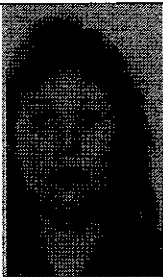


## CURRICULUM VITAE

	<b>DATE PERSONALE</b>	
	Nume	ROPICIUC SORINA
	Adresă	SUCEAVA, str. Dumitru Rh. Neculuță, nr. 1. Bl.46. sc. B. Ap. 10
	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	Zootehnie și 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

11/11/24

• 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. 1999-30.09. 2015
• 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	2014-prezent	
• Locul de muncă	Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava	
• Gradul didactic	Șef lucr. 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

12 Sley

<b>responsabilități</b>	• seminarii și laboratoare:	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 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.
	• Lucrări licență, disertație, lucrări îndrumate pentru obținerea gradului didactic I (și altele)	<b>Lucrări de licență</b> 1. Studiu de impact asupra mediului la tehnologia de fabricarea a Cidrului de prune (student: Turuta Catalina, PCM) 2. Studiul privind impactul asupra mediului a 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) <b>Lucrări de disertație</b> 1. Utilizarea oleogelurilor ca înlocuitori ai grăsimii solide la obținerea foietajului: Caracterizare reologică, texturală și senzorială (ing. Hirtie 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 D <sub>3</sub> (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) <b>Lucrări de îndrumare gradul I</b> 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-Butar, 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	
	• seminarii și laboratoare:	Tehnologii alimentare, Falsificarea produselor alimentare, Aditivi și ingrediente în industria alimentară, Microbiologie generală

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

fly 13

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

### ACTIVITATEA ȘTIINȚIFICĂ

PUBLICAȚII	• Cărți în edituri cotate CNCSIS	1. Conservarea produselor alimentare 2. Procese de bază în alimentație. Cercetări și contribuții proprii pentru formarea elevilor cu cerințe educaționale speciale
	• Cursuri tipărite, îndrumare, antologii etc.	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)	1. Ropciuc, S., Dranca, F., Oroian, M. A., Leahu, A., Codină, G. G., & Prisacaru, A. E., 2023. Structuring of Cold Pressed Oils: Evaluation of the Physicochemical Characteristics and Microstructure of White Beeswax Oleogels. Gels, 9(3), Q1 2. 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 Q1 3. Ropciuc, S., Apostol, L. C., Damian, C., Prisacaru, A. E., 2022. Effect of Hemp Seed Oil Addition on the Rheological Properties of Dough and Bread. Applied Sciences, 12(6), 2764 Q2 4. Oroian, Mircea; Ropciuc, Sorina, 2019. Romanian honey authentication using voltammetric electronic tongue. Correlation of voltammetric data with physico-chemical parameters and phenolic compounds, Computers and Electronics in Agriculture, Volume: 157 Pages: 371-379 Q1 5. Atudorei, D.; Ropciuc, S.; Codină, G.G., 2022. Possibilities to Use Germinated Lupine Flour as an Ingredient in Breadmaking to Improve the Final Product Quality. Agronomy 12, 667 Q1
PROIECTE DE CERCETARE	<p><b>Director de proiect:</b> 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><b>Proiecte de cercetare depuse:</b>  <b>PN-II-RU-TE-2014-4-0153-</b>Valorificarea constituenților biochimici din varietățile de măceș și topinambur în produse alimentare de panificație  <b>PN-III-P2-2.1-BG-2016-0083.</b> Titlul proiectului: Îmbunătățirea calității pâinii prin adaos de pudră de măceș și făină de topinambur, Domeniul de aplicare: Bioeconomie  <b>PN-III-P2-2.1-PED-2016-1135-</b>Încapsularea constituenților chimici din Rosa canina L. și eliberarea controlată în produse alimentare  <b>PN-III-P2-2.1-CI-2017-0532</b>  Soluții inovative pentru îmbunătățirea calității biscuiților zaharoși la S.C. NATANAEL INDUSTRIES</p> <p><b>Membri în proiecte de cercetare:</b>  <b>Cercetător în proiectul PN-II-RU-TE-2014-4-0110,</b> 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  <b>Membri în proiectul: PN-III-P2-2.1-BG-2016-0079</b>  Cercetări privind utilizarea de inulină și minerale în panificație. Aspecte tehnologice. Director de proiect conf. univ. dr.ing Georgiana Codina  <b>Membri în proiectul: PN-III-P2-2.1-BG-2016- 0136</b>  Valorificarea superioară a subproduselor din vinificație în crearea de noi produse de panificație îmbunătățite nutrițional. Director de proiect conf. univ. dr. ing Silvia Mironeasa  <b>Membri în proiectul: PN-III-P2-2.1-BG-2016- 0089</b>  Diversificarea gamei sortimentale și îmbunătățirea calității produselor lactate fermentate din cadrul S.C.TUDIA S.R.L. Suceava. Director de proiect conf. univ. dr. ing. Adriana Dabija  <b>Membri cercetător în proiectul: PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-0473</b> De la nutriția clasică la nutriția de precizie în domeniul creșterii animalelor, baza științifică pentru asigurarea securității nutriționale a populației IBNA-PLUS.  <b>Director de proiect</b>  1. Proiect mobilitate cercetatori/ PN-III-P1-1.1-MC-2019-0729</p>	

Slu 14

**APARTENENȚA LA ORGANIZAȚII ȘI ASOCIAȚII PROFESIONALE**

Membru: Membru al Asociației ALIMENTARIUS

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, 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
2. 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
3. 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
4. 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
5. Damian, C., Ropciuc, S., Leahu, A., Oroian, M.-A., 2018. Stability and rheological properties of some fat-reduced mayonnaise with different fat mimetics. Volume 18, Issue 6.2, 2018, Pages 573-580  
18th International Multidisciplinary Scientific Geoconference, SGEM 2018; Albena; Bulgaria; 2 July 2018
6. S. Ropciuc, G.G. Codina, D. Zaharia, S.G. Stroe, 2017. Dynamic and empirical rheological properties of dough as affected by magnesium salt from various sources. 17th International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2017, Conference Proceedings, ISBN 978-619-7408-29-4 / ISSN 1314-2704, 27 - 29 November, 2017, Vol. 17, Issue 63, 201-208

**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:08.06.2023

Semnătura

15