

-CURRICULUM VITAE

- 1. Nume:** Timar
- 2. Prenume:** Adrian Vasile
- 3. Data și locul nașterii:**
- 4. Adresa:**
- 5. Cetățenie:** Română
- 6. Stare civilă:** Căsătorit
- 7. Studii (începând cu cele mai recente)**

Instituția	U.S.A.M.V. Cluj - Napoca	Universitatea din Oradea	Universitatea din Oradea	U.S.A.M.V. Cluj - Napoca	Liceul de Matematică Fizică Zalău
Perioada: de la (luna, anul) până la (luna, anul)	Iulie 2010	octombrie 2008 – septembrie 2009	octombrie 2004 – septembrie 2005	Octombrie 1992 – iulie 1997	septembrie 1989 – iunie 1992
Grade sau diplome obținute	Diploma de doctor	Diplomă de master	Diplomă de master	Diplomă de licență	Diplomă de bacalaureat

- 8. Titlul științific:** doctor în științe / doctorand **Doctor, 2011**

- 9. Experiența profesională (începând cu cel mai recent loc de activitate):**

Perioada	Martie 2003 – în prezent	Ian. 2001 - febr. 2003	Sept. 2000 – ian. 2001	Iulie 2000 - sept. 2000	Ian. 2000 – sept. 2000	Sept. 1999 – ian. 2000	August 1997 – sept. 1999
Locul	Oradea	Oradea	Oradea	Santandrei	Oradea	Oradea	Oradea
Instituția	Univ. din Oradea	S.C. Băile 1 Mai S.A.	S.C. Rada EXIM SRL	SC Abrumar SRL	S.C. Băile 1 Mai S.A.	SC Crisia SRL	SC Fao General IMPEX
Funcția	Preparator 2003-2004 Asistent 2004-2006 Șef lucrări 2006-2022	Inginer	Inginer	Inginer	Inginer	Inginer	Inginer
Descriere	Activit. Didactică si de cercetare Director departament Ingineria Prouselor Alimentare	Ind. Alim. panificație	Ind. Alim. Băuturi răcoritoare	Abatorizare si preparate din carne	Industrie alimentară, panificație	Ind. Alim. morărit	Ind. Alim. Fructe și preparate din fructe

- 10. Locul de muncă actual și funcția:** Universitatea din Oradea, Facultatea de Protecția Mediului, Șef Lucrări, Departamentul Ingineria Produselor Alimentare disciplina **Tehnologia Prelucrării Cărnii, Tehnologii generale in industria alimentara I + II, Siguranta alimentara, Sistemul HACCP in Industria Alimentara.**

- 11 . Vechime la locul de muncă actual : 20 ani**

12. Brevete de invenții: titlul, nr. brevet, autor(i)

13. Lucrări elaborate și / sau publicate (se anexează lista lucrărilor publicate , grupate ca singur autor, prim autor și colaborator, evidențiind separat cele publicate în reviste cu circulație internațională sau în străinătate):

Prim autor/autor corespondent

A1. Vicas Simona Ioana, Laslo Vasile, **Timar Adrian Vasile**, Balta Cornel, Herman Hildegard, Ciceu Alina, Gharbia Sami, Rosu Marcel, Mladin Bianca, Fritea Luminita, Cavalu Simona, Cotoraci Coralia, Prokisch Jozsef, Puschita Maria Pop, Calin Miutescu Eftimie, Hermenean Anca, **Functional Food Product Based on Nanoselenium-Enriched Lactobacillus casei against Cadmium Kidney Toxicity**, APPLIED SCIENCES-BASEL, Volume 11, Issue 9, Article Number 4220, DOI 10.3390/app11094220, MAY 2021

<https://www.mdpi.com/2076-3417/11/9/4220>

A2. Vicas Simona Ioana, Laslo Vasile, **Timar Adrian Vasile**, Balta Cornel, Herman Hildegard, Ciceu Alina, Gharbia Sami, Rosu Marcel, Mladin Bianca, Chiana Laurentiu, Prokisch Jozsef, Puschita Maria, Miutescu Eftimie, Cavalu Simona, Cotoraci Coralia, Hermenean, Anca, **Nano Selenium-Enriched Probiotics as Functional Food Products against Cadmium Liver Toxicity**, MATERIALS, Volume 14, Issue 9, Article Number 2257, DOI 10.3390/ma14092257, MAY 2021

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33925590/>

A3. Miere (Groza) Florina, Vicas, Simona Ioana, **Timar Adrian Vasile**, Ganea, Mariana, Zdrinca Mihaela, Cavalu Simona, Fritea Luminita, Vicas Laura, Muresan Mariana, Pallag Annamaria, Dobjanschi Luciana, **Preparation and Characterization of Two Different Liposomal Formulations with Bioactive Natural Extract for Multiple Applications**, Volume 9, Issue 3, Article Number 432, DOI 10.3390/pr9030432, MARCH 2021

<https://www.mdpi.com/2227-9717/9/3/432>

A4. MULTIFUNCTIONAL NATURAL ALIMENTARY ADDITIVE WITH ANTI-OXIDIZING, COLOURING, BACTERIOSTATIC AND BACTERICIDAL PROPERTIES AND PROCESS FOR OBTAINING THE SAME, Patent Number(s): RO128896-A2, BISBOACA S, BISBOACA I, **TIMAR A.V.**, Derwent Primary Accession Number: 2013-U41471

http://apps.webofknowledge.com.am.e-information.ro/full_record.do?colName=DIIDW&recordID=2013U41471&log_event=no&search_mode=GeneralSearch&qid=1&log_event=yes&product=UA&SID=E1hjMCqY2imEAu6dept&viewType=fullRecord&doc=32&page

Coautor

A5. Livia Bandici; Alin Teușdea; Ovidiu Pavel Milian; Adriana Ramona Memete; Simona Ioana Vicas; **Adrian Vasile Timar**; Gheorghe Emil Bandici, **The Use of Microwaves in the Process of Reducing the Browning of Apple Slices**, IEEE, DOI : 10.1109/EMES52337.2021.9484152, 2021

<https://ieeexplore.ieee.org/document/9484152>

A6. Teușdea, AC; **Timar, A**; Purcarea, C; Bara, C. 2015. Assessing the quality of fish products using colour image analysis. Journal of Environmental Protection and Ecology. Vol. 16. Nr. 1. P. 81-91. Impact factor. = 0.838

<http://www.jepe-journal.info/home/vol-16-no-1-2015>

A7. M. Popa, D. Morar, **Timar A.**, Teușdea A., Popa D., 2014, Study concerning the pollution of the marine habitats with the microplastic fibres, Journal of Environmental Protection and Ecology, Vol. 15, Book 3, pag. 916–923, ISSN 1311-5065

<https://docs.google.com/a/jepe-journal.info/viewer?a=v&pid=sites&srcid=amVwZS1qb3VybmFsLmluZm98amVwZS1qb3VybmFsGd4OjU3NzIxZmY4MGJjZDQ5MTM>

A8. D.C. Ilieș, A. Oneț, F.M. Marcu, O. Găceu, **A. Timar**, Ș. Baias, A. Ilieș, G.V. Herman, M. Costea, M. Țepelea, I. Josan, J.A. Wendt, Investigations Regarding the Air Quality in the Historic Wooden Church in Oradea City, Romania. Environmental Engineering and Management Journal, 17 (11): 1857-1863, (2018). Impact factor = 1,334

http://www.eemj.icpm.tuiasi.ro/pdfs/vol17/no11/23_294_Ilies_17.pdf

A9. D.C. Ilieș, A. Oneț, J.A. Wendt, M. Ilieș, A. **Timar**, A. Ilieș, Ș. Baias, G.V. Herman, Study on Microbial and Fungal Contamination of the Air and Wooden Surfaces Inside of a Historical Church from Romania. Journal of Environmental Biology, 39(6): 980-984 (2018). Impact factor = 0,727

http://www.jeb.co.in/index.php?page=abstract&issue=201811_nov18&number

A10. Laslo V, Socaci S, Teusdea A, **Timar A**, Tofană M, Vicas SI. 2018. The Effect of Pasteurization Time on Phytochemical Composition and Antioxidant Capacity of Two Apple Cultivars Juices. Bulletin UASVM Food Science and Technology 75(1), 67-77.

<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12988>

14. Membru al asociațiilor profesionale: ASIAR

15. Limbi străine cunoscute: cu note de la 1 la 5 (1-f.bine ; 5-bază)

Limba	Scris	Vorbit	Citit
Franceză	4	3	2
Engleză	3	2	2

16. Alte competențe: (ex. Cunoștințe operare calculator, carnet conducere A, B, C, D, E)

carnet conducere categoria B, operare calculator avansat (Word, Excel, Power Point,ASP, JSP,)

17. Specializări și calificări postuniversitare:

(cursuri limbi străine, pedagogie, master, cursuri operator calculator, etc., în țară sau în străinătate)

Master în Formarea Profesorilor (pedagogie)

Formator Autorizat

Master in Controlul alimentelor

Instruire in geotermalism

Instruire in web design

18. Experiența acumulată în alte programe naționale (Granturi) / internaționale(Proiecte):

Director de proiect sau responsabil

Internaționale

A1. Proiect FOOD INDUSTRIES AND AGRICULTURE PROSPECTIVE IN THE 3RD MILLENNIUM - FAP3M, GRU 12 – GRAT – 40 – BH, 2013, director proiect sef lucrari dr. Timar Adrian, 13390€,

Rezultate obtinute:

- 2 prezentări in cadrul workshopurilor proiectului
- 2 lucrări indexate BDI
- Site proiect

A2. Proiect international IEONARDO DA VINCI TOI FIEL, 289850 EURO, 2012 – 2014, director proiect sef lucrari dr. Timar Adrian, 33077€,

Rezultate obtinute:

- 4 prezentări in cadrul workshopurilor proiectului
- 2 lucrări indexate BDI
- 3 materiale de instruire în cadrul proiectului
- Contributii la sitele proiectului

A3. Proiect international LLP Gruntdivig, Green Cultivation Actions, 2010 – 2012, Valoare 311565 Euro, director proiect sef lucrari dr. Timar Adrian, 19839 €,

- 2 prezentări in cadrul workshopurilor proiectului
- 2 lucrări indexate BDI
- 2 materiale de instruire în cadrul proiectului
- Contributie la sitele proiectului

A4. Proiect HuRo 1001/323/222/ Grains Safety, Director proiect Bara Camelia, Asistent proiect, sef lucrari dr. Timar Adrian, 140000€.

- 2 prezentări in cadrul workshopurilor proiectului
- 3 lucrări indexate BDI
- 1 material de instruire în cadrul proiectului

A5. Proiect NextFood - Educating the next generation of professionals in the agrifood system, Horizon 2020, RUR-13-2017, director proiect sef lucrari dr. Timar Adrian 7000000/72500 €,

- 2 prezentări în cadrul workshopurilor proiectului
- 3 lucrări indexate BDI
- 1 lucrare indexată ISI
- 6 materiale de instruire în cadrul proiectului

A6. Proiect Good Food - Good teaching practices in experiential learning for effective education in embedded food systems, 2020 - 2022, director proiect șef lucrări dr. Timar Adrian 2020-1-PL01-KA203-082209

- 2 prezentări în cadrul workshopurilor proiectului
- 1 material de instruire în cadrul proiectului

Nationale

B1. Proiect CNCIS 344, secțiunea TD - CERCETARI PRIVIND INFLUENTA SISTEMELOR DE DEPOZITARE SI DURATEI DE CONSERVARE ASUPRA CALITATII SEMINTELOR – 2008-2009, director proiect șef lucr.drd.ing Timar Adrian, 28300 RON

- Teza de doctorat

Membru în echipa de proiect

Internaționale

A1. Grant al Fundației europene pentru știință, Plant Bioinformatics, Systems & Synthetic Biology Summer School la University of Nottingham, 26.07. - 02.08.2009

A2. Proiect TASTE OF LIFE, REGIONAL HEALTHY FOOD IN SCHOOLS, proiect number 2014-1-NL01-KA202-1225, director proiect șef lucrări dr. Supuran Anamaria, 2014 - 2016

A3. Proiect RO/20004/PL93180/TD Instruirea tinerilor cercetători la standardele U.E. în domeniul Geotermal, , membru, 15 mai 2005 – 14 iulie 2005, utilizarea energiilor alternative în procesarea – uscarea - crealelor., CNR - Pisa, Italia

Naționale

B1. Proiect PNII-ID-2008 – Cercetări privind posibilitățile de îmbunătățire a calității producției de grâu în condițiile din nord-vestul României. Director de proiect Șef lucr.dr.ing. Bara Lucian, perioada 2008-2011, valoare 125000 ron,

- 1 lucrare BDI

B2. Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0295, Optimizarea unui supliment alimentar cu proprietati antioxidante si antitumorale, 50000 lei, Director proiect Simona Vicas.

B3. Proiect POSDRU/80/2.3/S/59607 Titlul proiectului: „Calificarea în industria alimentară – o șansă pentru viitor!”

- Materialul de instruire

B4. Proiect POCU/82/3/7/105266, START – Șansă pentru antreprenori și afaceri durabile, beneficiar cu imlementare finanțată.2019 – 2021, 150755,23 RON

- Plan de afaceri,
- Stație pilot procesare fructe

B5. Proiect nr. 121/2021, Dezvoltare și transfer tehnologic a unor produse alimentare inovative fortificate cu compuși bioactivi naturali – Suc concentrate multifruct cu proprietăți izotonice fortificat cu proteine naturale de origine vegetală. 20000 lei, Director de proiect Șef Lucrări dr. Ing. Vușcan Adrian Nicolae.

C) contracte de cercetare cu mediul socio-economic

19. Alte mențiuni:

Telefon : mobil 0784148474,

E-mail atimar@uoradea.ro

Declar pe propria răspundere că datele prezentate sunt în conformitate cu realitate

Data:04.01.2022

Timar Adrian