



Curriculum Vitae
Europass

Informații personale

Nume / Prenume	MĂZĂREL ADRIAN
Adresa	-
Mobil	-
E-mail	<u>mazarel_adrian@yahoo.com</u>
Naționalitate	Română
Data nașterii	-

Postul Vizat **Universitatea Transilvania din Brașov/ Facultatea de Alimentație și Turism - Șef de lucrări – pozitia 26**

Experiența profesională

Perioada	2018 - prezent
Funcția sau postul ocupat/ Activități și responsabilități principale	Manager Proiect (decembrie 2024- prezent) in cadrul proiectului "Resurse umane competitive în scopul dezvoltării economice" PEO/78/PEO_P9/OP4 /ESO4.7/PEO_A36, ID 318222 Responsabil informare si organizare evenimente (august 2024- prezent) in cadrul proiectului „SOCIAL – Solutii de Organizare, Consolidare si Incurajare a Activitatilor Locale” PEO/103/PEO_P4/OP4/ESO4.1/PEO_A52, ID 31207 Expert Implementare (Responsabil Proces)- (iunie 2022- dec 2023), in cadrul proiectului ID154975, apel POCU/991/1/3 Viitor pentru tineri NEETs I si II Responsabil Implementare Tehnica Activitati (Responsabil Proces) – (mai 2021- august 2023)/ in cadrul proiectului „Calificare astazi.Succes in Viitor! POCU ID 135827 Coordonator Proiect (Manager Proiect)– (ian.2021- Mai 2021) in cadrul proiectului <i>Performanta economica prin Antreprenoriat in Regiunea Centru/ POCU/82/3/7/105275</i> Coordonator mentorat si dezvoltare sustenabila - Feb.2019-Nov.2020 2019/ in cadrul proiectului " A.C.A.S.A. = Antreprenoriat, Curaj, Atitudine, Siguranta, Ambitie" POCU/89/3/7/107667 Expert informare/Expert dezvoltarea antreprenoriala - Mart. 2018-Dec 2020 in cadrul proiectului <i>Performanta economica prin Antreprenoriat in Regiunea Centru/POCU/82/3/7/105275</i> Manager Resurse Umane (decembrie.2018-februarie 2019)


10.06.2025

Coordonarea activitatii de asigurare a resurselor umane pentru activitatea de baza a firmei si a departamentului de consultanta in management si implementarea proiectelor finantate din fonduri structurale. Implicare in organizarea de evenimente/activitatea agentiei de turism.

Numele și adresa
angajatorului
SC Abeona SRL
Adresa: Str. Nicolae Titulescu nr. 39A
Telefon: 0736797455/ Web: office@abeona.turism.ro
Tipul activității sau
sectorul de activitate
Management de proiect/Implementare proiecte FSE/POCU

Perioada 2008 – prezent
Funcția sau postul ocupat
Activități și responsabilități principale
Cadru didactic asociat (șef lucrări)
Pe parcursul intregii perioade - Concepție și susținere cursuri/seminarii/laboratoare la disciplinele:
Tehnici de catering, Logistica sistemelor turistice, Merceologie alimentară/Merceologie agroalimentara, Managementul calitatii in alimentatia publica si agroturism, Optimizarea fluxurilor tehnologice in alimentatia publica, Tehnici de optimizare a serviciilor hoteliere, Tehnica si gestiunea structurilor de primire turistica, Managementul structurilor de primire turistica, Managementul unitatilor de alimentatie publica, Arta culinara si gastronomie internationala, Siguranta alimentara si protectia consumatorului, Protectia mediului si ecoturism, Merchandesign in alimentatie publica si agroturism, Managementul proiectelor in alimentatie publica si agroturism.
Indrumator lucrari de licenta/master
Activitate de cercetare- 46 articole/ Carti, manuale de specialitate- 9- conform anexa 1
Numele și adresa angajatorului
Universitatea Transilvania din Brasov, Facultatea de Alimentație și Turism
Adresa: Str. Castelului nr.148, BRASOV/Telefon: 0268-472222
Fax: 0268-472222/ www.unitbv.ro/at
Tipul activității sau sectorul de activitate
Învățământ universitar de Licenta si Master

Perioada 2015 - prezent
Funcția sau postul ocupat
Activități și responsabilități principale
Evaluator competente profesionale/ Evaluator programe de pregatire profesionala
Presedinte/ Membru comisie certificare competente profesionale – domeniul turism& alimentatie publica/ Industrie alimentara/ management
Evaluator – dossare de autorizare programe de formare (initiere, calificare, specializare, perfectionare, competente cheie)
Numele și adresa angajatorului
AJPIS Brasov/ Comisia Judeteana de Autorizare a Furnizorilor de Formare Profesionala a Adultilor
Tipul activității sau sectorul de activitate
Formare profesionala continua

Perioada 2016-2019


10.06.2025

Funcția sau postul ocupat/ Activități și responsabilități principale	Coordonator activități informare/constientizare/ Responsabil Implementare Tehnica Activitati - in cadrul proiectului PROTURISM– Turism competitiv în Regiunea Centru ,Cod apel: POCU/227/3/8 ID 117664 (Mai 2018-aug.2019) Coordonare activitati tehnice informare si promovare a culturii antreprenoriale, inregistrare GT, formare, consultanta in elborarea de planificari strategice pentru IMM-uni din sectorul economic turism-ecoturism. Realizare, mentinere activitati parteneriate pro-antreprenoriat cu reprezentanti ai institutiilor publice, camere de comert, asociatii profesionale etc. Administrare canale de informare proiect Expert sustenabilitate proiect: POCU/227/3/8 ID 117664 Monitorizarea indicatorilor de rezultat/ Monitorizarea implementarii strategiilor de dezvoltare a 60 de IMM-uri cu activitate in domeniul turismului si ecoturismului. Manager turism (Hotel Cubix 4*) - mai 2016- mai 2018 Activitati de planificare, coordonare, monitorizare si analiza a activitatilor specifice de hotelarie si alimentatie publica. Recrutare si selectie de personal.Promovarea si vanzarea produselor turistice.Dezvoltarea activitatilor de firma, Organizarea programelor FPC: formare antreprenoriala si ocupatii din turism.
Numele și adresa angajatorului	N& C Turism SRL Brasov Bdul Saturn nr 37 Hotel Cubix4* www.hotelcubix.ro/www.proturism.eu
Tipul activității sau sectorul de activitate	Turism/ Ospitalitate Management de proiect/ formare profesionala si consultatnta IMM - turism
Perioada	2014 – 2015
Funcția sau postul ocupat/ Activități și responsabilități principale	Coordonator Proiect – (Aprilie 2015 – decembrie 2015) in cadrul proiectului "Progres si Calitate in Industria Alimentara prin Formare Profesionala Continua - (PC-IA-FPC)/ POSDRU/182/2.3/S/152544 Managementul proiectului, Management financiar, Achizitii publice, Promovare proiect si beneficii FPC, Informare GT, Coordonare intregistrare grup tinta, Concepție programe de formare profesionala continua, Selectie formatori, Elaborare materiale suport, Susținere cursuri de formare Expert formare (Aprilie 2014 – octombrie 2015) in cadrul proiectului "Suntem pro! Pentru sanse egale" POSDRU/144/6.3./S/130868 Expert logistica formare (Aprilie 2014 – aprilie 2015) in cadrul proiectului "Calificarea ta - un viitor mai sigur!" POSDRU/164/2.3/S/137770. Organizare programe formare/ Elaborare documente deschidere/derulare si inchidere programe de formare profesionala/ Elaborare materiale suport, participare la deschiderile de cursuri si susținere cursuri/ participare la examinările finale în vederea certificării participanților la FPC/ elaborare dosare de acordare a subvențiilor/ oferi de subvenții absolvenților programelor FPC.
Numele și adresa angajatorului	SC Abeona SRL Adresa: Str. Nicolae Titulescu nr. 39A Telefon: 0736797455/ Web: office@abeona.turism.ro
Tipul activității sau sectorul de activitate	Management de proiect/Implementare proiecte FS/Formare profesionala continua

Perioada | 2000-2014


10.06.2025

Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale	Șef departament comercial/Specialist domeniul calitatii Șef departament comercial (aug.2001- oct.2013) • Coordonarea activității de Aprovizionare (achiziție-contractare, transport, depozitare, stocuri, comparatie prețuri, etc), cu mărfuri alimentare necesare desfășurării activității societății, în conformitate cu bugetul alocat și cu politicile firmei; • Prospectarea continuă a pieții pentru cunoașterea furnizorilor, mărfurilor și a condițiilor de comercializare a acestora; • Elaborarea, revizuirea și implementarea documentelor sistemului de management al calității și siguranței alimentului care descriu activitățile specifice departamentului comercial; • Monitorizarea permanentă a ofertelor din piața mărfurilor alimentare, elaborarea strategiei eficiente de identificare cu scopul îmbunătățirii ofertelor turistice ale societății; • Creșterea prestigiului de marcă și crearea unei imagini cât mai bune prin produsele comercializate de firmă; • Coordonarea activităților de producție a carmangeriei proprii/ Coordonarea rețelei de distribuție a produselor de cofetărie-patiserie realizate de laboratorul din cadrul complexului Aro Palace; • Responsabil cu analizele de cost/beneficiu a restaurantelor, analiza adaosului comercial practicat/obținut etc.; • Implicarea în politica de dezvoltare a produselor culinare a societății; • Implicare în evaluarea competențelor profesionale a angajaților din sectorul de alimentație publică; • Controlul activităților din restaurantele societății; • Organizarea de evenimente „out-door”; • Dezvoltarea strategiei de relaționare cu furnizorii interni și externi.
Numele și adresa angajatorului	Responsabil Managementul Calitatii si Sigurantei Alimentare (RMCSA)- Specialist domeniul calitatii (2013- 2014) • Asigură conformitatea documentelor sistemului integrat de management calitate-siguranța alimentară, în concordanță cu cerințele standardelor internaționale de referință în vigoare (ISO 9001:2008, ISO 22000:2005) • Avizează toate documentele sistemului de management integrat calitate-siguranță alimentară: manualul calității, proceduri de sistem, proceduri operaționale, fișe de proces, planuri HACCP, programe preliminare, planuri igienizare, instrucțiuni de lucru • Asigură implementarea documentelor sistemului de management integrat în cadrul organizației. • Coordonează activitatea echipelor de implementare/ de auditare a sistemului integrat calitate-siguranță alimentară. • Asigură interfața cu organismul de certificare pe parcursul auditului de certificare și al auditului de menținere. Inginer – Birou Productie (2000-2001) • Activități de coordonare/ monitorizare activitate operațională de prestații hoteliere și producție culinară (Unități hoteliere, Unități de alimentație publică, laboratoare de cofetărie și patiserie, Carmanerie, Depozite alimente) • Activități de autorizare a activității/clasificare și reclasificare a structurilor de primire turistică, menținerea relațiilor cu instituțiile de control și autorizare.
Tipul activității sau sectorul de activitate	S.C. Aro Palace S.A. Brașov Mureșenilor nr.12 Tel: 0268 475608 Fax: 0268 475250 comercial@aro-palace.ro Coordonare activități comerciale, coordonare procese manageriale Turism și ospitalitate


10.06.2025

Perioada	2008-2016
Funcția sau postul ocupat	Expert formator/ Mentor practica
Activități și responsabilități principale	• Concepție și susținere cursuri de specialitate pentru meseriile de: somelier, bucătar, ospătar, barmar, barman-preparator, lucrător în alimentație publică, tehnician în hotelarie, tehnician nutritionist, tehnician în gastronomie, administrator pensiune turistică, director restaurant, expert accesare fonduri structurale și de coeziune etc. • Concepție și susținere cursuri de management al calității și managementul siguranței alimentare. Elaborare programe de pregătire, proiecte didactice și manuale în conformitate cu standardele ocupationale, în proiecte finanțate din fonduri structurale: • CASCO "Calificarea salariaților pentru asigurarea calității și competitivității serviciilor din cadrul ospitalității și turismului " PHARE 2006/018 – 147.04.02.02.01.704. (Formator la 2 cursuri de Somelier)/ S.C. Brahms International S.R.L. Brasov • CONFORM – Consiliere și formare profesională pentru dobândirea competențelor cerute pe piața forței de muncă PHARE/2006/018 – 147.04.02.03.01.01.702/ S.C. Brahms International S.R.L. Brasov • „Calificarea în turismul balnear – o șansă pentru viitor!” proiectului strategic cofinanțat din Fondul Social European, în cadrul Programului Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013 • „Calificarea în industria alimentară – o șansă pentru viitor!” proiectului strategic cofinanțat din Fondul Social European, în cadrul Programului Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013/FNSIA și SC Abeona SRL Brasov • „Competențe pentru adaptabilitate, flexibilitate și durabilitate în sectorul ospitalității și turismului” POSDRU/81/3.2/S/53431/ Camera de Comerț și Industrie Brasov
Numele și adresa angajatorului	Camera de Comerț și Industrie Brasov S.C. Brahms International S.R.L. Brasov SC Abeona SRL Brasov (competențe antreprenoriale, administrator pensiune, S.C. Formare Managerială în Turism S.R.L. Brasov (formator pentru ocupatia de Manager în activitatea de turism, Director Restaurant, Director Hotel, Organizator evenimente, targuri și expozitii) Inspectoratul Școlar Județean Brasov Centru Regional de Formare Profesională a Adultilor (CRFPA) Brasov
Tipul activității sau sectorul de activitate	Formare profesională continuă /Elaborare programe de pregătire/ Elaborare suport de curs, Susținere cursuri

Educație și formare

Perioada	Sustinere 2010/ Validare 2011
Calificarea/diploma obținută	Doctorat – Diploma de Doctor în domeniul Inginerie Industrială /știința și ingineria alimentelor)
Disciplinele principale studiate/competențele profesionale dobândite	Titlu Teza: Cercetări privind optimizarea calitatii produselor de catering Indrumator științific: prof.dr.ing. Gabriela Catalina ROTARU
Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Universitatea "Dunarea de Jos" din Galați Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
Perioada	2007- 2009
Calificarea/diploma obținută	Masterat – Diploma de Master- Managementul Administrării Afacerilor (MBA)


10.06.2025

Disciplinele principale studiate/competențele profesionale dobândite	Discipline: Management strategic, Antreprenoriat, Comportament organizational, Management financiar, Managementul proiectelor, Managementul riscului, Managementul resurselor umane, Marketing, Marketing internațional, Comunicare organizațională etc.
Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Universitatea Transilvania din Brasov/Facultatea de Științe Economice
Perioada Calificarea/diploma obținută Disciplinele principale studiate/competențele profesionale dobândite	2000 – 2002 Masterat – Diploma de Master - Controlul și Expertizarea Alimentelor Discipline: Autentificări și falsificări ale alimentelor, Controlul și expertiza alimentelor, Statistică în industria alimentară, Managementul calității și siguranței alimentare, Tehnologii speciale din industria alimentară, Modelarea proceselor în industria alimentară.
Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Universitatea „Dunărea de Jos din Galați”, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
Perioada Calificarea/diploma obținută	1995 – 2000 Diploma de inginer diplomat Profilul – Tehnologia produselor alimentare Specializare - „Tehnologia și controlul produselor alimentare în alimentația publică și turism”
Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Universitatea Dunărea de Jos din Galați Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
Perioada Calificarea/diploma obținută	1995 – 2000 Diploma de Bacalaureat Atestat de pregătire profesională (operator în industria carni, laptelui și a conservelor) Profilul – Tehnologia produselor alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorului de formare	Grup Școlar Industrial de Industrie Alimentară – Municipiul Roman/ județul Neamț

Alte cursuri/specializări

Perioada Calificarea/diploma obținută	2020- 2024 Auditor de mediu /Eurotraining Solution Bucuresti, 2024 Specialist in managementul deseurilor, Eurotraining Solution Bucuresti, 2024 Managementul indicatorilor de performanta KPI / Top Quality Management, Bucuresti, 2023 Manager siguranta alimentara/ Top Quality Management, Bucuresti, 2023 Evaluator Proiecte, ABRAO Expert, Sibiu, 2023 Consilier orientare privind cariera/ ALMA VISION SRL Bucuresti, 2022 Responsabil cu Protectia Datelor cu Caracter Personal/ Avangarde Business Group, 2022
---	--


10.06.2025

Perioada	2010 - 2019
Calificarea/diploma obținută	Manager Resurse Umane/ N&C TURISM, Brasov, 2019 Manager Proiect / ABILITY DEVELOPMENT, Bucuresti, 2019 Expert Degustator in produse vinicole/ Universitatea Tehnica a Moldovei, Chisinau, 2019 Certificat – Niv II – Program de formare psihopedagogica/ Univesitatea Transilvania, Brasov, 2017 Evaluator in Sistemul Formarii Profesionale Continue – M2/ Camera de Comert si Industrie Brasov, 2015 Evaluator de competente profesionale/ Camera de Comert si Industrie Brasov, 2014 Inspector in domeniul Securitatii si Sanatatii in Munca, SCHULTZ CONSULTING Bucuresti, 2013 Competente antreprenoriale, SCHULTZ CONSULTING Bucuresti, 2013 Specialist SSM HORECA- Seminar/INDPM/ MMFPS, 2012 Formator de formatori/ PROFI SERV GROUP, Deva, 2011 Certificat – Niv I – Program de formare psihopedagogica/ Univesitatea Transilvania, Brasov, 2010
Perioada	2000 -2009
Calificarea/diploma obținută	Formator/ S.C. Brahms International, Braşov, 2009 Certificat de Auditor Intern Calitate/ Camera de Comerţ şi Industrie din Brasov/ Societatea Română de Asigurare a calităţii (SRAC), 2005 Certificat - Sisteme de management al calitatii ISO 9001, Camera de Comerţ şi Industrie din Brasov/ Societatea Română de Asigurare a calităţii (SRAC), 2005 Certificat - Workshop- Cerinte pentru igiena si siguranta produselor alimentare – Sistemul HACCP, Bucuresti, 2005 BREVET TURISM – MANAGER IN ACTIVITATEA DE TURISM/ Ministerul Turismului, 2004 Certificat - Manager în activitatea de turism, THR Marea Neagra, 2003

Aptitudini şi competenţe personale

Limba maternă	Română							
Limbi străine cunoscute	Certificat de competente lingvistice- Departamentul de Limbi Straine al Universitatii Transilvania din Brasov							
Autoevaluare	Înţelegere				Vorbire		Scriere	
Engleză	Ascultare	Citire	Participare la conversaţie		Discurs oral			
Franceză	B2 Utilizator independent	B2 Utilizator independent	B1 Utilizator independent	A2 Nivel elementar	A2 Nivel elementar	A2 Nivel elementar	A2 Nivel elementar	A2 Nivel elementar
	A2 Nivel elementar	A2 Nivel elementar	A2 Nivel elementar	A2 Nivel elementar	A2 Nivel elementar	A2 Nivel elementar	A2 Nivel elementar	A2 Nivel elementar
Competenţe şi abilităţi sociale	Capacitate de coordonare, Comunicare, Inteligenţă emoţională, Leadership, Empatie, asumarea responsabilităţii, medierea conflictelor, seriozitate, corectitudine							
Competenţe şi aptitudini organizatorice	Abilităţi de planificare, organizare, coordonare şi control dezvoltate în urma experienţei. Motivarea echipelor către realizarea obiectivelor asumate							
Competenţe şi aptitudini de utilizare a calculatorului	Microsoft Office (Certificat ECDL) SPSS, Statistica							


10.06.2025

Alte competențe și
aptitudini

Viziune globală, Capacitate de analiză și sinteză, Abilități pentru rezolvarea problemelor

Permis de conducere

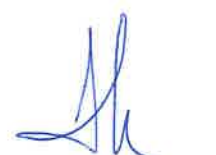
Categoria B

Brasov,
10.06.2025


10.06.2025

LISTA PUBLICATIILOR

Carti, Manuale de specialitate	
1.	Enache C., Mazarel A. , si col <i>Manualul tehnicianului nutritionist</i> , Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-150-0
2.	Enache C., Mazarel A. , si col <i>Manualul tehnicianului in gastronomie</i> , Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-151-7
3.	Camarda A.L., Mazarel A. , si col <i>Manualul tehnicianului in hotelarie</i> , Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-152-4
4.	Braescu E., Mazarel A. , si col <i>Manualul organizatorului de conferinte, targuri si expozitii</i> , Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-154-8
5.	Enache C., Mazarel A. , si col <i>Manualul cofetarului -patiser</i> , Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-156-2
6.	Enache C., Mazarel A. , si col <i>Manualul bucatarului</i> , Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-148-7
7.	Mazarel A. , <i>Manualul ospatarului</i> , Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-149-4
8.	Stoican M., Camarda A. L, Varvaruc D., Mazarel A. (2021), <i>Atestarea și activitatea ghidului de turism în cadrul agenției organizatoare</i> , ISBN 978-606-19-1351-0
9.	Mazarel A. Canja C.M, Boieriu A.E (2025) Managementul calității în sectorul ospitalității , Editura Ex Terra Aurum, USMV Bucuresti, ISBN 978-606-072-438-4
Articole	
1.	Măzărel A. (2007) <i>Repere europene în asigurarea calității produselor și serviciilor turistice</i> - Mediul de afaceri în contextul aderării României la Uniunea Europeană - ISBN 978-973-598-231-7, Editura Universității Transilvania, Brașov, p.250-259.
2.	Măzărel A. , (2008) <i>Sisteme de trasabilitate în industria ospitalității</i> , Simpozion Internațional- „Politici de coeziune economico-sociale și fondurile structurale” Brașov, 2008.
3.	Măzărel A. , Grosu A.,(2008) <i>Particular features of food safety and quality systems applied in catering and tourism</i> , BIOATLAS 2008 International Conference on New Research in Food and Tourism- Brașov, „ <i>Journal of EcoAgriTourism</i> ”, vol 4, nr. 3, p.82-85.
4.	Măzărel A. , Grosu A.,(2008) „ <i>Modern production systems used in the catering industry.</i> ”- BIOATLAS 2008 - International Conference on New Research in Food and Tourism- Brașov, „ <i>Journal of EcoAgriTourism</i> ”, vol 4, nr. 1-2, p.85-90
5.	Măzărel A. , Grosu A., (2008) „ <i>Aspects of bioactive ingredient incorporation in functional foods</i> ”- BIOATLAS 2008 - International Conference on New Research in Food and Tourism- Brașov, „ <i>Journal of EcoAgriTourism</i> ”, vol 4 , nr.1-2, p.193-198.
6.	Măzărel A. , Grosu A.,(2008) „ <i>Effects of fermented dairy products on human health</i> ”- BIOATLAS 2008 - International Conference on New Research in Food and Tourism- Brașov, „ <i>Journal of EcoAgriTourism</i> ”, vol 4, nr. 1-2,p. 199-204.
7.	Măzărel A. , Lenco G., Rotaru G., (2010), <i>The effect of the use the production systems „cook-serve”, „cook-chill” and „cook- freeze” upon the content of the soluble vitamin from the catering products</i> , International conference <i>Biotechnologies present and perspectives</i> Suceava, <i>Food and Environment Safety</i> – ISSN 2068-6609


10.06.2025

8.	Măzărel A. , Lenco G., Rotaru G.(2010), <i>The use influence of modern system of catering production upon real and apparent retention of Ca^{2+} and Fe^{2+} ions</i> , International Conference <i>Biotechnologies present and perspectives</i> , Suceava, <i>Food and Environment Safety</i> – ISSN 2068-6609
9	Măzărel A. , Lenco G., Rotaru G. (2010) „ Research on the microbiological quality of catering products” International Conference trends and challenges in food tehnlogy, nutrition, hospitality and tourism – BIC LJUBLJANA VOCATIONAL COLLEGE, Slovenia.
10.	Măzărel A. , Lenco G., Rotaru G. (2010) <i>The influence of modern production system „cook-serve”, „cook-chill” and „cook-freeze” on the actual preservation of nutrients in the catering products</i> , International Conference trends and challenges in food tehnlogy, nutrition, hospitality and tourism – BIC LJUBLJANA VOCATIONAL COLLEGE, Slovenia.
11.	Măzărel A. , Rotaru G., Matea C. T., Bunea A., Bele C.(2010) <i>Alpha tocopherol content of selected catering products</i> , Bulletin UASVM Agriculture, 67(1)/2010, Print ISSN 1843-5246; Electronic ISSN 1843-5386 . https://www.researchgate.net/publication/232711301_Alpha_Tocopherol_Content_of_Selected_Catering_Products
12.	Măzărel A. , Matea C. T., Morar M., Bunea A. , Bele C.(2010) <i>Fatty acids composition in selected catering products</i> , Bulletin UASVM Agriculture, 67(1)/2010, Print ISSN 1843-5246; Electronic ISSN 1843-5386 https://www.researchgate.net/publication/232711303_Fatty_Acids_Composition_in_Selected_Catering_Products
13.	Măzărel A. , Ploscuțanu (Lenco) G., (2012). <i>The influence of modern catering production systems upon real and apparent retention of Ca^{2+} and Fe^{2+}</i> . International Conference on New Research in Food and Tourism BIOATLAS 24-26 May, Transilvania University of Brasov, in Journal of EcoAgroTurism vol 8, nr. 1 (24), p. 307-313, ISSN 1844-8577 (indexed in CAB Abstracts and Global Health Databases) http://rosita.ro/jeat/index.html
14.	Măzărel A. , Ploscuțanu (Lenco) G., (2012). <i>The effect of the use of different catering production systems upon the content in soluble vitamins of fish and meat meals</i> . International Conference on New Research in Food and Tourism BIOATLAS 24-26 May, Transilvania University of Brasov, in Journal of EcoAgroTurism vol 8 (2012), nr. 2 (25), p. 313-319, ISSN 1844-8577 (indexed in CAB Abstracts and Global Health Databases). http://rosita.ro/jeat/index.html
15	Mazarel, A , Canja CM, Lupu M, Padureanu V <i>A study on the advisability of the use of coconut oil in bakery products</i> . Bulletin of the Transilvania University of Brasov, Series II. Forestry, Wood ...
16	Boeriu, A. E., Canja, C. M. & Măzărel, A. , (2017). <i>Study concerning product quality on frozen bread dough fortified with lentil flour</i> . Transilvania University Press of Braşov. http://aspekt.unitbv.ro/jspui/handle/123456789/2214
17	Canja, C. M., Boeriu, A. E., & Măzărel, A. (2017). Bioeconomy and food safety security (pp. 35–39). Paper presented at the 7th International Conference on Computational Mechanics and Virtual Engineering (COMEC 2017), Braşov, Romania.
18	Boeriu, A. E., Canja, C. M., Lupu, M. I., Măzărel, A. , & Bădărău, C. L. (2017). A novel approach for a healthy lifestyle – Dietary fiber as a functional ingredient in breadmaking. <i>Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering</i> . https://webbut.unitbv.ro/index.php/Series_II/article/view/801
19	Mărgean, A., Lupu, M. I., Măzărel, A. , & Canja, C. M. (2017.). Tenderization, a method to optimize the meat sensory quality. <i>Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering</i> . https://webbut.unitbv.ro/index.php/Series_II/article/view/807
20	Canja, C. M., Lupu, M. I., Boeriu, A. E., & Măzărel, A. (2016). <i>The impact of cranberry (Vaccinium oxycoccos) bioactive compounds on contemporary diet</i> . Paper presented at the 40th International Conference on Mechanics of Solids, Acoustics and Vibrations & the 6th


10.06.2025

	International Conference on “Advanced Composite Materials Engineering” (ICMSAV2016 & COMAT2016), Braşov, Romania.
21	Canja, C. M., Măzărel, A. , Lupu, M. I., Mărgean, A., & Pădureanu, V. (2016). Dietary fiber role and place in baking products. <i>Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering</i> . https://webbut.unitbv.ro/index.php/Series_II/article/view/821
22	Lupu, M. I., Pădureanu, V., Canja, C. M., & Măzărel, A. (2016). Research on the aging process of wine distillate. <i>Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering</i> . https://webbut.unitbv.ro/index.php/Series_II/article/view/838
23	Lupu, M. I., Pădureanu, V., Canja, C. M., Măzărel, A. , & Boeriu, A. E. (2016). Simulation of wheat cutting process using the finite element method. <i>Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering</i> . https://www.cabidigitallibrary.org/doi/pdf/10.5555/20173041930
24	Lupu, M. I., Pădureanu, V., Canja, C. M. & Măzărel, A. (2016). The effect of moisture content on grinding process of wheat and maize single kernel. <i>IOP Conference Series: Materials Science and Engineering</i> , 145(2). IOP Publishing. https://www.researchgate.net/publication/307875991_The_effect_of_moisture_content_on_grinding_process_of_wheat_and_maize_single_kernel
25	Canja, C. M., Măzărel, A. , Lupu, M. I., Pădureanu, V., & Enache, D. V. (2016). Foodstuff falsification – A nowadays problem. <i>Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering</i> . https://webbut.unitbv.ro/index.php/Series_II/article/view/836
26	Canja, C. M., Măzărel, A., Lupu, M. I., & Pădureanu, V. (2016). The effect on salt added to the dough rheological properties of that and quality of white bread. <i>Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering</i> . https://webbut.unitbv.ro/index.php/Series_II/article/view/973
27	Lupu, M; Cismaru, L; Padureanu, V ; Canja, C. M, & Mazarel, A. (2016) Developing The Organic Romanian Wine Tourism Industry Through A Mobile Application For Scoring Wine Products, <i>Sgem 2016, Bk 2: Political Sciences, Law, Finance, Economics And Tourism Conference Proceedings, Vol IV, Pg.253-260</i> Book Series International Multidisciplinary Scientific Conferences on Social Sciences and Arts Published 2016 https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000395727100034
28	Canja, C. M., Măzărel, A. , Cismaru, L., et al. (2016). Romania and its oenotouristic potential. In <i>SGEM 2016, BK 2: Political Sciences, Law, Finance, Economics and Tourism Conference Proceedings, Vol. IV</i> (pp. 565–572). International Multidisciplinary Scientific Conferences on Social Sciences and Arts. https://www.sgemsocial.org/index.php/component/jresearch/?view=publication&task=show&id=5630
29	Măzărel, A. , Canja, C. M., & Cismaru, L. (2016). The impact of the requirements of ISO 9001 certification system by 2015 on the quality management in the hospitality industry from Romania. In <i>SGEM 2016, BK 2: Political Sciences, Law, Finance, Economics and Tourism Conference Proceedings, Vol. IV</i> (pp. 757–764). International Multidisciplinary Scientific Conferences on Social Sciences and Arts. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000395727100099


10.06.2025

30	Pădureanu, V., Cismaru, L., Lupu, M. I., Canja, C. M., & Măzărel, A. (2016). Improving student practice through innovative matching software based on the European Hospitality Skills Passport. In <i>SGEM 2016, BK 1: Psychology and Psychiatry, Sociology and Healthcare, Education Conference Proceedings, Vol. I</i> (pp. 821–828). International Multidisciplinary Scientific Conferences on Social Sciences and Arts. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000395620400104
31	Canja, C. M., Boeriu, A. E., Măzărel, A., & Bădăraș, C. L. (2017). The effect of the addition of dietary fiber in white bean over the technological and sensory qualities of white bread. <i>Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, XLVII</i> . https://anale.agro-craiova.ro/index.php/aamc/article/view/557/518
32	Canja, C. M., Boeriu, A. E., Măzărel, A., & Bădăraș, C. L. (2017). Natural factors determining the diversity and influence wine quality. <i>Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, XLVII</i> . https://anale.agro-craiova.ro/index.php/aamc/article/view/558/519
33	Boeriu, A. E., Canja, C. M., & Măzărel, A. (2018). Superior valorification of lentil flour and application in bread products. In <i>Proceedings of the 7th International Conference on Thermal Equipment, Renewable Energy and Rural Development (TE-RE-RD 2018)</i> . Drobeta Turnu Severin, Romania. http://www.uaiasi.ro/PN_III/PN-III-P2-2.1-PED-2016-1357/Lucrare%20BDI%201.pdf
34	Canja, C. M., Boeriu, A. E., Măzărel, A. (2018). Environmental protection in food industry through food waste control. In <i>Proceedings of the 7th International Conference on Thermal Equipment, Renewable Energy and Rural Development (TE-RE-RD 2018)</i> . Drobeta Turnu Severin, Romania. Retrieved from http://www.tererd.pub.ro/wp-content/uploads/2018/07/Proceedings-TE-RE-RD-2018-tiparit.pdf
35	Măzărel, A., Boeriu, A. E., & Canja, C. M. (2018). The role of eco-marketing strategies concerning sustainable development of Romanian tourism. In <i>Proceedings of the 7th International Conference on Thermal Equipment, Renewable Energy and Rural Development (TE-RE-RD 2018)</i> . Drobeta Turnu Severin, Romania. http://www.uaiasi.ro/PN_III/PN-III-P2-2.1-PED-2016-1357/Lucrare%20BDI%201.pdf
36	Boeriu, A. E., Canja, C. M., & Măzărel, A. (2017, October 26–28). <i>Theoretical considerations concerning the influence of freezing storage on food industry</i> . Paper presented at the International Symposium ISB-INMA TEH, Agricultural and Mechanical Engineering, Bucharest, Romania. https://isbinmateh.inma.ro/wp-content/uploads/2023/02/Volume_Symposium_2017.pdf
37	Boeriu, A. E., Canja, C. M., & Măzărel, A. (2018, June 30 – July 9). <i>The influence of frozen storage on bread products with lentil flour</i> . Paper presented at the 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018 – Advances in Biotechnology, Albena, Bulgaria. https://epslibrary.at/sgem_jresearch_publication_view.php?page=view&editid1=1941
38	Boeriu, A. E., Canja, C. M., & Măzărel, A. (2018, June 30 – July 9). <i>Comparative approach to the basic methods of dough obtaining improved with lentil flour</i> . Paper presented at the 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018 – Advances in Biotechnology, Albena, Bulgaria.
39	Boeriu, A. E., Canja, C. M., & Măzărel, A. (2018, June 30 – July 9). <i>Identifying the main contributors that generate bread and bread products waste in Romanian supermarkets</i> . Paper presented at the 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018 –


10.06.2024

	Environmental Economics, Albena, Bulgaria. https://www.epslibrary.at/sgem_jresearch_publication_view.php?page=view&editid1=1622
40	Măzărel, A., Boeriu, A. E., & Canja, C. M. (2018, June 30 – July 9). <i>The impact of “Nearly Zero Energy Consumption” concerning Romanian hotel system related to the sustainable tourism strategy</i> . Paper presented at the 18th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018 – Environmental Economics, Albena, Bulgaria.
41	Boeriu, A. E., Canja, C. M., Lupu, M. I., Măzărel, A., & Bădărău, C. L. (2018). The role of comfort food in the hospitality industry. <i>Proceedings of the 5th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2018</i> , August 24 – September 2, Albena, Bulgaria. https://ssalibrary.at/sgem_jresearch_publication_view.php?page=view&editid1=803
42	Canja, C. M., Lupu, M. I., Pădureanu, V., Măzărel, A., & Maier, A. (2019). Wine and traditional gastronomy – factors that support the development of Romanian oenotourism. <i>Proceedings of the 6th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2019</i> , Ethnology, August 24 – September 2, Albena, Bulgaria. https://elibrary.ru/item.asp?id=42553939
43	Brănescu, G. R., Canja, C. M., Lupu, M. I., Maier, A., & Măzărel, A. (2023). Control techniques used to manage and mitigate food fraud. <i>Proceedings of the 23rd International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2023</i> . https://doi.org/10.5593/sgem2023V/6.2/s25.13
44	Brănescu, G. R., Măzărel, A., Moja, A., & Lupu, M. I. (2023). Management of combating food fraud in the field of public catering. <i>Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series</i> , 53(2), 31–36. https://doi.org/10.52846/aamc.v53i2.1455
45	Canja, C. M., Maier, A., Pădureanu, V., Măzărel, A. , Brănescu, G. R., Lupu, M. I., & Enache, D. V. (2024). Effects of tomato pomace on baking properties of wheat flour and bread quality. <i>Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology</i> , 81(1). https://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/14842
46	Măzărel, A., Rădoi-Encea, R. Ș., Pădureanu, V., Maier, A., & Matei, F. (2025). The influence of different cooking techniques on the biochemical, microbiological, and sensorial profile of fish-based catering products. <i>Applied Sciences</i> , 15(8), 4417. https://www.mdpi.com/2076-3417/15/8/4417

Data: 10.05.2025
Dr.ing. Mazarel Adrian