



Partea 1: Informații generale

Categorie: Științific, Tehnic

Nume și prenume candidat: DAN-CRISTIAN VODNAR

Nominalizare: JCI Cluj

Ocupația sau profesia candidatului: Prorector Responsabil cu Cercetarea; Director Consiliul Studiilor Universitare de Doctorat (USAMV CN); Coordonator doctorat - Domeniul Biotehnologiei - Specializarea: Biotehnologiei alimentare; Conferențiar la Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

Educație- Diplome, Premii:

2007-2010: Diplomă de Doctor (Domeniul Biotehnologiei), USAMV Cluj

2009: Diplomă de Studii Postuniversitare de Specializare, USAMV Cluj

2007-2009: Diplomă de Master (Managementul Calității Alimentelor), Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj

1997-2001: Licență Diplomă de Inginer Diplomat, Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj

Lista celor mai importante lucrări/articole publicate și o scurtă descriere a acestora:

Vodnar Dan Cristian a publicat un număr semnificativ de articole științifice, pe diferite domenii cu impact asupra sănătății consumatorului. Aceste articole sunt publicate în jurnale de prestigiu și cu impact semnificativ la nivel internațional. Sunt prezentate o parte din aceste publicații.

1. DULF, F.V., **VODNAR, D.C.***, DULF, E.H., DIACONEAZA, Z., SOCACIU, C. Liberation and recovery of phenolic antioxidants and lipids in chokeberry (*Aronia melanocarpa*) pomace by solid-state bioprocessing using *Aspergillus niger* and *Rhizopus oligosporus* strains. *LWT-Food Science and Technology*. **2018**. **87**: 241-249 (*corresponding author).
2. BINDEA, M., RUSU, B., RUSU, A., TRIF, M., LEOPOLD, L.F., DULF, F.V., **VODNAR, D.C.***. Valorification of crude glycerol for pure fractions of docosahexaenoic acid and β -carotene production by using *Schizochytrium limacinum* and *Blakeslea trispora*. *Microbial Cell Factories*. **2018**. 17:97. (*corresponding author).
3. NASTASĂ, C., **VODNAR, D. C.***, IONUȚ, I., STANA, A., BENEDEC, D., TAMAIAN, R., ONIGA, O., TIPERCIUC, B. (Antibacterial Evaluation and Virtual Screening of New Thiazolyl-Triazole Schiff Bases as Potential DNA-Gyrase Inhibitors. *International Journal of Molecular Sciences*. **2018**. 19(1), 222. (*corresponding author).

Organizator JCI TOYP România: **Federația Junior Chamber Internațional România**.

Detalii: <http://toyp.jciromania.ro/> E-mail: romania@jci.cc | toyp@jciromania.ro „JCI: Be Better!”

4. **VODNAR, D.C.,** CĂLINOIU, L.F., DULF, F.V., ȘTEFĂNESCU, B.E., CRIȘAN, G., SOCACIU, C. Identification of the bioactive compounds and antioxidant, antimutagenic and antimicrobial activities of thermally processed agro-industrial waste. *Food Chemistry*. **2017**. 231: 131-140.
5. MITREA, L., TRIF, M., CĂTOI, A.F., **VODNAR, D.C***. Utilization of biodiesel derived-glycerol for 1,3-PD and citric acid production. *Microbial Cell Factories*.**2017**. 16:190 (*corresponding author).
6. STANA, A., **VODNAR, D.C***., TAMAIAAN, R., PÎRNĂU, A., VLASE, L., IONUȚ, I., ONIGA, O., TIPERCIUC, B. Design, Synthesis and Antifungal Activity Evaluation of New Thiazolin-4-ones as Potential Lanosterol 14_ - Demethylase Inhibitors. *International Journal of Molecular Science*. **2017**. 18(1), 177.(*corresponding author).
7. DULF, F.V., **VODNAR, D.C***., DULF, E.H., PINTEA, A. Phenolic compounds, flavonoids, lipids and antioxidant potential of apricot (*Prunus armeniaca* L.) pomace fermented by two filamentous fungal strains in solid state system. *Chemistry Central Journal*. **2017**. 11:92 (*corresponding author).
8. DULF, F, V., **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Effects of solid-state fermentation with two filamentous fungi on the total phenolic contents, flavonoids, antioxidant activities and lipid fractions of plum fruit (*Prunus domestica* L.) by-products. *Food Chemistry*, **2016**, 209: 27-36.
9. POP, O.L., **VODNAR, D.C***., SUHAROSCHI, R., MUDURA, E., SOCACIU, C. *L. plantarum* ATCC 8014 Entrapment with Prebiotics and Lucerne Green Juice and Their Behavior in Simulated Gastrointestinal Conditions. *Journal of Food Process Engineering*. **2016**, 39: 433-441.(*corresponding author)
10. **VODNAR, D.C.**, POP, O.L., SOCACIU, C. Probiotics: Microencapsulation." In *Encyclopedia of Biomedical Polymers and Polymer Biomaterials*, 1st Ed.; Mishra, M., Ed.; Taylor & Francis: New York, **2015**; Vol. 7, p. 4644-4651.
11. **VODNAR, D.C.**, SOCACIU, C. Selenium enriched green tea increase stability of *L. casei* and *L. plantarum* in chitosan coated alginate microcapsules during exposure to simulated gastrointestinal and refrigerated conditions. *LWT - Food Science and Technology*. **2014**. 57(1):406-411
12. **VODNAR, D.C.**, DULF, F.V., POP, O.L., SOCACIU, C. L (+)-lactic acid production by pellet-form *Rhizopus oryzae* NRRL 395 on biodiesel crude glycerol. *Microbial Cell Factories*. **2013**. 12:92.
13. **VODNAR, D.C.**, VENUS, J., SCHNEIDER, R., SOCACIU, C. Lactic acid production by *Lactobacillus paracasei* 168 in discontinuous fermentation using lucerne green juice as nutrient substitute. *Chemical Engineering and Technology*. **2010**. 33:468–474.

Partea a 2-a: Informații despre carieră

Informațiile cu privire la cariera candidatului și domeniul de activitate:

2011 - 02. 2015 - Asistent Universitar, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

2015 – prezent - Director adjunct Departamentul 2, Știința Alimentelor, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

02. 2015 - 09. 2017 - Șef lucrări, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

06. 2016 – prezent - Conducător doctorat. Domeniul Biotehnologiei. Specializarea Biotehnologii Alimentare, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

03. 2016 - prezent - Prorector cercetare. Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca
2016 – prezent - Expert Evaluator ANCSI-MCI-Romania.

Organizator JCI TOYP România: **Federația Junior Chamber Internațional România.**

Detalii: <http://toyp.jciromania.ro/> E-mail: romania@jci.cc | toyp@jciromania.ro „JCI: Be Better!”

01. 2017 – prezent – Consultant - Expert Evaluator - Comisia Europeana, Bruxelles. Belgia

2017 – prezent - Expert Evaluator - UEFISCDI, Romania.

10. 2017 – prezent - Conferențiar universitar, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

02. 2018 – prezent - Director Consiliul Studiilor Universitare de Doctorat (USAMV CN)

- **Cursuri :**

Biotehnologii Alimentare, specializări: III CEPA, III TPPA, III IPA - nivel licență

Gastronomie moleculară, specializare: Gastronomie, Nutritie și Dietetică Alimentare - nivel master

Aplicații multi-omice în biotehnologii alimentare, specializare: Biotehnologii aplicate - nivel master

Techno-managerial principles in the agrifood chain, specializarea: Food Quality Management - nivel master

- **Lucrări practice:**

Chimia alimentelor: I CEPA, I IPA, I TPPA. , Microbiologia alimentelor: II CEPA, II IPA, II TPPA,

Biotehnologii alimentare: III CEPA, III IPA, III TPPA.

Introduction to the Agrifood Quality, Master Program: Food Quality Management- nivel master

Gastronomie moleculară, specializare: Gastronomie, Nutriție și Dietetică Alimentare - nivel master

Aplicații multi-omice în biotehnologii alimentare, specializare: Biotehnologii aplicate - nivel master

Techno-managerial principles in the agrifood chain, specializarea: Food Quality Management - nivel master

2008 - 2011 - Cadru didactic asociat, Departamentul: Ingineria Produselor Alimentare, Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinara Cluj Napoca

2011 - 2012 - nivel post-doctorat, Domeniul: Biotehnologii alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca.

2012 - 2016 - Decan de an, specializarea Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

- **Lucrări practice:** Chimia alimentelor: I CEPA, I IPA, I TPPA. , Microbiologia alimentelor: II CEPA, II IPA, II TPPA, Biotehnologii alimentare: III CEPA, III IPA, III TPPA.

2005 -2006 - Cadru Didactic asociat, Colegiul Național "Iulian Pop" Cluj-Napoca.

04-10. 2005 - Grant Cercetare Socrates. Student Socrates cu activitate de cercetare în Laboratorul de Microbiologie Moleculară. Universitatea Hohenheim, Stuttgart, Germania.

2007 – 2009 - nivel master, specializarea: Food Quality Management, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca

2007 – 2010 - nivel doctorat, Domeniul: Biotehnologii alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca.

2008 – 2009 - Grant Cercetare DBU (Deutsche Bundesstiftung Umwelt); Tema: Optimization of lactic acid fermentation, in order to obtain pure lactic acid with application on bioplastic technologies; Locație: Leibniz Institut fur Agrartechnik Bornim, ATB, Potsdam, Germania.

2009 - prezent - Președintele Asociației Alumni DBU (Deutsche Bundesstiftung Umwelt, Germania).

Specializări și Calificări

2008 iunie - First International Workshop „New Approaches in Bioencapsulation”. University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj Napoca.

2008 mai - Seminar: Implista- Înțelegerea Standardelor Internaționale de Calitate și Siguranță Alimentară. University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca

2008 aprilie - 3rd International Advanced Course on Food Fermentation, Universitatea Wageningen, Graduated School VLAG, Olanda.

2009 octombrie - Workshop FEBS- European Federation of Biochemistry Societies. University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj Napoca.

2009 Mai - Curs: Instruire în utilizarea platformei „Asistent-ID”-pentru tutori. University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj Napoca.

Organizator JCI TOYP România: **Federația Junior Chamber Internațional România.**

Detalii: <http://toyp.jciromania.ro/> E-mail: romania@jci.cc | toyp@jciromania.ro „JCI: Be Better!”

2009 iunie - Curs: MAKIS- Modernizing Agricultural Knowledge and Information System. University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj Napoca.

2012 Noiembrie - Postgraduate course: Horizons in life sciences. Belgrade Food International Conference, 27 Noiembrie 2012, Belgrade.

2012 Septembrie - Professional Media Training for Food and Nutrition Scientists-MAITRE. Communicating Food Science Research in Cluj-Napoca, Cluj-Napoca.

2013 Septembrie - Decembrie. Curs de Formator - educatie continua. Cluj-Napoca.

2014 Octombrie. European Biotechnology Days. European Biotechnology Thematic Network Association and Romanian Academy. Cluj-Napoca.

2014 Septembrie. Joint Research Centre, The European Commission's in-house science service. Ispra, Italy.

2014 Aprilie. Curs de Instruire in utilizarea platdormelor "Asistent-ID" pentru tutori. Cluj-Napoca.

2015 Noiembrie. Workshop Legea Dieteticianului-perspective de viitor. UMF Cluj-Napoca.

2015 Iunie. Training tehnici de atomizare. Biozoon GmbH, Bremerhaven, Germania.

2015 Martie. Workshop Eduprenoriat- Centru Pilot pentru Inovație și Transfer de bune Practici în Educație. Cluj-Napoca.

2016 Aprilie. Workshop" Orizontul 2020 al biotehnologiilor și biodiversității în era globalizării"; Conferința "Diaspora în cercetarea Științifică și Invățământul Superior din România-Diaspora și prietenii săi". Timișoara, România.

2017 Septembrie. Curs: Implementarea și auditarea sistemelor de management al calității SR En ISO 9001:2015 si SR EN ISO 19011:201118-20.09.2017 Cluj-Napoca.

2017 Iunie. International Workshop on Molecular Gastronomy. AgroParisTech. Paris, Franța

Domenii de Competență: Bioeconomie, Biotehologii alimentare.

Determinarea activității antimicrobiene (Zone de inhibiție, Concentrația minimă inhibitoare, Concentrația minimă bactericidă) a extractelor naturale și substanțelor de sinteză chimică).

Cultivarea bacteriilor probiotice în bioreactor / scară semi-industrială.

Imobilizarea/microincapulara enzimelor și a microorganismelor.

Bioconversii fermentative bacteriene / fungice/ microalgice în sisteme aerobe/anaerobe.

Dezvoltarea de alimente funcționale inovative.

Biofilme antimicrobiene.

Gastronomie moleculară.

Proiecte Internaționale coordonate:

Manunnet III- Non-Act. NOvel Natural Antimicrobial CoaTings for food production chain. 2018-2021.

Mannunet II- TOMATOCYCLE. 34/14.06.2017. Sustainable exploitation of tomato processing industry by-products. 2017-2020.

Food Fermentations for Purpose: Health Promotion and Biopreservation- LONGLIFE. 2016-2019. [link-](#)

Automatisiertes Aquaponic-System zur nachhaltigen Erzeugung frischer Lebensmittel", FKZ DBU: 33716/01-35 (Acronim: PlantGeek). 2017-2019.

Proiecte Naționale coordonate:

Proiect PN-III-P1-1.2-PCCDI- 2017-0056. Model de colaborare functional intre organizatii publice de cercetare si mediul economic cu scopul acordarii de servicii stiintifice si tehnologice de inalt nivel in domeniul bioeconomiei. Finantator: UEFISCDI.

Proiect PN-III-P1-1.2-PCCDI- 2017-0473. De la nutritia clasica la nutritia de precizie in domeniul cresterii animalelor, baza stiintifica pentru asigurarea securitatii nutritionale a populatiei. Finantator: UEFISCDI.

Proiect PN-III-P1-1.1-TE- 2016-0661. Reducerea zaharului si cresterea biodisponibilitatii compusilor din subproduse alimentare in produsele dulci de panificatie. Finantator: UEFISCDI.

Organizator JCI TOYP România: **Federația Junior Chamber Internațional România.**

Detalii: <http://toyp.jciromania.ro/> E-mail: romania@jci.cc | toyp@jciromania.ro „JCI: Be Better!”

Proiect PN-III-P2-2.1-PED-2016-1237, 17 PED/2017. *Utilizarea eficientă a glicerolului brut de biodiesel în producția de acid lactic.* Finantator: UEFISCDI.

Proiect POC, P-37_637/2016. “Dezvoltarea și modelarea bioproceselor pentru obținerea de 1,3-Propandiol (PD) și acid citric din glicerol brut, cu aplicații în industria alimentară” – ProGlyCom. Finantator ANCSI.

Proiect PN-II-PT-PCCA-2013-4-0743, 2014- 2017. O nouă generație de băuturi probiotice funcționale cu impact asupra sănătății gastrointestinale. Finantator: UEFISCDI

Grant Academic - Proiect :“Bioconversia: glicerol crud de biodiesel in acid lactic prin cultivarea fungilor peletizati.” 2013.

Grant Academic - Proiect :“Efectul stimulatv al microîncapsulării ceaiului verde îmbogățit cu seleniu asupra viabilității bacteriilor probiotice (l.casei, b.breve) pe durata expunerii condițiilor sucului gastro-intestinal simulat” 2012.

Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0009, 15 CI/2012. Microîncapsularea probioticelor in diferite matrici naturale si testarea viabilitatii in vitro. Finantator: UEFISCDI

Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0157, 107 CI/2012. Sistem de management al sigurantei si securitatii alimentare, aplicat in tehnologia de obtinere a jeleurilor cu probiotice microîncapsulate. Finantator: UEFISCDI

Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0311, 163 CI/2012. Imbunatatirea sigurantei alimentare prin utilizarea de etichete inteligente cu rol antimicrobian aplicate pe suprafata fructelor. Finantator: UEFISCDI

Proiect PN-II-IN-CI-2012-1-0372, 175 CI/2012, Sistem de management al sigurantei si securitatii alimentare aplicat in dezvoltarea ambalajelor bioactive cu efect antimicrobian de tip biofilm. Finantator: UEFISCDI

BD (Burse Doctorale). 200. Optimizarea unor fermentații lactice, induse de diferite microorganisme pe substraturi de origine vegetală. Finantator: MECS.

Membru in Comitete Editoriale - Reviste Internționale

American Journal of Clinical Microbiology and Antimicrobials- **Editorial Team**

Annals of Medical Case Reports- **Editorial Team**

Asian Food Science Journal- **Editorial Team**

Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Agriculture- **Editor in Chief**

Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Animal Science and Biotechnologies- **Editor in Chief**

Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology-**Editor in Chief**

Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Veterinary Medicine-**Editor in Chief**

Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Horticulture-**Editor in Chief**

Centre of Excellence- Journal of Buss. and Manage- **Editorial Team**

Centre of Excellence/ Journal of Pharmacy& Biological Sciences- **Editorial Team**

Clinical Journal of Nutrition and Dietetics- **Editorial Team**

EC Nutrition- **Editorial Panel**

European Journal of Nutrition and Food Safety- **Academic Editor**

Food and Nutrition Open Access- **Editorial Team**

Frontiers in Nutrition- **Editorial Team**

Global Journal of Botanical Science- **Editorial Team**

International Journal of Chromatography and Separation Technique - **Editorial Team**

International Journal of Veterinary Science and Research - **Editorial Team**

Journal of Applied Life Sciences International- **Academic Editor**

Journal of Botanical Sciences- **Editorial Team**

Journal of Food Science and Nutrition Therapy- **Editorial Team**

Journal of Integrative Food Sciences & Nutrition- **Editorial Team**

Organizator JCI TOYP România: **Federația Junior Chamber Internațional România.**

Detalii: <http://toyp.jciromania.ro/> E-mail: romania@jci.cc | toyp@jciromania.ro „JCI: Be Better!”

Journal of Molecular and Genetic Medicine- **Editorial Team**
Journal of Nutrition and Food Science Forecast- **Editorial Team**
Journal of Nutrition and Metabolism Research- **Editorial Team**
Journal of Plant Chemistry and Ecophysiology- **Editorial Team**
Know Your Food. Food ethics and innovations- **Editorial Team**
Modern Applications in Pharmacy & Pharmacology- **Editorial Team**
Peertechz Journal of Medicinal Chemistry and Research- **Editorial Team**
Peertechz- Journal of Food Science and Nutrition Therapy- **Editorial Team**
Research & Reviews: Journal of Botanical Sciences- **Editorial Team**
Research Journal of Food Nutrition - **Editorial Team**
SM Allergy and Therapy- **Editorial Team**
The Open Biotechnology Journal- **Editorial Team**
Veterinary and Dairy Sciences- **Editorial Team**

Realizările excepționale ale candidatului și provocările cu care s-a confruntat pentru a le atinge.

Începând cu anul 2010, fiecare an a adus cel puțin câte un rezultat excepțional pentru Dan Cristian Vodnar. Fie că vorbim despre un brevet de invenție, despre un proiect de cercetare finanțat, despre un articol ISI cu factor de impact în Q1, despre o invitație ca speaker la evenimente remarcabile ca TEDx sau Forbes Heroes, despre un curs academic susținut în fața studenților, despre un premiu național sau internațional, despre o distincție sau despre o nouă poziție ocupată, toate au însemnat provocări frumoase și au contribuit la reușita și evoluția umană a candidatului. Toate provocările au fost îmbrățișate prin perseverență și muncă cu zambetul pe buze și carismă. Dar atunci când perseverența și pasiunea în muncă se completează având o finalitate nobilă, și anume schimbarea comunității în bine, REUȘITA și SUCCESUL sunt iminente.

Premii și distincții importante primite de către candidat, care ilustrează realizările sale.

Distincția "Cinstea Maramureșului", Gala Cinstea Maramureșului 2018, Ediția I, 2018.

Medalia de AUR, cu mențiune Specială pentru "„Compoziția și procedeul de obținere a jeleului probiotic”, la Salonul Internațional de Invenție **PRO INVENT**, ediția XVI-a, 2018, Cluj Napoca.

Medalia de AUR, Salonul Internațional de Invenție de la Geneva, Elveția, 2017.

Diploma de Excelență din partea USAMV -"Conferențialul anului 2017"

Diplomă de Excelență pentru „Probiotice microincapsulate cu aplicabilitate alimentară”, la Salonul Internațional de Invenție **PRO INVENT**, 2017, Cluj Napoca.

Diplomă de Excelență pentru „Ruj molecular alimentară”, la Salonul Internațional de Invenție **PRO INVENT**, 2017, Cluj Napoca.

Diplomă de Excelență pentru " „Batură instant pe bază de zer, cu aminoacizi esențiali din quinoa, cu gust de fructe”, la Salonul Internațional de Invenție **PRO INVENT**, ediția XV-a, 2017, Cluj Napoca.

Diploma de Excelență pentru " „Procedeu de îmbunătățire a biodisponibilității compușilor carotenoidici și clorofilelor din pudra de alfaalfa prin incorporarea acesteia în ciocolata raw vegan”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.

Diplomă de Excelență pentru " „Produse lactate imbogatite cu antociani- procedeu de obtinere a untului cu antociani”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.

Diplomă de Excelență pentru " „Bautura sinergetica kombucha din pudra de matcha, cu suc de rosii si ghimbir”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.

Diplomă de Excelență pentru " „Inghetata de graviola cu matrice alimentara pentru capsule simbiotice la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.

Diplomă de Excelență pentru " „Muffin aglutenic, imbogatit cu aminoacizi esentiali din Moringa oleifera”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.

Diplomă de Excelență a USAMVB din Timisoara pentru " Probiotice microincapsulate cu aplicabilitate alimentara”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.

Diplomă de Excelență pentru " Contributia remarcabila la sustinerea prin jurizarea de specialitate a celor peste 350 de inventii prezentate la salonul PRO INVENT 2017", la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, editia XV-a, 2017, Cluj Napoca.

Diplomă de Excelență din partea USAMV acordată în 2016 pentru premiile internaționale obținute.

Diplomă de Excelență din partea USAMV si distincția "**Șeful de lucrări al anului 2016**"

Diplomă de Excelență și **Medalie de AUR cu Mențiune specială** pentru " „Procedeu de obținere a jeleului cu nanoparticule de aur”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, editia XIV-a, 2016, Cluj Napoca.

Diplomă de Excelență și **Medalie de AUR cu Mențiune specială** pentru „Procedeu de obținere a peliculei bioactive cu activitate antimicrobiană la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, editia XIV-a, 2016, Cluj Napoca.

Diplomă de Excelență și **Medalie de AUR cu Mențiune specială** pentru „Procedeu de obținere a etichetelor antimicrobiene și utilizări” la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, editia XIV-a, 2016, Cluj Napoca.

Diplomă de Excelență și Premiul III în cadrul concursului național "**Rada Mihalcea pentru Tineri Cercetatori în Știință și Inginerie**", 2016, Cluj Napoca.

Top 100 "oameni care mișcă țara în direcția bună"- Foreign Policy România **2014**- pentru activitățile de cercetare/inovare

Pezentați referințe primite din partea autorităților care ilustrează realizările candidatului. (Limită: 500 de cuvinte)

Distincția "Cinstea Maramuresului", Gala Cinstea Maramuresului 2018, Consiliul Județean Maramureș, Editia I, 2018.

Diplomă de Excelență și Premiul III în cadrul concursului național "**Rada Mihalcea pentru Tineri Cercetători în Știință și Inginerie**", 2016, Primăria Cluj-Napoca.

Diplomă de Excelență în cadrul concursului național "**Tineri Cercetători în Știință și Inginerie**", 2015, Primăria Cluj-Napoca.

Top 100 "oameni care mișcă țara în direcția bună"- Foreign Policy România 2014- pentru activitățile de cercetare/inovare.

Realizarile sale sunt subliniate și de cele mai importante premii pe care le-a obținut:

Medalia de AUR, cu mențiune Specială -Salonul Internațional de Inventică PRO INVENT, 2018, Cluj Napoca

Medalia de AUR la Salonul Internațional de Inventică, Geneva, Elveția

Young Scientist Award 2016, Vira International Foundation, India

Semifinalist în cadrul concursului European Social Innovation, Comisia Europeană, 2015

Danubius Young Scientist Award, Viena, Austria, 2014

Partea a 3-a: Recomandarea propunătorului

Explicați modul în care candidatul exemplifică principiul exprimat în următoarea linie a Crezului JCI: „Lucrul în folosul umanității este cea mai nobilă formă de a munci.”

Dan Cristian Vodnar consideră că munca este o chemare divină, o vocație și că doar prin muncă poți atinge imposibilul. El exemplifică principiul exprimat în Crezul JCI prin activitatea sa colectivă, ce implică oameni, relații umane, colegialitate, coordonare, leadership și îndrumare. Acestui om îi este atribuită zilnic pălăria de “exemplu sau model” deoarece inspiră și respiră inspirație către cei din jur, susține comportamentele pozitive, dar mai mult decât atât produce schimbări pozitive în societate, cu precădere în universitatea unde își desfășoară activitatea. Este cel mai tânăr Prorector din cadrul USAMV Cluj-Napoca și probabil din sistemul de stat universitar din România, iar prin acest exemplu personal a reușit să schimbe mentalități eronate manifestând o prezență umană, empatică, pozitivă, dornică de schimbare prin susținerea celor din jur. Ca atare, a fost încadrat în **Top 100 "oameni care mișcă țara în direcția bună"** de către Foreign Policy România în **2014** pentru activitățile de cercetare/inovare. Prin activitatea sa științifică de cercetare, prin invențiile brevetate și ideile inovatoare susține evoluția umană și științifică contribuind real și vizibil la nevoile și alimentația populației. Prin activitatea sa didactică și academică implică activ tânăra generație de studenți în cercurile științifice de cercetare create chiar de către el în dorința de a deschide noi orizonturi, de a-i învăța activ și practic amprentând pasiunea pentru muncă. De asemenea, promovează valorile umane și principiile de viață sănătoase prin propria-i personalitate și propriul stil de viață. Studiile realizate de Vodnar Dan Cristian sunt foarte importante deoarece aduc reale contribuții în domeniul de industrie alimentară, cu aplicații practice în domeniul de microbiologia alimentelor, chimia alimentului precum și siguranța și securitatea alimentelor. Activitatea de cercetare realizată a fost

Organizator JCI TOYP România: **Federația Junior Chamber Internațional România.**

Detalii: <http://toyp.jciromania.ro/> E-mail: romania@jci.cc | toyp@jciromania.ro „JCI: Be Better!”

apreciată atât la nivel național dar și la nivel internațional. Acest aspect poate fi observat și din numărul mare de premii obținute pentru descoperirile realizate în domeniul alimentelor funcționale cu impact asupra sănătății consumatorului. Aceste studii sunt bazate pe aplicații practice și testări în scopul obținerii de produse inovative dar care sunt și cu impact asupra persoanelor care suferă de diferite boli. Studiile științifice au fost realizate în colective multidisciplinare, implicând astfel un număr mare de cercetători din diverse domenii de activitate, cum ar fi: siguranța și securitatea consumatorului; microbiologie și medicină. Rezultatele obținute împreună cu studenții și doctoranzii integrați în programele de cercetare, au fost diseminate prin mass-media și alte mijloace de comunicare. Datorită unei vaste experiențe în aceste domenii interesante, studenții sunt inspirați de Dan Cristian Vodnar, care reprezintă un exemplu de urmat, atât prin exemplul personal din viața de zi cu zi cât și în domeniul muncii pe care o realizează.

De ce persoana nominalizată ar trebui să fie dintre cei 10 tineri remarcabili ai României în 2018 și reprezentantul nostru în competiția internațională din 2019?

La numai 36 de ani, Dan Cristian Vodnar se bucură de o activitate de cercetare științifică și de inventică, recunoscute la nivel național și internațional. A fost premiat cu **Medalia de AUR, și mențiune Specială** pentru „Compoziția și procedeul de obținere a jeleului probiotic”, la Salonul Internațional de Inventică **PRO INVENT**, editia XVI-a, **2018**, Cluj Napoca. În anul 2017 a primit **Medalia de Aur la Salonul Internațional de Inventică de la Geneva, Elveția pentru invenția** “Biofilm cu acțiune antimicrobiană, procedeul de obținere și utilizări”. De asemenea, anii 2017-2016 au fost presărați cu nenumărate medalii de aur și premii de excelență în cadrul Salonului Internațional de Inventică **PRO INVENT** pentru lucrările coordonate în rândul studenților căci viziunea sa are la bază susținerea potențialului uman prin insuflare de pasiune și muncă.

Vizibilitatea și prestigiul internațional dobândite, i-au adus în anul 2016 premiul **Young Scientist Award**, Vira International Foundation, India. În anul 2015 a fost selectat ca semifinalist (alături de alți 29 de semifinaliști) în competiția Europeană “**European Social Innovation**” dintr-un număr de 1408 aplicații din Europa. Cercetările aplicative dezvoltate i-au adus tot în anul 2015, **premiul Innovation and Technology Award** în cadrul programului Aspen Leadership Awards, iar în 2014 **premiul “Danubius Young Scientist Award”** Viena. De asemenea, în anul 2014, a fost nominalizat în **Topul celor 100 de “oameni care mișcă țara în direcția bună”**, realizat de către Foreign Policy România 2014 pentru activitățile de cercetare/inovare.

În prezent, coordonează 4 proiecte de cercetare internaționale, 6 proiecte naționale, a finalizat cu succes 2 granturi academice și 4 cecuri de inovare și, de asemenea, este membru în peste 10 proiecte de cercetare științifică. Este **autorul a 5 brevete de invenție** premiate la saloanele internaționale de inventică. În total deține **peste 25 de premii naționale și internaționale**. Activitatea publicistică marchează peste **80 de articole științifice, 15 conferințe, 5 cărți științifice**. Are peste 100 de apariții media în televiziune, ziare, reviste sau radio și, ca atare, a fost invitat ca și speaker la conferințe și evenimente marcante, precum: [Conferința Națională "Nutriția, Medicina Viitorului"-UMF Cluj-Napoca- 24.11.2017](#); [Forbes Heroes- 27.05.2017](#); [TEDx Cluj Napoca- 20.02.2016](#); [Conferința Națională " Nutriția, Medicina Viitorului"- UMF Cluj Napoca- 27.11.2015](#); [Conferința Anuală Detox 5- Cluj Napoca- 5.11.2015](#) ; [Leaders Education- UMF Cluj Napoca- 29.10.2014](#).

Așadar, Dan Cristian Vodnar este printre primii 10 tineri remarcabili ai României în domeniul academic și științific, iar toata munca sa nobilă în folosul umanității de până acum deschide noi viziuni și oportunități prin schimbări pozitive.

