

Curriculum vitae

Informații personale

Nume / Prenume
Adresă(e)
Telefon(oane)
E-mail(uri)
Naționalitate(-tăți)
Data nașterii
Sex

PĂDUREȚ Sergiu

Sat Poieni nr. 79, Com. Udești, Jud. Suceava

Mobil: 0758421701

sergiu_paduret@yahoo.com

Romana

30.10.1987

Masculin

Experiență profesională

Perioada	1.10.2015- prezent
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar – perioadă determinată
Principalele activități și responsabilități	Activități de predare Laborator Metode și tehnici de analiză instrumentală, Analiză instrumentală
Numele și adresa angajatorului	Universitatea Ștefan cel Mare –Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentara
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
Perioada	01.11.2015- 30.04.2016
Funcția sau postul ocupat	Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare
Principalele activități și responsabilități	Efectuarea analizelor reologice și texturale
Numele și adresa angajatorului	Universitatea Ștefan cel Mare –Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentara
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare
Perioada	Iun 2014- Dec 2014
Funcția sau postul ocupat	Laborant gradul II SS
Principalele activități și responsabilități	Prepararea reactivilor necesari Realizarea analizelor specifice lucrărilor de licență și dizertație Asigurarea bunei funcționări a aparaturii folosite în cadrul lucrărilor practice și de cercetare
Numele și adresa angajatorului	Universitatea Ștefan cel Mare –Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentara
Perioada	Mar 2012 - Iun 2012
Funcția sau postul ocupat	Inginer
Principalele activități și responsabilități	Coordonarea și organizarea activitatea de producție din secția de tranșare a cămii, programarea cantităților de materii prime în funcție de capacitatea optimă de prelucrare, a spațiilor de depozitare și a cererii și ofertei, Efectuarea instructajului periodic de protecția muncii și PSI al salariaților din subordine.
Numele și adresa angajatorului	SC FACOS SA
Tipul activității sau sectorul de activitate	Producție

Educație și formare

Perioada	Oct 2013 - prezent					
Calificarea / diploma obținută	Doctorand					
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Ștefan cel Mare , Facultatea de Inginerie Alimentara, Domeniul Ingineria Materialelor					
Perioada	2011-2013					
Calificarea / diploma obținută	Diplomă master					
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Ștefan cel Mare , Facultatea de Inginerie Alimentara , Managementul Securității Mediului și Siguranța Alimentară					
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Masterat					
Perioada	2012-2013					
Calificarea / diploma obținută	Formare Psihopedagogică Nivel 2					
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Ștefan cel Mare -Suceava , Facultatea de Științe ale Educației, Programul de Formare Psihopedagogică					
Perioada	2011-2012					
Calificarea / diploma obținută	Formare Psihopedagogică Nivel 1					
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Ștefan cel Mare -Suceava , Facultatea de Științe ale Educației, Programul de Formare Psihopedagogică					
Perioada	2007-2011					
Calificarea / diploma obținută	Licentiat Inginer Industria Alimentara					
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Ștefan cel Mare , Facultatea de Inginerie Alimentara , Ingineria Produselor Alimentare, Suceava					
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Licentiat					
Perioada	2003-2007					
Calificarea / diploma obținută	Bacalaureat					
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Grup Școlar Liteni, profil Real , specializarea Chimie Fizica Biologie					
Nivelul în clasificarea națională sau internațională	Liceu					
Limba(i) străină(e) cunoscută(e)	Romana					
Autoevaluare		Înțelegere		Vorbire	Scriere	
Nivel european (*)		Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
		mediu	mediu	mediu	mediu	mediu
		Incepător	Incepător	Incepător	Incepător	Incepător

Competențe și cunoștințe de utilizare ale calculatorului:**Permis de conducere****Premii**

B

Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M.A., Sanduleac, E., **Paduret, S.**, Dispozitiv pentru determinarea anizotropiei produselor alimentare, **Medalie de Aur**, Salonul International de Inventica Traian Vuia, 2015, Timisoara.

Premiul I la International Conference for students "STUDENT IN BUCOVINA" 7 th -9 th May 2015, **Pădureț, S.**, Gutt, G. Freshness assessment of raw pork meat by creep tests.

Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M.A., Sanduleac, E., **Paduret, S.**, Dispozitiv pentru determinarea

anizotropiei produselor alimentare, **Medalie de Bronz**, Inventika, 2014, București

Locul I (Ecotrophelia de Aur) la faza națională a competiției ECOTROPHELIA pentru produsul HARD CHEESE ROLLS WITH DANDELION AND CHIA SEEDS și participare la faza europeană a concursului Koln- Germania 2013.

Locul II (Ecotrophelia de Argint) la faza națională a competiției ECOTROPHELIA pentru produsul "Cașcaval cu gălbiori, migdale și semințe", Galați 2012.

Mențiune la Sesiunea de Comunicări Științifice Studentești, pentru "Studiu comparativ privind calitatea conservei din carne în suc propriu", USAMV Cluj-Napoca, 23 aprilie 2010.



Listă lucrări științifice

I. Lucrări publicate în reviste indexate ISI Web of Knowledge

1. Oroian, M., **Pădureț, S.**, Amariei, S., and Gutt, G., (2016), *Chemical composition and temperature influence on honey texture properties*. Journal of Food Science and Technology, 53(1), 431-440. DOI: 10.1007/s13197-015-1958-1
<http://link.springer.com/article/10.1007/s13197-015-1958-1>
2. **Pădureț, S.**, Oroian, M., Gutt, G., and Amariei, S., (2016), Evaluation of strawberry texture in close relation with their anisotropy. International Journal of Food Properties. DOI:10.1080/10942912.2016.1155054.
<http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942912.2016.1155054>
3. **Pădureț, S.**, Amariei, S., and Gutt, G., Piscuc, B., (2016), *The evaluation of dandelion (taraxacum officinale) properties as a valuable food ingredient*. Romanian Biotechnological Letters, 21(3), 11569.
<http://www.rombio.eu/rbl3vol21/16.%20Sergiu%20Paduret.pdf>

II. Brevete de invenție

1. Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M., Sănduleac, E., **Pădureț, S.**, (2015), Device for determining anisotropy of food products - RO130707 (A2)
<http://pub.osim.ro/publication-server/pdf-document?PN=RO130707%20RO%20130707&iDocId=7712&iepatch=.pdf>
2. Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M., Sănduleac, E., **Pădureț, S.**, (2015), Process for automatically carrying out food texture profile - RO130706 (A2)
<http://pub.osim.ro/publication-server/pdf-document?PN=RO130706%20RO%20130706&iDocId=7711&iepatch=.pdf>
3. Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M., Sănduleac, E., **Pădureț, S.**, (2015), Device with advanced temperature control for textural characterization of food, RO130133 (A2)
<http://pub.osim.ro/publication-server/pdf-document?PN=RO130133%20RO%20130133&iDocId=6651&iepatch=.pdf>

III. Lucrări publicate în reviste cotate în baze de date internaționale

1. Gutt, G., **Pădureț, S.**, Amariei, S., and Plesca, M., (2014), *Physical and texture parameters used in the analysis of meat freshness*. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 20(3), 257-262.
[http://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/1814L40_Vol_20\(3\)_2014_257_262.pdf](http://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/1814L40_Vol_20(3)_2014_257_262.pdf)
2. Gutt, G., **Pădureț, S.**, Amariei, S., Chelaru, M., (2014), *Chopped meat freshness assessment by texture profile analysis*, Lucrări Științifice - Seria Zootehnie, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Iasi, vol. 61, 87-91.
http://www.uaiasi.ro/revista_zoo/ro/documente/Pdf_Vol_61/Gh_Gutt.pdf

3. Oroian, M., Pădureț, S., Gutt, G., (2014), *Influence of citrus fibre addition on textural and rheological properties of yogurt*, Food and Environment Safety, Volume XIII, Issue 4, 335-341.
<http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html>
4. Pădureț, S., & Gutt, G., (2015), *The use of texture destructive methods to assess the state of pork freshness*. Food and Environment Safety, Volume XIV, Issue 2, pag. 190 – 195.
<http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html>
5. Pădureț, S., & Gutt, G., (2015), *Study regarding the measurement of carrots anisotropy*, Annals of the University of Craiova, Biology, Horticulture, Food produce processing technology, Environmental engineering, Vol. XX (LVI), 257-262.
http://cis01.central.ucv.ro/analele_universitatii/horticultura/

IV. Lucrări științifice prezentate la conferințe internaționale

1. Pădureț, S. & Gutt, G. (2015). *Freshness assessment of raw pork meat by creep tests*, International Conference for students “Student in Bucovina” May, 7 th -9 th, 2015.
http://www.fia.usv.ro/avizier/stud_bucovina_2015/
2. Pădureț, S. & Gutt, G. (2015). *Study regarding the Measurement of Carrots Anisotropy*, International Conference „Sustainable Development in Agriculture and Horticulture- Third edition” Craiova, 12-13 November 2015.
<http://www.agro-craiova.ro/international-symposium-on-sustainable-development-in-agriculture-and-horticulture-2015-2/>

