



## Gabriela Precup

Data nașterii: [REDACTED] | Cetățenie: română | Gen: Feminin |

[REDACTED]

### EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

04/05/2021 – ÎN CURS – Parma, Italia

**ASISTENT ȘTIINȚIFIC** – RANDSTAD/ EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY | NUTRITION AND FOOD INNOVATION UNIT | NOVEL FOODS

- evaluarea riscurilor alimentelor noi: procesul de redactare a avizelor despre alimente noi, extragerea datelor, analiza critica si evaluarea datelor.
- participarea activă la grupurile de lucru și reuniunile Panelului de Nutritie, alimente noi si alergeni alimentari
- comunicarea științei

01/11/2019 – 30/04/2021 – Parma, Italia

**STAGIAR** – EFSA | NUTRITION UNIT | NOVEL FOODS TEAM

- evaluarea riscurilor alimentelor noi: procesul de redactare a avizelor despre alimente noi, extragerea datelor, analiza critica si evaluarea datelor.
- participarea activă la grupurile de lucru și reuniunile Panelului de Nutritie, alimente noi si alergeni alimentari
- comunicarea științei
- participarea la traininguri interne si externe
- actualizarea bazelor de date

20/02/2019 – 05/08/2019 – Postdam, Germania

**STAGIAR** – ATB LEIBNIZ INSTITUTE FOR AGRICULTURAL ENGINEERING AND BIOECONOMY

- biotehnologie alimentara: extracția polimerilor (oligozaharide) din paie de grau prin tratament chimic și enzimatic (hidroliză)
- cuantificarea zaharurilor și fibrelor prin HPLC, a contaminanților (furan aldehide precum HMF și furfural; acizi organici) prin cromatografie ionică (IC)
- metode de purificare prin utilizarea rășinilor schimbătoare de ioni
- încapsulare (uscarea prin pulverizare, spray-drying)

01/10/2018 – 15/02/2019 – Brussels, Belgia

**STAGIAR BLUE BOOK** – EUROPEAN COMMISSION | DIRECTORATE FOR HEALTH AND FOOD SAFETY (DG SANTÉ) | BIOTECHNOLOGY UNIT

- extragerea datelor, colecționarea și analizarea din baza de date Cordis (proiecte H2020 și FP7 privind proiectele finanțate de UE in biotehnologii)
- crearea si prezentarea unui raport privind noile tehnici de ameliorare genetice (new breeding techniques) (DG SANTE, DG RTD)
- participarea la întâlniri la diferite niveluri (Comisiile PAFF, Apel, Parlamentul European)

20/10/2016 – 01/08/2018 – Cluj-Napoca, România

**TEHNICIAN BIOCHIMIST** – CENTRUL DE CERCETARE SI INOVARE AGRO-ALIMENTARA CENCIRA

- analiza analitică, tehnici de extracție a fitochimice (macerare, hidro-distilare, Soxhlet, Kjeldahl) din diferite matrice (deșeuri de fructe și legume), determinarea activității antioxidante și conținutul total de fenolici folosind spectrofotometrie, DPPH și test Folin-Ciocalteu
- microbiologie: fermentarea tulpinilor de bacterii lactice

- formularea alimentelor și design de produs (băutură „probiotică”) prin utilizarea tehnicilor de încapsulare (uscarea prin pulverizare)
- determinarea contaminanților (aflatoxine, pesticide) din materiile prime pentru furaje prin utilizarea tehnicilor HPLC, GC-MS și LC-MS/MS.

01/07/2016 – 30/09/2016 – Bucharest, România

**STAGIAR – GUVERNUL ROMÂNIEI | MINISTERUL AGRICULTURII SI DEZVOLTARII RURALE**

---

- elaborarea de rapoarte (propunere de politică privind deșeurile alimentare, briefing-uri la diferite întâlniri)
- managementul proiectelor (scheme de calitate europene și Indicații geografice, Produse tradiționale românești)
- participarea la traininguri

## ● **EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ**

---

01/10/2017 – ÎN CURS – Calea Manastur 3-5, Cluj-Napoca, România

**DOCTOR IN BIOTEHNOLOGIA ȘI BIOCHIMIA ALIMENTELOR** – Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară (USAMV) Cluj-Napoca

---

[www.usamvcluj.ro](http://www.usamvcluj.ro)

01/09/2015 – 15/06/2017 – Calea Manastur, 3-5, Cluj-Napoca, România

**MASTER GASTRONOMIE, NUTRIȚIE ȘI DIETETICĂ ALIMENTARĂ** – Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară (USAMV) Cluj-Napoca

---

18/01/2016 – 13/05/2016 – 19 Rue Pierre Waguet, Beauvais, Franța

**STUDENT ERASMUS** – Polytechnic Institute LA SALLE Beauvais (Spring Semester in Nutritional Sciences)

---

<https://www.unilasalle.fr/en>

01/10/2011 – 15/06/2015 – Calea Manastur 3-5, Cluj-Napoca, România

**DIPLOMA DE LICENȚĂ ÎN ȘTIINȚA ALIMENTELOR | CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR ALIMENTARE** – Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară (USAMV) Cluj-Napoca

---

01/09/2020 – 18/11/2020 – Nikolai-Fuchs-Strasse 1, Hannover, Germania

**CERTIFICATE OF ATTENDANCE EFSA E-LEARNING TRAINING COURSES ON RISK ASSESSMENT ("PRINCIPLES OF GENOTOXICITY TESTING")** – Fraunhofer-Institute for Toxicology and Experimental Medicine ITEM,

---

09/06/2020 – 10/06/2020

**CERTIFICATE OF ATTENDANCE PARMA SUMMER SCHOOL "ONE HEALTH" (ONLINE)** – European Food Safety Authority

---

01/10/2015 – 20/10/2015

**SPECIALIST TRAINING IN FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM IN CONFORMITY WITH HACCP, GMP, GLP, GHP** – University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca (USAMVCN)

---

## ● **COMPETENȚE LINGVISTICE**

---

Limbă(i) maternă(e): **ROMÂNĂ**

Altă limbă (Alte limbi):

	COMPREHENSIUNE		VORBIT		SCRIS
	Comprehensiune orală	Citit	Exprimare scrisă	Conversație	
<b>ENGLEZĂ</b>	C2	C2	C2	C2	C2
<b>FRANCEZĂ</b>	C2	C2	C2	C2	
<b>GERMANĂ</b>	A2	A2	A2	A2	A2
<b>ITALIANĂ</b>	B1	B1	A2	A2	A2

*Niveluri: A1 și A2 Utilizator de bază B1 și B2 Utilizator independent C1 și C2 Utilizator experimentat*

## ● **COMPETENȚE DIGITALE**

---

### **Competențele mele digitale**

Microsoft Office | ▪ Reference Management softwares Zotero, EndNote, Mendeley | R & R Studio | Good command of Sharepoint Collaboration sites, team sites, digital workplace

#### **Soft skills**

Team-work oriented | Organizational and planning skills | Motivated | Adaptability and Flexibility | Reliability | Good listener and communicator | Analytical skills | Critical thinking | Creativity

## ● **PUBLICAȚII**

---

### **Chemical and Enzymatic Synthesis of Biobased Xylo-Oligosaccharides and Fermentable Sugars from Wheat Straw for Food Applications**

---

G Precup, J Venus, M Heiermann, R Schneider, ID Pop, DC Vodnar  
<https://www.mdpi.com/2073-4360/14/7/1336> – 2022

### **Awareness, Knowledge, and Interest about Prebiotics—A Study among Romanian Consumers**

---

G Precup, CB Pocol, BE Teleky, DC Vodnar  
<https://www.mdpi.com/1660-4601/19/3/1208> – 2022

### **Assessment of Physicochemical and Rheological Properties of Xylo-Oligosaccharides and Glucose-Enriched Doughs Fermented with BB-12**

---

G Precup, BE Teleky, F Ranga, DC Vodnar  
<https://www.mdpi.com/2079-7737/11/4/553> – 2022

**Precup, G., & Vodnar, D. (2019). Gut Prevotella as a possible biomarker of diet and its eubiotic versus dysbiotic roles-A comprehensive literature review. British Journal of Nutrition, 1-24. DOI: <https://doi.org/10.1017/S0007114519000680>**

---

<https://www.cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/gut-prevotella-as-a-possible-biomarker-of-diet-and-its-eubiotic-versus-dysbiotic-roles-a-comprehensive-literature-review/50D52DF50286EDD9677F8FD567369E71> – 2019

**Ermolaos, V., Reinhard, A., Domenico, A., Angelo, C.P., Céline, D., Antonio, F.D., da Costa Lucien, F., Andrea, G., Tilemachos, G., Eirini, K., Leonard, M., Gabriela, P., et al. (2020). Novel Foods in the European Union: scientific requirements and challenges of the risk assessment process by the European Food Safety Authority. Food Research International, p.109515**

---

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996920305408> – 2020

**Precup, G., Păcurar, A.M., Călinoiu, et al., 2018. Ethical perspectives on molecular gastronomy: food for tomorrow or just a food fad?. In Professionals in food chains(pp. 2475-2483). Wageningen Academic Publishers.**

---

[https://www.wageningenacademic.com/doi/abs/10.3920/978-90-8686-869-8\\_29](https://www.wageningenacademic.com/doi/abs/10.3920/978-90-8686-869-8_29) – 2018

**Precup, G., Mitrea, L., Călinoiu, L.F., Martău, A.G., Nemeş, A., Teleky, B.E, Coman, V. and Vodnar, D.C., 2021. Food processing by-products and molecular gastronomy. In Gastronomy and Food Science (pp. 137-163). Academic Press.**

---

<https://www.sciencedirect.com/book/9780128200575/gastronomy-and-food-science> – 2021

**Precup, G., Calinoiu L., Mitrea, L., et al.. The Molecular Restructuring of Classical Desserts by Using Food Industry By-Products. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj- Napoca. Food Science and Technology, 2017, 74(2), 58-64.**

---

<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/fst/article/view/12761> – 2017