



### Informații personale

Nume / Prenume **BEGEA MIHAELA**  
Adresă Splaiul Independenței nr. 313, sector 6, cod poștal 060042, București  
Telefon  
E-mail(uri) [Mihaela.Begea@gmail.com](mailto:Mihaela.Begea@gmail.com); [mihaela.begea@upb.ro](mailto:mihaela.begea@upb.ro)  
Naționalitate(-tăți) română  
Dată naștere

### Experiența profesională

Perioada	01 octombrie 2012 - prezent
Funcția sau postul ocupat	Sef lucrari (octombrie 2012 – septembrie 2014) / Conferentiar (octombrie 2014 – prezent)
Activități și responsabilități principale	Învățământ, cercetare, activități didactice la nivel de facultate - titular discipline studii licență IPA: tehnologia malțului și berii; tehnologia vinului, oțetului și băuturilor alcoolice distilate; tehnologii si control in industria fermentativă (tehnologia vinului, spiritului și băuturilor alcoolice) (2012-2023); tehnologii si control in industria extractivă (2012-2021); tehnologii și control în industria cărnii (2012-2015); tehnologii și control în industria laptelui (2013-2015); - titular discipline studii master TAIA: trasabilitatea produselor alimentare; bioeconomie; tehnologii avansate in industria alimentara fermentativa; valorificarea subproduselor și deșeurilor din industria alimentară (2015-2021); - titular discipline studii master IMPPPA: valorificarea subproduselor din industria alimentară (2016-2021). Îndrumare lucrari de licenta pentru studentii de la specializarea Ingineria produselor alimentare Îndrumare lucrari master pentru studii la specializarea Tehnologii avansate in industria alimentara (TAIA) si Ingineria si managementul procesarii si pastrarii produselor agroalimentare (IMPPPA – până în anul 2021) Activitate de cercetare in domeniul ingineriei produselor alimentare, tehnologiilor alimentare, biotehnologiilor alimentare / industriale Responsabil de program de studii licenta <i>Ingineria Produselor Alimentare</i> (2012-2024) Responsabil de program de studii master <i>Tehnologii Avansate în Industria Alimentară</i> (februarie 2024 - prezent) Șef Laborator Produse Alimentare din cadrul Centrului de Cercetare – Dezvoltare pentru Sisteme Biotehnice (CCDSB) din Facultatea Ingineria Sistemelor Biotehnice - laborator acreditat RENAR ISO 17025 din 28.09.2022 (LI 1266)
Numele și adresa angajatorului	POLITEHNICA Bucuresti - Facultatea Ingineria Sistemelor Biotehnice, Departament Sisteme Biotehnice
Tipul de activități sau sectorul de activitate	Invatamant superior, cercetare

Perioada 15 iulie 1993 – 27 februarie 2017; 28 mai 2017 – prezent

Funcția sau postul ocupat 1993-1994 - Inginer tehnolog; 1994-2000 - Cercetător științific; 2000 – 2006 - Cercetător științific gradul III; 2006 – 2010 - Cercetător științific gradul II; din iulie 2010 - Cercetător științific gradul I  
1998 – august 2007 - Locțiitor al șefului Laboratorului Tehnologii Fermentative  
Septembrie 2007 – iulie 2009 - Șeful Laboratorului Tehnologii Fermentative  
Mai 2017 – Ianuarie 2022 - Director de calitate  
Februarie 2022 – prezent – Director Crecetare

Activități și responsabilități pincipale

- Management de proiecte;
- Participare in proiecte de cercetare, dezvoltare si transfer de tehnologii in domeniul ingineriei produselor alimentare, calității și siguranței alimentare;
- Colaborare pe teme de cercetare si control de calitate in fabrici cu profil de industrie alimentara;
- Participare in calitate de coordonator si colaborator la elaborarea de standarde nationale sau profesionale, tehnologii si secvențe originale, metode de analiză;
- Coordonare activitate laborator de control al calității și siguranței alimentare;
- Coordonare activitate stații pilot;
- Activitate de expertiza, consultanta, audit in intreprinderi de industrie alimentara;
- Proiectare/design unitati de productie pentru industria alimentara;
- Proiectarea, documentarea, implementarea si mentinerea Sistemului de Management al Calitatii (SMC), coordonarea auditurilor interne, mentinerea adecvării SMC fata de cerintele standardului de referinta SR EN ISO/CEI 17025 (pentru laboratoare de incercari acreditate).

Numele și adresa angajatorului	Institutul de Chimie Alimentară (1993-2002) / Institutul de Cercetări Alimentare (ICA) – Laboratorul Tehnologiei Fermentative (2002-2005) / Compania de Cercetări Aplicative și Investiții – Departament Cercetare (Laboratorul Tehnologiei Fermentative) (2005-2009) / ICA Research & Development SRL (din 2009)
Tipul de activități sau sectorul de activitate	Activitate de cercetare-dezvoltare și transfer tehnologic pentru industria alimentară, încercări de laborator, evaluarea conformității
Perioada	2017 - prezent
Funcția sau postul ocupat	Doctor abilitat în domeniul <i>Ingineria produselor alimentare</i> – Ordin 3681/13.04.2017
Numele și adresa angajatorului	Sustinere în cadrul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava; afiliere în cadrul școlii doctorale Ingineria Resurselor Vegetale și Animale din Universitatea de Științe Vieții „Regele Mihai I al României” din Timișoara (din iulie 2017)
<b>Educație și formare</b>	
Perioada	1988 - 1993
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de inginer (Inginer tehnolog de industrie alimentară)
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	cunoștințe, abilități și competențe în domenii corespunzătoare specializării - Tehnologia Produselor Alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea “Dunarea de Jos” din Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultura și Pescuit
Perioada	1995 - 2005
Calificarea / diploma obținută	Doctor în științe inginerești
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Tehnologii alimentare fermentative, tehnologia malțului și berii, biotehnologii alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea “Dunarea de Jos” din Galați
Perioada	Ianuarie – decembrie 2011
Calificarea / diploma obținută	Studii postdoctorale în cadrul proiectului: „ORGANIZAREA ȘCOLII POSTDOCTORALE DE INTERES NAȚIONAL “BIOTEHNOLOGII APLICATE” CU IMPACT ÎN BIOECONOMIA ROMÂNEASCĂ,, Contract POSDRU/89/1.5/S/52432
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Managementul cercetării avansate, Tehnici informatice aplicate în biotehnologii, Brevetarea rezultatelor și proprietate intelectuală, Biotehnologii Inovative: tehnici și metodologii, Cultura antreprenorială în biotehnologie
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară din Cluj-Napoca / Universitatea POLITEHNICA București
Calificări profesionale postuniversitare și burse de studii	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mai-iulie 1997 – bursa DAAD de specializare în domeniul industriilor fermentative – Universitatea Tehnică München, Freising – Weihenstephan, Germania</li> <li>• Mai 1999 – curs “Project for Quality” – Bertinoro, Universitatea din Bologna, Italia</li> <li>• Martie 2004 - Stagiul de specializare în cadrul Young Scientist Program la Iowa State University – USA, în domeniile siguranță alimentară și HACCP, bursa acordată de Banca Mondială</li> <li>• 01-30 iunie 2011 - Postdoc Research Internship la Department of Molecular Biology &amp; Genetics, Laboratory of Applied Microbiology and Molecular Biotechnology, Democritus University of Thrace în Alexandroupolis – Grecia (biologie moleculară, microbiologie alimentară, biotehnologii aplicate, alimente funcționale)</li> <li>• 01-02 iunie 2017 - Curs Batch / Bio Process Modeling, Cost of Goods Analysis, Production Planning, Scheduling and Debottlenecking, Gent, Belgia - INTELLIGEN, INC.</li> <li>• Curs postuniversitar de formare și dezvoltare profesională (absolvit 23.06.2023) - Utilizarea instrumentelor digitale în abordarea pedagogică inovativă a învățării, POLITEHNICA București</li> </ul>

- Instructii și specializări
- Septembrie – octombrie 2000 – Program de instruire “Siguranta alimentara si managementul calitatii HACCP si ISO 9000”, organizat in cadrul Programului PHARE RO 9704 – “Harmonisation of standards for food products”, Bucuresti
- August 2004 - absolvent al cursului sustinut de FIATEST “Formarea personalului pentru proiectarea și implementarea sistemului calității în cadrul organismelor de certificare produse conform SR EN 45011”, ICA București
- Septembrie 2004 – participare și susținere prezentare la „Workshop on National/Reference Measurement Infrastructure for Environmental and Food Chemical Measurements” organizat de Institute for Reference Materials and Measurement (Geel, Belgium), Plovdiv – Bulgaria
- Octombrie 2004 - Curs RENAR “Formare evaluatori / auditori pentru laboratoarele de încercări / etalonari, Modulul AL2 - Cerințe speciale pentru acreditarea laboratoarelor de încercări / etalonări: Metode de încercare și etalonare și validarea metodei. Trasabilitatea măsurării”
- Octombrie 2004 - Curs RENAR „Formare evaluatori / auditori pentru laboratoarele de încercări / etalonari, Modulul AL3 - Estimarea incertitudinii de măsurare în laboratoarele de încercări / etalonări (cerință a standardului SR EN ISO/CEI 17025:2001)”
- Noiembrie 2004 - Curs RENAR „Formare evaluatori / auditori pentru laboratoarele de încercări / etalonari, Modulul AL4 - Scheme de comparări interlaboratoare (cerință a standardului SR EN ISO/CEI 17025:2001)”
- Iunie 2005 – Curs “Specialist pentru sisteme de managementul igienei in industria alimentara (HACCP)”, organizat de TÜV Rheiland Romania
- Octombrie 2005 – Curs de auditor intern pentru sisteme de management al calitatii si HACCP (Referențiale EN ISO 9001:2000; Codex Alimentarius; DIRECTIVA 178 / 2002 CEE privind igiena produselor alimentare; ISO 22000), organizat de TÜV Thuringen e.V. din Germania
- Aprilie 2006 - Curs de formare auditori de terță parte pentru HACCP, organizat de Moody International Certification
- Aprilie 2009 – sesiune de instruire cu privire la direcțiile actuale în domeniul bioetanolului, Departamentul de Cercetare al companiei Novozymes, Copenhaga (Danemarca)
- Iunie 2010 – Curs autorizat de specializare, pentru ocupația MANAGEMENTUL PROIECTELOR FINANȚATE EUROPEAN – curs organizat de Institutul European din Romania în parteneriat cu Asociația pentru Formare Profesională a Adulților (curs autorizat CNFPA)
- Februarie 2011 – Curs de Auditor în domeniul siguranței alimentare organizat de CERTROM (curs autorizat CNFPA)
- Februarie 2011 – Curs de Formator organizat de TRAINING & TEACHING CENTER (curs autorizat CNFPA)
- Iulie 2011 – Curs de instruire a membrilor CT nationale cu privire la teoria standardizarii si la practicile de lucru in comitetele tehnice de standardizare, ASRO
- Noiembrie 2011 – Curs Auditor in domeniul calitatii, CERTROM
- Ianuarie 2012 – Curs Auditor de sistem de management de SSO, Certrom
- Februarie – martie 2012 - Curs auditori in conformitate cu cerintele schemei de certificare FSSC 22000, CERTIND
- Aprilie 2014 - Curs Auditor IFS, RINA-SIMTEX
- Iulie 2018 – Curs de instruire „Cerinte generale pentru competenta laboratoarelor de incercari si etalonari conform SR EN ISO / IEC 17025: 2018”

### Aptitudini și competențe personale

Limba maternă  
 Limba(i) străină(e) cunoscută(e)  
 Autoevaluare  
 Nivel european (\*)

Engleză  
 Franceză

Română

Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
C1	Proficient user	C1	Proficient user	C1	Proficient user	C1	Proficient user	C1	Proficient user
C1	Proficient user	C1	Proficient user	B2	Independent user	B2	Independent user	B2	Independent user

(\*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine

Aptitudini și competențe organizationale si de management

Coordonare colective de lucru (supervizare cca. 20 de persoane); Coordonare colective de cercetatori in cadrul unor proiecte de cercetare, extensie, statii pilot, analize de calitate pentru materii prime si produse agro-alimentare (cca. 40 persoane); Administrare bugete in activitatile profesionale; implementare proiecte CDI, transfer tehnologic

Abilități de organizare a activităților didactice, de cercetare și de laborator.

Membru in echipa de realizare a raportului de autoevaluare institutională pentru acreditarea specializarii IPA și a programului de master TAIA din cadrul Facultatii de Ingineria Sistemelor Biotehnice din POLITEHNICA București

Aptitudini și competențe sociale

**Membru în asociații sau organizații profesionale/științifice naționale/internaționale**

European Federation of Biotechnology (EFB); Slow Food International; European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain (ISEKI – Food Association); Association for Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries (AMAPSEEC); Danube Adria Association for Automation & Manufacturing (DAAAM); European Biotechnology Thematic Network Association (EBTNA); European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng); Society for Agriculture and Food Ethics (EurSafe); Asociația Generală a Inginerilor din România (AGIR); Asociația Societatea Inginerilor Mecanici Agricoli din România (SIMAR); Societatea Română de Chimie; International Association of Engineers (IAENG); International Society for Development and Sustainability (ISDS); International Society for Horticultural Science (ISHS); International Society of Food Engineering (ISFE); European Federation of Food Science & Technology (EFFoST); American Chemical Society; ș.a.

Aptitudini și competențe tehnice

- Experiență de peste 25 de ani în managementul echipelor de cercetare și managementul de proiecte
- Expertiza pentru activități specifice industriei agro-alimentare
- Proiectare/design unitati de productie pentru industria alimentara
- Proiectarea, documentarea, implementarea și menținerea Sistemului de Management al Calitatii (SMC), coordonarea auditurilor interne, menținerea adecvării SMC față de cerințele standardului de referință ISO/CEI 17025 (pentru laboratoare de încercări acreditate)
- Proiectare și dezvoltare de produse și secvențe tehnologice noi / îmbunătățite, legislație specifică industriei alimentare, etichetarea produselor alimentare
- Standardizare în domeniul agro-alimentar, al sistemelor de management al calității
  
- Membru în Colectivul tehnic de standardizare al Ministerului Agriculturii și Alimentației pentru industria berii, malțului, alcoolului etilic, băuturilor spirtoase și bioxidului de carbon (1998 – 2000 )
- Membru în Comitetului Tehnic 101 ASRO pentru alcool, băuturi alcoolice și vin (1995 – 2003)
- Membru în Comitetului Tehnic 367 ASRO pentru bere și materii prime pentru fabricarea berii (2003 – 2009)
- Expert tehnic și evaluator RENAR pentru domeniile certificare – sisteme de management al siguranței alimentului (expert din iulie 2010 / evaluator din decembrie 2013 - 2017)
- Coordonator științific al revistei GLOBUS FOOD&DRINKS – Revista industriei alimentare românești (2007 - 2011)
- Membru fondator al Asociației Centrul pentru Bere, Sanatate și Nutritie (fondat în 2011)
- Membru al ESCO Reference Group "Manufacturing of food, beverages and tobacco" – European Skills/Competences, Qualifications and Occupations (ESCO) funcționează pe lângă Comisia Europeană (2013-2015)

**Membru în conducere asociații sau organizații profesionale/științifice naționale/internaționale**

- *Centrul de Studii pentru Bere, Sanatate și Nutritie*, Membru fondator și membru al comitetului de evaluare al Centrului de Studii pentru Bere, Sanatate și Nutritie, 2011
- *Asociația Română pentru Standardizare (ASRO)*, Președinte Comitet Tehnic 367 din ASRO – Bere, vin și băuturi alcoolice derivate; membru în Comitetul Tehnic 95 Produse agroalimentare și metode de analiză din ASRO (din 2009)
- Membru în Reviewer Board / Editorial Board al unor reviste de specialitate: International Journal of Food and Biosystems Engineering, Current Issues in Molecular Biology, Fermentation
- Reviewer pentru reviste internaționale/naționale (Journal of Food Science and Technology; Food Chemistry; Fermentation; Microorganisms; International Journal of Environmental Research and Public Health; Journal of Food Engineering; International Journal of Dairy Technology; Applied Sciences; Molecules; Foods; Journal of Soil Science and Plant Nutrition; Food Chemistry X; Horticulture; Current Issues in Molecular Biology; Sustainability ș.a.)

Orcid: 0000-0002-6399-0561

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=36631435700>

<https://www.webofscience.com/wos/author/record/HJH-4951-2023>