

INFORMAȚII PERSONALE

PETRARU Ancuța

📍 Str. Speranței, nr. 16, sat Mitocu Dragomimei, Suceava, 727365, România

☎ 0747510465

✉ ancuta.petraru@fia.usv.ro

Sexul Feminin | Data nașterii 30/03/1993 | Naționalitatea Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

01/04/2019 - prezent

Inginer

Universitatea „Ștefan Cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, România

- Pregătirea materialului didactic auxiliar pentru laboratoare;
- Prepararea reactivilor necesari lucrărilor practice;
- Ținerea evidenței materialelor necesare lucrărilor practice specifice laboratoarelor;
- Întreținerea laboratoarelor și a dotărilor acestora;
- Realizarea analizelor specifice lucrărilor de licență și disertație.

01/10/2022 – 18/03/2023

Doctorand antreprenor bursier

Universitatea „Ștefan Cel Mare”, Suceava, România

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

03/01/2022 – 03/08/2022

Tehnician în industria alimentară

Universitatea „Ștefan Cel Mare”, Suceava, România

PN-III-P2-2.1-PED2019-3863. Biodegradable and edible materials for meat industry, products of major importance in implementing the concept of green economy.
<https://fia.usv.ro/cercetare/matcarn/>.

19/12/2017 – 02/04/2019

Lucrător comercial

S.C. Jumbo EC.R SRL, Suceava, România

- Asigura necesarul de marfa la raft;
- Oferirea de informații clienților;
- Adaptarea etichetelor și afiselor în funcție de cerințele curente;
- Aranjarea și așezarea mărfii pe raft;
- Controlul calității produselor de pe raft.

01/07/2014 – 15/09/2014

Asistent în relații publice și comunicare

S.C. Easy Communication S.R.L.

Acordarea de consultanță telefonică în cadrul serviciilor de telemarketing

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

01/10/2020 - prezent

Student Doctorand

Nivelul 8 CEC

Universitatea „Ștefan Cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, România

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

01/10/2015 – 12/07/2017

Diploma de master, seria MA, nr 0101926

Nivelul 7 CEC

Universitatea „Ștefan Cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, România

Domeniul: Managementul igienei, controlul calității produselor alimentare și asigurarea sănătății populației

- 02/10/2011 – 09/07/2015 **Diplomă de Inginer în Industria alimentară, seria IA, nr. 0025564** Nivelul 6 CEC
Universitatea „Ștefan Cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava
Domeniul: Controlul și expertiza produselor alimentare
- 01/09/2009 – 07/07/2011 **Diplomă Bacalaureat, seria Y, nr. 0362209**
Liceul Teoretic „Filadelfia”, Suceava, România
Profil: Real, Matematică-Informatică
- 03/09/2007 – 16/06/2009 **Studii liceale**
Institut comercial și tehnic pentru topografi „Galileo Galilei”, Avigliana, Italia
Profilul administrare, finanțe și marketing

COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) Română

Alte limbi străine cunoscute	NIELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B1	B1	B2	B2	B2
Atestat de competențe lingvistice					
Italiană	B2	B2	B2	B2	B2
Autoevaluare					

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat
[Cadrul european comun de referință pentru limbi străine](#)

Competențe de comunicare și interpersonale

- abilități de comunicare și lucrul în echipă adaptare cu ușurință la mediul de lucru;
- punctualitate, bună colaborare cu cei din jur, fire practică;
- capacitate de a evita stările conflictuale și rezistență la stres.

Competențe organizaționale/manageriale

- asumarea responsabilităților;
- preocupare pentru perfecționarea activității proprii;
- capacitate de sinteză și analiză.

Competențe dobândite la locul de muncă

- Gândire analitică;
- Atenție la detalii;
- Perseverență;
- Planificarea eficientă a activităților;
- Preocuparea pentru perfecționarea activității proprii.

Competențe digitale

Atestat de competențe digitale				
Procesarea informației	Comunicare	Creare de conținut	Securitate	Rezolvarea de probleme
UTILIZATOR EXPERIMENTAT	UTILIZATOR EXPERIMENTAT	UTILIZATOR EXPERIMENTAT	UTILIZATOR EXPERIMENTAT	UTILIZATOR EXPERIMENTAT

Niveluri: Utilizator elementar - Utilizator independent - Utilizator experimentat

- Cunoașterea bună a pachetului Microsoft Office (în special Excel, Word, PowerPoint);
- Utilizarea aplicațiilor de prelucrare statistică (SPSS, Excel STAT, Design Expert).

Permis de conducere - AM, B1, B

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

1. Ancuța, P., Sonia, A. (2020) Oil Press-Cakes and Meals Valorization through Circular Economy Approaches: A Review. *Appl. Sci.*, 10, 7432. doi: 10.3390/app10217432
2. Petraru, A., Ursachi, F., Amariei, S. (2021) Nutritional Characteristics Assessment of Sunflower Seeds, Oil and Cake. Perspective of Using Sunflower Oilcakes as a Functional Ingredient. *Plants*, 10, 2487. <https://doi.org/10.3390/plants10112487>
3. Pușcășelu, R.G., Anchin-Norocel, L., Petraru, A., Ursachi, F. (2021) Strategies and Challenges for Successful Implementation of Green Economy Concept: Edible Materials for Meat Products Packaging. *Foods*, 10, 3035. <https://doi.org/10.3390/foods10123035>
4. Petraru, A., Amariei, S. (2022). Sunflower Oilcake as a Potential Source for the Development of Edible Membranes. *Membranes*, 12(8), 789.
5. Amariei, S., Ursachi, F., Petraru, A. (2022) Development of New Biodegradable Agar-Alginate Membranes for Food Packaging. *Membranes*, 12(6), 576.
6. Leahu, A., Ghinea, C., Petraru, A., Ropciuc, S. (2022) Defatted Sesame Seed Cake: Influence on the Physicochemical and Textural Characteristics of Mayonnaise, 01–04, in: 2022 E-Health and Bioengineering Conference (EHB). IEEE. <https://ieeexplore.ieee.org/document/9991609/>
7. Petraru, A., Amariei, S. (2023) A Novel Approach about Edible Packaging Materials Based on Oilcakes—A Review. *Polymers*, 15(16).

Articole publicate în reviste BDI

1. Petraru, A., Amariei, S. (2022). Recovery of Bioactive Compounds From Oilcakes - a Review. *Food and Environment Safety Journal*, 21(4): 364–381.

Participări la conferințe cu
caracter internațional

1. Petraru, A., Amariei S. (2021) Oilcakes- a potential source of dietary fiber, International Conference Biotechnologies, Present and Perspectives, 8th edition, Suceava, Romania, Book of Abstracts, p. 74, ISSN 2068-0819
2. Amariei, S., Avrămia I., Ursachi, F., Chetrariu, A., Petraru, A. (2021) Biopolymers: a solution for replacing polyethylene in food packaging, International Conference Biotechnologies, Present and Perspectives, 8th edition, Suceava, Romania, Book of Abstracts, p. 81, ISSN 2068-0819
3. Petraru, A., Amariei S. Ursachi, F. (2022) Valorization of sunflower oilcake in the production of eco-friendly films. International scientific conference of young students, Youth scientific achievements to the 21 st century nutrition problem solution, 88 th edition. Kiev, Ukraine, Book of Abstracts part 1, p. 54-55, ISSN 2457-3388
4. Amariei, S., Petraru, A., Ursachi, F. (2022) Valorization of sunflower hulls in the production of biodegradable packaging for meat products. The 17 th International Conference of constructive design and technological optimization in machine building field. Bacau, Romania, Conference proceedings-Abstracts, p. 77, ISSN 2457-3388
5. Petraru, A., Amariei, S. (2022) Oilcakes-important sources for the production of value-added edible membranes. In Ahi Evran 2nd International Conference on Scientific Research, Kirşehir Ahi Evran University, Kirşehir, Turkey, Abstract Book, p 960, ISBN: 978-625-8246-37-7
6. Petraru, A., Amariei, S. (2022) Hempseed oilcake- a valuable by-products in the production of edible films. International education & innovative sciences congress, 6 th edition, Burdur, Turkey, Abstract Book, p 960, ISBN: 978-625-6380-82-
7. Petraru, A., Amariei, S. (2022) Rapeseed oilcake: a potential source for the production of biodegradable membranes. The 17 th International Conference of constructive design and technological optimization in machine building field. Bacau, Romania, Conference proceedings- Abstracts, p. 76, ISSN 2457-3388
8. Petraru, A., Amariei, S. (2023) Turning linseed oilcake into a resource for the production of edible biopolymer films. International scientific conference of young students, Youth scientific achievements to the 21 st century nutrition problem solution, 89 th edition. Kiev,, Ukraine, Book of Abstracts part 1, p. 54
9. Petraru, A., Amariei, S. (2023) A novel approach to valorize sesame oilcake.

International Ege Agriculture Congress, Turkey, Book of Abstracts ISBN 978-625-367-426-

10. Petraru, A., Amariei, S. (2024). Walnut oilcake- possible source for the production of edible films?. 90 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution, p 10

Participări la activități în cadrul unui proiect

1. 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
2. Participare la activitățile desfășurate în cadrul proiectului „ MatCARN” - Materiale biodegradabile și comestibile pentru industria cărnii, produse de importanța majoră în implementarea conceptului de economie verde, cod PN-III-P2-2.1-PED2019-3863.

Premii, distincții și medalii

1. Petraru, A., Amariei, S. Valorification of oilcakes in obtaining edible membranes for food products packaging, The VIII-th International Fair of Innovation and Creative Education for Youth (ICE-USV) , Ștefan cel Mare, Suceava. Medalia Aur

Premii acordate de CNCS

1. PN-IV-P2-2.3- PRECISI-2023- 70378, A. Petraru, S. Amariei, Sunflower Oilcake as a Potential Source for the Development of Edible Membranes.
2. PN-IV-P2-2.3- PRECISI-2023- 70539, S. Amariei, F. Ursachi, A. Petraru, Development of New Biodegradable Agar-Alginate Membranes for Food packaging.
3. PN-IV-P2-2.3- PRECISI-2023- 71067, A. Petraru, S. Amariei, Nutritional characteristics assessment of sunflower seeds, oil and cake. Perspective of using sunflower oilcakes as a functional ingredient.
4. PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-86127, Petraru, A., Amariei, S. Oil Press-Cakes and Meals Valorization through Circular Economy Approaches: A Review.