

## **CURRICULUM VITAE**

Numele și prenumele: **Sturza Rodica**

Data nașterii: 06.01. 1960

Cetățenia: **Republica Moldova**



### **Gradul științific și titlul științific / științifico-didactic (data obținerii acestora):**

Doctor în științe chimice („\_02\_”\_ noiembrie\_1989\_”);  
Conferențiar universitar („\_27\_”\_ aprilie\_1995\_”);  
Doctor habilitat în științe tehnice („\_05\_”\_ decembrie\_2008\_”);  
Profesor universitar („\_15\_”\_ iulie\_2011\_”).

### **Studii și diplome obținute:**

1. 1976-1981. Universitatea de Stat din Moldova . Diplomă de studii superioare : Chimist.  
Profesor de chimie. Chisinau, 1981;
2. 1983-1988. Aspirantura în cadrul IFA al AȘ a RM . Diplomă de Doctor în chimie,  
Institutul de chimie și tehnologie chimică al AȘ al Lituaniei, Vilnius, 1989, teza  
susținută: “*Proprietăți electrochimice ale anozilor titan-dioximanganici obținuți prin  
metoda cu scînteii electrice*”, 02.00.05- Electrochimie.
3. Atestat de conferențiar universitar , catedra de Chimie a UTM, CNAA, Chisinau, 1995.
4. Diplomă de doctor habilitat în tehnică. Teza susținută : „*Principii teoretice și practice de  
fortificare a alimentelor cu micronutrimente: Iod, fier, calciu*”, a. 2008, UTM. Specialitatea -  
05.18.01 – Tehnologia produselor alimentare.
5. Diplomă de profesor universitar, UTM, CNAA, Chisinau, 2011.

### **Stagieri și formare complementară:**

**1997-1998** : Alianța Franceză din Republica Moldova: Cursuri de formare lingvistică pentru profesorii filierelor franceze – 6 luni, 280 h. Atestat de competență lingvistică.

**1999** : Université Laval, Québec, Canada : Departamentul de Nutriție al Facultății de științe agroalimentare – 3 luni, stagiul profesional

**2002** : Universitatea Jean Monet, Saint-Etienne, Franța. Stagiul profesional, 1 lună.

**2005** : Universitatea Nouă din Bulgaria, Stagiul de formare în domeniul aplicării tehnologiilor informaționale pentru învățământul la distanță, Curs organizat de AUF, 1 săptămână.

**2007** : Universitatea Paul Sabatier, Toulouse, Franța ; profesor invitat, stagiul profesional, 30 zile.

### **Experiență profesională :**

- 1981-1983** : Colaborator științific inferior, catedra de chimie fizică a Universității de Stat din Moldova;
- 1983-1988** : Aspirantura Institutului de Fizică Aplicată al AȘ a RM;
- 1988-1990** : Colaborator științific, laboratorul de Electroflotație al Institutului de Fizică Aplicată al AȘ a RM;
- 1990-1992** : Conferențiar al catedrei de Terminologie aplicată al AȘ a RM;
- 1992-2007** : Conferențiar al catedrei de Chimie a UTM; prodecan FTMI (1983-2005), șef catedră Chimie (2005-2007) ;
- Din 2007**: Director al Î.S. Centrul Național de Verificare a Calității Producției alcoolice, profesor al FF „Technologies Alimentaires”, FTMI, UTM.

### **Calificări specifice domeniului, perfecționări:**

#### **1. Cursuri ținute în alte universități de peste hotare la invitația lor:**

- Universitatea de Tehnologie Chimică și Metalurgie din Sofia, Bulgaria, modulul „Metode de separare în analiza alimentelor” (16 h); 1-13 noiembrie 1999;
- Universitatea de Tehnologii alimentare din Plovdiv, Bulgaria, 16 - 28 octombrie 2005; modulul: “Metode de analiză a produselor alimentare” ( pentru studenții anului 3);
- Universitatea de Tehnologie Chimică și Metalurgie din Sofia, Bulgaria, modulul “Metode chromatografice de analiză”, 16 h; 3 cursuri speciale în perioadele:
  - Mai 2008 – „Metode de analiza GC/MS”;
  - Aprilie 2009 - „Metode de analiza HPLC/MS”;
  - Mai 2010 – „Mass-spectroscopia în tandem”.

#### **2. Participări la cursuri naționale și internaționale:**

- Food Safety and Security: global holistic approaches for the future and environmental impacts. Iowa State University, Institute for Food Safety & Security. September 2007.
- Cerințe noi pentru *ORGANISME DE CERTIFICARE PRODUSE* conform standardului european EN 45011:1998 și ghidul IAF GD 5:2006. CAECP. Noiembrie 2010.
- TS EN ISO/IEC 17043 „Conformity assessment-general requirements for proficiency testing”-a.2011; IRSA-TSE- December 2011.

### **Domeniul de activitate științifică: (cu indicarea specialităților înguste):**

- Tehnologia produselor alimentare fortificate.
- Tehnologia produselor de panificație;
- Tehnologia produselor lipidice;
- Inofensivitatea și controlul calității alimentelor;
- Certificarea produselor alimentare.

### **Participarea la proiecte, granturi de cercetare sau transfer tehnologic:**

#### **Proiecte naționale și internaționale :**

##### **- Coordonator al proiectelor de cercetare:**

1. “ELABORAREA UNOR TEHNOLOGII AVANSATE DE FORTIFICARE A PRODUSELOR ALIMENTARE CU IOD ȘI POTASIU PE BAZĂ DE SURSE VEGETALE LOCALE ” din cadrul programului de stat 1.1.2. Tehnologii de prelucrare a materiei prime agricole și de păstrare a producției agroalimentare cu consum redus de energie., în perioada 2006-2007.

2. « Contrôles de la Qualité en Technologie des Agro- ressources » - proiect finanțat de AUF, cu participarea a 4 universități (UTM, Universitatea de Tehnologie Chimică și

Metalurgie din Sofia, Univ. „Babeş-Bolyai” din Cluj și ENSBANA, Dijon, Franța) în perioada 2006-2008.

3. „Development of control capacity of safety, quality and authenticity of wine products and raw materials” – Proiect finanțat de către ONUDI, 2007-2012.

- **Participare la realizarea altor proiecte științifice:**

1. 2001/PAS/25 : « *Etudes visant la fortification des aliments* », domeniul de cercetare : interacțiunea diferitor constituenți alimentari. –proiect coordonat de UTM, cu participarea Universității de Tehnologii Alimentare, Plovdiv, Bulgaria, și a Universității Laval, Canada.

2. « *Elaboration d’un module francophone en chimie de l’aliment* », 2003-2005. Proiect coordonat de Universitatea de Tehnologii Alimentare, Plovdiv, Bulgaria, cu participarea UTM și ENSBANA (Universitatea din Burgogne, Franța).

3. « *Synthèse, Structure et Réactivité Appliquées au Médicament* ” (2005-2006) – Proiect realizat în cadrul Facultății de Chimie a Universității București, cu participarea UTM și a Universității din Caen, Franța.

4. Proiect TEMPUS-TACIS : « *Master en contrôle de la qualité de l’aliment* », a.2004-2005.

5. Proiect Pôle d’Excellence ELCONDES « *Méthodes électrochimiques de contrôle et destruction des polluants organiques et inorganiques* », a. 2005-2006.

6. Proiect instituțional 06.407.049 A „*Cercetari privind contaminarea produselor vinicole cu ohratoxina*”, a. 2006-2010.

7. Proiect din cadrul programului de Stat „*Investigarea căilor de contaminarea a vinurilor produse în Republica Moldova cu derivații ftalaților*” – a. 2010

8. “*Formation de préparation et de perfectionnement à l’analyse moderne des composés chimiques bioactifs dans les produits agro-alimentaires d’origine végétale*”(2012-2013) - Proiect finanțat de AUF și cofinanțat de USAMV Iasi.

**Participări la foruri științifice naționale și internaționale:**

1. International Symposium on Chromatography (ISC 2012), Torun, Poland.
2. International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering. Sixth Edition, 2012, Bacau, Romania.
3. XXXIV World Congress of Vine and Wine “The Wine Construction”. 20-27 June 2011 – Porto-Portugal.
4. International conference “Geo-ecological monitoring and Risk of Administrative Region”, 27 – 29 September 2011, Gegharkunik Marz, Armenia.
5. The 5<sup>TH</sup> International Symposium “EUROALIMENT - From Food Science to Food Industry”, October 6-7, 2011 - Galati, România.
6. Conf. stiintifico-practică cu participare internaționala „Vinul în mileniul III-probleme actuale în vinificație”, Chișinău, 2011.
7. The XXXI-st Romanian Chemistry Conference OLTCHIM: 6-8 october 2010, Râmnicu-Vâlcea
8. Научно-практическая конференция «Качество и безопасность. Стандарты и тенденции развития современного химического анализа веществ и материалов», Одесса, 14-16 сентября 2010 г.
9. International Conference dedicated to the 50th anniversary from the foundation of the Institute of Chemistry of the Academy of Sciences of Moldova. Chisinau, May 26-28, 2009.
10. First European Food Congress. Food Production. Nutrition. Healthy Consumers. 4-5 November 2008. Ljubljana, Slovenia.

11. Journées d'Electrochimie (JE09), Sinaia, 6-10 juillet 2009.
12. Conf. stiintifică națională cu participare internațională „Profilaxia maladiilor iododeficitare” , USMF, 13 iunie 2008.

**Participări în activități de expertiză, consultanță, activități editoriale:**

- membru al comisiei de experți în chimie a CNAA , 1996-2008;
- membru al comisiei de experți în tehnică a CNAA , 2009-2012;
- expert în certificare produse alimentare, CAECP; 2007-2012;
- expert al secției „Developpement des methodes d'analyse des vins”, OIV; 2010-2012

**Premii, mențiuni, distincții și titluri onorifice:**

*Locul I la concursul „Profesorul anului 2005”, UTM.*

**Cunoașterea calculatorului:**

- *Sisteme de Operare:* MS Windows, PDF, Excel;
- MS Office.

**Limbi cunoscute (cu indicarea gradului de cunoaștere):**

- Română – limba natală;
- Rusă – fluent;
- Franceză – fluent;
- Engleză – cu dicționarul.

**Antrenarea în managementul cercetării și educației:**

- prodecan FTMIA, UTM, a. 1993 -2005;
- șef catedră Chimie, UTM, a. 2005-2007;
- director, Centrul Național de Verificare a Calității Producției Alcoolice, 2007-prezent.
- **Alte abilități profesionale:**

**I. Conducerea tezelor de doctorat:**

**a) lucrări finalizate**

Nr.	Numele	Cifrul specialității	Tema tezei	Data susținerii
1.	Haritonov Svetlana	02.00.04- Chimie fizică	EVOLUȚIA PROPRIETĂȚILOR FIZICO- CHIMICE ALE LIPI DELOR FORTIFICATE CU IOD	Susținută la 23.02.2007
2.	Motruc Natalia	05.18.01. – Tehnologia produselor alimentare	AMELIORAREA VALORII NUTRITIVE A PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE PRIN FORTIFIEREA CU CATIONI DE CALCIU	Susținută la 01.03.2007
3.	Popovici Cristina	05.18.01. – Tehnologia produselor alimentare	CERCETĂRI PRIVIND FORTIFICAREA CU IOD A ULEIURILOR VEGETALE PENTRU OBTINEREA PRODUSELOR ALIMENTARE	Susținută la 27.02.2009
Nr.	Numele	Cifrul specialității	Tema tezei	Data susținerii

4.	Dragancea Veronica	02.00.02 – chimie analitică	ELABORAREA METODELOR RAPIDE DE CONTROL A CONȚINUTULUI DE COMPUȘI FENOLICI ÎN PRODUSE AFUMATE: CAPTOARE ȘI BIOCAPTOARE	Susținută la 23.10.2009
5.	Cojocaru Tatiana	02.00.04- Chimie fizică	PEROXIDAREA LIPIDELOR EMULSIONATE SI TRANSFERUL DE IONI DE FIER LA INTERFATA ULEI/APA, STABILIZATA CU LACTOPROTEINE	Susținută la 01.04. 2010
6.	Capcanari Tatiana	05.18.01. – Tehnologia produselor alimentare	TEHNOLOGII DE OBTINERE A EMULSIILOR ALIMENTARE DIN AMESTEC DE ULEIURI VEGETALE DE FLOAREA SOARELUI SI SEMINTE DE STRUGURI	Susținută la 06.07.2012
7.	Curchi Diana	02.00.04- Chimie fizică	Contribuții la studiul emulsiilor alimentare U/A îmbogățite cu micronutrienți	Susținută SSP la 29.05.2012

**b) teze în desfășurare:**

<b>Nr.</b>	<b>Numele</b>	<b>Cifrul specialității</b>	<b>Tema tezei</b>	<b>Perioada de doctorat</b>
1.	Lozacovici Dumitru	11.00.11- Protecția mediului ambiant și folosirea rațională a resurselor naturale	Elaborarea metodelor de analiză și cercetarea surselor de contaminare a produselor vitivinicole cu ftalați	2010-2013
2.	Lozacovici Olga	05.18.01. – Tehnologia produselor alimentare	Utilizarea metodei HPLC pentru optimizarea tehnologiilor de prelucrare a produselor din struguri	2010-2013
3.	Cristea Elena	05.18.01. – Tehnologia produselor alimentare	Regimuri tehnologice pentru asigurarea potențialului antioxidant al unor produse horticole la păstrare și prelucrare	2011-2014
4.	Zugravii Elena	02.00.04- Chimie fizică	Studiul proceselor de fabricare a produselor din struguri cu caracter antioxidant	2011-2014