



<b>Informații personale</b>	
Nume/Prenume	<b>Nastasia Belc</b>
Adresă	14, Fluviului, București, Romania
Telefon	0040745039655
Fax	0040316205833
E-mail	nastasia.belc@bioresurse.ro
Naționalitate	Română
<b>Domeniul ocupațional</b>	
Experiența profesională	<b>Cercetător gradul I (domeniul industria alimentară)</b>
Perioada	Din 2000 și până în prezent
Funcția/postul ocupat	<b>Director General</b>
Activități și responsabilități principale	Coordonarea activităților de cercetare, servicii și administrative ale INCD pentru Bio activități de reprezentare a IBA București la nivel național și Internațional.
Numele și adresa angajatorului	Institutul Național de Cercetare Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare București, sector 2, București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare în domeniul alimentar; coordonator la peste 15 proiecte naționale; responsabil pentru 8 proiecte Internaționale și membru în colectivul de lucru la peste 30 de proiecte
Perioada	Din 2006 până în prezent
Funcția/postul ocupat	<b>Conferențiar</b>
Activități și responsabilități	Formarea educațională a studenților și masteranzilor în domeniul biotehnologiilor și alimentare, sistem de calitate în industria alimentară HACCP, managementul riscuri dezvoltarea de produse alimentare
Numele și adresa angajatorului	USAMV București, Facultatea de Biotehnologie, Str. Mărăști 59, sector 1
Tipul activității	Educație universitară
Perioada	Din 2002 până în prezent
Funcția/postul ocupat	Lector în cadrul Programului pentru Master "Managementul calității și inovației"
Activități și responsabilități	Cursul Chimie alimentară - Ingrediente și aditivi alimentari
Numele și adresa angajatorului	USAMV București, Facultatea de Management, Str. Mărăști 59, sector 1
Tipul activității	Educație universitară
Perioada	Din 2010 - 2012
Postul ocupat	<b>Lector în cadrul Programului pentru Master</b>
Activități și responsabilități	Cursul "Sisteme de certificare în industria alimentară"
Numele și adresa angajatorului	Universitatea Valahia, Târgoviște
Tipul activității	Educație universitară
Perioada	2011-2014
Postul ocupat	<b>Conferențiar</b>
Activități și responsabilități	Cursul "Principiile nutriției umane"
Numele și adresa angajatorului	USAMV București, Facultatea de Medicină Veterinară, Str. Mărăști 59, sector 1
Tipul activității	Educație universitară

Perioada	2001-2006							
Postul ocupat	<b>Şef lucrări</b>							
Activităţi şi responsabilităţi	Cursuri de Conservare, Ambalare şi Igienă Alimentară.							
Numele şi adresa angajatorului	Universitatea Politehnică Bucureşti, Facultatea de Chimie Organică							
Tipul activităţii	Educaţie							
Perioada	1990-2000							
Postul/Funcţia	<b>Cercetător şi sef laborator</b>							
Activităţi şi responsabilităţi	Cercetare şi coordonarea a activităţii de cercetare în domeniul de morărit panificaţi alimente							
Numele şi adresa angajatorului	Institutul de Chimie Alimentară, Bucureşti, Str. Gârlei 1, sector 1							
Tipul activităţii	Cercetare în domeniul alimentar. Coordonator a 7 proiecte de cercetare.							
Perioada	1984-1990							
Postul ocupat	<b>Inginer tehnolog</b>							
Activităţi şi responsabilităţi	Programarea producţiei şi urmărirea tehnologică pe flux							
Numele şi adresa angajatorului	Intreprinderea de Morărit şi Panificaţie Bucureşti, Str. Plevnei 145, sector 6							
Tipul activităţii	Industria alimentară							
<b>Educaţie şi formare</b>								
Perioada	1994-2000							
Diploma obţinută	Doctor în inginerie industrială							
Disciplinele principale studiate	Biochimie, Tehnologia produselor făinoase, Microbiologie, Biotehnologie alimentare							
Instituţia de învăţământ	Universitatea din Galaţi, Facultatea de Chimia şi Tehnologia Produselor Alimentare							
Perioada	1979-1984							
Diploma obţinută	Inginer de industria alimentară							
Disciplinele principale studiate	Chimie generală, anorganică, organică, şi analitică, Fizică, Tehnologii alimentare, Microbiologie, Igiena alimentelor, Analiza instrumentală, Mecanică şi rezistenţa la Fenomene de transfer, Utilaje şi echipamente în industria alimentară, Automatizări							
Instituţia de învăţământ	Universitatea din Galaţi, Facultatea de Chimia şi Tehnologia Produselor Alimentare							
Nivelul în clasificarea naţională sau internaţională	Învăţământ universitar de zi, de 5 ani							
Limba maternă	<b>Română</b>							
Limbi străine Autoevaluare Nivel european (*) Engleza Franceza	<b>Înţelegere</b>				<b>Vorbire</b>			
	<b>Ascultare</b>		<b>Citire</b>		<b>Conversaţie</b>		<b>Discurs oral</b>	
	C1	Experim.	C1	Experim.	C1	Experim.	C1	Experim.
	A2	Elem.	B2	Indep.	A1	Elem.	A1	Elem.
(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referinţă Pentru Limbi Străine								
Competenţe şi abilităţi sociale si aparţinente la diferite asociaţii, organisme si grupuri de lucru	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vicepreşedinte al Colegiului Consultativ pentru Cercetare, Dezvoltare şi Inovare 2014;</li> <li>– Membru corespondent ASAS din 2014 şi membru asociat din 2002;</li> <li>– Membru al Management Board al FACCE (Agriculture, Food Security and Climate Change) din 2010;</li> <li>– Membru al Governing Board al Healthy Diet for a Healthy Life, din 2010;</li> <li>– Membru al Mirror Group al European Technology Platform "Food for Life";</li> <li>– Preşedinte al Comitetului de Standardizare 180 şi al Comitetului 195 din 2003;</li> <li>– Membru al grupului de lucru european <i>FOODforce</i>, <a href="http://www.foodforce.org/">http://www.foodforce.org/</a> din 2003;</li> <li>– Membru în Comitetul Program al Temei 2 "Food, Agriculture and Biotechnology" europene de cercetare PC6, PC7, 2002-2013;</li> </ul>							

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Expert în Comitetul Program al Horizon 2020;</li> <li>- Membru al Colegiului Consultativ al Ministerului Educației și Cercetării, 2004-2013;</li> <li>- Membru în Consiliul Științific al ANSVSA, din 2003.</li> <li>- Vicepreședinte al Asociației Specialiștilor din Morărit și Panificație din România (Asociația Națională a Specialiștilor din Morărit și Panificație din România);</li> <li>- Delegat Național al României la I.C.C. (Asociația Internațională a Chimiei și Tehnologiei Alimentare), din 2000 – <a href="http://www.icc.or.at">www.icc.or.at</a>.</li> </ul>
<p>Competențe și aptitudini organizatorice</p>	<p><b>Coordonare elaborare de strategii pentru activitatea de cercetare în domeniul</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordonatorul echipei de elaborare a strategiei de cercetare în domeniul a 2020, UEFISCDI 2013;</li> <li>- Coordonatorul echipei de elaborare a strategiei de cercetare în domeniul a MADR, 2013;</li> <li>- Coordonatorul echipei de elaborare a Programului Național Strategic de Biotehnologiilor în România până în 2010, 2002;</li> <li>- Expert UEFISCDI pentru domeniul agroalimentar;</li> <li>- Lector în proiectul Phare B7-030-zz00/24.03.08.01 – Integrarea parteneria industriei de panificație în contextul european;</li> <li>- Președinte al grupului de experți în proiectul coordonat de CRIMM "Previzia inovarea în Bulgaria și România" / ForeTech, 2004.</li> </ul> <p><b>Participarea la elaborarea de strategii la nivel internațional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Safeconsortium Food Safety Strategy, 2013;</li> <li>- FACCE JPI SRA, 2012;</li> <li>- Healthy Diet for a Healthy Life JPI SRA, 2012;</li> <li>- Susfood ERA NET SRA, 2013</li> <li>- Innovation Strategy – CAPINFOOD, 2013.</li> </ul> <p><b>Organizarea de evenimente științifice (relevante)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizarea Zilei Mondiale a Alimentației împreună cu ASAS și Academia 2015;</li> <li>- Organizarea întâlnirii Healthy Diet for a HealthyLife JPI Management Board 2014;</li> <li>- Organizarea workshop-ului exploratoriu "Food safety implications on climate variability", 2014 în colaborare cu MEN, ANSVSA, FACCE JPI și SafeConsortium;</li> <li>- Organizarea a 4 workshop-uri exploratorii Diaspora, 2008, 2010 și 2012;</li> <li>- Organizarea întâlnirii FACCE JPI CSA aprilie 2012, București;</li> <li>- Organizarea conferinței de lansare a FP7 în România, ianuarie 2007, București;</li> <li>- Organizarea Dezbaterii naționale "Food Safety", 2003, în cadrul proiectului Europe, București USAMV;</li> <li>- Organizator și Chairman" la Eureka Brokerage Event, 1997, Viena și la C 2002, Viena;</li> <li>- Organizarea Dezbaterii privind "Contaminarea cu micotoxine, amenințarea producției vegetale și industria alimentară" aprilie 2002, MAAP;</li> <li>- Organizarea Workshop-ului Internațional "Contaminanți Alimentari" în cadrul Flair Flow 4 Europe, 2002, ASAS, București;</li> <li>- Organizarea dezbaterii naționale privind Organisme Modificate Genetic, 2002, Agriculturii, București.</li> </ul> <p><b>Altele</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Monitor în cadrul programului FP7 "Information and Communication Technology" finanțare: CIP-ICT-PSP-2013-7 (CIP-ICT-PSP-P) – 2014-2017.</li> <li>- Membru al Comitetelor științifice la simpozioanele CEFood Budapesta 2014, Macedonia 2014, Murcia - Spania 2013, 2015 și 2017 și IBNA 2015.</li> <li>- Participarea în grupul de lucru al proiectului PHARE RO 0006.09 - Consiliul control al calității produselor agroalimentare, 2003;</li> <li>- Evaluator proiecte în cadrul Programului Național de Cercetare-Dezvoltare finanțate de Banca Mondială și evaluator proiecte în cadrul Programului Cădru 7 al Comisiei Europene, în special în Programul Capacități; Participa Conferința ICC/EU, martie 2002, Viena;</li> <li>- Participarea ca "chairman" la Eureka Brokerage Event, 1997, Viena.</li> </ul>
<p>Competențe și</p>	<p><b>Instruiri și pregătire profesională continuă (relevante)</b></p>

<p>aptitudini tehnice obținute prin diferite specializări</p>	<p><b>Cursuri de management</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Curs Professional Manager, București 2014</li> <li>2. Managementul activităților de consultanță în vederea implementării sistemelor activității în industria alimentară și a managementului de proiect, Fundația "socie marketing" Departamentul de perfecționare, specializare și consultanță în București 2003.</li> </ol> <p><b>Cursuri de implementare sisteme de calitate (relevante)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Exposure-Driven Safety Assessment Strategies (organizat de Safe Cons Bruxelles);</li> <li>4. Hygienic Design, mai 2009, București;</li> <li>5. Workshop în Organisme Modificate Genetic (Proiectul PC6 Transcontainer), mai</li> <li>6. Food Safety and Quality in Support of EU Policies, 2005 în Ljubljana, Slovenia;</li> <li>7. Proiect Taiex - cursuri și vizită de studiu (în 6 localități) privind agricultura și procese agricole ecologice, 2004, Belgia.</li> <li>8. Curs HACCP organizat de RENAR cu lector din Germania, 2003, Moeciu, Româ</li> <li>9. Curs în agricultură ecologică și certificare, Taiex, 2003, Bonn, Germania, 5 zile;</li> <li>10. Workshop on Implementation of the European Research Area, Environme Agricultural Production, proiect EU/ICC, 2001, Leiden-Olanda și 2002, Viena-Au</li> <li>11. Curs privind Sistemul de Management Organic Certificat organizat de ICE 2002, 3 zile;</li> <li>12. Organic farming: control system and production, 2002 Paris și Toulouse,</li> <li>13. ISO 9001/ISO 17025 Quality assurance systems for laboratories, Lauwaa Consultancy, Olanda, septembrie 2000, București, 2 zile;</li> <li>14. Workshop on laboratories supply and practices for food processing, 9-20</li> <li>15. Internațional Advanced Course on Assuring the Microbiological Safety of VLAG, Olanda, 1999, 5 zile.</li> </ol> <p><b>Cursuri de nutriție (relevante)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>16. Consensus Workshop on Nutrition, organizat de BEUC, 2003, Budapesta.</li> <li>17. Workshop in nutrition "Thinking Beyond Tomorrow – A Safe Nutrition's Fo Consumer", 2004, Dublin, Irlanda, 5 zile.</li> </ol> <p><b>Cursuri de foresight (relevante)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>18. Sesiune de formare Țstudii prospective și ForesightȚ, București 2005</li> <li>19. International Capacity Building Workshop – First Meeting of the Internațio "Previziuni privind tehnologia și inovarea în Bulgaria și România" (ForeTech), 20</li> <li>20. Workshop privind metodologiile de previziune și predicție "Foresight", 20</li> <li>21. Second Capacity Building Workshop – Scenarios Development Technique</li> <li>22. Expert în Foresight în proiectul PC6 Foreintegra, martie 2007, Budapesta,</li> <li>23. Foresight în AgriFood Policies, februarie 2008, Viena, 5 zile;</li> <li>24. Curs în tehnologii Foresight, noiembrie 2008, Praga, Cehia, 5 zile.</li> </ol> <p><b>Altele</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>25. Curs postuniversitar de Analiză statistică și prelucrarea datelor experimen domeniul științei alimentului, București 2016</li> <li>26. Curs postuniversitar de analiză senzorială, București 2006;</li> <li>27. Curs de formator, București 2010;</li> <li>28. Curs evaluator competente, București 2010.</li> </ol>
<p>Premii și distincții</p>	<p>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 Europ 2006; 1 medalie de argint la Salonul Inventika, Bruxelles, 2000 pentru produse fără gluten</p>
<p>Alte competențe și aptitudini</p>	<p>Competențe dobândite în urma participării ca director de proiect în 16 proiecte naționale și internaționale. Membru în echipa de lucru – în peste 30 de proiecte</p>
<p>Membru în comitete științifice ale unor manifestărilor științifice internaționale</p>	<p>Membru în 19 comitete științifice internaționale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– CEFOOD Ungaria, 2009</li> <li>– Macedonia, 2014</li> <li>– Spania, 2015</li> <li>– FACCE, București IBA, 2014,</li> <li>– București, IBNA – 2015,</li> </ul>

**Rezultate științifice relevante**

<p>Produce și tehnologii</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 produse fără gluten și 4 fără proteine, existente pe piață;</li> <li>- Sortimente de panificație cu conținut scăzut de glucide, cu conținut mărit de prot</li> <li>- 4 tipuri de sortimente de panificație cu un ingredient funcțional rezultat din măcin</li> <li>- Ameliorator natural pentru obținerea produselor de panificație.</li> </ul>
<p>Brevete</p>	<p>11 brevete și 15 cereri de brevet – pentru o parte din produsele și tehnologiile de m</p>
<p>Publicații relevante</p>	<p><b>Publicații:</b> 34 cărți și broșuri și alte peste 120 articole și materiale prezentate la eve</p> <p><b>Articole</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The Physico-chemical and Spectroscopic Composition Characterization of Oa Samples, <a href="http://www.revistadechimie.ro">http://www.revistadechimie.ro</a>, Bucharest, 64, No. 1, 2013;</li> <li>2. Nutritional deficiencies on ageing, accepted for publication in Journal of Envir and Ecology, vol. 10, cited by <a href="http://www.thomsonscientific.com">www.thomsonscientific.com</a>, ISSN 1311-5065</li> <li>3. Particularities of development of conformity assessment scheme for food pro indications, Quality Environment Journal, no. 1, 2009</li> <li>4. Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in J Journal of Food Engineering, 79: 1033-1047, ISSN: 0260-8774, 2007, relative</li> <li>5. Bioinginerie si biotehnologii alimentare, vol.I, Editura Academiei Romane, ISB</li> <li>6. Packaging. Food Safety, edited by Springer Publishing House, 2006;</li> <li>7. Starter culture for baking read industry, Scientific papers Biotechnology, vol. 8</li> <li>8. Optimization of sourdough processing, Scientific papers Biotechnology, vol. 8/</li> <li>9. Synergic effects of sourdough and calcium propionate in baking indu Biotechnology, vol. 8/9, p. 25 – 34, 2004.</li> </ol> <p><b>Cărți și broșuri</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Belc N.</b>, Duță D., Enuța E., ș. a., Food safety aspects concerning Tradition: Food engineering Series, Emerging and Traditional Technologies for Safe, He pag 33-54, 2016, Editura Springer, ISSN 1571-0297, ISBN 978-3-319-24038 319-24040-4</li> <li>2. Negoită M., Iorga E., Catană M., <b>Belc N. ș.a.</b> Acrilamida din produsele de identificare și cuantificare, Editura Printech, 2015, ISBN 978-606-23-0444-7;</li> <li>3. Niculita P., Popa M. E., <b>Belc N.</b>, ș.a. Biotehnologia obținerii produselor din c Printech, 973-718-386-X;</li> <li>4. Niculita P., Popa M. E., <b>Belc N.</b>, ș.a. Condiționarea și conservarea produse pagini, Printech, 2007, 978-973-718-792-5;</li> <li>5. Niculita P., Popa M. E., Amalia Miteluț, <b>Belc N.</b>, ș.a. Biotehnologie generală și Printech, 2007, 978-973-718-791-8;</li> <li>6. Niculita P., Popa M. E., <b>Belc N.</b>, Bioinginerie si biotehnologii alimentare (F bioengineering), vol. 1, 547 pg, edited by Romanian Academy, 2006</li> <li>7. <b>Belc N.</b>, Niculita P., Popa M. E., Tehnologii de conservare si ambalare a p origine animala (Preservation and packaging technologies of animal origin fi 2005, ISBN 973-718-387-8;</li> <li>8. Niculita P., Nedita G., Popa M., <b>Belc N.</b>, Dima C., Radu C., Siguranta alir (Food safety and biotechnologies), 273 pg, Printech, 2006, ISBN 973-718-431</li> <li>9. Popa, M.E , <b>Belc N.</b>, Packaging, 2003, ISBN 2-7380-1134-9, (Verpackun; Emballages ISBN 2-7380-1133-0, Ambalare ISBN 973-9053-86-6), 42 pg, QLK1-CT-2000-00040, France;</li> <li>10. Nedita G., <b>Belc N.</b>, s.a., Market studies concerning internal market deve organic food products, 51 pg, Edited by Printech, 2003, ISBN 973-652-742-5.</li> <li>11. Gagi V., Iorga E., <b>Belc N.</b>, Stancov A., Nedita G., Informativ study co Printech, 2003, ISBN 973-652-747-6.</li> <li>12. <b>Belc N.</b>, Piscoi P., Iorga E., Mosoiu C. Nutrition and Health, 74 pg, Printech 147-6.</li> <li>13. Nedita G., Nitu A., Stoian M., <b>Belc N.</b>, Milling and baking ecologic achievement, 68 pg., Prepress &amp; Printing do&amp;do, ISBN 973-9725-06-1.</li> <li>14. Duta D., <b>Belc N.</b>, Fenilketonuria and low protein content food, Printech, Bu 316-9.</li> <li>15. Petru N., Popa M., <b>Belc N.</b>, Meat products biotechnology, Printech, 2005, ISB 973-718-386-6.</li> <li>16. <b>Belc N.</b>, Catană L., Catană M., Negoită M, Sweet potatoes (<i>Ipomoea bata</i> products, 31 pg., Program BIOTECH 2004 – 2006.</li> </ol>

- t  
e  
y
- |  |  |
|--|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"><li>17. <b>Belc N., Catană L., Catană M., Negoită M.,</b> Food with cereals and fruits. Prepress &amp; Printing do&amp;do.</li><li>18. Catană L., Catană M., Negoită M., <b>Belc N.,</b> Performant method for patulin de 42 pg, Printech, ISBN 978-973-718-671-3, 2005.</li><li>19. Catană L., Catană M., Negoită M., Iorga E., <b>Belc N. s.a.,</b> Guide for good h and vegetables drying, 141 pg, Ed. Printech, ISBN 978-973-718-747-5</li></ol> |
|--|--|