



<b>Curriculum vitae Europass</b>	
<b>INFORMAȚII PERSONALE</b>	
Nume / Prenume	<b>AURA DARABĂ</b>
Adresă	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Str. Domneasca 111, Corp F, Galați, CP 800201
E-mail	<a href="mailto:aura.daraba@ugal.ro">aura.daraba@ugal.ro</a>
Naționalitate	Română
<b>EXPERIENȚA PROFESIONALĂ</b>	
<b>Locul de muncă/Numele angajatorului</b>	<b>1) <u>Universitatea “Dunărea de Jos” Galați, Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor</u></b>
Perioada	2008 - Prezent
Funcția sau postul ocupat	<b>Conferențiar universitar</b>
Perioada	2003- 2008
Funcția sau postul ocupat	<b>Lector universitar</b>
Perioada	2001-2003
Funcția sau postul ocupat	<b>Asistent universitar</b>
Perioada	1998- 2001
Funcția sau postul ocupat	<b>Preparator universitar</b>
	<b>2) <u>Iowa State University, College of Agriculture and Life Sciences, USA</u></b>
	2011 –2017
	<b>Cercetator asociat postdoctorat</b> (conform Legii 1/2011- Legea Educației Naționale, Art. 304 (9), (12) la solicitarea Iowa State University) si a MOU incheiat intre Universitatea “Dunărea de Jos” Galați, Romania, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor si Iowa State University, College of Agriculture and Life Sciences, USA

EDUCAȚIE ȘI FORMARE																																											
Perioada Calificarea / diploma obținută	<p><b>1997-2003</b></p> <p><b>Doctor în Științe Inginerești*</b> - Domeniul <b>Inginerie industrială</b>; Titlul tezei de doctorat : <b>Cercetări privind microbiologia și biochimia cărnii ambalată sub vid</b>, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, Romania, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor</p> <p><b>*Diploma de Doctor Științe Inginerești este echivalată în SUA</b> de către Agenția de evaluare și echivalare a studiilor <b>Morningside Evaluations</b>, New York, NY, SUA</p>																																										
	<p><b>1995-1996</b></p> <p><b>Master</b> – Specializarea: Tehnologii Speciale în Industria Alimentară; Dizertație în <b>Domeniul Managementul Calității: Ghid pentru elaborarea unui manual de calitate destinat unui laborator de analize</b>, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, Facultatea de Știința Alimentelor, Acvacultură și Pescuit:</p> <p><b>1988-1995</b></p> <p><b>Inginer diplomat</b> – Specializarea: Tehnologia Produselor Alimentare, Facultatea de Știința Alimentelor, Acvacultură și Pescuit, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați</p>																																										
APTITUDINI ȘI COMPETENȚE PERSONALE																																											
1.Limbi străine cunoscute																																											
1.1.Certificări	<b>2004 – CERTIFICAT DE COMPETENȚĂ ÎN LIMBA ENGLEZĂ: Certificat Nr. 00432</b> , Universitatea "Dunărea de Jos" Galați / Departamentul de Limbi Străine Moderne. Calificativ obținut: EXCELENT (Scor 20 puncte din 20).																																										
1.1. Autoevaluare (Cadrul european comun de referință pentru limbi străine)																																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Înțelegere</th> <th colspan="4">Vorbire</th> <th colspan="2">Scriere</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Ascultare</th> <th colspan="2">Citire</th> <th colspan="2">Participare la conversație</th> <th colspan="2">Discurs oral</th> <th colspan="2">Exprimare scrisă</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Limba engleză</b></td> <td><b>C2</b></td> <td>Utilizator experimentat</td> </tr> <tr> <td><b>Limba franceză</b></td> <td><b>B2</b></td> <td>Utilizator independent</td> <td><b>C1</b></td> <td>Utilizator experimentat</td> <td><b>A2</b></td> <td>Utilizator elementar</td> <td><b>A2</b></td> <td>Utilizator elementar</td> <td><b>A2</b></td> <td>Utilizator elementar</td> </tr> </tbody> </table>	Înțelegere				Vorbire				Scriere		Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă		<b>Limba engleză</b>	<b>C2</b>	Utilizator experimentat	<b>Limba franceză</b>	<b>B2</b>	Utilizator independent	<b>C1</b>	Utilizator experimentat	<b>A2</b>	Utilizator elementar	<b>A2</b>	Utilizator elementar	<b>A2</b>	Utilizator elementar								
Înțelegere				Vorbire				Scriere																																			
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă																																			
<b>Limba engleză</b>	<b>C2</b>	Utilizator experimentat	<b>C2</b>	Utilizator experimentat	<b>C2</b>	Utilizator experimentat	<b>C2</b>	Utilizator experimentat	<b>C2</b>	Utilizator experimentat																																	
<b>Limba franceză</b>	<b>B2</b>	Utilizator independent	<b>C1</b>	Utilizator experimentat	<b>A2</b>	Utilizator elementar	<b>A2</b>	Utilizator elementar	<b>A2</b>	Utilizator elementar																																	
	Niveluri: A1/2: Utilizator elementar - B1/2: Utilizator independent - C1/2: Utilizator experimentat (Cadrul european comun de referință pentru limbi străine)																																										
Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului	Aplicatii Windows: Word, Excel, Power Point, Microsoft Teams, Internet																																										

<b>SPECIALIZARE PROFESIONALA</b>	
<b>CERTIFICARE INTERNAȚIONALĂ ÎN HACCP:</b>	<p>1.1. <b>13-15 octombrie 2011</b>  <b>Certificat HACCP.</b> Curs de specializare în <i>Developing and implementing HACCP in meat and egg plants</i> la Iowa State University, USA;</p> <p>1.2. <b>martie 2007</b>  <b>Certificat HACCP.</b> Curs de specializare <i>Advanced HACCP- Auditing and Maintaining a functional HACCP system &amp; Food safety Up to Date</i>, curs de specializare organizat de USDA*/ USAID**/ ADAPS-ROMALIMENTA- ANSVSA  * <i>United States Department of Agriculture (USDA)</i>, ** <i>United States Agency for International Development (USAID)</i></p>

<b>2. SPECIALIZĂRI INTERNAȚIONALE ÎN ȘTIINȚA, INGINERIA ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR:</b>	<p>2.1. <b>18-20 ianuarie 2011</b>  Curs de specializare cu certificat de participare: <b>Annual Cured Meat Short Course</b> la Iowa State University, USA</p> <p>2.2. <b>Visiting professor/researcher</b> la Iowa State University, College of Agriculture and Life Sciences, Ames, Iowa, USA: septembrie 2011-august 2012; decembrie 2010-februarie 2011, martie 2010 – iunie 2010; 15 aprilie - 5 iulie 2009; 28 februarie – 24 martie 2008</p> <p>2.3. <b>septembrie 2007</b>  Certificat de participare la <i>Food Safety and Security: Global Holistic Approaches For The Future And Environmental Impacts</i>, Workshop organizat de NATO si UGAL, Romania</p> <p>2.4. <b>noiembrie 2006 - decembrie 2006</b>  <b>“Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Fellows Program 2006/2007”</b>, USAID*/ University of Kentucky, College of Agriculture, Kentucky, USA. Certificat de specializare.  * <i>United States Agency for International Development (USAID)</i></p> <p>2.5. <b>octombrie 2005 - aprilie 2006</b>  <b>Bursa post-doctorat în specializarea Controlul Calității Alimentelor.</b> Finanțare de la Guvernul Republicii Elene. Ordin deplasare Nr. 5108/03.10.2005 emis de Ministrul Mircea Mică - MEC România, la Universitatea Aristotle din Thessaloniki, Thessaloniki, GRECIA</p>
<b>PROIECTE/GRANTURI CERCETARE</b>	
<b>PROIECTE INTERNAȚIONALE DE CERCETARE</b>	<p><b>Director/Co-Director:</b>  <b>2017-2019</b>  <i>“Enhancing the Antimicrobial Efficacy of Organic Blends to Control Salmonella enterica and Campilobacter jejuni on Broiler Skin”</i>. Iowa State University și Alabama A&amp;M University, total finanțare de către US Poultry and Egg Association..</p> <p><b>2014 - 2017</b>  <i>“High Pressure Processing Validation Studies on Fresh Juices”</i>. Contract încheiat cu Starbucks Corporation/Evolution Fresh, USA.</p>

	<p><b>2014-2015</b>  <i>“Effectiveness of PRO-SAN, a Biodegradable Antimicrobial, for Killing Salmonella enterica and Escherichia coli O157:H7 on Parsley and Green Onions Used as Fresh Garnishes”</i>. Contract încheiat cu Microcide INC., USA.</p> <p><b>2013 – 2014</b>  <i>“Effect of Antimicrobial Solutions on Viability of natural microflora of vacuum-packaged pork ribs”</i>. Contract încheiat cu PHD Consulting/Corbion, USA.</p> <p><b>2012-2014</b>  <i>“Shelf-life Extension and Quality Enhancement of Chevron Products”</i>, Finanțare: United States Department of Agriculture (USDA), Proiect Capacități (Nr. Aprobare USDA: 2011-38821-30933)</p> <p><b>2012</b>  - <i>“Antimicrobial efficacy of various sanitizers against Listeria monocytogenes, Salmonella enterica and natural bacterial flora on tuna fish skin”</i>. Contract încheiat cu Stavis Seafoods Company și Microcide INC., USA.</p> <p>- <i>„Survival and growth of non-O157 STEC on Strawberries and Romaine Lettuce held at 5°C, 10°C, 25°C</i>. Finanțare internă: Iowa State University.</p> <p><b>2009</b>  <i>“Implementation of Website Technology to Improve Knowledge Exchange in the Area of Food Science and Technology”</i> între UGAL și Iowa State University (\$3.000). Finanțare externă: Green Products Company, Conrad, Iowa, USA.</p> <p><b>October 2005 – April 2006</b>  <i>“Food products quality and safety in concordance with European Union requirements. Modalities of quality control and quality assurance of meat and meat products”</i>. Contract Nr. 2070.212/03.10.2005. Finanțare: Guvernul Republicii Elene/Ministerul Educației și Religiiilor, Grecia. Finalizat cu două Rapoarte în limba engleză și depuse la Ministerul Educației și Religiiilor, Grecia</p> <p><b>2005</b>  “Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Fellows Program 2006/2007”. Finanțare USAID*, USA.  *United States Agency for International Development (USAID)</p>
<p><b>PROIECTE NATIONALE DE CERCETARE</b></p>	<p><b>Membri în echipă:</b></p> <p><b>2006-2008:</b> “Functional foods”- CALISIN- CEEX 103/01.08.2006.</p> <p><b>2004-2006:</b> “Obtaining meat products designated to diabetics by using salting mixtures and indigenous spices”- Program AGRAL, subprogram 5 INDAL, 5505/2004</p>

	<p><b>2003-2005:</b> “Researches on the influence of vacuum packaging on enzymatic tenderized beef meat”</p> <p><b>2003-2005:</b> “Researches on producing and testing of nutritional supplements obtained from natural ingredients, designated to sustain the performance athletes’ effort”- Program CERES</p> <p><b>2003-2005:</b> “Improving the shelf-life and safety of chicken meat by combining packaging techniques and antimicrobial treatments” - Program AGRAL, subprogram 5 INDAL.</p>
<b>GRANTURI ERASMUS+ TRAINING MOBILITY</b>	<p><b>2022</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Training Erasmus+, Universitatea Harran, Turcia</li> <li>2. Training Erasmus+, Universitatea Firat, Turcia</li> </ol> <p><b>2023</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Training Erasmus+, Universitatea Firat, Turcia</li> </ol> <p><b>2024</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Training Erasmus+, Universitatea Firat, Turcia</li> </ol> <p><b>2025</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Training Erasmus+, Universitatea Munzur, Turcia</li> </ol>
<b>EXPERTIZĂ ÎN EVALUARE ȘI CONSULTANȚĂ</b>	
<b>Expert evaluator invitat pentru proiecte internaționale</b>	<p><b><u>2022: Qatar National Research Fund (QNRF)</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Propunere evaluată Nr. UREP29-146-4-004</i></li> </ol> <p><b><u>2020: Qatar National Research Fund (QNRF)</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Propunere evaluată Nr. MME02-0918-200021</i></li> <li>2. <i>Propunere evaluată Nr. 26-055-4-001</i></li> </ol> <p><b><u>2019: Qatar National Research Fund (QNRF)</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Propunere evaluată Nr. MME01-0923-190053</i></li> <li>2. <i>Propunere evaluată Nr. 24-164-1-036</i></li> </ol> <p><b><u>2016: „Graduate Women In Science Fellowships” Program, USA:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Propunere evaluată: “<i>Green spaces, food environments and the health of pregnant women in Mexico City</i>”;</li> <li>2. Propunere evaluată: “<i>Characterization and Control of Fungal Food Spoilage in Processed Foods</i>”.</li> </ol> <p><b><u>2012: Greek National Action 'Cooperation 2011' of Greek Ministry of Education, Life Long Learning and Religious Affairs:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Propunere evaluată # 440: “<i>Improving of Safety and Quality of Feta cheese and Greek traditional sausage</i>”;</li> </ol>

	2. Propunere evaluată # 1528: <i>“Efficacy of novel analytical techniques to predict the quality and safety of newly developed perishable food products”</i>
<p><b>Consultant și trainer internațional invitat în siguranța alimentelor și HACCP</b></p> <p><b>Membru în comitet redacție reviste de specialitate</b></p> <p><b>Recenzor pentru reviste de specialitate internaționale</b></p>	<p><b>2014 - Program: “HACCP training of Haitian Food Processors”</b> (Port-au-Prince și Cap Haitian, Haiti), sponsori și organizatori: <b>USAID*</b>, <b>FAVACA**</b>, <b>PADF***</b></p> <p>* <i>United States Agency for International Development (USAID)</i></p> <p>** <i>Florida Association for Volunteer Action in the Caribbean and the Americas, Inc. (FAVACA)</i></p> <p>*** <i>Pan American Development Foundation (PADF)</i></p> <p>1. Membru in comitetul de redacție al revistei <b><i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati</i></b>, Fascicle VI – Food Technology</p> <p>1. Recenzor științific al revistei <b><i>Frontiers in Sustainable Food Systems</i></b>, Frontiers, Switzerland</p> <p>2. Recenzor științific al revistei <b><i>STOTEN</i></b>, Elsevier Eds.</p> <p>3. Recenzor științific al revistei <b><i>Journal of Food Science</i></b>, USA</p> <p>4. Recenzor științific al revistei <b><i>Meat Science</i></b> (revista oficiala a American Meat Science Association), Elsevier Eds., USA cu 42 articole recenzate (2009-prezent);</p> <p>5. Recenzor științific al revistei <b><i>Journal of Food Processing &amp; Technology</i></b>, USA</p> <p>6. Recenzor științific al revistei <b><i>The Annals of the University Dunarea de Jos of Galați</i></b>, Fascicle VI – Food Technology</p>
<b>Recenzor invitat teza de doctorat internaționala (SUA)</b>	Student doctorand: <b>Amanda L. Svoboda</b> , 2015, Teza de doctorat: <i>„Antimicrobial efficacy of commercial produce sanitizers against artificially inoculated foodborne pathogens and natural fungal contaminants on the surface of whole melons”</i> , domeniul Food Science and Technology, Iowa State University, USA.
<b>EXPERTIZA, EVALUARE, CONSULTANȚĂ</b>	
<p><b>Membru în rețele experti și evaluatori internașionali</b></p> <p><b>Consultant asociat în litigii internaționale pe siguranța alimentelor</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Expert evaluator al Qatar National Research Fund (QNRF)/QRDI, Qatar</li> <li>▪ Membru al Research Data Alliance (RDA), <a href="https://www.rd-alliance.org/about-rda">https://www.rd-alliance.org/about-rda</a></li> <li>▪ Expert evaluator pentru Greek Ministry of Education, Life Long learning and Religious Affairs, Grecia</li> <li>▪ Expert evaluator UE (baza de date a UE), cod expert EX2006C101913</li> </ul> <p>2012 - <i>State vs Mum’s Kitchen Catering Pte Ltd (Singapore)</i></p> <p>2014 - <i>Akari vs Costco (USA)</i></p> <p>2016 - <i>Case of Luis Gonzalez Caban vs JR Seafood Inc et al. (Puerto Rico)</i></p>

<p><b>Membru al centru cercetare/asociațiilor profesionale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Membru al Centrului de Cercetare <i>Biotehnologii in Industria Alimentara si Acvacultura</i>, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați</li> </ul>
<p><b>MANAGEMENT ACADEMIC</b></p>	
<p><b>Director al Memorandumului de Colaborare (MOU)</b></p>	<p><b>2014 to 2018</b>  <b>Director al Memorandumului de Colaborare (MOU)</b> între Universitatea "Dunărea de Jos" Galați (UGAL), România și College of Agriculture and Life Sciences, Iowa State University, USA</p>
<p><b>Membru comisie de concursuri</b></p>	<p><b>2018</b>  <b>Membru comisie de concursuri de atestare/promovare pe post</b>  Decizia FIMSA 412/7.05.2018-Conferentiar univ- Poz. 10 , Facultatea de Ingineria Mediului si Stiinta Alimentelor, Universitatea Valahia, Targoviste</p>
<p><b>Membru comisie de finalizare a programelor de studii</b></p>	<p><b>2011</b>  <b>Membru comisie de finalizare a programelor de studii - licență sau dizertație</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comisie dizertatie IMAPA,</li> <li>- Comisie dizertatie BIA, iulie 2011</li> </ul> <b>2007</b>  <b>Membru comisie de concursuri de atestare/promovare pe post</b>  1. Decizia 693/ 8 din 8.05.2008 – comisie șef lucrări  2. Examen ocupare post Asistent cercetare- poz. 24</p>
<p><b>Programe Erasmus+ coordonare și cursuri /seminarii/laboratoare predate in limba engleza</b></p>	<p><b>1) februarie-iunie 2022</b>  Tutore student <b>DEMIRCILER IBRAHIM MERT</b> (an II, Licenta IPA, FSIA): <b>predare in limba engleză curs și seminar disciplina Comunicare. Program Erasmus</b> între Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, România și Pamukkale University din Turcia;</p> <p><b>2) septembrie 2009 – februarie 2010</b>  Tutore student <b>DEMIRTAŞ CAFER</b> (an III, Licenta IPA, FSIA): <b>predare in limba engleză curs și laborator disciplina Tehnologia cărnii și a produselor din carne. Program Socrates/Erasmus</b> între Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, România și Universitatea Gaziantep, Turcia</p> <p><b>2008-2009</b>  <b>Coordonator Program Socrates/Erasmus între Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, România și Aristotle University, Thessaloniki, Greece</b>  2 studenti program doctorat/1 semestru; Contract de cercetare bilateral Romania-Grecia (inregistrat la MEdCTS cu No.2070.212 / 03.10.2005) finanțare din partea guvernului Republicii Elene</p>

	<p><b>2007-2008</b>  <b>Coordonator Program Socrates/Erasmus între Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, România și Alexandrio Technologiko Instituto Thessaloniki, Greece</b></p>
<p><b>CONFERINTE,  WEBINARII,  WORKSHOPURI  NATIONALE SI  INTERNATIONALE</b></p>	
<p><b>1. ORGANIZATOR  NATIONAL/  INTERNATIONAL</b></p>	<p><b>2013</b>  Webinar internațional: „Pre- and Post-Harvest Practices for Quality Enhancement of Fresh Fruits and Vegetables”, <a href="http://www.sia.ugal.ro/index.php/contact/anunturi/845-pre-and-post-harvest-practices-for-quality-enhancement-of-fresh-fruits-and-vegetables">http://www.sia.ugal.ro/index.php/contact/anunturi/845-pre-and-post-harvest-practices-for-quality-enhancement-of-fresh-fruits-and-vegetables</a> . Universitatea “Dunărea de Jos” Galați/College of Agriculture and Life Sciences, Iowa State University</p> <p><b>2012</b>  Webinar internațional: „Assuring food safety in foodservice systems: a managerial approach”. <a href="http://www.extension.iastate.edu/HRIM/News/technology.htm">http://www.extension.iastate.edu/HRIM/News/technology.htm</a> . Universitatea “Dunărea de Jos” Galați/College of Agriculture and Life Sciences, Iowa State University</p> <p><b>2012</b>  Webinar internațional: „Assuring food safety in foodservice systems: a managerial approach”. <a href="http://www.extension.iastate.edu/HRIM/News/technology.htm">http://www.extension.iastate.edu/HRIM/News/technology.htm</a> . Universitatea “Dunărea de Jos” Galați/College of Agriculture and Life Sciences, Iowa State University</p> <p><b>2007</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Workshop: „Food Safety Education and Training for Future Professionals in Hospitality and Tourism Industries”. Universitatea “Dunărea de Jos” Galați/College of Agriculture and Life Sciences, Iowa State University;</li> <li>2. Conferința: „Food Packaging and Food Safety. Food packaging up-to-date“, Visiting professor și speaker invitat: Profesor Dr. Clair Hicks de la College of Agriculture, University of Kentucky, Lexington, KY, USA. <b>Spin off al “Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Fellows Program 2006/2007”</b>. Universitatea “Dunărea de Jos” Galați/ University of Kentucky, Lexington, KY, USA.</li> </ol>
<p><b>2.MEMBRU INVITAT ÎN  COMITETE DE  ORGANIZARE  CONFERINTE  INTERNAȚIONALE ȘI  NAȚIONALE</b></p>	<p><b>2024</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “2nd International Summit on Nutrition-Food &amp; Public Health” which will be held on September 17-18, 2024 Paris, France, <a href="https://scitechglobalmeets.com/2024/food-science/committee">https://scitechglobalmeets.com/2024/food-science/committee</a></li> <li>• "2nd Global Meet on Food Science and Nutrition Technology" (#Food-2024) scheduled to take place from 23-25 Sep 2024 in Dubai, United Arab Emirates, <a href="https://www.sciencewidemeetings.com/food-science/committees/">https://www.sciencewidemeetings.com/food-science/committees/</a></li> </ul>

**2021**

„Nutrition 2021” - Hybrid Event, September 09-11, 2021, Rome, Italy

<https://www.inutritionconference.com/organizing>

„4th Edition of Nutrition & Food Science”, webinar online, 08-09 November 2021

<https://www.globalepisteme.org/Conference/food/members>

“Global Conference on Agriculture and Horticulture”, tema "To Accomplish over the Global Challenges of Agriculture" (as a hybrid event), 30 septembrie – 2 octombrie, 2021, Paris, France

<https://agri-conferences.com/scientific-committee>

“2nd International Congress on Nutrition and Food Chemistry (Nutrition and Food\_2021)”; tema “Exploring the Advancements and Current Challenges in the Field of Nutrition and Food Chemistry”, 16-17 septembrie 2021, Praga, Czech Republic

<https://www.scientifictchnovisions.com/2021/committee.php?event=nutrition-food-2021>

**2020**

International Conference on Food Science, Nutrition and Dietetics, June 25-26, 2020, Barcelona, Spain

<https://www.jresearchvalley.org/nutritionconference/index.php>

International conference on Agriculture & Biotechnology, "Current Trends in Bio - Farming & Advancements in Biotechnology, 14th -15th of September 2020 Kuala Lumpur, Malaysia

<https://www.globalconferring.com/event/index.html?cid=123886722#schedule>

2nd International Nutrition and Food Technology Conference, August 05- 07, 2020 London, UK

<https://www.inutritionconference.com/organizing>

**2019**

“4th International Conference on Food Microbiology”. March 20-21, 2019 New York, USA. <https://foodmicrobiology.conferenceseries.com/ocm/2017/aura-daraba-university-dunarea-de-jos-of-galati-romania>

AEM Conferences, AEM Food Technology | AEM Food Tech 2019 | Food Technology Conferences, 16-17 August 2019, Dubai, UAE.

[https://aemconferences.com/VIP/food/Aura\\_Daraba\\_20190523033421.html](https://aemconferences.com/VIP/food/Aura_Daraba_20190523033421.html)

4th World Congress on Public Health, Epidemiology & Nutrition, Septembrie19-20, 2019, Miami, USA; <https://www.scientificfederation.com/publichealth-nutrition-2019/committee.php>

**2018**

“2<sup>nd</sup> International Congress on Advances in Food Chemistry and Technology, New Innovative Technology in Food Chemistry”, September 14-15, 2018. Ontario Canada. <https://foodtechnology2018.wordpress.com/organizing-committee>

	<p>12th International Conference on Agriculture and Horticulture” theme “Emerging trends in Agriculture and Horticulture”, July 09-10, 2018 Sydney, Australia  <a href="https://agriculture.conferenceseries.com/organizing-committee.php">https://agriculture.conferenceseries.com/organizing-committee.php</a></p> <p><b>2017</b>  20th Global Summit on Food Processing, Safety &amp; Technology, November 06-08, 2017 Las Vegas, USA, <a href="http://foodprocessing.global-summit.com/ocm/2017/daraba-daraba-iowa-state-university-usa">http://foodprocessing.global-summit.com/ocm/2017/daraba-daraba-iowa-state-university-usa</a></p> <p>2nd International Conference on Food Microbiology, November 29-30, 2017 Madrid, Spain, Theme: Accelerating Research and Innovation in Food Microbiology  <a href="http://foodmicrobiology.conferenceseries.com/ocm/2017/aura-daraba-university-dunarea-de-jos-of-galati-romania">http://foodmicrobiology.conferenceseries.com/ocm/2017/aura-daraba-university-dunarea-de-jos-of-galati-romania</a></p> <p><b>2016</b>  5th International Conference on Global Food Safety held at San Antonio, TX, Dec 5-7, 2016. <a href="http://foodsafety-hygiene.conferenceseries.com/america/2016/organizing-committee.php">http://foodsafety-hygiene.conferenceseries.com/america/2016/organizing-committee.php</a></p> <p>Membru în prezidiu la secțiunile de lucrări ale 5th International Conference on Global Food Safety held at San Antonio, TX, Dec 5-7, 2016. <a href="http://foodsafety-hygiene.conferenceseries.com/america/2016/organizing-committee.php">http://foodsafety-hygiene.conferenceseries.com/america/2016/organizing-committee.php</a></p> <p><b>2012- 2013</b>  „Food Microbiology Workshop for Pre-university Science Bound Students”, February 2012 and September 2013, Iowa State University, USA.</p> <p><b>2008</b>  Simpozion „Functional Foods: Researches regarding improving the food quality and safety through the conception, production and launching of new symbiotic food products”. Universitatea “Dunărea de Jos” Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor.</p> <p><b>2007</b>  Conferința internațională: “Open Dialogue on Food Safety. Exploring New Partnership Opportunities and Challenges Within the Globalization Context” - <i>spin off</i> al “<b>Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Fellows Program 2006/2007</b>”. USAID, Universitatea “Dunărea de Jos” Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor &amp; Iowa State University &amp; University of Kentucky.</p>
<p><b>1. KEY SPEAKER INVITAT INTERNATIONAL</b></p>	<p><b>2016</b>  <b>Key speaker</b> în colaborare cu Dr. Aubrey Mendonca: “Non-thermal food processing: Recent advancements and future prospects for food safety”; la 5th International Conference on Global Food Safety, San Antonio, Texas, December 5-7, 2016. <a href="https://www.omicsonline.org/speaker/aura-daraba-aubrey-f-mendonca-iowa-state-university-usa/">https://www.omicsonline.org/speaker/aura-daraba-aubrey-f-mendonca-iowa-state-university-usa/</a></p> <p><b>2007</b>  <b>Key speaker</b> cu prezentarea: „Borlaug Fellow Program: A Cultural Bridge between People” la Conferința internațională: 21st Century Challenges to</p>

	<p>Sustainable Food Systems and therole of Agribusiness, Biotechnology, Environment, Trade, and Policy, București Organizatori: USDA* &amp; USAID*, USA</p> <p>* <i>United States Department of Agriculture (USDA)</i></p> <p>** <i>United States Agency for International Development (USAID)</i></p>
<b>PREMII ÎN DOMENIU</b>	
	<p><b>2020</b></p> <p>Diploma de Excelență: „<i>Certificate Awarded in Recognition Of The Excellent Quality Of Reviews Contributed To The Journal</i>” - acordat de <b>Editura Elsevier</b>, USA si <b>Meat Science Journal</b>, USA</p> <p><b>2010</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premiu pentru participare activa la conferinta internationala „Biotechnologies, present and perspectives”, Suceava</li> <li>2. Premiu excelenta pentru lucrarea „Impact of storage temperatures and duration on sucrose content of the sugarbeet”, conferinta internationala „Biotechnologies, present and perspectives”, Suceava</li> <li>3. Premiu excelenta pentru lucrarea “The impact of storage temperature and duration on reducing sugars content of the sugarbeet”, conferinta internationala „Biotechnologies, present and perspectives”, Suceava</li> </ol> <p><b>2009</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premiu pentru lucrarea : Inactivation of Salmonella enterica On Whole Tomatoes and Serrano Peppers Immersed In Pro-San, a Biodegradable Vegetable Sanitizer, Sustainable Development in Southeast Europe, prezentata la simpozionul international organizat de B.EN.A., 16-18 iunie, 2009, Tekirdag&amp; Istanbul, Turcia;</li> <li>2. Premiu pentru lucrarea Chemical and functional characterization of chickpea protein derivates, conferinta internationala EuroAliment, Galati</li> </ol>
<b>ACTIVITĂȚI DE ÎNDRUMARE ȘI MENTORAT STUDENȚI INTERNAȚIONALI</b>	
<b>1.LUCRĂRI DE DOCTORAT/ DOCTORANZI INTERNAȚIONALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>David MANU, 2014-2017</b>, Specializarea: Food Science/Meat Science, Iowa State University, SUA. Titlul tezei: “<i>Antimicrobial Activity of Cinnamaldehyde or Geraniol alone or Combined with High Pressure Processing to Destroy Escherichia coli O157:H7 and Salmonella enterica in Juices</i>”, Iowa State University, SUA</li> <li>• <b>Fei WANG, 2014-2017</b>, Specializarea: Microbiology and Food Science, Iowa State University, SUA. Titlul tezei: “<i>Influence of Long Term Survival State of Salmonella on Pathogen Resistance to Food Processing Methods</i>”, Iowa State University, SUA</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Shecoya WHITE</b>, Specializarea: Toxicology, Iowa State University, SUA. Titlul tezei: “<i>Antibacterial efficacy of phosvitin, carvacrol, or nisin alone or combined against foodborne human enteric pathogens</i>”, Iowa State University, SUA</li> </ul>
2. LUCRĂRI DE MASTERAT/ MASTERANZI INTERNAȚIONALI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>David MANU</b>, Specializarea: Meat Science; Food Science and Technology, Iowa State University, SUA. Titlul tezei: <i>Antimicrobial effectiveness of Phenylactic Acid against foodborne pathogenic bacteria and Penicillium and Aspergillus molds</i>, Iowa State University, SUA</li> <li>• <b>Emalie THOMAS-POPO</b>, Specializarea: Food Science and Technology, Iowa State University, SUA. Titlul tezei: <i>Inactivation of enteric pathogens and natural microflora in pineapple juice with added Isoeugenol and Yucca extract</i>, Iowa State University, SUA</li> </ul>
3. PROGRAME CERCETARE PREUNIVERSITARE INTERNAȚIONALE	<b>INTERNSHIP PROGRAM “GEORGE WASHINGTON CARVER”:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>James DRUMMER</b>, 2014, Food Science program, Microbial Food Safety Laboratory, Iowa State University, SUA</li> <li>• <b>Adelisa ORTIZ</b>, 2013, Food Science program, Microbial Food Safety Laboratory, Iowa State University, SUA</li> </ul>
4. INTERNSHIP ÎN CADRUL Microbial Food Safety Laboratory, Iowa State University, SUA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sik Tat CHUNG</b>, 2013- Microbial Food Safety Laboratory, Iowa State University, SUA</li> <li>• <b>Zenia ADIWIJAYA</b>, 2013- Microbial Food Safety Laboratory, Iowa State University, SUA</li> </ul>
<b>ACTIVITATE DIDACTICA DE PREDARE</b>	
Cursuri scrise si predate/seminarii aferente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Comportamentul consumatorului</b> – specializarea IMAPA, Master, an 1</li> <li>2. <b>Tehnici de comunicare</b> - specializarea IMAPA, Master, an 1</li> <li>3. <b>Managementul serviciilor turistice</b> - specializarea IMAPA, Master, an 2</li> <li>4. <b>Securitate alimentara</b> - specializarea CESA, Master, an 1</li> <li>5. <b>Tehnici neconventionale de procesare a alimentelor</b> – specializarea IMAPA, Master, an 1</li> <li>6. <b>Alimente functionale</b> - specializarea SIA, Master, an 1</li> <li>7. <b>Strategii europene ale alimentului și de securitate alimentară</b> - specializarea SIA, Master, an 1</li> <li>8. <b>Managementul ospitalității</b> - specializarea TCAP, Licenta, an 4</li> <li>9. <b>Comunicare</b> – specializarea IPA, Licenta, an 2</li> <li>10. <b>Prelucrarea materiilor prime de origine animală</b> - specializarea TCAP, Licenta, an 3</li> </ol>
<b>MENȚIUNI ÎN MASS MEDIA</b>	
	1. ianuarie 26, 2018: “Americani au solicitat-o Universității Dunărea de Jos.

	<p>O Galateanca este cercetator in Iowa". <a href="https://www.viata-libera.ro/diaspora/102772-americanii-au-solicitat-o-universitatii-dunarea-de-jos-o-galateanca-este-cercetator-in-iowa">https://www.viata-libera.ro/diaspora/102772-americanii-au-solicitat-o-universitatii-dunarea-de-jos-o-galateanca-este-cercetator-in-iowa</a></p> <p>2.martie 2, 2018: "O gălățeană, implicată în proiectele derulate de guvernul American". In: Viata Libera Galati. <a href="https://www.viata-libera.ro/diaspora/104920-o-galateanca-implicata-in-proiectele-derulate-de-guvernul-american">https://www.viata-libera.ro/diaspora/104920-o-galateanca-implicata-in-proiectele-derulate-de-guvernul-american</a></p> <p>3. aprilie 9, 2009: "Cercetători gălățeni, în Statele Unite". In: Viața Liberă Galati. <a href="https://www.viata-libera.ro/societate/8892-cercetatori-galateni-in-statele-unite">https://www.viata-libera.ro/societate/8892-cercetatori-galateni-in-statele-unite</a></p> <p>4. iunie 2007: Prezentarea conferintei "Food Packaging and Food Safety. Food packaging up-to-date", "Dunarea de Jos"of Galati, Romania. Key Speaker: Prof. Dr. Clair HICKS, College of Agriculture, University of Kentucky. In: Viața Liberă Galati-2007.</p>
--	--

20.01.2026