



## Curriculum vitae Europass

### INFORMAȚII PERSONALE

Nume / Prenume **STĂNCIUC (n. SAVA) Nicoleta**  
Adresă(e) Strada Domneasca, Nr. 111, Corp E, Camera E304, 800201, Galati, România  
Telefon(oane) +40 236 460183, +40 236 460177 Mobil: -  
Fax(uri) +40 236 460165  
E-mail(uri) [Nicoleta.Sava@ugal.ro](mailto:Nicoleta.Sava@ugal.ro), [Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro](mailto:Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro)  
Naționalitate(-tăți) Română  
Data nașterii 25 ianuarie 1977

### DOMENII DE COMPETENȚĂ PROFESIONALĂ

Controlul si asigurarea calitatii produselor alimentare  
Managementul calitatii si sigurantei alimentelor. Sisteme de management  
Alimente functionale  
Compuși biologic activi. Încapsularea compușilor biologic activi.  
Mecanisme de denaturare ale proteinelor  
Trasabilitatea alimentelor

### EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Perioada	<b>2016 până în prezent</b>
Funcția sau postul ocupat	<b>PROFESOR</b>
Activități și responsabilități principale	Elaborarea curriculei universitare pentru disciplinele: Managementul calității, Alimente pentru utilizare nutrițională particulară, Alimente funcționale, Trasabilitatea alimentelor, Managementul calității și siguranței alimentelor.
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități didactice și de cercetare
Perioada	<b>2016 până în prezent</b>
Funcția sau postul ocupat	Abilitat în domeniul de studii universitare de doctorat <b>Ingineria Produselor Alimentare</b> , cu teza <i>Advanced approaches on food safety and functionality</i> , conform ordinului de MECȘ nr. 3276 din 02/03/2016.
Activități și responsabilități principale	Coordonare doctoranzi în domeniul de studii universitare de doctorat <b>Ingineria Produselor Alimentare</b> .
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități de cercetare
Perioada	<b>2012-2016</b>
Funcția sau postul ocupat	<b>CONFERENȚIAR</b>
Activități și responsabilități principale	Elaborarea curriculei universitare pentru disciplinele: Managementul calității, Alimente pentru utilizare nutrițională particulară, Alimente funcționale, Trasabilitatea alimentelor, Managementul calității și siguranței alimentelor.
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități didactice și de cercetare
Perioada	<b>2007-2012</b>
Funcția sau postul ocupat	<b>SEF LUCRĂRI</b>
Activități și responsabilități principale	Elaborarea curriculei universitare pentru disciplinele: Managementul calității, Nanobiotehnologie, Trasabilitatea alimentelor, Managementul calității și siguranței alimentelor.

Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități didactice și de cercetare
<b>EXPERIENȚA MANAGERIALĂ</b>	
Perioada	<b>2020-2024</b>
Funcția sau postul ocupat	<b>PRODECAN RESPONSABIL CU ACTIVITATEA DIDACTICĂ, RELAȚIA CU STUDENȚII, MANAGEMENTUL CALITĂȚII ȘI RELAȚIA CU MEDIUL SOCIO-ECONOMIC</b>
Activități și responsabilități principale	Coordonare activități de management în activitatea didactică, relația cu studenții, managementul calității și relația cu mediul socio-economic
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități de management
Perioada	<b>2016-2020</b>
Funcția sau postul ocupat	<b>DIRECTOR CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE, EXPERTIZA ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ</b>
Activități și responsabilități principale	Coordonare activități administrative specifice, coordonare activități de cercetare
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități de formare, cercetare, expertiză, prestări servicii.
Perioada	<b>2009-2019</b>
Funcția sau postul ocupat	<b>REPREZENTANTUL MANAGEMENTULUI PENTRU CALITATE</b>
Activități și responsabilități principale	Proiectarea, implementarea sistemului de management al calității conform standardului ISO 17025:2005, Instruirea personalului pe baza cerințelor din documentul de referință Controlul documentelor Urmărirea prin audituri interne a funcționării sistemului în vederea îmbunătățirii acestuia Acreditarea laboratorului de Analize fizico-chimice și microbiologice ale alimentelor de RENAR, în conformitate cu standardul ISO 17 025:2018
Numele și adresa angajatorului	Laboratorul de Analize Fizico-Chimice și Microbiologice ale Alimentelor, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>
Tipul activității sau sectorul de activitate	Prestări servicii – analize fizico-chimice și microbiologice alimente
<b>EDUCAȚIE ȘI FORMARE</b>	
Perioada	<b>2000-2005</b>
Funcția sau postul ocupat	<b>Doctorand</b>
Activități și responsabilități principale	Desfasurarea activităților de cercetare specifice lucrării de doctorat Elaborarea și publicarea lucrărilor științifice Elaborarea, finalizarea și susținerea publică a tezei de doctorat
Numele și adresa angajatorului	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități de cercetare și didactice
Perioada	<b>1995-2000</b>
Calificarea / diploma obținută	<b>Inginer</b>
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Biotehnologii alimentare, Biotehnologia de obținere a aditivilor alimentari, Ingineria proteinelor, Biosenzori, Microbiologie generală, Microbiologie tehnică, Biotehnologia preparatelor enzimatică, Depoluare, Modelarea proceselor biotehnologice, Bioreactoare.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Strada Domneasca, Nr. 111, <a href="http://www.sia.ugal.ro">www.sia.ugal.ro</a>
<b>PROIECTE DE CERCETARE</b>	
	<b>Director de proiect</b> 2015-2017 PN-II-RU-TE- 2014-4-0115 - Compozite funcționale pe bază de proteine din zer și extracte vegetale pentru aplicații în industria alimentară

2009-2011 PN-II-PCE-IDEI, 517/2009, Cercetari privind stabilirea unor sisteme analitice de trasabilitate a laptelui si produselor lactate in vederea alinierii produselor romanesti la cerintele europene de siguranta alimentara

2001-2003 CNCISIS, Tip TD, 202, Cercetări privind valorificarea produselor secundare din industria laptelui utilizând procese de membrană

2011 Grant de cercetare postdoctorală finanțat prin proiectul POSDRU/89/1.5/S/52432 cu titlul Școala Postdoctorală de Interes Național "Biotehnologii Aplicate cu Impact în Bioeconomia Românească" (SPD-BIOTECH)

#### **Membru în echipă**

2022 Proiect 087211000441 „OIL MATRIX EXTRACTION FROM GUTTED ANCHOVIES”, Director de proiect Conf. dr. ing. Cezar Ionuț Bichescu

2021-2023 POCU/904/6/25/146587 - Profesionalizarea carierei didactice – PROF. Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020, Axa Prioritară 6: Educație și competențe / Operațiune compozită OS 6.5, 6.6. Îmbunătățirea competențelor personalului didactic din învățământul preuniversitar în vederea promovării unor servicii educaționale de calitate orientate pe nevoile elevilor și a unei școli inclusive

2020 – 2023 Program Operațional Competitivitate 2014 – 2020, Axa prioritară 1, Prioritatea de investiții P1b, Acțiune 1.2.1, Tip proiect: Proiect tehnologic inovativ - "Sistem INOVativ de valorificare a materiei prime VEGetale" (SINOVEG), Contract: 326/390002 din 30.10.2020, Director de proiect: Conf. dr. ing. Liliana Mihalcea

2021-2023 PN-III-P4-ID-PCE 2020-1268 - Concepte emergente noi pentru funcționalizarea alimentelor, prin tranziția de la probiotice la metabiotice, ca strategie de promovare a sănătății, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrim.

2021-2022 Programul Național de Dezvoltare Rurală (PNDR), Contract de finanțare PNDR C161A0000011884200010/18.03.2021 - Sistem complex de valorificare a subproduselor pomicoale pentru obținerea de pudre bioactive - BIOPOWDER". Director de proiect: Conf. dr. ing. Liliana Mihalcea.

2017-2021 PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-056, 10PCCDI/2018 - Închiderea lanțurilor de valoare din bioeconomie prin obținerea de bioproduse inovative cerute de piață - PRO-SPER, Proiect component 3 - «Produse tribiotice – probiotice, prebiotice, postbiotice - cu utilizări multiple, obținute din subproduse de la industrializarea legumelor – 3-4Life, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrim

2017-2021 PN-III-P3-3.5-EUK-2017-02-0026, cod EUREKA 62/2018, Produse multifuncționale obținute din colostru fermentat cu granule de chefir, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrim

2017-2019 PN-III- P1-1.1-PD-2016-0950, Dezvoltarea unor noi matrici functionale pentru sistemele alimentare, FunDeliver, Director proiect Conf. dr. ing. Loredana Dumitrașcu

2018 – 2020 „Excelență, performanță și competitivitate în activități CDI la Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați”, acronim "EXPERT", finanțat de Ministerul Cercetării și Inovării prin Programul 1 – Dezvoltarea sistemului național de cercetare-dezvoltare, Subprogram 1.2 – Performanță instituțională – Proiecte de finanțare a excelenței în CDI, Contract nr. 14PFE/17.10.2018, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrim

2017-2019 Colaborare bilaterala Romania-China nr. 29BM/2018 Valorificarea compusilor bioactivi si a resurselor microbiene din struguri si vin, ValorFood, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Râpeanu

2015-2017 PNII-RU-TE-2014-4-0618/01.10.2015 - Abordarea de tip bottom-up a efectelor procesarii alimentelor asupra potentialului alergen al proteinelor – ALERGENFREE, Director de proiect Prof. dr. ing. Iuliana Aprodu

2012-2015 PROMISE - FP7-KBBE-2010-4 - Protection of consumers by microbial risk mitigation through combating segregation of expertise, Responsabil instituțional Prof. dr. ing. Anca Nicolau

2013-2016 PN-II-ID-PCE-2012-4-0509 - Thermal and/or non thermal technology as a tool to increase the health functionality of bioactive compounds in fruit based food, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Râpeanu

2013-2016 PN-II-PT-PCCA-2013-4-1638 - Sistem informatic pentru trasabilitatea produselor pescaresti bazat pe tehnologia cloud computing, Director proiect Prof. dr. ing. Liliana Moga

2009-2014 Programul operațional regional 2007-2013 - *Reabilitarea, modernizarea, retehnologizarea și reechiparea infrastructurii educaționale universitare în vederea creării, la Galați, a unui pol de educație și de cercetare tehnologică în domeniul științei și ingineriei alimentelor* – RE-SPIA, Axa Prioritară 3, domeniu major de intervenție 3.4., Director proiect Prof. dr. ing. Daniela Borda

2010-2012 *Action with multiple Beneficiaries for Cooperation in Higher Education and Vocational Training*, EU-US ATLANTIS Programme, Policy Oriented Measure, Agreement no. 2010, Director proiect Prof. dr. ing. Daniela Borda

2006-2008 CEEEX (ET) Program, Module II, No. 1430, *Using unconventional processing methods for microbiological and biochemical stabilization of fruit juices*, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Râpeanu

2006-2008 Program Platformă de formare și cercetare interdisciplinară, *Centru integrat de cercetare și formare pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară - Bioaliment*, CNCSIS 62/2006, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrim;

2006-2008 Grant CEEEX, Modulul I, *Alimente functionale: cercetari privind cresterea calitatii si sigurantei alimentelor prin conceperea, producerea si lansarea produselor noi*, Director proiect Prof. dr. ing. Petru Alexe

2006-2008 Grant CEEEX, Modulul I, *Biotehnologii de realizare a produselor nutraceutice cu efecte in reglarea functiilor metabolice*, Responsabil instituțional Prof. dr. ing. Silviu Stanciu

2006-2008 Grant CNCSIS, tip A, cod 515, *Cercetări privind stabilirea unor criterii de performanță pentru controlul și monitorizarea eficientă a punctelor critice de control pe grupe de produse alimentare*, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Rotaru

## CĂRȚI ȘI CAPITOLE ÎN EDITURI INTERNAȚIONALE

Dumitrașcu, L., Râpeanu, G., **Stănciuc, N.** 2021. Evaluation of Thermal Processing in Dairy Industry Using Milk Enzymes. In Deepak Kumar Verma, Ami Patel and Prem Prakash Srivastav (Eds): *Bioprocessing Technology in Food and Health*, Apple Academic Press, Inc.

**Stănciuc, N.**, Aprodu, I., Râpeanu, G. 2020. Preservation of Anthocyanin-Rich Extracts: Encapsulation and Related Technologies. In: *Anthocyanins: Antioxidant Properties, Sources and Health Benefits*, Edited by Paulo Munekeatao Francisco J. Barba, Jose M. Lorenzo, Nova Science Publishers, Inc., NY, USA.

**Stănciuc, N.**, Râpeanu, N. 2019. Kinetics of Phytochemicals Degradation During Thermal Processing of Fruits Beverages, In: *Non-alcoholic Beverages: Volume 6. The Science of Beverages*, Ed. by Alexandru Grumezescu, Alina-Maria Holban, Woodhead Publishing.

Aprodu, I., Dumitrașcu, L., **Stănciuc, N.**, 2018. Thermal Stability of Carotenoids- $\alpha$ -Lactalbumin Complex. *Encyclopedia Reference Module in Food Science*, <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22422-0>

**Stănciuc N.**, Râpeanu G., Aprodu, I. 2018. Tailoring the Functional Benefits of Whey Proteins by Encapsulation: A bottom-up Approach. In Deepak Kumar Verma, Ami Patel and Prem Prakash Srivastav (Eds): *Bioprocessing Technology in Food and Health*, Apple Academic Press, Inc.

Râpeanu G., Bahrim G., **Stănciuc, N.** 2014. Microorganism Metabolic Activity Stimulation by Polyphenols, In Watson, R.R., Preedy, P.R., Zibadi, S. (Eds.), *Polyphenols in Human Health and Disease*, Academic Press, Elsevier, London, NW1 7BY, UK (ISBN: 978-0-12-398456-2), pp. 513-522.

## CĂRȚI ȘI CAPITOLE ÎN EDITURI NAȚIONALE

**Stănciuc, N.**, Râpeanu, G., Stanciu, S. 2011, *Trasabilitate. Concepte fundamentale și specifice laptelui și produselor lactate*, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-73-4, 270 pag.

**Stănciuc, N.**, 2009, *Proteinele laptelui. Relația structură-funcție*, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-57-4, Galați, 282 pag.

**Stănciuc, N.**, Rotaru, G., 2008, *Managementul siguranței alimentelor*, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-50-5, 400 pag.

**Stănciuc, N.**, 2008, *Sisteme de trasabilitate a alimentelor ecologice*, in *Alimente ecologice*, Editor G.M. Costin, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-30-0;

- Păcularu-Burada, B., Grigore-Gurgu, L., Cotârleț, M., Vasile, A.M., Nistor, O.V., Cîrciumaru, A., Râpeanu, G., Bahrim, G.E., **Stănciuc, N.** 2024. Freeze-dried biotics based on *Lactiplantibacillus plantarum* and *Lactiplantibacillus paraplantarum* with enhanced selected biological activity. *LWT – Food Science and Technology*, 203, 116339. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116339>.
- Stănciuc, N.**, Borda, D., Gurgu-Grigore, L., Cotârleț, M., Vasile, A.M., Nistor, O.V., Dumitrașcu, L., Pihurov, M., Păcularu-Burada, B., Bahrim, G.E. 2024. Inactivation kinetics of *Lactiplantibacillus plantarum* MIUG BL21 as prerequisites for paraprobiotics production: evidences on cytocompatibility and antitumoral potential. *Food Chemistry X*, 21, 101114. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101114>.
- Stan (Boldea), L., Aprodu, I., Enachi, E., Dumitrașcu, L., Păcularu-Burada, B., Chițescu, C., Râpeanu, G., **Stănciuc, N.** 2023. Advanced interactional characterization of the inhibitory effect on anthocyanin extract from *Hibiscus sabdariffa* L. on apple polyphenol oxidase. *Journal of Food Science*, 88(12), 5026-5043. [doi: 10.1111/1750-3841.16808](https://doi.org/10.1111/1750-3841.16808).
- Anghel, L. Milea, Ș.A., Constantin, O.E., Barbu, V.V., Chițescu, C., Enachi, E., Râpeanu, G., Mocanu, G.D., **Stănciuc, N.** 2023. Dried grape pomace with lactic acid bacteria as a potential source for probiotic and antidiabetic value-added powders. *Food Chemistry X*, 19, 100777. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100777>.
- Slavu (Ursu), M.G., Milea, Ș.A., Banu, I., Aprodu, I., Enachi, E., **Stănciuc, N.** 2022. Designing gluten-free, anthocyanins-enriched cookies on scientific basis. *International Journal of Food Science and Technology*, 57(8), 4726-4735 <https://doi.org/10.1111/ijfs.15457>.
- Gheonea (Dima), I., Aprodu, I., Cîrciumaru, A., Râpeanu, G., Bahrim, G.E., **Stănciuc, N.** 2021. Microencapsulation of lycopene from tomatoes peels by complex coacervation and freeze-drying: Evidences on phytochemical profile, stability and food applications, *Journal of Food Engineering*, 288, 110166 <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110166>.
- Milea, Ș.A., Aprodu, I., Mihalcea, L., Enachi, E., Bolea, C.A., Râpeanu, G., Bahrim, G.E., **Stănciuc, N.** 2020. Bovine  $\beta$ -lactoglobulin peptides as novel carriers for flavonoids extracted with supercritical fluids from yellow onion skins. *Journal of Food Science*, 85(12), 4290-4299, [DOI: 10.1111/1750-3841.15513](https://doi.org/10.1111/1750-3841.15513).
- Milea, Ș.A., Dima, C.V., Enachi, E., Dumitrașcu, L., Barbu, V., Bahrim, G.E., Alexe, P., **Stănciuc, N.** 2020. Combination of freeze drying and molecular inclusion techniques improves the bioaccessibility of microencapsulated anthocyanins from black rice (*Oryza sativa* L.) and lavender (*Lavandula angustifolia* L.) essential oils in a model food system, *International Journal of Food Science and Technology*, 55(12), 3585-3594, <https://doi.org/10.1111/ijfs.14692>.
- Condurache, N.N., Aprodu, I., Crăciunescu, O., Tatia, R., Horincar, G., Barbu, V., Enachi, E., Râpeanu, G., Bahrim, G.E., Oancea, A., **Stănciuc, N.** 2019. Probing the Functionality of Bioactives from Eggplant Peel Extracts Through Extraction and Microencapsulation in Different Polymers and Whey Protein Hydrolysates, *Food and Bioprocess Technology*, 12, 1316-1329, <https://doi.org/10.1007/s11947-019-02302-1>
- Milea, A.S., Aprodu, I., Vasile, A.M., barbu, V., Râpeanu, G., Bahrim G.E., **Stănciuc, N.** 2019. Widen the functionality of flavonoids from yellow onion skins through extraction and microencapsulation in whey proteins hydrolysates and different polymers, *Journal of Food Engineering*, 251, 29-35, [DOI:10.1016/j.jfoodeng.2019.02.003](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.02.003)
- Oancea, A.M., Hasan, M., Vasile, A.M., Barbu, V., Enachi, E., Bahrim., G., Răpeanu, G., Silvi, S., **Stănciuc, N.** 2018. Functional evaluation of microencapsulated anthocyanins from sour cherries skins extract in whey proteins isolate. *LWT-Food Science and Technology*, 95, 129-134, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.04.083>.
- Mihalcea, L., Turturică, M., Barbu, V., Ioniță, E., Pătrașcu, L., Cotârleț, M., Dumitrașcu, L., Aprodu, I., Râpeanu, G. **Stănciuc, N.** 2018. Transglutaminase mediated microencapsulation of sea buckthorn supercritical CO2 extract in whey protein isolate and valorization in highly value added food products. *Food Chemistry*. 262, 1, 30-38, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.04.067>.
- Ursache, F.M., Ghinea, I.O., Turturică, M., Aprodu, I., Râpeanu, G., **Stănciuc, N.** 2017. Phytochemicals content and antioxidant properties of sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) as affected by heat treatment – Quantitative spectroscopic and kinetic approaches, *Food Chemistry*, 233, 442-449. [doi: 10.1016/j.foodchem.2017.04.107](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.04.107)
- Oancea, A.M., Turturică, M., Bahrim, G., Râpeanu, G., **Stănciuc, N.** 2017. Phytochemicals and antioxidant activity degradation kinetics during thermal treatments of sour cherry extract. *LWT - Food Science and Technology*, 82, 139-146, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.04.026>



<b>MEMBRU AL ASOCIAȚIILOR PROFESIONALE</b>	Asociația Specialiștilor din Industria Laptelui Asociația Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată																														
<b>APTITUDINI ȘI COMPETENȚE PERSONALE</b>																															
Limba maternă	Română																														
Limba(i) străină(e) cunoscută(e)																															
Autoevaluare																															
<b>Limba engleză</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Înțelegere</th> <th colspan="4">Vorbire</th> <th colspan="2">Scriere</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Ascultare</th> <th colspan="2">Citire</th> <th colspan="2">Participare la conversație</th> <th colspan="2">Discurs oral</th> <th colspan="2">Exprimare scrisă</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B2</td> <td>Utilizator independent</td> <td>B2</td> <td>Utilizator independent</td> <td>B2</td> <td>Utilizator independent</td> <td>B2</td> <td>Utilizator independent</td> <td>B2</td> <td>Utilizator independent</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) <a href="#">Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine</a></p>	Înțelegere				Vorbire				Scriere		Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă		B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent
Înțelegere				Vorbire				Scriere																							
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă																							
B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent																						
<b>COMPETENȚE ȘI APTITUDINI ORGANIZATORICE</b>	Experiința managerială în derularea, în calitate de director, a 5 proiecte de cercetare castigate prin competiție. Eficiența în coordonarea activităților de cercetare și administrative. Selectarea corectă a membrilor echipei în acord cu competențele impuse de obiectivele și activitățile de cercetare și administrative. Apreciere corectă a bugetului și utilizarea eficientă a fondurilor.																														
<b>COMPETENȚE ȘI APTITUDINI TEHNICE</b>	Capacitate de elaborarea a documentației și de implementare a sistemelor integrate de managementul calității și siguranței alimentelor conform standardelor ISO 9001:2018 și ISO 22000:2018. Capacitate de elaborarea a documentației și de implementare a sistemelor de managementul calității conform standardului SR EN ISO/IEC 17025 Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări..																														
<b>COMPETENȚE ȘI APTITUDINI DE UTILIZARE A CALCULATORULUI</b>	Windows, Excel.																														
<b>INFORMAȚII SUPLIMENTARE</b>	Lista completă de lucrări.																														

Data: 30.08.2024

Semnătura: Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC

