

## Curriculum vitae

Informații personale	
Nume/Prenume	<b>Nastasia Belc</b>
E-mail	nastasia.belc@bioresurse.ro
Domeniul ocupațional	
Experiența profesională	<b>Cercetător gradul I (domeniul industria alimentară)</b>
Perioada	Din 2000 și până în prezent
Funcția ocupată	<b>Director General</b>
Activități și responsabilități principale	Coordonarea activităților de cercetare, servicii și administrative ale INCD pentru Bioresurse Alimentare; activități de reprezentare a IBA București la nivel național și Internațional.
Angajatorul	Institutul Național de Cercetare Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare București, Str. Băneasa Ancuța 5, sector 2, București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare în domeniul alimentar; coordonator la 20 proiecte naționale; responsabil din partea IBA la 12 proiecte internaționale și membru în colectivul de lucru la peste alte 40 de proiecte de cercetare.
Perioada	Din 2006 până în prezent
Postul ocupat	<b>Conferențiar</b>
Activități și responsabilități	Formarea educațională a studenților și masteranzilor în domeniul biotehnologiilor și tehnologiilor alimentare, sistem de calitate în industria alimentara HACCP, managementul riscurilor și falsuri alimentare, dezvoltarea de produse alimentare
Angajatorul	USAMV București, Facultatea de Biotehnologie, Str. Mărăști 59, sector 1
Tipul activității	Educație universitară
Perioada	2002-2017
Postul ocupat	Lector în cadrul Programului pentru Master “Managementul calității și inovației”
Activități și responsabilități	Cursul Chimie alimentară - “Ingrediente și aditivi alimentari
Angajatorul	USAMV București, Facultatea de Management, Str. Mărăști 59, sector 1
Tipul activității	Educație universitară
Perioada	2010 – 2012
Postul ocupat	Lector în cadrul Programului pentru Master
Activități și responsabilități	Cursul “Sisteme de certificare în industria alimentară”
Angajatorul	Universitatea Valahia, Târgoviște
Tipul activității	Educație universitară
Perioada	2011 – 2014
Postul ocupat	Conferențiar
Activități și responsabilități	Cursul “Principiile nutriției umane”
Angajatorul	USAMV București, Facultatea de Medicină Veterinară, Str. Mărăști 59, sector 1
Tipul activității	Educație universitară
Perioada	2001-2006
Postul ocupat	Șef lucrări
Activități și responsabilități	Cursuri de Conservare, Ambalare și Igienă Alimentară.
Angajatorul	Universitatea Politehnică București, Facultatea de Chimie Organică
Tipul activității	Educație
Perioada	1990-2000
Postul ocupat	Cercetator și șef laborator



Activități și responsabilități	Cercetare și coordonarea a activității de cercetare în domeniul de morărit panificație, nutriție, conservare alimente									
Angajatorul	Institutul de Chimie Alimentară, București, Str. Gârlei 1, sector 1									
Tipul activității	Cercetare în domeniul alimentar. Coordonator a 7 proiecte de cercetare.									
Perioada	1984-1990									
Postul ocupat	Inginer tehnolog									
Activități și responsabilități	Programarea producției și urmărirea tehnologică pe flux									
Angajatorul	Intreprinderea de Morărit și Panificație București, Str. Plevnei 145, sector 6									
Tipul activității	Industria alimentară									
<b>Educație și formare</b>										
Perioada	1994-2000									
Diploma obținută	Doctor în inginerie industrială									
Disciplinele principale studiate	Biochimie, Tehnologia produselor făinoase, Microbiologie, Biotehnologie alimentară									
Instituția de învățământ	Universitatea din Galați, Facultatea de Chimia și Tehnologia Produselor Alimentare și Tehnica Piscicolă									
Perioada	1979-1984									
Diploma obținută	Inginer de industria alimentară									
Disciplinele principale studiate	Chimie generală, anorganică, organică, și analitică, Fizică, Tehnologiile alimentare, Biochimie, Microbiologie, Igiena alimentelor, Analiza instrumentală, Mecanică și rezistența materialelor, Climatizări, Fenomene de transfer, Utilaje și echipamente în industria alimentară, Automatizări și tehnica de calcul.									
Instituția de învățământ	Universitatea din Galați, Facultatea de Chimia și Tehnologia Produselor Alimentare și Tehnica Piscicolă									
Nivel	Învățământ universitar de zi, de 5 ani									
Limba maternă	<b>Română</b>									
Limbi străine Autoevaluare Engleza Franceza	<b>Înțelegere</b>				<b>Vorbire</b>				<b>Sciere</b>	
	<b>Ascultare</b>		<b>Citare</b>		<b>Conversație</b>		<b>Discurs oral</b>		<b>Exprimare scrisă</b>	
	C1	Experim.	C1	Experim.	C1	Experim.	C1	Experim.	C1	Experim.
	A2	Elem.	B2	Indep.	A1	Elem.	A1	Elem.	B1	Indep.
(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine										
<b>Competențe și abilități sociale si apartenente la diferite asociații, organisme si grupuri de lucru</b>										
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Membru titular ASAS din 2016, corespondent din 2014 și membru asociat din 2002;</li> <li>– Membru al CCCDI al MEN/MCI/MEC/MCID, din 2014 – prezent (vicepreședinte 2014-2016; președinte – 2021);</li> <li>– Membru al Consiliului Consultativ al Departamentului de Dezvoltare Durabilă din 2021;</li> <li>– Reprezentant al Nodului Național al Infrastructurii de Cercetare pan-europene, METROFOOD-RI din 2017 (2 componente – metrologie și cercetare în domeniul alimentar);</li> <li>– Membru al Governing Board al FACCE (Agriculture, Food Security and Climate Change) JPI din 2010;</li> <li>– Membru al Management Board al Healthy Diet for a Healthy Life, din 2010 și membru în Steering Committee din 2022;</li> <li>– Președinte al Comitetului de Standardizare 180 și al Comitetului 195 din 2003;</li> <li>– Membru al grupului de lucru european <i>FOODforce</i>, <a href="http://www.foodforce.org/">http://www.foodforce.org/</a> din 2005;</li> <li>– Membru în Comitetul Program al Temei 2 “Food, Agriculture and Biotechnology” din cadrul programelor europene de cercetare PC6, PC7, 2002-2013 și Expert în Comitetul Program al Horizon 2020;</li> <li>– Membru în Consiliul Științific al ANSVSA, din 2003.</li> </ul>										

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vicepreședinte al Asociației Specialiștilor din Morărit și Panificație din România (ASMP) din 2002;</li> <li>- Delegat Național al României la I.C.C. (Asociația Internațională a Chimiei și Tehnologiei Cerealelor, Viena), din 2000 – <a href="http://www.icc.or.at">www.icc.or.at</a>.</li> </ul>
<b>Competențe și aptitudini organizatorice</b>	
	<p><b>Coordonare elaborare de strategii pentru activitatea de cercetare în domeniul agroalimentar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordonatorul echipei de elaborare a strategiei de cercetare în domeniul agroalimentar 2014-2020, UEFISCDI 2013;</li> <li>- Coordonatorul echipei de elaborare a strategiei de cercetare în domeniul alimentar 2014-2020, MADR, 2013;</li> <li>- Coordonatorul echipei de elaborare a Programului Național Strategic de Dezvoltare a Biotehnologiilor în România până în 2010, 2002;</li> <li>- Expert UEFISCDI pentru domeniul agroalimentar;</li> <li>- Lector în proiectul Phare B7-030-zz00/24.03.08.01 – Integrarea parteneriatului social din domeniul industriei de panificație în contextul european;</li> <li>- Președinte al grupului de experți în proiectul coordonat de CRIMM “Previzuni privind tehnologia și inovarea în Bulgaria și România”/ ForeTech, 2004.</li> </ul> <p><b>Participarea la elaborarea de strategii la nivel internațional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Safeconsortium Food Safety Strategy, 2013;</li> <li>- FACCE JPI SRA, 2012, 2017;</li> <li>- Healthy Diet for a Healthy Life JPI SRA, 2012, 2017;</li> <li>- Susfood ERA NET SRA, 2013;</li> <li>- Innovation Strategy – CAPINFOOD, 2013.</li> </ul> <p><b>Organizarea de evenimente științifice (relevante din ultimii 10 ani)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizarea conferinței internaționale sub egida Președinției României la Consiliul Europei – Circularity and resource efficiency in food systems, Mai 2019;</li> <li>- Organizarea întâlnirii Governing Board FACCE JPI, mai 2019;</li> <li>- Organizarea evenimentelor Polic Labs din cadrul proiectului european FIT4FOOD2030 – iunie și octombrie 2018; mai 2019;</li> <li>- Organizarea Zilei Mondiale a Alimentației împreună cu ASAS și Academia Română, 16 octombrie 2018, 2017, 2016, 2015;</li> <li>- Organizarea întâlnirii Healty Diet for a HealthyLife JPI Management Board în București, octombrie 2014;</li> <li>- Organizarea workshop-ului exploratoriu “Food safety implications on climate change and climate variability”, 2014 în colaborare cu MEN, ANSVSA, FACCE JPI și SafeConsortium;</li> <li>- Organizarea a 4 workshop-uri exploratorii Diaspora, 2008, 2010, 2012 și 2016;</li> </ul> <p><b>Altele</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participarea ca panelist la dezbaterile din cadrul workshop-ului - A common good to meet EU research goals and improve food production and consumption, Roma, Italia, octombrie 2018;</li> <li>- Participarea ca moderator la workshop-ul organizat de ENEA (Italia) - Do we know what we eat or do we eat what we know?, Bruxelles, decembrie 2017;</li> <li>- Participarea ca chairman și key invited speaker la simpoziunile din 2013, 2015, 2017 și 2019 Murcia, Spania.</li> </ul>
<b>Premii și distincții (relevante)</b>	
	<p>Medalia Societății de Chimie din România “Constantin Istrati” și Diploma de Onoare pentru contribuții deosebite în promovarea chimiei  Premiul D. Motoc, acordat de ASAS pentru publicații  Ordinul Meritul Agricol în Grad de Cavaler, acordat de MAPDR, 2007;</p>

	Diploma de excelență pentru participarea la programul Cadru de cercetare European, acordată de ANCS, 2006; 1 medalie de argint la Salonul Inventika, Bruxelles, 2000 pentru produse fără gluten.
<b>Membru în comitete științifice ale unor manifestărilor științifice internaționale</b>	
	Membru în 30 comitete științifice internaționale: CEFOOD Ungaria, 2009; Macedonia, 2014, 2015, 2016, 2017; Murcia, Spania, 2013, 2015, 2017; FACCE, București IBA, 2014; București, IBNA – 2015; 20 Simpozioane ASMP; 35 <sup>th</sup> EFFoST International Conference Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security, Lausanne, Switzerland, 1-4 November 2021; - Referent în peste 60 comisii de doctorat; - Expert evaluator și monitor proiecte FP6, FP7, H2020, HEU; - Expert evaluator PNII și PNIII Peer reviewer – Elsevier.
<b>Rezultate științifice</b>	
Produse și tehnologii	- 20 produse fără gluten și 4 fără proteine existente pe piață; - Sortimente de panificație cu conținut scăzut de glucide, cu conținut mărit de proteine sau convenționale; - 4 tipuri de sortimente de panificație cu un ingredient funcțional rezultat din măcinarea porumbului; - Ameliorator natural pentru obținerea produselor de panificație.
Brevete	- 11 brevete și 15 cereri de brevet – pentru o parte din produsele și tehnologiile de mai sus
Publicații relevante	<b>Publicații:</b> 36 cărți și broșuri și alte 153 articole și prezentări (orale sau postere) la evenimente științifice și 117 articole WoS și BDI.  București, 20220