rovinaru, C.; Banu, A. Characterization of Pectin Oligosaccharides Obtained from Citrus Peel Pectin. Fermentation 2023, 9, 312. <https://doi.org/10.3390/fermentation9030312>
6. Ghizdareanu, A.-I.; Banu, A.; Pasarin, D.; (Afilipoei), A.I.; Nicolae, C.-A.; Gabor, A.R.; Pătroi, D. Enhancing the Mechanical Properties of Corn Starch Films for Sustainable Food Packaging by Optimizing Enzymatic Hydrolysis. Polymers 2023, 15, 1899. <https://doi.org/10.3390/polym15081899>
7. Enascuta, C. E., Sirbu, E. E., Fierascu, R. C., Pasarin, D., Ghizdareanu, A. I., Psenovschi, G., & Ganciarov, M. (2023). New Catalytic Systems Used for Wastewater Treatment. Chemistry Proceedings, 13(1), 19.
8. Pasarin, D., Enascuta, C. E., Enache-Preoteasa, C., Matei, C. B., & Ghizdareanu, A. I. (2023). Combined Alkaline and Enzymatic Hydrolysis of Eggshell Membranes for Obtaining Ingredients for Food and Cosmetic Applications. Chemistry Proceedings, 13(1), 20.
9. Baroi, A. M., Fierascu, I., Ghizdareanu, A. I., Trica, B., Fistos, T., Matei, R. I., ... & Avramescu, S. M. (2024). Green Approach for Synthesis of Silver Nanoparticles with Antimicrobial and Antioxidant Properties from Grapevine Waste Extracts. International Journal of Molecular Sciences, 25(8), 4212.
10. Malos, I. G., Pasarin, D., Ghizdareanu, A. I., & Frunzareanu, B. (2025). A Promising Approach for the Food Industry: Enhancing Probiotic Viability Through Microencapsulated Synbiotics. Microorganisms, 13(2), 336.

11. Enascuta, C. E., Sirbu, E. E., Pasarin, D., Ghizdareanu, A. I., Senin, R., Hosu, I. S., ... & Lavric, V. (2025). Enhancement of Microencapsulation of Rapeseed Oil Bioactive Compounds in Alginate Through Sonication. *Foods*, 14(10), 1692.
12. Malos, I. G., Ghizdareanu, A. I., Vidu, L., Matei, C. B., & Pasarin, D. (2025). The Role of Whey in Functional Microorganism Growth and Metabolite Generation: A Biotechnological Perspective. *Foods*, 14(9), 1488.
13. Pasarin, D., Ghizdareanu, A. I., Enascuta, C. E., Nistor, C. L., Capra, L., Matei, C. B., & Lavric, V. (2025). Size optimization and characterization of liposomes with sprouted red clover and amaranth seed extracts. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-22.

C. Lista de lucrari / Comunicari stiintifice

1. R. Bucur, A. Ghizdareanu, A. Moisac, „Obtinere biomasa din Polyporus Squamosus (buretele de nuc).” Sesiunea de comunicari stiintifice – (Comunicare orală) - Facultatea de Ingineria Sistemelor Biotehnice, Universitatea Politehnica din Bucuresti, Bucuresti Mai 2014
2. D. Draghici, R. Bucur, A. Ghizdareanu, A. Moisac, „Obtinerea de biomasa din Polyporus Squamosus in cultura submersa cu surse de carbon alternative.” Sesiunea de comunicari stiintifice -(Comunicare orală)- Facultatea de Ingineria Sistemelor Biotehnice, Universitatea Politehnica din Bucuresti, Bucuresti Mai 2015
3. R. Bucur, A. Ghizdareanu, A. Moisac, „Pallet Dispenser - Smooth Team”- (Comunicare orală)- Unilever Engineers League, Ploiesti, Martie 2015
4. R. Bucur, A. Ghizdareanu, A. Moisac, „Studiarea drojdiei de bere” Sesiunea de comunicari stiintifice - (Comunicare orală)- Facultatea de Ingineria Sistemelor Biotehnice, Universitatea Politehnica din Bucuresti, Bucuresti Mai 2015;
5. C. Constantin, A. Ghizdareanu, „Water Quality in Pharmaceutical Industry- (Poster)- International Conference Water, Constanta 2018.
6. C. Bilbie, A. Ghizdareanu, C. Fieru „Flavor profile of fusel oil pyrazines’- (Comunicare orală) - International Symposium - Priorities of Chemistry for a Sustainable Development – PRIOCHEM XVI, Bucuresti, Noiembrie 2019
7. C. Bilbie, A. Ghizdareanu, „Comparative analysis of estimated shelf life approaching accelerated aging methods’, - (Poster)- The International Conference „Agriculture for life, Life for Agriculture”, Bucuresti, Iunie 2020
8. Diana Pasarin, Andra-Ionela Ghizdareanu, Catalin Matei. Techno-functionality of protein hydrolysates from sweet lupine and hemp. - (Poster)- Congresul International Food Quality and Safety, Health and Nutrition Congress, 8-10 June 2022, Ohrid, Macedonia
9. Diana Pasarin, Andra-Ionela Ghizdareanu, Catalin Matei, Ana-Maria Dumitrascu „The influence of essential oils on the physical-chemical and organoleptic properties of the acacia and linden honey”. - (Poster)- The International Conference of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest. Agriculture for Life. Life for Agriculture. 2-4 iunie, USAMV. 2022
10. Diana Pasarin, Andra-Ionela Ghizdareanu, Emanuela Cristina Enascuta, Catalin Matei, Luiza Capra „Comparative analysis of minerals and vitamins from red clover and amaranth extracts”. - (Poster)- International Symposium - Priorities of Chemistry for a Sustainable Development – PRIOCHEM” – Editia a XVIII-a, 26-28 octombrie, Bucuresti, 2022
11. Andra-Ionela Ghizdareanu, Alexandra Banu “Film-forming properties of different starch products available on the Romanian market’. - (Poster)- The International Scientific Conference „Applications of Chemistry in Nanosciences and Biomaterials Engineering”, - (Poster)- NanoBioMat, 24 - 26 Noiembrie, Bucuresti, 2022
12. Andra-Ionela Ghizdareanu, Alexandra Banu, Alexandru Vlaicu „Film-forming properties of enzymatically hydrolyzed corn starch”. - (Poster)- International Symposium - Priorities of Chemistry for a Sustainable Development – PRIOCHEM” – Editia a XVIII-a, 26-28 octombrie, Bucuresti, 2022
13. Andra-Ionela Ghizdareanu, Alexandra Banu, Andreea Ionita. “Biodegradability and Stability Study of Biopolymer Films Based on Hydrolysed Corn Starch” - (Comunicare orală) - 9th International Conference on Materials Science and Technologies – RoMAT, 24 - 26 Noiembrie, Bucuresti, 2022
14. Anda Maria Baroi, Alexandru Vlaicu, Alin Cristian Nicolae Vintila, Cristina Emanuela Enascuta, Andra-Ionela Ghizdareanu, Roxana Ioana Matei (Brazdis), Toma Fistos, Radu Claudiu Fierascu, Irina Fierascu. „Exploring the possibilities of obtaining natural extracts abundant in phytoconstituents from grapevine waste”. Innovative Cross-Sectoral Technologies, NeXT-Chem, Exploratory Workshops, Series V, Edition, 22-23 Mai, 2023.

D. Premii

Medalie de argint– Cerere de brevet A/00070/15.02.2023, Lipozomi cu extracte din semințe germinate cu utilizare în industria alimentară și procedeu de obținere, 15th European Exhibition of Creativity and Innovation, E U R O I N V E N T, Iasi, Romania, 11-13 Mai 2023,

Diploma de excelenta, Universitatea Politehnica din Bucuresti - Cerere de brevet A/00070/15.02.2023, Lipozomi cu extracte din semințe germinate cu utilizare în industria alimentară și procedeu de obținere, 15th European Exhibition of Creativity and Innovation, E U R O I N V E N T, Iasi, Romania, 11-13 Mai 2023

Medalie de aur – Cerere de brevet A/00159/25.03.2022, Produs alimentar uscat de tip snack si procedeu de obtinere, Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XX-a, 26-28 octombrie 2022, Sala Polivalentă BT Arena, CLUJ-NAPOCA

Diploma de excelenta, Romanian Inventors Forum - Cerere de brevet A/00159/25.03.2022, Produs alimentar uscat de tip snack si procedeu de obtinere, Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XX-a, 26-28 octombrie 2022, Sala Polivalentă BT Arena, CLUJ-NAPOCA

Diploma de excelenta, USAMV, Bucuresti - Cerere de brevet A/00159/25.03.2022, Produs alimentar uscat de tip snack si procedeu de obtinere, Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XX-a, 26-28 octombrie 2022, Sala Polivalentă BT Arena, CLUJ-NAPOCA

Medalie de argint– Cerere de brevet A/00070/15.02.2023, Lipozomi cu extracte din semințe germinate cu utilizare în industria alimentară și procedeu de obținere, 15th European Exhibition of Creativity and Innovation, E U R O I N V E N T, Iasi, Romania, 11-13 Mai 2023,

Diploma de excelenta, Universitatea Politehnica din Bucuresti - Cerere de brevet A/00070/15.02.2023, Lipozomi cu extracte din semințe germinate cu utilizare în industria alimentară și procedeu de obținere, 15th European Exhibition of Creativity and Innovation, E U R O I N V E N T, Iasi, Romania, 11-13 Mai 2023

Diploma de excelenta, Asociatia „Justin Capra” - Cerere de brevet A/00070/15.02.2023, Lipozomi cu extracte din semințe germinate cu utilizare în industria alimentară și procedeu de obținere, 15th European Exhibition of Creativity and Innovation, E U R O I N V E N T, Iasi, Romania, 11-13 Mai 2023

Medalie de aur – Cerere de brevet A/00159/25.03.2022, Produs alimentar uscat de tip snack si procedeu de obtinere, Salonul International de Inventii, Inovatii “Traian Vuia”, Timisoara, 15-17 Iunie 2023, Timisoara

Diploma de excelenta, CorneliuGroup Inventcor, Deva Romania - Cerere de brevet A/00159/25.03.2022, Produs alimentar uscat de tip snack si procedeu de obtinere, Salonul International de Inventii, Inovatii “ Traian Vuia”, Timisoara, 15-17 Iunie 2023, Timisoara

Diploma de onoare, Medalie de aur – Cerere de brevet A/00070/15.02.2023, Lipozomi cu extracte din semințe germinate cu utilizare în industria alimentară și procedeu de obținere, The 27th edition, International Exhibition of Inventions, INVENTICA 2023, Iasi, Romania, 21-23 Iunie 2023

Medalie de aur, Universitatea Politehnica din Bucuresti - Cerere de brevet A/00070/15.02.2023, Lipozomi cu extracte din semințe germinate cu utilizare în industria alimentară și procedeu de obținere, The 27th edition, International Exhibition of Inventions, INVENTICA 2023, Iasi, Romania, 21-23 Iunie 2023

Diploma de excelenta, Medalie de argint – Cerere de brevet A/00159/25.03.2022, Produs alimentar uscat de tip snack si procedeu de obtinere, The 27th edition, International Exhibition of Inventions, INVENTICA 202, Iasi, Romania, 21-23 Iunie 2023

Premiu Special, Universitatea Politehnica Timisoara – Cerere de brevet A/00159/25.03.2022, Produs alimentar uscat de tip snack si procedeu de obtinere, The 27th edition, International Exhibition of Inventions, INVENTICA 202, Iasi, Romania, 21-23 Iunie 2023

Medalie de argint– Cerere de brevet A/00159/25.03.2022, Produs alimentar uscat de tip snack si procedeu de obtinere, the INNOVERSE Invention & Innovation Expo, Georgia Gwinnett College – Atlanta, 28-29 August 2023

Data:

01.01.2025