|  |  |
| --- | --- |
| INFORMAȚII PERSONALE | **Hopincă Laura Agripina** |
|  | Str. Principală, nr. 369A, Sat Frumosu, Com. Frumosu, Jud. Suceava, România |
| 0756584471 |
| scripca\_laura@yahoo.com |
| Sexul Feminin | Data nașterii 15/06/1991 | Naționalitea Română  Stare civilă Căsătorită |

|  |  |
| --- | --- |
| EXPERIENȚA PROFESIONALĂ |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Noiembrie 2015-Prezent | Inginer grad II |
| Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, Suceava |
| * Prepararea reativilor necesari * Efectuarea analizelor fizico-chimice pentru miere, apa tehnologică, lapte și produse lactate, carne și preparate din carne, produse de panificație și patiserie, cereale, hrana pentru animale * Asigurarea bunei funcționări a aparaturii folosite pe secția Chimie Alimentară |

|  |  |
| --- | --- |
| EDUCAȚIE ȘI FORMARE |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Octombrie 2016- Prezent | Doctorand |
| Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Domeniul Ingineria Produselor Alimentare | |
| 2014- 2016 | Diplomă master |
| Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară- Managementul securității mediului și siguranța alimentară | |
| 2010- 2014 | Diplomă licență |
| Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară- Ingineria Produselor Alimentare | |
| 2011- 2014 | Certificat de absolvire nivel I, formare psihopedagogică |
| Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Științe ale Educației, Departamentul pentru Pregătirea Personalului Didactic | |
| 2006- 2010 | Diplomă de bacalaureaut |
| Colegiul Național „Dragoș-Vodă”, Câmpulung Moldovenesc, Suceava | |

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENȚE PERSONALE |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | | | |
| Alte limbi străine cunoscute | Înțelegere | | Vorbire | | scriere |
| Ascultare | Citire | Participare la conversație | Discurs oral |  |
| Engleză | B1 | B2 | B1 | B2 | B2 |
| Franceză | A1 | A2 | A1 | A1 | A1 |
|  | Niveluri: A1/2: Utilizator elementar - B1/2: Ultilizator independent - C1/2 Utilizator experimentat  Cadrul european comun de referință pentru limbi străine | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Competențe de comunicare | Capacitate bună de comunicare, punctualitate, seriozitate, corectitudine. |

|  |  |
| --- | --- |
| Competențe organizaționale / manageriale | Aptitudini de organizare și analiză, capacitatea de a trata cu confidențialitate informațiile obținute în exercitarea atribuțiilor de serviciu. |
| Competențe dobândite la locul de muncă | Capacități bune de manipulare a aparaturii de laborator și de efectuare a determinărilor fizico-chimice pe produse alimentare, dobândite ca urmare a activităților de cercetare. |

|  |  |
| --- | --- |
| Competene digitale | Conpetențe avansate de hardware și software Microsoft Office (Word, Excel, Power Point), Autodesk Inventor, programe de prelucrare statistică (Origin, SPSS) |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Brevete și invenții | Amariei Sonia, Gutt Gheorghe, **Scripcă Laura Agripina**, Method and process for improving the texture of honey, A23L21/25, Priorities: RO201800754A·2018-09-28  Application: RO201800754A·2018-09-28  Publication: RO133930A2·2020-03-30  Published as: RO133930A2  <https://worldwide.espacenet.com/patent/search/family/070053953/publication/RO133930A2?q=scripca%20laura> |

|  |  |
| --- | --- |
| Participări la conferințe  Lucrări publicate în căți de abstracte  Lucrări ISI publicate | **L. Scripcă-** Research on honey crystallization- Conferința Internațională „Student în Bucovina”, Suceava, România, 10-11 noiembrie 2016, pagina 18, Link: <https://vdocument.in/student-in-bucovina.html>, ISSN 2068-7648.  **L. Scripcă,** S. Amariei**-** Influence of sugar profile in texture of honey - Conferința Internațională 85 International scientific conference of young scientists and students "Youth Scientific Achievements to the 21st Century Nutrition Problem Solution" Kiev, 11-12 aprilie, 2019, pagina 20 Link: <http://sw.nuft.edu.ua/ConferenceUKR/Books%20of%20abstracts/2019/Book%20of%20abstract%202019.pdf>, 2019, ISBN 978-966-612-225-7  **L. Scripcă,** S. Amariei**-** Influence of chemical parameters in honey crystalisation- Conferința Internațională 85 International scientific conference of young scientists and students "Youth Scientific Achievements to the 21st Century Nutrition Problem Solution" Kiev, 11-12 aprilie, 2019, pagina 20 Link: <http://sw.nuft.edu.ua/ConferenceUKR/Books%20of%20abstracts/2019/Book%20of%20abstract%202019.pdf>, 2019, ISBN 978-966-612-225-7   * **L. Scripcă**, S. Amariei- Research on honey crystallization- Revista de Chimie București, volume 69, 10/2018, DOI: <https://doi.org/10.37358/RC.18.10.6660>, 2018, ISSN 2668-8212 * **L.A. Scripcă,** L. Norocel, S. Amariei- Comparison of physicochemical, microbiological properties and bioactive compounds content of grassland honey and other floral origin honeys, Molecules Journal (MDPI) 24(16), 2932, DOI: [10.3390/molecules24162932](https://www.mdpi.com/1420-3049/24/16/2932) Link: https://www.mdpi.com/1420-3049/24/16/29322019, ISSN 1420-3049 * S. Amariei, L. Norocel, **L.A. Scripcă**- An innovative method for preventing honey crystallization, [Innovative Food Science and Emerging Technologies](https://www.sciencedirect.com/science/journal/14668564), [Volume 66](https://www.sciencedirect.com/science/journal/14668564/66/supp/C), December 2020, 102481, DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102481>, Link: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1466856420304276>, 2020, ISSN 1466-8564 * **L.A. Scripcă,** S. Amariei- [The use of ultrasound for preventing honey crystallization](https://www.mdpi.com/1060234), Foods Journal (MDPI), 10(4), 773, DOI: [10.3390/foods10040773](https://www.mdpi.com/2304-8158/10/4/773) Link: <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/4/773>, 2021, ISSN 2304-8158 * **Scripcă, L. A.,** Amariei, S. (2021). The Influence of Chemical Contaminants on the Physicochemical Properties of Unifloral and Multifloral Honey. *Foods*, *10*(5), 1039. DOI: [**https://doi.org/10.3390/foods10051039**](https://doi.org/10.3390/foods10051039), ISSN 2304-8158 |