



Curriculum vitae Europass

Informații personale

Nume / Prenume **Bunghez, Florina**
Adresă(e) Str. Avram Iancu, Bl T1, ap 14, et IV, Cehu Silvaniei, 455100, Sălaj, România
Telefon(oane) Mobil: 0741147919
Fax(uri)
E-mail(uri) florinabunghez@gmail.com
Naționalitate(-tăți) română
Data nașterii 25.07.1987
Sex feminin

Experiența profesională

2012-2015 Doctorand, USAMV Cluj-Napoca, domeniul Biotehnologii

Educație și formare

Perioada 2012
2010
2006
Calificarea / diploma obținută Diploma master, domeniul "Ingineria produselor alimentare", program de studii „Managementul calității alimentelor
Diploma inginer în domeniul „Ingineria produselor alimentare”, program de studii „Tehnologia prelucrării produselor agricole”
Diploma bacalaureat, specializarea chimie-fizică

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare USAMV Cluj-Napoca
USAMV Cluj-Napoca
Colegiul Național „Silvania”, Zalău

Aptitudini și competențe personale

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare
Nivel european (*)

Limba engleză

Înțelegere		Vorbire		Scriere
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
C2	C2	C1	C1	C2

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

Competențe și abilități sociale Spirit de echipă

Competențe și aptitudini tehnice Cunoștințe avansate de utilizare a uscătorului de tip spray dryer, tehnici spectroscopice: UV-VIS, MS
Determinări de tip antibogramă

Competențe și aptitudini de utilizare
a calculatorului

Microsoft Office (Word, Excell, PowerPoint, Acces)
Wordpress
Origin, Prism, XLSTAT, EndNote, LaTeX

Informații suplimentare

Anexe

Lista completă a publicațiilor

Drd. Ing. Florina Bunghez
07.09.2015

LIST PUBLICA II

Prim autor

1. **Florina BUNGHEZ**, Carmen SOCACIU, Florina ZAGREAN, Raluca Maria POP, Floricuta RANGA, Florina ROMANCIUC , 2013, Characterisation of an Aromatic Plant based formula using UV-Vis spectroscopy, LC- ESI(+) QTOF-MS and HPLC-DAD, Bulletin UASVM Food Science and Technology 70(1)/2013, 16-24, <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/9635/7931> **(BDI)**

2. **Florina BUNGHEZ**, Carmen SOCACIU, Florina ZAGREAN, Florinela FETEA, Application of FT-MIR Spectroscopy for Fingerprinting Bioactive Molecules of Plant Ingredients and a New Formula with Antimicrobial Effect, 2013, Bulletin UASVM Food Science and Technology 70(1)/2013, 64-65, <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/9636/7937> **(BDI)**
3. **Florina BUNGHEZ**, Carmen SOCACIU, Giorgiana Mihaela C TUNESCU, The Digestibility of Nutrients from Pet Feed, 2012, Bulletin UASVM Agriculture, 69(2)/2012, <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture/article/viewFile/8802/7471> **(BDI)**
4. **Florina BUNGHEZ**, Carmen SOCACIU, Giorgiana Mihaela C TUNESCU, Antioxidants Used in Pet Feed, 2012, Bulletin UASVM Agriculture, 69(2)/2012, <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture/article/view/8801/7470> **(BDI)**
5. **Florina BUNGHEZ**, Carmen SOCACIU, 2014, „Application of spray drying technology for microencapsulaton of rosemary and oregano extracts”, Rom. J. Biochem (51), Suppl., 1–112: 51-52 http://journal.biochim.ro/archive/n51-1/pdfs_51-1/rjb51-1_07.pdf **(BDI)**
6. **Florina BUNGHEZ**, Mihaela-Ancuța ROTAR, Raluca Maria POP, Florina ROMANCIUC, Florina CSERNATONI, Florinela FETEA, Zorita DIACONEASA, Carmen SOCACIU “Comparative phenolic fingerprint and LC-ESI+QTOF-MS composition of oregano and rosemary hydrophilic extracts in relation to their antibacterial effect”, BUASVM 2015; 72 (1): 33-40 <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/10996> **(BDI)**
7. **Florina BUNGHEZ**, Mihaela-Ancuța ROTAR, Dan C. Vodnar, Carmen Socaciu, 2015, Comparative evaluation of phenolics' profile and recovery in spray dried powders obtained from rosemary and oregano extracts in relation to their antibacterial activity *in vitro*, acceptat spre publicare în Romanian Biotechnological Letters, **IF=0.36**

Co-autor

1. ROTAR, A. M., D. C. VODNAR, **F. BUNGHEZ**, G. M. C TUNESCU, C. POP, M. JIMBOREAN, C. A. SEMENIUC, 2015, Effect of goji berries and honey on lactic acid bacteria viability and shelf life stability of yoghurt, *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 43(1): 196-203, **IF=0.48**
2. C TUNESCU, G. M., S. A. SOCACI, I. ROTAR, R. VIDICAN, **F. BUNGHEZ**, A. PLE A, M. TOFAN , 2015, Volatile profile of minimally processed herbs during cold storage, trimis spre publicare în Romanian Biotechnological Letters, **IF=0.36**
3. Florina CSERNATONI, Carmen SOCACIU, Raluca Maria POP, Florina RANGA, **Florina BUNGHEZ**, Florina ROMANCIUC, 2014, Comparative Fingerprint of Aromatic Herbs and Yeast Alcoholic Extracts used as Ingredients for Promen, a Prostate Preventive Nutraceutical, Bulletin UASVM Food Science and Technology 70(1)/2013, 45-52 <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/9719/793> **(BDI)**
4. Florina CSERNATONI, Carmen SOCACIU, Raluca Maria POP, Florinela FETEA, **Florina BUNGHEZ**, 2012, Application of FT-IR Spectroscopy for Fingerprinting Bioactive Molecules in a Nutraceutical PROMEN, comparatively with Plantingredients, Bulletin UASVM Food Science and Technology 70(1)/2013, 68-69, <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/9720/7936> **(BDI)**
5. Florina CSERNATONI, Carmen SOCACIU, Raluca Maria POP, Florina ROMANCIUC, **Florina BUNGHEZ**, 2014, „HPLC–PDA and hplc-esi(+)-qtof-ms fingerprints of polyphenols in a nutraceutical product (promen) comparatively with plant ingredients” Rom. J. Biochem (51), Suppl., 1–112:60-61, http://journal.biochim.ro/archive/n51-1/pdfs_51-1/rjb51-1_07.pdf **(BDI)**
6. Giorgiana Mihaela CATUNESCU, Sonia Ancu a SOCACI, Adriana DAVID, Mircea MUNTEAN, Sorin ST NIL , **Florina BUNGHEZ**, Maria TOFAN , 2014, Use of aroma maps and principal components analysis in evaluating changes of volatile aroma compounds during cold storage of minimally processed herbs, <http://casee.uns.ac.rs/abstracts.html> **(BDI)**
7. Giorgiana Mihaela C TUNESCU, Ioan ROTAR, Roxana VIDICAN, Ancuța M. ROTAR and **Florina BUNGHEZ**, 2014, Evolution of microbial flora during storage of minimally processed herbs, <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture/article/view/10818/8771> **(BDI)**
8. Giorgiana Mihaela C TUNESCU, Ioan ROTAR, Roxana VIDICAN, **Florina BUNGHEZ**, 2014, Correlation between Volatile Aroma Compounds and Sensory Attributes of Minimally Processed Herbs, <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/agriculture/article/view/10819> **(BDI)**
9. Ancuta M. ROTAR, Cristina SEMENIUC, **Florina BUNGHEZ**, Mirela JIMBOREAN, Carmen POP, 2014, Effect of Different Storage Period on Lactic Acid Bacterias from Goji Yogurt and Goji Yogurt with Honey, <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/10112> **(BDI)**