

CURRICULUM VITAE

NUME, PRENUME: **VISAN VASILE GHEORGHE**

DOMICILIUL STABIL:

TELEFON:

DATA SI LOCUL NASTERII:

STUDII:

- Liceul Agroindustrial Turda, sectia veterinara – promotia 1981
- Facultatea de Zootehnie si Medicina Veterinara Cluj-Napoca, sectia zootehnie - promotia 1986
- Facultatea de Agricultura, Cluj-Napoca, sectia Tehnologia Prelucrării Produselor Alimentare - promotia 2007
- Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca – master – Managementul Calității Alimentelor, anul 2011

ALTE SPECIALIZARI:

- 2012 – 2018: cursuri de specializare în gastronomie organizate de revista Gastropan
- : absolvire a modului de pedagogie 1 și 2 din cadrul USAMV Cluj - Napoca
- 2003 – 2005 – am urmat cursurile de perfecționare în sistemul HACCP
- 2001 – 2009 – am participat la peste 20 de training-uri de perfecționare organizate de firma Trumf din Cehia (producător de condimente și aditivi alimentari în domeniul Industriei Alimentare.

ACTIVITATEA DESFASURATA PANA IN PREZENT:

- 2009 – prezent: Director la Cantina de Ajutor Social și Pensiune, Cluj – Napoca
- 2007 – 2009: Director Departament Tehnic la firma Trumf din Romania
- 2006 – 2007 Director de Productie la SC Aboliv Turda
- 2001 – 2006 Director de Productie la SC MAESTRO SA
- 1999 – 2001 Sef de fabrica la SC Ricona Dej
- 1998 – 1999 Sef de fabrica la SC Mariflor Gherla
- 1993 – 1998 Sef Sectie Industrializarea Carnii la ISCIP Bonțida
- 1990 – 1993 Sef sectie sacrificare in cadrul Combinatului de Prelucrare a Carnii din Calarasi
- 1987 – 1990 Sef Complex la Combinatul de Prelucrarea a Carnii de la Calarasi
- 1986 – 1987: AEI Cuza – Vodă, Călărași (inginer stagiar)

LIMBI STRAINE: engleza – nivel mediu

ALTE INFORMATII: posed carnet de conducere categoria B
Abilitati de operare pe calculator (Windows, Word, Excel, etc.)

LISTA DE PUBLICAȚII : Articole publicate in extenso ca rezultat al cercetării doctorale

1. VIȘAN V.G., D. ȚIBULCĂ, ELVIRA OROIAN, T.E. OROIAN, 2017, Cutting of Beef Black Angus Carcass in Order to get valuable pieces on HoReCa market, *ProEnvironment*, 30, 152 – 156; **BDI**
2. VIȘAN V.G., D. ȚIBULCĂ, T.E. OROIAN, 2019, Comparative study between after - slaughtering yield and 24 hours of refrigeration yield in compliance with carcass indicators in two groups of Black Angus male, *ProEnvironment* 12, 37, 24-30; **BDI**
3. VIȘAN V.G., MARIA SIMONA CHIȘ, ADRIANA PĂUCEAN, V. MUREȘAN, ANDREEA PUȘCAȘ, LAURA STAN, D.C. VODNAR, F.V. DULF, D. ȚIBULCĂ, B.A. VLAIC, I.E. RUSU, C.B. KADAR, A. VLAIC, 2021, Influence of Marination with Aromatic Herbs and Cold Pressed Oils on Black Angus Beef Meat, *MDPI, Foods*, 10, 2012, 1-22; **ISI, factor de impact 4,35**
4. RUSU I.E., ROMINA ALINA MARC (VLAIC), CRINA CARMEN MUREȘAN, ANDRUȚA ELENA MUREȘAN, V. MUREȘAN, CARMEN RODICA POP, SIMONA CHIȘ, SIMONA MAN, MIUȚA RAFILA FILIP, B.M. ONICA, ERSILIA ALEXA, V.G. VIȘAN, SEVASTIȚA MUSTE, 2021, Hemp (*Cannabis sativa L.*) Flour – Based Wheat Bread As Fortified Bakery Product, *MDPI, Plants*, vol. 10; **ISI, factor de impact 3,935**

REZULTATE OBTINUTE: - În cadrul firmei Trumf am coordonat proiectul pentru implementarea produsului șuncă "Sissi" în România, un brand faimos adus din Cehia și produs la ora actuală de compania Caroli (cel mai vândut produs de pe segmentul de șunci).

- Am coordonat echipa de bucătari a municipiului la 7 ediții ale Festivalului Culinar Internațional din orașul Suwon (Coreea de Sud), oraș înfrățit cu orașul Cluj – Napoca.

- Coordonator al echipei de bucătari al municipiului Cluj – Napoca în cadrul programului Erasmus "Europe Convergence" alături de orașele Dijon (Franța) și Mainz (Germania).

Data: 12.04.2022

Semnatura: _____