

INFORMAȚII PERSONALE

MOCANU GABRIEL – DĂNUȚ

3, BRAȘOV, GALAȚI, 800397, ROMANIA

+4 336 130 185 +4 741 964 552

Danut.Mocanu@ugal.ro

Sexul Masculin | Data nașterii 23.09.1981 | Naționalitatea Română

LOCUL DE MUNCA PENTRU
CARE SE CANDIDEAZĂ
POZIȚIA
LOCUL DE MUNCĂ DORIT
STUDIILE PENTRU CARE SE
CANDIDEAZĂ

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

2013 - prezent

Șef lucrări universitar doctor inginer

Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Strada Domenească, nr. 111, 800201 – Galați, România, <http://www.ugal.ro>, <http://www.sia.ugal.ro>
Susținere ore de curs și activități aplicative (laborator, seminar, proiect) la disciplinele: Ambalarea, Etichetarea și Designul în Industria Alimentară, Falsificarea și Autentificarea Produselor Alimentare, Biofizică, Operații Unitare în Industria Alimentară, Ecologie și Protecția Mediului, Tehnici membranare, Energetică, Mașini și Instalații pentru Exploatații Agroturistice
Conducere lucrări de licență la specializările Ingineria Produselor Alimentare, Tehnologie și Control în Alimentație Publică
Conducere lucrări de disertație la specializările: Controlul, Expertizarea și Siguranța Alimentelor, Știința și Ingineria Alimentelor
Conducere lucrări metodico-științifice pentru acordarea gradului didactic I: Ingineria Produselor Alimentare/ Tehnologia și Chimia Produselor Alimentare
Îndrumare lucrări de doctorat în domeniul Ingineria Produselor Alimentare
Activitate de cercetare, dezvoltare și inovare în domeniile: Știința și Ingineria Alimentelor; Materiale și Procese.

2011 – 2013

Asistent universitar doctor inginer

Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Strada Domenească, nr. 111, 800201 – Galați, România, <http://www.ugal.ro>, <http://www.sia.ugal.ro>
Susținere ore de curs și activități aplicative (laborator, seminar, proiect) la disciplinele: Energetică, Mașini și Instalații pentru Exploatații Agroturistice, Ambalaje în Alimentație Publică și Agroturism, Operații Unitare în Industria Alimentară, Utilaj în Biotehnologii, Tehnici membranare/Tehnici membranare în analiza alimentelor, Bioreactoare, Tehnologia laptelui.
Conducere lucrări de licență (în cotutelă) la specializările Ingineria Produselor Alimentare, Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism, Biotehnologii Industriale.
Activitate de cercetare, dezvoltare și inovare în domeniile: Știința și Ingineria Alimentelor; Materiale și Procese.

2007 – 2011

Preparator universitar doctorand inginer

Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Strada Domenească, nr. 111, 800201 – Galați, România, <http://www.ugal.ro>, <http://www.sia.ugal.ro>
Susținere ore de activități aplicative (laborator, seminar, proiect) la disciplinele: Operații Unitare în Industria Alimentară, Utilaj în Biotehnologii, Ambalaje și Design în Industria Alimentară, Tehnici membranare/Tehnici membranare în analiza alimentelor, Bioreactoare, Tehnologia laptelui
Conducere lucrări de licență (în cotutelă) la specializările Ingineria Produselor Alimentare, Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism, Biotehnologii Industriale.
Activitate de cercetare, dezvoltare și inovare în domeniul Știința și Ingineria Alimentelor.

21.01.2026

Șef lucr. dr. ing. Gabriel – Dănuț MOCANU

PROIECTE DE CERCETARE –
DEZVOLTARE – INOVARE –
CONDUSE

PROIECTE DE CERCETARE –
DEZVOLTARE – INOVARE –
MEMBRU ÎN ECHIPĂ

2007 – 2010, Proiect tip Bursă BD, cod 262, Cercetări privind obținerea de brânzeturi probiotice în saramură prin procedee neconvenționale

2014 – 2015, Proiect tip bursă postdoctorală, POSDRU/159/1.5/S/132397, Studiu multidisciplinar privind utilizarea unor ingrediente vegetale în preparatele de carne reformulate

2025 – 2027, Proiect 9PCE/2025, Resurse alternative sustenabile pentru inovare în industria alimentară prin dezvoltarea de noi ingrediente cu beneficii pentru sănătate, <https://www.safir.ugal.ro/>, director proiect Prof. dr. ing. Nicoleta STĂNCIUC

Mai 2024 – decembrie 2024, Proiect CNFIS-FDI-2024-F-0042, Acces și integrare universitară pentru succes, director proiect Conf. dr. ing. Ciprian VLAD

Aprilie 2023 – noiembrie 2023, Grant intern pentru susținerea activităților de cercetare din universitate, nr. 9186/29.03.2023, Obținerea și caracterizarea unui produs vegetal funcțional de tip RTE (ready –to –eat) și optimizarea tehnologiei de fabricare a acestuia, director proiect Șef lucr. dr. ing. Oana Violela NISTOR

Aprilie 2023 – decembrie 2023, Proiect CNFIS-FDI-2023-F-0216, Acces și integrare - Pași spre reușită UniverSitară, director proiect Conf. dr. ing. Ciprian VLAD

2012 – 2016, Proiect tip PCCA (2), cod 115, Optimizarea nutrițională unor preparate din carne cu valorificarea unor plante bogate în principii active – OPTIMEAT, <http://optimeat.bioesurse.ro/>, director proiect Prof. dr. ing. Elisabeta BOTEZ

2014 – 2015, POSDRU/159/1.5/S/132397, Excelență în cercetare prin burse doctorale și postdoctorale – ExcelDOC, <http://cempdi.pub.ro/exceldoc/>, director proiect Prof. dr. ing. Maria VLAD

2009 – 2014, Proiect tip POR, cod 199, Reabilitarea, modernizarea, re tehnologizarea și reechiparea infrastructurii educaționale universitare în vederea creării la Galați a unui pol de educație și de cercetare tehnologică în domeniul științei și ingineriei alimentelor – RESPIA, <http://www.sia.ugal.ro/respia>, director proiect Prof. dr. ing. Daniela BORDA

2007 – 2009, Grant CEEX, tip PCD, cod 103, Alimente funcționale: Cercetări privind creșterea calității și siguranța alimentelor prin conceperea, producerea și lansarea de produse simbiotice noi – CALISIN, www.calisin.geneze.ro, director proiect Prof. dr. ing. Petru ALEXE

2006 – 2008, Program Platformă de formare și cercetare interdisciplinară, cod 62, Centru integrat de cercetare și formare pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară – BIOALIMENT, www.bioaliment.ugal.ro, director proiect Prof. dr. ing. Gabriela BAHIRM

PREMIU

~~Premiul oferit de Consiliul Național pentru Finanțarea Învățământului Superior, Fondul de Dezvoltare Instituțională, Domeniul 6: Susținerea cercetării de excelență din universități, CNFIS-FDI-2022-0205 – CEREX_UDJG pentru lucrarea A Complex Characterization of Pumpkin and Quince Purees Obtained by a Combination of Freezing and Conventional Cooking~~

Premiul **PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-56868** pentru lucrarea *Tailoring the Functional Potential of Red Beet Purées by Inoculation with Lactic Acid Bacteria and Drying*

Premiul **PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-5726** pentru lucrarea *Three Types of Red Beetroot and Sour Cherry Based Marmalades with Enhanced Functional Properties*

Premiul **PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-49128** pentru lucrarea *Development of several hybrid drying methods used to obtain red beetroot powder*

Premiul oferit de Consiliul Național pentru Finanțarea Învățământului Superior, Fondul de Dezvoltare Instituțională, Domeniul 6: Susținerea cercetării de excelență din universități, **CNFIS-FDI-2020-0451**, INOVARE PRIN CERCETARE DE EXCELENȚĂ – CEREX_UDJG pentru lucrarea *Development of several hybrid drying methods used to obtain red beetroot powder*

Diploma de onoare la INVENTICA 2018 VALUABLE INNOVATION IN FRESH PUDDING TECHNOLOGY

Medalia de argint pentru Ingredient vegetal pentru reformularea proteică a cărnii, îmbogățit în compuși bioactivi și procedeu de obținere a acestuia - UGAL INVENT 2019, Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați, 16 – 18 octombrie 2019, Galați, România

Diplomă și Premiu Special pentru Produs lactat tip desert refrigerat pe bază de lapte de capră și procedeu de obținere a acestuia – UGAL INVENT 2019, Universitatea „Dunărea de Jos” –

Galați, 16 – 18 octombrie 2019, oferit de ROMANIAN INVENTORS FORUM, Galați, România
Diplomă de excelență pentru Ingredient vegetal pentru reformularea proteică a cărnii,
îmbogățit în compuși bioactivi și procedeu de obținere a acestuia - UGAL INVENT 2019,
Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați, 16 – 18 octombrie 2019, oferit de ASOCIAȚIA „Justin
Capră”, Galați, România

Diplomă de excelență pentru Caracteristicile de calitate ale piureului de cartofi probiotic cu ulei
de cătină (*Hippophae Rhamnoides* L.) - UGAL INVENT 2019, Universitatea „Dunărea de Jos”
– Galați, 16 – 18 octombrie 2019, oferit de ASOCIAȚIA „Justin Capră”, Galați, România

MEMBRU ÎN
ASOCIAȚII/SOCIETĂȚI
ȘTIINȚIFICE SAU
PROFESIONALE

Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată (ASBA)
Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui (A.S.I.L.)
Societatea Română de Bioinginerie și Biotehnologie (SRBB)

EDUCAȚIE ȘI FORMARE STUDII	Aprilie 2014 – Decembrie 2015	Studii postdoctorale finanțate prin proiectul POSDRU/159/1.5/S/132397 , <i>Excelență în cercetare prin burse doctorale și postdoctorale – ExcelDOC</i> Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Strada Domenească, nr. 111, 800201 – Galați, România Studii universitare de doctorat în domeniul Inginerie Industrială Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Strada Domenească, nr. 111, 800201 – Galați, România	Nivelul EQF 8
		Studii universitare de masterat specializarea Controlul și Expertiza Alimentelor Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Strada Domenească, nr. 111, 800201 – Galați, România	Nivelul EQF 7
		Studii universitare de licență specializarea Tehnologia și Controlul Calității Produselor Alimentare Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Strada Domenească, nr. 111, 800201 – Galați, România	Nivelul EQF 6
		Studii universitare la D.P.P.D (Departamentul Pentru Pregătirea Personalului Didactic) Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Strada Domenească, nr. 111, 800201 – Galați, România	Nivelul EQF 6
		Studii liceale Colegiul Tehnic „Paul Dîmo” Galați	
ALTE SPECIALIZĂRI ȘI CALIFICĂRI	2006 – 2011	Curs postuniversitar de perfecționare în <i>Mentorat și coaching în învățământul universitar</i> , Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați	
	2005 – 2007	Curs postuniversitar de perfecționare în <i>Managementul calității în învățământul superior</i> , Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați	
	2000 – 2005	Curs de formare continuă organizat de SYKES România – <i>Future – Construiește cu pasiune</i> Curs postuniversitar de perfecționare în <i>Designer Antreprenorial</i> , Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați	
	1996 – 2000	Curs postuniversitar de perfecționare în <i>Măsuri specifice de finanțare pentru proiecte naționale și internaționale</i> , Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați Curs postuniversitar de perfecționare în <i>Creșterea vizibilității internaționale a cercetării instituționale</i> , Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați Program de formare profesională continuă „Limba engleză” Universitatea „Dunărea de Jos” – Galați Limba engleză- competență lingvistică nivel B1, B2 Curs de formare în cadrul proiectului Măsuri active pentru creșterea participării la învățământul terțiar antreprenorial a studenților din medii defavorizate Antre_S	

COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) ROMÂNĂ

Alte limbi străine cunoscute

ENGLEZĂ

INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
B2	B2	B2	B2	B2
Certificate of English language level - B2				

Niveluri: A1/2: Utilizator elementar - B1/2: Utilizator independent - C1/2: Utilizator experimentat
Cadru european comun de referință pentru limbi străine

21.01.2026

Șef lucr. dr. ing. Gabriel – Dănuț MOCANU

Competențe de comunicare	▪ Competențe de comunicare și de relaționare cu tinerii (dobândite ca urmare a susținerii de activități didactice cu studenții) ▪ Spirit de echipă
Competențe organizaționale/manageriale	Competențe în coordonarea și realizarea activităților specifice organizării de simpozioane și workshop-uri: ▪ 9–11 octombrie 2008, simpozion internațional: International conference on industrial microbiology and applied biotechnology, Galați, România; ▪ 5–6 iunie 2008, simpozion național: Alimente funcționale: Cercetări privind creșterea calității și siguranței alimentelor prin conceperea, producerea și lansarea de produse sinbiotice noi – CALISIN, Galați, România; ▪ 4–6 septembrie 2007, workshop: Food Safety and Security: Global Holistic Approaches for the Future and Environmental Impacts, Galați, România
Competențe dobândite la locul de muncă	Competențe de muncă în echipă, ca urmare a elaborării de lucrări științifice cu studenții respectiv prin colaborare cu colegii; bună capacitate de coordonare a activităților practice studențești
Competențe informatice	Competențe de utilizare a instrumentelor Microsoft Office (Word, Excel, Power Point), Statistica 8, Minitab 19, CurveExpert Professional 2.7.3, navigare pe internet, dobândite prin autoinstruire Competențe de utilizare a mijloacelor de învățământ (audio, video) dobândite prin autoinstruire
Alte competențe	-
Permis de conducere	-

INFORMATII SUPLIMENTARE

Responsabil cu Departamentul de Orientare Profesională a Studenților (DOPS – SIA) (2020 - prezent)
Tutore, specializarea Ingineria Produselor Alimentare (2019 - prezent)
Membru în Consiliul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor (2020 – 2023)
Membru în Comisia de admitere a Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor (2007 – 2024)

Domenii de competență :

Alimente funcționale, Probiotice, Produse lactate, Tehnici de procesare și conservare a fructelor și legumelor, Tehnici neconvenționale aplicate produselor alimentare.

Activitate de evaluare și expertiză:

→ Discover Food, Foods, Food Science & Nutrition, Molecules, Journal of Applied Phycology, Journal of Agricultural Science and Food Technology, Archives of Current Research International, European Journal of Nutrition and Food Safety, The Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI – Food Technology, Electronic Journal of Biotechnology, Ecology of Food and Nutrition, African Journal of Biotechnology, Journal of Dairy Science, Journal of Food Science and Engineering, Journal of Agriculture Science and Technology

H index:

8 (Web of Science), 8 (Scopus), 14 (Google Academic)