Curriculum vitae Europass

INFORMAŢII 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, Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro
Naţionalitate(-tăţi)	Română
Data naşterii	25 ianuarie 1977

DOMENII DE COMPETENȚĂ PROFESIONALĂ

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

EXPERIENŢA PROFESIONALĂ

Perioada	**2016 până in prezent**
Funcţia sau postul ocupat	**PROFESOR**
Activităţi şi responsabilităţi principale	Elaborarea curriculei universitare pentru disciplinele: Managementul calității, Alimente pentru utilizare nutritională particulară, Alimente funcționale, Trasabilitatea alimentelor, Managementul calității și siguranței alimentelor.
Numele şi adresa angajatorului	Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activităţii sau sectorul de activitate	Activități didactice și de cercetare
Perioada	**2016 până în prezent**
Funcţia sau postul ocupat	Abilitat în domeniul de studii universitare de doctorat **Ingineria Produselor Alimentare**, cu teza *Advanced approaches on food safety and functionality*, conform ordinului de MECȘ nr. 3276 din 02/03/2016.
Activităţi şi responsabilităţi principale	Coordonare doctoranzi în domeniul de studii universitare de doctorat **Ingineria Produselor Alimentare.**
Numele şi adresa angajatorului	Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activităţii sau sectorul de activitate	Activități de cercetare
Perioada	**2012-2016**
Funcţia sau postul ocupat	**CONFERENTIAR**
Activităţi şi responsabilităţi principale	Elaborarea curriculei universitare pentru disciplinele: Managementul calității, Alimente pentru utilizare nutritională particulară, Alimente funcționale, Trasabilitatea alimentelor, Managementul calității și siguranței alimentelor.
Numele şi adresa angajatorului	Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activităţii sau sectorul de activitate	Activități didactice și de cercetare
Perioada	**2007-2012**
Funcţia sau postul ocupat	**SEF LUCRĂRI**
Activităţi şi responsabilităţi principale	Elaborarea curriculei universitare pentru disciplinele: Managementul calității, Nanobiotehnologie,Trasabilitatea alimentelor, Managementul calității și siguranței alimentelor.

Numele şi adresa angajatorului	Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activităţii sau sectorul de activitate	Activități didactice și de cercetare

EXPERIENŢA MANAGERIALĂ

Perioada	**2020-2024**
Funcția sau postul ocupat	**PRODECAN RESPONSABIL CU ACTIVITATEA DIDACTICĂ, RELAȚIA CU STUDENȚII, MANAGEMENTUL CALITĂȚII ȘI RELAȚIA CU MEDIUL SOCIO-ECONOMIC**
Activităţi şi responsabilităţi principale	Coordonare activități de management în activitatea didactică, relația cu studenții, managementul calității și relația cu mediul socio-economic
Numele şi adresa angajatorului	Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activităţii sau sectorul de activitate	Activități de management
Perioada	**2016-2020**
Funcția sau postul ocupat	**DIRECTOR CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE, EXPERTIZA SI TRANSFER TEHNOLOGIC IN INDUSTRIA ALIMENTARA**
Activităţi şi responsabilităţi principale	Coordonare activități administrative specifice, coordonare activități de cercetare
Numele şi adresa angajatorului	Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activităţii sau sectorul de activitate	Activități de formare, cercetare, expertiză, prestari servicii.
Perioada	**2009-2019**
Funcţia sau postul ocupat	**REPREZENTANTUL MANAGEMENTULUI PENTRU CALITATE**
Activităţi şi responsabilităţi principale	Proiectarea, implementarea sistemului de management al calităţii conform standardului ISO 17025:2005, Instruirea personalului pe baza cerintelor din documentul de referinta Controlul documentelor Urmărirea prin audituri interne a funcţionării sistemului în vederea îmbunătăţirii acestuia Acreditarea laboratorului de Analize fizico-chimice si microbiologice ale alimentelor de RENAR, în conformitate cu standardul ISO 17 025:2018
Numele şi adresa angajatorului	Laboratorul de Analize Fizico-Chimice si Microbiologice ale Alimentelor, Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activităţii sau sectorul de activitate	Prestari servicii – analize fizico-chimice si microbiologice alimente

EDUCAŢIE ŞI FORMARE

Perioada	**2000-2005**
Funcţia sau postul ocupat	**Doctorand**
Activităţi şi responsabilităţi principale	Desfasurarea activitatilor de cercetare specifice lucrarii de doctorat Elaborarea si publicarea lucrarilor stiintifice Elaborarea, finalizarea si susținerea publica a tezei de doctorat
Numele şi adresa angajatorului	Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro
Tipul activităţii sau sectorul de activitate	Activitati de cercetare si didactice
Perioada	**1995-2000**
Calificarea / diploma obţinută	**Inginer**
Disciplinele principale studiate / competenţe profesionale dobândite	Biotehnologii alimentare, Biotehnologia de obtinere a aditivilor alimentari, Ingineria proteinelor, Biosenzori, Microbiologie generala, Microbiologie tehnica, Biotehnologia preparatelor enzimatice, Depoluare, Modelarea proceselor biotehnologice, Bioreactoare.
Numele şi tipul instituţiei de învăţământ / furnizorului de formare	Facultatea de Stiinta si Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunarea de Jos din Galati, Strada Domneasca, Nr. 111, www.sia.ugal.ro

2025-2027 – 9 PCE/08.01.2025 - Sustainable alternative resources for innovation in the food industry by developing new ingredients with health benefits – SAFIR (www.safir.ugal.ro).

PROIECTE DE CERCETARE

Director de proiect

2015-2017 PN-II-RU-TE- 2014-4-0115 - Compozite functionale pe bază de proteine din zer si extracte vegetale pentru aplicatii 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 CNCSIS, Tip TD, 202, Cercetări privind valorificarea produselor secundare din industria laptelui utilizând procese de membrană

2011 Grant de cercetare postdoctorală finanţat prin proiectul POSDRU/89/1.5/S/52432 cu titlul Şcoala Postdoctorală de Interes Naţional "*Biotehnologii Aplicate cu Impact în Bioeconomia Romanească" (SPD-BIOTECH)*

Membru în echipă

2024-2027 Contract de cercetare nr. 68/2024, cu titlul Smart nanogels of bio-based antimicrobials to prevent urinary tract infections by disrupting inter- and intra-species communication of pathogens, Cod ERANET-M-3-SMARTGEL; Programul PN IV: Programul 5.8. - Cooperare europeană și internațională, Subprogramul 5.8.1. - Orizont Europa, Tip proiect: ERANET

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 Operaţional Capital Uman 2014 – 2020, Axa Prioritară 6: Educaţie si competenţe / 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 investitții PI1b, 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 sanătății*, 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 pomicolee 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 operaţional regional 2007-2013 - *Reabilitarea, modernizarea, retehnologizarea şi reechiparea infrastructurii educaţionale universitare în vederea creării, la Galaţi, a unui pol de educaţie şi de cercetare tehnologică în domeniul ştiinţei şi ingineriei alimentelor* – RE-SPIA, Axa Prioritară 3, domeniu major de intervenţie 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 CEEX (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 şi cercetare interdisciplinară, *Centru integrat de cercetare şi formare pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară - Bioaliment*, CNCSIS 62/2006, Director proiect Prof. dr. ing. Gabriela Elena Bahrim;

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

2006-2008 Grant CNCSIS, tip A, cod 515, *Cercetări privind stabilirea unor criterii de performanţă pentru controlul şi 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

Dumitraşcu, 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 Munekatao 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., Dumitraşcu, L., **Stănciuc, N., 2018**. Thermal Stability of Carotenoids–α-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 şi specifice laptelui şi produselor lactate, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-73-4, 270 pag.

Stănciuc, N., 2009, Proteinele laptelui. Relaţia structură-funcţie, Ed. Academica, ISBN 978-973-8937-57-4, Galati, 282 pag.

Stănciuc, N., Rotaru, G., **2008**, Managementul siguranţei 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;

LUCRĂRI REPREZENTATIVE WEB OF SCIENCE

(*first author sau corresponding author)

Stan (Boldea), L., Mocanu, G.D., Turturică, M., Andronoiu, D.G., Râpeanu, G., **Stănciuc, N. 2025**. Potentially functional apple snacks infused in Hibiscus sabdariffa extract obtained by convective and infrared drying: Kinetics of drying and phytochemical analysis. *Food Science and Nutrition*, 13(3), e70060, https://doi.org/10.1002/fsn3.70060.

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.

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 β-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.

Milea, Ș.A., Dima, C.V., Enachi, E., Dumitraşcu, 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., Encahi, 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

Oancea, A.M., Hasan, M., Vasile, A.M., Barbu, V., Enachi, E., Bahrim., G., Rapeanu, 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., Cotărleț, 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

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

MEMBRU AL ASOCIAŢIILOR PROFESIONALE

Asociatia Specialistilor din Industria Laptelui
Asociaţia Specialiştilor în Biotehnologie Aplicată

APTITUDINI ŞI COMPETENŢE PERSONALE

Limba maternă: Română

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare	Înţelegere				Vorbire				Scriere	
	Ascultare		Citire		Participare la conversaţie		Discurs oral		Exprimare scrisă	
Limba engleză	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent

(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referinţă Pentru Limbi Străine

COMPETENŢE ŞI APTITUDINI ORGANIZATORICE

Experienta manageriala in derularea, in calitate de director, a 5 proiecte de cercetare castigate prin competitie. Eficienta in coordonarea activitatilor de cercetare si administrative.
Selectarea corecta a membrilor echipei in acord cu competentele impuse de obiectivele si activitatile de cercetare si administrative. Apreciere corecta a bugetului si utilizarea eficienta a fondurilor.

COMPETENŢE ŞI APTITUDINI TEHNICE

Capacitate de elaborarea a documentației și de implementare a sistemelor integrate de managementul calității și siguranței alimentelor conform standardelor ISO 9001:2018 si ISO 22 000:2018.
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..

COMPETENŢE ŞI APTITUDINI DE UTILIZARE A CALCULATORULUI

Windows, Excel.

INFORMAŢII SUPLIMENTARE

Lista completă de lucrări.

Data: 24.09.2024 **Semnătura: Prof. univ. dr. ing. habil. Nicoleta STĂNCIUC**