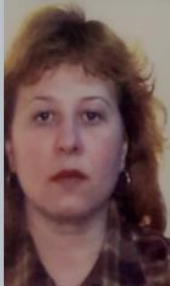


CURRICULUM VITAE

	DATE PERSONALE	
	Nume	ROPCIUC SORINA
	Adresă	SUCEAVA, Loc. Costâna, jud. Suceava
	Telefon	0722541087
	Fax	
	E-mail	sorina.ropciuc@fia.usv.ro sorinaropciuc@yahoo.com

Naționalitatea	română
Data și locul nașterii	23.10.1971
Starea civilă	căsătorită

STUDII PREUNIVERSITARE

• Perioada	1986-1990
• Instituția de învățământ	Liceul "Petru Rareș" Suceava
• Profilul	Chimie industrială
• Diploma obținută la absolvire	Diplomă de bacalaureat

STUDII UNIVERSITARE

• Perioada	1991-1997
• Instituția de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului, Timișoara
• Specializarea	Biotehnologii
• Titlul obținut la absolvire	Inginer Licențiat Biotehnolog

STUDII UNIVERSITARE

• Perioada	2005-2008
• Instituția de învățământ	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
• Specializarea	Ingineria Produselor Alimentare
• Titlul obținut la absolvire	Inginer diplomat

DOCTORAT

• Instituția de învățământ coordonatoare	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava
• Domeniul de doctorat	Silvicultură
• Titlul tezei de doctorat	Variația conținutului de elemente utile în fructele de <i>Rosa canina</i> L. în funcție de condițiile staționale
• Anul susținerii tezei	2013
• Titlul obținut la absolvire	Doctor în Științe Silvice, Diplomă de doctor în Silvicultură emisă în baza Ordinului Ministrului Educației, Cercetării, Tineretului și sportului, nr. 3930 MD din 20.06. 2013

ALTE STUDII / STAGII DE PREGĂTIRE

• Perioada	18.02.2022 – 09.06.2022
• Instituția	Universitatea de Medicină, Farmacie, Științe și Tehnologie "George Emil Palade" din Târgu Mureș
• Denumirea programului de studii	PROF II – Mentorat de practică pedagogică

• Calificarea obținută	Mentor de practică pedagogică
-------------------------------	-------------------------------

• Perioada	2019-2020
• Instituția	Universitatea de Vest din Timișoara
• Denumirea programului de studii	Didactică și psihopedagogie universitară, 30 credite
• Calificarea obținută	

• Perioada	15.10-21.11.2008
• Instituția	Formator, certificat de absolvire emis de Ministerul Muncii, Familiei Și Egalității de Șanse, în conformitate cu prevederile O.G. nr.129/2000, emis în 18.01.2009
• Denumirea programului de studii	Curs de formarea adulților- Formator zece plus
• Calificarea obținută	Formator calificare adulți

• Perioada	2005-2006
• Instituția	ABA – DEL – TIN cursuri universitare pentru perfecționarea în domeniul informaticii: Word, PowerPoint, Excel.
• Denumirea programului de studii	Informatică pentru începători
• Calificarea obținută	

ACTIVITATEA PROFESIONALĂ

• Perioada	01.09. 1999-
• Locul de muncă	Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară
• Domeniul de activitate	Industria Alimentară
• Funcția	Profesor-inginer
• Principalele activități și responsabilități	Cadru didactic

• Perioada	01.09. 2003-30.09. 2010
• Locul de muncă	Asociația Internațională „Nataanael” – Suceava
• Domeniul de activitate	Industria Alimentară
• Funcția	Profesor-inginer Responsabil HACCP
• Principalele activități și responsabilități	Predare, responsabil calitate și producție la fabricarea preparatelor lactate și a produselor de panificație și patiserie
• Domenii de competență	Controlul calitatii produselor, realizare de produse noi

ACTIVITATEA DIDACTICĂ ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL SUPERIOR

• Perioada	2013-prezent	
• Locul de muncă	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava	
	2023- prezent Conf univ.dr ing	
	2020-prezent Prodecan cu activitatea științifică	
	2014 - 2023 Sef lucrări univ.dr. ing.	
• Gradul didactic	2013 - 2014 asistent universitar dr. ing.	
• Principalele activități și	• cursuri susținute:	Tehnologii generale, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Factori de risc în industria alimentară, Controlul calității produselor de origine animală

responsabilități	<ul style="list-style-type: none"> seminarii și laboratoare: 	<p>Tehnologii generale, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Aditivi și ingrediente în industria alimentară, Analiză senzorială a produselor alimentare, Tehnologii în industria produselor făinoase</p> <p>Factori de risc în industria alimentară, Ingrediente funcționale, Reologia produselor alimentare, principiile nutriției, Contaminanți microbiologici, Microbiologie, Biotehnologii, Tehnologia malțului și a berii, Proiectarea produselor noi.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Lucrări licență, disertație, lucrări îndrumate pentru obținerea gradului didactic I (și altele) 	<p>Lucrări de licență</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Studiu de impact asupra mediului la tehnologia de fabricarea a Cidrului de prune (student: Turuta Catalina, PCM) 2. Studiul privind impactul asupra mediului la fabricarea Mușchiului file afumat (student Moraru Iacob, PCM) 3. Aspecte privind tehnologia și evaluarea calității zemei groase din industria de obținere a zahărului (student: Matei Georgiana-Loredana, CEPA) 4. Tehnologia de fabricare a produsului "Franzelă albă" (student: Iencean Elena Ionela, IPA) 5. Cercetări privind potențialul conservării rășcovilor (<i>Lactarius deliciosus</i>) din flora spontană (student: Danea Laurența Maria, PCM) <p>Lucrări de disertație</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizarea oleogelurilor ca înlocuitori ai grăsimii solide la obținerea foietajului: Caracterizare reologică, texturală și senzorială (ing. Hîrtie Simina-Cătălina, MIASP) 2. Cercetări privind efectul de colorare a pigmentilor vegetali în produse alimentare cu pH variabil (ing. Țirdea Roxana Ionela, MCEPA) 3. Cercetare privind studiul proprietăților reologice, fizico-chimice și senzoriale asupra calității iaurtului din lapte de vacă îmbogățit cu vitamina D₃ (ing. Gherasim Ioana Beatrice, MIASP) 4. Cercetări privind analiza burgerilor de vită obținuți prin înlocuire parțială a grăsimii animale (ing. Fediuc Georgiana, MIASP) 5. Cercetări privind proprietățile reologice ale aluatului și aprecierea calității pâinii cu adaos de ulei de cânepă (ing. Baci Marina, MCEPA) <p>Lucrări de îndrumare gradul I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Modalități de eficientizarea organizării și desfășurării lecțiilor de predare – învățare – evaluare pentru tema : „Determinarea falsificărilor cărnii și a produselor din carne”- candidat Amariei Mariana 2. Importanța instruirii practice pentru elevii cu deficiență de auz- candidat Georgeta Mehedeniuc 3. Ghid aplicat de specialitate pentru școala profesională-Brutar, patiser, preparator produse făinoase- candidat Bodnaru Diana Corina (Brumă) 4. Interdisciplinaritatea-Metodă de implementare a învățării active în folosirea sortimentelor de vin în Gastronomie – candidat Molnar Vasile Mihai

• Perioada	2011-2013	
• Locul de muncă	Univeritatea "Ștefan cel Mare" din Suceava	
• Gradul didactic	Asistent universitar	
	<ul style="list-style-type: none"> seminarii și laboratoare: 	<p>Tehnologii alimentare, Falsificarea produselor alimentare, Aditivi și ingrediente în industria alimentară, Microbiologie generală</p>

• Perioada	2012-2013	
• Locul de muncă	Univeritatea "Ștefan cel Mare" din Suceava	

• Gradul didactic	Doctorand colaborator	
•	• seminarii și laboratoare:	Tehnologii generale, Aditivi și ingrediente în industria alimentară

ACTIVITATEA ȘTIINȚIFICĂ

PUBLICAȚII	• Cărți în edituri cotate CNCIS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conservarea produselor alimentare 2. Procese de bază în alimentație. Cercetări și contribuții proprii pentru formarea elevilor cu cerințe educaționale speciale 3. Determinarea falsificărilor cărnii și a produselor din carne Aplicații și studii de caz
	• Cursuri tipărite, îndrumare, antologii etc.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tehnologii generale în industria alimentară 2. Îndrumar lucrări practice-Tehnologii generale: Lucrări de laborator pentru lapte și produse lactate; Lucrări de laborator pentru carne și preparate din carne;
	• Lucrări științifice (maxim 5 titluri)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ropciuc, S., Ghinea, C., & Leahu, A. (2025). Effects of red lentil flour gels on the development and rheological parameters of dough and bread texture. Gels, 11(11), 894. Q1 2. Pauliuc, D., Dranca, F., Spinei, M., Ropciuc, S., & Oroian, M. (2025). Honey–Propolis-Enriched Pectin Films for Active Packaging of Soluble Coffee and Matcha Powders. Gels, 11(10), 800. Q1 3. Leahu, A., Ghinea, C., Ropciuc, S., & Damian, C. (2025). Textural, color, and sensory analysis of cookies prepared with hemp oil-based oleogels. Gels, 11(1), 46. Q1 4. Ropciuc, S., Ghinea, C., Leahu, A., Prisacaru, A. E., Oroian, M. A., Apostol, L. C., & Dranca, F. (2024). Development and characterization of new plant-based ice cream assortments using oleogels as fat source. Gels, 10(6), 397. Q1 5. Ropciuc, S., Dranca, F., Pauliuc, D., & Oroian, M., 2023. Honey authentication and adulteration detection using emission-excitation spectra combined with chemometrics. Spectrochimica Acta Part A: Molecular Spectroscopy, 293, 122459, IF:4,831
PROIECTE DE CERCETARE	<p>Director de proiect: PN-IV-PCB-RO-MD-2024-0173, contract nr. NR. 34PCBROMD din 01/09/2025, Dezvoltarea de noi produse alimentare cu destinație specială prin utilizarea de materii prime neconvenționale (acronim ALIMPRON), (Valoare 600000 lei)</p> <p>Director de proiect: Contract PN-III-P2-2.1-PED-2021-1738 Cercetări privind obținerea de sisteme pe bază de oleogeluri ca înlocuitori de grăsime în produse alimentare, finanțat de către UEFISCDI (valoare 596199 lei)</p> <p>Director de proiect - Mobilități</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proiect mobilitate cercetatori/ PN-III-P1-1.1-MC-2019-0729 2. Proiect mobilitate cercetatori/ PN-III-P1-1.1-MC-2018-1940 <p>Proiecte de cercetare depuse:</p> <p>PN-II-RU-TE-2014-4-0153-Valorificarea constituenților biochimici din varietățile de măceș și topinambur în produse alimentare de panificație</p> <p>PN-III-P2-2.1-BG-2016-0083. Îmbunătățirea calității pâinii prin adaos de pudră de măceș și făină de topinambur, Domeniul de aplicare: Bioeconomie</p> <p>PN-III-P2-2.1-PED-2016-1135-Încapsularea constituenților chimici din Rosa canina L. și eliberarea controlată în produse alimentare</p> <p>PN-III-P2-2.1-CI-2017-0532 Soluții inovative pentru îmbunătățirea calității biscuiților zaharoși la S.C. NATANAEL INDUSTRIES</p> <p>Membri în proiecte de cercetare:</p> <p>Cercetător în proiectul PN-II-RU-TE-2014-4-0110, Dezvoltarea și implementarea de tehnici instrumentale pentru autentificarea și depistarea falsificării mierii de albine, director de proiect prof. univ. dr. ing. Mircea Oroian, conform Contractului cu timp parțial de muncă 768/28.10.2015</p> <p>Membri în proiectul: PN-III-P2-2.1-BG-2016-0079 Cercetări privind utilizarea de inulină și minerale în panificație. Aspecte tehnologice. Director de proiect conf. univ. dr.ing Georgiana Codina</p> <p>Membri în proiectul: PN-III-P2-2.1-BG-2016- 0136 Valorificarea superioară a subproduselor din vinificație în crearea de noi produse de panificație</p>	

<p>îmbunătățite nutrițional. Director de proiect conf. univ. dr. ing. Silvia Mironeasa Membru în proiectul: PN-III-P2-2.1-BG-2016- 0089 Diversificarea gamei sortimentale și îmbunătățirea calitatii produselor lactate fermentate din cadrul S.C.TUDIA S.R.L. Suceava. Director de proiect conf. univ. dr. ing. Adriana Dabija Membru cercetător în proiectul: PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-0473 De la nutriția clasică la nutriția de precizie în domeniul creșterii animalelor, baza științifică pentru asigurarea securității nutriționale a populației IBNA-PLUS.</p>

APARTENENȚA LA ORGANIZAȚII ȘI ASOCIAȚII PROFESIONALE

Membru al Asociației ASIAR

Colaborări cu firme din domeniul industriei alimentare, din care în domeniul produselor lactate: S.C. DORNA LACTATE S.A., S.C FIVE CONTINENTS GROUP S.R.L., S.C. Tudia Lactate S.R.L., S.C. LACTA S.A. GIURGIU, S.C. Lacto Solomonescu S.R.L., S.C. Laktotrio 2001 Prod S.R.L., S.C. BUCOVINA S.A., S.C. Coza-Rux S.R.L., S.C. Natanael Industries S.R.L.,

PARTICIPĂRI LA CONFERINȚE NAȚIONALE ȘI INTERNAȚIONALE REPREZENTATIVE

1. Sorina Ropciuc, Aliona Ghendov-Mosanu, Georgiana Gabriela Codina, Denisa Atudorei, Iurie Rumeus, Olesea Saitan, Enhancing Pasta with Brewer's Spent Grain, An agri-food waste from Dark Beer Production: Influence on Rheology, Texture, and Consumer Acceptability, 2nd International Scientific Conference on Green Innovation and Circular Economy (GR-I-CE 2026)" care se desfășoară în Atena, Grecia
2. Sorina Ropciuc, Ancuta Elena Prisacaru, Mircea Oroian, Georgiana Gabriela Codina, Ana Leahu. Oleogels: an alternative to solid fats when making buns from yeasted dough European Biotechnology Congress 2022, October 6-8, 2022, Prague, Czechia
3. Sorina Ropciuc, Daniela Pauliuc, Florina Dranca, Mircea Oroian, 2022. "5TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON GREEN CHEMISTRY AND SUSTAINABLE ENGINEERING (GreenCHEM-22) Rome, 20-22 July 2022
4. Sorina Ropciuc, Georgiana Codină, Ana Leahu și Cristina Damian, 2019. Influence of the addition of carob powder on the rheological and physico-chemical characteristics of yoghurt, The 7th Iberian Meeting on Rheology –IBEREO, 4-6 September 2019 Porto, Portugalia
5. Sorina Ropciuc, Gabriela Georgiana Codina, Dumitru Zaharia, 2018. Effect of ferrous salts addition from gluconate and lactate forms on wheat flour dough rheological propertie 22-24 Ianuarie, 2018- 3rd International Conference on Food Properties Sharjah, UAE

LIMBI STRĂINE

Limba Engleză

Limba Franceză

Înțelegere		Vorbire		Scriere
Ascultare	Citire	Participare conversație	la Discurs oral	Exprimare scrisă
B2	B2	B2	B2	B2
B1	B1	B1	B1	B1

Competențe și cunoștințe de utilizare a calculatorului	Microsoft Office (Word, Excel, Power Point), programe specializate statistice (XLSTAT, MATLAB, MINITAB, ORIANA STATISTICS)
Permis(e) de conducere	B
Recenzor	Recenzor la 10 Reviste cotate ISI dintre care: Plants (Q2), Applied Sciences (Q2), Agriculture (Q2), Molecules (Q2), Foods (Q1), Gels (Q1), Toxins (Q2), LWT (Q1), Nutrition and Food Science (Q2), Processes (Q2) și 8 reviste BDI.

Data:05.06.2026

Semnătura