

Anexa nr. 14 - **COMISIA INGINERIA RESURSELOR VEGETALE ȘI ANIMALE**
STANDARDE MINIMALE NECESARE ȘI OBLIGATORII PENTRU CONFERIREA TIITLULUI DIDACTIC DE PROFESOR
 conform Ordinului nr. 6.560/2012 publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 890 din 27 decembrie 2012

Conf. univ. dr. ing. MIRONESA Silvia

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
1	Activitate didactică și profesională (A1)	1.1. Cărți și capitole în cărți de specialitate	1.1.1. Cărți/capitole ca autor < pentru Profesor, minim 2 , din care 1 prim autor	1.1.1.2 naționale (Ed. recunoscute CNCIS)	nr. pagini/(5*nr. autori)
				1. S. Mironeasa , C. Mironeasa. <i>Elemente de inginerie mecanică</i> , Editura Matrix Rom, București, 2010, 232 p., ISBN 978-973-755-667-7.	232/10 = 23.200
				2. S. Mironeasa . <i>Semințe de struguri. Studii și cercetări</i> , Editura PIM, Iași, 2013, 108 p., ISBN 978-606-13-1195-8.	108/5 = 21.600
				3. S. Mironeasa . <i>Auditul calității</i> , Editura PIM, Iași, 2013, 232 p., ISBN: 978-606-13-1196-5.	232/5 = 46.400
				4. C. Mironeasa, S. Mironeasa . <i>Costurile calității</i> , Editura Matrix Rom, București, 2009, 152 p., ISBN 979-973-755-448-2.	152/10 = 15.200
		1.2. Suport didactic	1.2.1. Manuale, suport de curs		nr. pagini/(8*nr. autori)
				1. S. Mironeasa . <i>Elemente de inginerie. Acționări hidraulice, pneumatice și electrice</i> , Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, 2012, 216 p. www.fia.usv.ro/avizier/an.php secțiunea Cursuri	216/8 = 27.000
				2. S. Mironeasa . <i>Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității: curs universitar</i> , Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, 2012, 352 p. www.fia.usv.ro/avizier/an.php secțiunea Cursuri	352/8 = 44.000
				3. S. Mironeasa . Fenomene de transfer. Operații și aparate în industria alimentară: curs anul III, sem. I, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, 2012, 178 p. www.fia.usv.ro/avizier/an.php secțiunea Cursuri	178/8 = 22.250
				4. S. Mironeasa . Utilaj în industria alimentară: curs anul III, sem. II, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, 2012, 196 p. www.fia.usv.ro/avizier/an.php secțiunea Cursuri	196/8 = 24.750
5. S. Mironeasa . Climatizări și instalații de frig: curs anul III, sem. I, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, 2012, 120 p. www.fia.usv.ro/avizier/an.php secțiunea Cursuri	120/8 = 15.000				
		6. S. Mironeasa . Informatică aplicată și grafică asistată pe calculator: curs anul I sem II, Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, 2012, 162 p. www.fia.usv.ro/avizier/an.php secțiunea Cursuri	162/8 = 20.250		
		1.2.2. Îndrumare de laborator/aplicații	nr. pagini/(8*nr. autori)		
		1. S. Mironeasa . <i>Elemente de inginerie mecanică: îndrumar</i> , Suceava, 2012, 94 p. www.fia.usv.ro/avizier/an.php secțiunea Cursuri	94/8 = 11.750		

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				2. S. G. Stroe, S. Mironeasa . <i>Informatică aplicată și grafică asistată pe calculator: îndrumar de laborator</i> , Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, 2012, 96p. www.fia.usv.ro/avizier/an.php secțiunea Cursuri	96/16 = 6.000
Total A1 = 277.400					
2	Activitate de cercetare (A2)	2.1. Articole în reviste cotate ISI Thomson Reuters și în volume indexate ISI Proceedings)	Minim 6 articole pentru Profesor	Articole în reviste cotate ISI	(25 + 20*fact. impact)/(nr. de autori) – pt reviste cotate ISI 25/nr. de autori – pt articole indexate ISI Proceedings
				1. Mironeasa S. , Mironeasa C., Codină G.G., 2016, Optimization of wheat-grape seed composite flour to improve alpha-amylase activity and dough rheological behavior, <i>International Journal of Food Properties</i> , 19 (4): 859-872. IF = 0,915 Disponibil online: www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10942912.2015.1045516	$(25 + 20 * 0,915)/3 =$ 14.433 *2 = 28.866
				2. Codină G. G., Mironeasa S^c , 2016, Use of response surface methodology to investigate the effects of brown and golden flaxseed on wheat flour dough microstructure and rheological properties, <i>Journal of Food Science and Tehnology- Mysori</i> , 53(12):4149–4158. IF = 1,241, SRI = 1,000 doi:10.1007/s13197-016-2387-5 Disponibil online: http://link.springer.com/article/10.1007/s13197-016-2387-5	$(25 + 20 * 1,241)/2 =$ 24.91 *2 = 49.820
				3. Codină G.G., Franciuc Simona, Mironeasa S^c , 2016, Rheological characteristics and microstructure of milk yogurt as influenced by quinoa flour addition, <i>Jornal of Food Quality</i> , 39(5), 559–566. IF = 0,755. Disponibil online: http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfq.12210/abstract	$(25 + 20 * 0,755)/3 =$ 13.366 *2 = 26.733
				4. Mironeasa S. ^t , Codină G.G. ^t , Stroe S. ^t , 2016, A new simple method for the evaluation of mineral elements in different oilseeds, <i>Communications in Soil Science and Plant Analysis</i> , 47(15),1731-1737. IF= 0,529, SRI=0.578 Disponibil online: http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/00103624.2016.1206914?journalCode=lcss20	$(25 + 20 * 0,529)/3 =$ 11.860 *2 = 23.722
				5. G.G. Codină, S. Mironeasa , 2013. Influence of Mixing Speed on Dough Microstructure and Rheology, <i>Food Technol. Biotechnol.</i> 51 (4) 509–51. ISSN 1330-9862. IF = 0,977 vizibil la: http://www.bioxbio.com/ift/html/FOOD-TECHNOL-BIOTECH.html , SRI = 0,917 Disponibil online: http://www.ftb.com.hr/index.php/current-issue/136-volume-51-issue-no-4/1167-influence-of-mixing-speed-on-dough-microstructure-and-rheology	$(25 + 20 * 0,977)/2 =$ 22.27 *2 = 44.540
				6. G.G. Codină [†] , S. Mironeasa[†] , D.V. Voica [†] , C. Mironeasa [†] , 2013. Multivariate Analysis of Wheat Flour Dough Sugars, Gas Production, and Dough Development at Different Fermentation Times, <i>Czech J. Food Sci.</i> 31 (3), 222–229. ISSN 1212-1800. IF = 0,685, SRI = 0,34314 Disponibil online: www.agriculturejournals.cz/publicFiles/92395 .	$(25 + 20 * 0,741)/4 =$ 9.955 *2 = 19.910
				7. S. Mironeasa , G. G. Codină, C. Mironeasa, 2012. The effects of wheat flour substitution with grape seed flour on the rheological parameters of the dough assed by Mixolab, <i>Journal of Texture Studies</i> , 43 (1), 40-48, ISSN 0022-4901 IF = 1,051. http://www.bioxbio.com/ift/html/J-TEXTURE-STUD.html Disponibil online: http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1745-4603.2011.00315.x/abstract	$(25 + 20 * 1.051)/3 =$ 15.340 *2 = 30.680
				8. G. G. Codină [†] , S. Mironeasa[†] , C. Mironeasa [†] , 2012. Variability and relationship among Mixolab and Falling Number evaluation based on influence of fungal alpha-amylase addition, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 92 (10), 2162-2170, ISSN 0022-5142. IF = 1,759 http://www.bioxbio.com/ift/html/J-SCI-FOOD-AGR.html Disponibil online: http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.5603/abstract	$(25 + 20 * 1.759)/3 =$ 20.060 *2 = 40.120

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categorii și restricții	Subcategorii	Indicatori unitari (kpi)
				9. G. G. Codină, S. Mironeasa , C. Mironeasa, C.N. Popa, R. Tamba-Berehoiu, 2012. Wheat flour dough Alveograph characteristics predicted by Mixolab regression models, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 92 (3), 638-644, ISSN 0022-5142. IF = 1,759 http://www.bioxbio.com/ifa/html/J-SCI-FOOD-AGR.html Disponibil online: http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.4623/abstract	$(25 + 20 * 1.759)/5 =$ 12.036
				10. G. G. Codină, S. Mironeasa , D. Bordei, A. Leahu, 2010. Mixolab Versus Alveograph and Falling Number, <i>Czech J. Food Sci</i> , 28(3), 185-191, ISSN 1212-1800. IF = 0,413 Disponibil online: http://journals.uzpi.cz/publicFiles/31669.pdf	$(25 + 20 * 0,413)/4 =$ 8.315
				11. C. Mironeasa, S. Mironeasa , 2009. Considerations on the concept of process and process approach, <i>Metalurgia International</i> , XIV (6) Special Issue, 89-93. ISSN 1582-2214. IF = 0,084 Disponibil online: http://www.metalurgia.ro/Metalurgia_International_special6_2009.pdf	$(25 + 20 * 0,084)/2 =$ 13.340
				12. C. Mironeasa, S. Mironeasa , 2009. The process approach and the generated value at the process level, <i>Metalurgia International</i> , XIV (6) Special Issue, 94-99. ISSN 1582-2214. IF = 0,084 Disponibil online: http://www.metalurgia.ro/Metalurgia_International_special6_2009.pdf	$(25 + 20 * 0,084)/2 =$ 13.340
			Articole în volume indexate ISI Proceedings		
				1. S. Mironeasa , C. Mironeasa, 2008. Study of the Relationship between the Drawing Coefficient and Hardening Ratio, <i>Annals of DAAAM for 2008 & Proceedings of the 19th International DAAAM Symposium</i> , 441, ISBN 978-3-901509-68-1, ISSN 1726-9679. (ISI) Disponibil online: https://spreadsheets.google.com/pub?key=0Av3ne3G71sICdERIR3FVeDQ5a0VhcXJPeHpNZGkySFE&hl=en_GB&output=html și http://apps.webofknowledge.com/summary.do?SID=R2jd55M4IN78fOBPOdI&product=WOS&qid=10&search_mode=GeneralSearch	$25/2 = 12.5 * 2 =$ 25.000
				2. C. Mironeasa, S. Mironeasa , 2008. Study on the Dependence between the Erichsen Coefficient by Anisotropy and Hardening Coefficients. <i>Annals of DAAAM for 2008 & Proceedings of the 19th International DAAAM Symposium</i> , 440, ISBN 978-3-901509-68-1, ISSN 1726-9679. (ISI) Disponibil online: https://spreadsheets.google.com/pub?key=0Av3ne3G71sICdERIR3FVeDQ5a0VhcXJPeHpNZGkySFE&hl=en_GB&output=html și http://apps.webofknowledge.com/summary.do?product=WOS&search_mode=GeneralSearch&qid=10&SID=R2jd55M4IN78fOBPOdI&&page=2	$25/2 = 12.500$
				3. D. Iacob, C. Mironeasa, S. Mironeasa , 2008. Experimental Research Regarding the Joining Radius Obtained in the Case of Minimal Energy at the Electrohydraulic Process, <i>Annals of DAAAM for 2008 & Proceedings of the 19th International DAAAM Symposium</i> , 308, ISBN 978-3-901509-68-1, ISSN 1726-9679. (ISI) Disponibil online: https://spreadsheets.google.com/pub?key=0Av3ne3G71sICdERIR3FVeDQ5a0VhcXJPeHpNZGkySFE&hl=en_GB&output=html și http://apps.webofknowledge.com/summary.do?SID=R2jd55M4IN78fOBPOdI&product=WOS&qid=10&search_mode=GeneralSearch	$25/3 = 8.333$
			TOTAL A 2.1. = 355.399		
		2.2. Articole în reviste și volumele unor manifestări științifice indexate în alte baze de	Minim 15 pentru Profesor		15/nr. de autori
				1. Mironeasa S. , Codină G.G., Oroian M., Bread quality characteristics as influenced by the addition of tomato seed flour, <i>Bulletin UASVM Food Science and Technology</i> , 2016, 73(2):77-84, ISSN-L 2344-2344; Print ISSN 2344-2344; Electronic ISSN 2344-5300 DOI: 10.15835/buasvmcn-fst:12149 Disponibil on-line: http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12149/pdf	$15/3 = 5 * 2 =$ 10.000

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
		date internaționale*) **)		Indexare: Agricola, agris, Cas, Doaj, Fsta, Google scholar, Index Copernicus	
				2. Codină G.G., Mironeasa S. , Todosi-Sănduleac E., Studies regarding the influence of brown flaxseed flour addition in wheat flour of a very good quality for bread making on bread quality, Bulletin UASVM Food Science and Technology, 2016, 73(2): 70-76, ISSN-L 2344-2344; Print ISSN 2344-2344; Electronic ISSN 2344-5300 DOI: 10.15835/buasvmcn-fst:12148 Disponibil on-line: http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12148 Indexare: Agricola, agris, Cas, Doaj, Fsta, Google scholar, Index Copernicus	15/3 = 5.000
				3. Mironeasa S. , Todosi-Sănduleac E, Iuga Mădălina, 2016, Physico-chemical characteristics, antioxidant activity and mineral content of hawthorn fruits from Suceava County, Food and Environment Safety Journal, 15 (2):108-116. Disponibil online: www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2016/.../2_abs.pdf http://web.a.ebscohost.com/abstract?direct=true&profile=ehost&scope=site&authtype=crawler&jrnl=20686609&AN=117674489&h=1jfNOpowWOWtK5tuUkOQq5%2fdaV3VuqfqTGj5R5hpxMLn7rKAZUbXa6Oot3MoeTav%2fNDtdYqeR8MJwcvb4V22A%3d%3d&url=f&resultNs=AdminWebAuth&resultLocal=ErrCrlNotAuth&crlhashurl=login.aspx%3fdirect%3dtrue%26profile%3dehost%26scope%3dsite%26authtype%3dcrawler%26jrnl%3d20686609%26AN%3d117674489 Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baza de date internaționale Index Copernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/3= 5 *2 = 10.000
				4. Arghire C., Mironeasa S. , Codină G.G., 2016, Optimization of bread quality of 650 wheat flour type with native inulin by response surface methodology, The Annals of the Univeristy Dunărea de Jos Galați, Fascicule VI-Food Tehnology, 40 (1): 32-42. Disponibil online: https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20163345142 Indexare: Thomson Reuters Master Journal List, Scopus, Cabi	15/3 = 5.000
				5. Codină G.G., Mironeasa S. , 2016, Application of D-Optimal Mixture Design to optimize the wheat-pumpkin composite flour for bread production, Food and Environment Safety, 15 (1): 10-20. Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baza de date internaționale Index Copernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
				6. Mironeasa S. , Mironeasa C., 2015, Use of Response Surface Methodology to investigate the effect of some chemical elements on the tensile strength of thin sheet metal, TEHNOMUS - New Technologies and Products in Machine Manufacturing Technologies, 2015, 217-222. ISSN-1224-029X. Disponibil online http://www.fim.usv.ro/conf_1/tehnomusjournal/journal2015p.php Indexare: în baze de date internaționale Ulrichs Web, IndexCopernicus, EBSCO and Scipio	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
				7. Mironeasa S. , Codină G.G., 2015, Physico-chemical properties of blends of corn oil with coriander seed oil, Food and Environment Safety Journal, 14 (1): 74-83. Disponibil online: www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2015/2015_1/single/12/12_abs.pdf Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale Index Copernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
				8. Codină G.G., Poroch-Serițan M., Mironeasa S. , 2015, Blending of sunflower oil with grape seed oil: Impact on physico-chemical parameters and radical scavenging activity, Food and Environment Safety Journal, 14 (1):101-107. Disponibil online: www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2015/2015_1/single/16/16_abs.pdf Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale Index Copernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	
				9. Avrămiuc M., Mironeasa S. , 2015, The influence of processing by crushing and boiling on ascorbic acid content in some plant	15/2 = 7.5 *2 =

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categorii și restricții	Subcategorii	Indicatori unitari (kpi)
				species, Food and Environment Safety, 14(2), 157-161. Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale Index Copernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15.000
				10. Mironeasa S. , Codină G.G.°, 2015, Sensory evaluation of millet-yellow flaxseed-hemp composite flour gluten free cookies for optimum formulation by the mixture experimental design, Food and Environment Safety Journal, 14 (3): 310-319. Disponibil online: www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2015/2015_3/single/11/11_abs.pdf Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale Index Copernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
				11. Mironeasa S. , Codină G.G., 2014. Optimization of a strong wheat flour quality with a low alpha-amylase content by using Response Surface Methodology, Journal of Food Studies, 3(1), 15-24. ISSN 2166-1073. Disponibil online: https://scholar.google.ro/scholar?cluster=3416440356493021776&hl=en&as_sdt=0.5 Indexare: în baze de date internaționale: EBSCOhost, Google Scholar, Open J-Gate, ProQuest, CNKI, Ulrich's	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
				12. G.G. Codină, S. Mironeasa , 2014. Improvement of wheat flour dough rheology by alpha -amylase and protease combination, Food and Environment Safety, 13(4), 310-317 Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/ Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale Index Copernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/2 = 7.500
				13. Zaharia D., Danciu I., Codină G.G., Mironeasa S. , Mironeasa C., 2014. Relationships of Glutograph parameters with Farinograph and wheat flour characteristics, Journal of Food, Agriculture & Environment, 12 (1): 33 - 36, ISSN 1459-0255. Disponibil online: http://world-food.net/relationships-of-glutograph-parameters-with-farinograph-and-wheat-flour-characteristics/ Indexare: indexată în baze de date internaționale, Scopus (https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=26432268500), Google Scholar	15/5 = 3.000
				14. Zaharia D., Danciu I., Codină G.G., Mironeasa S. , Mironeasa C., 2014. Use of principal component analysis in assessment relationship between technological and rheological parameters of wheat flour, Journal of Food, Agriculture & Environment, 12 (1): 29 - 32, ISSN 1459-0255. Disponibil online: http://world-food.net/use-of-principal-component-analysis-in-assessment-of-relationship-between-technological-and-rheological-parameters-of-wheat-flour/ Indexare: indexată în baze de date internaționale, Scopus (https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=26432268500), Google Scholar	15/5 = 3.000
				15. Mironeasa S. , Codină G.G., 2013. Effect of citrus fibers addition on wheat flour dough rheological properties, Food and Environment Safety, 12(4), 322-327. Disponibil online http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale Index Copernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
				16. Stroe S.-G., Gutt G., Mironeasa S. , 2013. The relationship between metal ions released from AISI304 and AISI321 stainless steels in food simulant solutions at various working parameters, Food and Environment Safety, 12(3), 265-270. Disponibil online : http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale Index Copernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/3 = 5.000
				17. G.G. Codină, S. Mironeasa , 2013. The effect of lecithin on Alveograph characteristics, baking and sensorial qualities of wheat flour, Food and Environment Safety, 12 (1), 59-63.	15/2 = 7.500

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				Disponibil online: www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2013/2013_1/single/10/10_abs.pdf Indexare: acreditată B+ CNCSIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	
				18. S. Mironeasa , G.G. Codină, Alveograph dough rheological parameters related to wheat flour analytical characteristics using Principal Component Analysis, 2nd International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science (ABIFA '13), Brașov, June 1-3, 2013, 241-246. Disponibil online: www.wseas.us/e-library/conferences/2013/Brasov/ABIETE/ABIETE-41.pdf	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
				19. G.G. Codină, C. Arghire, S. Mironeasa , Influence of added Inulin on the Alveograph rheological characteristics of dough from 800 wheat flour type and bread quality, Proceedings of the 9th International Conference on Cellular and Molecular Biology, Biophysics and Bioengineering (BIO '13), Chania, Crete Island, Greece, August 27-29, 2013. Disponibil online: www.wseas.us/e-library/conferences/2013/Chania/BIOMED/BIOMED-06.pdf	15/3 = 5.000
				20. S. Mironeasa , G.G. Codină, C. Popa, Effect of the addition of Psyllium fiber on wheat flour dough rheological properties, Proceedings of the 9th International Conference on Cellular and Molecular Biology, Biophysics and Bioengineering (BIO '13), Chania, Crete Island, Greece, August 27-29, 2013. Disponibil online: www.wseas.us/e-library/conferences/2013/Chania/BIOMED/BIOMED-07.pdf	15/3 = 5.0 *2 = 10.000
				21. G.G. Codină, S. Mironeasa , C. Mironeasa, Use of wheat flour analytical characteristics for predicting the Simulator Mixolab measurements, 2nd International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science (ABIFA '13), Brașov, June 1-3, 2013, 235-239. Disponibil online: www.wseas.us/e-library/conferences/2013/Brasov/ABIETE/ABIETE-40.pdf	15/3 = 5.000
				22. C. Mironeasa, S. Mironeasa , G.G. Codină, Comparative study on the assessment of employee satisfaction, 2nd International Conference on Economics, Political and Law Science (EPLS '13), Brașov, June 1-3, 2013, 23-31. Disponibil online: www.wseas.us/e-library/conferences/2013/Brasov/EPLS/EPLS-03.pdf	15/3 = 5.000
				23. S. Mironeasa , G. G. Codină, 2012. Study on the raw cow milk hygienic parameters from different milk collection centers and different years using a multivariate analysis method. <i>Food and Environment Safety</i> , 11 (4): 59-64, ISSN 2068-6609. (BDI) Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html Indexare: acreditată B+ CNCSIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
				24. G. G. Codină, S. Mironeasa , 2012. Effects of dry lager brewing <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strain on the fermentation process and beer quality. <i>Food and Environment Safety</i> , 11 (1): 76-82, ISSN 2068-6609. (BDI) Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?hl=ro&q=Mironeasa+S*&btnG= Indexare: acreditată B+ CNCSIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/2 = 7.500
				25. S. Mironeasa , S. Gutt, G. Gutt & G.G. Codină, 2011. Rheological behaviour of wheat flour dough during mixing and heating. <i>Annals of DAAAM for 2011 & Proceedings of the 22nd International DAAAM Symposium</i> , 107, ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. (BDI) Disponibil online: http://connection.ebscohost.com/c/articles/69984937/rheological-behaviour-wheat-flour-dough-during-mixing-heating https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=26432268500 Indexare: în baze de date internaționale: Scopus, Google scholar	15/4 = 3.75*2 = 7.500

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				26. Mironeasa S. , Gutt G., Gutt S., Mironeasa C., 2011. Study regarding the association between mechanical parameters, chemical composition and Erichsen index. Annals of DAAAM for 2011 & Proceedings of the 22nd International DAAAM Symposium. Disponibil online: https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=26432268500 Indexare: în baze de date internaționale: Scopus, Google scholar	15/4 = 3.75*2 = 7.500
				27. S. Mironeasa , G.G. Codină, C. Mironeasa, 2011. Variation analysis of cow milk composition quality depending on year, season and location in Romania, <i>Bulletin of University of Agricultural Science and Veterinary Medicine</i> , Cluj-Napoca, 68 (1-2), 225-232, ISBN 1843-5262. Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=0&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0 Indexare: în baze de date internaționale Agricola, agris, Cas, Doaj, Fsta, Google scholar, Index Copernicus	15/3 = 5.00 *2 = 10.000
				28. G.G. Codină, S. Mironeasa , C. Mironeasa, 2011, Evaluation of strong whet type 650 flour parameters with the Farinograph instrument, <i>Bulletin of University of Agricultural Science and Veterinary Medicine</i> , Cluj-Napoca, 68 (1-2):418, ISBN 1843-5262. Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=10&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0 Indexare: în baze de date internaționale Agricola, agris, Cas, Doaj, Fsta, Google scholar, Index Copernicus	15/3 = 5.000
				29. S. Mironeasa , G. G. Codină, 2011, Multivariate analysis in assessment relationships between milk characteristics influenced by the seasonal variations, <i>Food and Environment Safety</i> , 10 (4): 104-107, ISSN 2068-6609. Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=0&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0 Indexare: acreditată B+ CNCSIS și indexată în baza de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și în baza de date JournalSeek Database	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
				30. G. G. Codină, S. Mironeasa , A. Leahu, 2011, Predicting the organoleptic quality of some Romanian beer from physical-chemical data using multivariate analysis, <i>Food and Environment Safety</i> , 2011, 10 (1): 36-42, ISSN 2068-6609. Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/files/Journal2011/2011_1/single/6/Paper%206%20Vol%20X%201_2011.pdf Indexare: acreditată B+ CNCSIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și în baza de date JournalSeek Database	15/3 = 5.000
				31. G. G. Codină, S. Mironeasa , D. V. Voica, 2011. Influence of wheat flour dough hydration levels on gas production during dough fermentation and bread quality, <i>Food and Environment Safety</i> , 10 (4), 65-69, ISSN 2068-6609. Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=10&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0 Indexare: acreditată B+ CNCSIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și în baza de date JournalSeek Database	15/3 = 5.000
				32. S. Mironeasa , G. G. Codină, 2011, Multivariate analysis in assessment relationships between milk characteristics influenced by the seasonal variations, <i>Food and Environment Safety</i> , 10 (4): 104-107, ISSN 2068-6609. Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=0&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0 Indexare: acreditată B+ CNCSIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
				33. A. Leahu, G. G. Codină, S. Mironeasa , A. I. Roșu, 2011. Effects of A2 phospholipase on dough rheological properties and bread characteristics, <i>Food and Environment Safety</i> , 10 (1): 66-70, ISSN 2068-6609. (BDI) Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=10&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0 Indexare: acreditată B+ CNCSIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/4 = 3.750

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				34. A. Leahu, G.G. Codină, S. Mironeasa , C. Damian, 2011. Correlation analyses between some technological parameters of some Romanian wheat varieties grown in the Suceava area. <i>Food and Environment Safety</i> , 10 (2): 65-69, ISSN 2068-6609. Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?hl=ro&q=Correlation+analyses+between+some+technological+parameters+of+some+Romanian+wheat+&btnG= Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și în baza de date JournalSeek Database	15/4 = 3.750
				35. C. Mironeasa, S. Mironeasa , G.G. Codină, 2011. Study regarding the audit of management principles. <i>TEHNOMUS - New Technologies and Products in Machine Manufacturing Technologies</i> , 1 (18), 325-328. Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?hl=ro&q=Study+regarding+the+audit+of+management+principles&btnG= Indexare: în baze de date internaționale Ulrichs Web, IndexCopernicus, EBSCO and Scipio	15/3 = 5.00
				36. C. Mironeasa, S. Mironeasa , 2010. Survey implementation of training for integrated management systems, <i>Proceedings in Manufacturing Systems</i> , 5, Special Number, 295-300. Editura Academiei Române, București, ISSN 2067-9238. Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=10&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0_5 Indexare în baza de date internațională: Google scholar	15/2 = 7.500
				37. S. Mironeasa , C. Mironeasa, 2010. Study of the influence of the modification of the carbon on the sheet mechanic characteristic. <i>TEHNOMUS - New Technologies and Products in Machine Manufacturing Technologies</i> , 17, 66-69, ISSN-124-029X. Disponibil online: http://www.fim.usv.ro/conf_1/tehnomusjournal/pagini/ahiva/ahiva/CuprinsTehnopusXVII.pdf Indexare: în baze de date internaționale Ulrichs Web, IndexCopernicus, EBSCO and Scipio	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
				38. S. Mironeasa , G.Gutt, S. Gutt & C. Mironeasa, 2010. Effect of Chemical Composition on the Elongation Proprieties. <i>Annals of DAAAM for 2010 & Proceedings of the 21st International DAAAM Symposium</i> , 137, ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. Disponibil online: http://connection.ebscohost.com/c/articles/55674527/effect-chemical-composition-elongation-proprieties Indexare: în baze de date internaționale: EBSCOhost, Google scholar	15/4 = 3.75 *2 = 7.500
				39. G. Gutt, T.-L. Severin, S. Gutt & S. Mironeasa , 2010. Distribution Study of Micro Alloy Elements on Cadmium Telluride Crystals by ICP-MS. <i>Annals of DAAAM for 2010 & Proceedings of the 21st International DAAAM Symposium</i> , 991, ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. Disponibil online: http://connection.ebscohost.com/c/articles/55674953/distribution-study-micro-alloy-elements-cadmium-telluride-crystals-by-icp-ms-laser-ablation-technique Indexare: în baze de date internaționale: EBSCOhost, Google scholar	15/4 = 3.750
				40. S. Mironeasa , C. Mironeasa, G. G. Codină, 2010, Evaluation of mineral element content in grape seed and defatted grape seed. <i>Food and Environment Safety</i> , IX (2), 53-61, ISSN 2068 – 6609. Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baza de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/3 = 5.00 *2 = 10.000
				41. S. Mironeasa , A. Leahu, G.G. Codină, S.-G. Stroe, C. Mironeasa, 2010. Grape Seed: physico-chemical, structural characteristics and oil content. <i>Journal of Agroalimentary Processes and Technologies</i> , 16 (1), 1-6, ISSN 1453-1399. Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=0&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0 Indexare: IFIS – International Food Information Service; CAS – Chemical Abstracts Service (CAS ref; 163659); Food Science Central – from the publishers of FSTA – Food Science and Technology Abstracts®; CABI – Publishing Website Serials Cited Submission; European Virtual Institute for Speciation Analysis (EVISA); Science and Engineering Journal Abbreviations; Index Copernicus	15/5 = 3.000
				42. S. Mironeasa , G.G.Codină, A.Leahu, C. Mironeasa, 2011. Multivariate statistical analysis of Royal Feteasca wine quality from	15/4 = 3.750

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				different regions of Romania country. Food Environ. Saf. 10(1), 47-52 Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	
				43. G. G. Codină, A. Leahu, S. Mironeasa , 2009. The influence of acid addition over 650 flour with a higher alpha-amylase activity. <i>Annals of the Suceava University, Food Engineering</i> , VIII (2), ISSN 1842-4597. Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/3 = 5.000
				44. A. Leahu, G. G. Codină, S. Mironeasa , 2009. Analytical testings of the content of nitrates determined at parsley depending on the level of the nitrogen fertilization, <i>Annals of the Suceava University, Food Engineering</i> , VIII (2), ISSN 1842-4597. Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baza de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/3 = 5.000
				45. C. Mironeasa, S. Mironeasa , 2009. The audit process appreciation conditions, <i>The XV-th International Scientific Conference „TEHNOMUS”</i> , University „Stefan cel Mare” of Suceava – Romania, XV, 215-219, ISSN 1224 – 029X. Disponibil online: http://www.fim.usv.ro/conf_1/TEHNOMUS/Cuprins%20Tehnopus%20XV.pdf Indexare: în baze de date internaționale Ulrichs Web, IndexCopernicus, EBSCO and Scipio	15/2 = 7.500
				46. C. Mironeasa, S. Mironeasa , 2009. Research regarding the influence of the sheet chemical composition on the strain traction. Proceedings of the international conference NEWTECH 2009. <i>The Annals of Dunărea de Jos University Galați, Fascicle V, Technologies in machine building</i> , XXVII, 327-330, ISSN 1221-4566. Disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=10&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0 Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus, CSA, Scipio	15/2 = 7.500
				47. C. Scripcariu, S. Mironeasa , P. Bulai, M. Macoveanu, 2009. Identification and exploitation possibilities of some waste products from ion exchange membrane electrolisys plant. <i>Annals of the Suceava University – Food Engineering</i> , VIII (1), 30-36, ISSN 2068 – 6609. Disponibil online: http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baza de date internaționale IndexCopernicus Journals Master List, Ulrich's, Chemical Abstracts Service (CAS), EBSCO și baza de date JournalSeek Database	15/4 = 3.750
				48. C. Mironeasa, S. Mironeasa , 2008. The quality auditor and the social responsibility. Proceedings of the 17th International Conference on Manufacturing Systems – ICMaS, Bucharest, Romania, 3, 403-406, ISSN 1842-3183. (BDI IndexCopernicus) Disponibil online: http://icmas.eu/Paper_2008_VIII_07.htm Indexare: în baza de date internațională Google scholar	15/2 = 7.500
				49. C. Mironeasa, S. Mironeasa , 2008. Study regarding the auditors abilities. Proceedings of the 17th International Conference on Manufacturing Systems – ICMaS, 3, 407-410, ISSN 1842-3183. (BDI IndexCopernicus) Disponibil online: http://www.icmas.eu/Paper_2008_VIII_08.htm Indexare: în baza de date internațională Google scholar	15/2 = 7.500
				50. C. Mironeasa, S. Mironeasa , 2008. Study of the axial cutting force and torque at the drilling of the steels 30MoCr10 and 41MoCr11. <i>Academic Journal of Manufacturing Engineering</i> , 6 (2), 80-86, ISSN 1583-7904. http://journals.indexcopernicus.com/passport.php?id=5174	15/2 = 7.500

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categorii și restricții	Subcategorii	Indicatori unitari (kpi)
				Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baza de date internaționale IndexCopernicus, Google scholar	
				51. S. Mironeasa , C. Mironeasa, 2008. Research regarding the dependence between breaching strength, elongation and hardening coefficient. <i>Academic Journal of Manufacturing Engineering</i> , Supliment, 2, 37-42, ISSN 1583-7904. http://journals.indexcopernicus.com/passport.php?id=5174 Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus, Google scholar	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
				52. S. Mironeasa , C. Mironeasa, 2008. Research regarding the dependence between breaching strength, elongation and anisotropy coefficient. <i>Academic Journal of Manufacturing Engineering</i> , 2 supliment, 42 – 48. ISSN: 1583-7904. http://journals.indexcopernicus.com/passport.php?id=5174 Indexare: acreditată B+ CNCISIS și indexată în baze de date internaționale IndexCopernicus, Google scholar	15/2 = 7.5 *2 = 15.000
TOTAL A 2.2. = 437.750					
	2.3. Proprietate intelectuală, brevete de invenție, tehnologii și produse omologate		2.3.2. naționale		30/nr. de autori
				1. G.G. Codină, S. Mironeasa , C. Mironeasa, 2012. Biscuiți hipocalorici și procedeu de obținere a acestora. RO 127370 (A2). Clasificarea internațională: A21D2/36. Prioritate: RO2010000945 20101006. Disponibil online: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&II=2&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20120530&CC=RO&NR=127370A2&KC=A2	30/3 = 10.000
				2. G.G. Codină, S. Mironeasa , C. Mironeasa, 2012. Vafe cu conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora. RO 127472 (A2). Clasificarea internațională: A21D2/36. Prioritate: RO2010000946 20101006. Disponibil online: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&II=1&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20120629&CC=RO&NR=127472A2&KC=A2	30/3 = 10.000
				3. G.G. Codină, S. Mironeasa , C. Mironeasa, 2012. Napolitane cu conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora. RO 127473 (A2). Clasificarea internațională: A21D2/36. Prioritate: RO2010000947 20101006. Disponibil online: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=worldwide.espacenet.com&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20120629&CC=RO&NR=127473A2&KC=A2	30/3 = 10.000
				4. M. Ciobanu, S. Mironeasa , C. Mironeasa, 1990. Instalație de prelucrare magneto-abrazivă. Clasificarea internațională: B24B31/112. Prioritate: RO19880132627 19880318. Disponibil online: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?FT=D&date=19900730&DB=worldwide.espacenet.com&locale=en_EP&CC=RO&NR=99250B1&KC=B1&ND=5	30/3 = 10.000
	2.4. Granturi/proiecte câștigate prin competiție inclusiv proiecte de cercetare/consultanță (valoare de minim 10 000 Euro echivalent)	2.4.1. Director/rresponsabil – Minim 2 pentru Profesor	2.4.1.2 naționale		10 * ani de desfășurare
				1. PN-III-P2-2.1-BG-2016-0136, <i>Valorificarea superioară a subproduselor din vinificație în crearea de noi produse de panificație îmbunătățite nutrițional</i> http://www.fia.usv.ro/www/proiecte.php	10*2= 20
				2. Contract nr. 8280/21.06.2016, Proiect de cercetare și consultanță cu SUCERT-RO S.R.L., Suceava http://www.fia.usv.ro/www/proiecte.php	10*5= 50
		2.5.2. Membru în echipă	2.4.2.2. naționale		2 * ani de desfășurare
				1. PN II-RU-TE-2014-4-0214 <i>Îmbunătățirea caracteristicilor reologice, biochimice și tehnologice în obținerea pâinii prin utilizarea de</i>	2 * 2 = 4

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				diferite fainuri compozite http://www.fia.usv.ro/www/proiecte.php	
				2. PN-III-P2-2.1-BG-2016-0079 Cercetări privind utilizarea de inulină și minerale în panificație. Aspecte tehnologice http://www.fia.usv.ro/www/proiecte.php	2 * 2 = 4
				3. PN-III-P2-2.1-BG-2016-0089 Diversificarea gamei sortimentale și îmbunătățirea calitatii produselor lactate fermentate din cadrul S.C. TUDIA S.R.L. Suceava http://www.fia.usv.ro/www/proiecte.php	2 * 2 = 4
TOTAL A 2.3. ÷ 2.6 = 126.000					
TOTAL A 2 = 919.149					
	Recunoașterea și impactul activității (A3)	3.1. Citări în reviste ISI și BDI		3.1.1. ISI	10/nr. autori articol citat
				3.1.1.1. <i>Articol citat: S. Mironesa, G. G. Codină, C. Mironesa, 2012. The effects of wheat flour substitution with grape seed flour on the rheological parameters of the dough assed by Mixolab. Journal of Texture Studies, 43 (1), 40–48. ISSN 0022-4901.</i>	
				1. Walker R., Tseng A., Cavender G., Ross A., Zhao Y., 2015. Physicochemical, Nutritional, and Sensory Qualities of Wine Grape Pomace Fortified Baked Goods, Journal of Food Science, 79(9) S1811-S1822. ISSN: 0022-1147. IF = 1.649 http://www.bioxbio.com/ift/html/J-FOOD-SCL.html SRI = 1.589 http://uefiscdi.gov.ro/articole/3055/Scorul-relativ-de-influenta.html http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1750-3841.12554/abstract	10/3 = 3.333
				2. Zhou J., Tang X., Nan P., 2014. Effects of Lentinus edodes flour on the thermomechanical and dynamic rheological properties of wheat flour dough, Journal of the Chinese Cereals and Oils Association 29(7), 7-11.	10/3 = 3.333
				3. Tang Xiao Zhi, Hu Zhan-Qiang, Zhou Jian-Min, Shen Xin-Chun, HU Qiu-Hui. (2014) Influence of Brown Rice Flour on Wheat Dough Rheological Properties and Cookie Quality Characteristics, China Agricultural Science, 47 (8), 1567-1576. ISSN 0578-1752, DOI: 10.3864/j.issn.0578-1752.2014.08.013 http://www.chinaagrisci.com/EN/abstract/abstract18122.shtml	10/3 = 3.333
				4. Švec I., Hrušková M., 2015. The Mixolab parameters of composite wheat/hemp flour and their relation to quality features, LWT - Food Science and Technology, 60 (1), 623–629. ISSN: 0023-6438 SRI = 2.088 http://uefiscdi.gov.ro/articole/3055/Scorul-relativ-de-influenta.html http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643814004654	10/3 = 3.333
				5. M. Hrušková, I. Švec, I. Jurinová, 2012. Changes in baking quality of composite wheat/hemp flour detected by means of Mixolab. <i>Cereal Research Communications</i> . DOI 10.1556/CRC.2012.0033, ISSN 0133-3720. IF = 0.549 http://www.bioxbio.com/ift/html/CEREAL-RES-COMMUN.html http://www.akademai.com/doi/abs/10.1556/CRC.2012.0033?journalCode=0806	10/3 = 3.333
				6. M. Hrušková, I. Švec, I. Jurinová, 2012. Composite Flours-Characteristics of Wheat/Hemp and Wheat/Teff Models. <i>Food and Nutrition Sciences</i> , 3, 1484-1490, ISSN 2157-944X. IF = 0.17 http://www.scirp.org/Journal/Indexing.aspx?JournalID=208 Articol disponibil online: http://www.scirp.org/journal/PaperInformation.aspx?paperID=24465	10/3 = 3.333
				7. García-Lomillo, J., & González SanJosé, M. L. (2017). Applications of Wine Pomace in the Food Industry: Approaches and Functions. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> , 16(1), 3-22. IF = 4.903 http://www.bioxbio.com/ift/html/COMPR-REV-FOOD-SCI-F.html Articol disponibil online: http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1541-4337.12238/abstract	10/3 = 3.333
				3.1.1.2. <i>Articol citat: Codină, G.G., Mironesa, S., Mironesa, C., Popa, C.N., Tamba-Berehoiu, R., 2012. Wheat flour dough Alveograph characteristics predicted by Mixolab regression models. Journal of the Science of Food and Agriculture, 92(3), 638–644. ISSN: 0022-5142</i>	

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				1. Corpaș L., Hădărugă N.G., David I., Pirșan P., Hădărugă D.I., Heinz-Dieter Isengard Karl Fischer Water Titration–Principal Component Analysis Approach on Wheat Flour, Food Analytical Methods, 2014, 7(6), 1353-1358. ISSN: 1936-9751, http://scholar.google.ro/scholar?cites=833781182795676602&as_sdt=2005&scioldt=0,5&hl=ro , IF = 1.802 vizibil la: http://www.bioxbio.com/ifa/html/FOOD-ANAL-METHOD.html , SRI = 1.246 vizibil la: http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/CENAPOSS/Scor_Relativ_Influenta_2014.pdf	10/5 = 2.000
				2. Aprodu I., Banu I., Rheological, thermo-mechanical, and baking properties of wheat-millet flour blends, Food Science and Technology International, 2014, ISSN: 1082-0132, http://scholar.google.ro/scholar?cites=833781182795676602&as_sdt=2005&scioldt=0,5&hl=ro , IF = 0.981 vizibil la: http://www.bioxbio.com/ifa/html/FOOD-SCI-TECHNOL-INT.html , SRI = 1.046 vizibil la: http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/CENAPOSS/Scor_Relativ_Influenta_2014.pdf	10/5 = 2.000
				3. N. Gulia, B.S. Khatkar, Relationship of dough thermomechanical properties with oil uptake, cooking and textural properties of instant fried noodles, Food Science and Technology International, 2014, 20(3), 171-82. ISSN: 1082-0132, http://scholar.google.ro/scholar?cites=833781182795676602&as_sdt=2005&scioldt=0,5&hl=ro , IF = 0,981 vizibil la: http://www.bioxbio.com/ifa/html/FOOD-SCI-TECHNOL-INT.html , SRI = 1.046 vizibil la: http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/CENAPOSS/Scor_Relativ_Influenta_2014.pdf	10/5 = 2.000
				4. J. Mastilović, Ž. Kevrešan, A. Torbica, E. J. Hajnal, D. Živančev, Prediction of traditionally utilised wheat dough technological quality parameters from Mixolab values: development and evaluation of regression models, International Journal of Food Science & Technology, 2014, ISSN: 0950-5423, http://scholar.google.ro/scholar?cites=833781182795676602&as_sdt=2005&scioldt=0,5&hl=ro , IF = 1,354 vizibil la: http://www.bioxbio.com/ifa/html/INT-J-FOOD-SCI-TECH.html , SRI = 1.063 vizibil la: http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/CENAPOSS/Scor_Relativ_Influenta_2014.pdf	10/5 = 2.000
				5. U. Goutam, S. Kukreja, R. T. A. Chaudhury, R. K. Gupta, B.B. Dholakia, 2013, R.Yadav, Biotechnological approaches for grain quality improvement in wheat: Present status and future possibilities, Australian Journal of Crop Science, 7(4), 469-483. ISSN: 1835-2693, IF = - http://www.bioxbio.com/ifa/html/AUST-J-CROP-SCI.html , http://connection.ebscohost.com/c/articles/87585849/biotechnological-approaches-grain-quality-improvement-wheat-present-status-future-possibilities	10/5 = 2.000
				6. Torbica, A., Drašković, M., Tomić, J., Dodig, D., Bošković, J., & Zečević, V., 2016. Utilization of Mixolab for assessment of durum wheat quality dependent on climatic factors. Journal of Cereal Science, 69, 344-350. ISSN: 0733-5210. IF = 2,402 http://www.bioxbio.com/ifa/html/J-CEREAL-SCI.html , SRI = 1.821, http://uefiscdi.gov.ro/articole/3055/Scorul-relativ-de-influenta.html Articol disponibil online: https://scholar.google.com/scholar?start=10&hl=en&as_sdt=0,5&scioldt=0,5&cites=833781182795676602&scipsc=	10/5 = 2.000
				3.1.1.3. <i>Articol citat:</i> Codină G.G., Mironeasa S. , Mironeasa C., Variability and relationship among Mixolab and Falling Number evaluation based on influence of fungal α -amylase addition, Journal of the Science of Food and Agriculture, 2012, 92 (10), 2162–2170.	
				1. Hadnadev M., Dapevic Hadnadev T., Šimurina O., Filipcev B., Empirical and Fundamental Rheological Properties of Wheat Flour Dough as Affected by Different Climatic Conditions, Journal of Agricultural Science and Technology 2013, 15, 1381-1391. ISSN: 1680-7073, http://scholar.google.ro/scholar?cites=10975474876793460082&as_sdt=2005&scioldt=0,5&hl=ro , FI = 0,679 vizibil la: http://www.bioxbio.com/ifa/html/J-AGR-SCI-TECH-IRAN.html ; SRI = 0 vizibil la: http://uefiscdi.gov.ro/	10/3 = 3.333
				3.1.1.4. <i>Articol citat:</i> S. Mironeasa , C. Mironeasa, 2008. Study regarding the auditors abilities. Proceedings of the 17th International Conference on Manufacturing Systems – ICMaS, 3, 407-410, ISSN 1842-3183.	
				1. C. Mironeasa, G.G. Codină. 2013. A new approach of audit functions and principles, <i>Journal of Cleaner Production</i> , 43, 27-36. ISSN: 0959-6526, IF = 3,59 http://www.bioxbio.com/ifa/html/J-CLEAN-PROD.html Articol disponibil la: http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2012.12.018 , http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652612006646	10/2 = 5.000

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				3.1.1.5. <i>Articol citat: S. Mironeasa, G.G.Codină, A.Leahu, C. Mironeasa, 2011. Multivariate statistical analysis of Royal Feteasca wine quality from different regions of Romania country. Food Environ. Saf. 10(1), 47-52.</i>	
				1. J. Owusu, H. Ma, E.E. Abano, F.N. Engmann, 2012. Influence of two inocula levels of <i>Saccharomyces bayanus</i> , BV 818 on fermentation and physico-chemical properties of fermented tomato (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) juice. <i>African Journal of Biotechnology</i> , 11(33), 8241-8249. ISSN: 1684-5315. IF = 0,57 https://www.researchgate.net/journal/1684-5315_AFRICAN_JOURNAL_OF_BIOTECHNOLOGY Articol disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?cites=10342603270018980799&as_sdt=5&sciodt=0&hl=ro	10/4 = 2.500
				2. A-I. Petrișor, I. Ianoș, D. Iuread, M.-N. Văidianuc, 2012. Applications of principal component analysis integrated with GIS, <i>Procedia Environmental Sciences</i> , 14, 247-256. ISSN 1878-0296. IF = - Articol disponibil online: http://www.journals.elsevier.com/procedia-environmental-sciences	10/4 = 2.500
				3.1.1.6. <i>Articol citat: C. Mironeasa, S. Mironeasa, 2009. Considerations on the concept of process and process approach, Metalurgia International, XIV (6) Special Issue, 89-93. ISSN 1582-2214.</i>	
				1. C. Mironeasa, G.G. Codină. 2013. A new approach of audit functions and principles, <i>Journal of Cleaner Production</i> , 43, 27-36. IF = 3,59 http://www.bioxbio.com/iff/html/J-CLEAN-PROD.html Articol disponibil la: http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2012.12.018 , Articol disponibil online: http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652612006646	10/2 = 5.000
				3.1.1.7. <i>Articol citat: C. Mironeasa, S. Mironeasa, 2009. The process approach and the generated value at the process level, Metalurgia International, XIV (6) Special Issue, 94-99. ISSN 1582-2214</i>	
				1. C. Mironeasa, G.G. Codină. 2013. A new approach of audit functions and principles, <i>Journal of Cleaner Production</i> , 43, 27-36. IF = 3,59 http://www.bioxbio.com/iff/html/J-CLEAN-PROD.html Articol disponibil la: http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2012.12.018 ; http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652612006646	10/2 = 5.000
				2. Stojanovic D., Simeunovic B., Tomasevic I., Radovic M., 2012. Current state of business process management in Serbian industry, <i>Metalurgia International</i> , 17 (10), 222-226. ISSN 1582-2214. IF = 0,10 https://www.researchgate.net/journal/1582-2214_Metalurgia_international	10/2 = 5.000
				3.1.1.8. <i>Articol citat: G. G. Codină, S. Mironeasa, D. Bordei, A. Leahu, 2010. Mixolab Versus Alveograph and Falling Number, Czech J. Food Sci, 28(3), 185-191. ISSN 1212-1800, factor de impact 0.522. (ISI)</i>	
				1. J. Gil-Humanes, F. Pistón, F. Barro, C.M. Rosell, 2014. The Shutdown of Celiac Disease-Related Gliadin Epitopes in Bread Wheat by RNAi Provides Flours with Increased Stability and Better Tolerance to Over-Mixing, <i>PLoS One</i> , 2014. ISSN: 1932-6203, IF = 3,234, http://www.bioxbio.com/iff/html/PLOS-ONE.html , SRI = 2.563 http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/CENAPOSS/Scor_Relativ_Influenta_2014.pdf Articol disponibil online: http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0091931	10/4 = 2.500
				2. J. Mastilović, Ž. Kevrešan, A. Torbica, E. J. Hajnal, D. Živančev, 2014. Prediction of traditionally utilised wheat dough technological quality parameters from Mixolab values: development and evaluation of regression models, <i>International Journal of Food Science & Technology</i> , 49 (12), 2685-2691. ISSN: 0950-5423, FI = 1,354 vizibil la: http://www.bioxbio.com/iff/html/INT-J-FOOD-SCI-TECH.html , SRI = 1.063 http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/CENAPOSS/Scor_Relativ_Influenta_2014.pdf Articol disponibil online: http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ijfs.12601/abstract	10/4 = 2.500
				3. I. Švec, M. Hrušková, 2014. The Mixolab parameters of composite wheat/hemp flour and their relation to quality features, <i>LWT - Food Science and Technology</i> . ISSN: 0023-6438; DOI: 10.1016/j.lwt.2014.07.034; Available online 7 August 2014; FI = 2.468 vizibil la http://www.bioxbio.com/iff/html/LWT-FOOD-SCI-TECHNOL.html , SRI = 2.141 vizibil la http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/CENAPOSS/Scor_Relativ_Influenta_2014.pdf Articol disponibil online: http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643814004654	10/4 = 2.500

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				4. J. Gil-Humanes, F. Pistón, C. M. Rosell, F. Barro, 2012. Significant down-regulation of γ -gliadins has minor effect on gluten and starch properties of bread wheat, <i>Journal of Cereal Science</i> , 56,161-170, ISSN: 0733-5210. IF = 2.073 http://www.journals.elsevier.com/journal-of-cereal-science/ Articol disponibil online: http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0733521012000501	10/4 = 2.500
				5. I. Capouchová, L. Papoušková, M. Kostelanská, E.Prokinová, A. Škeříková, J.Hajšlová, P.Konvalina, O. Faměra, 2012.Effect of different intensities of fusarium infestation on grain yield, deoxynivalenol content and baking quality of winter wheat. <i>Romanian Agricultural Research</i> , 29, 297-306, ISSN 1222-4227. IF = 0.516 http://www.medsciediting.com/sci/index.asp?action=search Articol disponibil online: http://www.medsciediting.com/sci/index.asp?action=search	10/4 = 2.500
				6. L. Papoušková, I. Capouchová, M. Kostelanská, A. Škeříková, E. Prokinová, J. Hajšlová, J. Salava, O. Faměra, Changes in baking quality of winter wheat with different intensity of <i>Fusarium spp.</i> contamination detected by means of new rheological system Mixolab. <i>Czech Journal of Food Science</i> , 2011, 29 (4), 420-429. ISSN 1212-1800. IF = 0.522 http://www.agriculturejournals.cz/web/cjfs.htm Articol disponibil online: http://www.agriculturejournals.cz/publicFiles/45013.pdf	10/4 = 2.500
				7. M. Hrušková, I. Švec, I. Jurinová, 2013. Changes in baking quality of composite wheat/hemp flour detected by means of Mixolab. <i>Cereal Research Communications</i> 41(1), 150/159. ISSN 0133-3720. IF = 0.39 https://www.researchgate.net/journal/0133-3720-Cereal-Research-Communications Articol disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?cites=16177189834804731934&as_sdt=2005&sciodt=0.5&hl=en	10/4 = 2.500
				8. Tomić, J., Torbica, A., Popović, L., Strelec, I., Vaštag, Ž., Pojić, M., & Rakita, S. (2015). Albumins characterization in relation to rheological properties and enzymatic activity of wheat flour dough. <i>Journal of Agricultural Science and Technology</i> , 17(4), 805-816. 1680-7073. IF = 0.815 http://www.bioxbio.com/iff/html/J-AGR-SCI-TECH-IRAN.html Articol disponibil online: http://jast.modares.ac.ir/article_12907_5171.html	10/4 = 2.500
				3.1.1.9. <i>Articol citat:</i> C. Scripcariu (Popa), S. Mironeasa, P. Bulai, M. Macoveanu, 2009. Identification and exploitation possibilities of some waste products from ion exchange membrane electrolisis plant. <i>Annals of the Suceava University – Food Engineering</i> , VIII (1), 30-36, ISSN 2068 – 6609	
				1. Popa C., Bulai P., Macoveanu M., 2011. Equilibrium and kinetic studies of iron (ii) removal from 34% calcium chloride solutions by chelating resin purolite S930, <i>Studia UBB Chemia</i> , LVI (1), 129-144, ISSN 1224-7154. IF = 0.129 http://chem.ubbcluj.ro/~studiachemia/ Articol disponibil online: http://chem.ubbcluj.ro/~studiachemia/docs/Chemia12011.pdf	10/4 = 2.500
				2. Popa C., Bulai P., Macoveanu M., 2010. The study of iron (ii) removal from 34% calcium chloride solutions by chelating resin purolite S 930, <i>Environmental Engineering and Management Journal</i> , 9 (5), 651-658. ISSN: 1582-9596. IF = 1.435 http://www.bioxbio.com/iff/html/ENVIRON-ENG-MANAG-J.html Articol disponibil online: http://omicron.ch.tuiasi.ro/EEMJ/pdfs/vol9/no5/8_92_Popa_10.pdf	10/4 = 2.500
				3.1.1.10. <i>Articol citat:</i> Codină, G. G. & Mironeasa, S., 013. Influence of mixing speed on dough microstructure and rheology. <i>Food Technology and Biotechnology</i> , 51(4), 509-519. ISSN: 1330-9862	
				1. Ndayishimiye, J. B., Huang, W. N., Wang, F., Chen, Y. Z., Letsididi, R., Rayas-Duarte, P., ... & Tang, X. J. (2016). Rheological and functional properties of composite sweet potato–wheat dough as affected by transglutaminase and ascorbic acid. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 53(2), 1178-1188. ISSN: 0022-1155. IF=1.241. http://www.bioxbio.com/iff/html/J-FOOD-SCI-TECH-MYS.html SRI = 1.00, http://uefisedi.gov.ro/articole/3055/Scorul-relativ-de-influenta.html http://link.springer.com/article/10.1007/s13197-015-2004-z	10/2 = 5.000
				3.1.1.11. <i>Articol citat:</i> Codină, G. G., Mironeasa, S., Voica, D. V., & Mironeasa, C. (2013). Multivariate analysis of wheat flour dough sugars, gas production, and dough development at different fermentation times. <i>Czech Journal of Food Sciences</i> , 31(3), 222-229.	

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				1. Struyf, N., Verspreet, J., & Courtin, C. M. (2016). The effect of amylolytic activity and substrate availability on sugar release in non-yeasted dough. <i>Journal of Cereal Science</i> , 69, 111-118. DOI: 10.1016/j.jcs.2016.02.016, ISSN: 0733-5210. FI = 2.402, http://www.bioxbio.com/ifa/html/J-CEREAL-SCI.html ; SRI = 1.821, http://uefiscdi.gov.ro/articole/3055/Scorul-relativ-de-influenta.html http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0733521016300297	10/4 = 2.500
				2. Struyf, N., Laurent, J., Lefevre, B., Verspreet, J., Verstrepen, K. J., & Courtin, C. M. (2017). Establishing the relative importance of damaged starch and fructan as sources of fermentable sugars in wheat flour and whole meal bread dough fermentations. <i>Food chemistry</i> , 218, 89-98. ISSN: 0308-8146. IF = 4.052 http://www.bioxbio.com/ifa/html/FOOD-CHEM.html SRI = 2.855 http://uefiscdi.gov.ro/articole/3055/Scorul-relativ-de-influenta.html http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814616313875	10/4 = 2.500
				3.1.1.12. <i>Articol citat: Mironeasa, S., Codină, G. G., & Mironeasa, C.</i> (2016). Optimization of wheat-grape seed composite flour to improve alpha-amylase activity and dough rheological behavior. <i>International Journal of Food Properties</i> , 19(4), 859-872.	
				1. García/Lomillo, Javier, and María Luisa González/SanJosé. Applications of Wine Pomace in the Food Industry: Approaches and Functions. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> 16, 1 (2017): 3-22. ISSN: 1541-4337. IF = 4.903, SRI = 5.053 http://uefiscdi.gov.ro/articole/3055/Scorul-relativ-de-influenta.html http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1541-4337.12238/abstract	10/3 = 3.333
				3.1.1.13. <i>Carte citată: C. Mironeasa, S. Mironeasa.</i> Costurile calității, Editura MATRIX ROM, București, 2009, ISBN 979-973-755-448-2.	
				1. Bucur Amelia, 2012, Aspects regarding the obtaining of the optimum quality, <i>Metalurgia Internațional</i> , 17 (6), 202-204, ISSN 1582-2214. IF = 0.134 http://www.bioxbio.com/ifa/html/METAL-INT.html Citare la: http://scholar.google.ro/scholar?hl=en&q=Mironeasa+C.&btnG=&as_sdt=1%2C5&as_sdtp	10/2 = 5.000
				2. Ionescu I., Staiculescu O., Brabete V., Implications and opportunities regarding the organization of quality cost management accounting, <i>Annals of the „Constantin Brâncuși” University of Târgu Jiu, Economy Series</i> , 1/2014, 46/51, „ACADEMICA BRÂNCUȘI” PUBLISHER, ISSN 2344 – 3685/ISSN-L 1844 – 7007. http://scholar.google.ro/scholar?cites=14277020657588052016&as_sdt=2005&scioldt=0.5&hl=ro	10/2 = 5.000
				3. O. Staiculescu, Quality and social responsibility: a pathway to the future, <i>Procedia - Social and Behavioral Sciences</i> , 2014, 109, 241 – 245. ISSN 1877-0428. (BDI Elsevier) http://scholar.google.ro/scholar?start=40&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0,5	10/2 = 5.000
				4. Mihai, M., Iota, A., & Staiculescu, O. (2014). Opportunities For Optimizing The Cost Of Quality. <i>Annals of University of Craiova- Economic Sciences Series</i> , 1(42), 203-210. http://scholar.google.ro/scholar?cites=14277020657588052016&as_sdt=2005&scioldt=0.5&hl=ro	10/2 = 5.000
				5. V. Brabete, C. Dragan, O. Staiculescu, Alternatives Of The Historic Cost In The Evaluation Process Of Quality Costs, <i>Annals of Computational Economics</i> , 2014, 1(42), 259-268. http://scholar.google.ro/scholar?cites=14277020657588052016&as_sdt=2005&scioldt=0.5&hl=ro	10/2 = 5.000
				3.1.2. BDI	5/nr. autori articol citat
				3.1.2.1. <i>Articol citat: S. Mironeasa, G. G. Codină, C. Mironeasa</i> , 2012. The effects of wheat flour substitution with grape seed flour on the rheological parameters of the dough assed by Mixolab. <i>Journal of Texture Studies</i> , 43 (1), 40–48. ISSN 0022-4901, factor de impact 0.821. (ISI)	
				1. L. Corpaș, N.G. Hădărugă, G.G. Codină, A.Riviș, E. Guran, E.-N. Balața, D. I. Hădărugă, 2012. Phospholipids in homemade bread.	5/3 = 1.666

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				<i>Journal of Agroalimentary Processes and Technologies</i> , 18 (4), 336-340. Articol disponibil online: http://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/97497L15_Corpas_Vol.18_4_2012_336-340.pdf	
				3.1.2.2. <i>Articol citat:</i> Codină, G. G., Mironeasa, S. , Voica, D. V., & Mironeasa, C. (2013). Multivariate Analysis of Wheat Flour Dough Sugars, Gas Production, and Dough Development at Different Fermentation Times. <i>Czech Journal of Food Science</i> , 31(3). 1. Coldea, T., Mudura, E., Chircu, C., & Borsa, A., Chemical Assessment of White Wine during Fermentation Process. <i>Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology</i> , 2014, 71(1), 18-22. http://scholar.google.ro/scholar?cites=2400776708061606281&as_sdt=2005&scioldt=0,5&hl=ro	5/4= 1.250
				3.1.2.3. <i>Articol citat:</i> Stroe S.G., Gutt G., Mironeasa S. (2013). The relationship between metal ions released from AISI304 and AISI321 stainless steels in food simulant solutions at various working parameters, <i>Food and Environment Safety</i> , XII(3), 265 -270. 1. Stroe S.G., Statistical evaluation of the relationship between the Metallic elements that migrate from AISI304 and AISI321 stainless steel samples in simulant solutions at different immersion times, <i>Food and Environment Safety</i> , XIII(1), 2014, 48-54. http://scholar.google.ro/scholar?start=40&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0,5	5/3 = 1.666
				3.1.2.4. <i>Articol citat S. Mironeasa, A. Leahu, G.G. Codină S.-G. Stroe, C. Mironeasa</i> , 2010. Grape Seed: physico-chemical, structural characteristics and oil content. <i>Journal of Agroalimentary Processes and Technologies</i> , 16 (1), 1-6, ISSN 1453-1399. (BDI) 1. H. Seçilmiş Canbay, B. Bardakçı, 2011. Determination of Fatty Acid, C, H, N and Trace Element Composition in Grape Seed by GC/MS, FTIR, Elemental Analyzer and ICP/OES. <i>SDU Journal of Science (E-Journal)</i> , 6 (2), 140-148. ISSN 1306-7575. Articol disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?cites=18092112116866704092&as_sdt=5&scioldt=0&hl=ro	5/5 = 1.000
				2. Elagamey A.A., Abdel-Wahab M.A., Shima M.M.E. and Abdel-Mogib M., 2013. Comparative Study of morphological characteristics and chemical constituents for seeds of some grape table varieties. <i>Journal of American Science</i> 9(1). Articol disponibil online: http://www.jofamericanscience.org/journals/am-sci/am0901/065_15274am0901_447_454.pdf	5/5 = 1.000
				3. Gros J., Kankolongo Cibaka M.L., Sonia Collin S., Revue sur les étonnantes analogies et les différences relevées entre un cône de houblon et une baie de raisin–Partie II: Les constituants majeurs, <i>Cerevisia</i> 38, 2013, 79–88, ISSN: 1373-7163. http://scholar.google.ro/scholar?cites=18092112116866704092&as_sdt=2005&scioldt=0,5&hl=ro	5/5 = 1.000
				3.1.2.5. <i>Articol citat: S. Mironeasa, G.G.Codină, A.Leahu, C. Mironeasa</i> , 2011. Multivariate statistical analysis of Royal Feteasca wine quality from different regions of Romania country. <i>Food Environ. Saf.</i> 10(1), 47-52. ISSN: 2068-6609. 1. J. Owusu, H. Ma, Z. Wang, R. He, 2012. The influence of pH on quality of tomato (lycopersicon esculentum mill) wine. <i>International Journal of Advanced Biotechnology and Research</i> , 3 (3), 625-634, ISSN 0976-2612. (BDI) - http://bipublication.com/IJABR-biotechnology_journals.html Articol disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?cites=10342603270018980799&as_sdt=5&scioldt=0&hl=ro	5/4 = 1.250
				2. Leahu A., Amariei S., Damian C., Oroian M., Ropciuc S., 2014. Evaluation of the antioxidant activity of some types of red and white wines, <i>Analele Universitatii "Ovidius" Constanta - Seria Chimie</i> 25(2), 65/70.	5/4 = 1.250
				3.1.2.6. <i>Articol citat:</i> S. Gutt, G. Gutt, T.-L. Severin, S. Mironeasa , M. Poroch – Seritan & F.-C. Alexuc, 2011. Equipment for Material Testing and Advanced Characterization. <i>Annals of DAAAM for 2011 & Proceedings of the 22nd International DAAAM Symposium</i> . ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. (BDI)	

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				1. G. Gutt, S. Gutt, M. Poroč-Seritan, T.-L. Severin, S.-G. Stroe, 2011. Contribution regarding the achievement of portable hardness tester and it's applications, <i>METAL 2011</i> Brno, Czech Republic, 18 - 20. Articol disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?start=40&q=Mironeasa&hl=ro&as_sdt=0	5/4 = 0.833
				2. S. Gutt, G. Gutt, T.-L. Severin, M. Poroč – Seritan, S. Mironeasa & M.A. Oroianu, 2011. Portable Hardness Tester. <i>Annals of DAAAM for 2011 & Proceedings of the 22nd International DAAAM Symposium</i> , 699 ISBN 978-3-901509-73-5, ISSN 1726-9679. (BDI) Disponibil online: http://connection.ebscohost.com/c/articles/69985233/portable-hardness-tester	5/4 = 0.833
				3.1.2.7. <i>Articol citat:</i> G. G. Codină, S. Mironeasa , D. Bordei, A. Leahu, 2010. Mixolab Versus Alveograph and Falling Number, <i>Czech J. Food Sci</i> , 28(3), 185-191, ISSN 1212-1800, factor de impact 0.522. (ISI)	
				1. D. Vizitiu, I. Danciu, 2011. Evaluation of Farinograph and Mixolab for prediction of mixing properties of industrial wheat flour. <i>Acta Universitatis Cibiniensis Series E: Food Technology</i> , XV (2), 31-38, ISSN Articol disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?hl=ro&q=D.+Vizitiu%2C+I.+Danciu%2C+2011.+Evaluation+of+Farinograph+and+Mixolab+for+prediction+&btnG=	5/4 = 0.833
				2. A. Szafranska, 2012. Ocena wartości technologicznej wybranych Odmian pszenicy ze zbiorów z lat 2009–2011, <i>ZESZYTY PROBLEMOWE POSTĘPÓW NAUK ROLNICZYCH</i> , 571, 115–126.	5/4 = 0.833
				3. M. Hrušková, I. Švec, I. Jurinová, 2013. Chemometrics of Wheat Composites with Hemp, Teff, and Chia Flour: Comparison of Rheological Features, <i>International Journal of Food Science</i> , http://dx.doi.org/10.1155/2013/968020	5/4 = 0.833
				4. A. Szafranska, 2013. Ocena aktywności enzymów mylolytycznych ziarna pszenicy za pomocą aparatu Mixolab, <i>Technological Progress in Food Processing</i> , 35-39, ISSN: 0867-793X. http://scholar.google.ro/scholar?start=10&hl=ro&as_sdt=2005&scioldt=0.5&cites=16177189834804731934&scipsc=	5/4 = 0.833
				5. A. Szafranska, 2014. Comparison of alpha-amylase activity of wheat flour estimated by traditional and modern techniques, <i>Acta Agrophysica</i> , 21(4), 493-505. http://scholar.google.ro/scholar?oi=bibs&hl=en&cites=16177189834804731934	5/4 = 0.833
				6. Javier Gil Humanes, Obtención de líneas de trigo con bajo contenido en epitopos responsables de la enfermedad celíaca mediante ARN de interferencia. Tesis Doctoral, Universidad de Córdoba, Departamento de Genética, Córdoba, 2011	5/4 = 0.833
				3.1.2.8. <i>Articol citat:</i> Codină G.G., Mironeasa S. , Mironeasa C., Variability and relationship among Mixolab and Falling Number evaluation based on influence of fungal α -amylase addition, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 2012, 92 (10), 2162–2170.	
				1. Hadnadev M., Dapcevic Hadnadev T., Šimurina O., Filipcev B., Empirical and Fundamental Rheological Properties of Wheat Flour Dough as Affected by Different Climatic Conditions, <i>Journal of Agricultural Science and Technology</i> 2013, 15, 1381-1391. ISSN: 1680-7073, http://scholar.google.ro/scholar?cites=10975474876793460082&as_sdt=2005&scioldt=0.5&hl=ro, FI = 0.679 vizibil la: http://www.bioxbio.com/it/html/J-AGR-SCI-TECH-IRAN.html ; SRI = 0 vizibil la: http://uefiscdi.gov.ro/	5/3 = 1.666
				3.1.2.9. <i>Articol citat:</i> S. Mironeasa , G.G. Codină, C. Mironeasa, 2011. Variation analysis of cow milk composition quality depending on year, season and location in Romania, <i>Bulletin of University of Agricultural Science and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca</i> , 68 (1-2), 225-232, ISBN 1843-5262.	
				1. Alade, N.K., Abbaya, H.Y. and Raji, A.O., Influence of Season, Species and Interaction on Milk Composition of Ruminant Animals In Maiduguri, Borno State, Nigeria. <i>Advances in Agriculture, Sciences and Engineering Research</i> , 3 (10), 1195 - 1204, 2013. http://scholar.google.ro/scholar?start=90&q=Mironeasa+S*&hl=ro&as_sdt=0.5	5/3 = 1.666
				3.1.2.10. <i>Brevet citat:</i> Ciobanu, M., Mironeasa, C., Mironeasa, S. (1989). <i>Instalatie de prelucrare magneto-abrazivă</i> (Equipment for magneto-abrasive process), Romanian patent, No. 99250.	
				1. Ciobanu M., Băeșu M., 2009. Contributions on the physical modeling of the magneto – abrasive finishing process with ferrofluids.	5/3 = 1.666

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				Machines and equipments, Proceedings of the International Conference on Manufacturing Systems – ICMaS, 4, 121-124. ISSN 1842-3183	
				3.1.2.11. <i>Articol citat:</i> C. Mironesa, S. Mironesa, 2008. Study of the axial cutting force and torque at the drilling of the steels 30MoCr10 and 41MoCr11. <i>Academic Journal of Manufacturing Engineering</i> , 6 (2), 80-86, ISSN 1583-7904. http://journals.indexcopernicus.com/passport.php?id=5174	
				1. A. VLASE, A. GHIONE, I.G. GHIONE, C. L. POPA, 2008. Determination of the cutting torque in the 4NiCr180 stainless steel drilling, Proceedings of the 17th International Conference on Manufacturing Systems – ICMaS, 243-246. ISSN 1842-3183. http://scholar.google.ro/scholar?q=Determination+of+the+cutting+torque+in+the+4NiCr180+stainless+steel+drilling&btnG=&hl=en&as_sdt=2005&sciodt=0%2C5&cites=18028498261634368284&scipsc=	5/2= 2.500
				3.1.2.12. <i>Articol citat:</i> A. Leahu, G.G. Codină, S. Mironesa, A.I. Rosu, 2011. Effects of A2 phospholipase on dough rheological properties and bread characteristics, <i>Food and Environment Safety</i> , 10, 66-70. ISSN 2068-6609. (BDI)	
				1. L. Corpaș, N.G. Hădăruță, G.G. Codină, A. Riviș, E. Guran, E.-N. Bălău, D. I. Hădăruță, 2012. Phospholipids in homemade bread. <i>Journal of Agroalimentary Processes and Technologies</i> , 18 (4), 336-340. http://scholar.google.ro/scholar?hl=ro&q=L.+Corpaș%2C+N.G.+Hădăruță%2C+G.G.+Codină%2C+83%2C+A.Riviș%2C+E.+Guran%2C+E.-N.+Bălău%2C+D.+I.+Hădăruță%2C+2012.+Phospholipids+in+homemade+bread&btnG=	5/4 = 0.833
				2. M. Salehifar, L. Adili, B. G. Tarzi, H. Bakhoda, 2012. Effects of Lipase, Phospholipase and DATEM on some Quality Characteristics of Bugget. <i>Annals of Biological Research</i> , 3 (11), 5236-5241. ISSN 0976-1233. Articol disponibil online: http://scholar.google.ro/scholar?hl=ro&q=M.+Salehifar%2C+L.+Adili%2C+B.+G.+Tarzi%2C+H.+Bakhoda%2C+2012.+Effects+of+Lipase%2C+Phospholipase+and+DATEM+on+some+Quality+Characteristics+of+Bugget&btnG=	5/4 = 0.833
				3.3.1. ISI	15
			Punctaj unic pentru fiecare activitate	1. Recenzor Food Science and Technology International (ISI) IF=0.991 http://www.bioxbio.com/ifa/html/FOOD-SCI-TECHNOL-INT.html Dovada 3.3.1.1	15
				2. Recenzor <i>Journal of Food Quality</i> (ISI), IF=0.755 http://www.wiley.com/bw/journal.asp?ref=0146-9428&site=1 Dovada 3.3.1.2	15
				3. Recenzor <i>Food and Bioprocess Technology</i> (ISI) IF=0.755 Dovada 3.3.1.3	15
				4. Recenzor <i>Journal of Agricultural Science and Technology</i> , ISSN: 1680-7073, IF = 0.816 Dovada 3.3.1.4	15
				5. . Recenzor <i>CyTA Journal of Food</i> (ISI) IF=0,769 Dovada 3.3.1.5	15
				6. Recenzor <i>African Journal of Biotechnology</i> (ISI) http://www.academicjournals.org/AJB Dovada 3.3.1.6	15
				7. Recenzor <i>African Journal of Microbiology Research</i> (ISI) Dovada 3.3.1.7	15
				8. Recenzor <i>International Journal of Food Properties</i> (ISI) IF= 1.586 Dovada 3.3.1.8	15
				3.3.2. BDI	10
				1. Recenzor <i>Food and Environment Safety</i> (BDI) http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.html Dovada 3.3.2.1	10
				2. Recenzor <i>Journal of Agricultural Science and Review</i>	10

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori unitari (kpi)
				Dovada 3.3.2.2	
				3. Recenzor Basic Research Journal of Food Science and Technology; www.basicresearchjournals.org Dovada 3.3.2.3	10
				4. Recenzor International Journal of Biotechnology and Food Science, ISSN: 2384-7344; sciencewebpublishing.net/ijbfs Dovada 3.3.2.4	10
				5. Recenzor Herald Journal of Agriculture and Food Science Research http://www.heraldjournals.org/hjafsr Dovada 3.3.2.5	10
				6. Recenzie Bulletin of University of Agricultural Science and Veterinare Mediciny Cluj-Napoca. Food Science and Technology Dovada 3.3.2.6	10
				Criterii opționale	
				3.5. Premii	
				3.5.2. ASAS, AOSR, academii de ramură și CNCISIS	15
				1. Premiu CNCISIS: PN-II-RU-PRECISI-2014-8-5189 (2000 lei) pentru lucrarea: G.G. Codină, S. Mironesa, 2013. Influence of Mixing Speed on Dough Microstructure and Rheology, Food Technol. Biotechnol. 51 (4) 509–51 Dovada 3.5.2.1	15
				2. Premiu CNCISIS: PN-II-RU-PRECISI-2011-3-1159 pentru lucrarea: S. Mironesa, G. G. Codină, C. Mironesa, 2012. <i>The effects of wheat flour substitution with grape seed flour on the rheological parameters of the dough assed by Mixolab</i> , Journal of Texture Studies, 43 (1), 40-48, ISSN 0022-4901, factor de impact 0.821 – articol premiat – Lista 6_2011 http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/PREMIERE_ARTICOLE/articole%202011/evaluare/octombrie%20actualizat%2029%20febr.pdf	15
				3. Premiu CNCISIS: PN-II-RU-PRECISI-2011-3-1160 pentru lucrarea: G. G. Codină, S. Mironesa, C. Mironesa, C.N. Popa, R. Tamba-Berehoiu, 2012. <i>Wheat flour dough Alveograph characteristics credited by Mixolab regression models</i> , Journal of the Science of Food and Agriculture, 92 (3), 638-644, ISSN 0022-5142, factor de impact 1.43 – articol premiat – Lista 6_2011 http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/PREMIERE_ARTICOLE/articole%202011/evaluare/octombrie%20actualizat%2029%20febr.pdf	15
				4. Premiu CNCISIS: PN-II-RU-PRECISI-2012-6-0085 pentru lucrarea: G. G. Codină, S. Mironesa, C. Mironesa, 2012. <i>Variability and relationship among Mixolab and Falling Number evaluation based on influence of fungal alpha-amylase addition</i> , Journal of the Science of Food and Agriculture, 92 (10), 2162-2170, ISSN 0022-5142, factor de impact 1.43 – articol premiat – Lista 1_2012 http://uefiscdi.gov.ro/userfiles/file/PREMIERE_ARTICOLE/articole%202012/REZULTATE%20APRILE%20ACTUALIZAT_5_12_2012.pdf	15
			3.6. Membru în academii, organizații, asociații profesionale de prestigiu, naționale și internaționale, apartenență la organizații din domeniul educației și	3.6.4. Asociații profesionale	
				3.6.4.2. naționale	3
				1. Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară – Învățământ, Cercetare	2
				2. Asociația Specialiștilor din Industria de Morărit și Panificație	2
				3.6.5.2 Membru	
				1. Evaluaror ARACIS în domeniul Ingineria Produselor Alimentare http://pfe.aracis.ro/inscriere/registru/evaluator/2797/	10

Dr. ing. MIRONÉASA Silvia

Nr. crt.	Domeniul activităților	Tipul activităților	Categorii și restricții	Subcategorii	Indicatori unitari (kpi)
		cercetării			
TOTAL A3 = 406.907					
Formula de calcul a indicatorului de merit: $A = A1 + A2 + A3$ A = 1603.456					

Notă:

*) La articolele ISI și BDI pentru autor principal/prim autor/autor corespondent, punctajul rezultat din calcul se multiplică cu coeficient 2. Se admit maxim 2 articole în același volum/ediție.

**) bazele de date internaționale (BDI) luate în considerare pentru articolele publicate în reviste și publicate în volumele unor manifestări științifice, cu excepția articolelor publicate în reviste cotate ISI, sunt cele recunoscute pe plan științific internațional precum (nelimitativ):

Scopus, IEEE Xplore, Science Direct, Elsevier, Wiley, ACM, DBLP, Springerlink, Engineering Village, Cabi, Emerald, CSA, Compendex, INSPEC, Google Scholar. Fi conform situației curente de pe site-ul ISI Thompson Reuters.

Notă: Indicatorii se referă la întreaga activitate a candidatului

2. Formula de calcul a indicatorului de merit ($A = A1+A2+A3$)

$$A = \sum_i k_{1f} + \sum_i k_{2f} + \sum_i k_{3f}$$

unde: k_{pi} – Indice specific tipului și categoriei de activitate

Nr. crt.	Domeniul de activitate	Condiții Profesor universitar / Abilitare		Aprecieri îndeplinire standarde	
		Punctaj minim	Punctaj realizat	DA	NU
1.	Activitatea didactică / profesională (A1)	100	277.400	DA	
2.	Activitatea de cercetare (A2)	260	919.149	DA	
3.	Recunoaștere și impactul activității (A3)	40	406.907	DA	
TOTAL		400	1603.456		

8.02.2017

dr.ing. Silvia MIRONÉASA

