



## Curriculum vitae Europass

### Informații personale

Nume / Prenume **Stănciuc (n. Sava), Nicoleta**

Adresă(e) Strada Domneasca, Nr. 111, Corp E, Camera E304, 800201, Galati, România

Telefon(oane) +40 236 460165

Mobil: -rubrică facultativă

Fax(uri) +40 236 460165

E-mail(uri) [Nicoleta.Sava@ugal.ro](mailto:Nicoleta.Sava@ugal.ro)

Naționalitate(-tăți) Română

Data nașterii 25 ianuarie 1977

### Domenii de competență profesională

Controlul și asigurarea calitatii produselor alimentare  
Managementul calitatii și siguranței alimentelor. Sisteme de managementul calității și siguranței alimentelor. Trasabilitatea alimentelor  
Compuși biologic activi. Alimente functionale  
Mecanisme de denaturare ale proteinelor. Mecanisme de degradare a compușilor biologic activi.  
Microîncapsularea compușilor biologic activi

### Experiența profesională

Perioada **2016 până în prezent**

Funcția sau postul ocupat **Profesor**

Activități și responsabilități principale Elaborarea curriculumei universitare pentru disciplinele: Managementul calitatii, Alimente pentru utilizare nutritionala particulara, Trasabilitatea alimentelor, Managementul calității și siguranței alimentelor.

Numele și adresa angajatorului Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, [www.sia.ugal.ro](http://www.sia.ugal.ro)

Tipul activității sau sectorul de activitate Activități didactice și de cercetare

Perioada **2012-2016**

Funcția sau postul ocupat **Conferentiar**

Activități și responsabilități principale Elaborarea curriculumei universitare pentru disciplinele: Managementul calitatii, Alimente functionale, Alimente pentru utilizare nutritionala particulara, Trasabilitatea alimentelor, Managementul siguranței alimentelor.

Numele și adresa angajatorului Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, [www.sia.ugal.ro](http://www.sia.ugal.ro)

Tipul activității sau sectorul de activitate Activități didactice și de cercetare

Perioada **2007-2012**

Funcția sau postul ocupat **Sef lucrări**

Activități și responsabilități principale Elaborarea curriculumei universitare pentru disciplinele: Managementul calitatii, Alimente functionale, Trasabilitatea alimentelor, Nanobiotehnologie, Managementul siguranței alimentelor.

Numele și adresa angajatorului Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, [www.sia.ugal.ro](http://www.sia.ugal.ro)

Tipul activității sau sectorul de activitate Activități didactice și de cercetare

Perioada **2009 până în prezent**

Funcția sau postul ocupat **Reprezentantul managementului pentru calitate**

|  |  |
|--|--|
| Activități și responsabilități principale    | Proiectarea, implementarea sistemului de management al calității conform standardului ISO 17025:2005<br>Instruirea personalului pe baza cerințelor din documentul de referință<br>Controlul documentelor<br>Urmărirea prin audituri interne a funcționării sistemului în vederea îmbunătățirii acestuia<br>Acreditarea laboratorului de Analize fizico-chimice și microbiologice ale alimentelor de RENAR, în conformitate cu standardul ISO 17 025:2005 |
| Numele și adresa angajatorului               | Laboratorul de Analize Fizico-Chimice și Microbiologice ale Alimentelor, Facultatea de Știință și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galați, strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>  |
| Tipul activității sau sectorul de activitate | Prestări servicii – analize fizico-chimice și microbiologice alimente  |
| Perioada                                     | <b>2000 -2005</b>  |
| Funcția sau postul ocupat                    | <b>Doctorand</b>   |
| Activități și responsabilități principale    | Desfășurarea activităților de cercetare specifice lucrării de doctorat<br>Elaborarea și publicarea lucrărilor științifice<br>Elaborarea, finalizarea și susținerea publică a tezei de doctorat   |
| Numele și adresa angajatorului               | Facultatea de Știință și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galați, Strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>   |
| Tipul activității sau sectorul de activitate | Activități de cercetare și didactice   |

### Educație și formare

|  |   |
|--|---|
| Perioada   | <b>1995-2000</b>  |
| Calificarea / diploma obținută                                       | <b>Inginer</b>  |
| Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite | Biotehnologii alimentare<br>Biotehnologia de obținere a aditivilor alimentari<br>Ingineria proteinelor<br>Biosenzori<br>Microbiologie generală, Microbiologie tehnică<br>Biotehnologia preparatelor enzimatică<br>Depoluare<br>Modelarea proceselor biotehnologice, Bioreactoare. |
| Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare  | Facultatea de Știință și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galați, Strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>  |
| Nivelul în clasificarea națională sau internațională                 | (rubrică facultativă, vezi instrucțiunile)  |

### Proiecte de cercetare

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Director de proiect</b> | 2015-2017 - PN-II-RU-TE- 2014-4-0115 - Compozite funcționale pe bază de proteine din zer și extracte vegetale pentru aplicații în industria alimentară  |
|                            | 2009-2011 – PN-II-PCE-IDEI, 517/2009, Cercetări privind stabilirea unor sisteme analitice de trasabilitate a laptelui și produselor lactate în vederea alinierii produselor românești la cerințele europene de siguranță alimentară   |
|                            | 2001-2003 – CNCIS, Tip TD, 202, Cercetări privind valorificarea produselor secundare din industria laptelui utilizând procese de membrană   |
|                            | 2011 – Grant de cercetare postdoctorală finanțat prin proiectul POSDRU/89/1.5/S/52432 cu titlul Școala Postdoctorală de Interes Național "Biotehnologii Aplicate cu Impact în Bioeconomia Românească" (SPD-BIOTECH)   |
| <b>Membri în echipă</b>    |   |
|                            | 2015-2017 PNII-RU-TE-2014-4-0618/01.10.2015; Abordarea de tip bottom-up a efectelor procesării alimentelor asupra potențialului alergen al proteinelor; Acronim proiect ALERGENFREE ( <a href="http://www.allergenfree.ugal.ro/about.html">http://www.allergenfree.ugal.ro/about.html</a> ) |
|                            | 2010-2012 Action with multiple Beneficiaries for Cooperation in Higher Education and Vocational Training, EU-US ATLANTIS Programme, Policy Oriented Measure, Agreement no. 2010   |
|                            | 2012-2015 Protection of consumers by microbial risk mitigation through combating segregation of expertise/PROMISE - FP7-KBBE-2010-4   |



2013-2016 PN-II-ID-PCE-2012-4-0509 - Thermal and/or non-thermal technology as a tool to increase the health functionality of bioactive compounds in fruit based food (www.biostab.ugal.ro)

2013-2016 PN-II-PT-PCCA-2013-4-1638, Sistem informatic pentru trasabilitatea produselor pescaresti bazat pe tehnologia cloud computing

2009-2014 Programul operațional regional 2007-2013 - Reabilitarea, modernizarea, retehnologizarea 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 – RE-SPIA, Axa Prioritară 3, domeniu major de intervenție 3.4. (www.respia.ugal.ro)

2013-2015 Cooperare Bilaterală Romania-Slovenia nr. 645/17.04.2013, Impact of thermal treatment on antioxidant capacity and acrylamide formation in fruit based food.

2012-2014 Cooperare Bilaterală Romania-Slovenia nr. 630/05.06.2012, Effect of thermal treatment on bioactive compounds from different Romanian and Slovenian juices and jams.

2011-2013 Cooperare Bilaterală Romania-Slovenia nr. 479/17.03.2011, Evaluation of antioxidant capacity and acrylamide formation in different thermally processed vegetables.

2010-2012 Cooperare Bilaterală Romania-Bulgaria nr. 448CB/4.10.2010, Elaboration formulas and technologies for new functional foods and beverages production.

2006-2008 CEEEX (ET) Program, Module II, No. 1430, Using unconventional processing methods for microbiological and biochemical stabilization of fruit juices

### Aptitudini și competențe personale

Limba(i) maternă(e) Română

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare

Nivel european (\*)

Limba engleză

| Înțelegere |                        |        |                        | Vorbire                    |                        |              |                        | Scriere          |                        |
|------------|------------------------|--------|------------------------|----------------------------|------------------------|--------------|------------------------|------------------|------------------------|
| Ascultare  |                        | Citire |                        | Participare la conversație |                        | Discurs oral |                        | Exprimare scrisă |                        |
| B2         | Utilizator independent | B2     | Utilizator independent | B2                         | Utilizator independent | B2           | Utilizator independent | B2               | Utilizator independent |

(\*) Nivelul Cadrelui European Comun de Referință Pentru Limbi Străine

Competențe și abilități sociale

Spirit de echipa.

Competențe și aptitudini organizatorice

Experiența managerială în derularea, în calitate de director, a 3 proiecte de cercetare castigate prin competiție.

Eficiența în coordonarea activităților de cercetare și administrative.

Selectarea corectă a membrilor echipei în acord cu competențele impuse de obiectivele și activitățile de cercetare și administrative.

Apreciere corectă a bugetului și utilizarea eficientă a fondurilor.

Competențe și aptitudini tehnice

Elaborarea și implementarea sistemelor integrate de managementul calității și siguranței alimentelor conform standardelor ISO 9001:2008 și ISO 22 000:2005.

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

Windows, Excel, SAS

Alte competențe și aptitudini

Descrieți aceste competențe și indicați contextul în care au fost dobândite. (Rubrică facultativă, vezi instrucțiunile)

Informații suplimentare

Membru al asociațiilor profesionale

Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui  
Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată