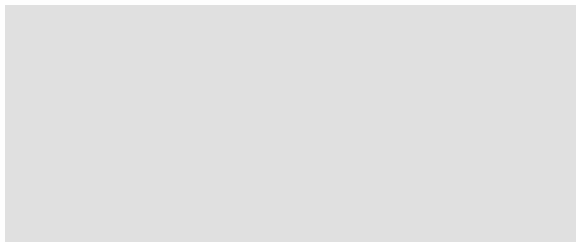


INFORMAȚII PERSONALE
Ciont Călina Cistina

**EXPERIENȚA
PROFESIONALĂ**

2024

Cadru didactic asociat
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca

2021 - prezent

Doctorand Biotehnologii
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca

2021 - 2023

Asistent de cercetare
Proiect PCE 2126

2020- 2021

Specialist Controlul Calității
FrieslandCampina Romania

Activități și responsabilități principale: controlul calității produselor în toate etapele de fabricație; asigurarea aplicării standardelor, documentațiilor tehnice și tehnologice; planificarea și organizarea de formare periodică și planuri de acțiune; Responsabil pentru GMP, GHP, HACCP; INSTRUIRE IFS FOOD DEFENSE;

2019-2020

Technician Controlul Calității
FrieslandCampina Romania

Activități și responsabilități principale: supravegherea activității de laborator, responsabil de etichetarea produselor preambalate; responsabil cu testarea și introducerea de noi produse pe piață

INTERSHIP
2019-2 luni

Analist fizico-chimic
FrieslandCampina Romania

Activități și responsabilități principale: efectuarea de analize fizico-chimice pentru materii prime, semifabricate și produse finite; evaluarea și interpretarea rezultatelor împreună cu managerul de calitate

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

- 2021-prezent **Doctorat Biotehnologii**
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor
- 2019-2021 **Master Siguranța și protecția consumatorului**
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor
- 2015-2019 **Inginer tehnolog în industria alimentară**
Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Specializarea Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole
- 2015-2022 **Modul pedagogic - Curs de formare psihopedagogică**
- 2017-2018 **Curs Antreprenoriat - Proiect StartupPlus**
- 2011-2015 **Absolvent Bacalaureat**
Liceul Teoretic „Ana Ipătescu”, Gherla, Profil Matematică-Informatică

COMPETENTE PERSONALE

Limba maternă Alte limbi străine cunoscute	Română				SCRIERE
	INTELEGERE		VORBIRE		
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B2	B2	B2	B2	B2
Franceză	A2	A2	A2	A2	A2

Niveluri: A1/2: Utilizator elementar - B1/2: Utilizator independent - C1/2: Utilizator experimentat;

Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

- Competențe informatice **Bune abilități de comunicare dobândite prin experiența mea ca specialist în controlul calității**
- Competențe informatice **Utilizarea programelor din pachetul Microsoft Office**
- Permis de conducere **Categoria B**

INFORMATII SUPLIMENTARE

Conferințe

- 2023 THE CASEE CONFERENCE 2023 „Smart Life Sciences and Technology for Sustainable Development”, June 28-30, 2023, “Probiotics carry iron oxide nanoparticles for iron absorption”
- International Conference of RSBMB 2023, 13-15 September Cluj-Napoca, Romania, “Phenolic profile of micro- and nano-encapsulated olive leaf extract in biscuits during *in vitro* gastrointestinal digestion”
- 22nd International Conference "Life sciences for sustainable development", University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Romania, 28 - 30 September 2023 "Functionalized iron oxide nanoparticles for biomedical applications"
- 2022 Premiului III Prezentarea intitulată „Nanoparticule de oxid de fier transportate de probiotice” organizată de Salonul Internațional de Cercetare Științifică, Inovare și Inventie - Pro Invent
- Medalie de aur Prezentare intitulată „Procedura de obtinere și caracterizare a nanoparticulelor de oxid de fier sintetizate prin metode biologice” organizată de Expoziția Internațională de Inventii și Inovații Traian Vuia Timisoara, Romania
- Prezentare intitulată „Evoluția profilului compușilor fenolici ai extractului de frunze de măsline microîncapsulat și nanoîncapsulat în biscuiți în timpul digestiei gastrointestinale” la Simpozionul Internațional Inovoaliment organizat de Târgul Internațional de Inventii și Inovații în Domeniul Alimentar- Mențiune
- 2019 Prezentare intitulată „Nanoparticule de oxid de fier transportate de probiotice în absorbția fierului” la Simpozionul Internațional organizat de Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
- Prezentare intitulată „Evaluarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice ale unui nou produs lactat crescut cu compuși biologic activi” la Simpozionul Studentesc organizat de Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
- Prezentare intitulată „Brânză proaspătă din zară cu afine și sirop de muguri de brad” la Festivalul Alimentației, organizat de Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentației

Proiecte

- 2024 Marie Skłodowska- Curie Actions, Research and Innovation Staff Exchange (RISE), Call: HORIZON-MSCA-2021-SE-01, Project Title Multi-Actor Research and Innovation Approaches for Food Functionality, ACRONYM RIA4FOOD, Project Number: 101131479
- 2023 24550/27.09.2023, “Cercetare-inovare în extracția și caracterizarea conținutului de proteină din mazărea galbenă prin procese sustenabile”
- 2021-2023 PN-III-P4-ID-PCE-2020-2126 " Nanoparticule de oxid de fier transportate de probiotice în absorbția fierului"
- 2019 Project Head Start

Lista de publicații

2024

- Bratosin, B. C.; Martău, G.-A.; Ciont, C.; Ranga, F.; Simon, E.; Szabo, K.; Darjan, S.; Teleky, B.-E.; Vodnar, D. C. Nutritional and Physico-Chemical Characteristics of Innovative Bars Enriched with Aronia melanocarpa By-Product Powder. *Applied Sciences* 2024, 14 (6), 2338.
- Ceresino, E. B.; Ciont, C.; Pop, O. L. Overview of Sourdough Microbiota. In *Sourdough Microbiota and Starter Cultures for Industry*, Ceresino, E. B., Juodeikiene, G., Miescher Schwenninger, S., Ferreira da Rocha, J. M. Eds.; Springer International Publishing, 2024; pp 1-20.
- Mitrea, L.; Teleky, B. E.; Nemes, S. A.; Plamada, D.; Varvara, R. A.; Pascuta, M. S.; Ciont, C.; Cocean, A. M.; Medeleanu, M.; Nistor, A.; et al. Succinic acid - A run-through of the latest perspectives of production from renewable biomass. *Heliyon* 2024, 10 (3), e25551.

2023

- Ciont, C.; Difonzo, G.; Pasqualone, A.; Chis, M. S.; Ranga, F.; Szabo, K.; Simon, E.; Naghiu, A.; Barbu-Tudoran, L.; Caponio, F.; et al. Phenolic profile of micro- and nano-encapsulated olive leaf extract in biscuits during in vitro gastrointestinal digestion. *Food Chemistry* 2023, 428, 136778.
- Ciont, C.; Mesaroș, A.; Pop, O. L.; Vodnar, D. C. Iron oxide nanoparticles carried by probiotics for iron absorption: a systematic review. *Journal of Nanobiotechnology* 2023, 21 (1), 124.
- Plamada, D.; Teleky, B.-E.; Nemes, S. A.; Mitrea, L.; Szabo, K.; Călinoiu, L.-F.; Pascuta, M. S.; Varvara, R.-A.; Ciont, C.; Martău, G. A.; et al. Plant-Based Dairy Alternatives—A Future Direction to the Milky Way. *Foods* 2023, 12 (9), 1883.
- Geană, E.-I.; Coldea, T. E.; Avîrvarei, A.-C.; Mudura, E.; Pop, C. R.; Pop, O. L.; Ciont, C.; Salanță, L. C.; Călugăr, A.; Mihai, M. Fruit Pomaces as Valuable By-Products of Wine and Cider Industries. In *Agricultural Waste: Environmental Impact, Useful Metabolites and Energy Production*, Springer, 2023; pp 359-391.
- Csatlós, N.-I.; Simon, E.; Teleky, B.-E.; Szabo, K.; Diaconeasa, Z. M.; Vodnar, D.-C.; Ciont, C.; Pop, O.-L. Development of a Fermented Beverage with *Chlorella vulgaris* Powder on Soybean-Based Fermented Beverage. *Biomolecules* 2023, 13 (2), 245.

2022

- Pop, O. L.; Kerezsi, A. D.; Ciont, C. A Comprehensive Review of Moringa oleifera Bioactive Compounds—Cytotoxicity Evaluation and Their Encapsulation. *Foods* 2022, 11 (23), 3787
- Ciont, C.; Epuran, A.; Kerezsi, A. D.; Coldea, T. E.; Mudura, E.; Pasqualone, A.; Zhao, H.; Suharoschi, R.; Vriesekoop, F.; Pop, O. L. Beer Safety: New Challenges and Future Trends within Craft and Large-Scale Production. 2022, 11 (17), 2693.
- Pascuta, M. S.; Varvara, R.-A.; Teleky, B.-E.; Szabo, K.; Plamada, D.; Nemeș, S.-A.; Mitrea, L.; Martău, G. A.; Ciont, C.; Călinoiu, L. F.; et al. Polysaccharide-Based Edible Gels as Functional Ingredients: Characterization, Applicability, and Human Health Benefits. 2022, 8 (8)

