

Curriculum vitae



Informații personale

Nume / Prenume Pușcaș Andreea

Telefon

Fax

E-mail

Cetățenie

Data și locul nașterii

Domeniul ocupațional

Postul vizat

Domenii competență

Domenii de interes

Activitate didactică

Educatie

Asistent universitar- Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor (FSTA)

Controlul și expertiza produselor alimentare, Tehnologia produselor alimentare, Management

Tehnologia produselor extractive (amidon, zahăr, ulei), Tehnologia produselor zaharoase, Produse de cofetărie, Oleogelifierea, Reologia, textura alimentelor, depozitare, controlul calitatii.

Disciplinele: Ciclul Licență: Tehnologia produselor extractive – ulei (2022-2023, 2023-2024), Tehnologia produselor zaharoase (2022-2023, 2023-2024), Elemente de proiectare în industria alimentară 2022-2023, 2023-2024), Tehnologii generale 5 (2023-2024), Tehnologie în industria zahărului (2023-2024), Tehnologia amidonului și a produselor zaharoase (2022-2023),

Ciclul: Master: Confectionery, Principii moderne de procesare a produselor alimentare 4, Consumer, Technology and Innovation, Good practices in producing raw agrifood products

Experiența profesională

Gradul didactic / Titlul științific

Perioadă

Funcția sau postul ocupat

Cadru didactic asociat/ Doctor în Agronomie

Septembrie 2022- prezent

post vacant de :Șef lucrări / Asistent

Numele și adresa angajatorului

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, România

Participări la proiecte interne de cercetare-dezvoltare – membru în echipa de cercetare

2019-2022 Asistent de cercetare, Proiect PN-III-P1-1.1-TE-2019-2212

2019-2022, Asistent de cercetare PN-III-P2-2.1-PED-2019-5346

15-01-2024

- Cold pressed pumpkin seed oil fatty acids, carotenoids, volatile compounds profiles and infrared fingerprints as affected by storage time and wax based oleogelation. *Journal of the Science of Food and Agriculture* (Q2), 2023-01-30 | Journal article, DOI: [10.1002/jsfa.12180](https://doi.org/10.1002/jsfa.12180)
- PUȘCAȘ, A., TANISLAV, A. E., MARC, R. A., MUREȘAN, V., & MUREȘAN, A. E. (2023). Valorisation of mango peel and seed wastes in a biologically enriched biscuit assortment. *Turkish Journal of Agriculture & Forestry*, 47(6).(Q2)
- The Feasibility of Shellac Wax Emulsion Oleogels as Low-Fat Spreads Analyzed by Means of Multidimensional Statistical Analysis, *Gels*,(Q1) 2022-11-18 | Journal article, DOI: 10.3390/gels8110749
- Walnut Oil Oleogels as Milk Fat Replacing System for Commercially Available Chocolate Butter, *Gels* (Q1), 2022-09-26 | Journal article, DOI: 10.3390/gels8100613
- Cytotoxicity Evaluation and Antioxidant Activity of a Novel Drink Based on Roasted Avocado Seed Powder, *Plants- Basel* (Q1) 2022-04-15 | Journal article DOI: 10.3390/plants11081083
- Application of Analytical Methods for the Comprehensive Analysis Oleogels—A Review, *Polymers*, 2021-06-10 | Journal article, DOI: 10.3390/polym13121934
- Oleogels in Food: A Review of Current and Potential Applications, *Foods*, 2020-01-08 | Journal article, DOI:10.3390/foods9010070
- *Phenolics Dynamics and Infrared Fingerprints during the Storage of Pumpkin Seed Oil and Thereof Oleogel*, Processes, 2021 (DOI:10.3390/pr8111412).

Co- autor al următoarelor articole indexate ISI:

- The oxidative quality of bi-, oleo- and emulgels and their bioactives molecules delivery Critical Reviews in Food Science and Nutrition (Q1), 2023-05-09 | Journal article DOI: 10.1080/10408398.2023.2207206
- Characterization of some Fagaceae kernels nutritional composition for potential use as novel food ingredients, *Food Chemistry*, Volume 406, 16 April 2023,
- Metabolic Profile of Einkorn, Spelt, Emmer Ancient Wheat Species Sourdough Fermented with Strain of *Lactiplantibacillus plantarum* ATCC 8014, *Foods*
- Evaluation of Structural Behavior in the Process Dynamics of Oleogel-Based Tender Dough Products, *Gels*, 2022 (WOS: 000804870100001)
- Chemometric Comparison and Classification of 22 Apple Genotypes Based on Texture Analysis and Physico-Chemical Quality Attributes, *Horticulturae*,2023 (WOS: 000747725700001).
- Spicy and Aromatic Plants for Meat and Meat Analogues Applications, *Plants-Basel*, 2022 (WOS: 000780507600001)
- Red Oak (*Quercus rubra* L.) Fruits as Potential Alternative for Cocoa Powder: Optimization of Roasting Conditions, Antioxidant, and Biological Properties, *Forests*, 2021 (<https://doi.org/10.3390/f12081088>)
- Vișan, V. G., Chiș, M. S., Păucean, A., Mureșan, V., Pușcaș, A., Stan, L., ... & Vlaic, A. (2021). Influence of marination with aromatic herbs and cold pressed oils on black angus beef meat. *Foods*, 10(9), 2012.
- Mateescu, A. M., Mureșan, A. E., Pușcaș, A., Mureșan, V., Sestras, R. E., & Muste, S. (2022). Baby Food Purees Obtained from Ten Different Apple Cultivars and Vegetable Mixtures: Product Development and Quality Control. *Applied Sciences*, 12(23), 12462.
- Guenaoui, N., Ouchemoukh, S., Amessis-Ouchemoukh, N., Otmani, A., Ayad, R., Sadou, D., ... & Mureșan, V. (2023). Structural behavior, FTIR spectra of five Algerian honeys, and sensory acceptance of margarine enriched with honey. *Journal of Food Science*.
- TANISLAV, A. E., PUȘCAȘ, A., MUREȘAN, A., MARTIȘ, G., MARC, R., & MUREȘAN, V. (2021). Preliminary Results for Improving the Colloidal Stability of Sunflower Tahini and Halva Products by Wax Based Oleogelation Mechanism. *Food Science and Technology*, 78(2), 84.


15.01.2024

Lista lucrărilor semnificative publicate

Cărți: Prim autor, capitol de carte: The use of *Lactobacillus plantarum* in sugar confectionery and chocolate based products, authors: Andreea Pușcaș, Alexandra Lazăr, Vlad Mureșan, Book entitled: *Lactobacillus plantarum and its role in human health*, under publication by Nova Science Publishers (2023).

Caiet de lucrări practice: Workbook: GOOD PRACTICES IN PRODUCING RAW AGRIFOOD PRODUCTS, Andreea Pușcaș, Vlad Mureșan, ISBN 978-606-020-451-0, Mega Publisher, Cluj-Napoca, (2022).

Educație și formare

Perioada
Calificarea / diploma obținută
Numele instituției de învățământ

2018-2022
- Doctorat, Specializarea : Agronomie,
Universitatea de Științe Agricole și medicină Veterinară Cluj-Napoca, Doctor

Perioada
Calificarea / diploma obținută
Numele instituției de învățământ

-2016-2018,
Studii de Master –Specializarea: Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Alimentare
Universitatea de Științe Agricole și medicină Veterinară Cluj-Napoca, Inginer

Perioada
Calificarea / diploma obținută
Numele instituției de învățământ

-2012-2016
– Studii de licență ,Specializarea Controlul și expertiza produselor alimentare
- Universitatea de Științe Agricole și medicină Veterinară Cluj-Napoca, Inginer

Perioada
Calificarea / diploma obținută
Numele instituției de învățământ

2017-2020,
-Studii de licență Management,
-Facultatea de Științe Economice și Gestiunea Afacerilor, Universitatea Babeș Bolyai Cluj-Napoca

Specializări/Burse:

Internship Food Technology Engineering FTE Laboratory, Bioscience Engineering, Ghent Universiteit, Belgium, during an Erasmus Exchange program (february-may 2016).
Erasmus **Teaching mobility:** Faculty of Bioscience Engineering, Ghent Universiteit,Belgium, April 2023.

Cursuri absolvite și calificări obținute: Manager de proiect, cod COR 242101, Accesarea Fondurilor Europene, cod COR: 242229 , Course: Expert în Accesarea Fondurilor Structurale, cod COR : 242213, Curs: Auditor al Siguranței Alimentelor, cod COR: 325714, Evaluator proiecte, cod COR 241263, Curs : Antreprenor în economia Socială, Cod COR 112032.

Aptitudini și competențe personale

Limba maternă Română

Limba străină cunoscută

Limba engleză

Nivel european (*)

Înțelegere		Vorbire		Scriere
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
C1 Utilizator avansat	C1 Utilizator avansat	C1 Utilizator avansat	C1 Utilizator avansat	C1 Utilizator avansat

(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine


15.01.2014

Competențe și aptitudini de utilizare
a calculatorului

**Apartenența la asociații
profesionale:**

Membru ASIAR

Alte activități:

Premii

Locul 3, Ecotrophelia România 2016.

Marele premiu Inovaliment 2023, pentru "Beechnutela – cremă tartinabilă,

Premierea rezultatelor cercetării UEFISCDI in 2021 (4 awards).

Premierea rezultatelor cercetării UEFISCDI in 2023 (3 awards)

Brevete

-Cerere de brevet de invenție nr. A/00054 din 04.02.2022: "Procedeu de obținere și compoziție pentru produse zaharoase tartinabile din semințe de jir". Inventatori: Andreea Pușcaș, Anda Elena Tanislav, Elena-Andruța Mureșan, Adriana Păucean, Maria-Ioana Socaciu, Cristina Anamaria Semeniuc, Vlad Mureșan

-Co-autor Cerere brevet: A/0055 din 4.02.2022, PASTE VEGETALE TARTINABILE DIN SEMINȚE DE FLOAREA SOARELUI, GHINDĂ ȘI JIR – COMPOZIȚIE ȘI PROCEDEU DE OBȚINERE (Socaciu Maria-Ioana, Semeniuc Cristina Anamaria, Pușcaș Andreea, Tanislav Anda Elena, Mureșan Vlad)

Alte date relevante

Recenzarea unor articole în
următoarele reviste:

European Journal of Lipid science and Technology (1) I.F. 3.027, Agronomy. (1) I.F. 3.94, Foods. (2) I.F. 5.28, Gels. (3) I.F. 3.96, Horticulturae. (1) I.F. 2.93, Molecules. (1) I.F. 4.927, Polymers. (1) I.F. 4.207, Processes. (2) I.F. 3.041, Sustainability. (2) I.F. 4.17.

Editor al Special Issue „Recent Progress on Oleogels and Organogels”, Revista Gels, Mdpi.

15.01.2024
Cluj-Napoca,

dr. Ing. Andreea Pușcaș