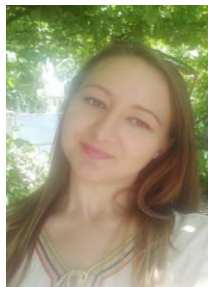



INFORMAȚII PERSONALE **SOCACIU Maria-Ioana**



Nume anterior: MORAR

 Calea Florești, 64, Cluj-Napoca, 400509

 maria-ioana.socaciu@usamvcluj.ro
mariaioanamorar@yahoo.com

 -

Sexul Feminin | Data nașterii 24/06/1992 | Naționalitatea Română

LOCUL DE MUNCĂ / DOMENIUL OCUPAȚIONAL

Universitatea de Științe Agricole și Medicină-Veterinară Cluj-Napoca / Educație și cercetare

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Oct. 2018-prezent	<p>Cadru didactic asociat</p> <p>Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, www.usamvcluj.ro</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Activități didactice și de cercetare: Controlul calității produselor de origine animală; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Legislație alimentară <p>Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior</p>
Sept. 2018-lun. 2020	<p>Asistent de cercetare</p> <p>USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca ,400372, www.usamvcluj.ro</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Activități de cercetare în cadrul proiectului ERANET NON ACT 27/2018 ▪ Tema de cercetare: "Noi învelișuri naturale cu efect antimicrobian pentru lanțul de producție alimentară" <p>Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior</p>
Iul. 2018-Dec. 2018	<p>Asistent de cercetare</p> <p>USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca ,400372, www.usamvcluj.ro</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cec de inovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-0930, contract nr. 156CI/4.07.2018 <p>Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior</p>
Oct. 2017-Dec. 2017	<p>Asistent de cercetare</p> <p>USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca ,400372, www.usamvcluj.ro</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Proiectul PN-III-P2-2.1-CI-2017-0034, contract nr. 84CI/25.07.2017 <p>Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior</p>
Aug. 2016-Oct. 2016	<p>Operator recepție</p> <p>S.C. REWE ROMANIA S.R.L., Str. 22 Decembrie 1989, 24, Turda, 407405, https://www.penny.ro</p> <p>Recepție legume - fructe</p> <p>Tipul sau sectorul de activitate: Retail</p>

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Oct. 2017-prezent	<p>Doctorand</p> <p>USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Domeniul: Biotehnologii ▪ Titlul tezei de doctorat: Material de ambalare activă pentru prelungirea termenului de valabilitate al peștelui proaspăt 	Nivelul 8 EQF
Oct. 2015-lun. 2017	<p>Diplomă de master</p>	Nivelul 7 EQF

- Oct. 1997-Iun. 2002 Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România

 - Specializarea: Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Alimentare

Diplomă de inginer Nivelul 6 EQF
- Oct. 2005-Oct. 2009 Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor , USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România

 - Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
 - Specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Diplomă de bacalaureat Nivelul 3 EQF

Colegiul Național "Titu Maiorescu", Aiud, județul Alba, România

 - Profilul: Științe ale Naturii

COMPETENTE PERSONALE

Limba maternă Română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Limba engleză	B1	B2	B2	B2	B2
Certificat de competență lingvistică obținut în cadrul examenului de bacalaureat					
Limba franceză	A1	A2	A2	A2	A2

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat
 Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

- Competențe de comunicare

 - Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de predare la nivel universitar
 - Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie ca participant la conferințe și simpozioane
- Competențe organizaționale/manageriale

 - Director/responsabil în două proiecte câștigate prin competiție națională și membru în alte 3;
 - Membru în comitetul organizator al simpozionului internațional "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture" (2018)

Competențe dobândite la locul de muncă ▪ O bună cunoaștere a tehnicilor de analiză a produselor alimentare

Competență digitală ▪ O bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office (Word, Excel și PowerPoint)

Alte competențe ▪ Competențe în coordonarea activităților didactice și de cercetare cu studenții în calitate de îndrumător științific (lucrări de licență, lucrări de master, comunicări științifice studentești)

Permis de conducere Categoria B

INFORMATII SUPLIMENTARE

- Publicații **Articole științifice**

 - Socaciu M.I., Fogarasi M., Simon E.L., Semeniuc C.A., Socaci S.A., Podar A.S., Vodnar D.C. (2021). Effects of Whey Protein Isolate-Based Edible Film Incorporated with Tarragon Essential Oil on the Quality and Shelf-life of Refrigerated Brook Trout. Foods, 10(2), 401, DOI:10.3390/foods10020401 (ISI) **factor de impact 4.092.**
 - Socaciu M.I., Fogarasi M., Semeniuc C.A., Socaci S.A., Rotar M.A., Mureșan V., Pop O.L., Vodnar D.C. (2020). Formulation and Characterization of antimicrobial edible films based on whey protein isolate and tarragon essential oil. Polymers, 2, 1748. DOI:10.3390/polym12081748 (ISI) **factor de impact 3.426.**

- Cătunescu G.M., Rotar A.M., Pop C.R., Diaconeasa Z., Bunghez F., Socaciu M.I., Semeniuc C.A. (2019). Influence of extraction pre-treatments on some phytochemicals and biological activity of Transylvanian cranberries (*Vaccinium vitis-idea* L.). *LWT - Food Science and Technology*, 102:385–392. DOI:10.1016/j.lwt.2018.12.062 (ISI) **factor de impact 4.006**.
- Socaciu, M.I., Semeniuc, C.A., Vodnar, D.C. (2018). Edible films and coatings for fresh fish packaging: Focus on quality changes and shelf-life extension. *Coatings*, 8(10), Article ID 366. DOI: 10.3390/coatings8100366 (ISI) **factor de impact 2.330**.
- Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Socaci, S.A., Mureșan, V., Fogarasi, M., Rotar, A.M. (2018). Chemometric comparison and classification of some essential oils extracted from plants belonging to Apiaceae and Lamiaceae families based on their chemical composition and biological activities. *Molecules*, 23(9), Article ID 2261. DOI: 10.3390/molecules23092261 (ISI) **factor de impact 3.060**.
- Morar, M.I., Nagy, M., Rotar, A.M., Țibulcă, D., Semeniuc, C.A. (2017). Formulation and physicochemical evaluation of frozen snacks based on whey protein isolate and skimmed milk. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*, 74(2), pp.102-105.
- Morar, M.I., Nagy, M., Rotar, A.M., Țibulcă, D., Semeniuc, C.A. (2017). Development and physicochemical evaluation of fruitflavored freezer pops based on whey protein isolate. *Lucrări Științifice Seria Agronomie*, pp.60(1), 197-200.
- Morar, M.I., Fetea, F., Rotar, A.M., Nagy, M., Semeniuc, C.A. (2017). Characterization of essential oils extracted from different aromatic plants by FTIR spectroscopy. *Bulletin UASVM Food Science and Technology*, 74(1), pp.37-38. DOI: 10.15835/buasvmcn-fst:12634 disponibil la <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12634/pdf>.
- Sălăgean, C.D., Pop, C., Morar, M.I., Nagy, M. (2015). Physicochemical and sensorial characteristics of frankfurters with the addition of chilli and kim chi. *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology*, 72(2) 291-292. Disponibil la adresa <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/11566/pdf>.

Cărți de specialitate

- Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Vodnar, D.C. (2020). Evaluarea calității peștelui și produselor pescărești. Ed. Mega, Cluj-Napoca, pp.104, ISBN 978-606-020-165-6.
- Îndrumătoare de lucrări practice**
- Semeniuc, C.A., Pop, C.R., Socaciu, M.I. (2019). Controlul și expertiza produselor animaliere (Carne, produse din carne și miere) Îndrumător de lucrări practice, Ed. Mega, Cluj-Napoca, pp. 191, ISBN 978-606-020-069-7.

Conferințe

- Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Simon, E.L., Jimborean, M.A., Socaci, S.A., Mureșan, V., Fogarasi, M., Mureșan, C.C., Rotar, A.M. (2018). Use of thyme essential oil for flavoring and enhancement of microbiological stability of Kashkaval cheese at ripening, lucrare prezentată în cadrul The 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture". Cluj-Napoca: 27-29 Sept.
- Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Michiu, D., Fogarasi, M., Jimborean, M.A., Rotar, A.M. (2018). Preliminary study on the development of a ready-to-drink beverage formulated with whey and beetroot juice, lucrare prezentată în cadrul The 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture". Cluj-Napoca: 27-29 Sept.
- Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Fărcaș, A.C., Jimborean, M.A., Fogarasi, M. (2018). Sensory evaluation and consumer acceptability of ice cream with added matcha lucrare prezentată în cadrul The 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture". Cluj-Napoca: 27-29 Sept.
- Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Fogarasi, M. (2018). Proximate composition and consumer acceptability of yogurt enriched with quince flour, lucrare prezentată în cadrul The 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture". Cluj-Napoca: 27-29 Sept.
- Socaciu, M.I., Semeniuc, C.A., Socaci, S.A., Rotar, A.M., Vodnar, D.C. (2018). Chemical composition, antioxidant and antibacterial activity of tarragon essential oil, lucrare prezentată în cadrul The 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture". Cluj-Napoca: 27-29 Sept.
- Socaciu, M.I., Semeniuc, C.A., Vodnar, D.C. (2018). Innovative active packaging systems to prolong the shelf-life of fresh fish: A review, lucrare prezentată în cadrul The 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture". Cluj-Napoca: 27-29 Sept.
- Socaciu, M.I., Simon E.L., Fogarasi M., Jimborean M.A., Rotar A.M., Mureșan C.C., Mureșan V., Vodnar D.C., Semeniuc, C.A. (2018). Production of Kashkaval cheese with enhanced flavor and microbiological stability at ripening, lucrare prezentată în cadrul The 9th CASEE Conference: "Research based education at life science universities in the Danube region towards a sustainable future", București: 6 - 9 Jun.
- Socaciu M.I., Simon E.L., Jimborean M.A., Rotar A.M., Semeniuc C.A. (2018). Microbiological stability of kashkaval cheese flavored with thyme essential oil at ripening, lucrare prezentată în cadrul The 5th International Conference on Foodomics. Foodomics 2018: from Data to Knowledge, Cesena 10-12 Ian.

- Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Michiu, D., Fogarasi, M., Jimborean, M.A., Rotar, A.M. (2018). Preliminary study on the development of a ready-to-drink beverage formulated with whey and beetroot juice, lucrare prezentată în cadrul The 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture". Cluj-Napoca: 27-29 Sept.
- Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Fărcaș, A.C., Jimborean, M.A., Fogarasi, M. (2018). Sensory evaluation and consumer acceptability of ice cream with added matcha lucrare prezentată în cadrul The 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture". Cluj-Napoca: 27-29 Sept.
- Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Fogarasi, M. (2018). Proximate composition and consumer acceptability of yogurt enriched with quince flour, lucrare prezentată în cadrul The 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture". Cluj-Napoca: 27-29 Sept.
- Socaciu, M.I., Semeniuc, C.A., Socaci, S.A., Rotar, A.M., Vodnar, D.C. (2018). Chemical composition, antioxidant and antibacterial activity of tarragon essential oil, lucrare prezentată în cadrul The 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture". Cluj-Napoca: 27-29 Sept.
- Socaciu, M.I., Semeniuc, C.A., Vodnar, D.C. (2018). Innovative active packaging systems to prolong the shelf-life of fresh fish: A review, lucrare prezentată în cadrul The 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture". Cluj-Napoca: 27-29 Sept.
- Socaciu, M.I., Simon E.L., Jimborean M.A., Rotar A.M., Vodnar, D.C., Semeniuc, C.A., (2018). Influence of thyme essential oil on microbiological stability of Kashkaval cheese during ripening, lucrare prezentată în cadrul The "International Congress on Food Processing, Safety & Packaging". Praga: 20-21 Sep.
- Socaciu, M.I., Simon E.L., Fogarasi M., Jimborean M.A., Rotar A.M., Mureșan C.C., Mureșan V., Vodnar D.C., Semeniuc, C.A. (2018). Production of Kashkaval cheese with enhanced flavor and microbiological stability at ripening, lucrare prezentată în cadrul The 9th CASEE Conference: "Research based education at life science universities in the Danube region towards a sustainable future", București: 6 - 9 Jun.
- Socaciu M.I., Simon E.L., Jimborean M.A., Rotar A.M., Semeniuc C.A. (2018). Microbiological stability of kashkaval cheese flavored with thyme essential oil at ripening, lucrare prezentată în cadrul The 5th International Conference on Foodomics. Foodomics 2018: from Data to Knowledge, Cesena 10-12 Ian.
- Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Socaci, S., Fogarasi, M., Mureșan, V., Rotar, A.M. (2018). Chemical composition, total phenolic content, antioxidant and antibacterial activities of essential oils extracted from parsley, lovage, basil, and thyme leaves, lucrare prezentată în cadrul The 5th International Conference of Foodomics: "From Data to Knowledge". Cesena: 10 - 12 Ian.
- Morar, M.I. (2017). Chemical composition, antioxidant and antibacterial activity of tarragon essential oil, lucrare prezentată în cadrul Sesiunii de Comunicări Științifice Studentești ediția a XV-a a Facultății de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului din cadrul Universității "Aurel Vlaicu", Arad, 18-19 Mai.
- Simon, L.E., Morar, M.I., (2017). Assessment of the antimicrobial potential of thyme essential oil during Kashkaval cheese ripening, lucrare prezentată în cadrul Sesiunii de Comunicări Științifice Studentești ediția a XV-a a Facultății de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului din cadrul Universității "Aurel Vlaicu", Arad, 18-19 Mai.
- Morar, M.I. (2017). Utilization of brewer's spent grain and mushroom in fortification of smoked sausages, lucrare prezentată în cadrul Sesiunii de Comunicări Științifice Studentești ediția a XV-a a Facultății de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului din cadrul Universității "Aurel Vlaicu", Arad, 18-19 Mai.
- Semeniuc, C.A., Morar, M.A., Pop, C.R., Rotar, M.A. (2017). Antibacterial activity of some essential oils from *Lamiaceae* and *Apiaceae* and their combinations, lucrare prezentată în cadrul The 8th CASEE Conference: "Sustainable development in Europe – cooperation between science and practice - What's the position of Central and South Eastern Europe?", Varșovia: 14 - 16 Mai.
- Morar, M.I., Simon, L.E., Lăcan, A.G. (2017). Cârnați afumați fortificați cu borhot de malț și ciuperci, Cașcaval aromatizat cu ulei esențial de cimbru, lucrare prezentată în cadrul Conferinței Științifice Naționale Studentești "Interferențe culturale în gastronomie", ULBS Sibiu, 9-11 Mai.
- Morar, M.I. (2017). Compoziția chimică, activitatea antioxidantă și antibacteriană a uleiului esențial de tarhon, lucrare prezentată la "Sesiunea de comunicări științifice studentești, ediția a XV-a", Secțiunea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, USAMV Cluj-Napoca, 26 Apr.
- Semeniuc, C.A., Socaciu, M.I., Socaci, S., Fogarasi, M., Mureșan, V., Rotar, A.M. (2018). Chemical composition, total phenolic content, antioxidant and antibacterial activities of essential oils extracted from parsley, lovage, basil, and thyme leaves, lucrare prezentată în cadrul The 5th International Conference of Foodomics: "From Data to Knowledge". Cesena: 10 - 12 Ian.
- Morar, M.I., Simon, L.E. (2017). Efectul uleiului esențial de cimbru asupra profilului de textură și a atributelor senzoriale ale cașcavalului, lucrare prezentată la "Sesiunea de comunicări științifice studentești, ediția a XV-a", Secțiunea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, USAMV Cluj-Napoca, 26 Apr.

- Simon, L.E., Morar, M.I. (2017). Evaluarea potențialului antimicrobian al uleiului esențial de cimbru la maturarea cașcavalului, lucrare prezentată la "Sesiunea de comunicări științifice studențești, ediția a XV-a", Secțiunea: Ingineria și Tehnologia Produselor Alimentare, USAMV Cluj-Napoca, 26 Apr.
 - Morar, M.I., Mentea, M.G. (2016). Chemical composition and antioxidant activity of some plant essential oils, lucrare prezentată la The 7th International Conference for Students "Student in Bucovina" Suceava, 10 – 11 Noi.
 - Mentea, M.G., Morar, M.I. (2016). In vitro antibacterial activity of some essential oils extracted from herbs, lucrare prezentată la The 7th International Conference for Students "Student in Bucovina" Suceava, 10 – 11 Noi.
 - Semeniuc, C.A., Socaci, S., Rotar, A.M., Pop, C.R., Morar, M.I., Muste, S. (2016). Comparison of volatile compounds in essential oils from fresh and dried parsley leaves, lucrare prezentată în cadrul The 7th CASEE Conference: "The Role of Life Sciences in Europe's 2020 strategy", Timișoara, 22 - 24 Mai.
 - Morar, M.I., Mentea, M.G. (2016). Caracterizarea unor uleiuri esențiale extrase din plante aromatice, lucrare prezentată la "Sesiunea de comunicări științifice studențești, ediția a XIV-a", Secțiunea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, USAMV Cluj-Napoca, 21 Apr.
 - Mentea, M.G., Morar, M.I. (2016). Activitatea antibacteriană a uleiurilor esențiale din plante, lucrare prezentată la "Sesiunea de comunicări științifice studențești, ediția a XIV-a", Secțiunea: Ingineria Produselor Alimentare, USAMV Cluj-Napoca, 21 Apr.
 - Morar, M.I. (2015). Tehnologia de obținere și controlul calității cremvurștilor picanți, lucrare prezentată la "Sesiunea de comunicări științifice studențești, ediția a XIII-a", Secțiunea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, USAMV Cluj-Napoca, 7-9 aprilie.
 - Arnăutu, I.M., Catrinoi, M.B., Morar, M.I. (2015). Impact senzorial și studiu de marketing al batoanelor energizante inovative, lucrare prezentată la "Sesiunea de comunicări științifice studențești, ediția a XIII-a", Secțiunea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, USAMV Cluj-Napoca, 7-9 aprilie.
 - Bârsan, P.A., Chezan, L.M., Gabor, C., Morar, M.I. (2013). Utilizarea microundelor în procesele din industria alimentară, lucrare prezentată la "Sesiunea de comunicări științifice studențești, ediția a XI-a", Secțiunea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, USAMV Cluj-Napoca, 19 aprilie.
- Proiecte**
- **Coordonator de proiect**
 - PN-III-P1-1.1-MC-2018-0519, contract nr.182/09.07.2018, Subprogram 1.1 -Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetatori, Competiția 2018.
 - PN-III-P1-1.1-MC-2017-1301, contract nr.529/18.12.2017, Subprogram 1.1 -Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetatori, Competiția 2017.
 - **Membre în proiect**
 - COFUND-MANUNET III-NON-ACT-2, NOvel Natural Antimicrobial Coatings for food production chain.
 - PN-III-P2-2.1-CI-2018-0930, contract nr. 156CI/4.07.2018 (Iulie 2018 - Decembrie 2018).
 - PN-III-P2-2.1-CI-2017-0034, proiect nr. 84CI/25.08.2017 (Iulie 2017 - Decembrie 2017): Dezvoltarea unei soluții inovatoare pentru prevenirea celor mai frecvente defecte în cașcaval pe durata maturării (<https://sites.google.com/view/innovsolvsolcheese>).
- Brevete de invenție/Cereri de brevet de invenție**
- Cerere de brevet de invenție nr. A/00916 din 20.11.2018: "Băutură nutritivă gata de băut, formulată cu zer și suc de sfeclă, inclusiv procedeul de obținere al acesteia". Inventatori: Cristina Anamaria Semeniuc, Ancuța Mihaela Rotar, Anamaria Mirela Jimborean, Melinda Fogarasi, Maria Ioana Socaci, Delia Michiu.
 - Cerere de brevet de invenție nr. A/01101 din 12.12.2017: "Procedeul de obținere a cașcavalului cu stabilitate microbiologică îmbunătățită la maturare". Inventatori: Cristina Anamaria Semeniuc, Ancuța Mihaela Rotar, Anamaria Mirela Jimborean, Melinda Fogarasi, Maria Ioana Socaci, Vlad Mureșan, Elemér Lajos Simon.
- Workshopuri și seminarii**
- 18 Sept. 2018, Workshop de Cromatografie de schimb ionic. Organizator: Pro Analysis Systems Cluj-Napoca, România.
 - 15 Apr. 2016, Workshop „Latte art & cup tasting”, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Cluj-Napoca, România.
 - Dec. 2007, Seminar de Nutriție, Bucătărie Vegetariană și Fitoterapie organizat în Aiud.
- Cursuri de specializare**
- Ian. 2016, Formarea de specialiști pentru sistemul de management al siguranței produselor alimentare conform principiilor HACCP, GMP, GLP, GHP, program postuniversitar avizat de Ministerul Educației și Cercetării Științifice – Adresa MEN nr.41686/30.04.2013, USAMV Cluj-Napoca.
 - Ian. 2011, Programul de calificare a adulților nr. 01/560/22102007 organizat de Camera Agricolă Județeană Alba, privind calificarea de Apicultor, Alba – Iulia.
- Distincții și premii**
- Premiu UEFISCDI, tip Premiul rezultatelor cercetării articole-competiția 2020: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-48334 (zona roșie).
 - Premiu UEFISCDI, tip Premiul rezultatelor cercetării articole-competiția 2018: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-28735 (zona roșie).
 - Premiu UEFISCDI, tip Premiul rezultatelor cercetării-articole-competiția 2018, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018- 28352 (zona galbenă).

- Medalia de Aur The 22nd International Exhibition of Inventics "Inventica 2018" 27-29 June, Iași, România pentru " Process for making kashkaval cheese with enhanced microbiological stability at ripening" . Autori: Semeniuc Cristina Anamaria, Rotar Mihaela Ancuta, Jimborean Mirela Anamaria, Fogarasi Melinda, Socaciu Maria-Ioana, Muresan Vlad, Simon Elemer Lajos.
 - Diplomă de Excelență și Medalia de Aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XVI-a, 21-23 martie 2018, Sala Polivalentă, Cluj-Napoca pentru " Procedeu de obtinere a cașcavalului cu stabilitate microbiologica imbunatatita la maturare". Autori: Semeniuc Cristina Anamaria, Rotar Mihaela Ancuta, Jimborean Mirela, Fogarasi Melinda, Socaciu Maria-Ioana, Muresan Vlad, Simon Elemer Lajos.
 - Diplomă de Excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XVI-a, 21-23 martie 2018, Sala Polivalentă, Cluj-Napoca pentru "Formularea și caracterizarea unui desert răcoritor pe bază de izoat proteic din zer." Autori: Socaciu Maria Ioana, Fogarasi Melinda, Muresan Alina, Rotar Mihaela Ancuta, Semeniuc Cristina Anamaria.
 - Diplomă de Excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii PRO INVENT, ediția a XVI-a, 21-23 martie 2018, Sala Polivalentă, Cluj-Napoca pentru " Brownie proteic pe baza de lapte praf degresat". Autori: Mentea Madalina, Semeniuc Cristina Anamaria, Socaciu Maria Ioana.
 - Premiul I la Conferința Științifică Națională Studențească "Interferențe culturale în gastronomie", ULBS Sibiu, 9-11 mai 2017 pentru prezentarea lucrării Cămați afumați fortificați cu borhot de malț și ciuperci, Cașcaval aromatizat cu ulei esențial de cimbru.
 - Mențiunea I la Sesiunea de comunicări științifice studențești, ediția a XV-a" USAMV Cluj-Napoca, 26 aprilie 2017 pentru prezentarea lucrării Evaluarea potențialului antimicrobian al uleiului esențial de cimbru la maturarea cașcavalului.
 - Mențiunea I la Sesiunea de comunicări științifice studențești, ediția a XV-a" USAMV Cluj-Napoca, 26 aprilie 2017 pentru prezentarea lucrării Efectul uleiului esențial de cimbru asupra profilului de textură și a atributelor senzoriale ale cașcavalului.
 - Premiul I la 7th International Conference for Students "Student in Bucovina" Suceava: 10 – 11 Noi 2016 pentru prezentarea lucrării Chemical composition and antioxidant activity of some plant essential oils.
 - Premiul II la 7th International Conference for Students "Student in Bucovina" Suceava: 10 – 11 Noi 2016 pentru prezentarea lucrării In vitro antibacterial activity of some essential oils extracted from herbs.
 - Mențiune III la Sesiunea de comunicări științifice studențești, ediția a XIV-a, 21 aprilie 2016, USAMV Cluj-Napoca pentru prezentarea lucrării Caracterizarea unor uleiuri esențiale extrase din plante aromatice.
 - Premiul II la Sesiunea de comunicări științifice studențești, ediția a XIII-a, 7-9 aprilie 2015, USAMV Cluj-Napoca pentru prezentarea lucrării Tehnologia de obținere și controlul calității cremvurștilor picanți.
 - Premiul II acordat de Chr. Hansen în cadrul Festivalului Alimentului, ediția a IV-a 11, iunie 2015 pentru produsul inovativ „Cremvurști picanți”.
 - Mențiune acordată de Moldovan-Carmangerie Sânnicoară în cadrul Festivalului Alimentului, ediția a IV-a, 11 iunie 2015 pentru produsul inovativ „Cremvurști picanți”.
 - **43 citări** în Google Scholar, [Maria Ioana Socaciu - Google Academic](#)
 - 6 Noi 2014, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara.
 - 6 Noi 2014, Fabrica de bere ALBACHER, Sebeș.
 - 7 Noi 2014, Cramele Recaș, S.C. VINORUM RECWINE S.R.L., Recaș.
 - 7 Noi 2014, Fabrica din Timișoara-Ursus Breweries, Timișoara.
 - 7-19 Iul. 2014, Ispas Luca Întreprindere Individuală, Miraslau, România.
 - 18-23 Noi. 2013/24-29 Mar. 2014 Practică în stațiile pilot ale Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca.
 - 28 Iul. 2014- 1 Aug. 2014, S.C. Mariflor Prodcum S.R.L. Gherla, România.
 - 3 Iul. 2013-11 Aug. 2013, Recoltare afine, ferma Grundstedt, Germania.
 - 5-9 Mar. 2012, Cantina USAMV Cluj-Napoca.
 - Oct. 2015 – Oct 2017, activitate de voluntariat în cadrul Laboratorului de Microbiologia Alimentelor a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca sub îndrumarea Prof. Univ. Dr. Ancuța Rotar și Asist. Univ. Dr. Carmen Pop.
 - Oct. 2015- Oct 2017, activitate de voluntariat în cadrul Laboratorului de Controlul Calității Alimentelor de Origine Animală, USAMV Cluj-Napoca sub îndrumarea Conf. Univ. Dr. Cristina Semeniuc.
- Citări
- Vizite de studiu
- Stagii de practică
- Voluntariat