

## INFORMAȚII PERSONALE

COȚOVANU Ionica (căsătorită VERNICEANU)

📍 str. Grigore Antipa, nr.43, Botoșani (România)

☎ 0740816370

✉ [ionica.cotovanu@usm.ro](mailto:ionica.cotovanu@usm.ro); [ionicaverniceanu@yahoo.com](mailto:ionicaverniceanu@yahoo.com)

## EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

01.09.2018 – prezent	<p>Profesor la Catedra de Turism și Alimentație Liceul "Demostene Botez" Trușești, județul Botoșani Predare informații teoretice și coordonare de lucrări practice în cadrul a 11 module de specialitate; Tutore de practică</p>
23.12.2020– 23.12.2021	<p>Doctorand antreprenor bursier Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava - participare la activitățile desfășurate în cadrul proiectului „DECIDE – dezvoltare prin educație antreprenorială și cercetare inovativă doctorală și postdoctorală”, Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014-2020</p>
14.03.2022-18.03.2022	<p>Participare Proiect Erasmus+ "Give up Bullying", 2020-1-RO01-KA120-SCH-000007956, Estonia</p>
03.11.2021	<p>Proiect Educațional "Branding personal networking și social media" în parteneriat cu Liceul de Turism și Alimentație "Dumitru Motoc" din Galați</p>
02.10. 2021- 24.11.2021	<p>Participare Proiect VET Erasmus+ Stagii de pregătire practică "Formare inițială în context european pentru viitorii fermieri români", 2019-1-RO01-KA102-062366, Danemarca</p>
03.2021-08.2022	<p>Proiect transfrontalier „CBC-FeRoM – Innovative learning and collaborative methods in the field of education at bilateral level in Romania and Republic of Moldova” cod EMS ENI 2SOFT/1.1/7</p>
07.09.2019-25.10.2020	<p>Proiect <i>PROFORM</i>- Învățământ de calitate centrat pe beneficiarii educației</p>
25.02.2020-15.07.2020	<p>Coordonator proiect Promovare "Primul Pas în cariera ta!"- Susținut de Fundația WordVision</p>
08.04.2019-30.09.2019	<p>Membri în echipa de proiect Promovare "Primul Pas în cariera ta!"- Susținut de Fundația WordVision</p>
01.09.2015 – 30.08.2018	<p>Profesor la Catedra de Industrie Alimentară Liceul Tehnologic "Plopii Mari" Ungureni, județul Botoșani Predare și coordonare lucrări practice: Microbiologie, Biochimie, Tehnologia Panificației</p>

01.09.2014 – 31.08.2015	Profesor la Catedra de Industrie Alimentară Liceul “Dimitrie Cantemir” Darabani, județul Botoșani
01.10-2013- 01.03.2014	Doctorand bursier ERASMUS+ Università degli studi di Teramo, Italia Facoltà di Agraria - realizarea unor activități de cercetare; - elaborarea lucrării privind stadiul actual al cercetărilor în domeniul temei tezei de disertație; - comunicare în limba italiană și engleză.
10.01.2016–01.05.2016	Inginer produse lactate S.C. FIVE CONTINENTNS S.R.L., punct de lucru Răchiți, județul Botoșani - realizarea controlului calității laptelui în cadrul Departamentului de Asigurare a Calității: Laboratorul de analize fizico-chimice
01/07/2013–01/08/2013	Student Practicant S.C. Every Day PROD-COM S.R.L. din Frătăuții Vechi, județul Suceava - efectuarea stagiului de practică în cadrul secției de panificație.

**EDUCAȚIE ȘI FORMARE**

01.10.2018-Prezent	Student Doctorand Universitatea “Ștefan cel Mare”, Suceava Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare	Nivelul 8 CEC
26.05.2021	Certificat de absolvire seria M, nr. 00237484 Calificarea: FORMATOR, cod COR 242401	
17.04.2017	Diploma de Definitivat în Învățământ, seria A nr. 0001099	
01/10/2012–13/07/2014	Diplomă de Master, seria M, nr. 0049472 Universitatea “Ștefan cel Mare”, Suceava Facultatea de Inginerie Alimentară Program de masterat: Managementul Igienii, Controlul Calității Produselor Alimentare și Asigurarea Sănătății Populației	Nivelul 7 CEC
01/10/2012–18/06/2014	Certificat de absolvire a Departamentului pentru Pregătirea Personalului Didactic (Program de Formare Psihopedagogică Nivel 2), seria X, nr. 0021977 Universitatea “Ștefan cel Mare”, Suceava Facultatea de Științe ale Educației	Nivelul 7 CEC
01/10/2008–01/06/2012	Diplomă de Inginer în Industria alimentară, seria C, nr. 0507604 Universitatea “Ștefan cel Mare”, Suceava Facultatea de Inginerie Alimentară Program de studii: Controlul și expertiza produselor alimentare	Nivelul 6 CEC

01/10/2012–30/06/2015

Certificat de absolvire a Departamentului pentru Pregătirea Personalului Didactic (Program de Formare Psihopedagogică Nivel 1), seria C, nr. 0107993  
Universitatea ”Ștefan cel Mare”, Suceava  
Facultatea de Științe ale Educației

Nivelul 6 CEC

01/09/2004–01/06/2008

Diplomă Bacalaureat, seria C, nr. 0002078  
Grup Școlar Darabani, județul Botoșani  
Specializarea: Științe ale Naturii

COMPETENȚE PERSONALE

Limba maternă	Română				
	ÎNȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
Limbile străine	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
	<b>Limba engleză</b>	Avansat	Avansat	Avansat	Avansat
<b>Limba italiana</b>	Avansat	Avansat	Mediu	Mediu	Mediu
<b>Limba spaniolă</b>	Mediu	Mediu	Intermediar	Mediu	Intermediar

(\*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine

Competențe de comunicare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- abilități de comunicare și lucrul în echipă;</li> <li>- adaptare cu ușurință la mediul de lucru, punctualitate, bună colaborare cu cei din jur, fire practică</li> <li>- capacitate de a evita stările conflictuale și rezistență la stres.</li> </ul>
Competențe organizaționale/manageriale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- asumarea responsabilităților pentru acțiunile întreprinse;</li> <li>- preocupare pentru perfecționarea activității proprii;</li> <li>- capacitate de sinteză și analiză.</li> </ul>
Competențe dobândite la locul de muncă	<ul style="list-style-type: none"> <li>- o bună cunoaștere a proceselor de control al calității produselor alimentare;</li> <li>- dexteritate la manevrarea și exploatarea echipamentelor și aparaturii de laborator.</li> </ul>
Competențele digitale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- o bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office™ (Word™, Excel™ și PowerPoint™);</li> <li>- utilizarea aplicațiilor de prelucrare statistică a datelor experimentale (SPSS™, Design Expert™, Excel STAT).</li> </ul>
Permis de conducere	Categoria B

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

## Certificări

## Cursuri Sisteme de asigurare a calității:

- Certificat auditor ISO 22000 eliberat de TÜV Türingen Germania;
- Certificat auditor ISO 9001 eliberat de TÜV Türingen Germania;
- Certificat auditor ISO 14001 eliberat de TÜV Türingen Germania;

## Publicații

Articole publicate în reviste indexate Web of Science și/sau cotate ISI

1. **Coțovanu, I.**; Stoenescu, G.; Mironeasa, S. (2020), Amaranth influence on wheat flour dough rheology: optimal particle size and amount of flour replacement. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science*, 10(3), 336 - 373. Indexat Web of Science <https://doi.org/10.15414/jmbfs.2020.10.3.366-373>
2. **Coțovanu, I.**; Batariuc, A.; Mironeasa, S. (2020), Characterization of Quinoa Seeds Milling Fractions and Their Effect on the Rheological Properties of Wheat Flour Dough. *Applied Sciences*, 10(20), 7225. Factor de impact (2020) = 2,679 (Q2). <https://doi.org/10.3390/app10207225>
3. **Coțovanu, I.**; Mironeasa, S. (2021), Buckwheat Seeds: Impact of Milling Fractions and Addition Level on Wheat Bread Dough Rheology. *Applied Sciences*, 11(4), 1731. Factor de impact (2020) = 2,474 (Q2). <https://doi.org/10.3390/app11041731>
4. **Coțovanu, I.**; Mironeasa, S. (2021), Impact of different amaranth particle sizes addition level o wheat flour dough rheology and bread features. *Foods*, 10(7), 1539. Factor de impact (2021) = 4,35, (Q2). <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods10071539>
5. **Coțovanu, I.**; Ungureanu-Iuga, M.; Mironeasa, S. (2021), Investigation of Quinoa Seeds Fractions and Their Application in Wheat Bread Production. *Plants*, 10(10), 2150. Factor de impact (2021) = 3,93, (Q1). <https://doi.org/10.3390/plants10102150>
6. **Coțovanu, I.**; Mironeasa, S. (2022), Influence of Buckwheat Seed Fractions on Dough and Baking Performance of Wheat Bread. *Agronomy*, 12(1), 137. Factor de impact (2021) = 3,336, (Q1). <https://doi.org/10.3390/agronomy12010137>
7. **Coțovanu, I.**; Mironeasa, S. (2022), Features of Bread Made from Different Amaranth Flour Fractions Partially Substituting Wheat Flour. *Applied Sciences*, 12(2):897. Factor de impact (2021) = 2,679 (Q2). <https://doi.org/10.3390/app12020897>
8. **Coțovanu, I.**; Mironeasa, C.; Mironeasa, S. (2022), Insights into the Potential of Buckwheat Flour Fractions in Wheat Bread Dough. *Applied Sciences*, 12(5), 2302, Factor de impact (2021) = 2,679 (Q2). <https://doi.org/10.3390/app12052302>
9. **Coțovanu, I.**; Mironeasa, S. (2022). Investigations on molecular characteristics and microstructure of amaranth particle sizes and their impact on wheat bread. *Scientific Reports*. Factor de impact (2021) = 4,379 (Q1). Articol acceptat pentru publicare, ID: 6aa40bf9-209d-4779-8edc-ef482e9346e

## Manifestări cu caracter internațional

1. **Coțovanu, I.** (2018), Pseudocereals as functional ingredients in breadmaking, *International Conference for Students "Student in Bucovina" 8th Edition*, 15 – 16 noiembrie, Suceava, Romania, November 15-16 2018, Student in Bucovina Abstracts, ISSN 2068-7648.
2. **Coțovanu, I.** (2019), Use of pseudocereals in wheat flour matrices to design new bakery products, The 18th *International "Life Sciences for Sustainable Development"*, 26 – 28 Septembrie, Cluj-Napoca, în Program Booklet.
3. **Coțovanu, I.** (2020), Dynamic rheology of quinoa (*chenopodium quinoa wild*) flour dough in relation to different milling fractions, *International Conference for*

*Students "Student in Bucovina" 9th Edition*, 18 Decembrie Suceava, Romania, Student in Bucovina Abstracts, ISSN 2068-7648.

4. **Coțovanu, I.** (2021), Buckwheat flour supplementation effect on dynamic rheology of wheat flour dough, "*Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution*", 15-16 Aprilie, Kiev, Ucraina.

5. **Coțovanu, I.** (2021), Pseudocereals para mejorar alimentacion en la panaderia. *Seminario transdisciplinario de tesis y otros actores locales trabajando en la cuenca Presa de Guadalupe* – online, 17-18 mai, Tlazala, Estado de Mexico, Mexico.

6. **Coțovanu, I.** (2021), Features of bread made from different amaranth flour fractions partially substituting wheat flour, "*The 8th International Conference of Biotechnologies, Present and Perspectives*", 5 noiembrie 2021, Suceava, România, ISSN 2068-7648.

#### Premii, distincții și medalii

1. Premiul III – Coțovanu, I., Dynamic rheology of quinoa (*Chenopodium Quinoa Wild*) flour dough in relation to different milling fractions, *International Conference for Students "Student in Bucovina" 9th Edition* Suceava, Romania, 18 December, 2020.

2. Premiul II – Coțovanu, I., Buckwheat flour supplementation effect on dynamic rheology of wheat flour dough, "*Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution*", 15-16 Aprilie 2021, Kiev, Ucraina

#### Premii acordate de CNCS

1. Premiu CNCSIS: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-81725 acordat pentru lucrarea Coțovanu, I.; Mironeasa, S. Buckwheat Seeds: Impact of Milling Fractions and Addition Level on Wheat Bread Dough Rheology. *Appl. Sci.* **2021**, 11(4), 1731, articol premiat - lista 6\_2020.

2. Premiu CNCSIS: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-55273 acordat pentru lucrarea: Coțovanu, I., & Mironeasa, S. (2021). Buckwheat Seeds: Impact of Milling Fractions and Addition Level on Wheat Bread Dough Rheology. *Applied Sciences*, 11(4), 1731. [https://uefiscdi.gov.ro/resource-868123-precisi2021\\_lista-1\\_2021](https://uefiscdi.gov.ro/resource-868123-precisi2021_lista-1_2021)

3. Premiu CNCSIS: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021- 55300 acordat pentru lucrarea: Coțovanu, I., & Mironeasa, S. (2021). Impact of different amaranth particle sizes addition level on wheat flour dough rheology and bread features. *Foods*, 10(7), 1539. [https://uefiscdi.gov.ro/resource-868123-precisi2021\\_lista-1-\\_partial-1\\_2021](https://uefiscdi.gov.ro/resource-868123-precisi2021_lista-1-_partial-1_2021)

4. Premiu CNCSIS: PN-III-P1-1.1- PRECISI-2021-66952 acordat pentru lucrarea: Coțovanu, I., Ungureanu-Iuga, M., & Mironeasa, S. (2021). Investigation of Quinoa Seeds Fractions and Their Application in Wheat Bread Production. *Plants*, 10(10), 2150. [https://uefiscdi.gov.ro/resource-868060-precisi2021\\_lista-6\\_partial-2\\_2021](https://uefiscdi.gov.ro/resource-868060-precisi2021_lista-6_partial-2_2021)

#### Recunoaștere internațională

- Indice Hirsch: 4 în Web of Science, 3 în SCOPUS și 4 în Google Academic
- Recenzor revistă BDI: *Asian Food Journal*.