

CURRICULUM VITAE EUROPASS



INFORMAȚII PERSONALE

Nume/ Prenume

Adresă

Telefon

Fax

E-mail

Naționalitate

Data nașterii

Sex

MATRAN IRINA MIHAELA

DOMENIUL OCUPAȚIONAL

Industrie alimentară

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Perioada

Calificarea/ Diploma obținută

Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare

1996 - 2001

Diplomă de inginer – Specializarea "Tehnologia și controlul calității produselor alimentare"

Universitatea "Lucian Blaga", Sibiu;

Facultatea "Tehnologia textilelor și produselor alimentare".

Perioada

Calificarea/ Diploma obținută

Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare

2002 - 2004

Diplomă de Master - Asigurarea calității și siguranței alimentelor

Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu;

Facultatea de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului

Perioada

Calificarea/ Diploma obținută

Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare

2013 - 2014

Diplomă Master – Farmacovigilență: Monitorizarea siguranței medicamentelor

Universitatea de Medicină și Farmacie "Iuliu Hațieganu", Cluj-Napoca;

Facultatea de Farmacie

Perioada

Calificarea/ Diploma obținută

Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare

2014 - 2019

Doctor în Științe Medicale, Domeniul Medicină

Universitatea de Medicină și Farmacie "Iuliu Hațieganu", Cluj-Napoca

CURSURI

POSTUNIVERSITARE

Perioada	11 – 15.04.2000
Calificarea/ Diploma obținută	Certificat de absolvire, a cursului "Managementul întreprinderii", susținut de Prof. Dr. Bea Franz Xaver, de la Universitatea Eberhard – Karls Tübingen, Germania
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu, Facultatea de Științe Economice; Universitatea Româno - Germană din Sibiu, Facultatea de Administrație și Afaceri.
Perioada	10.2002
Calificarea/ Diploma obținută	Certificat expert HACCP
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	TÜV Thüringer România
Perioada	10 – 11.11.2003
Calificarea/ Diploma obținută	Diplomă pentru participarea la cursul de "Comunicare în cadrul organizației"
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	H&H Consulting, Sibiu
Perioada	06.2004
Calificarea/ Diploma obținută	Certificat Auditor Intern
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	TÜV Thüringer România
Perioada	05 – 07 mai 2006
Calificarea/ Diploma obținută	Diplomă pentru participarea la training "Team Building"
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Trenkwalder Sobis, Sibiu, Calea Dumbrăvii
Calificarea/ Diploma obținută	Diplomă pentru participarea la trainingul "Creșterea prin performanță"
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Trenkwalder Sobis, Sibiu, Calea Dumbrăvii
Perioada	07.2010
Calificarea/ Diploma obținută	Certificat de participare la "FP 7 Training for SMEs"
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Institutul de Bioresurse Alimentare, Str. Dinu Vintilă, Nr. 6, Cod 021102, Sector 2, București.
Perioada	09 iunie 2015
Calificarea/ Diploma obținută	Certificat de participare la Cursul de Gastroenterologie și Hepatologie
Disciplinele principale studiate/ Competențe profesionale dobândite	Gastroenterologie și Hepatologie
Numele și tipul instituției de	Societatea Română de Gastroenterologie și Hepatologie (SRGH),

Învățământ/ Furnizor de formare	Societatea Română de Endoscopie Digestivă (S.R.E.D.)
Perioada	Iulie 2015
Calificarea/ Diploma obținută	Certificat "Formator" (Trainer), Cod COR 242401 și Supliment Europass
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Structural Euro Fond & Training, București, Sectorul 1, înmatriculat în Registrul național al furnizorilor de formare profesională a adulților cu nr. 40/1687/28.03.2014
Perioada	Septembrie 2015
Calificarea/ Diploma obținută	Diplomă de participare "Dezvoltă liderul din tine"
Disciplinele principale studiate/ Competențe profesionale dobândite	Program de evoluție personală
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Dan Orlandea Trainer & Coach, membru Team John Maxwell Team România; Sibiu
Perioada	23 – 25.10.2019
Calificarea/ Diploma obținută	Certificat - Auditor intern (SR EN ISO 19011:2018) pentru Sistemul de Management al Securității Informațiilor conform cerințelor standardului SR EN ISO/ EC 27001:2018.
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Certinspect Register
Perioada	01 – 06 februarie 2021
Calificarea/ Diploma obținută	Certificat de participare - Managementul serviciilor alimentare în sistemul de învățământ preuniversitar (Curs postuniversitar)
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Universitatea de Medicină, Farmacie, Științe și Tehnologie "George Palade", Târgu Mureș, Departamentul de formare profesională continuă.
Perioada	05.03 - 09.04.2021
Calificarea/ Diploma obținută	Diplomă - Apa, mediul necesar reacțiilor biochimice din organism (Curs postuniversitar)
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Universitatea de Medicină, Farmacie, Științe și Tehnologie "George Palade", Târgu Mureș, Departament de formare profesională continuă.
Perioada	26 – 28 octombrie 2021
Calificarea/ Diploma obținută	Certificat de participare - Acces la literatura științifică Romanian International Conference for Research and Education
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	ALS (Acces la literatura științifică), Enformation
Perioada	28 ianuarie 2022
Calificarea/ Diploma obținută	Evenimentul Profesioniștilor Health Pharma 28 ianuarie 2022
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Health Pharma

Perioada	07-11 februarie 2022
Calificarea/ Diploma obținută	Managementul obezității și bolilor cronice asociate (Curs postuniversitar)
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Universitatea de Medicină, Farmacie, Științe și Tehnologie "George Palade", Târgu Mureș, Departamentul de formare profesională continuă.
Perioada	21 februarie 2022
Calificarea/ Diploma obținută	Certificat de participare - Căutarea, vizualizarea și analiza brevetelor
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Web of Science Group
Perioada	24 februarie – 01 martie 2022
Calificarea/ Diploma obținută	Certificat Auditor Intern - Auditor intern pentru sistemul de management al calității și siguranței alimentului conform EN ISO 9001:2015 și EN ISO 22000:2018
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	S.C. Syscert S.RL.
Perioada	1 martie 2022
Calificarea/ Diploma obținută	Certificat - Innovative characterization of milk coagulation (workshop)
Numele și tipul instituției de învățământ/ Furnizor de formare	Formulation, Ingredia, INP Purpan (Franța)
Perioada	2022
Calificare/ Diplomă obținută	Adeverință - Curs postuniversitar Noi tehnici de predare și evaluare în disciplinele medico - farmaceutice, organizat de Centru de Pregătire Psihopedagogică Medico-Farmaceutică din cadrul Universității de Medicină, Farmacie, Științe și Tehnologie "George Emil Palade" din Târgu Mureș, avizat de MEN nr. 31593/ 07.06.2018, cu un număr de 30 ECTS.
EXPERIENȚĂ PROFESIONALĂ	
Perioada	09.2021 - 06.2022
Funcția sau postul ocupat	Profesor asociat
Activități și responsabilități principale	Planificarea, organizarea și susținerea cursurilor și lucrărilor practice de "Expertiza alimentară" cu masteranzii anului II de Nutriție clinică și comunitară, din cadrul Disciplinei de Nutriție Comunitară și Igiena Alimentelor
Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Medicină, Farmacie, Științe și Tehnologie "George Palade", Târgu Mureș
Tipul activității sau sectorul de activitate	Învățământ universitar

Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale	30.03.2012 – 01.10.2020 Cercetător în tehnologia prelucrării produselor alimentare -Îndeplinirea sarcinilor managerului de proiect: dezvoltarea unui proiect, estimarea resurselor, obținerea finanțării, gestionarea cu responsabilitate a tuturor resurselor umane și materiale implicate în proiect; urmărirea tuturor etapelor în desfășurare; efectuarea corecțiilor; -Informarea și aplicarea în permanență a prevederilor legislative și reglementărilor din domeniu; - Lector pentru cursul "Școala de bucătari" SIBIU 2017 – 2018; - Tutore din partea S.C. Expertarom Food Ingredients S.R.L., pentru realizarea practicii de către studenții Universității "Lucian Blaga", Facultatea de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului; -Realizarea instruirii angajaților companiei, pe teme specifice domeniului de activitate. S.C. Expertarom Food Ingredients S.R.L., Șos. Alba Iulia, Nr.150, Cod 550052, Sibiu Industrie alimentară
Numele și adresa angajatorului Tipul activității sau sectorul de activitate	
Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale	23.01.2010 – 01.10.2010 Inginer CTC -Verificarea calitativă a produselor recepționate și/ sau fabricate; -Verificarea respectării condițiilor privind securitatea alimentară; -Informarea zilnică cu noutățile legislative naționale/europene aplicabile domeniului de activitate; -Desfășurarea activităților profesionale în conformitate cu cerințele sistemului integrat de management și securitate în muncă; -Membru permanent în echipa HACCP; -Realizarea instruirii angajaților companiei, pe teme specifice domeniului de activitate. S.C. Esarom Romania S.R.L., Șos. Alba Iulia, Nr.150, Cod 550052, Sibiu Industrie alimentară
Numele și adresa angajatorului Tipul activității, sectorul activitate	
Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale	03.2008 – 11.2009 Șef Formație Cercetare – Dezvoltare Șef Echipă Siguranță Alimentară -Cercetare, inovație, aplicații, diversificarea produselor existente în domeniul panificației în conformitate cu reglementările naționale/europene în vigoare aplicabile; -Certificarea ecologică a organizației pe tot lanțul (moară – panificație – patiserie), realizată cu organismul de certificare "Ecoinspect", Cluj – Napoca; -Certificarea procesului de producție-panificație cu sistemul de siguranță alimentară (HACCP) în conformitate cu cerințele sistemului

<p>Numele și adresa angajatorului Tipul activității sau sectorul de activitate</p>	<p>ISO 22000 : 2005 – realizată cu organismul de certificare TÜV Hessen; -Întocmirea și gestionarea proiectului de finanțare europeană "Îmbunătățirea competitivității produselor de panificație în cadrul S.C. Panalim S.A. prin Schema de ajutor de Stat – XS 13/123A/2008"; -Relații de colaborare cu Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci (OSIM) și autoritățile locale/județene/naționale (ex. Direcția Agricolă, DSV, ANSVSA, DSP, OPC, Direcția fitosanitară, Autoritatea de Management – APDRP, etc.); -Realizarea instruirilor angajaților companiei, pe teme specifice domeniului de activitate, exemple: securitate alimentară, igienă, etichetare, etc. S.C. Panalim S.A., Str. Șelimbărilor, Cîsnădie, Județul Sibiu Industria alimentară – morarit – panificație – patiserie - cofetărie</p>
<p>Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale</p>	<p>07.2005 – 08.2007 Șef laborator CTC -Coordonarea Inginerilor CTC; -Relații de colaborare cu Autoritățile locale/ județene/ naționale și cu furnizorii de servicii pentru aparatura de laborator și/ sau cu laboratoarele externe acreditate (DSV, OPC, DSP, BRML, etc.); -Informarea legislativă zilnică și ori de câte ori este nevoie, a tuturor departamentelor din organizație; -Membru permanent în Echipa HACCP (de siguranță alimentară); -Implementarea și certificarea Sistemului Integrat de Management al Calității și Securității Alimentare – ISO 9001:2001 – ISO 22000:2005; -Întocmirea și difuzarea Specificațiilor de Produs și a Fișelor Tehnice de Securitate; -Realizarea instruirii angajaților companiei, pe teme specifice domeniului de activitate, exemple: securitate alimentară, igienă, etichetare, documente de sistem – ISO 22005:2005, ISO 9001:2008.</p>
<p>Numele și adresa angajatorului Tipul activității, sectorul activitate</p>	<p>S.C. Esarom Romania S.R.L., Șos. Alba Iulia, Nr.150, Cod 550052, Sibiu Industria alimentară</p>
<p>Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale</p>	<p>09.2002 – 07.2005 Inginer CTC -Verificarea fiecărui lot/șarje de produs recepționat și/ sau fabricat; -Prelevarea, analiza contraprobelor (mostrelor) și păstrarea acestora pe minim perioada de valabilitate a acestora; -Gestionarea documentelor de calitate de la furnizori (Specificații de Produs, Declarații de Conformitate, Fișe Tehnice de Securitate, etc.); -Întocmirea, difuzarea și gestionarea Specificației de Produs, Declarații de Conformitate, Fișe Tehnice de Securitate pentru produsele recepționate și/ sau fabricate în cadrul organizațiilor; -Gestionarea echipamentelor de măsurare și monitorizare și respectiv a valabilității verificării metrologice;</p>

Numele și adresa angajatorului Tipul activității sau sectorul de activitate	-Verificarea condițiilor de depozitare din magazia de contraprobe și în depozite centrale; -Membru permanent în Echipa HACCP; -Realizarea instruirii angajaților companiei, pe teme specifice domeniului de activitate, exemple: securitate alimentară, igienă, etichetare, trasabilitate, etc. -Verificarea periodică și ori de câte este nevoie a mijloacelor de transport proprii organizației și/ sau a furnizorilor de transport. S.C. Esarom Romania S.R.L., Șos. Alba Iulia, nr.150, 550052 Sibiu Industria alimentară
Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale	05.2002 – 09.2002 Inginer aplicații -Întocmirea Rețetelor Experimentale; -Punerea în aplicare (testarea) Rețetelor experimentale; -Instruirea angajaților companiei, din secția de producție, cu modul de fabricare a produselor dezvoltate în rețetele experimentale; -Realizarea de diverse mostre de produse. S.C. Esarom Romania S.R.L., Șos. Alba Iulia, Nr.150, Cod 550052, Sibiu Industria alimentară
Numele și adresa angajatorului Tipul activității sau sectorul de activitate	11.2001 - 05.2002 Inginer tehnolog -Lector în cadrul organizației – Instruirea angajaților cu tehnologia abatorizării și fabricării produselor de carmangerie, igienă, etichetare, trasabilitate. -Coordonarea operatorilor; -Îndeplinirea obiectivelor zilnice. S.C. Loni Grup S.R.L., Șos. Galați, Focșani, județul Vrancea Industria alimentară – Abatorizare - Carmangerie
Numele și adresa angajatorului Tipul activității sau sectorul de activitate	
PROIECTE / GRANTURI	
Perioada Funcția sau postul ocupat	2022-2023 Membru voluntar “Connected4Health – A Medical and Humanities-based Approach to Navigating Obesity and Eating Disorders in Young People”, Call ERASMUS+ 2021 Round 1 KA2, KA220-HED – Cooperation partnerships in higher education, Nr. proiect: 2021-1-RO01-KA220-HED-000032108, parteneriat 7 tari UE, perioada 2022-2023, finantare 269.057 Euro. Management / Cercetare
Activități și responsabilități principale Numele și adresa angajatorului	Universitatea de Medicină, Farmacie, Științe și Tehnologie „George Emil Palade” din Târgu Mureș – manager Prof. Anișoara Pop

APLICARE PENTRU OBTINEREA FINANȚĂRILOR

Proiect depus: PN – III - P2 - 2.1.- PED – 2021 – 0921 – "Alimente adjuvante pentru îmbunătățirea/tratamentul dermatitei atopice"

Unitatea de Management: UEFSCDI, Ministerul Educației

Calitate: Director de Proiect

Punctaj obținut: 75,4

Proiect depus: Grant de inițiere în cercetare științifică - "The nutritional, pharmaceutical and medical potential of sericin".

Unitatea de Management: UMFST "George Emil Palade" din Târgu Mureș, Ediția 2021

Calitate: Director de Proiect

Punctaj obținut: 83

BREVETE DE INVENȚIE/ CERERI BREVETE DE INVENȚIE

Cerere Brevet de Invenție

"Aliment inovativ adjuvant în repararea mucoasei gastrice

Număr Cerere Brevet de Invenție: A/00589/ 2022

Inventator: Irina Mihaela Matran

Cerere Brevet de Invenție

"Formule nutraceutice antioxidante și prebiotice pentru produse alimentare"

Număr Cerere Brevet de Invenție: a202100815

Inventatori: Irina Mihaela Matran, Monica Tarcea

Brevet de Invenție

"Supliment alimentar pentru reducerea refluxului gastroesofagian"

Număr Brevet de Invenție: RO 132472-A0

Inventatori: Matran Irina Mihaela, Dan Lucian Dumitrașcu, Monica Alina Picoș

Cerere Brevet de Invenție

"Compoziție și procedeu pentru obținerea unor sortiment de făinuri din diverse cereale și produse funcționale cu adaos de sericină, ca ingredient neconvențional"

Număr Cerere Brevet de Invenție: A/ 00588 din 14.08.2018

Inventatori: Matran Irina Mihaela, Dinu Monica Gabriela

PREMII ȘI DISTINCȚII

Perioada

26 - 28 octombrie 2022

Premiul obținut/ Diploma obținută

Diplomă de Excelență și Medalie de Aur: Formule nutraceutice antioxidante și prebiotice pentru produse alimentare

Inventatori

Irina Mihaela Matan, Monica Tarcea

Organizator

Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Invenției PRO INVENT, Universitatea Tehnică din Cluj - Napoca

Perioada

26 - 28 octombrie 2022

Premiul/ Diploma obținută

Diplomă de Excelență și Medalie de Aur: Aliment inovativ adjuvant pentru repararea mucoasei gastrice

Inventator

Irina Mihaela Matan

Organizator	Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, Universitatea Tehnică din Cluj - Napoca
Perioada	26 - 28 octombrie 2022
Premiul/ Diploma obținută	Premiul Special: Aliment inovativ adjuvant pentru repararea mucoasei gastrice
Inventator	Irina Mihaela Matan
Oferit de	Universitatea Politehnică Timișoara, Innovation & Technology Transfer Office UPT
Organizator	Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, Universitatea Tehnică din Cluj - Napoca
Perioada	26 - 28 octombrie 2022
Premiul/ Diploma obținută	Diplomă: Aliment inovativ adjuvant pentru repararea mucoasei gastrice
Oferită de	Asociația Iustin Capră, România
Organizator	Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, Universitatea Tehnică din Cluj - Napoca
Perioada	26 - 28 octombrie 2022
Premiul/ Diploma obținută	Diplomă de apreciere
Oferită de	Agenția Națională pentru Sănătate Publică, Ministerul Sănătății al Republicii Moldova
Organizator	Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, Universitatea Tehnică din Cluj - Napoca
Perioada	22-24 iunie 2022
Premiul/ Diploma obținută	Diploma of Honor Gold Medal: Formule nutraceutice antioxidante și prebiotice pentru produse alimentare
Inventatori	Irina M. Matran, Monica Tarcea
Organizator	Salon Internațional de Inventică – Inventica, Institutul Național de Inventică Iași, Universitatea Tehnică "Gheorghe Asachi" Iași
Perioada	22-24 iunie 2022
Premiul/ Diploma obținută	Diplomă de Excelență: Nutraceutic Formulas Antioxidants And Prebiotics For Foods
Inventatori	Irina M. Matran, Monica Tarcea
Oferită de	Universitatea de Stat de Medicină și Farmacie "Nicolae Testemițanu" din Republica Moldova
Organizator	Salon Internațional de Inventică – Inventica, Institutul Național de Inventică Iași, Universitatea Tehnică "Gheorghe Asachi" Iași
Perioada	28 mai 2022
Premiul/ Diploma obținută	Diploma of Gold Medal 2022: Nutraceutic Formulas Antioxidants And Prebiotics For Foods
Inventatori	Irina M. Matran, Monica Tarcea
Organizator	EuroInvent 14 Edition European Exhibition of Creativity and

Perioada	Innovation, Ministerul Cercetării, Inovării și Digitalizării
Premiul/ Diploma obținută	28 mai 2022 Diploma of Silver Medal 2022: Composition and process for obtaining a range various cereal flours and functional products with sericine addition, as non-conventional ingredient
Inventatori	Irina M. Matran, Monica Gabriela Dinu
Organizator	EuroInvent 14 Edition European Exhibition of Creativity and Innovation, Ministerul Cercetării, Inovării și Digitalizării
Perioada	28 mai 2022
Premiul/ Diploma obținută	Excellence award – Lactoferrin, Sericin food
Inventatori	Irina M. Matran, Monica Tarcea, Monica Gabriela Dinu
Oferită de	Universitatea de Medicină și Farmacie " Grigore T. Popa" Iași
Organizator	EuroInvent 14 Edition European Exhibition of Creativity and Innovation, Ministerul Cercetării, Inovării și Digitalizării
Perioada	24-26 martie 2022
Premiul/ Diploma obținută	Premiul II pentru E-poster: Nutrivigilance in gastroenterology
Autori	Irina M. Matran, Monica Tarcea
Organizator	Societatea Română de Neurogastroenterologie, UMF "Iuliu Hațieganu" Cluj Napoca,
Perioada	03.2021
Premiul/ Diploma obținută	Medalia de aur pentru invenția "Supliment alimentar pentru reducerea refluxului gastroesofagian", Nr. Brevet RO 132472-A0
Inventatori	Irina M. Matran, Dan L. Dumitrașcu
Organizator	AsianInvent Singapore 2021, IPITEx
Perioada	03.2021
Premiul/ Diploma obținută	Medalia de argint pentru invenția "Compoziție și procedeu pentru obținerea unor sortiment de făinuri din diverse cereale și produse funcționale cu adaos de sericină, ca ingredient neconvențional", Nr. Cerere: A/00588 din 14.08.2018
Inventatori	Irina M. Matran, Monica Gabriela Dinu
Organizator	AsianInvent Singapore 2021, IPITEx
Perioada	23 – 25.10.2020
Premiul/ Diploma obținută	Premiul III și Medalie de bronz pentru invenția "Compoziție și procedeu pentru obținerea unor sortiment de făinuri din diverse cereale și produse funcționale cu adaos de sericină, ca ingredient neconvențional", Nr. Cerere: A/00588 din 14.08.2018
Inventatori	Irina M. Matran, Monica Gabriela Dinu
Organizator	KIWIE – Salon Internațional de Invenții realizate de Femei, Coreea de Sud

Perioada	29 – 31 iulie 2020
Premiul/ Diploma obținută	Diploma si Medalia Inventica 2020 (Aur) pentru invenția "Compoziție și procedeu pentru obținerea unor sortiment de făinuri din diverse cereale și produse funcționale cu adaos de sericină, ca ingredient neconvențional", Nr. Cerere: A/00588 din 14.08.2018
Inventatori	Irina M. Matran, Monica Gabriela Dinu
Organizator	Universitatea Tehnica, Iasi
Perioada	20 – 22 martie 2019
Premiul/ Diploma obținută	Medalie de aur și Diplomă de Excelență pentru invenția "Compoziție și procedeu pentru obținerea unor sortiment de făinuri din diverse cereale și produse funcționale cu adaos de sericină, ca ingredient neconvențional", Nr. Cerere: A/00588 din 14.08.2018
Inventatori	Irina M. Matran, Monica Gabriela Dinu
Organizator	Salon Interbational de Inventică – Pro Invent, Universitatea Tehnică, Cluj-Napoca, România
Perioada	20 – 22 martie 2019
Premiul obținut/ Diploma obținută	Medalie de aur și Diplomă de Excelență pentru invenția "Supliment alimentar pentru reducerea refluxului gastroesofagian", Nr. Brevet RO 132472-A0
Inventatori	Irina M. Matran, Dan L. Dumitrașcu
Organizator	Salon Interbational de Inventică – Pro Invent, Universitatea Tehnică, Cluj-Napoca
Perioada	24 - 26 mai 2018
Premiul obținut/ Diploma obținută	Premiul III pentru cercetare în patologie digestivă în cadrul celui de al XXXVIII-lea Congres Național de Gastroenterologie, hepatologie și Endoscopie Digestivă
Oferită de	Compania farmaceutică Dr. Reddy's
Perioada	Decembrie 2010
Premiul obținut/ Diploma obținută	Diplomă de Excelență pentru activitatea desfășurată în cadrul companiei ESAROM ROMANIA
Numele furnizorului	ESAROM ROMANIA, Sos. Alna Iulia, Nr.150, Cod 550052, Sibiu, Tel: +4(0)0269-208000, Fax: +4(0)0269-208002
Perioada	05.1999
Premiul obținut/ Diploma obținută	Premium II pentru lucrarea "Acidul ascorbic și sărurile sale. Antioxidanți în industria alimentară" prezentată la Sesiunea Științifică Studențească
Disciplina	Biochimie
Numele furnizorului	Universitatea "Lucian Blaga", Sibiu; Facultatea "Tehnologia textilelor și produselor alimentare".

Limba maternă | Româna
Nivel european ()*
Engleza | Înțelegere, vorbire, scriere - B2

COMPETENȚE ȘI ABILITĂȚI SOCIALE

- Spirit de lider;
- Capacitate de organizare în scris și discurs oral;
- Capacitate de analiză și sinteză;
- Capacitate de asimilare noi informații și abilități;
- Disponibilitate pentru implicare în activități socio-culturale;
- Abilități excelente de lucru în echipă.

COMPETENȚE ȘI APTITUDINI ORGANIZATORICE

- Experiență în managementul de proiect și în gestiunea echipelor de proiect;
- Înclinare spre organizarea activităților ca proiecte și atenție la detalii;
- Experiență în gestionarea aspectelor logistice ale unui proiect;
- Capacitate de motivare a membrilor echipei de proiect;
- Experiență în livrarea de programe de tutoriat studenților practicanți;
- Organizarea cercetării medicale experimentale (studiu preclinic) cu stupefiante și psihotrope;
- Organizarea Cercetării – Dezvoltării alimentelor pentru stări de nutriție specială și a cicatrizantelor diadermice hidrofobe.

COMPETENȚE ȘI APTITUDINI TEHNICE

- Cunoașterea detaliată a componentelor și proceselor de Management al Calității, Securității alimentare și a Securității informațiilor;
- Tehnici instrumentale de analiză a produselor alimentare;
- Competențe în utilizarea aditivilor în industria alimentară și parțial, în cea farmaceutică;
- Competențe în realizarea studiilor preclinice.

COMPETENȚE ȘI APTITUDINI DE UTILIZARE A CALCULATORULUI

- Cunoscător al softului de biostatistică "R";
- O bună pregătire a Microsoft Office – Word, Excel, Power Point;
- O bună stăpânire a utilizării internetului, motoarelor de căutare, rețelelor de socializare și a altor resurse web medicale (PubMed, EBESCO, EMBASE), sau științifice generale (ResearchGate)

COMPETENȚE ȘI APTITUDINI ARTISTICE

- Studii de vioară clasică;
- Pictură.

ALTE INFORMAȚII

- Carnet de conducere, categoria B;
- ORCID: <https://orcid.org/00000-0001-5491-0796>;

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

- Depunerea la Comisia Europeană a dosarului cu nr.NF 2018/0580 în vederea obținerii Avizului științific favorabil al Comisiei Europene

pentru utilizarea sericinei ca ingredient alimentar nou. Solicitanți Irina Mihaela Matran, Eugen Boțan;
- Membră în juriul fazei naționale a concursului "Ecotrophelia Romania: 2016 - 2018;
- Publicații: 2 cărți, 13 articole în extenso (din care 4 în reviste cotate ISI);
- Participări la manifestări științifice: 48, din care 10 publicații în rezumat și 15 premii.

15.01.2023