



Biol. ROTARU Simona-Laura, Master of Business Administration

Cu peste 20 de ani de activitate in domeniul sigurantei alimentare , m-am implicat intotdeauna in dezvoltarea si implementarea de metoda noi de testare a produselor de origine animala si non-animala pentru o siguranta crescuta a consumatorului.

Inca din timpul facultatii am fost interesata de efectele micotoxinelor asupra sanatii si implicarea acestora in scaderea sistemului imunitar si dezvoltarea de boli precum cancerul de ficat, cancerul de rinichi, etc.. Am promovat importanta identificarii acestor micotoxine si o mai buna monitorizarea pentru a reduce efectele asupra animalelor si asupra consumatorilor.

In 2015 am absolvit Master of Business Administration in cadrul Universitatii Sheffield, UK.

Am incercat tot timpul sa obtin informatii si cunostiinte pentru a ma ajuta in activitatea de care sunt pasionata:

- Aprilie 2003 : Curs “ Principiile Generale ale Sistemului HACCP si Norme Generale de Igiena” .
- Martie 2004 : Testarea Enzimatica a Acidului Citric si a D-Glucoza/D-Fructoza; Testarea prin metoda ELISA a alergenilor Alune si Gluten; Testarea prin metoda microbiologica a numarului total de germeni, Salmonella, E. Coli, Drojdii si Mucegaiuri, Staph. Aureus; Testarea prin metoda ELISA a antibioticelor Cloramfenicol si Nitrofurani; Testarea prin metoda ELISA a micotoxinelor Zearalenona si Aflatoxine Totale la firma R-Biopharm – Darmstadt, Germania.
- Octombrie 2004: Testarea micotoxinelor prin metoda imunocromatografica si prin metoda HPLC; Testarea Salmonellei si a Listeriei prin metoda ELISA– Glasgow, UK.

- Mai 2006 : Curs de instruire pe Testarea prin metoda ELISA si prin metoda HPLC a vitaminelor din gama "B" – Darmstadt, Germania.
- Noiembrie 2006 : Curs de instruire pe aparatura pentru testarea laptelui : crioscop, densitometru, numarator de celule somatice, determinarea grasimii, aciditatii, continutului de sare la firma–Poncarale, Italia.
- Iunie 2010 : Curs de instruire pe citometri de flux : Modalitati de imbunatatire a timpului de eliberare a produse alimentare : sucuri, iaurturi, cosmetice – Paris, Franta.
- 2011 - Curs de Formator
- Noiembrie 2012 – Noutati in metode de analiza pentru identificarea Alergenilor, Antibioticelor, Micotoxinelor si Vitaminelor – Darmstadt, Germania.
- Aprilie 2014- Metode de Identificare Organisme Modificare genetic prin tehnica de Biologie Moleculara / Real-Time PCR –Berlin, Germania.