

Curriculum vitae

Informații personale	
Nume/Prenume	Nastasia Belc
Telefon	0040745039655
Fax	0040316205833
E-mail	nastasia.belc@bioresurse.ro
Naționalitate	Română
Domeniul ocupațional	
Experiența profesională	Cercetător gradul I (domeniul industria alimentară)
Perioada	Din 2000 și până în prezent
Funcția ocupată	Director General
Activități și responsabilități principale	Coordonarea activităților de cercetare, servicii și administrative ale INCD pentru Bioresurse Alimentare; activități de reprezentare a IBA București la nivel național și Internațional.
Angajatorul	Institutul Național de Cercetare Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare București, Str. Băneasa Ancuța 5, sector 2, București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare în domeniul alimentar; coordonator la 17 proiecte naționale; responsabil din partea IBA la 9 proiecte Internaționale și membru în colectivul de lucru la peste alte 30 de proiecte de cercetare.
Perioada	Din 2006 până în prezent
Postul ocupat	Conferențiar
Activități și responsabilități	Formarea educațională a studenților și masteranzilor în domeniul biotehnologiilor și tehnologiilor alimentare, sistem de calitate în industria alimentară HACCP, managementul riscurilor și falsuri alimentare, dezvoltarea de produse alimentare
Angajatorul	USAMV București, Facultatea de Biotehnologie, Str. Mărăști 59, sector 1
Tipul activității	Educație universitară
Perioada	2002-2017
Postul ocupat	Lector în cadrul Programului pentru Master "Managementul calității și inovației"
Activități și responsabilități	Cursul Chimie alimentară - "Ingrediente și aditivi alimentari
Angajatorul	USAMV București, Facultatea de Management, Str. Mărăști 59, sector 1
Tipul activității	Educație universitară
Perioada	Din 2010 – 2012
Postul ocupat	Lector în cadrul Programului pentru Master
Activități și responsabilități	Cursul "Sisteme de certificare în industria alimentară"
Angajatorul	Universitatea Valahia, Târgoviște
Tipul activității	Educație universitară
Perioada	Din 2011 – 2014
Postul ocupat	Conferențiar
Activități și responsabilități	Cursul "Principiile nutriției umane"
Angajatorul	USAMV București, Facultatea de Medicină Veterinară, Str. Mărăști 59, sector 1
Tipul activității	Educație universitară
Perioada	2001-2006
Postul ocupat	Șef lucrări
Activități și responsabilități	Cursuri de Conservare, Ambalare și Igienă Alimentară.
Angajatorul	Universitatea Politehnică București, Facultatea de Chimie Organică
Tipul activității	Educație



Perioada	1990-2000																																								
Postul ocupat	Cercetator și sef laborator																																								
Activități și responsabilități	Cercetare și coordonarea a activității de cercetare în domeniul de morărit panificație, nutriție, conservare alimente																																								
Angajatorul	Institutul de Chimie Alimentară, București, Str. Gârlei 1, sector 1																																								
Tipul activității	Cercetare în domeniul alimentar. Coordonator a 7 proiecte de cercetare.																																								
Perioada	1984-1990																																								
Postul ocupat	Inginer tehnolog																																								
Activități și responsabilități	Programarea producției și urmărirea tehnologică pe flux																																								
Angajatorul	Întreprinderea de Morărit și Panificație București, Str. Plevnei 145, sector 6																																								
Tipul activității	Industria alimentară																																								
Educație și formare																																									
Perioada	1994-2000																																								
Diploma obținută	Doctor în inginerie industrială																																								
Disciplinele principale studiate	Biochimie, Tehnologia produselor făinoase, Microbiologie, Biotehnologie alimentară																																								
Instituția de învățământ	Universitatea din Galați, Facultatea de Chimia și Tehnologia Produselor Alimentare și Tehnica Piscicolă																																								
Perioada	1979-1984																																								
Diploma obținută	Inginer de industria alimentară																																								
Disciplinele principale studiate	Chimie generală, anorganică, organică, și analitică, Fizică, Tehnologii alimentare, Biochimie, Microbiologie, Igiena alimentelor, Analiza instrumentală, Mecanică și rezistența materialelor, Climatizări, Fenomene de transfer, Utilaje și echipamente în industria alimentară, Automatizări și tehnica de calcul.																																								
Instituția de învățământ	Universitatea din Galați, Facultatea de Chimia și Tehnologia Produselor Alimentare și Tehnica Piscicolă																																								
Nivel	Învățământ universitar de zi, de 5 ani																																								
Limba maternă	Română																																								
Limbi străine Autoevaluare Engleza Franceza	<table><tr><th colspan="4">Înțelegere</th><th colspan="4">Vorbire</th><th colspan="2">Scriere</th></tr><tr><th colspan="2">Ascultare</th><th colspan="2">Citire</th><th colspan="2">Conversație</th><th colspan="2">Discurs oral</th><th colspan="2">Exprimare scrisă</th></tr><tr><td>C1</td><td>Experim.</td><td>C1</td><td>Experim.</td><td>C1</td><td>Experim.</td><td>C1</td><td>Experim.</td><td>C1</td><td>Experim.</td></tr><tr><td>A2</td><td>Elem.</td><td>B2</td><td>Indep.</td><td>A1</td><td>Elem.</td><td>A1</td><td>Elem.</td><td>B1</td><td>Indep.</td></tr></table>	Înțelegere				Vorbire				Scriere		Ascultare		Citire		Conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă		C1	Experim.	C1	Experim.	C1	Experim.	C1	Experim.	C1	Experim.	A2	Elem.	B2	Indep.	A1	Elem.	A1	Elem.	B1	Indep.
	Înțelegere				Vorbire				Scriere																																
	Ascultare		Citire		Conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă																																
	C1	Experim.	C1	Experim.	C1	Experim.	C1	Experim.	C1	Experim.																															
A2	Elem.	B2	Indep.	A1	Elem.	A1	Elem.	B1	Indep.																																
(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine																																									
Competențe și abilități sociale si apartenente la diferite asociatii, organisme si grupuri de lucru																																									
	– Membru in CCCDI al MCI, 2017; – Vicepreședinte al Colegiului Consultativ pentru Cercetare, Dezvoltare și Inovare (CCCDI) din cadrul MEN, 2014-2016; – Membru corespondent ASAS din 2014 și membru asociat din 2002; – Membru al Management Board al FACCE (Agriculture, Food Security and Climate Change) JPI din 2010; – Membru al Governing Board al Healthy Diet for a Healthy Life, din 2010; – Membru al Mirror Group al European Technology Platform “Food for Life”; – Președinte al Comitetului de Standardizare 180 și al Comitetului 195 din 2003; – Membru al grupului de lucru european FOODforce, http://www.foodforce.org/ din 2005; – Membru în Comitetul Program al Temei 2 “Food, Agriculture and Biotechnology” din cadrul programelor europene de cercetare PC6, PC7, 2002-2013; – Expert în Comitetul Program al Horizon 2020; – Membru al Colegiului Consultativ al Ministerului Educației si Cercetării, 2004-2008; – Membru în Consiliul Științific al ANSVSA, din 2003.																																								

	– Vicepreședinte al Asociației Specialiștilor din Morărit și Panificație din România (ASMP) din 2002; Delegat Național al României la I.C.C. (Asociația Internațională a Chimiei și Tehnologiei Cerealelor, Viena), din 2000 – www.icc.or.at.
Competențe și aptitudini organizatorice	
	Coordonare elaborare de strategii pentru activitatea de cercetare în domeniul agroalimentar – Coordonatorul echipei de elaborare a strategiei de cercetare în domeniul agroalimentar 2014-2020, UEFISCDI 2013; – Coordonatorul echipei de elaborare a strategiei de cercetare în domeniul alimentar 2014-2020, MADR, 2013; – Coordonatorul echipei de elaborare a Programului Național Strategic de Dezvoltare a Biotehnologiilor în România până în 2010, 2002; – Expert UEFISCDI pentru domeniul agroalimentar; – Lector în proiectul Phare B7-030-zz00/24.03.08.01 – Integrarea parteneriatului social din domeniul industriei de panificație în contextul european; – Președinte al grupului de experți în proiectul coordonat de CRIMM “Previziuni privind tehnologia și inovarea în Bulgaria și România”/ ForeTech, 2004. Participarea la elaborarea de strategii la nivel internațional - Safeconsortium Food Safety Strategy, 2013; - FACCE JPI SRA, 2012; - Healthy Diet for a Healthy Life JPI SRA, 2012; - Susfood ERA NET SRA, 2013 - Innovation Strategy – CAPINFOOD, 2013. Organizarea de evenimente științifice (relevante) - Organizarea Zilei Mondiale a Alimentației împreună cu ASAS și Academia Română, 16 octombrie 2015; - Organizarea întâlnirii Healthy Diet for a HealthyLife JPI Management Board în București, octombrie 2014; - Organizarea workshop-ului exploratoriu “Food safety implications on climate change and climate variability”, 2014 în colaborare cu MEN, ANSVSA, FACCE JPI și SafeConsortium; - Organizarea a 4 workshop-uri exploratorii Diaspora, 2008, 2010, 2012 și 2016; - Organizarea întâlnirii FACCE JPI CSA aprilie 2012, București; - Organizarea conferinței de lansare a FP7 în România, ianuarie 2007, București; - Organizarea Dezbaterii Naționale “Food Safety”, 2003, în cadrul proiectului european Flair Flow 4 Europe, București USAMV; - Organizator și Chairman” la Eureka Brokerage Event, 1997, Viena și la Conferința ICC/EU, martie 2002, Viena; - Organizarea Dezbaterii privind “Contaminarea cu micotoxine, amenințare și provocare pentru producția vegetală și industria alimentară” aprilie 2002, MAAP; - Organizarea Workshop-ului Internațional “Contaminanți Alimentari” în cadrul proiectului european Flair Flow 4 Europe, 2002, ASAS, București; - Organizarea dezbaterii naționale privind Organisme Modificate Genetic, 2001, Ministerul Agriculturii, București. Altele - Participarea ca “chairman” la Eureka Brokerage Event, 1997, Viena; - Participarea ca “chairman” la Conferința ICC/EU, martie 2002, Viena; - Participarea în grupul de lucru al proiectului PHARE RO 0006.09 - Consolidarea sistemelor de control al calității produselor agroalimentare, 2003; Participări în Comitete științifice la simpozioanele CEFood Budapesta 2011, Novisad 2012, Macedonia 2014, Murcia - Spania 2013 și 2015, IBNA 2015.
Competențe și aptitudini tehnice obținute prin diferite specializări	
	Instruiri și pregătire profesională continuă (relevante) Cursuri de management

	1. Curs Professional Manager, București 2014 2. Managementul activităților de consultanță în vederea implementării sistemelor de management al activității în industria alimentară și a managementului de proiect, Fundația “societatea de management și marketing” Departamentul de perfecționare, specializare și consultanță în management-marketing, București 2003. Cursuri de implementare sisteme de calitate (relevante) 3. Exposure-Driven Safety Assessment Strategies (organizat de Safe Consortium), ianuarie 2008, Bruxelles; 4. Hygienic Design, mai 2009, București; 5. Workshop în Organisme Modificate Genetic (Proiectul PC6 Transcontainer), mai 2008, Plovdiv; 6. Food Safety and Quality in Support of EU Policies, 2005 in Ljubljana, Slovenia; 7. Proiect Taix - cursuri și vizită de studiu (în 6 localități) privind agricultura și procesarea produselor agricole ecologice, 2004, Belgia. 8. Curs HACCP organizat de RENAR cu lector din Germania, 2003, Moeciu, România, 5 zile; 9. Curs în agricultură ecologică și certificare, Taix, 2003, Bonn, Germania, 5 zile; 10. Workshop on Implementation of the European Research Area, Environmentally Friendly Agricultural Production, proiect EU/ICC, 2001, Leiden-Olanda și 2002, Viena-Austria, câte 5 zile; 11. Curs privind Sistemul de Management Organic Certificat organizat de ICEA Italia, 9-11 decembrie 2002, 3 zile; 12. Organic farming: control system and production, 2002 Paris și Toulouse, 5 zile. 13. ISO 9001/ISO 17025 Quality assurance systems for laboratories, Lauwaars International Consultancy, Olanda, septembrie 2000, București, 2 zile; 14. Workshop on laboratories supply and practices for food processing, 9-20 octombrie 2000, Praga; 15. Internațional Advanced Course on Assuring the Microbiological Safety of Food - Graduate School VLAG, Olanda, 1999, 5 zile. Cursuri de nutriție (relevante) 16. Consensus Workshop on Nutrition, organizat de BEUC, 2003, Budapesta, 6 zile; 17. Workshop in nutrition “Thinking Beyond Tomorrow – A Safe Nutrition’s Food Chain for the Consumer”, 2004, Dublin, Irlanda, 5 zile. Cursuri de foresight (relevante) 18. Sesiune de formare Studii prospective și Foresight, București 2005 19. International Capacity Building Workshop – First Meeting of the Internațional Expert Panel, “Previziuni privind tehnologia și inovarea în Bulgaria și România” (ForeTech), 2004, București; 20. Workshop privind metodologiile de previziune și predicție “Foresight”, 2004, Sofia; 21. Second Capacity Building Workshop – Scenarios Development Techniques, 2004, București; 22. Expert în Foresight în proiectul PC6 Foreintegra, martie 2007, Budapesta, 3 zile; 23. Foresight în AgriFood Policies, februarie 2008, Viena, 5 zile; 24. Curs în tehnologii Foresight, noiembrie 2008, Praga, Cehia, 5 zile. Altele 25. Curs postuniversitar de Analiză statistică și prelucrarea datelor experimentale din cercetare în domeniul științei alimentului, București 2016 26. Curs postuniversitar de analiză senzorială, București 2006; 27. Curs de formator, București 2010; 28. Curs evaluator competente, București 2010.
Premii și distincții	
	Premiul D. Motoc, acordat de ASAS pentru publicații Ordinul Meritul Agricol în Grad de Cavaler, acordat de MAPDR, 2007; Diploma de excelență pentru participarea la programul Cadru de cercetare European, acordată de ANCS, 2006; 1 medalie de argint la Salonul Inventika, Bruxelles, 2000 pentru produse fără gluten.
Alte competențe și aptitudini	

	Competențe dobândite în urma participării ca director de proiect în 18 proiecte naționale și responsabil din partea IBA în 9 proiecte internaționale. Membru în echipa de lucru – în peste 30 de proiecte.
Membru în comitete științifice ale unor manifestărilor științifice internaționale	
	- Membru în 30 comitete științifice internaționale: CEFOOD Ungaria, 2009; Macedonia, 2014, 2015, 2016, 2017; Murcia, Spania, 2013, 2015, 2017; FACCE, București IBA, 2014; București, IBNA – 2015; 20 Simpozioane ASMP; - Referent în 55 comisii de doctorat; - Expert evaluator și monitor proiecte FP6, FP7; - Expert evaluator PNII și PNIII; - Peer reviewer – Elsevier.
Rezultate științifice	
Produse și tehnologii	- 20 produse fără gluten și 4 fără proteine existente pe piață; - Sortimente de panificație cu conținut scăzut de glucide, cu conținut mărit de proteine sau convenționale; - 4 tipuri de sortimente de panificație cu un ingredient funcțional rezultat din măcinarea porumbului; - Ameliorator natural pentru obținerea produselor de panificație.
Brevete	- 11 brevete și 15 cereri de brevet – pentru o parte din produsele și tehnologiile de mai sus
Publicații relevante	Publicații: 36 cărți și broșuri și alte 153 articole și prezentări (orale sau postere) la evenimente științifice Articole (selecție) 1. Belc, N., Duță, D.-E., Iorga, E., Mohan, G., Moșoiu, C.-E., Vasile, A., Sanmartin, A. Martinez; Torres, M. A. Pedrero; Martinez, Quintin D., Amaro, A.-L., Food Safety Aspects Concerning Traditional Foods, 2016, pag. 33-54, book “Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food”, ISSN 1571-0297, Food Engineering Series, ISBN 978-3-319-24038-1, DOI 10.1007/978-3-319-24040-4, Springer International Publishing; 2. Nedita, G., Belc, N., Romanescu, L., Gradinariu, R.-C., Traditional Food in Romania Integrated in a Protected Geographical Designations System, 2016, pag 61-70, Springer US; 3. Nutritional deficiencies on ageing, accepted for publication in Journal of Environmental Protection and Ecology, vol. 10, cited by www.thomsonscientific.com, ISSN 1311-5065 4. Particularities of development of conformity assessment scheme for food products with geographical indications, Quality Environment Journal, no. 1, 2009 5. Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations, Journal of Food Engineering, 79: 1033-1047, ISSN: 0260-8774, 2007, relative AIS 1,829.; 6. Bioinginerie si biotehnologii alimentare, vol.I, Editura Academiei Romane, ISBN (10) 973-27-1410-7; 7. Packaging. Food Safety, edited by Springer Publishing House, 2006; 8. Starter culture for baking read industry, Scientific papers Biotechnology, vol. 8/9, p. 7 – 16, 2004; 9. Optimization of sourdough processing, Scientific papers Biotechnology, vol. 8/9, p. 35 – 45, 2004; 10. Synergic effects of sourdough and calcium propionate in baking industry. Scientific papers Biotechnology, vol. 8/9, p. 25 – 34, 2004. Cărți și broșuri (selecție) 1. Belc N., Duță D., Enuța E., ș. a., Food safety aspects concerning Traditional Foods (capitol carte), Food engineering Series, Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food, pag 33-54, 2016, Editura Springer, ISSN 1571-0297, ISBN 978-3-319-24038-1, DOI 10.1007/978-3-319-24040-4 2. Niculita P., Popa M. E., Belc N., ș.a. Biotehnologia obținerii produselor din carne, 242 pagini, 2007, Printech, 973-718-386-X; 3. Niculita P., Popa M. E., Belc N., ș.a. Condiționarea și conservarea produselor agroalimentare, 397 pagini, Printech, 2007, 978-973-718-792-5;

4. Niculita P., Popa M. E., Amalia Miteluț, **Belc N.**, ș.a. Biotehnologie generală și bioinginerie, 242 pagini, Printech, 2007, 978-973-718-791-8;
5. Niculita P., Popa M. E., **Belc N.**, Bioinginerie și biotehnologii alimentare (Food biotechnology and bioengineering), vol. 1, 547 pg, edited by Romanian Academy, 2006
6. **Belc N.**, Niculita P., Popa M. E., Tehnologii de conservare și ambalare a produselor alimentare de origine animală (Preservation and packaging technologies of animal origin food), 235 pg, Printech, 2005, ISBN 973-718-387-8;
7. Niculita P., Nedita G., Popa M., **Belc N.**, Dima C., Radu C., Siguranța alimentară și biotehnologii (Food safety and biotechnologies), 273 pg, Printech, 2006, ISBN 973-718-431-9; 978-973-718-431-3
8. Popa, M.E , **Belc N.**, Packaging, 2003, ISBN 2-7380-1134-9, (Verpackung ISBN 2-7380-1135-7, Emballages ISBN 2-7380-1133-0, Ambalare ISBN 973-9053-86-6), 42 pg, Edited in the project QLK1-CT-2000-00040, France;
9. **Belc N.**, Piscoi P., Iorga E., Mosoiu C. Nutrition and Health, 74 pg, Printech, 2005, ISBN 973-718-147-6.
10. Duta D., **Belc N.**, Fenilketonuria and low protein content food, Printech, București, ISBN 973-718-316-9.
11. Petru N., Popa M., **Belc N.**, Meat products biotechnology, Printech, 2005, ISBN 973-718-386-X; 978-973-718-386-6.

03.01.2018

Nastasia Belc