

CURRICULUM VITAE

INFORMAȚII PERSONALE

Nume	CATANĂ LUMINIȚA
Adresă(e)	Strada, numărul, cod poștal, localitate, țara: Str. Frumușani, Nr. 14, Bloc 99, Scara 1, Etaj 1, ap.11, București (România)
Telefon(oane)	Fix: 0316205833 Mobil: +40741003562
Fax(uri)	0316205833
E-mail(uri)	lumi_catana@yahoo.co.uk
Naționalitate(-tăți)	Română
Data nașterii	23/09/1965

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Perioada (de la – până la)	03.03./2004 → prezent
Numele și adresa angajatorului	INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU BIORESURSE ALIMENTARE – IBA Bucuresti, Str. Dinu Vintilă nr. 6, Sector 2, București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare - Dezvoltare
Funcția sau postul ocupat	Cercetător științific gr.II (CS II); Șef Laborator Nutriție Umană/Șef Departament Controlul Calității Produselor Agroalimentare și al Ambalajelor de Uz Alimentar
Principalele activități și responsabilități	- Realizare ingredient funcțional din tuberculi topinambur (<i>Helianthus tuberosus</i>) - Realizare ingrediente funcționale din deșeuri de mere, tomate și subproduse vinicole (tescovină, semințe de struguri) - Realizare produse de panificație și patiserie fortificate, cu ingrediente funcționale obținute din deșeuri de tomate și subproduse vinicole - Realizare de produse concentrate din mere, morcovi și fructe de <i>Aronia melanocarpa</i> - Realizarea produse de panificație și patiserie, fortificate cu fructe de <i>Aronia melanocarpa</i> - Realizare produse panificație și patiserie, fortificate cu fier - Realizarea produse procesate din fructe, fortificate cu fier - Realizarea produse de patiserie (napolitane, biscuiți, fursecuri, cornuri cu gem, prăjituri etc.) pentru diabetici - Realizarea produse procesate din fructe (gemuri, compoturi, nectaruri) destinate diabeticilor și obezilor - Realizarea produse aglutenice cu batat destinate persoanelor cu intoleranță la gluten - Realizarea fructe și legume deshidratate - Studii de caz HACCP în industria conservelor de legume și fructe - Analiză carotenoizi (licopen, β-caroten, luteină) și vitamina A din făină obținută din deșeuri de tomate

Principalele activități și responsabilități	- Analiză vitamine hidrosolubile (vitamina C și vitamine din grupul B) din legume și fructe congelate prin HPLC-MS - Analiză patulină din suc și piure de mere, prin cromatografie de Lichide de înaltă performanță (HPLC-DAD) - Analiză dioxine și furani din ouă, ulei și carne, prin cromatografie de gaze de de înaltă rezoluție, cuplată cu spectrometrie de masă de înaltă rezoluție (HRGC-HRMS) - Validare metode analitice - Elaborare Cereri de Brevet de invenție pentru produsele realizate - Caracterizarea nutrițională a legumelor și fructelor, proaspete și procesate
Perioada (de la – până la)	1.10.1990 – 02.03.2004
Numele și adresa angajatorului	Institutul de Cercetare si Dezvoltare pentru Industrializarea si Marketingul Produselor Horticole – HORTING, Str. Intrarea Binelui nr. 1 A, Sector 4, București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare - Dezvoltare
Funcția sau postul ocupat	Cercetător științific gr. III
Principalele activități și responsabilități	- Testare a pretabilității la industrializare a soiurilor noi de legume și fructe (conserve de legume în apă, în bulion, în oțet, dulcețuri, gemuri, creme, nectaruri etc.) - Realizare produse procesate din legume și/sau fructe, cu un conținut ridicat în antioxidanți (vitamina C, β-caroten). - Realizare produse fortifiante din fructe, destinate persoanelor afectate de carențe nutriționale (carențe de fier, carențe de calciu) - Realizare produse procesate din fructe (gemuri, compoturi) destinate diabeticilor și obezilor - Analiza calității legumelor și fructelor proaspete și procesate
EDUCAȚIE ȘI FORMARE	
Perioada (de la – până la)	11/1997 – 07/2003
Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională	Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară, București
Domeniul studiat / aptitudini ocupaționale	Biochimie, Tehnologia de procesare a produselor horticole, Horticultură Titlul tezei de doctorat: „Cercetări privind acumularea elementelor minerale în țesuturile unor specii legumicole, cu referire la metalele grele și modificarea conținutului acestora în timpul prelucrării industriale”
Tipul calificării /diploma obținută	Doctor în horticultură
Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional	Doctorat
Perioada (de la – până la)	1985 – 1990
Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională	Universitatea Politehnică București

Domeniul studiat /aptitudini ocupaționale	Facultatea de Chimie industrială			
Tipul calificării /diploma obținută	Inginer chimist			
Perioada (de la – până la)	11.2016			
Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor			
Domeniul studiat /aptitudini ocupaționale	Curs „Analiză statistică și prelucrarea datelor experimentale din cercetare în domeniul științei alimentelor”			
Tipul calificării /diploma obținută	Certificat			
Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional	Program postuniversitar de formare și dezvoltare profesională			
Perioada (de la – până la)	24.02. - 28.02.2014			
Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională	PRO ANALYSIS SYSTEMS S.R.L			
Domeniul studiat /aptitudini ocupaționale	Curs “Determinarea dioxinelor și furanilor din carne prin HRGC –HRMS” București			
Tipul calificării /diploma obținută	Certificat			
APTITUDINI ȘI COMPETENȚE PERSONALE dobândite în cursul vieții și carierei dar care nu sunt recunoscute neapărat printr-un certificat sau diplomă	-			
Limba(ile) maternă(e)	Precizați limba(ile) maternă(e) (dacă este cazul specificați a doua limbă maternă)			
Limba(i) maternă(e)	Română			
Limba(ile) străină(e) cunoscută(e)	Franceză, Engleză (Enumerați limbile cunoscute și indicați nivelul: excelent, bine, satisfăcător)			
	Limba străină1	Limba străină2	Limba străină3	Etc.
abilitatea de a citi	Bine	Bine		
abilitatea de a scrie	Bine	Bine		
abilitatea de a vorbi	Satisfăcător	Satisfăcător		
Aptitudini și competențe artistice Muzică, desen, literatură etc.	-			
Aptitudini și competențe și sociale	Spirit de echipă; Capacitate de comunicare foarte bună			

Aptitudini și competențe organizatorice De exemplu coordonați sau conduceți activitatea altor persoane, proiecte și gestionați bugete; la locul de muncă în acțiuni voluntare (de exemplu în domenii culturale sau sportive) sau la domiciliu.	Director de proiect/Responsabil de proiect Experiență bună a managementului de proiect (dobândită din activitatea de cercetare, ca membru în echipa de realizare a unor proiecte de cercetare naționale și ca director de proiect/responsabil de proiect din cadrul Programului de Cercetare de Excelență, Programul “Parteneriate în Domeniile Prioritare” 2007-2013 și Program NUCLEU PN 12 48, Program Nucleu 16 46, Program NUCLEU PN 18 02).
Aptitudini și competențe tehnice (utilizare calculator, anumite tipuri de echipamente, mașini etc.)	1. Tehnici de analiză performante utilizate în analiza calității produselor alimentare: • Cromatografie de lichide de înaltă performanță • Cromatografie de gaze de înaltă rezoluție cuplată cu spectrometrie de masă de înaltă rezoluție • Cromatografie de lichide de înaltă rezoluție și înaltă viteză, cuplată cu spectrometrie de masă de înaltă rezoluție • Spectrofotometrie UV-VIS 2. Competențe în utilizarea echipamentelor din cadrul Stației Experimentări Pilot Procesare Legume-Fructe 3. Competență în utilizarea calculatorului Microsoft Office (Word, Excel și PowerPoint)
Permis(e) de conducere Alte aptitudini și competențe	Nu posed -

Listă selectivă lucrări

I. Articole indexate/cotate ISI

1. Monica Catană, **Luminița Catană**, Enuța Iorga, Monica-Alexandra Lazăr, Anda-Grațîela Lazăr, Răzvan Ionuț Teodorescu, Adrian Constantin Asănică, Nastasia Belc, Achieving Of Functional Ingredient From Apple Wastes Resulting From The Apple Juice Industry, *AgroLife Scientific Journal* - Volume 7, Number 1, **2018**, ISSN 2285-5718; ISSN CD-ROM 2285-5726; ISSN ONLINE 2286-0126; ISSN-L 2285-5718
2. Monica Catană, **Luminița Catană**, Enuța Iorga, Alina Culețu, Valentin Ionescu, Nastasia Belc, Assessment of the Thermal Stability of Patulin in Apple Puree and of Possibilities for Reduction of Patulin Contamination Level Through Apple Processing, *Revista de Chimie*, vol. 69, nr.4/**2018**
3. Catană Monica, **Catană Luminița**, Iorga Enuța, Asănică Adrian Constantin, Lazăr Anda Grațîela, Lazăr Monica Alexandra, Belc Nastasia, Achievement of some functional ingredients from tomato waste and winemaking by-products, *Scientific Papers. Series B, Horticulture*. Vol. LXI, Print ISSN 2285-5653, 423-432, **2017**
4. **Catană Luminița**, Catană Monica, Iorga Enuța, Asănică Adrian Constantin, Lazăr Anda Grațîela, Lazăr Monica Alexandra, Belc Nastasia, Vitamin C and total polyphenol content and antioxidant capacity of fresh and processed fruits of *Aronia melanocarpa*, *Scientific Papers. Series B, Horticulture*. Vol. LXI, 433-440, **2017**
5. Mioara Negoită, Alina Adascălului, Enuța Iorga, **Luminița Catană**, Monica Catană, Nastasia Belc, Internal validation of the method for determination of acrylamide in bread by gas chromatography tandem mass spectrometry, *Revista de Chimie*, vol. 66, nr. 4/**2015**
6. Mioara Negoită, Monica Catană, Enuța Iorga, **Luminița Catană**, Alina Adascălului, Nastasia Belc. Determination of Acrylamide in Bread by Gas Chromatography-Tandem Mass Spectrometry, *Romanian Biotechnological Letters*, Vol 19, No. 4, **2014**
7. Monica Catană, **Luminița Catană**, Mioara Negoită, Enuța Iorga, Nastasia Belc, Gabriela Lilios, Viorica Chițu, Alina Popp Stănescu, Fruit-based concentrated products, iron fortified, destined to prevention and diet therapy of iron deficiencies, *Acta Horticulturae*, No. 981, ISSN 0567-7572, **2013**
8. **Luminița Catană**, Monica Catană, Mioara Negoită, Enuța Iorga, Nastasia Belc, Sabina Daniela Ghencea, Gabriela Lilios, Viorica Chițu, Fruit functional food for diabetic diet, *Acta Horticulturae*, No. 981, ISSN 0567-7572, **2013**
9. Monica Catană, **Luminița Catană**, Enuța Iorga, Mioara Negoită, Nastasia Belc, Valentin Ionescu, Patulin determination from Apple Juice by High Performance Liquid Chromatography, **2009**, *Acta Horticulturae*, no.825, pg. 589-594, ISSN 0567-7572

II. Articole indexate BDI

1. **Luminița Catană**, Monica Catană , Enuța Iorga, Anda-Grațela Lazăr, Monica-Alexandra Lazăr, Răzvan Ionuț Teodorescu, Adrian Constantin Asănică, Nastasia Belc, Alexandra Iancu, Valorification Of Jerusalem Artichoke Tubers (*Helianthus Tuberosus*) For Achieving Of Functional Ingredient With High Nutritional Value, "Agriculture for Life, Life for Agriculture" Conference Proceedings, Volume 1: Issue 1, **2018**
2. **Luminița Catană**, Monica Catană, Mioara Negoită, Enuța Iorga, Gabriela Lilios, Fruit-based concentrated products, iron fortified, destined to prevention and diet therapy of iron deficiencies of vulnerable population groups, **2010**, *Food and Environment Safety - Journal of Faculty of Food Engineering*, Stefan cel Mare University - Suceava, year IX, no. 3
3. Monica Catană, **Luminița Catană**, Mioara Negoită, Enuța Iorga, Alina Bălea, Gabriela Lilios, Validation Of An Enzymatic Method For Nitrates Determination From Vegetable Products, **2010**, *Food and Environment Safety - Journal of Faculty of Food Engineering*, Stefan cel Mare University- Suceava, year IX, no. 4
4. Monica Catană, **Luminița Catană**, Mioara Negoită, Enuța Iorga, Aurelia Dobrescu, Lilios Gabriela, V. Ionescu, Achievement of some bakery products fortified with iron, beneficial in nutrition of individuals with ferriprive anemia, **2009**, U.S.A.M.V.B., *Lucrări Științifice Seria B - LIII*

Listă selectivă cărți

1. Catană Monica, **Catană Luminița**, Enuța Iorga, Alina Culețu, Mioara Negoită, Denisa Duță, Nastasia Belc, *Fortifierea produselor alimentare cu fructe de Aronia*, Editura PRINTECH, **2015**, ISBN 978-606-23-0520-8
2. Monica Catană, Mioara Negoită, **Luminița Catană**, Enuța Iorga, Nastasia Belc, Gabriela Lilios, Alina Bălea, Paula Veronica Călianu, Ioana Alina Anca, Alina Mihaela Popp, Oana Muntean, Monica Gabriela Dinu, *Fortifierea cu fier a produselor alimentare*, Editura PRINTECH, **2010**, 392 pagini, ISBN 978-606-521-595-5
3. **Luminița Catană**, Erol Murad, Monica Catană, Mioara Negoită, Cristian Sima, Enuța Iorga, Nastasia Belc, Viorica Chitu, *Îndrumar pentru realizarea unei unități de deshidratare a legumelor și fructelor*, Editura PRINTECH, **2008**, 331 pagini, ISBN 978-606-521-019-6

Listă selectivă Brevete de invenție

1. Catană Monica, **Catană Luminița**, Negoită Mioara, Iorga Enuța, Belc Nastasia, Ghencea Sabina Daniela, Napolitane pentru diabetici **Brevet de invenție nr. 129330/30.03.2017**
2. **Catană Luminița**, Catană Monica, Negoită Mioara, Iorga Enuța, Belc Nastasia, Duță Denisa-Eglantina, Fursecuri aglutenice cu batat, **Brevet de invenție nr. 128186/30.09.2015**
3. Catană Monica, **Catană Luminița**, Negoită Mioara, Iorga Enuța, Belc Nastasia, Ghencea Sabina-Daniela, Corn cu gem pentru diabetici, **Brevet de invenție nr. 128185/30.09.2015**
4. Negoită Mioara, **Catană Luminița**, Catană Monica, Iorga Enuța, Belc Nastasia, Nectar pentru diabetici, **Brevet de invenție nr. 128188/30.09.2015**
5. **Catană Luminița**, Catană Monica, Negoită Mioara, Iorga Enuța, Belc Nastasia, Bălea Alina, Compoziție pentru produse concentrate din fructe fortificate cu fier, **Brevet de invenție nr. 127715/28.02.2014**

Listă selectivă proiecte de cercetare

I. Proiecte de cercetare naționale

1. Cercetări privind valorificarea tuberculilor de topinambur (*Helianthus tuberosus*) în scopul obținerii unui ingredient funcțional, cu valoare nutritivă ridicată, destinat dietei diabeticilor (**Program Nucleu 18 02, 2018, Director de proiect**)
2. Cercetări privind evaluarea remanenței vitaminelor hidrosolubile în legume și fructe congelate, prin tehnici analitice performante, în scopul asigurării securității nutriționale a consumatorilor (**Program Nucleu 16 46, 2016-2017, Director de proiect**)
3. Tehnologii și instalații performante pentru uscarea convectivă a legumelor și fructelor specifice României, în vederea obținerii de produse deshidratate conform normelor UE (**Program Cercetare de Excelență-CEEX, 2005-2008, Director de proiect**)
4. Biotehnologie pentru multiplicarea in vitro a plantelor de batat (*Ipomoea batatas*), ca o nouă sursă de materie primă în industria alimentară (**Program BIOTECH, 2005-2006, Responsabil de proiect**)

I. Proiect de cercetare internațional

I. H2020 Programme

1. Titlu proiect: Progressing towards the construction of METROFOOD-RI/PRO-METROFOOD
Grant Agreement Number 739568/Perioadă: 2017/Poziție: Membru în colectiv

Data: