

**Curriculum vitae
Europass****Informații personale**

Nume / Prenume

Popa Mona Elena

Adresă(e)

Str. Maior Băcilă nr.35, Bl.33A, Et.7, Ap.30, sector 2,
022846, Bucuresti, ROMÂNIA

Telefon(oane)

021 3182559

Mobil:

0745 362576

Fax(uri)

021 3182588

E-mail(uri)

e-mail: monapopa@agral.usamv.ro

Naționalitate(-tăți)

română

Data nașterii

28.03.1961

Sex

feminin

Experiența profesională

Perioada

2005 – prezent

Funcția sau postul ocupat

Profesor universitar

Activități și responsabilități
principale

Secretar științific facultate

Numele și adresa angajatorului

Facultatea de Biotehnologii, USAMV București, B-dul Mărăști nr. 59

Tipul activității sau sectorul de
activitate

Activitate didactică și de cercetare

Perioada

2003 - 2005

Funcția sau postul ocupat

Conferențiar universitar

Activități și responsabilități
principale

Secretar științific catedra de Biotehnologii industriale

Numele și adresa angajatorului

Facultatea de Biotehnologii, USAMV București, B-dul Mărăști nr. 59

Tipul activității sau sectorul de
activitate

Activitate didactică și de cercetare

Perioada

1999 - 2003

Funcția sau postul ocupat

Șef de lucrări universitar

Activități și responsabilități
principale

Predare cursuri, susținere seminarii și laboratoare

Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Biotehnologii, USAMV București, B-dul Mărăști nr. 59
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activitate didactică și de cercetare
Perioada	1993 - 1999
Funcția sau postul ocupat	Șef Laborator Tehnică și Tehnologia Conservării prin Frig a Produselor Alimentare
Activități și responsabilități principale	Cercetător principal III
Numele și adresa angajatorului	Institutul de Chimie Alimentară, București, Str. Gârlei Nr.1
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activitate de cercetare științifică și de conducere laborator de cercetare
Perioada	1988 - 1993
Funcția sau postul ocupat	Cercetător științific
Activități și responsabilități principale	Responsabil contracte de cercetare
Numele și adresa angajatorului	Institutul de Chimie Alimentară, București, Str. Gârlei nr.1
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activitate de cercetare științifică și de coordonare proiecte
Perioada	1986 – 1987
Funcția sau postul ocupat	Șef punct de lucru
Activități și responsabilități principale	Conducere activitate de producție
Numele și adresa angajatorului	ILF Buzău – Uscătoare Cislău și Pătîrlagele
Tipul activității sau sectorul de activitate	Deshidratare fructe pentru export
Perioada	1985 - 1986
Funcția sau postul ocupat	Inginer tehnolog – șef de tură
Activități și responsabilități principale	Responsabil cu calitatea pe fluxul tehnologic
Numele și adresa angajatorului	ILF Buzău – Secția Conserve Pîrscov
Tipul activității sau sectorul de activitate	Producție conserve sterilizate și pasteurizate de fructe și legume
Educație și formare	
Perioada	Martie 2007
Calificarea / diploma obținută	Certificat de participare
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Course and module design – post – Bologna
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Polytechnical University of Valencia – UPV
Perioada	6-10 Noiembrie 2006
Calificarea / diploma obținută	Certificat de participare
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Curs Consumer Behaviour and Awareness in cadrul Proiectului FP6 tip IP - Tracing the origin of food
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	University of Athens - Greece
Perioada	Octombrie 2005

Calificarea / diploma obținută	Certificat de participare
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Application of sensory evaluation techniques
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Associao para Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Catolica Porto - Portugalia,
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Curs Leonardo da Vinci - Eurocompetencies transfer in vocational guidance for specialists in food sensorial analysis field
Perioada	26-28 mai 2005
Calificarea / diploma obținută	„Train the Trainer”
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Curs de e-learning pentru domeniul industriei alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	College of Technology of University of Algarve, Faro, Portugalia-organizat în cadrul proiectului European Socrates - Erasmus Mundus - ISEKI-Food (Integrating Safety and Environmental Knowledge Into Food Studies towards European Sustainable Development)
Perioada	2-4 decembrie 2004
Calificarea / diploma obținută	„Train the Trainer”
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Curs de e-learning pentru domeniul industriei alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Nantes, Franța- organizat în cadrul proiectului European Socrates - Erasmus Mundus - ISEKI-Food (Integrating Safety and Environmental Knowledge Into Food Studies towards European Sustainable Development)
Perioada	Martie 2004
Calificarea / diploma obținută	Certificat FiaTest
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Expert certificare produse conform standardului SR EN 45011:2001
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Societatea de Consultanță în Managementul Calității - FiaTest București
Perioada	25-26 November, 2004
Calificarea / diploma obținută	Trainer
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Hygienic Food Production Training Course
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	BOKU - University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Vienna, Austria organizat în cadrul unui proiect european de catre HYFOMA NetworkingProject
Perioada	Septembrie 2003
Calificarea / diploma obținută	Expert tehnic SMHACCP în domeniul DA 153 și certificat SRAC Nr.11
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Sistemul HACCP în industria alimentară după standardul danez.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Asociația Română de Acreditare RENAR București
Perioada	22-26 noiembrie 1999
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	International Advanced Course on Assuring the Microbiological Safety of Food
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Graduate School VLAG, OLANDA,;

Perioada	1996 - 2001										
Calificarea / diploma obținută	Diploma de doctor în domeniul inginerie industrială										
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Biochimie, microbiologie, conservare produse alimentare										
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu										
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Doctorat										
Perioada	1980 – 1985										
Calificarea / diploma obținută	Inginer tehnolog industria alimentară										
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Chimie fizică, Chimie organică, Chimie analitică, Biochimie, Microbiologie, Operatii si utilaje in industria alimentara, Tehnologii generale, Tehnologii fermentative, Tehnologia berii, Tehnologia produselor făinoase și produselor zaharoase										
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Facultatea de Chimie Alimentară și Tehnică Piscicolă Galați										
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Absolvent studii superioare										
Aptitudini și competențe personale											
Limba(i) maternă(e)	Limba română										
Limba(i) străină(e) cunoscută(e)											
Autoevaluare	Înțelegere				Vorbire				Scriere		
<i>Nivel european (*)</i>	Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă		
Limba engleză		C1		C2		C1			C1		C2
Limba rusă		A2		B1		A2			A2		A2
*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine											
Competențe și abilități sociale	Comunicativă în general și cu abilități foarte bune de comunicare cu tinerii.										
Competențe și aptitudini organizatorice	Competențe organizatorice bune, bune aptitudini pentru management de proiecte de cercetare – dezvoltare și de echipe de cercetare										
Competențe și aptitudini tehnice	Inginerie și tehnologii pentru industria alimentară, auditor HACCP										
Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului	Operare PC: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Internet (mail, web), Corel Draw.										
Competențe și aptitudini artistice	Pirogravură.										
Permis(e) de conducere	Permis categoria B.										

Informații suplimentare	Membru Corespondent ASAS din 2009, Membru in Comitetul de Program FP7 – tema 2 „Alimentație, Agricultură, Piscicultură și Biotehnologii” din 2007, Membru IIR - Comisia B2 din 2005, Membru ISEKI FOOD Association din 2007, Membru grup de lucru EFFoST din 2008, Membru BENA din 2009, Bio NCP pentru România - tema 2 „Alimentație, Agricultură, Piscicultură și Biotehnologii” din 2007
Anexe	Se anexează lista de lucrări.