



## 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 460183 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 si asigurarea calitatii produselor alimentare  
Managementul calitatii si sigurantei alimentelor. Sisteme de management  
Alimente functionale  
Compuși biologic activi. Microîncapsulare  
Mecanisme de denaturare ale proteinelor  
Trasabilitatea alimentelor

### EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Perioada **2016 până în prezent**  
Funcția sau postul ocupat **PROFESOR**  
Activități și responsabilități principale Elaborarea curriculei universitare pentru disciplinele: Managementul calitatii, Alimente pentru utilizare nutritionala particulara, Trasabilitatea alimentelor, Managementul sigurantei alimentelor.  
Numele și adresa angajatorului Facultatea de Stiinta si 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 **CONFERENȚIAR**  
Activități și responsabilități principale Elaborarea curriculei universitare pentru disciplinele: Managementul calitatii, Alimente functionale, Alimente pentru utilizare nutritionala particulara, Trasabilitatea alimentelor, Managementul sigurantei alimentelor.  
Numele și adresa angajatorului Facultatea de Stiinta si 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 curriculei universitare pentru disciplinele: Managementul calitatii, Alimente functionale, Trasabilitatea alimentelor, Nanobiotehnologie, Managementul sigurantei alimentelor.  
Numele și adresa angajatorului Facultatea de Stiinta si 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

### EXPERIENȚA MANAGERIALĂ

Perioada **2016 până în prezent**  
Funcția sau postul ocupat **DIRECTOR CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE, EXPERTIZA SI TRANSFER TEHNOLOGIC IN INDUSTRIA ALIMENTARA**  
Activități și responsabilități principale Coordonare activități administrative specifice, coordonare activități de cercetare

Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea 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 formare, cercetare, expertiză, prestări servicii.
Perioada	<b>2009 până în prezent</b>
Funcția sau postul ocupat	<b>REPREZENTANTUL MANAGEMENTULUI PENTRU CALITATE</b>
Activități și responsabilități principale	Proiectarea, implementarea sistemului de management al calității conform standardului ISO 17025:2005, Instruirea personalului pe baza cerințelor din documentul de referință Controlul documentelor Urmărirea prin audituri interne a funcționării sistemului în vederea îmbunătățirii acestuia 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 Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea 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

## EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Perioada	<b>2000 -2005</b>
Funcția sau postul ocupat	<b>Doctorand</b>
Activități și responsabilități principale	Desfasurarea activitatilor de cercetare specifice lucrării de doctorat Elaborarea și publicarea lucrărilor științifice Elaborarea, finalizarea și susținerea publică a tezei de doctorat
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea 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
Perioada	<b>1995-2000</b>
Calificarea / diploma obținută	<b>Inginer</b>
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Biotehnologii alimentare, Biotehnologia de obținere a aditivilor alimentari, Ingineria proteinelor, Biosenzori, Microbiologie generală, Microbiologie tehnică, Biotehnologia preparatelor enzimatică, Depoluare, Modelarea proceselor biotehnologice, Bioreactoare.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>

## 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 – CNCSIS, 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>	
	2018 – 2020 - „Excelență, performanță și competitivitate în activități CDI la Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați", acronim "EXPERT", finanțat de Ministerul Cercetării și Inovării prin Programul 1 – Dezvoltarea sistemului național de cercetare-dezvoltare, Subprogram 1.2 – Performanță instituțională – Proiecte de finanțare a excelenței în CDI, Contract nr. 14PFE/17.10.2018.

2018 - 2020 PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-056, 10PCCDI/2018 „Închiderea lanțurilor de valoare din bioeconomie prin obținerea de bioproduse inovative cerute de piață” Acronim PRO-SPER

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 (<http://www.allergenfree.ugal.ro/about.html>)

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.

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.

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

2006-2008 Program Platformă de formare și cercetare interdisciplinară. Centru integrat de cercetare și formare pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară - Bioaliment, CNCSIS 62/2006, <http://www.bioaliment.ugal.ro>;

2006-2008 Grant CEEX, Modulul I, Alimente funcționale: cercetări privind creșterea calitatii și siguranței alimentelor prin conceperea, producerea și lansarea produselor noi

2006-2008 Grant CEEX, Modulul I, Biotehnologii de realizare a produselor nutraceutice cu efecte în reglarea funcțiilor metabolice

2006-2008 Grant CNCSIS, tip A, cod 515, Cercetări privind stabilirea unor criterii de performanță pentru controlul și monitorizarea eficienței a punctelor critice de control pe grupe de produse alimentare

## CĂRȚI ȘI CAPITOLE ÎN EDITURI INTERNAȚIONALE

**Stănciuc, N., Râpeanu, N. 2019.** Kinetics of Phytochemicals Degradation During Thermal Processing of Fruits Beverages, In: Non-alcoholic Beverages: Volume 6. The Science of Beverages, Ed. by Alexandru Grumezescu, Alina-Maria Holban, Woodhead Publishing.

Aprodu, I., Dumitrașcu, L., **Stănciuc, N., 2018.** Thermal Stability of Carotenoids- $\alpha$ -Lactalbumin Complex. Encyclopedia Reference Module in Food Science, <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22422-0>

**Stănciuc N., Râpeanu G., Aprodu, I. 2018.** Tailoring the Functional Benefits of Whey Proteins by Encapsulation: A bottom-up Approach. In Deepak Kumar Verma, Ami Patel and Prem Prakash Srivastav (Eds): Bioprocessing Technology in Food and Health, Apple Academic Press, Inc.

Dumitrașcu, L., Râpeanu, G., **Stănciuc, N.** Evaluation of Thermal Processing in Dairy Industry Using Milk Enzymes. In Deepak Kumar Verma, Ami Patel and Prem Prakash Srivastav (Eds): Bioprocessing Technology in Food and Health, Apple Academic Press, Inc. In press.

Râpeanu G., Bahrim G., **Stănciuc, N. 2014.** Microorganism Metabolic Activity Stimulation by Polyphenols, In Watson, R.R., Preedy, P.R., Zibadi, S. (Eds.), Polyphenols in Human Health and Disease, Academic Press, Elsevier, London, NW1 7BY, UK (ISBN: 978-0-12-398456-2), pp. 513-522.

## CĂRȚI ȘI CAPITOLE ÎN EDITURI NAȚIONALE

**Stănciuc, N., Râpeanu, G., Stanciu, S. 2011,** Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-73-4, 270 pag.

**Stănciuc, N., 2009,** Proteinele laptelui. Relația structură-funcție, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-57-4, Galați, 282 pag.

**Stănciuc, N., Rotaru, G., 2008,** Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-50-5, 400 pag.

**Stănciuc, N., 2008,** Sisteme de trasabilitate a alimentelor ecologice, in Alimente ecologice, Editor G.M. Costin, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-30-0;

Aprodu, I., Milea, S.A., Anghel, R.M., Enachi, E., Barbu, V., Crăciunescu, O., Râpeanu, G., Bhrim, G.E., Oancea, A., **Stănciuc, N. 2019**. New Functional Ingredients Based on Microencapsulation of Aqueous Anthocyanin-Rich Extracts Derived from Black Rice (*Oryza sativa* L.), *Molecules*, 24 Issue: 18, DOI: 10.3390/molecules24183389

Condurache, N.N., Aprodu, I., Crăciunescu, O., Tatia, R., Horincar, G., Barbu, V., Enachi, E., Râpeanu, G., Bahrim, G.E., Oancea, A., **Stănciuc, N. 2019**. Probing the Functionality of Bioactives from Eggplant Peel Extracts Through Extraction and Microencapsulation in Different Polymers and Whey Protein Hydrolysates, *Food and Bioprocess Technology*, 12, 1316-1329.

Dumitrașcu, L., Ursache, F.M., Aprodu, I., **Stănciuc, N. 2019**. The effect of calcium and magnesium on the interaction between beta-lactoglobulin and carotenoids from sea buckthorn berries, *Luminiscence*, DOI: 10.1002/bio.3668.

Milea, A.S., Vasile, A.M., Cîrciumaru, A., Dumitrașcu, L., Barbu, V., Râpeanu, G., Bahrim, G.E., **Stănciuc, N. 2019**. Valorizations of Sweet Cherries Skins Phytochemicals by Extraction, Microencapsulation and Development of Value-Added Food Products. *Foods*, 8, Article Number 188, DOI: 10.3390/foods8060188

Milea, A.S., Aprodu, I., Vasile, A.M., barbu, V., Râpeanu, G., Bahrim G.E., **Stănciuc, N. 2019**. Widen the functionality of flavonoids from yellow onion skins through extraction and microencapsulation in whey proteins hydrolysates and different polymers, *Journal of Food Engineering*, 251, 29-35, DOI:10.1016/j.jfoodeng.2019.02.003

Horincar, G., Aprodu, I., Barbu, V., Rapeanu, G., Bahrim, G.E., **Stănciuc, N. 2019**. Interactions of flavonoids from yellow onion skins with whey proteins: Mechanisms of binding and microencapsulation with different combinations of polymers. *Spectrochimica Acta Part A-Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 215, 158-167.

Constantin, O.E., Kukurova, K., Dasko, L., **Stănciuc, N.**, Ciesarova, Z., Croitoru, C., Rapeanu, G. **2019**. Modelling Contaminant Formation during Thermal Processing of Sea Buckthorn Puree. *Molecules*, 24 Article Number: 1571, DOI: 10.3390/molecules24081571

Constantin, O.E., Kukurova, K., Dasko, L., **Stănciuc, N.**, Ciesarova, Z., Croitoru, C., Rapeanu, G. **2019**. Effect of Thermal Processing on Simultaneous Formation of Acrylamide and Hydroxymethylfurfural in Plum Puree *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 69, 179-189, DOI: 10.31883/pjfn/106128.

Mihalcea, L., Turturică, M., Barbu, V., Enachi, E., Pătrașcu, L., Cotarlet, M.; Dumitrașcu, L.; Aprodu, I. Rapeanu, G.; **Stănciuc, N. 2018**. Transglutaminase mediated microencapsulation of sea buckthorn supercritical CO<sub>2</sub> extract in whey protein isolate and valorization in highly value added food products. *Food Chemistry*, 262, 30-38 (Top 5 Chemistry).

**Stănciuc, N.**; Cretu, Cretu, A.A., Banu, I.; Aprodu, I. **2018**. Advances on the impact of thermal processing on structure and antigenicity of chicken ovomucoid. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98, 3119-3128 (Top 8 Agriculture)

**Stănciuc, N.**, Banu, I., Bolea, C., Patrașcu, L., Aprodu, I. **2018**. Structural and antigenic properties of thermally treated gluten proteins. *Food Chemistry*, 267, 43-51, (Top 5 Chemistry Applied)

Ursache, F.M., Ghinea, I.O., Turturică, M., Aprodu, I., Râpeanu, G., **Stănciuc, N. 2017**. Phytochemicals content and antioxidant properties of sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) as affected by heat treatment – Quantitative spectroscopic and kinetic approaches, *Food Chemistry*, 233, 442–449. (Top 5 Chemistry Applied)

Oancea, A.M., Turturică, M., Bahrim, G., Râpeanu, G., **Stănciuc, N. 2017**. Phytochemicals and antioxidant activity degradation kinetics during thermal treatments of sour cherry extract. *LWT - Food Science and Technology*, 82, 139-146. (Top 24 Food Science and Technology)

Oancea, A.M., Aprodu, I., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Bahrim, G., Râpeanu, G., **Stănciuc, N. 2017**. A bottom-up approach for encapsulation of sour cherries anthocyanins by using  $\beta$ -lactoglobulin as matrices. *Journal of Food Engineering*, 210, 83–90. (Top 23 Food Science and Technology)

Mihalcea, G., Turturică, M., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Cotârlet, M., **Stănciuc, N. 2017**. Encapsulation of carotenoids from sea buckthorn extracted by CO<sub>2</sub> supercritical fluids method within whey proteins isolates matrices. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 42, 120–129. (Top 25 Food Science and Technology)

**Stănciuc, N.**, Turturică, M., Oancea A.M., Barbu, V., Ionita, E., Aprodu, I., Rapeanu, G. 2017. Microencapsulation of anthocyanins from grapes skins by whey proteins isolates and different polymers, *Food and Bioprocess Technology – An International Journal*. (Top 30 Food Science and Technology)

Oancea, A.-M., Mahadi, H., Vasile, A.M., Barbu, V., Enachi, E., Bahrim, G.E., Râpeanu, G., Silvi, S., **Stănciuc, N. 2018.** Functional evaluation of microencapsulated anthocyanins from sour cherries skins extract in whey proteins isolate. *LWT- Food Science and Technology*, 95, 129-135. (Top 24 Food Science and Technology)

**Stănciuc N.**, Aprodu, I., Turturica, M., Oancea, A.-M., Barbu, V., Ionita, E., Râpeanu, G., Bahrim, G. **2018.** Investigations on binding mechanisms and microencapsulation of bioactives from elderberry (*Sambucus nigra* L.) by whey proteins isolate, *Journal of Food Engineering*, 223, 197-207. (Top 23 Food Science and Technology)

Ursache, F.M., Andronoiu, D.G., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Dumitrașcu, L., Botez, E., Râpeanu, G., **Stănciuc, N. 2018.** Valorizations of carotenoids from sea buckthorn extract by microencapsulation and formulation of value-added food products, *Journal of Food Engineering*, 219, 16-24. (Top 23 Food Science and Technology)

**Stănciuc, N.**, Banu, I., Bolea, C., Patrașcu, L., Aprodu, I. 2018. Structural and antigenic properties of thermally treated gluten proteins. *Food Chemistry*, 267, 43-51 (Top 5 Chemistry Applied)

Ursache, F.M., Ghinea, I.O., Turturică, M., Aprodu, I., Râpeanu, G., **Stănciuc, N. 2017.** Phytochemicals content and antioxidant properties of sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) as affected by heat treatment – Quantitative spectroscopic and kinetic approaches, *Food Chemistry*, 233, 442–449. (Top 5 Chemistry Applied)

Oancea, A.M., Turturică, M., Bahrim, G., Râpeanu, G., **Stănciuc, N. 2017.** Phytochemicals and antioxidant activity degradation kinetics during thermal treatments of sour cherry extract. *LWT - Food Science and Technology*, 82, 139-146. (Top 24 Food Science and Technology)

Oancea, A.M., Aprodu, I., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Bahrim, G., Râpeanu, G., **Stănciuc, N. 2017.** A bottom-up approach for encapsulation of sour cherries anthocyanins by using  $\beta$ -lactoglobulin as matrices. *Journal of Food Engineering*, 210, 83–90. (Top 23 Food Science and Technology)

Mihalcea, G., Turturică, M., Ghinea, I.O., Barbu, V., Ioniță, E., Cotârleț, M., **Stănciuc, N. 2017.** Encapsulation of carotenoids from sea buckthorn extracted by CO<sub>2</sub> supercritical fluids method within whey proteins isolates matrices. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 42, 120–129. (Top 25 Food Science and Technology)

**Stănciuc, N.**, Turturică, M., Oancea A.M., Barbu, V., Ionita, E., Aprodu, I., Răpeanu, G. **2017.** Microencapsulation of anthocyanins from grapes skins by whey proteins isolates and different polymers, *Food and Bioprocess Technology – An International Journal.*, 10, 1715–1726. (Top 30 Food Science and Technology)

**Stănciuc, N.**, Banu, I., Turturică, M., Aprodu, I. **2016.** pH and heat induced structural changes of chicken ovalbumin in relation with antigenic properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 93: 572–581 (Top 9 Chemistry Applied)

Ioniță E., Aprodu I., **Stănciuc N.**, Râpeanu G., Bahrim G. 2014. Advances in structure–function relationships of tyrosinase from *Agaricus bisporus* – Investigation on heat-induced conformational changes. *Food Chemistry*, 156, 129–136. (Top 5 Chemistry Applied)

## BREVETE

1. Condurache N.N., Bahrim, G.E., Râpeanu, G., Stănciuc, N. Ingredientele naturale cu funcționalitate multiplă pe bază de extracte antocianice din coji de vinete și bacterii lactice co-microîncapsulate și aplicații ale acestora, Nr. înregistrare OSIM A/00481/2019.
2. Milea, S.A., Râpeanu, G., Bahrim, G.E., Crăciunescu, O., Tatia, R., Oancea, A., Stănciuc, N. Ingredientele multifuncționale pe bază de extracte flavonoidice din coji de ceapă galbenă și bacterii lactice co-microîncapsulate și aplicații ale acestora, Nr. înregistrare OSIM A/00471/2019.
3. Anghel L., Dermengiu N.E., Marian E., Moise E., Stoica D., Dima, C.V., Stoica M., Stănciuc, N. Ingredient multifuncțional pe bază de extracte microîncapsulate din orez negru și lavandă pentru utilizări în industria alimentară, Nr. înregistrare OSIM A/00466/2019.
4. Milea, A.S., Râpeanu, G., Bahrim, G.E., Stănciuc, N. Ingredientele naturale pe bază de antociani din struguri microîncapsulate în hidrogeluri din proteine din zer pentru utilizări în industria alimentară, Nr. înregistrare OSIM A/00470/2019.
5. Ursache, F.M., Botez, E., Stănciuc, N., Andronoiu, D.G., Nistor, O.V., Turturică, M., Râpeanu, G. Produs lactat tip desert pe bază de concentrat proteic din zer și cătină albă și tehnologie de obținere. Nr. Înregistrare OSIM A/00045/2017.

6. Stănciuc, N., Mihalcea, L., Râpeanu, G. Biscuiți tip aperitiv cu extract de cătină obținut prin extracție cu fluide supercritice și biscuiți tip aperitiv cu extract de cătină albă, micro-încapsulate în proteine din zer și tehnologii pentru producerea lor. Nr. Înregistrare OSIM A/00289/2017.
7. Ursache, F.M., Stănciuc, N., Botez, E., Andronoiu, D.G., Nistor, O.V., Dumitrașcu, L., Râpeanu, G. Briose cu extract de cătină microîncapsulat în proteine din zer și tehnologie de obținere a acestora. Nr. Înregistrare OSIM A/00509/2017.

**MEMBRU AL ASOCIAȚIILOR PROFESIONALE**

Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui  
Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată

**APTITUDINI ȘI COMPETENȚE PERSONALE**

Limb maternă Română

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare

**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 Cadrului 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 4 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.  
Aprecieri corecte 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 9001:2015 și ISO 22 000:2005.

**COMPETENȚE ȘI APTITUDINI DE UTILIZARE A CALCULATORULUI**

Windows, Excel, SAS

**INFORMAȚII SUPLIMENTARE**

-