

INFORMAȚII PERSONALE SOCACIU Maria-Ioana



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

☎ +40 745 973 254

✉ maria-ioana.socaciu@usamvcluj.ro

📄 -

💬 maria.socaciu

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

Apr. 2021-prezent

Asistent de cercetare

USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca ,400372, www.usamvcluj.ro

▪ Activități de cercetare în cadrul proiectului PED/2020 Contract de cercetare nr.256

Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior

Mar. 2021-Jul. 2021

Cadru didactic asociat

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor,

USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, www.usamvcluj.ro

▪ Activități didactice și de cercetare: Controlul calității produselor de origine animală; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Legislație alimentară

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

Oct. 2018-Iul. 2019

Cadru didactic asociat

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor,

USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, www.usamvcluj.ro

▪ Activități didactice și de cercetare: Controlul calității produselor de origine animală; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Legislație alimentară

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

Sept. 2018-Iun. 2020

Asistent de cercetare

USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca ,400372, www.usamvcluj.ro

▪ Activități de cercetare în cadrul proiectului ERANET NON ACT 27/2018

Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior

Iul. 2018-Dec. 2018

Asistent de cercetare

USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca ,400372, www.usamvcluj.ro

▪ Activități de cercetare în cadrul proiectului PN-III-P2-2.1-CI-2018-0930, contract nr. 156CI/4.07.2018

Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior

Oct. 2017-Dec. 2017

Asistent de cercetare

USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca ,400372, www.usamvcluj.ro

▪ Activități de cercetare în cadrul proiectului PN-III-P2-2.1-CI-2017-0034, contract nr. 84CI/25.07.2017

Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior

Aug. 2016-Oct. 2016

Operator recepție

S.C. REWE ROMANIA S.R.L., Str. 22 Decembrie 1989, 24, Turda, 407405, <https://www.penny.ro>

▪ Recepție legume - fructe

Tipul sau sectorul de activitate: retail

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Oct. 2017-lun. 2021	Diplomă de doctor USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România ▪ 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	Diplomă de master ▪ Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România ▪ Specializarea: Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Alimentare	Nivelul 7 EQF
Oct. 2011-lun. 2015	Diplomă de inginer ▪ Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România ▪ Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare ▪ Specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare	Nivelul 6 EQF
Sept. 2007-lun. 2011	Diplomă de bacalaureat ▪ Colegiul Național "Titu Maiorescu", Aiud, județul Alba, România ▪ Profilul: Științe ale Naturii	Nivelul 3 EQF

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/manageriale	- Competențele manageriale și organizaționale dobândite în calitate de: - Director/responsabil în două proiecte câștigate prin competiție națională și membru în alte 4; - 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" (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) precum și a unor programe ca: EndNote, Minitab

Alte competențe

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

Permis de conducere

- Categoria B

INFORMATII SUPLIMENTARE

Publicații	• 9 publicații din care 1 publicație într-o revistă indexată BDI, 8 publicații în reviste cotate/indexate ISI (5 articole de cercetare, 2 comunicări scurte și 1 review) • 1 carte de specialitate, 1 îndrumător de lucrări practice
Conferințe	• 12 conferințe internaționale • 16 sesiuni de comunicări științifice studențești
Proiecte	Coordonator de proiect 1. PN-III-P1-1.1-MC-2018-0519, contract nr. 182/09.07.2018, Subprogram 1.1 -Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetatori, Competitia 2018. 2. PN-III-P1-1.1-MC-2017-1301, contract nr. 529/18.12.2017, Subprogram 1.1 -Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetatori, Competitia 2017. Membru 1. 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 2. COFUND-MANUNET III-NON-ACT-2, contract nr. 27ERANET/2018 (2018-2020): NOvel Natural Antimicrobial Coatings for food production chain 3. 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) 4. 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)
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 Socaciu, Delia Michiu • 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
Distincții și premii	1. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2020, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-48334 (zona roșie) 2. 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" 3. 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" 4. 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" 5. 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" 6. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2018, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-28735 (zona roșie) 7. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2018, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-28352 (zona galbenă) 8. 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" 9. 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 "Procedeu de obținere a cașcavalului cu stabilitate microbiologică îmbunătățită la maturare" 10. 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" 11. 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"

12. Premiul I la Conferința Științifică Națională Studentească "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
 13. Mențiunea I la Sesiunea de comunicări științifice studentești, ediția a XV-a" USAMV Cluj-Napoca, 26 aprilie 2017 pentru prezentarea lucrării Evaluarea potențialului antimicrobian al uleiului esențial de cimbru la maturarea cașcavalului
 14. Mențiunea I la Sesiunea de comunicări științifice studentești, 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
 15. Mențiune III la Sesiunea de comunicări științifice studentești, ediția a XIV-a, 21 aprilie 2016, USAMV Cluj-Napoca pentru prezentarea lucrării Caracterizarea unor uleiuri esențiale extrase din plante aromatice
 16. 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
 17. 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
 18. Premiul II la Sesiunea de comunicări științifice studentești, ediția a XIII-a, 7-9 aprilie 2015, USAMV Cluj-Napoca pentru prezentarea lucrării Tehnologia de obținere și controlul calității cremvurștilor picanți
 19. Premiul II acordat de Chr. Hansen în cadrul Festivalului Alimentului, ediția a IV-a 11, iunie 2015 pentru produsul inovativ „Cremvurști picanți”
 20. Mențiune acordată de Moldovan-Carmangerie Sănnicoară în cadrul Festivalului Alimentului, ediția a IV-a, 11 iunie 2015 pentru produsul inovativ „Cremvurști picanți”
- 53 citări în Google Scholar, <https://scholar.google.com/citations?hl=ro&user=NIJF6eMAAAAJ>
 - 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
 - Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România (ASIAR), din învățământ, cercetare și producție
 - Guest Editor al Special Issue "Innovations in Active Food Packaging during the Pandemic and into the 'New Normal'" pentru jurnalul Coatings (Iulie 2021-Februarie 2022)
 - 12-16 Iulie 2021, Albania, Universitatea Agricolă din Tirana, Erasmus Programme Staff Mobility for Training, Facultatea de Biotehnologii și Alimentație
 - 6 Noiembrie 2014, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara
 - 6 Noiembrie 2014, Cramele Reaș, S.C. VINORUM RECWINE S.R.L., Reaș
 - 7 Noiembrie 2014, Cramele Reaș, S.C. VINORUM RECWINE S.R.L., Reaș
 - 7 Noiembrie 2014, Fabrica din Timișoara-Ursus Breweries, Timișoara
 - 7-19 Iulie 2014, Ispas Luca Întreprindere Individuală, Miraslau, România
 - 18-23 Noiembrie 2013/24-29 Mar. 2014, Practică în stațiile pilot ale Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca
 - 28 Iulie 2014- 1 Aug. 2014, S.C. Mariflor Prodcom S.R.L. Gherla, România.
 - 3 Iulie 2013-11 Aug. 2013, Recoltare afine, ferma Grundstedt, Germania.
 - 5-9 Martie 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. Anuța 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

ANEXE

- Lista completă de lucrări

30.07.2021

