



**Curriculum vitae
Europass**



Informații personale

Nume/Prenume

POIANĂ MARIANA-ATENA

Adresă(e)

Calea Aradului 119, 300645/Timișoara, Romania

Telefon(oane)

+40256277308

Fax (uri)

+40256200296

E-mail(uri)

atenapoiana@yahoo.com; atenapoiana@gmail.com

Naționalitate(-tăți)

Română

Data nașterii

09.02.1972

Sex

Feminin

**Locul de muncă vizat / Domeniul
ocupational**

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului „Regele Mihai I al României” din Timișoara/Conferențiar dr. ing.

Experiența profesională

Perioada

01.05.2005-prezent

Funcția sau postul ocupat

Conferențiar

Activități și responsabilități principale

Predare cursuri, lucrări de laborator, cercetare științifică.

▪ **Nivel licență:**

Tehnologii ale produselor alimentare de origine vegetală;
Tehnologii fermentative și extractive.

▪ **Nivel master:**

Tehnologii avansate de obținere a produselor alimentare de origine vegetală;
Proiectarea, conceperea și promovarea unui produs alimentar din industria fermentativă;
Tehnici avansate de procesare alimentară;
Tehnici speciale de obținere a diferitelor tipuri de vinuri.

Numele și adresa angajatorului

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului Timișoara, Calea Aradului 119, 300645 – Timișoara

Tipul activității sau sectorul de activitate

Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare, Departamentul: Tehnologii Alimentare
ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR, ȘTIINȚE INGINEREȘTI, INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

Perioada

01.10.2001-01.05.2005

Funcția sau postul ocupat

Șef lucrări

Activități și responsabilități principale

Predare cursuri, lucrări de laborator, cercetare științifică

▪ **Nivel licență:**

Tehnologii ale produselor alimentare de origine vegetală;
Tehnologii fermentative și extractive;
Tehnologii alimentare vegetale.

Numele și adresa angajatorului

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului Timișoara, Calea Aradului 119, 300645/Timișoara, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare, Departamentul: Tehnologii Alimentare

Tipul activității sau sectorul de activitate

ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR

Perioada

01.03.1999-01.10.2001

Funcția sau postul ocupat

Asistent

Activități și responsabilități principale	Lucrări de laborator, cercetare științifică ▪ Nivel licență: Tehnologii alimentare vegetale; Tehnologii fermentative și extractive.
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului Timișoara, Calea Aradului 119, 300645/Timișoara, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare, Departamentul: Tehnologii Alimentare
Tipul activității sau sectorul de activitate	ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR
Perioada	01.10.1996-01.03.1999
Funcția sau postul ocupat	Doctorand cu frecvență
Activități și responsabilități principale	Activitate de cercetare, lucrări de laborator
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului Timișoara, Calea Aradului 119, 300645/Timișoara, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare, Departamentul: Tehnologii Alimentare
Tipul activității sau sectorul de activitate	ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR
Perioada	01.02.1996-01.10.1996
Funcția sau postul ocupat	Asistent cercetare
Activități și responsabilități principale	Activitate de cercetare în domeniul agroalimentar
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului Timișoara, Calea Aradului 119, 300645/Timișoara, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare
Tipul activității sau sectorul de activitate	ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR
Educație și formare	
Perioada	24.01-31.01.2011
Calificarea / diploma obținută	FORMATOR/Certificat de absolvire Seria G, Nr. 00169971
Competențe profesionale dobândite	Pregătirea formării. Realizarea activităților de formare. Evaluarea participanților la formare. Aplicarea metodelor și tehnicilor special de formare. Proiectarea programelor de formare. Organizarea programelor și stagiilor de formare
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	Best Vision Advisory, Timișoara
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Curs de specializare, COR 241205
Perioada	01.06.2010-15.06.2010
Calificarea/diploma obținută	Specialist în analiza reologică a materialelor și produselor făinoase/Diploma nr.0055/16.06.2010/ <i>Sisteme de analiză reologică a materialelor și produselor făinoase.</i>
Competențe profesionale dobândite	Analiza reologică a făinii și produselor făinoase
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	LABORSISTEM SRL, București
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Curs de specializare
Perioada	8-10.10.2009
Calificarea/diploma obținută	Specialist HACCP/Certificat de absolvire Seria AC 29, Nr. 5058/ <i>Sistemul de management al siguranței alimentului conform ISO 22000:2005 – Principiile HACCP.</i>
competențe profesionale dobândite	Intocmire plan HACCP
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	Camera de Comerț, Industrie și Agricultură, Timișoara, Direcția de Formare și Perfecționare Profesională
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Curs de specializare
Perioada	18.05.2009-29.05.2009
Calificarea/diploma obținută	Specialist în domeniul calității/Certificat de absolvire seria F, Nr. 0082592
Competențe profesionale dobândite	Asigurarea calității proceselor. Organizarea auditurilor calității. Coordonarea elaborării documentației sistemului calității. Educarea, instruirea și motivarea personalului pentru calitate. Definirea politicii în domeniul calității. Stabilirea și îmbunătățirea structurii organizatorice.

Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare
Nivelul în clasificarea națională sau internațională

Perioada

Calificarea/diploma obținută

Competențe profesionale dobândite

Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare
Nivelul în clasificarea națională sau internațională

Perioada

Calificarea/diploma obținută

Discipline principale studiate/
Competențe profesionale dobândite

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare

Nivelul în clasificarea națională sau internațională

Perioada

Calificarea/diploma obținută

Discipline principale studiate/
Competențe profesionale dobândite

Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare

Nivelul în clasificarea națională sau internațională

Perioada

Calificarea/diploma obținută

Discipline principale studiate/
Competențe profesionale dobândite

Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare

Nivelul în clasificarea națională sau internațională

Aptitudini și competențe personale

Limba(i) maternă(e)

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare

Nivel european (*)

Limba engleza

Limba franceza

Camera de Comerț, Industrie și Agricultură, Timișoara, Direcția de Formare și Perfecționare Profesională

Curs de specializare

1996-2002

Doctor în Știință, Diplomă de Doctor, Seria C, Nr. 0005460/Ordinul Ministrului Educației și Cercetării nr. 3896 din 24.04.2003.

*Titlul tezei: "Cercetări privind modificarea unor compuși chimici în timpul germinării unor cereale. Posibilități de valorificare a cerealelor germinate"/*Coordonator științific: Prof. dr. Jianu Ionel
Specialitatea: Tehnologia Produselor Agroalimentare

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara
Calea Aradului 119, 300645/Timișoara, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare
Studii universitare de doctorat/Nivel ISCED 6

1995-1996

Magister/Master

Diplomă de Studii Aprofundate, Seria B, Nr. 0004933

Profilul Chimie, Specializarea: *Controlul și avizarea produselor naturale procesate*

Universitatea "Politehnica" din Timișoara, Facultatea de Chimie Industrială și Ingineria Mediului

Studii aprofundate/Nivel ISCED5

1990-1995

Inginer licențiat, Diplomă de licență, seria N, Nr. 010739

Inginer în Profilul Chimie

Specializarea: *Ingineria Prelucrării Produselor Naturale/Industrii Fermentative*

Universitatea "Politehnica" din Timișoara, Facultatea de Chimie Industrială

Studii Universitare de licență/Nivel ISCED 5

1986-1990

Diplomă de Bacalaureat seria H, Nr. 10726

Profilul Matematică-Fizică

Liceul Industrial Motru, Gorj

Studii Liceale/Nivel ISCED 3

Limba română

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

(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine

Competențe și abilități sociale

- Capacitate de comunicare, relaționare, abilitate în relațiile interumane dobândită prin activitatea didactică desfășurată cât și prin munca în echipe de cercetare atât în cadrul universității cât și prin colaborarea cu alte colective de cercetate din țară și străinătate;
- Capacitate de adaptare la diferite medii sociale și culturale dezvoltată prin participarea la numeroase conferințe și workshopuri, precum și prin colaborările pe plan național și internațional;
- Spirit de echipă, răbdare, motivare, implicare, spirit creativ, dezvoltat prin: participarea la rezolvarea unor teme de cercetare, analiza curriculară, activități pentru acreditarea programelor masterale etc.;
- Capacitatea de a crea un climat de muncă plăcut, nonconflictual;
- Adaptabilitate în fața unor situații noi;
- Rezistență la efort intelectual susținut, responsabilitate, spirit intuitiv, abilitatea de a-și îndeplini obiectivele propuse.

Competențe și aptitudini organizatorice

Abilități de organizare, coordonare și management evidențiate prin:

- Predare/mentorat: îndrumarea și supervizarea directă a circa 35 de studenți, 12 absolvenți în elaborarea/finalizarea cu succes a lucrărilor de diplomă și dizertații în domeniul ingineriei alimentare
- Conceperea, scrierea și supravegherea experimentelor de laborator în domeniul tehnologiei și analizei produselor alimentare;
- Conducerea unui proiect de cercetare câștigat prin competiție, finanțat de organisme de finanțare naționale;
- Finalizarea unui proiect de cercetare de peste 10 000 de euro finanțat de sectorul privat;
- Organizarea activității de cercetare pentru diferite obiective ale programelor de cercetare științifică în care am fost implicată;
- Organizarea de workshopuri și mobilități.

Competențe și aptitudini tehnice

Competențe pentru cercetare și documentare evidențiate prin:

- Îmbunătățirea stabilității oxidative a uleiurilor vegetale utilizate în aplicații termice alimentare prin aditivare cu extracte naturale;
- Analiza FT-IR a uleiurilor vegetale;
- Analiza culorii vinului roșu (studiul factorilor biologici, biochimici și tehnologici care influențează profilul cromatic al vinului);
- Tehnici de condiționare a vinurilor și sucurilor de fructe;
- Evaluarea impactului procesării termice și a condițiilor de depozitare asupra caracteristicilor antioxidante ale unor produse rezultate din procesarea fructelor;
- Conceperea unor produse alimentare cu proprietăți nutritive optimizate;
- Conceperea unor produse gelificate din fructe cu caracteristici antioxidante îmbunătățite și stabilitate crescută a culorii;
- Conceperea unor prototipuri specifice industriei fermentative;
- Experiență în extracția și screeningul compușilor naturali bioactivi din diverse materii vegetale;
- Evaluarea proprietăților antioxidante ale unor produse alimentare de origine vegetală;
- Experiență în valorificarea subproduselor din industria alimentară în scopul obținerii unor produse bogate în principii active;
- Accesarea unor metode avansate de analiză fizico-chimică (spectrofotometrie UV-VIS, spectrometrie FT-IR, cromatografie GC-MS, cromatografie HPLC, etc) a produselor alimentare.

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

- Sisteme de operare Microsoft Windows (Windows 7, Vista, XP, 2000);
- Microsoft Office (Word, Excel, Power Point, Visio);
- Programe de prelucrări statistice (pachetul Statistica 6.0, TableCurve, Origin; PCA- Analiza Componentelor Principale);
- WEB browsers;
- Programe de achiziție a datelor instrumentale (WinAspect software pentru *Specord 205 Analytik Jena*, Germany; IR Solution pentru FTIR-8400S, Shimadzu, Japan AAS Analytic Jena ContrAA300, etc.).

Competențe și aptitudini artistice

Alte competențe și aptitudini

Literatură, călătorii, fotografie.

- 2008-prezent - Coordonator al programului de master: **Tehnologii avansate de procesare a materiilor prime agricole**, la Facultatea de Tehnologie Produselor Agroalimentare/USAMVB Timisoara;
- Membru în comisii examen gradul I, gradul II, definitivare;
- Membru în comisii de licență;
- Membru în comisii de examen pentru ocuparea posturilor în învățământul superior;
- Membru în comisii admitere la doctorat, examene și referate doctorat;
- Membru în comisii de analiză și prezentare publică a tezelor de doctorat;
- Referent cărți de specialitate;
- Evaluator proiecte de cercetare;
- Membru în Senatul USAMVB din Timișoara (din 2012);
- Evaluator pentru Agenția Română de Asigurare a Calității în Învățământul Superior - ARACIS, domeniul Ingineria produselor alimentare, http://pfe.aracis.ro/inscriere/registru/lista_c_d/13/57/

Membru în Organizații profesionale naționale recunoscute

- Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România - din Învățământ, Cercetare și Producție (nr. 190);
- Asociația Generală a Inginerilor din România (nr. 60732);
- Societatea de Chimie din România (ID 1793).

Referent științific pentru reviste cotate ISI

- Food Chemistry(Elsevier);
- Food Science and Biotechnology (Springer);
- Chemistry Central Journal (Springer).

Membru în comitetul științific al unor conferințe: "The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology" (May 30–31, 2013, Timișoara, Romania, http://www.usab-tm.ro/utilizatori/tpa/file/manifestari/Invitation_2013_TPA_Timisoara.pdf)

Membru în comitetul editorial al unor reviste: Banat's Journal of Biotechnology, <http://www.bjbabe.ro/editorial-advisory-board/>

Cărți publicate în edituri recunoscute de CNSSIS (selecție)

- **Poiană Mariana-Atena**, *Analiza culorii vinurilor roșii*, Editura EUROBIT, Timișoara, ISBN 978-973-620-378-7, 181 pp., 2008.
- **Poiană Mariana-Atena**, *Tehnologia produselor fermentative*, Editura EUROBIT, Timișoara, ISBN 978-973-620-287-2, 397 pp., 2007.
- **Poiană Mariana-Atena**, *Tehnologia produselor extractive*, Editura SOLNESS, Timișoara, ISBN 978-973-729-106-6, 276 pp., 2007.
- **Poiană Mariana-Atena**, *Tehnici de procesare minimă a produselor agroalimentare*, Editura SOLNESS, Timișoara, ISBN 978-973-729-165-3, 222 pp., 2009.

Capitole în volume colective publicate în edituri recunoscute (selecție)

- **Mariana-Atena Poiana**, Capitolul 2.3: *Compușii fenolici cu activitate antioxidantă din struguri și vin*, pp. 215-272 în *Alimentația funcțională cu componente bioactive naturale în sindromul metabolic*, coordonatori Simona Drăgan, Iosif Gergen, Carmen Socaciu, Editura Eurostampa, Timișoara, ISBN 978-973-687-761-2, 467 pp., 2008.
- Ersilia Alexa, **Mariana-Atena Poiana**, Renata-Maria Sumalan, Monica Negrea, Capitolul VI: *The occurrence of fungal and mycotoxins in cereals from west Romania* (publicată în engleză), pp. 144-164 și Ersilia Alexa, **Mariana-Atena Poiana**, Renata-Maria Sumalan, Monica Negrea, Capitolul VII: *Strategies to reduce fungal and mycotoxins contamination of cereals and medicinal plants* (publicată în engleză), pp. 165-185, în *Occurrence of fungi and mycotoxins in cereals and medicinal plants from Romania-Serbia-Croatia area*, coordonatori Ersilia Alexa, Biljana Avramovic, Jasenka Cosic, Editura Eurobit, Timisoara, ISBN 978-973-620-935-2, 185 pp., 2012.

Articole în reviste cotate ISI (selecție)

- **Poiana M.A.**, Munteanu M.F., Bordean D.M., Gligor R., Alexa E. *Assessing the effects of different pectins addition on color quality and antioxidant properties of blackberry jam*. Chemistry Central Journal 2013, 7:121, doi:10.1186/1752-153X-7-121, ISSN 1752-153X, <http://journal.chemistrycentral.com/content/7/1/121>
- Sumalan R.M., Alexa E., **Poiana M.A.** *Assessment of inhibitory potential of essential oils on natural mycoflora and Fusarium mycotoxins production in wheat*. Chemistry Central Journal. 2013, 7:32, doi:10.1186/1752-153X-7-32, ISSN 1752-153X, <http://journal.chemistrycentral.com/content/7/1/32>
- **Poiana M.A.** *Enhancing oxidative stability of sunflower oil during convective and microwave heating using grape seed extract*. International Journal of Molecular Sciences. 2012, 13(7):9240-9259, doi:10.3390/ijms13079240, ISSN 1422-0067, <http://www.mdpi.com/1422-0067/13/7/9240>
- **Poiana M.A.**, Alexa E., Mateescu C. *Tracking antioxidant properties and color changes in low-sugar bilberry jam as effect of processing, storage and pectin concentration*. Chemistry Central Journal, 2012, 6:4, doi:10.1186/1752-153X-6-4, ISSN 1752-153X, <http://journal.chemistrycentral.com/content/6/1/4>

Informații suplimentare

- Alexa E., **Poiana M.A.**, Sumalan R.M. *Mycoflora and ochratoxin A control in wheat grain using natural extracts obtained from wine industry by-products*. International Journal of Molecular Sciences. 2012, 13(4):4949-4967, doi:10.3390/ijms13044949, ISSN 1422-0067, <http://www.mdpi.com/1422-0067/13/4/4949>
- **Poiana M.A.**, Moigradean D., Raba D., Alda L., Popa M. *The effect of long-term frozen storage on the nutraceutical compounds, antioxidant properties and color indices of different kinds of berries*, Journal of Food, Agriculture and Environment. 2010, 8(1):54-58, ISSN 1459-0255, http://world-food.net/download/journals/2010-issue_1/12.pdf
- Popa V.M., Bele C., **Poiana M.A.**, Dumbrava D., Raba D.N., Jianu C. *Evaluation of bioactive compounds and of antioxidant properties of some oils obtained from food industry by-products*. Romanian Biotechnological Letters, 2011, 16(3):6234-6241, ISSN 1224-5984, <http://www.rombio.eu/rbl3vol16/12%20Mirela%20Popa.pdf>
- **Poiana M.A.**, Moigradean D., Dogaru D., Mateescu C., Raba D., Gergen I. *Processing and storage impact on the antioxidant properties and color quality of some low sugar fruit jams*. Romanian Biotechnological Letters. 2011, 16(5):6504-6512, ISSN 1224-5984, <http://www.rombio.eu/rbl5vol16/6%20POIANA%20M.pdf>
- **Poiana M.A.**, Jianu C., Jianu I., Rinovetz A. *The storage conditions impact on the oxidative stability and antioxidant properties of grape seeds oil*. Journal of Food, Agriculture&Environment, 2009, 7(2):50-53, ISSN 1459-0255, http://world-food.net/download/journals/2009-issue_2/f6.pdf
- **Poiana M.A.**, Dobrei A., Stoin D., Ghita A. *The influence of viticultural region and the ageing process on the color structure and antioxidant profile of Cabernet Sauvignon red wines*. Journal of Food, Agriculture and Environment. 2008, 6(3&4):104-108, ISSN 1459-0255, http://world-food.net/download/journals/2008-issue_3_4/f22.pdf

Participari la conferinte internationale (selectie)

- Moigradean D., **Poiana M.A.**, Bordean D.M., Popa V.M. *A comparative study regarding the oxidative stability of coconut oil and walnut oil using FTIR Spectroscopy*, Proceeding of the Fourth International Conference RESEARCH PEOPLE AND ACTUAL TASKS ON MULTIDISCIPLINARY SCIENCES, Lozenec, Bulgaria, 12-14 June 2013, vol.1 (Agriculture and Veterinary medicine, Technical sciences, Processing & Post Harvest, Technology and Logistics, Power and machinery), pp. 246-250, ISSN 1313-7735, <http://conf.bionetsyst.com/?page=home>
- Buta N.I., **Poiana M.A.**, Popa N.F., Bordea A., Trasca T.I. *Evaluation of the antioxidant effect of thymus vulgaris extract concerning the rapeseed oil used in food thermal applications*, Current Opinion in Biotechnology, vol. 24, Elsevier, July 1, 2013 <http://www.deepdyve.com/lp/elsevier/evaluation-of-the-antioxidant-effect-of-thymus-vulgaris-extract-oCyp35KrW6>
- **Poiana M.A.**, Moigradean D., Dogaru D., Gergen I., Mateescu C., Trasca T. *Influence of pectin concentration and storage time on the color stability and antioxidant properties of raspberry jam*, Proceeding of the Third International Conference "Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences", 8-10 June 2011, Lozenec, Bulgaria, ISSN 1313-7735, vol. 1, pp. 291-295, 2011, Publisher: Bulgarian National Multidisciplinary Scientific Network of the Professional Society for research work http://multilingual.bionetsyst.com/images/other/Conference_announcement.doc
- Dogaru D.V., **Poiana M.A.**, Moigradean D., Trasca T.I., Moldovan C., Stoin D. *Studies regarding acetic fermentation process kinetics of fruits vinegar*, Proceeding of the Third International Conference "Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences", 8-10 June 2011, Lozenec, Bulgaria, ISSN 1313-7735, vol. 1, pp. 250-253, 2011, Publisher: Bulgarian National Multidisciplinary Scientific Network of the Professional Society for research work, http://multilingual.bionetsyst.com/images/other/Conference_announcement.doc
- **Poiana M.A.**, Alexa E., Moigradean D., Popa M. *The influence of the storage conditions on the oxidative stability and antioxidant properties of sunflower and pumpkin oil*, Proceeding of the 44rd Croatian & 4rd International Symposium on Agriculture, 16-19 February 2009, Opatija, Croatia, ISBN 978-953-6135-68-4, pp. 449-453, 2009, http://sa.agr.hr/pdf/2009/sa2009_p0410.pdf
- Raba D., **Poiana M.A.**, Moigradean D., Popa M. *Studies regarding the Individual Quick Freezing technique impact on the quality of some vegetables and fruits*, International Conference: "Agriculture and countryside in our changing world", 23 April 2009, published in *Scientific Journal of University of Szeged*, Faculty of Agriculture, ISSN 1788-5345, 5 pp., electronic format, 2009, http://www.mgk.u-szeged.hu/konferencia_nemzetkozi/1st_call.pdf, www.mgk.u-szeged.hu

- **Poiana M.A.**, Moigradean D., Raba D., Gergen I. *The ageing influence on the chromatic and antioxidant characteristics of red wines*, 36th International Symposium "Actual Tasks on Agricultural Engineering", 11-15 February 2008, Opatija, Croatia, <http://atae.agr.hr/>, Proceeding of the 36 International Symposium on Agricultural Engineering pp. 441-449, ISSN 1333-2651, <http://www.cabdirect.org/abstracts/20083134060.html>
- **Poiana M.A.**, Gergen I., Dobrei A., Moigrădean D. *The copigmentation influence on the chromatic structure of red wines from Recas vineyard*, Proceeding of the 43rd Croatian&3rd International Symposium on Agriculture, 18-21 February, Opatija, Croatia, ISBN 978-953-6135-68-4, pp. 897-900, 2008, http://sa.agr.hr/pdf/2008/sa2008_0907.pdf
- **Poiana M.A.**, Gergen I., Bordean D. *Establishing of some correlations between antioxidant and chromatic characteristics of some red wines from Romania*, Proceeding of the International Conference "Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences", 6-7 June 2007, Lozenc, Bulgaria, ISBN 978-954-91147-3-7, vol. 3, pp. 276-282, 2007 <http://multilingual.bionetsyst.com/images/other/CONTENTSVolume3.doc>

Proiecte de cercetare (selecție)

- Proiect bilateral Romania-Grecia nr. 565/01.06.2012, Programul Capacități, Modulul III, tema: *Rapid Spectroscopic Methods for assessment of olive oil quality and adulteration (SPECTRAOIL)*, 2012-2014, 2012-2014, valoare 21710 lei, **director** <http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/CAPACITATI/Bilaterale/RO-GR/Lista%20proiecte%20bilaterale%20Romania%20Grecia-de%20contractat.pdf>
- Proiect de cercetare, contract nr. 637/21.01.2009 între USAMVB Timișoara și S.C. ETCO EUROPE TRADE COMPANY SRL din SEBIȘ, județul ARAD, tema: *Studii privind impactul unor tratamente tehnologice asupra caracteristicilor antioxidante ale unor produse obținute din fructe de pădure*, 2009-2011, valoare 45 000 lei, **director**
- Proiect de cercetare Programul Regional Programme for Cooperation with South-East Europe (ReP-SEE), SEE-ERA.NET PLUS, <http://plus.see-era.net> SEE-ERA, Joint Call project reference number: ERA 139/01, tema: *Systems to reduce mycotoxin contamination of cereals and medicinal plants in order to preserve native species and traditional products in Romania-Serbia-Croatia*, 2010-2012, valoare 148 319 Euro, **cercetător** <http://www.cereals-mycotoxins.ro>
- Proiect programul MAKIS finanțat de BANCA MONDIALĂ Nr. 141529/2008, AG nr. 142.004/02.10.2008, tema: *Implementarea sistemelor tehnologice moderne de obținere a alimentelor făinoase*, valoare 240 000 Euro, 2008-2011, **cercetător** <http://www.alimente-dietetice-fainoase.ro/index.html>
- Contract 3941, PNCDI2/Modulul 4/Parteneriate în domeniile prioritate, înregistrat la USAMVB Timișoara cu nr.7368/06.11.2007, tema: *Senzori piezoelectrice performanți pe bază de noi structuri tip alpha-cuarț, senzori pentru calitatea și siguranța alimentelor (SENZ-ALIM)*, valoare totală 2 000 000 lei, din care pentru USAMVB Timișoara 200 000 lei, **cercetător**
- Contract 10 CEEX/2005, tema: *Studiul bioactivității sinergice a alimentelor funcționale antioxidante în reversibilitatea sindromului metabolic (MET-ANTIOX)*, valoare 1 087 000 RON, **cercetător**

Proiecte POSDRU

- Proiect POSDRU 86 „Universitate pentru viitor”, DMI 1.2 “Calitate în învățământul superior”, tema: *Îmbunătățirea programelor de studii master cu profil agroalimentar, prin promovarea inovării și asigurarea calității, în acord cu cerințele calificărilor din ROMÂNIA și UNIUNEA EUROPEANĂ (CALIMAS), Cod Proiect 61841*, valoare 8270617 lei, din care pentru USAMVB Timișoara 2441077 lei, 2010-2013, **expert pe termen scurt - responsabil analiza curriculară**, <http://calimas.usamvcluj.ro/>

Mărci înregistrate la OSIM

- Certificat de înregistrare nr. 112438 pentru marca: **TPA DIET HIPOGLUCIDICBISC**, nr. depozit M 2010 05684, C1:30: Biscuiți (biscuiți hipoglucidici cu năut destinați persoanelor cu diabet, cu excepția celor de uz medical).
Titulari marcă: Alexa Ersilia Călina, Trașcă Teodor Ioan, **Poiană Mariana-Atena**, Pop Georgeta, Stoin Daniela, Negrea Monica, Cocan Ileana
- Certificat de înregistrare nr. 112402 pentru marca: **TPA DIET COZOHIPOGLUC**, nr. depozit M 2010 05685, C1:30: Produs de patiserie (cozonac hipoglucidic cu jeleu de fructe destinat persoanelor cu diabet, cu excepția celor de uz medical)
Titulari marcă: Alexa Ersilia Călina, Trașcă Teodor Ioan, **Poiană Mariana-Atena**, Pop Georgeta, Stoin Daniela, Negrea Monica, Cocan Ileana

- Certificat de înregistrare nr. 112403, pentru marca: **TPA DIET Fe NUTRIPREMIUM**, nr. Depozit M 2010 05686, C1:30: Griș (*Premix nutritiv, îmbogățit în fier, pe bază de griș de grâu, linte și caise*)
Titulari marcă: Alexa Ersilia Călina, Trașcă Teodor Ioan, **Poiană Mariana-Atena**, Pop Georgeta, Stoin Daniela, Negrea Monica, Cocan Ileana

Diplome//Medalii

- Medalie de aur pentru produsul dietetic TPA DIET – COZOHIPOGLUC la Expoziția Europeană de Creativitate și Inovare (EURO INVENT, 11 Mai, 2013, Iași, România);
- Medalie de aur și Diploma de excelență pentru produsul dietetic TPA DIET – COZOHIPOGLUC la Expoziția Internațională de Inventică (PROINVENT, Ediția a XI-a, 19-22 martie 2013 Cluj-Napoca);
- Premiul USAMVB Timișoara pentru Cadre didactice performante, Gala Premiilor USAMVB, Ediția 2012.

Articole ISI premiate de UEFISCDI/CNCSIS/RESURSE UMANE/PREMIEREA REZULTATELOR CERCETĂRII/Articole (*selecție*)

- **SESIUNEA NOIEMBRIE 2013**, Cod PN-II-RU-PRECISI-2013-7-2281, pentru articolul: **Poiana M.A.**, Munteanu M.F, Bordean D.M., Gligor R., Alexa E. *Assessing the effects of different pectins addition on color quality and antioxidant properties of blackberry jam*. Chemistry Central Journal. 2013, 7:121.
http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/PREMIERE_ARTICOLE/ARTICOLE%202013/Lista%201%20rezultate%20-%20Copy%20cu%20celule%20mergi.pdf
- **SESIUNEA OCTOMBRIE 2012**, Cod PN-II-RU-PRECISI-2012-6-1128, pentru articolul: **Poiana M.A.** *Enhancing oxidative stability of sunflower oil during convective and microwave heating using grape seed extract*. International Journal of Molecular Sciences. 2012, 13(7): 9240-9259.
http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/PREMIERE_ARTICOLE/articole%202012/OCTOMBRIE%20timea.pdf
- **SESIUNEA APRILIE 2012**, Cod PN-II-RU-PRECISI-2012-6-0226, pentru articolul: **Poiana M.A.**, Alexa E., Mateescu C. *Tracking antioxidant properties and color changes in low-sugar bilberry jam as effect of processing, storage and pectin concentration*, Chemistry Central Journal, 2012, 6:4.
http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/PREMIERE_ARTICOLE/articole%202012/aprilie%20actualizat%208%20mai.pdf
- **SESIUNEA APRILIE 2012**, Cod PN-II-RU-PRECISI-2012-6-0313, pentru articolul: Alexa E., **Poiana M.A.**, Sumalan R.M. *Mycoflora and ochratoxin A control in wheat grain using natural extracts obtained from wine industry by-products*. International Journal of Molecular Sciences. 2012, 13(4):4949-4967.
http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/PREMIERE_ARTICOLE/articole%202012/aprilie%20actualizat%208%20mai.pdf
- **SESIUNEA 2009/ETAPA II**, Cod 480, pentru articolul: **Poiana M.A.**, Alexa E., Bragea M. *Studies concerning the phosphorus bioavailability improvement of some cereals used in nourishment*. Romanian Biotechnological Letters, 2009, 4(3):4470-4476.
http://www.cnscis.ro/userfiles/file/PREMIERE_ARTICOLE/ARTICOLE%202009/etapa%20II/REZULTAT E_ETAPA_II.pdf
- **SESIUNEA 2009/ETAPA II**, Cod 479, pentru articolul: **Poiana M.A.**, Jianu C., Jianu I., Rinovetz A. *The storage conditions impact on the oxidative stability and antioxidant properties of grape seeds oil*. Journal of Food, Agriculture&Environment. 2009, 7(2):50-53.
http://www.cnscis.ro/userfiles/file/PREMIERE_ARTICOLE/ARTICOLE%202009/etapa%20II/REZULTAT E_ETAPA_II.pdf
- **SESIUNEA NOIEMBRIE 2008**, Cod 238, pentru articolul: **Poiana M.A.**, Dobrei A., Stoin D., Ghita A. *The influence of viticultural region and the ageing process on the color structure and antioxidant profile of Cabernet Sauvignon red wines* Journal of Food Agriculture & Environment. 2008, 6(3&4):104-108,
http://www.cnscis.ro/UserFiles/File/PREMIERE_ARTICOLE/ARTICOLE_2008/REZULTATE_PREMIER E_NOIEMBRIE_2008.pdf

Anexe Lista de lucrări

Semnătura,
Conf. dr. ing. Mariana-Atena Poiană