

**INFORMAȚII
PERSONALE**

Paladi Daniela



📍 Studenților 9/9, Republica Moldova

☎ +373 22 509970 📠 +373 76721037

✉ daniela.paladi@toap.utm.md, danapaladi@gmail.com

Sexul Femenin | **Data nașterii** 02/04/1981 | **Naționalitatea** Republica Moldova

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

- 01/09/2018–Prezent **Responsabil pe știință. Facultatea Tehnologia alimentelor.**
Universitatea Tehnică a Moldovei, str. Studenților 9/9, MD 2068, Chișinău, Republica Moldova
▪ Activitate de cercetare în domeniul alimentației și nutriției.
Tipul sau sectorul de activitate Cercetare
- 01/09/2003-
01/09/2009 **Lector asistent. Catedra „Alimentație și management în industria alimentară”**
Universitatea Tehnică a Moldovei, str. Studenților 9/9, MD 2068, Chișinău, Republica Moldova
Tipul sau sectorul de activitate Activitate didactică
- 01/09/2009-
01/09/2012 **Lector superior. Catedra „Alimentație și management în industria alimentară”**
Universitatea Tehnică a Moldovei, str. Studenților 9/9, MD 2068, Chișinău, Republica Moldova
Tipul sau sectorul de activitate Activitate didactică
- 01/09/2012-
01/09/2017 **Lector superior. Catedra „Alimentație și management în industria alimentară”**
Universitatea Tehnică a Moldovei, str. Studenților 9/9, MD 2068, Chișinău, Republica Moldova
Activitate didactică
- 01/09/2017-Prezent **Conferențiar universitar.**
Departamentul ”Alimentație și nutriție”
Universitatea Tehnică a Moldovei
Str. Studenților 9/9,
MD2068, Chișinău, RM
Activitate didactică

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

- 01/09/2009–25/03/2011 **Doctor în științe tehnice**
 Universitatea Tehnică a Moldovei, str. Studenților 9/9, Chișinău, Republica Moldova
- Tehnologia conservării fructelor și legumelor
 - Alimentație și nutriție
- 01/09/2002–30/05/2004 **Magistru în Calitatea și securitatea alimentară**
 Universitatea Tehnică a Moldovei, str. Studenților 9/9, Chișinău, Republica Moldova
- Calitatea și securitatea produselor alimentare
- 01/09/1998–30/06/2002 **Inginer în Tehnologia industriei alimentare**
 Universitatea Tehnică a Moldovei, Bd. Ștefan cel Mare 168, MD2004, Chișinău, Republica Moldova
- Filiera francofonă "Technologies alimentaires"

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) Română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B1	B1	B1	B1	B1
Rusă	C2	C2	C2	C2	C2
Franceză	C2	C2	C2	C2	C2

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat

Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

Competențe de comunicare

- bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de lector și conferențiar universitar.

Competențe dobândite la locul de muncă

- o bună cunoaștere a metodelor și tehnologiilor de prelucrare și preparare a produselor alimentare în industria alimentară

Permis de conducere B

INFORMATII SUPLIMENTARE

<p>Domenii de interes științific</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentația și nutriția, Tehnologii și management în industria alimentară, Toxicologia și securitatea alimentară
<p>Participări în proiecte științifice</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 15.817.02.30A „Elaborări metodologice și tehnice pentru modernizarea tehnologiei de procesare a nucilor (Juglans regia L.) cu utilizarea componentelor biologice active în produse alimentare funcționale” (NUCALIM-PROBIO) ▪ Nutriție personalizată și tehnologii inteligente pentru bunăstarea mea. Program de stat. ▪ Proiect pentru fortificarea formării profesionale la nivel licență la filiera universitară francofonă « Technologies Alimentaires » , UTM ▪
<p>Participări la foruri științifice</p>	<p>Cercetările realizate în domeniul științei au fost menționate cu 8 medalii de aur, 12 medalii de argint și 6 medalii de bronz la Expoziții internaționale de Invenții din Iași, București, Bulgaria, Geneva, Sevastopol, Chișinău, Cluj-Napoca, Warsaw.</p> <p>” Conferința Internațională ”Tehnologii Moderne în Industria Alimentară” din 18-20 octombrie 2018.</p> <p>”Conferința Tehnico-Științifică a Studenților, Masteranzilor și Doctoranzilor” din 26-29 martie 2019.</p>
<p>Lucrări științifice și științifico-metodice publicate</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 monografie ▪ 25 articole. ▪ 15 comunicări științifice. ▪ 2 brevete de invenții

Stagii

Seminar de antrenare organizat de FAO (Food and Agriculture Organization) a Națiunilor Unite în colaborare cu Ministerul Agriculturii și Industria Alimentară în Republica Moldova în cadrul proiectului FAO „Fortificarea sistemului de securitate alimentară în Moldova”. Tematica: Atelierul privind rezultatele evaluării sistemului de control al alimentelor și Atelierul de Finalizare a Proiectului FAO “Suport la Fortificarea Sectorului de Siguranță a Alimentelor”, 26-28 martie 2018, Chișinău, Republica Moldova.

Rezultate utilizate la disciplina “Toxicologia și securitatea alimentară” și “Bazele nutriției și securitatea alimentară”

Seminarul Springer Nature Training “How to publish” din 11.02.2019. Certificat de participare.

Seminar științific “Valorificarea și modul de utilizare a platformelor științifice” din 21.06.2019, UTM.

Paladi D., Tatarov P. Gradul de gust dulce a produselor de tip gem, confitură. Conferința Tehnico-științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 15-17 noiembrie. Chișinău, 2007, p. 90-91 ISBN 978-9975-45-068-3.

Curriculum Vitae

Paladi Daniela

Paladi D., Tatarov P. Analiza valabilității gemului de prune nepasteurizat în funcție de activitatea microorganismelor. Conferința Tehnico-științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 24 noiembrie. Chișinău, 2008, p.25-26 ISBN 978-9975-45-114-7.

Paladi D., Tatarov P. Physical-chemical characteristics of the taste of gem, comfiture type products. The Annals of the University *Dunarea de Jos* of Galati. Fascicle VI – Food Technology - New Series Year II (XXXI), 2008, p. 66-70. Galați, România ISSN 1843-5157.

Paladi D., Sandulachi E., Macari A., Tărăță V., Tatarov P. Procedeu de obținere a gemului și confiturii cu un conținut redus de zaharoză. Materialele Salonului Internațional de Inventii INVENTICA 2008. Iași, România. Diplomă de excelență și medalie de aur; Salonul Internațional al Inventiilor și Tehnologiilor Noi „NEW TIME”, 2008, Sevastopol, Ucraina. Medalie de aur. p. 74.

Paladi D., Macari A., Tatarov P. Metoda de determinare a gradului de gust dulce a produselor de tip gem, confitură. Salonul Internațional al Inventiilor și Tehnologiilor Noi „NEW TIME”, 2008, Sevastopol, Ucraina. Medalie de bronz. p. 75.

Paladi D., Sandulachi E., Macari A., Tărăță V., Tatarov P. Procedure of obtaining jam from fruits with reduced saccharose content. Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii „PROINVENT”, ediția VII-a, Cluj-Napoca, România. 2009. Diplomă de excelență și medalie de argint; Expoziția Internațională a Creativității și Inovării „EURO INVENT”, Medalie de aur. Iași, România, 9 mai 2009, p. 41 ISBN 978-973-702-641-5.

Paladi D., Tatarov P. Procedure for obtaining jam from fruits. Expoziția Internațională a Creativității și Inovării „EUROINVENT”, Medalie de bronz. Iași, România, 9 mai 2009, p. 41 ISBN 978-973-702-641-5.

Paladi D., Macari A., Tatarov P. Procedure of obtaining food composition from plums and chokeberries. Expoziția Internațională a Creativității și Inovării „EUROINVENT”, Medalie de argint. Iași, România, 9 mai 2009, p. 42 ISBN 978-973-702-641-5.

Paladi D., Tatarov P. Procedeu de obținere a gemului și confiturii din fructe și pomușoare cu grad de gust dulce programat. Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii „PROINVENT”, ediția VII-a, Cluj-Napoca, România. 2009. Diplomă de excelență și medalie de aur și bronz.

Paladi D., Tatarov P. Modificarea valorii biologice a gemului de fructe. Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii „PROINVENT”, ediția VIII-a, Cluj-Napoca, România. 2010. Medalie de aur; International Festival of Innovation, Knowledge and Creations „Тесла Фест”, 02.04.2010. Diplomă; XIII Московский международный Салон изобретений и инновационных технологий ” АРХИМЕД-2010”, Medalie de bronz; Expoziția Internațională a Creativității și Inovării „EUROINVENT”, Diplomă de excelență și medalie de bronz. Iași, România, 9 mai 2010, p.50 ISBN 978-973-702-641-5;

Paladi D., Macari A., Tatarov P. Procedure of obtaining food composition from plums and chokeberries. Materialele Salonului Internațional de Inventii „INVENTICA 2009”, Iași, România, 4-6 iunie, 2009, p. 782 ISBN 978-973-730-610-4.

Paladi D., Sandulachi E., Macari A., Tărăță V., Tatarov P. Procedure of obtaining jam and comfiture from fruits and berries with reduced saccharose content. Materialele Salonului Internațional de Inventii „INVENTICA 2009”, Iași, România, 4-6 iunie, 2009, p. 783 ISBN 978-973-730-610-4.

Paladi Daniela, Capcanari Tatiana. Procédé d'obtention de confiture de fruits à faible teneur en saccharose. International Conference “Modern Technologies in the Food Industry”, din 18-20 octombrie 2018.p. 332. ISBN 978-9975-87-428-1

Capcanari, T.; Popovici, C.; Paladi, D.; Deseatnicova, O. Microstructure and rheological behavior of emulsions with improved nutritional value. International Conference "Modern Technologies in the Food Industry", din 18-20 octombrie 2018. p. 145-150. ISBN 978-9975-87-428-1

Toxicologia și securitatea alimentară. Curs de prelegeri în limba română. Partea I. ISBN 978-9975-45-584-8. Paladi Daniela, conf. univ. int., dr., Capcanari Tatiana, conf. univ. int., dr., UTM, FTA, DAN, 2019.

PALADI, D. Proprietăți fizico-chimice ale gemului cu conținut redus de zaharoză. Editura GlobeEdit, Latvia. International Book Market service Ltd., member of Omniscryptum Publishing Group 2019.-198p.ISBN: 978-613-9-41707-0.

Capcanari T., Boaghi E., Deseatnicova O., Paladi D. "Analysis of children's nutritional status in the educational institutions of Moldova Republic". International scientific conference of young scientists and students "Youth Scientific Achievements to the 21st Century Nutrition Problem Solution" April 11-12, Kyiv, 2019. p. 9. ISBN 978-966-612-213-4.

Popovici C., Baerle A., Paladi D., Capcanari T., Tatarov P. Beverage emulsion from walnuts *Juglans regia* L. Expoziția Internațională a Creativității și Inovării „EUROINVENT”, Medalie de argint. Iași, România, 18 mai 2019.

Capcanari T., Popovici C., Paladi D. Mayonnaise – type food emulsions with high biological value. Expoziția Internațională a Creativității și Inovării „EUROINVENT”, Medalie de bronz. Iași, România, 18 mai 2019