



Larisa - Rebeca
Șerban



EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

01/2020 - 08/2020 - Cluj - Napoca, România

Inginer tehnolog

S.C La Casa Ristorante Pizzeria Pane Dolce S.R.L

04/2019 - 10/2019 - Turda, România

Inginer tehnolog

S.C Cofetăria Dana S.R.L

02/2016 - 05/2016 - Sânnicoară, România

Voluntar

S.C Cosm - Fan Carmangerie S.R.L

EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

10/2018 - 06/2020 - Calea Florești nr. 64, Cluj - Napoca, România

Diplomă de master (Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare)

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV CN

10/2014 - 07/2018 - Calea Florești nr. 64, Cluj - Napoca, România

Diplomă de inginer

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV CN

09/2010 - 06/2014 - Strada Laminoriștilor nr. 115, Câmpia Turzii, România

Diplomă de bacalaureat

Colegiul Tehnic "Victor Ungureanu", specializare Economic, Câmpia Turzii

COMPETENȚE LINGVISTICE

LIMBĂ(I) MATERNĂ(E): română

engleză

Comprehensiune
orală
B2

Citit
B2

Exprimare scrisă
B2

Conversație
B2

Scris
B2

franceză

Comprehensiune
orală
A2

Citit
A2

Exprimare scrisă
A2

Conversație
A2

Scris
A2

COMPETENȚE DIGITALE

SAP Navigare Internet Utilizarea programelor de comunicare online (Mail ViberZoom etc) Cunoștințe și abilități digitale: operare PC Cunoștințe de operare a programelor Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Access)

COMPETENȚE DE COMUNICARE ȘI INTERPERSONALE

Competențe și abilități sociale

O bună capacitate de comunicare, obținută ca urmare a formării profesionale la diverse sesiuni de comunicare și în cadrul locului de muncă.

COMPETENȚE ORGANIZATORICE

Competențe și aptitudini organizatorice

Abilități manageriale și de negociere, precum și rezistență la muncă în condiții de stres.

PERMIS DE CONDUCERE

● Permis de conducere: B

PUBLICAȚII

ARTICOLE ISI

1. **Șerban, L. R.**, Păucean, A., Man, S. M., Chiș, M. S., Mureșan, V. (2021). Ancient Wheat Species: Biochemical Profile and Impact on Sourdough Bread Characteristics—A Review, *Processes*, 9(11), <https://doi.org/10.3390/pr9112008>, **ISI cu factor de impact 3.352**.
2. **Șerban L. R.**, Păucean, A., Chiș, M. S., Pop, C. R., Man, S. M., Pușcaș, A., Ranaga, F., Socaci, S. A., Alexa, E., Berbecea, A., Semeniuc, C. A., Mureșan, V. (2023). Metabolic Profile of Einkorn, Spelt, Emmer Ancient Wheat Species Sourdough Fermented with Strain of *Lactiplantibacillus plantarum* ATCC 8014, *Foods*, 12(5), 1096, <https://doi.org/10.3390/foods12051096>, **ISI cu factor de impact 5.561**.
3. Păucean, A., **Șerban L. R.***, Chiș, M. S., Mureșan, V., Pușcaș, A., Man, S. M., Pop, C. R., Socaci, S. A., Igulal, M., Ranaga, F., Alexa, E., Berbecea, A. (2024). Nutritional composition, *in vitro* carbohydrates digestibility, textural and sensory characteristics of bread as affected by ancient wheat flour type and sourdough fermentation time, *Foods Chemistry: X*, 22, <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101298>, **ISI cu factor de impact 6.1**.
4. Păucean, A., Mureșan, V., Man, S. M., Chiș, M. S., Mureșan, A. E., **Șerban, L. R.**, Pop, A., Muste, S. (2021). Metabolomics as a Tool to Elucidate the Sensory, Nutritional and Safety Quality of Wheat Bread—A Review, *International Journal of Molecular Sciences*, 22(16), 8945, <https://doi.org/10.3390/ijms22168945>, **ISI cu factor de impact 5.923**

ARTICOLE BDI

1. **Șerban, L. R.**, Păucean, A., Man, S. M., Chiș, M. S., Pop, A., Muste, S. (2021). Plants with hypoglycemic effect: biologically active compounds and anti-diabetes mechanisms, *Hop and Medicinal Plants*, XXVIII(1-2), **BDI**
2. Man, S. M., Păucean, A., Chiș, M. S., Purice, E., **Șerban, L. R.**, Mureșan (Viman), I. E., Păușan, D. E., Pop, A., Muste, S., 2021, The Effects Of Bitter Melon (*Momordica charantia* L.) Powder On The Quality Characteristics Of Dark Bread, *International, Hop and Medicinal Plants*, XXVIII(1-2), **BDI**