

INFORMAȚII PERSONALE Chis Maria Simona



📍 Cluj-Napoca, Jud Cluj, România

☎ -

✉ simona.chis@usamvcluj.ro

**EXPERIENȚĂ
PROFESIONALĂ**
28.01.2014-20.01.2015

Manager Calitate
SC La Casa Ristorante Pizzeria Pane Dolce SRL
Str Luncii, Nr 19 , 400372
www.lacasapane.ro

- Responsabil pentru implementarea Standardelor ISO 9001, 22000, 14001.
- Coordonarea echipei de Siguranta Alimentelor in cadrul impelmentarii ISO
- Responsabil pentru testarea si introducerea unor noi produse pe piata.
- Responsabil pentru calitatea produselor expediate din unitate conform fisei tehnice a fiecarui produs, trasabilitatea materiilor prime si a produsului finit.
- Efectuarea analizelor pentru materiile prime precum si in timpul desfasurarii procesului tehnologic.
- Responsabil echipa „Specialisti straini””, care au rolul de a aduce retete si produse noi in cadrul companiei.
- Responsabil de etichetarea produselor preambalate.
- Verificarea calitatii produselor expediate din unitate in timpul transportului si depozitarii in magazine.
- Coordonatorul Echpei de Mediu
- Responsabil GMP, GHP, HACCP.

21.01.2015 -21.09.2017

Director tehnic

- supervizarea activitatii personalului din cadrul sectiilor de productie
- elaborarea programelor de modernizare tehnologica;
- Coordonarea si asigurarea intregului proces de productie in vederea realizarii productiei planificate, in conformitate cu obiectivele, programul si standardele de calitate ale firmei in functie de marimea, specificul si organigrama firmei scopul poate diferi.
- Organizarea si introducerea in fabricatie a produselor noi si asigurarea parametrilor prevazuti in documentatiile de calitate
- Elaborarea si supunerea spre aprobare a politicile firmei in ceea ce priveste productia si mentenanta
- aprobarea instructiunile tehnologice pentru fiecare faza de productie, atat la implementarea cat si la modificarea lor, si asigura adaptarea corespunzatoare a tehnologiei la variatiile si specificul materiei prime utilizate.
- Certificat de absolvire a programului de perfecționare continuă pentru „Specialist în managmentul deșeurilor”, organizat de S.C. INTRATEST S.S., București, 2016
- Certificat de absolvire a programului de perfecționare continuă pentru „Responsabil de Mediu”, organizat de S.C. INTRATEST S.S., București, 2016
- Training în Germania realizat de către Bavaria Ministry of Economic Affairs and Media,

Energy and Technology, în cooperare cu Bayern International and the Herbetz Dairy Food Service, având ca și temă: Food technologies and production processes in the field of baked goods/the cakes and pastries industry, 2017.

- IFS Food Defence training, Cluj-Napoca.

2017-20.02.2018

Consultant Sistem de Management Integrat

- Actualizarea și verificarea documentelor aferente ISO 22000, 90001, 14001.
- Întocmirea planului de audit intern și extern
- Supravegherea auditărilor interne, al auditului de supraveghere și a celui de recertificare.
- Actualizarea sistemului ISO 2000:2008, la versiunea ISO 22000:2018.

28.02.2018 – 2021

Asistent universitar doctor inginer

- Activitate didactică și de cercetare.
- Lucrări practice: *Tehnologia moraritatului și panificației, Depozitarea produselor vegetale, Principii și metode de conservare a produselor de origine vegetală, Utilaje în industria alimentară.*
- Coordonarea științifică a lucrărilor de licență.

2021 – prezent

Sef lucrări dr inginer

Activitate didactică și de cercetare

Lucrări practice: *Tehnologia moraritatului și panificației, Depozitarea produselor vegetale, Principii și metode de conservare a produselor de origine vegetală, Utilaje în industria alimentară, Tehnică culinară și produse de patiserie.*

Coordonarea științifică a lucrărilor de licență și disertație.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Perioada	01.10.2014- 09.10.2017
Calificarea/diploma obținută	Doctor în Agronomie
Discipline principale studiate/ competente profesionale dobândite	Materii prime vegetale, Biotehnologii
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj Napoca
Perioada	01/10/2012 – 23/06/2014
Calificarea/diploma obținută	Diplomă de master
Discipline principale studiate/ competente profesionale dobândite	Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicina Veterinară Cluj Napoca Universitatea Politehnică din Valencia (UPV), Spania
Perioada	2008-2012
Calificarea/diploma obținută	Diplomă de licență – inginer
Discipline principale studiate/ competente profesionale dobândite	Control și Expertiză Produse Alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca
Perioada	2004-2008
Calificarea/diploma obținută	Diplomă de bacalaureat
Discipline principale studiate/ competente profesionale dobândite	Filiera Teoretică, profil Uman
Numele și tipul instituției de învățământ	Grup Școlar Sărmașu, Mureș.

Limba(i) maternă(e) Romana

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Spaniola	C 1	C 1	C 1	C 1	C 1
Franceza	C 1	C1	C 1	C 1	C 1
Engleza	B 2	B 2	B 2	B 2	B2

Niveluri: A1/2: Utilizator elementar - B1/2: Utilizator independent - C1/2: Utilizator experimentat
Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

Competențe de comunicare

- Comunicativa, sociabilă, punctuală, spirit de echipa, o fire deschisa, ambițioasă, perseverentă, abilitați de leader, calitati pe care le-am dobandit si perfectionat în perioada studiilor mele din străinătate. în cadrul companiei în care am activat ca și inginer, director tehnic și manager calitate, precum și în mediul academic ca și asistent universitar, respectiv șef lucrări.

Competențe organizaționale/manageriale

Aptitudinile organizatorice au fost puse în evidență pe parcursul activităților de cercetare științifică și didactică precum și prin locul de muncă unde am activat: - coordonarea și conducerea unei echipe de Siguranță Alimentară, Mediu și Calitate- participarea în programele de cercetare cu tematică variată; absolvirea unor cursuri post-universitare si perfecționare continuă; coordonarea unei echipe de 120 de oameni pe parte de producție în domeniul alimentar. Aceste aptitudini au fost dobândite pe parcursul activității desfășurate în cadrul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, a Universității Politehnice din Valencia, a unității SC La Casa Ristorante Pizzeria Pane dolce SRL.

Competențe și aptitudini tehnice

-utilizarea cu ușurință a aparatului de analiză: Spectrometru de absorbție atomică, UV-VIS, FTIR; echipamentului GS-800TM Calibrated Densitometer, Mini- Protean II; HPLC, Rotavap 4100. Aceste aptitudini au fost dobândite în timpul studenției, perfecționate pe parcursul elaborării tezei de doctorat și pe parcursul activității desfășurate în cadrul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, precum și în cadrul Universității Politehnice din Valencia.

Competențe informatice

- o bună cunoaștere a instrumentelor Microsoft Office™, dobandite pe parcursul studiilor
- competența de a lucra pe o poliformă, în cadrul Universității Politehnice din Valencia, unde toate cursurile, informațiile necesare erau urcate în cadrul Poliformei T.

Permis de conducere

program statistic Daastat. Program de gestiune SAP.
Categororia B

63 lucrări științifice, din care 10 ca și autor corespondent și 7 ca și prim autor, 13 articole ISI co-autor, 2 îndrumătoare de lucrări practice, 2 capitole în cărți internaționale, 1 carte științifică, 2 manuale didactice, 26 articole BDI

1. Anca Corina Fărcaș, Sonia Ancuța Socaci, **Maria Simona Chiș***, Javier Martínez-Monzó, Purificación García-Segovia, Anca Bencze, Anamaria Iulia Török, Oana Cadar, Teodora Emilia Coldea, Marta Igual, *In Vitro Digestibility of Minerals and B Group Vitamins from Different Brewers' Spent Grains*, Nutrients, 2022, <https://doi.org/10.3390/nu14173512>
2. Marta Igual, Adriana Păucean, Dan Cristian Vodnar, Purificación García-Segovia, Javier Martínez-Monzó, **Maria Simona Chiș***, *In Vitro Bioaccessibility of Bioactive Compounds from Rosehip-Enriched Corn Extrudates*, Molecules, 2022, <https://doi.org/10.3390/molecules27061972>
3. Anca Corina Fărcaș, Sonia Ancuța Socaci, Silvia Amalia Nemes, Liana Claudia Salantă, **Maria Simona Chiș***, Carmen Rodica Pop, Andrei Borșa, Zorița Diaconeasa, Dan Cristian Vodnar, *Cereal Waste Valorization through Conventional and Current Extraction Techniques—An Up-to-Date Overview*, Foods, 2022, <https://doi.org/10.3390/foods11162454>
4. Anca Corina Fărcaș, Sonia Ancuța Socaci, **Maria Simona Chiș***, Francisc Vasile Dulf, Paula Podea, Maria Tofană, *Analysis of Fatty Acids, Amino Acids and Volatile Profile of Apple By-Products by Gas Chromatography-Mass Spectrometry*, Molecules, 2022, <https://doi.org/10.3390/molecules27061987>
5. Păucean Adriana, Csaba Balasz Kadar, Simon Elemer, Vodnar Dan Cristian, Ranga Floricuța, Rusu Iulian Eugen, Vișan Vasile Gheorghe, Socaci Sonia Ancuța, Man Simona, **Chiș Maria Simona**, Pop Aanamaria, Tanislav Anda., Mureșan Vlad, 2022, *Freeze-Dried Powder of Fermented Chili Paste-New Approach to Cured Salami Production*, Foods, 11 (22): 1-24, (ISI, factor impact 5,561), <https://doi.org/10.3390/foods11223716>
6. Beldean (Tătar) Bianca Vasilica, **Chiș Maria Simona***, Alexa Ersilia, Pop Carmen Rodica, Păucean Adriana, Man Simona, Igual Marta, Haydee Kovacs Melinda, Dalma Kovacs Emoke, Stănilă Sorin*, Socaci Sonia Ancuța, Fărcaș Anca, Berbecea Adina, Popescu Iuliana, Muste Sevastița, 2022, *The Impact of Insect Flour on Sourdough Fermentation-Fatty Acids, Amino-Acids, Minerals and Volatile Profile*, Insects 13 (7): 1-19, (ISI, factor impact 3,142), <https://doi.org/10.3390/insects13070576>
7. Kadar Csaba Balasz, Păucean Adriana, Simon Elemer, Vodnar Dan Cristian, Ranga Floricuța, Rusu Iulian Eugen, Vișan Vasile Gheoghe, Man Simona, **Chiș Maria Simona**, Drețcanu Georgiana, 2022, *Dynamics of Bioactive Compounds during Spontaneous Fermentation of Paste Obtained from Capsicum ssp.-Stage towards a Product with Technological Application*, Plants-Basel, 11 (8): 1-2, (ISI factor impact 3,142), <https://doi.org/10.3390/plants11081080>
8. Galindo Gabriela Rosa, **Chiș Maria Simona**, Martinez-Navarrete Nuria, del Mar Camacho Vidal Maria, 2022, *Dried orange juice as a source of bioactive compounds*, 2022, British Food Journal, 124 (12):4653-4665, (ISI, impact factor 3,224), DOI: [10.1108/BFJ-06-2021-0616](https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2021-0616)
9. Anca Corina Fărcaș, Sonia Ancuța Socaci, **Maria Simona Chiș***, Oana Lelia Pop, Melinda Fogarasi, Adriana Păucean, Marta Igual, Delia Michiu, *Reintegration of Brewers Spent Grains in the Food Chain: Nutritional, Functional and Sensorial Aspects*, Plants, 2021, <https://doi.org/10.3390/plants10112504>
10. Igual Marta, **Chiș Maria Simona**, Păucean Adriana, Vodnar Dan Cristian, Muste Sevastița, Man Simona, Martinez-Monzo Javier, Garcia-Segovia Purificacion, 2021, *Valorization of Rose Hip (Rosa canina) Puree Co-Product in Enriched Corn Extrudates*, Foods, 10 (11): 1-20, (ISI factor impact 5,561), <https://doi.org/10.3390/foods10112787>
11. Șerban Larisa Rebeca, Păucean Adriana, Man Simona, **Chiș Maria Simona**, Mureșan Vlad, *Ancient Wheat Species: Biochemical Profile and Impact on Sourdough Bread Characteristics-A Review*, 2021, Processes, 9 (11): 1-20, (factor impact 3,352), <https://doi.org/10.3390/pr9112008>
12. Adriana Păucean, Vlad Mureșan, Simona Maria-Man, **Maria Simona Chiș**, Andruța Elena Mureșan, Larisa Rebeca Șerban, Anamaria Pop and Sevastița Muste, 2021, *Metabolomics as a Tool to Elucidate the Sensory, Nutritional and Safety Quality of Wheat Bread—A Review*, Int. J. Mol. Sci., 22, 8945, 2-17, (IF=2.6790) <https://www.mdpi.com/1422-0067/22/16/8945>
13. Larisa Rebeca Serban, Adriana Păucean, Simona Maria Man, **Maria Simona Chiș**, Vlad Muresan, 2021, *Ancient Wheat Species: Biochemical Profile and Impact on Sourdough Bread Characteristics—A Review*, Processes, 9, Issue11, 1-20, (IF=2.8470) <https://www.mdpi.com/2227-9717/9/11/2008>

14. Iulian Eugen Rusu, Romina Alina Marc (Vlaic), Crina Carmen Muresan, Andruta Elena Muresan, Vlad Muresan, Carmen Rodica Pop, **Maria Simona Chiş**, Simona Maria Man, Miuta Rafila Filip, Bogdan-Mihai Onica, Ersilia Alexa, Vasile-Gheorghe Visan and Sevastita Muste, 2021, Hemp (*Cannabis sativa* L.) Flour-Based Wheat Bread as Fortified Bakery Product, *Plants*, 10, 1558. (IF=3.9350) <https://www.mdpi.com/2223-7747/10/8/1558>
15. **Maria Simona Chiş**, Adriana Păucean, Simona Maria Man, Vlad Muresan, Sonia Ancuta Socaci, Anamaria Pop, Laura Stan, Bogdan Rusu and Sevastita Muste: *Textural and Sensory Features Changes of Gluten Free Muffins Based on Rice Sourdough Fermented with Lactobacillus spicheri DSM 15429*, *Foods*, MDPI, 2020, <https://doi.org/10.3390/foods9030363>
16. **Maria Simona Chiş**, Adriana Păucean, Simona Maria Man, Victorita Bonta , Anamaria Pop, Laura Stan, Bianca Vasilica Beldean (Tatar), Carmen Rodica Pop, Vlad Muresan and Sevastita Muste : *Effect of Rice Flour Fermentation with Lactobacillus spicheri DSM 15429 on the Nutritional Features of Gluten-Free Muffins*, *Foods*, MDPI, 2020, <https://doi.org/10.3390/foods9060822>
17. **Maria Simona Chiş**, Anamaria Pop, Adriana Păucean, Sonia Ancuța Socaci, Ersilia Alexa, Simona Maria Man, Monica Bota and Sevastița Muste, *Fatty Acids, Volatile and Sensory Profile of Multigrain Biscuits Enriched with Spent Malt Rootles*, *Molecules*, MDPI, 2020, <https://doi.org/10.3390/molecules25030442>
18. **Maria Simona Chiş**, Adriana Păucean, Simona Maria Man, Dan Cristian Vodnar, Bernadette-Emoke Teleky, Carmen Rodica Pop , Laura Stan, Orsolya Borsai , Csaba Balasz Kdar, Adriana Cristina Urcan and Sevastita Muste : *Quinoa Sourdough Fermented with Lactobacillus plantarum ATCC 8014 Designed for Gluten-Free Muffins—A Powerful Tool to Enhance Bioactive Compounds*, *Applied Sciences*, MDPI, 2020, <https://doi.org/10.3390/app10207140>
19. Alina Sturza, Adriana Păucean, **Maria Simona Chiş***, Vlad Mureşan, Dan Cristian Vodnar, Simona Maria Man, Adriana Cristina Urcan, Iulian Eugen Rusu, Georgiana Fostoc and Sevastița Muste. *Influence of Buckwheat and Buckwheat Sprouts Flours on the Nutritional and Textural Parameters of Wheat Buns*, *Applied Sciences*, MDPI, 2020, <https://doi.org/10.3390/app10227969>.
20. Adriana Păucean, Simona Maria Man, **Maria Simona Chiş**, Vlad Mureşan, Carmen Rodica Pop, Sonia Ancuța Socaci, Crina Carmen Mureşan, Sevastița Muste, *Use of pseudocereals preferment made with aromatic yeast strains for enhancing wheat bread quality*, *Foods*, MDPI, 2019, <https://doi.org/10.3390/foods8100443>.
21. **Maria Simona Chiş**, Adriana Păucean, Laura Stan, Ramona Suharoschi, Sonia-Ancuța Socaci, Simona Maria Man, Carmen Rodica Pop & Sevastița Muste: *Impact of protein metabolic conversion and volatile derivatives on gluten-free muffins made with quinoa sourdough*, *CyTA - Journal of Food*, 2019, <https://doi.org/10.1080/19476337.2019.1646320>.
22. **Maria Simona Chiş**, Adriana Păucean, Laura Stan, Vlad Mureşan, Romina Vlaic, Simona Man, Sevastita Muste, *Lactobacillus plantarum ATCC 8014 in quinoa sourdough adaptability and antioxidant potential*, *Romanian Biotechnological Letters*, ISI, 2018, <http://www.rombio.eu/vol23nr3/4.pdf>
23. Elena Suzana Biris Dorhoi, Maria Tofana, **Maria Simona Chiş**, Carmen Elena Lupu, Ticuta Negreanu Pirjol, *Wastewater Treatment Using Marine Algae Biomass as Pollutants Removal*, *Rev. Chim. Bucuresti*, 2018, <https://doi.org/10.37358/RC.18.5.6267>
24. Adriana Păucean, Simona Man, **Maria Simona Chiş**, Roxana Suciuc, Crina Muresan, *Impact of quince flour on gluten-free muffins production*, *Bulletin of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine University, Cluj-Napoca*, vol 74 (1) – 35-36, ISI, 2017.
25. Romina Alina Vlaic, V. Mureşan, Andruța Elena Mureşan, Crina Carmen Mureşan, Adriana Păucean, V. Mitre, **Maria Simona Chiş**, Sevastița Muste. , *The Changes of polyphenols, flavonoids, anthocyanins and chlorophyll content in plum peels during growth phases: from fructification to ripening*, *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici, ISI Cluj-Napoca*, 2017..
26. **Chiş Maria-Simona**, Sevastița Muste, Adriana Păucean, Simona Man, Vlad Mureşan, Ioana Daniela Călian (Ianoş), *A comprehensive review about anticancer and antimicrobial activities of rosemary oil (Rosmarinus officinalis L), Hop and Medicinal Plants*, Vol 25, No 1-2 (2017).
27. **Chiş Maria-Simona**, Sevastița Muste, Adriana Păucean, Simona Man, Alina Sturza, Georgiana Smaranda Petruț, Andruța Mureşan, *A comprehensive review about antimicrobial effects of herb and oil oregano (Origanum vulgare ssp. hirtum), Hop and Medicinal Plants*, Vol 25, No 1-2 (2017).
28. PETRUȚ Georgiana, Sevastița MUSTE, Crina MUREŞAN, Andruța Elena MUREŞAN, Romina VLAIC, **Simona CHIŞ**, Alina STURZA, Anamaria POP, *Flavour compounds of Lavandula Angustifolia L. to use in food preservation*, *Hop and Medicinal Plants*, Year XXV, No. 1-2, 2017.
29. Elena Andruța Mureşan, Romina Alina Vlaic, Vlad Mureşan, Georgiana Petruț, **Simona Chiş**, Sevastița Muste, *Development and Characterization of a Biologically Active White Sauce Based on Horseradish, Onion, Parsley and Parsnip*, *Hop and Medicinal Plants*, Year XXV, No. 1-2, 2017.

30. **Maria Simona Chiș**, Alina Sturza, Adriana Păucean, Simona Man, Vlad Muresan, Anamaria Pop, Sevastița Muste, *Comparative study regarding the efficiency of some commercial lactic starters from the romanian ingredients market for bakery industry*, Scientific Study & Research - Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, ISI, 2018.
31. Simona Maria Man, Adriana Păucean, Ioana Daniela Călian, Vlad Mureșan, **Maria Simona Chiș**, Anamaria Pop, Andruța Elena Mureșan, Monica Bota, Sevastița Muste., Influence of Fenugreek Flour (*Trigonella foenum-graecum*L.) Addition on the Technofunctional Properties of Dark Wheat Flour, Journal of Food Quality, ISI, 2018.
32. **Chiș Maria Simona**, Adriana Păucean, Simona Man, Alina Sturza, Elena Andruța Mureșan, Anamaria Pop, Sevastița Muste, Cumin (*Cuminum Cyminum*) and black cumin (*Nigella Sativa*) chemical compositions and applications in food processing, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2018.
33. Elena Andruța Mureșan, Romina Alina Vlaic, Vlad Mureșan, Constantin Gheorghe Cerbu, **Simona Chiș**, Melinda Fogorași, Simona Man, Sevastița Muste, Conversion of rosehip, cranberry, goji and coconut fruits into a functional tea rich in biologically active principles, Hop And Medicinal Plants, VOL 26, NO 1-2 (2018).
34. Anamaria Pop, Georgiana Petruț, Sevastița Muste, Adriana Păucean, Simona Man, **Simona Chiș**, Liana Salanță, Romina Vlaic, Hot air drying and quality powder of three, red-skinned, white-skinned and yellow-skinned, onion varieties (*Alium cepa* L.), Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2018, 24 (3), 207-210.
35. Simona Man, Adriana Păucean, Sevastița Muste, **Maria-Simona Chiș**, Anamaria Pop, Ioana-Daniela Călian (Ianoș), Assessment of amaranth flour utilization in cookies production and quality, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 23 (2), 97-103, 2017.
36. Man Simona Maria, Adriana Păucean*, **Maria Simona Chiș**, Sevastița Muste, Anamaria Pop, Andruța Elena Mureșan, Georgiana Marțiș, Effect of nettle leaves powder (*Urtica Dioica* L.) addition on the quality of bread, Hop and Medicinal Plants, Year XXVII, No. 1-2, 2019.
37. Adriana Păucean, Simona Man, Sevastița Muste, Anamaria Pop, Simona Chiș, Delia Cotișel, Physico-chemical and sensory properties of wheat bread supplemented with mustard flour, Bulletin UASVM Food Science and Technology 75(1)/2018.
38. Pop Anamaria, Sevastița Muste*, Adriana Păucean, Simona Chis, Simona Man, Liana Salanță, Romina Marc, Andruța Mureșan, Georgiana Marțiș, Herbs and spices in terms of food preservation and shelf life, Hop and Medicinal Plants, Year XXVII, No. 1-2, 2019.
39. **Chiș Maria Simona**, Adriana Păucean, Simona Man, Petruț (Marțiș) Georgiana, Andruța Mureșan, Anamaria Pop, Carmen Rodica Pop, Sevastița Muste, Watercress (*Nasturtium Officinale* R. Br.) Chemical compositions and applications in food processing, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
40. Bianca Vasilica Beldean (Tătar), **Maria Simona Chis**, Sevastița Muste, Maria Evelina Bordean, Ioana Elena Muresan (Viman), Mădălina Alexandra Mateescu, Lidia Szanto, Georgiana Fostoc, Basil (*Ocimum Basilicum* L.) Chemical compositions and applications in food processing, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
41. Kádár Balázs Csaba, Adriana Păucean*, Simona Man, Sevastița Muste, **Simona Chis**, Anamaria Pop, A Scientific Review Regarding Health Benefits Of Chillies, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
42. Pop Anamaria, Sevastița Muste*, Adriana Păucean, **Maria Simona Chiș**, Simona Man, Liana Salanță, Romina Marc, Georgiana Marțiș, A review of the drying and storage effect on some aromatic and medicinal plants, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
43. Muresan (Viman) Ioana Elena, Adriana Păucean, Simona Man, Sevastița Muste*, Bianca Vasilica Beldean (Tătar), **Maria Simona Chis**, Maria-Evelina Bordean, Mădălina Alexandra Mateescu, Georgiana Fostoc, Lidia Szanto, The importance of biologically active compounds of Hop (*Humulus Lupulus*) in pharmaceutical use increase impact of hop industry in the performances of us economy, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1- 2, 2020.
44. Pop Carmen R. R., Bogdan Rusu, Ancuța M. Rotar , Liana Salanță, Alina L. Nistor, Maria **Simona Chiș**, Teodora Coldea, Effect of preservation methods on the bioactive compounds of *Thymus Vulgaris*, Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
45. Mateescu Alexandra Madalina, Andruța Elena Mureșan*, Andreea Pușcaș, Vlad Mureșan, Romina Marc, Ioana Elena Muresan (Viman), Bianca Vasilica, Beldean (Tătar), Maria-Evelina Bordean, Georgiana Marțiș, **Maria Simona Chiș**, Pomegranate (*Punica Grantum* L.) Seeds powder application in new bakery product development, Hop and Medicinal

Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.

46. Raț Adelina M., Sevastița Muste, Carmen Pop*, Ancuța M. Rotar, Alina L. Nistor, Maria-Simona Chiș, Characterization of different plant extract types obtained from two varieties of basil (*Ocimum Basilicum* L.), Hop and Medicinal Plants, Year XXVI, No. 1-2, 2020.
47. ȘERBAN Larisa-Rebeca, Adriana PĂUCEAN*, Simona Maria MAN, Maria Simona CHIȘ, Anamaria POP, Sevastița MUSTE, 2021, Plants with Hypoglycemic Effect: Biologically Active Compounds and Antidiabetes Mechanisms, Hop and Medicinal Plants, Year XXVIII, No. 1-2, 2021, 183-19
48. BOZSOKI Attila, Sevastița MUSTE*, Anamaria POP, Adriana PĂUCEAN, Maria Simona CHIȘ, Simona MAN. 2021, Valorization of Tomato Pomace in Innovative Food Products and Evaluation of Synergetic Effect with *Mentha piperita* L. and *Anethum graveolens* L. -A Comprehensive Review, Hop and Medicinal Plants, Year XXIX, No. 1-2, 164-172
49. BELDEAN (TĂTAR) Bianca Vasilica, Maria Simona CHIȘ, Adriana PĂUCEAN, Simona MAN, Carmen-Rodica POP, Sevastița MUSTE, 2021, Cricket Flour, Chemical Compositions and Applications in Food Processing, Hop and Medicinal Plants, Year XXIX, No. 1-2, 173-182
50. CHIȘ Maria Simona, Adriana PĂUCEAN, Simona MAN*, Cristina VEVERIȚĂ, Georgiana Smaranda MARTIS, Bianca Vasilica Beldean (Tătar), Consuela DOMUȚA, Anamaria POP, Sevastița MUSTE, 2021, Valorization of *Crataegus monogyna* In Gluten Free Pastry Manufacturing, Hop and Medicinal Plants, Year XXIX, No. 1-2, 271-297
51. Păușan Delia, Man Simona, Chiș Maria Simona*, Pop Anamaria, Muste Sevastița, Păucean Adriana, Alfalfa Seeds and Sprouts – Review of the Health Benefits and Their Influence on Bakery Products, Hop and Medicinal Plants, vol. 30, no 1-2, 2022,
52. Domuța Consuela Lorela Cristiana, Man Simona, Chiș Simona*, Muste Sevastița, Păucean Adriana, Lupin - A Review of the Chemical Composition, Health Benefits and Its Uses in Bakery and Pastry Products, 2022, Hop and Medicinal Plants, vol. 30, no: 1-2, 2022,
53. Chiș Maria Simona, Păucean Adriana, Dreptate Flaviu, Man Simona, Cricket (*Acheta domestica*) valorization in muffins manufacturing, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Timișoara, 28 (2), 2022,
54. Chiș Maria Simona, Păucean A., Lițoiu A., Man S., 2022, Lucerne (*Medicago sativa* L.) valorization in a gluten free pastry product, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Timișoara, 28 (2).

Capitole în cărți internaționale

1. Maria Simona Chiș, Adriana Păucean, Simona Maria Man, Anamaria Pop, Mihaela Mihai, Sevastita Muste, Innovative Gluten-Free Bakery Products with Increased Bioactive Compounds: A Way to Control the Nutritional Deficiencies of Gluten Free Diet, published in Gluten free diets and health, 2021, Nova Publisher.
2. Anamaria Pop, Adriana Păucean, Simona Maria Man, Maria Simona Chiș, Mihaela Mihai, Sevastita Muste, *In vitro* and *In vivo* bioactivity of edible wild mushrooms, published in Wild Mushrooms Characteristics, Nutrition, and Processing, 2022, Taylor&Francis Group.

Director proiect

Sortiment de panificație funcționalizat prin utilizarea unui subprodus din industria malțului. PN-III-P21.CI2018-1503.

Sortimente noi de produse aglutenice funcționale elaborate cu ajutorul făinurilor de quinoa și hrișcă, PN-III-P21.CI2018-1479.

Proiect de mobilitate: PN-III-P1-1.1-MC-2018-0036, Atena, Greece Proiect de mobilitate - : PN-III-P1-1.1-MC-2018-0495, Valencia, Spain. Proiect de mobilitate: PN III MC 2019-1323, Singapore.

Membru

Proiectul PNIII-P2-2.1-, Tip proiect: Transfer de cunoaștere la agentul economic „Bridge Grant”- Titlu proiect- Dezvoltare, optimizare și inovare tehnologică la SC Dragon RC SRL în vederea obținerii unor produse de panificație-patiserie calitativ superioare și optimizate nutrițional, contract nr. 14BG/01.10.2015;

Proiectul de cercetare PN III-P2-2 CI, contract numărul:131CI/2017, Trasabilitate digitală în industria cărnii; Proiect de cercetare PN-III-P2-2.1-C1-2018-0996, Implementarea tehnologiei blockchain în industria lactatelor; Proiect de cercetare: PNIII-P2-2.1-CI-2018- 0963, sortiment de patiserie aglutenic funcționalizat pe baza de pudră de psyllium și subproduse din industria fermentativă; Proiect cercetare: PNIII-P2-2.1-CI-2018-1289, Produs de patiserie funcțional obținut prin valorificarea componentelor bioactive din drojdia de bere reziduală; Proiect cercetare PNIII-PN-III-P2-2.1-CI-2018-1316 - Dezvoltarea unui nou produs tip ciabatta prin valorificarea drojdiilor

aromatice și a pseudo-cerealelor;

Proiectul de Cercetare și consultanță, tip proiect: ”Contract de Cercetare și Consultanță”, Cercetări privind obținerea unor produse de patiserie aglutenice cu calități funcționale dorite și cu proprietăți senzoriale acceptate de consumatori, contract nr. 25020/17.11.2017;

Contract nr. 25020/17.11.2017, proiectul Școala de vară Știința Alimentelor – FANFOOD, Acord de grant 133/SGU/PV/II, membru proiect Erasmus 2020-1-RO-01-KA203-080172 intitulat *Strategies regarding the valorization of horticultural and agricultural by-products as functional foods in the context of a circular economy*;

Proiectul 2021-1-RO01-KA220-VET-000028008, *STOP WASTE TO VET*, co-finanțat de către Uniunea Europeană iar recent, sunt membru în cadrul proiectului PN-III-P4-ID-PCE-2020-2306, Sistem de bioconversie eco-sustenabil pentru valorificarea completă a borhotului de malț.

Brevete

1. Brevet de invenție nr 124080, Realizat în urma derularii proiectului de cercetare tip CEC de INOVARE PN3-P2-954, contract 225CI/2018, „Compoziție pentru produs de panificație cu preferment pe baza de quinoa” Păucean Adriana, **Simona Chiș**, Simona Man, Vlad Muresan, Sevastita Muste, eliberat la data de 29.10.2021 (Cerere Brevet de invenție A/00965/27.11.2018)

2. Brevet de invenție nr 134167, Realizat în urma derularii proiectului de cercetare tip CEC de PNIII-P2-2.1-1479, contract nr.254 CI/2018, „**Chiș Simona**, Păucean Adriana, Man Simona, Muste Sevastița, Lazar Carmen, eliberat la data de 29.04.2022 (Cerere Brevet de invenție A00918/20.11.2018).

Informații suplimentare:

<https://orcid.org/0000-0002-3536-7449>

<https://scholar.google.ro/citations?user=uXfY8yUAAA&hl=ro&oi=ao>

Cluj-Napoca, 15.03. 2023

Chiș Maria Simona