

INFORMAȚII PERSONALE
Chis Maria Simona


📍 Aleea Negoiu, Nr 1, Cluj-Napoca, 400676, Jud Cluj, Romania

☎ 0742009731

✉ simona.chis@usamvcluj.ro

Sexul Feminin | Data nașterii 17/01/1989 | Naționalitatea Romana

LOCUL DE MUNCA PENTRU Șef de lucrări
CARE SE CANDIDEAZĂ
POZIȚIA

**EXPERIENȚA
PROFESIONALĂ**
28.01.2014-20.01.2015
Manager Calitate

SC La Casa Ristorante Pizzeria Pane Dolce SRL

Str Luncii, Nr 19 , 400372

www.lacasapane.ro

- Responsabil pentru implementarea Standardelor ISO 9001, 22000, 14001.
- Coordonarea echipei de Siguranta Alimentelor in cadrul impelmentarii ISO
- Responsabil pentru testarea si introducerea unor noi produse pe piata.
- Responsabil pentru calitatea produselor expediate din unitate conform fisei tehnice a fiecarui produs, trasabilitatea materiilor prime si a produsului finit.
- Efectuarea analizelor pentru materiile prime precum si in timpul desfasurarii procesului tehnologic.
- Responsabil echipa „Specialisti straini”, care au rolul de a aduce retete si produse noi in cadrul companiei.
- Responsabil de etichetarea produselor preambalate.
- Verificarea calitatii produselor expediate din unitate in timpul transportului si depozitarii in magazine.
- Coordonatorul Echpei de Mediu
- Responsabil GMP, GHP, HACCP.

21.01.2015 -21.09.2017
Director tehnic

- supervizarea activitatii personalului din cadrul sectiilor de productie
- elaborarea programelor de modernizare tehnologica;
- Coordonarea si asigurarea intregului proces de productie in vederea realizarii productiei planificate, in conformitate cu obiectivele, programul si standardele de calitate ale firmei in functie de marimea, specificul si organigrama firmei scopul poate diferi.
- Organizarea si introducerea in fabricatie a produselor noi si asigurarea parametrilor prevazuti in documentatiile de calitate
- Elaborarea si supunerea spre aprobare a politicile firmei in ceea ce priveste productia si mentenanta
- aprobarea instructiunile tehnologice pentru fiecare faza de productie, atat la implementarea cat si la modificarea lor, si asigura adaptarea corespunzatoare a tehnologiei la variatiile si specificul materiei prime utilizate.
- Certificat de absolvire a programului de perfecționare continuă pentru „Specialist în managmentul deșeurilor”, organizat de S.C. INTRATEST S.S., București, 2016
- Certificat de absolvire a programului de perfecționare continuă pentru „Responsabil de Mediu”, organizat de S.C. INTRATEST S.S., București, 2016
- Training în Germania realizat de către Bavaria Ministry of Economic Affairs and Media,

Energy and Technology, în cooperare cu Bayern International and the Herbetz Dairy Food Service, având ca și temă: Food technologies and production processes in the field of baked goods/the cakes and pastries industry, 2017.

- IFS Food Defence training, Cluj-Napoca.

2017-20.02.2018

Consultant Sistem de Management Integrat

- Actualizarea și verificarea documentelor aferente ISO 22000, 90001, 14001.
- Întocmirea planului de audit intern și extern
- Supravegherea auditărilor interne, al auditului de supraveghere și a celui de recertificare.
- Actualizarea sistemului ISO 2000:2008, la versiunea ISO 22000:2018.

28.02.2018 – prezent

Asistent universitar doctor inginer

- Activitate didactica si de cercetare.
- Lucrări practice: *Tehnologia moraritului si panificatiei, Depozitarea produselor vegetale, Principii si metode de conservare a produselor de origine vegetală, Utilaje în industria alimentară.*
- Coordonarea științifică a lucrărilor de licență.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Perioada	01.10.2014- 09.10.2017
Calificarea/diploma obținută	Doctor în Agronomie
Discipline principale studiate/ competente profesionale dobândite	Materii prime vegetale. Biotehnologia bacteriilor lactice.
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca
Perioada	01/10/2012 – 23/06/2014
Calificarea/diploma obținută	Diplomă de master
Discipline principale studiate/ competente profesionale dobândite	Sisteme de Procesare si Controlul Calitatii Produselor Alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca Universitatea Politenică din Valencia (UPV), Spania
Perioada	2008-2012
Calificarea/diploma obținută	Diplomă de licență – inginer
Discipline principale studiate/ competente profesionale dobândite	Control și Expertiză Produse Alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca
Perioada	2004-2008
Calificarea/diploma obținută	Diplomă de bacalaureat
Discipline principale studiate/ competente profesionale dobândite	Filiera Teoretică, profil Uman
Numele și tipul instituției de învățământ	Grup Școlar Sărmașu, Mureș.



Limba(i) maternă(e) Romana

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Spaniola	C 1	C 1	C 1	C 1	C 1
Franceza	C 1	C 1	C 1	C 1	C 1
Engleza	B 2	B 2	B 2	B 2	B 2

Niveluri: A1/2: Utilizator elementar - B1/2: Utilizator independent - C1/2: Utilizator experimentat
Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

Competențe de comunicare

- Comunicativa, sociabila, punctuala, spirit de echipa, o fire deschisa, ambitioasa perseverenta, abilitati de leader, calitati pe care le-am dobandit si perfectionat în perioada studiilor mele din strainatate. in cadrul companiei în care am activat ca si inginer, director tehnic si manager calitate, respectiv ca și asistent universitar.

Competențe organizatorice/manageriale

Aptitudinile organizatorice au fost puse în evidență pe parcursul activităților de cercetare științifică și didactică precum și prin locul de muncă unde am activat: - coordonarea și conducerea unei echipe de Siguranță Alimentară, Mediu și Calitate- participarea în programele de cercetare cu tematică variată; absolvirea unor cursuri post-universitare si perfecționare continuă; coordonarea unei echipe de 120 de oameni pe parte de producție în domeniul alimentar. Aceste aptitudini au fost dobândite pe parcursul activității desfășurate în cadrul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, a Universității Politehnice din Valencia, a unității SC La Casa Ristorante Pizzeria Pane dolce SRL.

Competențe și aptitudini tehnice

-utilizarea cu usurință a aparaturii de analiză: Spectrometru de absorbție atomică, UV-VIS, FTIR; echipamentului GS-800TM Calibrated Densitometer, Mini- Protean II; HPLC, Rotavap 4100. Aceste aptitudini au fost dobândite în timpul studenției, perfecționate pe parcursul elaborării tezei de doctorat și pe parcursul activității desfășurate în cadrul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, precum și în cadrul Universității Politehnice din Valencia.

Competențe informatice

- o bună cunoaștere a instrumentelor Microsoft Office™, dobandite pe parcursul studiilor
- competenta de a lucra pe o poliforma, in cadrul Universitatii Politehnice din Valencia, unde toate cursurile, informatiile necesare erau urcate in cadrul Poliformeii T.

Permis de conducere

program statistic Daastat. Program de gestiune SAP.
Categorii B



INFORMATII
SUPLIMENTARE

Publicații relevante

1. **Maria Simona Chis**, Adriana Păucean, Simona Maria Man, Vlad Muresan, Sonia Ancuta Socaci, Anamaria Pop, Laura Stan, Bogdan Rusu and Sevastita Muste: *Textural and Sensory Features Changes of Gluten Free Muffins Based on Rice Sourdough Fermented with Lactobacillus spicheri DSM 15429*, Foods, MDPI, 2020.
2. **Maria Simona Chis**, Adriana Păucean, Simona Maria Man, Victorita Bonta , Anamaria Pop, Laura Stan, Bianca Vasilica Beldean (Tatar), Carmen Rodica Pop, Vlad Muresan and Sevastita Muste : *Effect of Rice Flour Fermentation with Lactobacillus spicheri DSM 15429 on the Nutritional Features of Gluten-Free Muffins*, Foods, MDPI, 2020.
3. **Maria Simona Chiș**, Anamaria Pop, Adriana Păucean, Sonia Ancuța Socaci, Ersilia Alexa, Simona Maria Man, Monica Bota and Sevastița Muste, *Fatty Acids, Volatile and Sensory Profile of Multigrain Biscuits Enriched with Spent Malt Rootles*, Molecules, MDPI, 2020.
4. **Maria Simona Chis**, Adriana Păucean, Simona Maria Man, Dan Cristian Vodnar, Bernadette-Emoke Teleky, Carmen Rodica Pop , Laura Stan, Orsolya Borsai , Csaba Balasz Kdar, Adriana Cristina Urcan and Sevastita Muste : *Quinoa Sourdough Fermented with Lactobacillus plantarum ATCC 8014 Designed for Gluten-Free Muffins—A Powerful Tool to Enhance Bioactive Compounds*, Applied Sciences, MDPI, 2020.
5. Alina Sturza, Adriana Păucean, **Maria Simona Chiș***, Vlad Mureșan, Dan Cristian Vodnar, Simona Maria Man, Adriana Cristina Urcan, Iulian Eugen Rusu, Georgiana Fostoc and Sevastita Muste. *Influence of Buckwheat and Buckwheat Sprouts Flours on the Nutritional and Textural Parameters of Wheat Buns*, Applied Sciences, MDPI, 2020.
6. Adriana Păucean, Simona Maria Man, **Maria Simona Chiș**, Vlad Mureșan, Carmen Rodica Pop, Sonia Ancuța Socaci, Crina Carmen Mureșan, Sevastița Muste, *Use of pseudocereals preferment made with aromatic yeast strains for enhancing wheat bread quality*, Foods, MDPI, 2019.
7. **Maria Simona Chiș**, Adriana Păucean, Laura Stan, Ramona Suharoschi, Sonia-Ancuța Socaci, Simona Maria Man, Carmen Rodica Pop & Sevastița Muste: *Impact of protein metabolic conversion and volatile derivatives on gluten-free muffins made with quinoa sourdough*, CyTA - Journal of Food, 2019.
8. **Maria Simona Chiș**, Adriana Păucean, Laura Stan, Vlad Mureșan, Romina Vlaic, Simona Man, Sevastita Muste, *Lactobacillus plantarum ATCC 8014 in quinoa sourdough adaptability and antioxidant potential*, Romanian Biotechnological Letters, ISI, 2018.
9. Elena Suzana Biris Dorhoi, Maria Tofana, **Maria Simona Chis**, Carmen Elena Lupu, Ticuta Negreanu Pirjol, *Wastewater Treatment Using Marine Algae Biomass as Pollutants Removal*, Rev. Chim. Bucuresti, 2018.
10. Adriana Păucean, Simona Man, **Maria Simona Chiș**, Roxana Suci, Crina Muresan, *Impact of quince flour on gluten-free muffins production*, Bulletin of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine University, Cluj-Napoca, vol 74 (1) – 35-36, ISI, 2017.
11. Romina Alina Vlaic, V. Mureșan, Andruța Elena Mureșan, Crina Carmen Mureșan, Adriana Păucean, V. Mitre, **Maria Simona Chiș**, Sevastița Muste. , *The Changes of polyphenols, flavonoids, anthocyanins and chlorophyll content in plum peels during growth phases: from fructification to ripening*, Notulae Botanicae Horti Agrobotanici, ISI Cluj-Napoca, 2017..
12. **Chiș Maria-Simona**, Sevastița Muste, Adriana Păucean, Simona Man, Vlad Mureșan, Ioana Daniela Călian (Ianoș), A comprehensive review about anticancer and antimicrobial activities of rosemary oil (Rosmarinus officinalis L), Hop and Medicinal Plants, Vol 25, No 1-2 (2017).
13. **Chiș Maria-Simona**, Sevastița Muste, Adriana Păucean, Simona Man, Alina Sturza, Georgiana Smaranda Petruț, Andruța Mureșan, A comprehensive review about antimicrobial effects of herb and oil oregano (Origanum vulgare ssp. hirtum), Hop and Medicinal Plants, Vol 25, No 1-2 (2017).
14. PETRUȚ Georgiana, Sevastița MUSTE, Crina MUREȘAN, Andruța Elena MUREȘAN, Romina VLAIC, **Simona CHIȘ**, Alina STURZA, Anamaria POP, Flavour compounds of *Lavandula Angustifolia L.* to use in food preservation, Hop and Medicinal Plants, Year XXV, No. 1-2, 2017.
15. Elena Andruța Mureșan, Romina Alina Vlaic, Vlad Mureșan, Georgiana Petruț, **Simona Chiș**, Sevastița Muste, Development and Characterization of a Biologically Active White Sauce Based on Horseradish, Onion, Parsley and Parsnip, Hop and Medicinal Plants, Year XXV, No. 1-2, 2017.
15. **Maria Simona Chis**, Adriana Păucean, Laura Stan, Sevastita Muste, Ramona Suharoschi, Simona Maria Man, „Protein metabolic conversion of nutritional features during quinoa sourdough fermentation and its impact on baked goods”, Journal of Biotechnology 280S (2018) S32–S91.
16. **Maria Simona Chiș**, Alina Sturza, Adriana Păucean, Simona Man, Vlad Muresan, Anamaria Pop, Sevastita Muste, *Comparative study regarding the efficiency of some commercial lactic starters from the romanian ingredients market for bakery industry*, Scientific Study & Research - Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, ISI, 2018.



Publicații relevante

17. Simona Maria Man, Adriana Păucean, Ioana Daniela Călian, Vlad Mureşan, **Maria Simona Chiş**, Anamaria Pop, Andruţa Elena Mureşan, Monica Bota, Sevastiţa Muste, Influence of Fenugreek Flour (*Trigonella foenum-graecum* L.) Addition on the Technofunctional Properties of Dark Wheat Flour, Journal of Food Quality, ISI, 2018.
18. **Chiş Maria Simona**, Adriana Păucean, Simona Man, Alina Sturza, Elena Andruţa Mureşan, Anamaria Pop, Sevastiţa Muste, Cumin (*Cuminum Cyminum*) and black cumin (*Nigella Sativa*) chemical compositions and applications in food processing, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2018.
19. Elena Andruţa Mureşan, Romina Alina Vlaic, Vlad Mureşan, Constantin Gheorghe Cerbu, **Simona Chiş**, Melinda Fogoraşi, Simona Man, Sevastiţa Muste, Conversion of rosehip, cranberry, goji and coconut fruits into a functional tea rich in biologically active principles, Hop And Medicinal Plants, VOL 26, NO 1-2 (2018).
20. Anamaria Pop, Georgiana Petruţ, Sevastiţa Muste, Adriana Păucean, Simona Man, **Simona Chiş**, Liana Salanţă, Romina Vlaic, Hot air drying and quality powder of three, red-skinned, white-skinned and yellow-skinned, onion varieties (*Alium cepa* L.), Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2018, 24 (3), 207-210.
21. Simona Man, Adriana Păucean, Sevastiţa Muste, **Maria-Simona Chiş**, Anamaria Pop, Ioana-Daniela Călian (Ianoş), Assessment of amaranth flour utilization in cookies production and quality, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 23 (2), 97-103, 2017.
22. Man Simona Maria, Adriana Păucean*, **Maria Simona Chiş**, Sevastiţa Muste, Anamaria Pop, Andruţa Elena Mureşan, Georgiana Marţiş, Effect of nettle leaves powder (*Urtica Dioica* L.) addition on the quality of bread, Hop and Medicinal Plants, Year XXVII, No. 1-2, 2019.
23. Pop Anamaria, Sevastiţa Muste*, Adriana Păucean, Simona Chis, Simona Man, Liana Salanţă, Romina Marc, Andruţa Mureşan, Georgiana Marţiş, Herbs and spices in terms of food preservation and shelf life, Hop and Medicinal Plants, Year XXVII, No. 1-2, 2019.
24. **Chiş Maria Simona**, Adriana Păucean, Simona Man, Petruţ (Marţiş) Georgiana, Andruţa Mureşan, Anamaria Pop, Carmen Rodica Pop, Sevastiţa Muste, Watercress (*Nasturtium Officinale* R. Br.) Chemical compositions and applications in food processing, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
25. Bianca Vasilica Beldean (Tătar), **Maria Simona Chis**, Sevastiţa Muste, Maria Evelina Bordean, Ioana Elena Muresan (Viman), Mădălina Alexandra Mateescu, Lidia Szanto, Georgiana Fostoc, Basil (*Ocimum Basilicum* L.) Chemical compositions and applications in food processing, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
26. Kádár Balázs Csaba, Adriana Păucean*, Simona Man, Sevastiţa Muste, **Simona Chis**, Anamaria Pop, A Scientific Review Regarding Health Benefits Of Chillies, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
27. Pop Anamaria, Sevastiţa Muste*, Adriana Păucean, **Maria Simona Chiş**, Simona Man, Liana Salanţă, Romina Marc, Georgiana Marţiş, A review of the drying and storage effect on some aromatic and medicinal plants, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
28. Muresan (Viman) Ioana Elena, Adriana Păucean, Simona Man, Sevastiţa Muste*, Bianca Vasilica Beldean (Tătar), **Maria Simona Chis**, Maria-Evelina Bordean, Mădălina Alexandra Mateescu, Georgiana Fostoc, Lidia Szanto, The importance of biologically active compounds of Hop (*Humulus Lupulus*) in pharmaceutical use increase impact of hop industry in the performances of us economy, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
29. Pop Carmen R. R., Bogdan Rusu, Ancuţa M. Rotar, Liana Salanţă, Alina L. Nistor, Maria Simona Chiş, Teodora Coldea, Effect of preservation methods on the bioactive compounds of *Thymus Vulgaris*, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
30. Mateescu Alexandra Madalina, Andruţa Elena Mureşan*, Andreea Puşcaş, Vlad Mureşan, Romina Marc, Ioana Elena Muresan (Viman), Bianca Vasilica, Beldean (Tătar), Maria-Evelina Bordean, Georgiana Marţiş, **Maria Simona Chiş**, Pomegranate (*Punica Grantum* L.) Seeds powder application in new bakery product development, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
31. Raţ Adelina M., Sevastiţa Muste, Carmen Pop*, Ancuţa M. Rotar, Alina L. Nistor, Maria-Simona Chiş, Characterization of different plant extract types obtained from two

varieties of basil (*Ocimum Basilicum L.*), Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.

Proiecte cercetare

Director proiect

Sortiment de panificație funcționalizat prin utilizarea unui subprodus din industria malțului. PN-III-P21.CI2018-1503.

Sortimente noi de produse aglutenice funcționale elaborate cu ajutorul făinurilor de quinoa și hrișcă, PN-III-P21.CI2018-1479.

Proiect de mobilitate: PN-III-P1-1.1-MC-2018-0036, Atena, Greece

Proiect de mobilitate - : PN-III-P1-1.1-MC-2018-0495, Valencia, Spain.

Proiect de mobilitate: PN III MC 2019-1323, Singapore.

Membru

Proiectul PNIII-P2-2.1-, Tip proiect: Transfer de cunoaștere la agentul economic „Bridge Grant”-Titlu proiect- Dezvoltare, optimizare și inovare tehnologică la SC Dragon RC SRL în vederea obținerii unor produse de panificație-patiserie calitativ superioare și optimizate nutrițional, contract nr. 14BG/01.10.2015,

Proiectul de cercetare PN III-P2-2 CI, contract numărul:131CI/2017, Trasabilitate digitală în industria cărnii; Proiect de cercetare PN-III-P2-2.1-CI-2018-0996, Implementarea tehnologiei blockchain în industria lactatelor; Proiect de cercetare: PNIII-P2-2.1-CI-2018-0963, sortiment de patiserie aglutenic funcționalizat pe baza de pudră de psyllium și subproduse din industria fermentativă; Proiect cercetare: PNIII-P2-2.1-CI-2018-1289, Produs de patiserie funcțional obținut prin valorificarea componentelor bioactive din drojdia de bere reziduală; Proiect cercetare PNIII- PN-III-P2-2.1-CI-2018-1316 - Dezvoltarea unui nou produs tip ciabatta prin valorificarea drojdiilor aromatice si a pseudo-cerealelor.

Proiectul de Cercetare si consultanță, tip proiect: ”Contract de Cercetare și Consultanță”, Cercetări privind obținerea unor produse de patiserie aglutenice cu calități funcționale dorite și cu proprietăți senzoriale acceptate de consumatori, contract nr. 25020/17.11.2017.

Cluj-Napoca,

Data:

08.01.2021

Semnătura

