

INFORMAȚII PERSONALE **Pop Oana Lelia**



📍 Str. Valea Gârbăului, nr. 73, Florești, România

☎ +4 (0) 748 488933

✉ oana.pop@usamvcluj.ro, oanalelia.pop@gmail.com

Sexul Feminin | Data nașterii 12/12/1984 | Naționalitatea Română | Stare civilă Căsătorită | Copii 2

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

- Februarie 2020 **Șef lucrări**
prezent
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor Cluj-Napoca, Romania

Cursuri, seminarii, laboratoare: Chimia alimentului, Nutriție umană, Inocuitatea și toxicologia produselor alimentare. Activități de cercetare
- Februarie 2016 –
Februarie 2019
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor Cluj-Napoca, Romania

Cursuri, seminarii, laboratoare: Chimia alimentului, Nutriție umană, Inocuitatea și toxicologia produselor alimentare. Activități de cercetare
- 2014-2015 **Cercetător postdoctoral**
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Romania

Nanostructuri de tipul PEG-PLGA ce conțin molecule bioactive cu activitate antitumorală. Transportul și eliberarea controlată.
Cercetător doctoral – stagiul cercetare doctorală
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Romania
- 2008-2010 **Consultant sisteme de calitate și siguranță alimentară**
T Smart Servicii SRL, Cluj-Napoca, Romania , Implementarea, auditarea sistemelor de management a calității (ISO 9001) și siguranței produselor alimentare (HACCP / ISO 22000).

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

- 2010 - 2014 **Doctor în Biotehnologii**
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, Romania
- 2008
- 2010 **Master – Food quality management**
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor Cluj-Napoca, Romania
- 2003 - 2008 **Inginer în Industria Alimentară**
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Facultatea de Agricultură, Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, Cluj-Napoca, Romania

COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e)limba maternă: Română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B2	B1	B1	B1	B1
Spaniolă	B2	A1	B1	A1	A1

**Mobilități și
burse
câștigate**

2017 Proiecte mobilități cod PN-III-P1-1.1-MC-2017-0566 și PN-III-P1-1.1-MC-2017-1720

2013-2014 Program de studiu European Patent Academy (Office), Viena, Austria:

“EU and International patent systems for winners of the EPO 2013”

Martie **2012** Cost action FA0907 și FA1006 școală de vară, „Introduction to metabolite profiling approaches in microorganisms” Royal Holloway, Universitatea din Londra

2010-2011 DBU fellowship in Microencapsulation Laboratories of BRACE GmbH, Germany

Publicații
Articole

- Linh T Nguyen, Anca C Fărcaș, Sonia A Socaci, Maria Tofană, Zorița M Diaconeasa, **Oana L Pop**, Liana C Salanță, An Overview of Saponins–A Bioactive Group, Bulletin USAMV Food Science, **2020** (ISI fără IF);
- **Oana L Pop**, Carmen R Pop, Marie Dufrechou, Dan C Vodnar, Sonia A Socaci, Francisc V Dulf, Fabio Minervini, Ramona Suharoschi, Edible Films and Coatings Functionalization by Probiotic Incorporation: A Review, Polymers, **2020** (IF 3,164)
- A. Mesaros, B. S. Vasile, D. Toloman, **O. L. Pop**, T. Marinca, M. Unguresan, I. Perhaita, M. Filip, Florin Iordache. Towards understanding the enhancement of antibacterial activity in manganese doped ZnO nanoparticles Applied Surface Science, **2019** (IF 5,155)
- F. Csernatoni, R. M. Pop, F. Romaciuc, F. Fetea, **O. L. Pop**, C. Socaciu. *Sea buckthorn juice, tomato juice and pumpkin oil microcapsules/microspheres with health benefit on prostate disease-obtaining process, characterization and testing properties.* Romanian Biotechnological Letters, **2018** (IF 0.16);
- **Oana L. Pop**, F. V. Dulf, L. Cuibus, M. Castro-Giráldez, P. J. Fito, D. C. Vodnar, C. Coman, C. Socaciu, R. Suharoschi. *Characterization of a sea buckthorn extract and its effect on free and encapsulated Lactobacillus casei.* International Journal of Molecular Science, **2017** (IF 3.22);
- Z. Diaconeasa, D. Rugină, C. Coman, C. Socaciu, L. F. Leopold, A. Vulpoi, F. Tăbăran, M. Suci, A. Mesaros, L. Mirea Popa, **O. L. Pop**, S. Simon, A. Pintea *New insights regarding the selectivity and the uptake potential of nanoceria by human cells.* Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects, **2017** (IF 2.71)
- **O. L Pop**, D. C. Vodnar, R. Suharoschi, E. Mudura, C. Socaciu. *L. plantarum* ATCC 8014 entrapment with prebiotics and lucerne green juice and their behavior in simulated gastrointestinal conditions. Journal of Food Process Engineering, **2016** (IF 0.74);
- **Oana L. Pop**, B. Thorsten, J. Swinn, D. C. Vodnar, C. Socaciu. The influence of different polymers on viability of *Bifidobacterium lactis* 300b during encapsulation, freeze-drying and storage. Journal of Food Science and Technology, **2015** (IF 1.24);
- V. M. Rus, F. V. Dulf, C. Socaciu, **O. L. Pop**, F. Ranga, F. Fetea, D. C. Vodnar. Fruits Bioactive Compounds Characterization from a New Food Product. Notulae Scientia Biologicae, **2014** (IF=0.648);
- D. C. Vodnar, F. V. Dulf, **O. L Pop**, C. Socaciu. L(+)-lactic acid production by pellet-form *Rhizopus oryzae* NRRL 395 on biodiesel crude glycerol. Microbial cell factories, **2013** (IF 3.31);
- **Oana L. Pop**, B. Thorsten, D. C. Vodnar, C. Socaciu, Study of *Bifidobacterium lactis* 300B survival during encapsulation, coating and freeze drying process and the release in the alkaline media, Bulletin USAMV Food Science, **2012**. (ISI fără IF);
- D. C. Vodnar, **O. L. Pop**, C. Socaciu, 2012, Monitoring Lactic Acid Fermentation in Media Containing Dandelion (*Taraxacum officinale*) by FTIR Spectroscopy, Notulae Botanicae Horti agrobotanici, **2012** (IF 0.65).

Capitole de carte internationale

- Liana C. Salanța, Alina Uifălean, Cristina-Adela Iuga, Maria Tofană, Janna Cropotova, **Oana L. Pop**, Carmen R. Pop, Mihaela A. Rotar, Mirandeli Bautista-Ávila, Claudia Velázquez González, The Health Benefits of Foods-Current Knowledge and Further Development, IntechOpen, **2020**;
- **Oana L. Pop**, Sonia Ancuța Socaci, Ramona Suharoschi, Dan Cristian Vodnar, Pro and prebiotics foods that modulate human health, The Role of Alternative and Innovative Food Ingredients and Products in Consumer Wellness, Ed Academic Press Elsevier, **2019**;
- **O. L. Pop**, L. C. Salanța, C. R. Pop, T. Coldea, S. A. Socaci, R. Suharoschi, D. C. Vodnar. Prebiotics and Dairy Applications in Dietary Fibers, Properties, recovery and Applications, Ed Academic Press Elsevier, **2019**;
- R. Suharoschi, **O. L. Pop**, R. A. Vlaic, C. I. Muresan, C. C. Muresan, A. Cozma, A. V. Sitar-Taut, R. Vulturar, S. C. Heghes, A. Fodor, C. A. Iuga. Dietary Fiber and Metabolism, in Dietary Fibers, Properties, recovery and Applications, Ed Academic Press Elsevier, **2019**;
- S. A. Socaci, D. O. Rugină, Z. M. Diaconeasa, **O. L. Pop**, A. C. Fărcaș, A. Păucean, M. Tofană, A. Pinte. Antioxidant Compounds Recovered from Food Wastes, in Functional Food-Improve Health through Ed. InTech, **2017**;
- **O. L. Pop**, D. C. Vodnar. Procyanidins, and their Effectiveness after Incorporation in Food Systems, in Procyanidins Characterisation, antioxidant properties and health benefits, Ed. Nova, **2016**;
- **O. L. Pop**, D. C. Vodnar, C. Socaciu. Encapsulation field polymers: FTIR characterization, Encyc of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials, Ed. Taylor & Francis, NY, USA, **2015**;
- D. C. Vodnar, **O. L. Pop**, C. Socaciu. Probiotics: Microencapsulation. Encyclopedia of Biomedical Polymers and Polymeric Biomaterials, Ed. Taylor & Francis, **2015**.

Proiecte

1. **PN III- CI Proiect** intitulat “Muffins-uri aglutenice, hipocalorice, îmbogățite cu aminoacizi esențiali de origine vegetală ” Finanțare: 50 000 lei, UEFISCDI-6 luni, **2017**, (**director proiect**).
2. **ERANET-MANUNET II –TOMATOCYCL**, Exploatarea sustenabila a subproduselor rezultate in urma procesarii tomatelor, proiect international, **2017 (membru)**.
3. **PN III – PED Proiect**; Licopen nutraceutic produs prin procedee biotehnologice din reziduuri natural agro-industriale cu aplicații pe industria alimentară. Finanțare UEFISCDI, **2017 (membru)**.
4. **PN III- PED Proiect**: Utilizarea eficienta a glicerolului crud din biodiesel pentru productia de acidului L-lactic. Finanțare: 135.000 euro, UEFISCDI, 2017-2019, (**membru**).
5. **PN II Proiect Parteneriate** “O noua generatie de bauturi probiotice cu impact asupra sanatatii umane”. Finanțare: 330.000 euro, UEFISCDI, 2014-2017, (**membru**).
6. **POC_37_637**: “Bioprosesarea productiei de 1,3- propanediol (1,3-PD) si acid citric din glicerol crud”. Finanțare: 1.500.000 euro, ANCSI, 2016-2020, (**membru**).
7. **PN II – RUTE**: Encapsulated nanoplasmatcal nanoparticles for controlled release of bioactive molecules”, UEFISCDI, 2015-2017, (**membru**).
8. **PN II – Competitivitate economica** Program PN-II-IN-CI-2012-1-0157 „Sistemul de management al sigurantei alimenatre pentru procesul de obtinere a jeleurilor cu probiotice incapsulate”, UEFISCDI, Finanțare: 10.000 EUR, durata: 6 luni (**responsibil**).
9. 2 Proiecte de Cercetare Inovare (PNII), UEFISCDI, 2012-2014, (**membru**).

Distincții și Premii

- Premiarea rezultatelor cercetării de către **UEFISCDI** pentru articolul: Oana L. Pop, F. V. Dulf, L. Cuibus, M. Castro-Giráldez, P. J. Fito, D. C. Vodnar, C. Coman, C. Socaciu, R. Suharoschi. Characterization of a sea buckthorn extract and its effect on free and encapsulated Lactobacillus casei. International Journal of Molecular Science, 2016.
- 4 Diplome de excelență la PRO INVENT, Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii ediția a XVI-a Cluj-Napoca, **2018**;
- Best poster award la International Probiotics and Antimicrobial Proteins Conference, Barcelona, noiembrie **2017**;
- 6 Diplome de excelență la PRO INVENT, Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii ediția a XV-a, Cluj-Napoca, **2017**;
- Locul I și respectiv II cu studenții coordonați la simozionul Internațional "Student în Bucovina" **2016**;
- Diplomă de Excelență și Medalie de aur pentru "Procedeul de obținere a microsferelor cu probiotice, Salonul Internațional de invenții, PRO INVENT, ediția a XII-a Cluj-Napoca, **2014**;
- Locul I "Microspheres - support for probiotic cells in yoghurt and other dairy products", OSIM, Rezentant al României la "EPO Innovation Contest 2013", European Patent Office, **2013**.