



INFORMAȚII PERSONALE SEMENIUC Cristina Anamaria



 Calea Florești, 64, Cluj-Napoca, 400509, România

 +40 264 596 384 int. 219

 cristina.semeniuc@usamvcluj.ro

 -

 cristina.semeniuc

Sexul Feminin | Data nașterii 18/08/1979 | Naționalitatea Română

LOCUL DE MUNCĂ / DOMENIUL
OCUPAȚIONAL

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

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Oct. 2016-prezent	<p>Conferențiar universitar 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. Titular al cursurilor: Controlul calității produselor de origine animală (2014 - prezent, nivel licență); Principii și metode de conservare a produselor alimentare (2011 - prezent, nivel licență); Legislație alimentară (2011 - prezent, nivel licență); Reglementări legislative alimentare (2011 - 2020, nivel master); Protecția consumatorului (2018 - 2020, nivel master); Metode avansate de control ale produselor de origine animală (2020 - prezent, nivel master)
Ian. 2011-Ian. 2013	<p>Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior Cercetător postdoctoral în domeniul Agronomie 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 POSDRU/89/1.5/S/62371 "Școala postdoctorală în domeniul agriculturii și medicinei veterinare" Tema de cercetare: Evaluarea calității laptelui și a produselor lactate prin tehnici de laborator moderne
Oct. 2011-Oct. 2016	<p>Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior Șef de lucrări Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Agricultură și apoi Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor (începând cu Oct. 2012), USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, www.usamvcluj.ro</p> <ul style="list-style-type: none"> Teaching and research activities
Oct. 2006-Oct. 2011	<p>Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior Asistent universitar Catedra Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Facultatea de Agricultură, 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
Oct. 2004-prezent	<p>Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior Analist Laborator de Încercări pentru Calitatea și Siguranța Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Florești 64, Cluj-Napoca, 400509</p> <ul style="list-style-type: none"> Activități de cercetare
Oct. 2003-Oct. 2006	<p>Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior Preparator universitar</p>

Catedra Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăştur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, www.usamvcluj.ro

- Activităţi didactice şi de cercetare

Oct. 2002-Feb. 2003

Tipul sau sectorul de activitate: educaţie/învăţământ superior

Operator în industria alimentară

Perfetti Van Melle, Str. Aurel Vlaicu, 186, Cluj-Napoca, 400581, <http://www.perfettivanmelle.com/>

- Activităţi de producţie

Sectorul de activitate: industrie alimentară

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2020	Atestat de abilitare în domeniul de studii universitare de doctorat Ingineria produselor alimentare, acordat prin Ordinul nr. 6322 din 22.12.2020 al ministrului educației și cercetării USAMVBT, Timișoara, România	
Oct. 2005-Oct. 2009	Diplomă de doctor USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România	Nivelul 8 EQF
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domeniul: Medicină Veterinară ▪ Titlul tezei de doctorat: Cercetări privind degradările oxidative și lipolitice ale produselor lactate deshidratate pe durata depozitării 	
Oct. 2002-Feb. 2004	Diplomă de master Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România	Nivelul 7 EQF
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Specializarea: Managementul Calității Alimentelor (în engleză) 	
Oct. 1997-Iun. 2002	Diplomă de inginer Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România	Nivelul 6 EQF
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Profilul: Tehnologia Produselor Alimentare ▪ Specializarea: Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole 	
Oct. 2005-Oct. 2009	Diplomă de bacalaureat Liceul Teoretic Hațeg, județul Hunedoara, România	Nivelul 3 EQF
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Profilul: Chimie-biologie 	

COMPETENTE PERSONALE

Limba maternă Română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Limba engleză	B2	B1	B2	B2	B2
	Certificat de competență lingvistică, Access Language Centre, 2015. Nivelul B2				
Limba italiană	B1	B1	B1	A2	A1
	-				
Limba franceză	A1	A1	A1	A1	A1
	-				

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 și postuniversitar
- Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie ca participant la conferințe și mobilități de predare

Competențe organizaționale/managieriale

- Competențele manageriale și organizaționale dobândite în calitate de:
 - Responsabil cu Educația, Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca (Ian. 2020-prezent)
 - Responsabil cu Cercetarea, Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca (Oct. 2014-Dec. 2017)
 - Responsabil al Programului de Studii Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole-Învățământ la Distanță, USAMV-Cluj-Napoca (Apr. 2012- Apr. 2020)
 - Responsabil cu Asigurarea Calității, Departamentul Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca (2008-2012)
 - Director/responsabil în cinci proiecte câștigate prin competiție națională și membru în alte 17; director al unui contract de prestări servicii
 - Membru în colectivul editorial al Bulletin UASVM. Agriculture (2006)
 - Membru în comitetul organizator al simpozionului internațional "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture" (2016, 2017 și 2018) și al conferinței internaționale "Life Sciences for Sustainable Development" (2019, 2020)
 - Membru al comisiei de admitere a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor (2012-2015)
 - Membru al comisie de promovare a programelor de studii ale USAMV Cluj-Napoca
 - Membru în comisii pentru examenul de licență (2014, 2015, 2016-Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole, 2017, 2018, 2019, 2020-Controlul și Expertiza Produselor Alimentare) și pentru examenul de disertație (2017-Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Agroalimentare)
 - Membru în comisii de concurs pentru ocuparea unor posturi didactice de asistent universitar (2014, 2017, 2019) și șef de lucrări (2015, 2020, 2021)

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) precum și a unor programe ca: Chem Window, EndNote, Prism 3, Minitab, Unscrambler

Alte competențe

- Competențe în coordonarea activităților didactice și de cercetare cu studenții în calitate de tutore sau coordonator științific (lucrări de licență, lucrări de master, comunicări științifice studențești, concursuri profesional-științifice)

INFORMATII SUPLIMENTARE

Publicații

- **98 publicații** din care **51** publicații în reviste indexate BDI, **11** publicații în ISI Proceedings, **27** publicații în reviste cotate ISI (**20** articole de cercetare, **4** comunicări scurte, **1** notă scurtă, **1** raport de date și **1** review) și **9** publicații în jurnale neindexate
- **5** cărți de specialitate, **1** manual didactic și **2** îndrumătoare de lucrări practice
- **3** articole în Newsletter-ul USAMV Cluj-Napoca

Conferințe

- **14** conferințe internaționale și **1** națională

Prezentări

- **8-11 Oct. 2018**, Italia, Universitatea din Bologna, Erasmus Programme Staff Mobility - Teaching Assignment, Departamentul de Științe Agricole și Alimentare
- **25-28 Sep. 2017**, Italia, Universitatea din Bologna, Erasmus Programme Staff Mobility - Teaching Assignment, Departamentul de Științe Agricole și Alimentare
- **15-19 Iun. 2015**, Ungaria, Universitatea din Debrecen, Erasmus Programme Staff Mobility - Teaching Assignment, Institutul de Știința Alimentelor/Facultatea de Științe Agricole și Alimentare și Managementul Mediului
- **24-28 Sep. 2013**, Italia, Universitatea "Aldo Moro" din Bari, Erasmus Programme Staff Mobility - Teaching Assignment, Departamentul Medicină Veterinară

Proiecte

- **Coordonator de proiect**
- PN-III-P1-1.1-MC-2018-0522, contract nr. 181/09.07.2018, (Septembrie 2018), Subprogram 1.1 - Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetători, Competiția 2018
- PN-III-P2-2.1-CI-2018-0930, contract nr. 156CI/04.07.2018 (Iulie 2018 - Decembrie 2018): Valorificarea superioară a zerului prin obținerea unei băuturi pe bază de zer îmbogățită cu suc de legume (<https://sites.google.com/view/wheyjuicebev>)

- PN-III-P1-1.1-MC-2017-1123, contract nr. 256/08.12.2017, (Decembrie 2017-Februarie 2018), Subprogram 1.1 - Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetători, Competiția 2017
- Contractul de prestări servicii nr. 24723/14.11.2017: Controlul calității preparatelor din carne obținute la S.C. MARICARN S.R.L., Zalău prin testări fizico-chimice (2017-2018)
- PN-III-P2-2.1-CI-2017-0034, contract nr. 84CI/25.07.2017 (Iulie 2017 - Decembrie 2017): Dezvoltarea unei soluții inovatoare pentru prevenirea celor mai frecvente defecte în cașcaval pe durata maturării (<https://sites.google.com/view/innovsolvcheese>)
- PN-II-RU-TD-2007-1, contract nr. 408/2007 (2007-2009): Cercetări privind studiul unor modificări oxidative și lipolitice ale laptelui praf pe parcursul depozitării

Membru

- PN-III-P2-2.1-PED-2019-5346, contract nr. 256PED/10.08.2020 (2020-2022): Modele demonstrative de produse zaharoase și carne bazate pe produse extractive din semințe oleaginoase convenționale și alternative și amestecuri ale acestora - dezvoltare și validare în laborator
- Contractul de prestări servicii nr. 280671/21.11.2018 (2018-2019): Controlul calității preparatelor din carne obținute la S.C. SEBICARN TRADITIONAL S.R.L., Zalău prin testări fizico-chimice
- PN-III-P2-2.1-CI-2018-1355, contract nr. 233CI/04.07.2018 (Iulie 2018 - Decembrie 2018): Soluții inovatoare pentru reformularea unui preparat de carne cu scopul prelungirii duratei de conservare
- PN-III-P2-2.1-CI-2018-1046, contract nr. 180CI/04.07.2018 (Iulie 2018 - Decembrie 2018): Dezvoltarea unui nou sortiment de brânză tartinabilă din lapte de capră
- PN-III-P2-2.1-CI-2018-0960, contract nr. 161CI/04.07.2018 (Iulie 2018 - Decembrie 2018): Ingrediente inovative utilizate pentru obținerea brânzeturilor
- Contract de cercetare aplicativă și consultanță nr. 674/12.01.2018 (2018-2019): Dezvoltarea tehnologiei de obținere a brânzeturilor moi maturate cu mușcăi la suprafață
- PN-III-P2-2.1-CI-2017-0749, contract nr. 137CI/27.09.2017 (Septembrie 2017 - Martie 2018): Obținerea unui sortiment de biscuit dietetic prin valorificarea rezidului uscat de mere
- PN-III-P2-2.1-CI-2017-0785, contract nr. 132CI/27.09.2017 (Septembrie 2017 - Martie 2018): Dezvoltarea unui preparat nou din carne de rață de tip specialitate afumată și pasteurizată
- PN-III-P2-2.1-CI-2017-0331, contract nr. 57CI/25.07.2017 (Iulie 2017 - Decembrie 2017): Valorificarea superioară a făinurilor de linte în vederea obținerii de preparate din carne inovative prin fortifierea acestora
- PN-III-P2-2.1-CI-2017-0037, contract nr. 28CI/25.07.2017 (Iulie 2017 - Decembrie 2017): Tehnologii inovative de structurare a uleiurilor vegetale presate la rece: "Omega(ω)-rina" – produs tartinabil bogat în lipide polinesaturate și antioxidanți din plante
- Contractul de cercetare aplicativă și consultanță nr. 14373/16.09.2015 (2015-2017): Optimizarea procesului de maturare a brânzeturilor cu pastă tare
- PN-II-IN-CI-2013-1-0089, contract nr. 207CI/02.12.2013 (Decembrie 2013 - Iunie 2014): Obținerea unui sortiment de produs lactat acid cu fructe goji și studiul caracteristicilor probiotice la depozitare
- PN-II-IN-CI-2013-1-0027, contract nr. 194CI/21.10.2013 (Octombrie 2013 - Aprilie 2014): Optimizarea metodei de extracție și caracterizarea polizaharidului kefirin, ingredient natural cu aplicabilitate în industria alimentară
- PN II-Parteneriate, contract nr. 52-132/01.10.2008 (2008-2011): Reducerea contaminării cu micotoxine pe filiera cerealelor în vederea obținerii de produse de panificație cu conținut crescut de fibre, sigure pentru consum
- PN II-Capacități, contract nr. 100/14.09.2007 (2007-2009): Food safety control prin dezvoltarea unui sistem integrat de modelare, simulare și conducere avansată a bioprocесelor fermentative din industria alimentară
- CEEX-modul I, contract nr. 2662/2006 (2006-2008): Dezvoltarea unui sistem biologic pentru înțelegerea modelelor moleculare implicate în cancerul de prostată
- CEEX-modul IV, contract nr. 159/2005 (2005-2007): Dezvoltare laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentului
- PNCDI-INFRAS, contract nr. 209/2004 (2004-2006): Laborator de încercări pentru calitatea și siguranța alimentului
- Cerere de brevet de invenție nr. A/00929 din 22.11.2018: "Preparat de carne cu proprietăți senzoriale și microbiologice îmbunătățite". Inventatori: Melinda Fogarasi, Dorin Țibulcă, Cristina Anamaria Semeniuc, Sonia Ancuța Socaci, Maria Tofană, Dan Claudiu Sălăgean
- 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 procedeu de obținere al acesteia". Inventatori: Cristina Anamaria Semeniuc, Ancuța Mihaela Rotar, Anamaria Mirela Jimborean, Melinda Fogarasi, Maria Ioana Socaci, Delia Michiu

Brevete de invenție/Cereri de brevet de invenție

- Cerere de brevet de invenție nr. A/01013 din 04.12.2017: "Compoziții pentru produs tartinabil din uleiuri vegetale presate la rece și plante condimentare". Inventatori: Vlad Mureșan, Cristina Anamaria Semeniuc, Emil Racolța, Francisc Vasile Dulf, Laura Stan, Loredana Florina Leopold, Ana Felicia Tulai, Andruța Elena Mureșan, Alexandra Bianca Bobiș, Maria Alexandra Sencovici
 - Cerere de brevet de invenție nr. A/01101 din 12.12.2017: "Procedeu de obținere a cașcavalului cu stabilitate microbiologică îmbunătățită la maturare". Inventatori: Cristina Anamaria Semeniuc, Ancuța Mihaela Rotar, Anamaria Mirela Jimborean, Melinda Fogarasi, Maria Ioana Socaciu, Vlad Mureșan, Elemér Lajos Simon
 - Cerere de brevet de invenție nr. A/0084 din 18.11.2016: "Compoziție de cârnați afumați bogați în proteine vegetale". Inventatori: Melinda Nagy, Maria Tofană, Cristina Anamaria Semeniuc, Sonia Ancuța Socaci
- Workshopuri/Seminarii
- 16-17 Mai 2014, workshop "Oportunități de cercetare în industria alimentară", Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare, Timișoara, România
 - 9 mai 2014, "seminarul Dedicat Industriei Laptelui" organizat de Chr Hansen în colaborare cu Arla și Teweș Bis, Brașov, România
 - 10-11 Oct. 2013, workshop de formare "Integrarea în procesul didactic a tehnologiilor educaționale pentru blended-learning la nivel universitar", organizat de Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca în cadrul proiectului DidaTec, Cluj-Napoca, România
 - 6-7 Sept. 2012, seminar, "Communicating Food Science Research in Cluj-Napoca", proiect MAITRE, Cluj-Napoca, România
 - 31 Ian.-1 Feb. 2011, workshop, "Food Safety and Health Effect of Food", proiect FP7 RegPot FCUB ERA, Belgrad, Serbia
 - 28 Sept. 2011, "Just Enough Sample Prep with LC-MS/MS Tips & Tricks for lower detection limits and increased productivity", organizat de Agilent Technologies, Bologna, Italia
 - 21 Oct. 2010, Aplicații ale spectrometriei de masă în proteomică, organizat de Pro Analysis Systems și Thermo Fisher Scientific, Cluj-Napoca, România
 - 20 Oct. 2010, Cromatografie, spectrometrie de masă, analiză elementală CHNS/O, organizat de Pro Analysis Systems și Thermo Fisher Scientific, Cluj-Napoca, România
 - 31 Mar. 2009, seminar, "Utilizarea de rutină a spectrometrului de masă cu triplu cuadрупol într-un laborator de toxicologie clinică", organizat de Applied Biosystems, Bologna, Italia
 - 22 Apr. 2009, seminar, "Cromatografie nano capilară și spectrometrie de masă. Aplicații în proteomică", organizat de Dionex, Bologna, Italia
 - 13 Noi. 2008, seminar, "Proficiency Testing Seminar" organizat de LGC Standards, București, România
- Distincții și premii
- Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2020, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-48334 (zona roșie)
 - Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Cremă de brânză cu plante aromatice"
 - Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Pate de porc cu adaos de pudră de coriandru"
 - Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Băutură RTD (gata-de-băut) pe bază de zer și suc de fructe"
 - Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Cremă de brânză cu cimbrisor"
 - Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Brânză maturată fortifiată cu tescovină și fructe de soc"
 - Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2019, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-34932 (zona roșie)
 - Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2019, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-29892 (zona galbenă)
 - Diploma de merit MEDAL INVENTICA 2019 la Salonul Internațional de Inventică, Ediția a XXIII-a, 2019, Iași, România pentru "Matured cheese fortified with grape pomace and elderberries"
 - Diploma de excelență MEDAL INVENTICA 2019 la Salonul Internațional de Inventică, Ediția a XXIII-a, 2019, Iași, România pentru "Ready-to-drink nutritional beverage formulated with whey and beetroot juice, including the method of making thereof"
 - Diploma de excelență MEDAL INVENTICA 2019 la Salonul Internațional de Inventică, Ediția a XXIII-a, 2019, Iași, România pentru "Reforming a meat product to extend its shelf life"
 - Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Reformularea unui preparat de carne cu scopul prelungirii duratei de conservare"

- Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Compoziție pentru produs de panificație cu pre-ferment pe bază de pseudo-cereale"
- Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Băutură nutritivă gata de băut, formulată cu zer și suc de sfeclă, inclusiv procedeul de obținere al acesteia"
- Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Oleogel cu structuranți sinergici și aplicabilitate în produse de patiserie"
- Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Brânzeturi maturate cu fructe de soc deshidratate"
- Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Brânză tartinabilă din lapte de capră cu ulei esențial de cimbru"
- Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Valorificarea tescovinei în produsele de tip brânză maturată cu pastă semi-tare"
- Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2018, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-28735 (zona roșie)
- Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2018, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-28352 (zona galbenă)
- Diploma GOLD MEDAL Inventica 2018 și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Transferului Tehnologic, Ediția a XXII-a, 2018, Iași, România pentru "Meat prepared in membrane of protein additives redlines or greenlines"
- Diploma GOLD MEDAL Inventica 2018 și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Transferului Tehnologic, Ediția a XXII-a, 2018, Iași, România pentru "Process for making Kashkaval cheese with enhanced microbiological stability at ripening"
- Diploma GOLD MEDAL Inventica 2018 și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Transferului Tehnologic, Ediția a XXII-a, 2018, Iași, România pentru "Compositions for spreadable product made of cold pressed vegetable oils and spice plants"
- Premiul pentru cel mai bun poster: Fogarasi M, Socaci SA, Tofană M, Rotar AM, Pop C, Semeniuc C. (2018). Functional constituents of three wild edible mushroom species: focus on their physicochemical, volatile profile and antimicrobial activity, "International Congress on Food Processing, Safety & Packaging". Praga: 20-21 Septembrie
- Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Procedeul de obținere a cașcavalului cu stabilitate microbiologică îmbunătățită la maturare"
- Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Brownie proteic pe bază de lapte praf degresat"
- Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Formularea și caracterizarea unui desert răcoritor pe bază de izolat proteic din zer"
- Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Compoziții pentru produs tartinabil din uleiuri vegetale presate la rece și plante condimentare"
- Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Caș proaspăt de vacă cu conservant natural aromatizant"
- Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Preparate din carne în membrană cu adaos proteic de linte roșie sau linte verde"
- Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2017, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2017-15208 (zona roșie)
- Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XV-a, 2017, Cluj-Napoca, România pentru "Compoziție de cârnați afumați bogați în proteine vegetale"
- Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XV-a, 2017, Cluj-Napoca, România pentru "Sfere stratificate de ciocolată cu uleiuri esențiale antibacteriene"
- Diplomă medalia de bronz la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", 2017, Timișoara, România pentru "Compoziție de cârnați afumați bogați în proteine vegetale"
- Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2016, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2016-11455 (zona roșie)

Indicatori bibliometrici	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Premiu UEFISCDI, tip Premiera rezultatelor cercetării-articole-competiția 2016, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2016-11450 (zona galbenă) ▪ Premiul II pentru prezentare poster: Petruț RF, Suharoschi R, Rotar AM, Bartalici CI, Semeniuc CA, Apostu S. (2011). Proteomics analysis and protein structure identification of Escherichia coli, 1st FCUB ERA Workshop "Food Safety and Health Effects of Food". Belgrad: 31 Ianuarie-1 Februarie ▪ Profil <i>Google Scholar</i>: https://scholar.google.ro/citations?user=IK56ek4AAAAAJ&hl=ro; publicații indexate în baze de date internaționale: 88; citări: 398; h-index: 10; i10-index: 10 ▪ Profil <i>Web of Science</i>: https://apps-whoofknowledge-com.am.e-nformation.ro/CitationReport.do?product=WOS&search_mode=CitationReport&SID=F4u2hluv4oawzRYngHH&page=1&cr_pqid=9&viewType=summary&colName=WOS; publicații în Web of Science: 35; citări: 153; h-index: 6; i10-index: 4 ▪ Profil <i>ResearchGate</i>: https://www.researchgate.net/profile/Cristina-Semeniuc ▪ Profil <i>ORCID</i>: https://orcid.org/0000-0002-9721-4560
Cursuri de specializare	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 6-24 Mai 2019, Curs de formare "Tehnici de predare moderne" derulat în cadrul proiectului POCU – Educație și formare competitivă pe piața muncii – EduForm – cod MySmis 121643 ▪ 8-25 Apr. 2019, Curs de formare "E-Learning și Blended-learning" derulat în cadrul proiectului POCU – Educație și formare competitivă pe piața muncii – EduForm – cod MySmis 121643 ▪ 14-15 Apr. 2014, Tutor training course in the use of the platform "Asistent-ID" pentru tutori, organizat de SC Spot Communication SRL Cluj SA ▪ 12, 13, 19, 20 Martie 2011, Manager de proiect, organizat de CNFPA, România ▪ 10 Oct. 2008, Aplicabilitatea standardelor internaționale de calitate și siguranță în sectorul alimentar ▪ 9-11 Noi. 2010, Instruire în utilizarea platformei "Asistent-ID" pentru tutori, organizat de SC Software ITC Cluj SA ▪ 11-13 Ian. 2007, Evaluarea incertitudinii de măsurare, proiectarea bugetelor de incertitudine, organizat de RENAR ▪ 8-10 Ian. 2007, Validarea metodelor-cerința ISO/CEI 17025:2005, organizat de RENAR ▪ 25 Noi. 2005, Auditarea sistemului de management al calității referitor la încercări, organizat de SC Givaroli Impex SRL București ▪ 20-21 Oct. 2005, Cerințe privind metodele de încercare (validare, incertitudine) și asigurarea calității rezultatelor încercărilor (pct. 5.4, 5.9 din SR ISO CEI 17025/2001), organizat de SC Givaroli Impex SRL București ▪ 29-30 Noi. 2004, Creșterea încrederii în competența laboratoarelor de încercări/etalonări prin acreditare. Aspecte generale ale standardului SR EN ISO/CEI 17025:2001 privind activitatea de acreditare a laboratoarelor de încercări/verificări, organizat de RENAR ▪ 9 Feb.-6 Mar. 2004, Hazard Analysis and Critical Control Points și Hygienic Design (40 ore, în engleză), organizat de Universitatea Wageningen, European Chair in Food Safety Microbiology, Olanda
Membru în asociații profesionale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ SCI (Society of Chemical Industry) ▪ EPSO (the European Plant Science Organisation) ▪ Slow Food International ▪ Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România (ASIAR), din învățământ, cercetare și producție
Certificări Recenzii	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificat de competențe profesionale - Manager proiect ▪ Calitate de recenzor pentru: African Journal of Food Science Bulletin UASVM. Food Science and Technology Bulletin UASVM. Agriculture Bulletin UASVM. Veterinary Medicine Issues in Scientific Research Issues in Biological Sciences and Pharmaceutical Research Revista Creativitate și Inventică CyTA-Journal of Food Meat Science Molecules Food Control
Vizite de studiu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1-7 Iul. 2019, Italia, vizită de studiu finanțată prin proiectul POCU – Educație și formare competitivă pe piața muncii – EduForm – cod MySmis 121643 ▪ 6-12 Mai 2012, Olanda și Germania, vizită de studiu "Mission of post Doc. Students of Romanian Universities of Agricultural Sciences and Horticulture" finanțată prin proiectul POSDRU/89/1.5/S/62371 ▪ 21 Sep.-16 Dec. 2011, Italia, stagiu de cercetare postdoctorală, Departamentul Știința Alimentelor, Universitatea din Bologna, finanțat prin proiectul POSDRU/89/1.5/S/62371

- 14 Ian.-14. Iul. 2009, Italia, Bursă Erasmus, Departamentul Știința Alimentelor, Universitatea din Bologna
- 3-6 Noi. 2008, Ungaria, Universitatea din Debrecen, Departamentul Genetică Umană
- 22-25 Noi. 2007, Ungaria, Universitatea Corvinus, Budapesta, Facultatea de Știința Alimentelor

Data: 25.02.2021

Semnătura:

