

CURRICULUM VITAE

INFORMAȚII PERSONALE

Adresă

Telefon

Fax

E-mail

Naționalitate

Data nașterii

DUȚĂ Denisa Eglantina

**Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare
București**

București, România

Română

LOCUL DE MUNCĂ

**Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare
București**

Director științific, Responsabil Laborator Științele consumatorului și Analize senzoriale

Coordonarea activității de cercetare din Direcția Cercetare-Dezvoltare-In
laboratoare și 3 stații pilot de experimentări)

DOMENIUL OCUPATIONAL

Perioada

Funcția sau postul ocupat

Activități și responsabilități
principale

2019 - prezent

Cercetător științific gradul I, Director științific, Responsabil Laborator Analize
Senzoriale

Activitate de management și cercetare în domeniul științei alimentelor,
coordonare/participare în proiecte de cercetare naționale și internaționale
coordonare Program Nucleu (2019-2022, 2023-2026), coordonarea Direc
Cercetare-Dezvoltare (9 laboratoare și 3 stații pilot).

Perioada

Funcția sau postul ocupat

2010 - 2019

Responsabil Laborator Analize senzoriale, Institutul Național de Cercetare
Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare – IBA București

Activități și responsabilități principale	Activitate de cercetare în domeniul analizei senzoriale, dezvoltare de metode de analiză, dezvoltare produse noi în cadrul proiectelor de cercetare, coordonare/participare proiecte de cercetare naționale și internaționale.
Tipul activității	Cercetare științifică
Perioada	2009 - 2010
Funcția sau postul ocupat	Inginer/Cercetător științific gradul III, Compartimentul Controlul Calității Produselor Alimentare și Ambalajelor de uz alimentar, Institutul de Bioresurse Alimentare București
Activități și responsabilități principale	Activitate de cercetare în domeniul resurselor vegetale, a produselor alimentare metode de analiză, studii fundamentale și aplicative de nutriție; dezvoltare de produse speciale pentru intoleranțe alimentare; controlul calității; management proiecte de cercetare.
Tipul activității	Cercetare științifică
Perioada	2003 - 2009
Funcția sau postul ocupat	Inginer/Cercetător științific gradul III, Compartimentul Cercetare-Dezvolt Institutul de Bioresurse Alimentare București
Activități și responsabilități principale	Activitate de cercetare în domeniul resurselor vegetale, a produselor alimentare metode de analiză, studii fundamentale și aplicative de nutriție; dezvoltare de produse speciale pentru intoleranțe alimentare; controlul calității; management proiecte de cercetare.
Tipul activității	Cercetare științifică
Perioada	2002 - 2003
Funcția sau postul ocupat	Inginer, Compartimentul Cercetare-Dezvoltare, Institutul de Bioresurse Alimentare, București
Activități și responsabilități principale	Activitate de cercetare în cadrul proiectelor: analiza calității culturii de grâu recolta anuală, metode de îmbunătățire a calității făinii de grâu (ameliora naturali pe principiul „sourdough”, obținere produse făinoase pentru diabet etc.)
Tipul activității	Cercetare științifică
Perioada	2011 - 2012
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar (în sistem colaborare), Facultatea de Medicină Veterinară Specializarea Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, USAMV București Splaiul Independenței nr.105, București

Activități și responsabilități principale	Efectuarea de ore de curs la disciplinele: „Analiza senzorială a produselor alimentare” și „Psihologia alimentației” și ore de laborator aferente, pregătirea materialului de curs și a lucrărilor practice.
Tipul activității	Invățământ superior
Perioada	1998-2001
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar (în sistem de colaborare), Facultatea de Inginerie, Specializarea: Chimie și Tehnologii Alimentare, Universitatea din Bacău, Calea Mărășești nr. 157, Bacău
Activități și responsabilități principale	Efectuarea de ore de laborator, predarea de metodologii de analiză în domeniul tehnologiei morăritului și panificației și al aditivilor alimentari.
Tipul activității	Invățământ superior
Perioada	1995–2001
Funcția sau postul ocupat	Inginer tehnolog pentru industria alimentară S.C. PAMBAC S.A. Bacău, Calea Moinești nr.14, Bacău (Companie cu profil de morărit–panificație) Department Cercetare - Dezvoltare - Producție
Activități și responsabilități principale	Activitate de cercetare aplicativă în domeniul tehnologiei de morărit și panificație: realizare de produse noi, îmbunătățire rețete, ameliorare și vitaminizare analizare produse, probe de coacere, stabilire consumuri specifice, implementarea Sistemului Calității.
Tipul activității	Cercetare - dezvoltare – producție - comercializare produse de morărit-panificație
<u>EDUCAȚIE ȘI FORMARE</u>	
Perioada	7 aprilie - 29 noiembrie, 2022
	Instruire online: EIT FOOD RIS RESEARCH INFRASTRUCTURE NETWORK Universitatea Warsaw, Polonia
Perioada	15-19 februarie 2021
Calificare	Instruire Online Platform Design

Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Principii cheie în design-ul platformelor online, explorare, strategie, dezvoltare prototip, validare, mapare ecosistem, identificare entități și roluri, analiza potențialelor valori ce pot fi interschimbate între entități etc. în cadrul proiectului european FoodSafety4EU.
Organizația care a furnizat instruirea	Boundaryless SRL.
Perioada	21-25 noiembrie 2016 București
Calificare	Certificat participare curs postuniversitar în Statistica
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Statistica (teorie și aplicații practice) pentru date experimentale
Organizația care a furnizat instruirea	Universitatea Dunarea de Jos Galați
Perioada	2 octombrie 2016 Benevento, Italia
Calificare	Certificat de participare curs de Chemomimetrie
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Introducere în chemomimetrie 2 nd IMEKOFOODS Promoting Objective and Measurable Food Quality & Safety
Organizația care a furnizat instruirea	IMEKOFOODS, ENEA Italia
Perioada	16.03.2015 – 07.06.2015 București
Calificare	Certificat de participare în calitate de expert curs de instruire în analiza senzorială și știința consumatorului în cadrul proiectului european Leonardo da Vinci INNSEI
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Atribute senzoriale, metodologii de analiza senzorială, planificarea unui plan senzorial, aplicații ale analizei senzoriale la produse alimentare
Organizația care a furnizat instruirea	AINIA (Spania), UCPH (Danemarca)
Perioada	20 - 24 mai 2013, Murcia, Spania
Calificare	Certificat de participare curs de instruire: „Aspecte senzoriale și de siguranță în dezvoltarea de produse alimentare” în cadrul proiectului european Leonardo da Vinci Tol4Food
Subiecte principale	Metodologii de analiză senzorială, aplicații
Organizația	CTC (Centrul Tehnologic National pentru Conserve), Murcia, Spania

Perioada	2-4 aprilie 2013, Bucuresti, România
Calificare	Certificat de participare
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Curs de instruire „Train the trainers in knowledge transfer” in cadrul proiectului european SEE CAPINFOOD, Introducere in: transfer de cunoastere, dialog cercetare-industrie, identificarea si exploatarea nevoilor industriei, exercitii
Organizația care a furnizat instruirea	CBHU (Campden Magyarország Nonprofit Kft. Hungary), UGENT (Universitatea Ghent, Belgia) si IBA Bucuresti
Perioada	5 - 9 Noiembrie 2012, Porto, Portugalia
Calificarea/diploma	Certificat de participare și instruire curs „Autenticitatea produselor tradiționale și aspecte senzoriale” în cadrul proiectului european Leonardo da Vinci Tol4
Subiecte principale	Metode cromatografice, olfactometrie, analiză senzorială
Organizația care a furnizat instruirea	Universitatea Catolică Portugheză – Școala Superioară de Biotehnologii (Lisboa, Portugalia)

Perioada	10 - 11 Mai 2012, București
Calificarea/diploma	Diplomă de participare
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Curs de instruire: „Media Training for Food and Nutrition Scientists” finanțat prin proiectul european MAITRE/comunicarea rezultatelor cercetării către public larg, articol de presă, interviu
Organizația care a furnizat instruirea	MAITRE Coordinator MINERVA Consulting & Communication și MAITRE media training coordinator European Journalism Centre
Perioada	Februarie 2011, Germania
Calificarea/diploma obținută	Diplomă de participare
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Curs de instruire: „Comunicarea cu succes a rezultatelor cercetării către sector industrial” finanțat prin proiectul european AgriFoodResults/comunicarea rezultatelor cercetării către industrie
Organizația care a furnizat instruirea	Universitatea din Münster Germania
Perioada	August 2010, București
Calificarea/diploma obținută	Formator/cod COR 241205 /Certificat de absolvire eliberat de Ministerul Educației și Ministerul Muncii
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Curs de formator Pregătirea formării; realizarea activităților de formare; evaluarea participanților; aplicarea metodelor și tehnicilor speciale de formare; marketing proiectarea programelor de formare; organizarea programelor și a stagiilor de formare; evaluarea, revizuirea și asigurarea calității programelor de formare
Organizația care a furnizat instruirea	CEPECOM (Centrul de Formare Profesională București)
Perioada	Iulie 2010, Croația
Calificarea/diploma obținută	Diplomă de participare
Subiecte principale/competențe profesionale dobândite	Practica interviului cu media, conferința de presă, scrierea unui articol de presă pentru comunicarea rezultatelor cercetării, comunicarea cu factorii de deștiințific, comunicare Curs de instruire „Comunicarea științei” (2 module) Universitatea College London, Marea Britanie, Coordonator proiect ESCor Organizat și finanțat prin proiectul european ESConet, Dubrovnik (Croația http://www.esconet.org/ESConet/Welcome.html

Organizația care a furnizat instruirea	Martie 2008, Noua Zeelandă
Perioada	Grant de studiu în cadrul proiectului european FOOD-FRENZ la Institutul de Cercetări Alimentare și Agricole Palmerston North și Christchurch, Noua Zeelandă / participare
Calificarea/diploma obținută	Vizitare laboratoare, stații pilot, stabilire contacte cercetători
Subiecte principale	Priorități în cercetare, teme de cercetare abordate în institutele respective, modalități de finanțare
Organizația care a furnizat instruirea	Institutul de Cercetări Alimentare și Agricole Palmerston North și Christchurch, Zeelandă
Perioada	
Calificarea/diploma obținută	Iunie 2007, Sibiu
Subiecte principale/competențe profesionale	Curs de instruire: Evaluarea conformității produselor tradiționale din România cu cerințele legislative de siguranță alimentară,
Organizația care a furnizat instruirea	(membru în echipa de lectori) Institutul de Bioresurse Alimentare, București
Perioada	
Calificarea/diploma obținută	August 2006, București
Subiecte principale	Certificat de absolvire eliberat de Ministerul Educației și Cercetării Curs postuniversitar: Analiza senzorială a produselor alimentare (Analiza senzorială a produselor alimentare, desfășurare analiză pentru diferite categorii de produse alimentare, selectare evaluatori, întocmire fișe, instruire evaluatori, interpretare rezultate analiză)
Organizația care a furnizat instruirea	Universitatea „Dunărea de Jos” Galați
Perioada	Martie 2006, București
Calificarea/diploma obținută	Certificat de absolvire Auditor în domeniul calității eliberat de Ministerul Solidarității Sociale și Familiei și de Ministerul Educației și Cercetării
Subiecte principale/Competențe profesionale dobândite	Curs de perfecționare: Auditor în domeniul calității Standardele de referință ISO 19011, ISO 9001 și ISO 14001 Comunicarea activității de audit, planificarea, întocmirea și completarea documentelor, examinarea documentelor referitoare la sistemul de management al calității/mediului, colectarea și structurarea informațiilor specifice activității de audit, analiza și aprecierea conformității și eficacității sistemului de management, întocmirea și susținerea raportului de audit, conducerea auditului, muncă în echipă de audit, perfecționarea pregătirii profesionale.
	SC Fiatest SRL București

Organizația care a furnizat instruirea

Perioada

Calificarea/diploma obținută

Subiecte principale/competențe

Profesionale dobândite

Organizația care a furnizat instruirea

Octombrie 2005, Porto, Portugalia

Certificat de participare curs de instruire în analiza senzorială prin proiectul Lc Formarea profesională la nivel european a specialiștilor în domeniul analizei senzoriale pentru produse agroalimentare, Contract nr. RO/2004/93046,

Analiza senzorială a vinului/Desfașurarea analizei senzoriale pe diferite de produse alimentare, selectare evaluatori, întocmire fișe de analiză, în evaluatori, interpretare

AESBUC (Associacao para a Escola Superior de Biotecnologia da Universi Catolica), Porto, Portugalia

Perioada

Calificarea/diploma obținută

Competențe profesionale

Organizația care a furnizat instruirea

1996 - 2005, Galați

Doctor în Domeniul Inginerie industrială, domeniul fundamental: Științe ingineresti/Diplomă de doctor (Cercetări privind eliberarea substanțelor de ar din diferite matrice)

Facultatea de Chimia și Tehnologia Produselor Alimentare, Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați

Perioada

Calificarea/diploma obținută

Competențe profesionale

Organizația care a furnizat instruirea

Noiembrie 2004, Viena, Austria

Curs pentru instructori: „Hygienic Food Production” - parte a proiectului HYFOMA, susținut de EHEDG

Diplomă de participare

Fabricarea alimentelor în condiții igienice BOKU—Universitatea de Resur Naturale și Științe ale Vieții, Departamentul de Știința și Tehnologia Alimentelor Viena, Austria

Perioada

Calificarea/diploma obținută

Competențe profesionale

dobândite

2004, Prahova

Diplomă de participare curs de instruire: Tehnologii și principii ecologice de obținere a legumelor în câmp și spații protejate, Măgurele, Prahova, cur: de Programul Agral, subprogram Plevit Tehnologii ecologice de obținere legumelor de câmp

Organizația care a furnizat instruirea

Institutul de Bioresurse Alimentare

Perioada

Mai 2004, Norwich, Marea Britanie

Calificarea/diploma obținută

Diplomă de participare curs: Managementul proiectelor

Competențe profesionale

Managementul proiectelor

Organizația care a furnizat instruirea

BBSRC & Institutul de Cercetări Alimentare Norwich, Marea Britanie

Perioada

2003 - 2004, Norwich, Marea Britanie

Calificarea/diploma obținută

Confirmare de participare Bursă Marie Curie pentru doctorat, Contract C 1999-50512 finanțat de Comisia Europeană

Competențe profesionale

Eliberarea substanțelor de aromă din matrice alimentare

Organizația care a furnizat instruirea

Institutul de Cercetări Alimentare. Norwich, Marea Britanie

Perioada

Octombrie 2002, Iowa, SUA

Calificarea/diploma obținută

Diplomă de participare curs de instruire: Cerealele: calitate, procesare, depozitare, finanțat de Banca Mondiala

Competențe profesionale

Cerealele: calitate, procesare, depozitare

Organizația care a furnizat instruirea

Iowa State University, Ames, Iowa S.U.A.

Perioada

6 Noiembrie 2000

Calificarea/diploma obținută

Diplomă de participare nr.042 curs de instruire: Calitatea este problema fiecă

Competențe profesionale

Standardele ISO 9000

dobândite

Managementul calității, metoda ANOVA, politica în domeniul calității

Organizația care a furnizat instruirea

Asociația Registrul Național al Auditorilor din România, RENA

Perioada

30.06.- 02.07.1998, Bacău

Calificarea/diploma obținută

Diplomă de participare atelier de Instruire pentru industria de panificație

Competențe profesionale

Rețete speciale pentru fabricarea produselor de panificație, patiserie

Organizația care a furnizat instruirea

ACIDI/VOCA și SC PAMBAC SA Bacău

Perioada

Octombrie 1998, București

Calificarea/diploma obținută

Competențe profesionale

Organizația

Diplomă de participare curs Calitatea alimentelor și Sistemelor de Sigur: (GMP și HACCP)

Sisteme de siguranță în calitatea alimentelor: HACCP și GMP

Institutul de Cercetări Alimentare București

Perioada

Calificarea/diploma obținută

Competențe dobândite

Organizația care a furnizat instruirea

1994 – 1995, Galați

Studii aprofundate (Master), Diplomă de absolvire

Tehnologii alimentare speciale

Facultatea de Chimia și Tehnologia Produselor Alimentare, Universitate “Dunărea de Jos”, Galați

Perioada

Calificarea/diploma obținută

Competențe profesionale

dobândite

Organizația care a furnizat instruirea

1989 – 1994, Galați

Studii universitare/Diplomă de absolvire

Chimie (organică, anorganică, analitică), biochimie, fizică, matematici speciale chimie-fizica, tehnologii alimentare (morărit-panificație, lactate, carne, b produse zaharoase)

Facultatea de Chimia și Tehnologia Produselor Alimentare, Universitate: “Dunărea de Jos”, Galați

APTITUDINI ȘI COMPETENTE

PERSONALE

Limba maternă

Limba română

Limbi străine cunoscute

Limba engleză, Limba franceză

Autoevaluare

Nivel european ()*

Limba engleza

Limba franceza

Înțelegere		Vorbire		Scriere	
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă	
B 2	B 2	B 2	B 2	B	2
A 1	A 1	A 1	A 1	A	1

(*) Nivelul cadrului european comun de referință pentru limbi străine

Competențe și abilități sociale

Capacitate de adaptare, seriozitate, comunicare și cooperare în echipă d lucrând în cadrul proiectelor de cercetare naționale și internaționale, cu parteneri din diferite domenii: cercetare, învățământ, industrie; coopera proiecte europene (contracte bilaterale cu Grecia, Bulgaria; proiecte Leo

	<p>Vinci; Erasmus+, South-East Europe; acțiuni COST; EUREKA, propuneri de FP7, Horizon 2020).</p> <p>Bursa Marie Curie pentru doctorat la Institutul de Cercetări Alimentare, Norvegia, Marea Britanie, pe o durată de 1 an, 2003-2004, mi-a oferit șansa de a sta într-o țară străină și mai ales posibilitatea de a intra în contact cu alte culturi și civilizații.</p>
Competențe și aptitudini organizatorice	<p>Experiență managerială în derularea, în calitate de director/responsabil, a proiectelor pe peste 10 proiecte de cercetare-dezvoltare-inovare, câștigate prin competiții (naționale și internaționale); capacitate de coordonare, analiză sinteză, de organizare și de gestionare a proiectelor și de orientare către rezultate; eficiență în coordonarea activităților de cercetare și administrativă; antrenarea tinerilor (studenți, masteranzi și doctoranzi) în activitatea de cercetare.</p>
Competențe și aptitudini tehnice	<p>Inginerie și tehnologii pentru industria alimentară, auditor în domeniul capacității analitice bine dezvoltată, capacitate bună de însușire a unor noi tehnologii de lucru, interes pentru dezvoltarea profesională continuă, abilități de utilizare a echipamentelor de cercetare.</p>
Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului	<p>Operare PC: Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Internet (email, web), Produse dobândite prin instruire și utilizare zilnică.</p>
Alte competențe și aptitudini	<p>Dobândirea competenței de a deveni cadru didactic, în urma efectuării cursurilor din cadrul modulului pedagogic și susținerii examenului de final.</p>
INFORMAȚII SUPLIMENTARE	<p>Brainmap Network: https://www.brainmap.ro/denisa-eglantina-duta</p> <p>Researchgate: https://www.researchgate.net/profile/Denisa_Duta</p> <p>ResearcherID: http://www.researcherid.com/rid/C-7057-2017</p> <p>GoogleScholar: https://scholar.google.ro/citations?user=7BtKEsAAAAJ&hl=en</p> <p>ORCID: https://orcid.org/0000-0002-8821-7268</p>
Membru al asociațiilor profesionale	<ul style="list-style-type: none"> • Membru EPSO (The European Plant Science Organisation), din anul 2010, http://www.epsoweb.org/ • Membru ISEKI (Integrating Food Science and Engineering Knowledge in the Food Chain), din anul 2010, https://www.iseki-food.net/ • Membru Foodforce (Rețea a institutelor naționale de cercetare din Europa inițiată de Institute of Food Research Norwich, Marea Britanie), http://www.foodforce.org/