

INFORMAȚII PERSONALE



EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Scrieți datele (de la - până la)
Funcția sau postul ocupat

Numele și adresa angajatorului

Tipul activității sau sectorul de
activitate

Principalele activități și
responsabilități

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Scrieți datele (de la - până la)

Numele și tipul instituției de
învățământ și al organizației
profesionale prin care s-a realizat
formarea profesională

Domeniul studiat /aptitudini
ocupationale

Nivelul de clasificarea formei de
instruire/ învățământ în sistemul
național sau internațional

Tipul calificării /diploma obținută

Scrieți datele (de la - până la)

Numele și tipul instituției de
învățământ și al organizației
profesionale prin care s-a realizat
formarea profesională

DÂRĂ Alexandra - Monica



✉ lazarmonica92@yahoo.com
monica.lazar@bioresurse.ro

Sexul F | Data nașterii 05/03/1992 | Naționalitatea Română

27.06.2024 – prezent

Cercetător Științific grad III (CS III) din cadrul IBA - București

07.2018 -26.06.2024

Cercetător Științific (CS) din cadrul IBA - București

06.2016 – 07.2018

Inginer – specializarea Ingineria produselor alimentare

Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare – IBA București,
Str. Dinu Vintilă nr.6, Sector 2, București; www.bioresurse.ro

Cercetare –Dezvoltare

- Valorificarea legumelor și fructelor în scopul obținerii de produse alimentare cu valoare nutritivă ridicată
- Valorificarea deșeurilor din industria alimentară în scopul obținerii de produse alimentare cu valoare nutritivă ridicată și potențial antioxidant
- Dezvoltare metode analitice pentru determinarea compușilor bioactivi din produse alimentare
- Dezvoltare produse alimentare cu valoare nutrițională ridicată, potențial antioxidant și destinate diabeticilor

10.2017 – prezent

Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București
Facultatea de Îmbunătățiri Funciare și Ingineria Mediului

Horticultură, Titlul tezei: Cercetări privind valorificarea deșeurilor vegetale din industria alimentară prin realizarea unor produse cu valoare nutritivă ridicată și capacitate antioxidantă

Doctorat

-

2015-2017

Universitatea Politehnica din București
Facultatea de Ingineria Sistemelor Biotehnice

Domeniul studiat /aptitudini ocupaționale

Ingineria și Managementul Procesării și Păstrării Produselor Agroalimentare/ Tema disertației: *Optimizarea economică și ecologică a echipamentelor de uscare a fructelor și legumelor*

Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional

Master

Tipul calificării /diploma obținută

Masterand în domeniul Ingineriei și Managementul Procesării și Păstrării Produselor Agroalimentare

Scrieți datele (de la - până la)

2011-2015

Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională

Universitatea Politehnica din București
Facultatea de Ingineria Sistemelor Biotehnice

Domeniul studiat /aptitudini ocupaționale

Ingineria Produselor Alimentare/Temă licență: *Tehnologia preparării emulsiei de drojdie și a maiei în fabricile de pâine*

Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional

Licență

Tipul calificării /diploma obținută

Inginer – specializarea Ingineria produselor alimentare

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e)

Română

Alte limbi străine cunoscute

INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
B ₂	B ₁	B ₁	B ₁	B ₁

Scrieți denumirea certificatului. Scrieți nivelul, dacă îl cunoașteți.

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat
[Cadru european comun de referință pentru limbi străine](#)

Competențe dobândite la locul de muncă

- Analiza Statistică și prelucrarea datelor experimentale din cercetare în domeniul științei alimentelor (Program postuniversitar de formare și dezvoltare profesională continuă, noiembrie 2016)
- Tehnici Analitice:
 - Cromatografia de lichide de înaltă performanță
 - Spectrofotometrie UV –VIS
 - Recepție a mijloacelor mobile, reactivilor
 - Inventariere

Competență digitală

AUTOEVALUARE				
Procesarea informației	Comunicare	Creare de conținut	Securitate	Rezolvarea de probleme
Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat

Niveluri: Utilizator elementar - Utilizator independent - Utilizator experimentat

Permis de conducere

B

INFORMATII SUPLIMENTARE

Lucrari indexate WOS

1. MONICA CATANĂ, LUMINIȚA CATANĂ, ENUȚA IORGA, ADRIAN CONSTANTIN ASĂNICĂ, ANDA-GRĂȚIELA LAZĂR, **MONICA-ALEXANDRA LAZĂR**, NASTASIA BELC. 2017. *Achievement of Some Functional Ingredients from Tomato Waste and Winemaking By-Products*, Scientific Papers. Series B, Horticulture. Vol. LXI, p. 423-432.
<https://horticulturejournal.usamv.ro/pdf/2017/Art63.pdf>
2. MONICA CATANĂ, LUMINIȚA CATANĂ, ENUȚA IORGA, **MONICA-ALEXANDRA LAZĂR**, ANDA-GRĂȚIELA LAZĂR, RĂZVAN IONUȚ TEODORESCU, ADRIAN CONSTANTIN ASĂNICĂ, NASTASIA BELC. 2018. *Achieving of Functional Ingredient from Apple Wastes Resulting from the Apple Juice Industry*, AgroLife Scientific Journal, Volume 7, Number 1, p. 9-17.
<http://horticulturejournal.usamv.ro/pdf/2018/Art113.pdf>
3. CATANĂ M., CATANĂ L., IORGA E., **LAZĂR A.M.**, LAZĂR A.G., TEODORESCU R.I., ASĂNICĂ A.C., DUȚĂ D.E., BELC N. 2019. *Valorisation of Carrot and Pumpkin Wastes, through Achieving of Functional Ingredients with High Nutritional Value and Antioxidant Capacity*, SCIENTIFIC PAPERS SERIES B. HORTICULTURE, Volume LXIII, No. 1, p. 593-602.
https://horticulturejournal.usamv.ro/pdf/2019/issue_1/Art86.pdf
4. **LAZĂR A.M.**, CATANĂ M., CATANĂ L., BURNETE A.G., TEODORESCU R.I., ASĂNICĂ A.C., BELC N. 2020. *Valorisation of Aronia melanocarpa pomace for development of functional ingredients with high nutritional value and antioxidant capacity*, SCIENTIFIC PAPERS SERIES B. HORTICULTURE, Volume LXIV, No. 2, p. 403-410.
https://horticulturejournal.usamv.ro/pdf/2020/issue_2/Art54.pdf
5. LUMINIȚA CATANĂ, **MONICA-ALEXANDRA LAZĂR**, MONICA CATANĂ, ANDA-GRĂȚIELA BURNETE, RĂZVAN IONUȚ TEODORESCU, ADRIAN CONSTANTIN ASĂNICĂ, ANCA PETRONELA ONACHE, DORIN SUMEDREA, NASTASIA BELC, NICOLAE-VALENTIN VLĂDUȚ. 2020. *Content In Bioactive Compounds And Antioxidant Capacity Of Flours Obtained From Winemaking By-Products*. Scientific Papers. Series B, Horticulture. Vol. LXIV, No. 2, p. 375-381.
https://horticulturejournal.usamv.ro/pdf/2020/issue_2/Art50.pdf

Publicații BDI

1. CATANĂ M., CATANĂ L., IORGA E., **LAZĂR A.M.**, LAZĂR A.G., BELC M., VLĂDUȚ V. 2018. *Fortifying Biscuits with Flour Made From Tomato Waste in Order to Increase the Nutritional Value and the Antioxidant Potential*, Volume International Symposium ISB – INMA TEH, AGRICULTURAL AND MECHANICAL ENGINEERING, Bucharest, 01-03 November 2018, p. 981-988.
2. **LAZĂR A.M.**, BURNETE A-G., CATANĂ L.*, CATANĂ M., STAMATIE G., TEODORESCU R.I., BELC N., VLĂDUȚ V. 2019. *Enrichment of pasta with functional ingredients obtained from vegetable waste and by-products, in order to increase the nutritional and antioxidant potential*. Volume International Symposium ISB – INMA TEH, AGRICULTURAL AND MECHANICAL ENGINEERING, p.812-821.
3. LAZĂR A.M., CATANĂ M., CATANĂ L., BURNETE A.G., TEODORESCU R.I., BELC N., VLĂDUȚ V., PÎRVU G. 2020. *Biochemical composition and antioxidant capacity of a functional ingredient obtained from bio carrot waste*, Volume International Symposium ISB – INMA TEH, AGRICULTURAL AND MECHANICAL ENGINEERING, p.165-171.
4. LUMINIȚA CATANĂ, MONICA CATANĂ, ENUȚA IORGA, ADRIAN CONSTANTIN ASĂNICĂ, **MONICA-ALEXANDRA LAZĂR**, ANDA-GRĂȚIELA LAZĂR, NASTASIA BELC, GINA PÎRVU. 2020. *Internal Validation of Rapid and Performant Method for Carotenoids Determination in Tomato Waste Powder by HPLC*, Jurnal Rev. Chim, Volum 71, no. 1, p. 342- 349.

Poster

1. MONICA CATANĂ, LUMINIȚA CATANĂ, ENUȚA IORGA, ADRIAN CONSTANTIN ASĂNICĂ, ANDA-GRĂȚIELA LAZĂR, **MONICA-ALEXANDRA LAZĂR**, NASTASIA BELC., *Achievement of some functiona ingredients from tomato waste and winemaking by-products*. The International Conference of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest “Agriculture for Life, Life for Agriculture”, June 8 – 10, 2017, Bucharest, Romania.
2. MONICA CATANĂ, LUMINIȚA CATANĂ, ENUȚA IORGA, **MONICA-ALEXANDRA LAZĂR**, ANDA-GRĂȚIELA LAZĂR, RĂZVAN IONUȚ TEODORESCU, ADRIAN

CONSTANTIN ASĂNICĂ, NASTASIA BELC. *Achieving of Functional Ingredient from Apple Wastes Resulting from the Apple Juice Industry*, The International Conference of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest „Agriculture for Life, Life for Agriculture”, June 7-9, 2018, Bucharest, Romania.

3. CATANĂ M., CATANĂ L., IORGA E., **LAZĂR A.M.**, LAZĂR A.G., BELC M., VLĂDUȚ V., *Fortifying Biscuits with Flour Made From Tomato Waste in Order to Increase the Nutritional Value and the Antioxidant Potentia*. International Symposium ISB – INMA TEH, Agricultural and Mechanical Engineering, Bucharest, 01-03 November 2018.

4. MONICA CATANĂ, LUMINIȚA CATANĂ, ENUȚA IORGA, **ALEXANDRA MONICA LAZĂR**, ANDA GRAȚIELA LAZĂR, GABRIEL MUSTĂȚEA, NASTASIA BELC. *Ingrediente funcționale cu valoare nutrițională ridicată și capacitate antioxidantă, realizate prin valorificarea deșeurilor vegetale și a subproduselor vinicole*. Simpozionul Ingredients SHOW 2018, ediția a 2-a, Sibiu, 11-12 octombrie 2018.

5. CATANĂ M., CATANĂ L., IORGA E., **LAZĂR A.M.**, LAZĂR A.G., TEODORESCU R.I., ASĂNICĂ A.C., DUȚĂ D.E., BELC N. *Valorisation of Carrot and Pumpkin Wastes, through Achieving of Functional Ingredients with High Nutritional Value and Antioxidant Capacity*, The International Conference of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest „Agriculture for Life, Life for Agriculture, 2019”.

6. **LAZĂR A-M**, BURNETE-A. G., PH.D. ENG. CATANĂ L.*, PH.D. ENG. CATANĂ M., STAMATIE G. TEODORESCU R.I., BELC N., VLĂDUȚ V. *Enrichment of Pasta With Functional Ingredients Obtained from Vegetable Waste and ByProducts, in Order to Increase the Nutritional And Antioxidant Potentia*, International Symposium ISB – INMA TEH, AGRICULTURAL AND MECHANICAL ENGINEERING, Bucharest, 31st October -01 st November 2019.

7. **LAZĂR A.M.**, CATANĂ M., CATANĂ L., BURNETE A.G., TEODORESCU R.I., ASĂNICĂ A.C., BELC N., *“Valorisation of Aronia melanocarpa pomace for development of functional ingredients with high nutritional value and antioxidant capacity”* „Conference of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest "Agriculture for Life, Life for Agriculture", București, 4 -6 Iunie 2020.

8. CATANĂ L., **LAZĂR A.M.**, CATANĂ M., BURNETE A.G., TEODORESCU R.I., ASĂNICĂ A.C., ONACHE A.P., SUMEDREA D., BELC N., VLĂDUȚ N.V., *“Content in bioactive compounds and antioxidant capacity of flours obtained from winemaking byproducts”*. „Conference of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest "Agriculture for Life, Life for Agriculture", București, 4 -6 Iunie 2020.

9. **LAZĂR A.M.**, CATANĂ M., CATANĂ L., BURNETE A.G., TEODORESCU R.I., BELC N., VLĂDUȚ V., PÎRVU G., *“Biochemical composition and antioxidant capacity of a functional ingredient obtained from bio carrot waste”*, „Symposium ISB – INMA TEH, AGRICULTURAL AND MECHANICAL ENGINEERING”, București, 30 octombrie, 2020.

10. CATANĂ M., **LAZĂR A.M.**, CATANĂ L., BURNETE A.G., DUȚĂ D.E., BELC N., CONSTANTINESCU F., TEODORESCU R.I. *“Ingrediente funcționale cu valoare nutritivă ridicată și potențial antioxidant, realizate prin valorificarea deșeurilor vegetale”*. „Simpozionul "Ingredient Show", Știința ingredientelor – de la inovare și planificare, la adaptare și alegere”, 5-9 octombrie, 2020.

11. CATANĂ L., CATANĂ M., **LAZĂR A.M.**, BURNETE A.G., BELC N., CONSTANTINESCU F., VLĂDUȚ N.V. *Ingrediente funcționale cu valoare nutrițională ridicată și potențial antioxidant, obținute din subproduse vinicole*, „Symposium ISB – INMA THE, AGRICULTURAL AND MECHANICAL ENGINEERING”, București, 30 octombrie, 2020.

12. CATANĂ M., CATANĂ L., CONSTANTINESCU F., **DĂRĂ A-M. (fostă LAZĂR)**, VLĂDUȚ V. *„Cercetări privind realizarea unui produs de patiserie fortifiat cu pulbere din tescovină de Aronia Melanocarpa*, International Symposium ISB – INMA TEH, AGRICULTURAL AND MECHANICAL ENGINEERING, Bucharest, 29 October, 2021.

BREVETE DE INVENȚIE NAȚIONALE

1. Brevet de Invenție nr. 133379/2023- *Fursec cu cremă fortifiat cu făină din coji de struguri negri*. Autori: CATANA LUMINIȚA, CATANA MONICA, IORGA ENUȚA, LAZAR ANDA-GRAȚIELA, **LAZĂR ALEXANDRA-MONICA**, BELC NASTASIA

2. Brevet de invenție nr. 133381/2023 - *Produse de patiserie fortificate cu făinuri obținute din subproduse vinicole*. Autori: CATANA MONICA, CATANA LUMINIȚA, IORGA ENUȚA, LAZAR ANDA-GRAȚIELA, **LAZĂR ALEXANDRA-MONICA**, BELC NASTASIA.

CARȚI ȘI CAPITOLE ÎN CARȚI DE SPECIALITATE

1. DENISA EGLANTINA DUTA, MONICA CATANA, LUMINIȚA CATANA, **ALEXANDRA-MONICA LAZAR**, ANDA-GRAȚIELA BURNETE, ALINA CULETU AND NASTASIA BELC. 2020. CHAPTER 20

INTERNAȚIONALE

Applications in bakery products, in Food Waste Recovery-Processing Technologies, Industrial Techniques, and Applications, Secod Edition, Edited by Charis M. Galanakis; Department of Research & Innovation, Galanakis Laboratories, Chania, Greece College of Science, King Saud University, Riyadh, Saudi Arabia; Food Waste Recovery Group, ISEKI Food Association, Vienna, Austria. pp. 399–417, ISBN: 978-0-12-820563-1. DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820563-1.00021->

(Acest capitol de carte a primit **Premiul DUMITRU MOȚOC** (2021) acordat de Academia de Științe Agricole și Silvici "Gheorghe Ionescu-Șișești" Diplomă nr. 312/29 noiembrie 2022).

Proiecte cercetare

1. Proiect PN 16 46 02 01, Program Nucleu PN 16 46, Contract 29N/2016:

Valorificarea unor deșeuri și subproduse vegetale din industria alimentară, în scopul creșterii valorii nutriționale și potențialului antioxidant ale produselor alimentare (2016-2017). *M membru în echipa de lucru*

2. PN 16 46 01 03, Program Nucleu PN 16 46, Contract 29N/2016:

Cercetări privind evaluarea remanentei vitaminelor hidrosolubile în legume și fructe congelate, prin tehnici analitice performante, în scopul asigurării securității nutriționale a consumatorilor (2016-2017). *M membru în echipa de lucru*

3. PN 18 02 02 03, Program Nucleu PN 18 02, Contract 25N/16.03.2018:

Cercetări privind valorificarea tuberculilor de topinambur (*Helianthus tuberosus*) în scopul obținerii unui ingredient funcțional, cu valoare nutritivă ridicată, destinat dietei diabeticilor (2018). *M membru în echipa de lucru*

4. PN 18 02 02 02, Program Nucleu PN 18 02, Contract: 25N/16.03.2018;

Cercetări privind valorificarea deșeurilor de mere din industria sucurilor, în vederea obținerii unui ingredient funcțional cu valoare nutritivă ridicată și potențial antioxidant (2018). *M membru în echipa de lucru*

5. PN 19 02 02 03, Program Nucleu PN 19 02, Contract: 22N/11.02.2019;

Cercetări privind valorificarea deșeurilor vegetale din industria de procesare a legumelor și fructelor, în scopul fortifierii produselor alimentare, destinate prevenției și dietoterapiei afecțiunilor determinate de stresul oxidativ (2019-2022). *M membru în echipa de lucru*

6. PN 19 02 02 01, Program Nucleu PN 19 02, Contract: 22N/11.02.2019;

Cercetări privind valorificarea topinamburului (*Helianthus tuberosus*) în scopul realizării unor produse alimentare hipoglicidice, cu potențial antioxidant, destinate alimentației persoanelor cu diabet zaharat (2019-2022). *M membru în echipa de lucru*

7. Proiect sectorial 2PS/28.08.2019;

Cercetări privind fortifierea produselor alimentare cu ingrediente funcționale obținute din subproduse vinicole (Proiect sectorial 2PS/28.08.2019). *M membru în echipa de lucru*

8. Contract subsidiar nr. 41/08.08.2019

Analiza calității fructelor proaspete și procesate de Aronia melnocarpa și elaborarea documentației tehnice, în vederea notificării ca suplimente alimentare (2019). *M membru în echipa de lucru*

9. Contract: 39N/16.01.2023 - PN 23 01 01 01

Valorificarea potențialului nutrițional, antioxidant și terapeutic al microalgelor în procesul de fortifiere al produselor alimentare.- *M membru în echipa de lucru*

10. Contract: 39N/16.01.2023 - PN 23 01 02 01

Cercetări privind valorificarea superioară a unor deșeuri vegetale bogate în nutrienți și compuși bioactivi, în contextul economiei circulare și promovării "tehnologiilor verzi"- *M membru în echipa de lucru*

11. ADER 6.5.2./24.07.2023 (Proiect sectorial)

Evaluarea particularităților agrobiologice și a capacității oenologice a soiurilor cu valoare nutraceutică ridicată în scopul creșterii valorii adăugate a produselor și subproduselor viticole – *Responsabil proiect*