

## CURRICULUM VITAE

<p>Informații personale</p> <p>Nume / Prenume</p> <p>Adres (e)</p> <p>Telefon(oane)</p> <p>Fax(uri)</p> <p>E-mail(uri)</p> <p>Naționalitate</p> <p>Data nașterii</p>	<p>Stănciuc (Sava) Nicoleta</p> <p>111, Strada Domneasca, 800201 Galati, Romania,</p> <p>+40 236 460165 Mobil: -</p> <p>+40 236 460165</p> <p><a href="mailto:Nicoleta.Sava@ugal.ro">Nicoleta.Sava@ugal.ro</a></p> <p>Romana</p> <p>25.01.1977</p>
<p>Domenii de competență</p>	<p>Controlul și asigurarea calității produselor alimentare</p> <p>Managementul calității și siguranței alimentelor</p> <p>Alimente funcționale</p> <p>Cinetica denaturării proteinelor</p> <p>Trasabilitatea alimentelor</p> <p>Nanobiotehnologie</p>
<p>Experiență profesională</p> <p>Perioada</p> <p>Funcția sau postul ocupat</p> <p>Perioada</p> <p>Funcția sau postul ocupat</p> <p>Perioada</p> <p>Funcția sau postul ocupat</p>	<p>2016 până în prezent</p> <p>Profesor la Facultatea de Știință și Inginerie, Catedra de Bioinginerie în Industria Alimentară</p> <p>2004-2016</p> <p>Asistent /șef lucrări/conferențiar la Facultatea de Știință și Inginerie, Catedra de Bioinginerie în Industria Alimentară</p> <p>2000-2004</p> <p>Preparator la Facultatea de Știință și Inginerie, Catedra de Bioinginerie în Industria Alimentară</p>
<p>Educație și formare</p> <p>Perioada</p> <p>Calificarea / diploma obținută</p> <p>Perioada</p> <p>Calificarea / diploma obținută</p> <p>Perioada</p> <p>Calificarea / diploma obținută</p>	<p>2000-2005</p> <p>Doctor în domeniul Științe Ingineresti, specializarea Inginerie Industrială ;</p> <p>Aprilie 2006</p> <p>Auditor terț parte pentru sisteme de management al siguranței alimentelor (FSMS) – Sisteme de management al siguranței alimentelor conform cerințelor CAC/RCP1, Rev. 3 (1997), Amd. (1999), SR EN ISO 9001: 2001, SR EN ISO 15161:2001 și SR EN ISO 19011:2003, Curs organizat de Moody International, Nr. de înregistrare ATP. HACCP 06-008;</p> <p>Septembrie 2009</p> <p>Asigurarea implementării cerințelor de management specifice standardului SR EN ISO/CEI 17025/2005, Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări, Aspecte practice privind estimarea incertitudinii de măsurare în metodele aplicate în cadrul laboratorului (alcool metilic, furfural), Nr. 3/24.09.2009 și Nr. 6/24.09.2009</p>
<p>Membru al asociațiilor profesionale:</p>	<p>Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui</p> <p>Societatea Română de Bioinginerie și Biotehnologie</p> <p>Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată</p>
<p>Aptitudini și competențe personale</p>	<p>2007 până în prezent - Membru Comisia internă de asigurare a calității din cadrul FSIA</p> <p>2009 - Membru Comisia de etică a catedrei de Bioinginerie în Industria Alimentară</p> <p>2004-2005 - reviewer pentru "Journal of Dairy Science"</p> <p>2005- 2007 - reviewer pentru "Analele Universității Dunărea de Jos", Fascicula 6</p> <p>2008 – reviewer pentru Romanian Biotechnological Letters</p> <p>2008 – reviewer pentru Innovative Romanian Food Biotechnology</p>

Limba(i) străină cunoscută	Limba engleză
Competențe și aptitudini organizatorice	<p>2002-2003 - Membru în echipa de cercetare a proiectului EU-Marie Curie Training Site: Enzyme kinetics during thermal and non thermal food processing QLK1-CT-2000-60014, programul European FP-5, KULeuven, Belgia, Facultatea de Agronomie și Biotehnologie Aplicat, Laboratorul de Tehnologia Produselor Alimentare, Universitatea KULeuven, Belgia.</p> <p>2009-2011, Director proiect, PN II Idei, cod CNCSIS 517, tema 1 - Cercetări privind stabilirea unor sisteme analitice de trasabilitate a laptelui și produselor lactate în vederea alinierii produselor românești la cerințele europene de siguranță alimentară ;</p> <p>2006-2008, Membru grant CEEEX, Modulul I, Alimente funcționale: cercetări privind creșterea calității și siguranței alimentelor prin conceperea, producerea și lansarea produselor noi;</p> <p>2006-2008, Membru în colectivul Programului Platformă de formare și cercetare interdisciplinar, Centru integrat de cercetare și formare pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară - Bioaliment, CNCSIS 62/2006, <a href="http://www.bioaliment.ugal.ro">http://www.bioaliment.ugal.ro</a>,</p> <p>2006-2008, Membru grant CEEEX (ET), Utilizarea metodelor neconvenționale de procesare pentru stabilizarea biochimică și microbiologică a sucurilor de fructe, nr. 1430, UEFISCSU;</p> <p>2006-2008, Membru grant CEEEX, Modulul I, Biotehnologii de realizare a produselor nutriceutice cu efecte în reglarea funcțiilor metabolice;</p> <p>2006-2008, Membru grant CNCSIS, tip A, cod 515, Cercetări privind stabilirea unor criterii de performanță pentru controlul și monitorizarea eficientă a punctelor critice de control pe grupe de produse alimentare,</p> <p>2002-2004, Membru Grant de tip At, Cercetări privind maturarea branzeturilor în saramură, tema nr. 2, cod CNCSIS 442.</p> <p>2001-2003, Director grant tip Td, Cercetări privind valorificarea produselor secundare din industria laptelui prin procese de membrană, cod CNCSIS 335;</p>
Alte competențe și aptitudini	12-22.04.07 Laboratorul de Tehnologia Alimentelor, Universitatea Catolică din Leuven, Belgia - stagiu de perfecționare.

Data 15.12.2017

Semnatura:

