

CURRICULUM VITAE



DATE PERSONALE

Nume	ANCHIDIN-NOROCEL LILIANA
Adresă	Str. Emil Cioran, nr 7, bl 7, Jud. Suceava
Telefon	0756658087
E-mail	liliana.norocel@usm.ro

Naționalitatea	Română
----------------	--------

Data și locul nașterii	05/04/1990
Starea civilă	Căsătorită

STUDII PREUNIVERSITARE

• Perioada	2005-2009
• Instituția de învățământ	Colegiul Tehnic "Mihai Băcescu" Fălticeni, Suceava
• Profilul	Uman
• Diploma obținută la absolvire	Diplomă de Bacalaureat

STUDII UNIVERSITARE

• Perioada	2009-2013
• Instituția de învățământ	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
• Specializarea	Controlul și expertiza produselor alimentare
• Titlul obținut la absolvire	Inginer

MASTERAT

• Perioada	2013-2015
• Instituția de învățământ	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
• Domeniul	Ingineria produselor alimentare
• Denumirea programului de studiu	Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației

DOCTORAT

• Instituția de învățământ coordonatoare	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
• Domeniul de doctorat	Ingineria produselor alimentare
• Titlul tezei de doctorat	Cercetări și contribuții privind realizarea unor biosenzori pentru casarea cuproasă și ferică a vinurilor
• Anul susținerii tezei	2018
• Titlul obținut la absolvire	Doctor în Ingineria produselor alimentare (ordin M.E.N. nr.5745 din 28.12.2018).

ALTE STUDII / STAGII DE PREGĂTIRE

• Perioada	2009-2013
• Instituția	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava

• Denumirea programului de studii	Departamentul pentru Pregătirea Personalului Didactic
• Calificarea obținută	Certificat de absolvire nivel I, formare psihopedagogică

• Perioada	2013-2015
• Instituția	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
• Denumirea programului de studii	Departamentul pentru Pregătirea Personalului Didactic
• Calificarea obținută	Certificat de absolvire nivel II, formare psihopedagogică

• Perioada	01 Octombrie 2012 –27 Noiembrie 2012
• Instituția	TUV THURINGEN
• Denumirea programului de studii	HACCP și ISO 22000
• Calificarea obținută	Certificat Reprezentant HACCP și ISO 22000

• Perioada	01 Octombrie 2012 –27 Noiembrie 2012
• Instituția	TUV THURINGEN
• Denumirea programului de studii	Managementul calității
• Calificarea obținută	Certificat Reprezentant al managementului calității

• Perioada	01 Octombrie 2012 –27 Noiembrie 2012
• Instituția	TUV THURINGEN
• Denumirea programului de studii	Audit intern pentru HACCP/ISO 22000
• Calificarea obținută	Certificat Auditor intern pentru HACCP/ISO 22000

ACTIVITATEA PROFESIONALĂ

• Perioada	2015-2019
• Locul de muncă	Facultatea de Inginerie Alimentara, Universitatea Stefan cel Mare din Suceava
• Domeniul de activitate	Ingineria produselor alimentare
• Funcția	Laborant
• Principalele activități și responsabilități	<ul style="list-style-type: none"> ▪Prepararea reactivilor necesari ▪Realizarea analizelor specifice lucrărilor de licență și disertație ▪Asigurarea bunei funcționări a aparaturii folosite in cadrul lucrărilor practice și de cercetare

ACTIVITATEA DIDACTICĂ ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL SUPERIOR

• Perioada	2019-2021	
• Locul de muncă	Departamentul de Sănătate și Dezvoltare Umană, Facultatea de Educație Fizică și Sport, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava	
• Gradul didactic	Șef lucrări	
• Principalele activități și responsabilități	• cursuri susținute:	Toxicologie alimentară, Tehnologie alimentară/Gastrotehnice, Igiena alimentației și siguranța alimentară
	• seminarii și laboratoare:	Toxicologie alimentară, Tehnologie alimentară/Gastrotehnice, Igiena alimentației și siguranța alimentară

• Perioada	2021-Prezent	
• Locul de muncă	Facultatea de Medicină și Științe Biologice, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava	
• Gradul didactic	Șef lucrări	
• Principalele activități și responsabilități	• cursuri susținute:	Toxicologie alimentară, Tehnologie alimentară/Gastrotehnice, Igiena alimentației și siguranța alimentară, Gastronomie aplicată, Cercetare în nutriție și recuperare medicală, Aditivi alimentari, nutraceuți și alimente funcționale, Calitatea și siguranța alimentelor.

	• seminarii și laboratoare:	Toxicologie alimentară, Tehnologie alimentară/Gastrotehnice, Igiena alimentației și siguranța alimentară, Cercetare în nutriție și recuperare medicală, Calitatea și siguranța alimentelor.
--	-----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ACTIVITATEA ȘTIINȚIFICĂ

PUBLICAȚII		
• Cărți în edituri cotate CNCIS		<ol style="list-style-type: none"> 1. Pădureț Sergiu, Norocel Liliana, Amariei Sonia, Gutt Gheorghe, Evaluarea caracteristicilor de textură a produselor și materiilor prime alimentare, Iași, Editura Performantica, 92 p, ISBN- 978-606-685-501-3, 2017. 2. Norocel, Liliana, Cercetări și contribuții privind realizarea unor biosenzori pentru casarea cuproasă și ferică a vinurilor, Iași, Editura Performantica, 177 p, ISBN - 978-606-685-634-8, 2019. 3. Roxana Filip, Liliana Anchidin-Norocel, Roxana Gheorghită, Igiena; Lucrări Practice Editura Performantica – Iași, 2021, ISBN 978-606-685-781-9; 137p. 4. Roxana Filip, Liliana Anchidin-Norocel, Igiena -Note de curs, Editura Performantica – Iași, 2021, ISBN 978-606-685-786-4; 125 p.
• Lucrări științifice (ISI)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Norocel, L.; Gutt, G. Screen-Printed Voltammetric Biosensors for the Determination of Copper in Wine. <i>Sensors</i> 2019, 19, 4618. IF = 3,031 (2018), zona rosie. 2. Amariei S, Norocel L, Padureț S, Gutt G., 2018, Effect of grape seed flour on the quality of summer salami. <i>J Food Process Preserv.</i> 2018; 42(5)e13601. https://doi.org/10.1111/jfpp.13601, Online ISSN: 1745-4549, IF:0,791(2016), IF:1,51 (2017). 3. Norocel L., Gutt G., 2018, Method and electrochemical biosensor for detection of copper in wine, <i>Revista de chimie</i>, vol 69, (11), 3010-3012, 2018. IF= 1.412 (2017). 4. Norocel, L., & Gutt, G. (2019). Development and performance testing of an electrochemical sensor for determination of iron ions in wine. <i>Australian Journal of Grape and Wine Research</i>, (25) 161-164. IF =1,913 (2017), IF =2.343 (2018) – zona rosie. 5. Scripcă, L.A.; Norocel, L.; Amariei, S. Comparison of Physicochemical, Microbiological Properties and Bioactive Compounds Content of Grassland Honey and other Floral Origin Honeys. <i>Molecules</i> (2019), 24, 2932., IF=3.060 (2018). – zona galbena 6. Gutt, G., Amariei, S. & Norocel, L. (2020). Study of Heavy Metals in Teas from Romanian Market. <i>Revista de Chimie</i>, 71(2), 156-160. https://doi.org/10.37358/RC.20.2.7909 - IF=1.605 - zona gri 7. Padureț, S., Norocel, L. (2020). Physico-Chemical and Sensorial Properties of a New Beverages Obtained from Wild Mountain Cranberry (<i>VacciniumVitis-Idaea</i>). <i>Revista de Chimie</i>, 71(4), 171-179. https://doi.org/10.37358/RC.20.4.8055 - IF=1.605 (2018)- zona gri 8. Gheorghita (Puscaselu), R.; Amariei, S.; Norocel, L.; Gutt, G. New Edible Packaging Material with Function in Shelf Life Extension: Applications for the Meat and Cheese Industries. <i>Foods</i> 2020, 9, 562. https://doi.org/10.3390/foods9050562 , IF=3,011(2018), zona rosie. 9. Norocel, L., & Pădureț, S. Evaluation Of Birch Sap (<i>Betula Pendula</i>) Quality During Storage, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, <i>Biotechnology, Food Industry</i>, ISSN 1582-540X, 2020, 217-226. <i>SCSCC6</i>, Volume 21, No. 2 .(emerging) 10. Amariei, S., Norocel, L., & Scripcă, L. A. (2020). An innovative method for preventing honey crystallization. <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i>, 102481. – IF = 4.477, zona rosie. 11. Gheorghita, R., Anchidin-Norocel, L., Filip, R., Dimian, M., & Covasa, M. (2021). Applications of Biopolymers for Drugs and Probiotics Delivery. <i>Polymers</i>, 13(16), 2729. 12. Filip, R., Anchidin-Norocel, L., Gheorghita, R., Savage, W. K., & Dimian, M. (2021). Changes in Dietary Patterns and Clinical Health Outcomes in Different Countries during the SARS-CoV-2 Pandemic. <i>Nutrients</i>, 13(10), 3612. 13. Puscaselu, R. G., Anchidin-Norocel, L., Petraru, A., & Ursachi, F. (2021). Strategies and Challenges for Successful Implementation of Green Economy Concept: Edible Materials for Meat Products Packaging. <i>Foods</i>, 10(12), 3035.

		<p>14. Anchidin-Norocel, L., Savage, W. K., Gutt, G., & Amariei, S. (2021). Development, Optimization, Characterization, and Application of Electrochemical Biosensors for Detecting Nickel Ions in Food. <i>Biosensors</i>, 11(12), 519.</p> <p>15. Filip, R., Gheorghita Puscaselu, R., Anchidin-Norocel, L., Dimian, M., & Savage, W. K. (2022). Global challenges to public health care systems during the COVID-19 pandemic: a review of pandemic measures and problems. <i>Journal of Personalized Medicine</i>, 12(8), 1295.</p> <p>16. Gheorghita, R., Filip, R., Lupaescu, A. V., Iavorschi, M., Anchidin-Norocel, L., & Gutt, G. (2023). Innovative Materials with Possible Applications in the Wound Dressings Field: Alginate-Based Films with Moringa oleifera Extract. <i>Gels</i>, 9(7), 560.</p> <p>17. Anchidin-Norocel, L., Savage, W. K., Gheorghita, R., & Amariei, S. (2023). Biopolymers Used for Receptor Immobilization for Nickel-Detection Biosensors in Food. <i>Micromachines</i>, 14(8), 1529.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Lucrări științifice (BDI) 	<p>1. Norocel L., Gutt G., The effect of storage condition on wine quality, <i>Annals of the University of Craiova</i>, Vol. XXI (LVII)-2016, ISSN 1435-1275. http://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Reviste/Analele/2016/Journal content 2016.pdf</p> <p>2. Norocel L., & Gutt G. (2017). Study on the evolution of micro-and macroelements during the winemaking stages: the importance of copper and iron quantification. <i>Food And Environment Safety Journal</i>, 16(1), ISSN: 2559 - 6381. http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/search/authors/view?firstName=Liliana&middleName=&lastName=NOROCEL&affiliation=&country=</p> <p>3. Norocel L., Gutt, G., Electrochemical biosensor for detection of copper ions in wine, <i>Journal of Agroalimentary Processes and Technologies</i>, Volume 23, Issue 3; 2017, p 120-124, ISSN: 2069-0053 (print) (former ISSN: 1453-1399), Agroprint; ISSN (online): 2068-9551 http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/27321L23_Norocel_Liliana_JAPT_2017_23(3)_120-124.pdf</p> <p>4. Norocel, L., & Gutt G. (2018). Electrochemical biosensor based on the use of SPE for the detection of iron content in wine. <i>Food and Environment Safety Journal</i>, 17(2) pag. 241 - 245. http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/585</p> <p>5. Arvinte, O., Norocel, L., & Amariei, S. (2019). Study of Volovatic (<i>Cardus Glaucinus</i>) Active principles for potential use as a medicinal plant. <i>Food And Environment Safety Journal</i>, 18(2), 130-135. http://fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/646</p> <p>6. ANCHIDIN-NOROCEL, L., AMARIEI, S., & GUTT. (2021). Determination Of Trace Levels Of Nickel (II) By Cyclic Voltammetry With Spes From Food Products. <i>Food and Environment Safety Journal</i>, 20(3).</p>
PROIECTE DE CERCETARE		<p>1. Asistent de cercetare in proiectul - „Exceleță în cercetare avansată, leadership în inovare și brevetare pentru dezvoltarea universității și regiunii” – EXCALIBUR, Proiect de dezvoltare instituțională – Proiect de finanțare a excelenței în CDI, Programul 1 - Dezvoltarea sistemului național de cercetare-dezvoltare, Subprogramul 1.2 – Performanță instituțională, Planul Național de Cercetare-Dezvoltare și Inovare pentru perioada 2015-2020 (PNCDI III).</p> <p>2. Cercetător în controlul produselor alimentare 08.2020-08.2022 in proiectul Materiale biodegradabile și comestibile pentru industria cărnii, produse de importanta majoră în implementarea conceptului de economie verde, cod PN-III-P2-2.1-PED2019-3863, MatCARN, contract 273PED/2020.</p> <p>3. Cercetător științific în controlul produselor alimentare, 10.2020-12.2021, în proiectul Secvențierea genomului SARS-CoV-2 și analiza filogenetică a tulpinilor circulante în România, contract 12Sol/2020 din 18.06.202.</p> <p>4. Director proiect - Cercetari privind realizarea unor biosenzori pentru determinarea ionilor de nichel din materii prime alimentare și alimente, cod PN-III-P1.1-PD-2019-1111, Acronim SENZNI, contract nr. 17/2020. Suma 246,950 lei.</p>
PARTICIPĂRI LA SALOANE DE INVENTICĂ		<p>1. Salonul internațional de inventică iENA-2017, în perioada 02-05 noiembrie 2017, desfășurat la Nürnberg – Germania.</p> <p>2. Salonul Internațional de Inventică și Educație Creativă pentru Tineret, ICE-USV (Innovation and Creative Education) – ediția III, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, 18 – 20 iunie 2019.</p>
PREMII		<p>1. Medalia de aur pentru "Aparat pentru determinarea automată a permeabilității membranelor la lichide incalzite" la Salonul Internațional de Inventică iENA 2017, Nürnberg – Germania (Sonia Amariei, Gheorghe Gutt, Liliana Norocel).</p>

	<p>2. Medalia de aur pentru "Aparat pentru determinarea automată a permeabilității membranelor la lichide apoase" la Salonul Internațional al Invențiilor, Cercetării, Inovării și Transferului Tehnologic, 28-30 iunie, a XXI-a ediție, organizat de Universitatea Tehnică „Gheorghe Asachi” și Institutul Național de Inventică din Iași (Sonia Amariei, Gheorghe Gutt, Liliana Norocel, Puscaselu Roxana).</p> <p>3. Medalie de aur "Aparat pentru determinarea automată a permeabilității membranelor la lichide apoase", Salonul Internațional de inventica Traian Vuia Timisoara, 7-9 iunie 2017 (Sonia Amariei, Gheorghe Gutt, Liliana Norocel, Puscaselu Roxana).</p> <p>4. Diploma de excelență pentru potențial de valorificare „Aparat pentru determinarea automată a permeabilității membranelor la lichide apoase”, Salonul Internațional de inventica Traian Vuia Timisoara, 7-9 iunie 2017 (Sonia Amariei, Gheorghe Gutt, Liliana Norocel, Puscaselu Roxana).</p> <p>5. Medalia de argint "Aparat pentru determinarea automată a permeabilității membranelor la lichide incalzite", Salonul Internațional de inventică și Educație Creativă pentru Tineret, ICE-USV (Innovation and Creative Education) – ediția III, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, 18 – 20 iunie 2019, (Sonia Amariei, Gheorghe Gutt, Liliana Norocel, Puscaselu Roxana).</p> <p>6. Medalia de aur "Aparat pentru determinarea automată a permeabilității membranelor la lichide incalzite", Salonul Internațional de Inventică și Educație Creativă pentru Tineret, ICE-USV (Innovation and Creative Education) – ediția III, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, 18 – 20 iunie 2019, (Sonia Amariei, Gheorghe Gutt, Liliana Norocel, Puscaselu Roxana), medalie oferită de Universitatea Tehnică a Moldovei.</p> <p>7. Diplomă și Cupă oferită de Universitatea de Stat din Moldova, pentru „Biosenzori pentru determinarea ionilor de cupru și de fier din vin (Liliana Norocel, Gheorghe Gutt).</p>
<p>SPECIALIZĂRI ÎN STRĂINĂTATE</p>	<p>1. Mobilitate - în perioada 19-26 mai 2019, la centrul de cercetare „Food and Dairy Applied” din cadrul Universității de Științe Aplicate „Van Hall Larenstein” din Olanda.</p>
<p>PARTICIPĂRI LA CONFERINȚE NAȚIONALE ȘI INTERNAȚION ALE</p>	<p>1. Norocel L., A comparative study of two methods for the determination of trace copper in white wine, ICP-MS and the colorimetric sensor, International Conference-Biotechnologies, Present and Perspectives, VI Edition, 27 November 2015, Suceava, România.</p> <p>2. Norocel L. Contributions to a colorimetric sensor for the copper casse determination in white wine, International Conference for Students - STUDENT IN BUCOVINA – 7th-9th May 2015. http://www.fia.usv.ro/avizier/stud_bucovina_2015/Program_conferinta_Stud_2015.pdf</p> <p>3. Norocel L., Gutt G., The effect of storage condition on wine quality, International Scientific Symposium - Horticulture, Food and Environment, Priorities and Perspectives, 27-28 October 2016, Craiova, Romania. http://horticultura.ucv.ro/horticultura/sites/default/files/horticultura/Cercetare/program_simpozion_craiova_2016.pdf</p> <p>4. Norocel L., Analysis of trace elements in winemaking products by ICP-MS, International Conference for students - Student in Bucovina, 10-11 November 2016, Suceava, România. http://www.fia.usv.ro/www/pagini/stud_bucovina_2016/carte.pdf</p> <p>5. Norocel L., Gutt G., Electrochemical biosensor for detection of copper ions in wine, The 7th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 25-26 May 2017, Timisoara, Romania. https://www.usabtm.ro/utilizatori/tpa/file/conferinta/2017/Programme_Conference%20on%20Food%20%20Chemistry,%20Engineering%20&%20Technology_Timisoara_Book-of-Abstract_2017%202.pdf</p> <p>6. Norocel L., Gutt G., A simple electrochemical biosensor for identifying and quantifying iron level in wine, 7th International Young Scientists Conference „Human – Nutrition – Environment”, Rzeszów, 4-5.06.2018, Polonia, ISBN 978-83-7996-549-6. http://human-nutrition-environment.edu.pl/wp-content/uploads/2018/06/Book-of-Abstracts-HNE-2018_ISBN.pdf</p> <p>7. Liliana Norocel, Sergiu Pădureț, Study regarding the mineral elements of <i>Choioomyces meandriformis</i>, pag 88, 85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution" April 11-12, 2019, Ukraine, Kyiv, National University of Food Technologies. http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2019/Part%201.pdf</p> <p>8. Paduret Sergiu, Norocel Liliana, Zimbru Raluca, The influence of anisotropy on the measurement of food texture properties, pag 15, 85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution" April 11-12, 2019, Ukraine, Kyiv, National University of Food Technologies. http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2019/Part%202.pdf</p> <p>9. XXIIth International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying, Geology and Mining, Ecology and Management – SGEM 2021, 14 - 22 August, 2021, Albena, Bulgaria, with paper „IN SITU ELECTROCHEMICAL METHOD FOR DETERMINING NICKEL IONS IN FRUITS”, authors: Liliana</p>

	<p>Anchidin-Norocel, Gheorghe Gutt, Sonia Amariei. https://www.sgem.org/documents/2021/programme/Day6_programme_poster.pdf</p> <p>10. 8th Edition of the International Conference BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES, Stefan cel Mare University of Suceava, Romania, November 5, 2021, with paper „Voltammetric determination of traces of nickel(II) from foods”, authors Liliana Anchidin-Norocel. https://fiajournal.usv.ro/conference2021/doc/CONFERENCE%20Program_5%20noiembrie%202021.pdf</p> <p>11. 6th ASIA PACIFIC International Modern Sciences Congress, December 15-16, 2021, online, organized in Delhi, India Mata Sundri College for Women, University Of Delhi, oral presentation of the paper „The Analytical Performance Characteristics for Ni(II) Voltammetric Sensors Depending on Immobilization Elements and Types of Screen-Printed Electrodes”, Liliana Anchidin-Norocel, Sonia Amariei. https://www.iksadasia.org/files/ugd/614b1f_a3d4715421b04954870a6a383bbc9c33.pdf</p> <p>12. Participation at the international conference: 8th International Symposium on Sensor Science (ISI conference), 17–28 May 2021, online with paper “SENSING OF NICKEL(II) IONS BY IMMOBILIZING LIGANDS AND USING DIFFERENT SPEs”, authors: Liliana Norocel, Sonia Amariei, Gheorghe Gutt. The link to access the poster is: https://www.mdpi.com/article/10.3390/I3S2021Dresden-10106/s1 . Also the abstracts were published in the special volume of the journal Engineering Proceedings (ISSN 2673-4591) and can be accessed at the following link: https://www.mdpi.com/2673-4591/6/1/2 .</p> <p>13. Participation at the 3 International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 18-19 MAY 2023, ISTANBUL, TURKEY, poster presentation, "A simple electrochemical method for nickel detection in vegetables and fruits", authors: Liliana Anchidin-Norocel, Sonia Amariei, the conference program can be accessed at: https://www.rpfoods.net/files/ugd/759bc3_9d7abe2a2a5443939ead985ea9569d23.pdf</p> <p>14. XXIII rd SGEM GeoConference – “Green Science for Green Life” Sessions, Viena 28.11-02.12.2023, poster presentation "VOLTAMMETRIC BEHAVIOR AND DETERMINATION OF NICKEL IONS USING BIOPOLYMERS FOR RECEPTOR IMMOBILIZATION", Liliana Anchidin-Norocel, Gheorghe Gutt, Sonia Amariei. https://sgemviennagreen.org/index.php/sgemviennagreen-deadlines/plenary-programme</p>
<p>PROPUNERI BREVETE</p>	<p>1. Aparat pentru determinarea automată a permeabilității membranelor la lichide încălzite, Autori: Sonia Amariei, Gheorghe Gutt, Liliana Norocel, (A00332/31.05.2017), RO132944 (A2) 2018-11-29.</p> <p>2. Aparat pentru determinarea automată a permeabilității membranelor la lichide apoase. Autori: Sonia Amariei, Gheorghe Gutt, Roxana Puscaselu, Liliana Norocel, (A00/315/2017), RO132943 (A2) 2018-11-29.</p> <p>3. Biosenzor pentru determinarea ionilor de cupru din vin, Autori: Liliana Norocel, Gheorghe Gutt, A/00585 - (2018).</p> <p>4. Biosenzor pentru determinarea ionilor de fier din vin, Autori: Liliana Norocel, Gheorghe Gutt, A/00586 - (2018).</p> <p>5. Aparat pentru trasarea automată a curbilor de umiditate pentru membrane alimentare comestibile, Sonia Amariei, Gheorghe Gutt, Roxana Gheorghita, Liliana Anchidin-Norocel, Ursachi Florin DOSAR OSIM. A00620/02.10.2020</p> <p>6. Aparat pentru realizarea automată și concomitentă a familiilor de curbe de adsorbție a apei la membrane alimentare comestibile, Sonia Amariei, Gheorghe Gutt, Roxana Gheorghita, Liliana Norocel, Ursachi Florin, DOSAR OSIM A00762/20.11/2020.</p> <p>7. Biosenzor pentru determinarea ionilor de nichel", no A00738/06.12.2021, authors Liliana Anchidin-Norocel, Gheorghe Gutt, Sonia Amariei.</p>

LIMBI STRĂINE

<p>Limba engleză</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Citire 	<p>Nivel: bine</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Scriere 	<p>Nivel: foarte bine</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Conversație 	<p>Nivel: bine</p>
<p>Limba franceză</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Citire 	<p>Nivel: bine</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Scriere 	<p>Nivel: bine</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Conversație 	<p>Nivel: satisfăcător</p>

Data:

Semnătura