

## INFORMAȚII PERSONALE

## Andreea Voinea



📍 Ștefan Dracinschi nr.1, bl. C4, sc A, 720044 Suceava (România)

☎ 0766109363

✉ andy\_v93@yahoo.com

## EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

- 2020 – 2021 **Asistent universitar**  
Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România)  
Localitatea: Suceava
- realizare unor activități didactice pentru disciplina Analiză senzorială
- 2020 – 2022 **Asistent de cercetare științifică**  
Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România)  
Localitatea: Suceava
- realizarea unor activități de cercetare în cadrul proiectului PN-III-P1-1.1-TE-2019-0892: „Cercetări privind îmbunătățirea calității pâinii prin utilizarea făinurilor din leguminoase germinate” (LEGERMBREAD).
- 2020 – 2021 **Doctorand antreprenor bursier**  
Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România)  
Localitatea: 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.
- 2017–2017 **Inginer Coordonator**  
Carpatis S.R.L, Suceava (România)
- Coordonează echipa de producție, asigurându-se de îndeplinirea planului zilnic și lunar din punct de vedere a volumelor și a indicatorilor de calitate

## EDUCAȚIE ȘI FORMARE

01/10/2019 – În curs

## Student doctorand

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Adresă: Suceava, România

Domeniul (domeniile) de studiu: Ingineria Produselor Alimentare

- 2016–2018 **Diplomă de Masterat în domeniul Managementul securității mediului și siguranța alimentară**  
Universitatea Ștefan cel Mare, Suceava (România)

- 2012–2016 Diplomă de Licență în domeniul Ingineriei Alimentare, program de studii Protecția Consumatorului și a Mediului  
Universitatea Ștefan cel Mare, Suceava (România)
- 2015–2015 Certificat TÜV auditor intern pentru sisteme de management al calitatii in conformitate cu ISO 9001:2015  
Certificat TÜV in conformitate cu ISO 14001:2015  
Certificat TÜV pentru ISO 22000  
Universitatea Ștefan cel Mare, Suceava (România)
- 2008–2012 Diplomă de Bacalaureat, profil Matematică-Informatică  
Colegiul Național Alexandru Vlahuță, Râmnicu Sărat (România)

## COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) română

Limbile străine

engleză

ÎNȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
C1	C1	B2	B2	B2

Niveluri: A1 și A2: Utilizator elementar - B1 și B2: Utilizator independent - C1 și C2: Utilizator experimentat  
Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

Competențele digitale

AUTOEVALUARE

Procesarea informației	Comunicare	Creare de conținut	Securitate	Rezolvarea de probleme
Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator elementar	Utilizator independent	Utilizator independent

Competențele digitale - Grilă de auto-evaluare

Pemis de conducere B

## INFORMAȚII SUPLIMENTARE

- Conferințe - Voinea A., Atudorei D., Cimpoi A., Codină G.G., Stroe S.G., 2018, Effect of iron gluconate and lactate on quality characteristics of bread from wheat flour of a high extraction rate, lucrare prezentată la **International Scientific Conference of Young Scientists and Students “Youth Scientific Achievements to the 21st Century Nutrition Problem Solution”**, Kiev, Ucraina, 23-24 aprilie 2018, premiul II
- Voinea A., Stroe S.G., Ropciuc S., Codină G.G., 2022, Effect of potassium chloride on dough rheology and bread quality, XXIth International **Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying, Geology and Mining, Ecology and Management – SGEM 2021**, Bulgaria
- Voinea A., Stroe S.G., Ropciuc S., Codină G.G., 2021, The effect of sea salt with a low



sodium content on dough rheology and bread quality, 5 noiembrie 2021 **BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES**, Suceava, România, <https://fiajournal.usv.ro/conference2021/>

Voinea A., 2020, Effect of dry sourdough addition in wheat flour on dough rheological properties, **Conferința internațională Agriculture for Life, București, Romania**

Voinea A., 2020, Studies regarding the bread quality characteristics obtained with different levels of sea salt addition, International conference for students, **Student in Bucovina**, 18 decembrie

Atudorei D., Voinea A., Cimpoi A., Stroe S.G., Codină G.G., 2018, Influence of different inulin types on bread physical characteristics, crumb structure, sensory texture profile and acceptability, lucrare prezentată la International Scientific Conference of Young Scientists and Students "Youth Scientific Achievements to the 21st Century Nutrition Problem Solution", Kiev, Ucraina, 23-24 aprilie 2018, premiul III

Voinea A., Musteață C., 2018, Optimizarea compoziției amestecului din făină de grâu tip 550, inulină și fier pentru îmbunătățirea calității pâinii prin metoda experimentelor programate, lucrare prezentată la Conferința națională studentescă Provocări și oportunități privind valorificarea deșeurilor agro-alimentare, Sibiu, România, 17-19 mai

Cimpoi A., Voinea A., Atudorei D., Bosînceanu A., IerimciucVasile M., 2018, Amada's bread, lucrare prezentată la Conferința națională pentru crearea de produse alimentare inovative, Ecotrophelia România-faza locală, Suceava, România, 21 aprilie

Atudorei D., Cimpoi A., Voinea A., 2018, Optimization of inulin, calcium and magnesium combination for improving bread from white wheat flour, Conferința internațională studentescă Student în Bucovina, Suceava, România, 15-16 noiembrie

Hirtie Simona, Fediuc Georgiana, Voinea A., 2018, Effect of the addition of citrus fibers on bread quality 2018, International Conference for Students „Student in Bucovina” 15-16 noiembrie, premiul III

Coroamă Georgiana, Olariu Ionela, Voinea A., 2018, Quality characteristics of bread enriched with pea fibers, International Conference for Students „Student in Bucovina” 15-16 noiembrie, premiul II

## Publicații

1. **Voinea, A.**, Stroe, S.-G., Ropciuc, S., Dabija, A., Codină, G.G., 2022, The Effect of Sea Salt with Low Sodium Content on Dough Rheological Properties and Bread Quality, *Applied Sciences*, 12, 4344, factor de impact. <https://doi.org/10.3390/app12094344> – **articol Q2**, <https://www.mdpi.com/2076-3417/12/9/4344>
2. Codină, G.G., **Voinea, A.**, Dabija, A. 2021, Strategies for Reducing Sodium Intake in Bakery Products, a Review, *Applied Sciences*, 11, 3093, factor de impact 2.679 . <https://doi.org/10.3390/app11073093> – **articol Q2**, <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/7/3093>
3. **Voinea, A.**, Stroe, S.-G., Codină, G.G., 2020, The Effect of Sea Salt, Dry Sourdough and Fermented Sugar as Sodium Chloride Replacers on Rheological Behavior of Wheat Flour Dough. *Foods* 9, 1465, factor de impact 4.092 <https://doi.org/10.3390/foods9101465> – **articol Q1** <https://www.mdpi.com/2304-8158/9/10/1465>
4. **Voinea, A.**, Stroe, S.-G., Codină, G.G., 2020, Use of Response Surface Methodology to Investigate the Effects of Sodium Chloride Substitution with Potassium Chloride on Dough's Rheological Properties. *Applied Sciences* 10, 4039, factor de impact 2.474 . <https://doi.org/10.3390/app10114039> – **articol Q2**, <https://www.mdpi.com/2076-3417/10/11/4039>
5. **Voinea, A.**; Stroe, S.-G.; Codină, G.G., 2020, The Effect of Sodium

Reduction by Sea Salt and Dry Sourdough Addition on the Wheat Flour Dough Rheological Properties. *Foods* 9, 610, factor de impact 4.092. <https://doi.org/10.3390/foods9050610> - **articol Q1**, <https://www.mdpi.com/2304-8158/9/5/610>

6. **Voinea A.**, 2020, Effect of dry sourdough addition in wheat flour on dough rheological properties, *Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies*, Vol. XXIV, nr. 1, 45-49, <http://biotechnologyjournal.usamv.ro/index.php/scientific-papers/current?id=472>
7. **Voinea A.**, Codină G.G, 2021, Effect of dry sourdough addition in wheat flour on dynamic rheological properties and bread quality, *Journal of Agroalimentary Sciences and Tehnologies* 27 (1), 9-14, <https://www.journal-of-agroalimentary.ro/journal-of-agroalimentary-processes-and-technologies-2021-27-1-8377/effect-of-dry-sourdough-addition-in-wheat-flour-on-dynamic-rheological-properties-and-bread-quality>
8. Codină G.G., Ropciuc S., **Voinea A.**, Dabija A., 2019, *Evaluation of rheological parameters of dough with iron ions addition from the lactate and gluconate salt*, *Foods and raw materials*, 7 (1), 185-192 – **indexat ISI Web of Knowledge**

#### Cereri de brevete de invenție

1. Codină G.G. Dabija A., **Voinea A.**, Pâine albă cu conținut redus de sodiu și procedeu de obținere a acesteia, publicat ca rezumat RO135433A2, OSIM și **medaliat cu aur** la International Exhibition INVENTCOR, prima ediție, organizată de Corneliu Group Research-Innovation Association, INVENTCOR Power of the Creative Mind, Deva, 17-19 decembrie
2. Codină G.G., Mironeasa S., Atudorei D., **Mușu A.**, Ungureanu-luga M., Oroian M.A., Functional flour from germinated legumes for baking and process for obtaining it, A/00570, **cerere de brevet de invenție, OSIM**
3. Codină G.G., Mironeasa S., Atudorei D., **Mușu A.**, Ungureanu-luga M., Oroian M.A., Functional white bread with an increased protein value by adding germinated legumes and the process of obtaining it, A/00569, **cerere de brevet de invenție, OSIM**
4. Codină G.G., Mironeasa S., Atudorei D., **Mușu A.**, Ungureanu-luga M., Oroian M.A., Nutritionally enriched white bread with the addition of flour from germinated legumes with high enzymatic activity and process for obtaining it, A/00568, **cerere de brevet de invenție, OSIM**