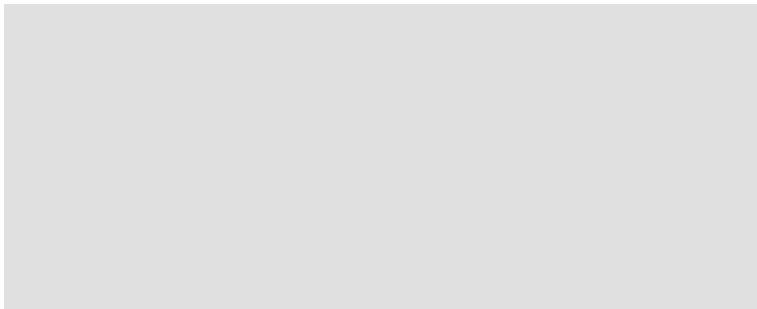


INFORMAȚII PERSONALE **SOCACIU Maria-Ioana**



LOCUL DE MUNCĂ / DOMENIUL
OCUPAȚIONAL

Universitatea de Științe Agricole și Medicină-Veterinară Cluj-Napoca / Educație și cercetare

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Oct. 2021-prezent Asistent universitar

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, www.usamvcluj.ro

• Activități didactice și de cercetare: Controlul calității produselor de origine animală; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Legislație alimentară

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

Apr. 2021-Iul.2022 Asistent de cercetare

USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca ,400372, www.usamvcluj.ro

• Activități de cercetare în cadrul proiectului PED/2020 Research contract no.256

Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior

Mar. 2021-Iul. 2021 Cadru didactic asociat

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, www.usamvcluj.ro

Activități didactice și de cercetare: Controlul calității produselor de origine animală; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Legislație alimentară

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

Sept. 2018-Iun. 2020 Asistent de cercetare

USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca ,400372, www.usamvcluj.ro

• Activități de cercetare în cadrul proiectului ERANET NON ACT 27/2018

Tema de cercetare: "Noi învelișuri naturale cu efect antimicrobian pentru lanțul de producție alimentară"

Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior

Oct. 2018-Iul. 2019 Cadru didactic asociat

Departamentul Ingineria Produselor Alimentare, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca, 400372, www.usamvcluj.ro

• Activități didactice și de cercetare: Controlul calității produselor de origine animală; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Legislație alimentară

Tipul sau sectorul de activitate: educație/învățământ superior

Iul. 2018-Dec. 2018 Asistent de cercetare

USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca ,400372, www.usamvcluj.ro

• Cec de inovare PN-III-P2-2.1-CI-2018-0930, contract nr. 156CI/4.07.2018

Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/învățământ superior

Oct. 2017-Dec. 2017 Asistent de cercetare

USAMV Cluj-Napoca, Calea Mănăștur 3-5, Cluj-Napoca ,400372, www.usamvcluj.ro

• Proiectul PN-III-P2-2.1-CI-2017-0034, contract nr. 84CI/25.07.2017

Tipul sau sectorul de activitate: cercetare/ învățământ superior

Aug. 2016-Oct. 2016 Operator recepție

S.C. REWE ROMANIA S.R.L., Str. 22 Decembrie 1989, 24, Turda, 407405, <https://www.penny.ro>

• Recepție produse alimentare

Tipul sau sectorul de activitate: Retail

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Oct. 2017-lun. 2021 Diplomă de doctor

Nivelul 8 EQF

USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România

Domeniul: Biotehnologii

Titlul tezei de doctorat: „Material de ambalare activă pentru prelungirea termenului de valabilitate al peștelui proaspăt”

Oct. 2015-lun. 2017 Diplomă de master

Nivelul 7 EQF

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România

Specializarea: Sisteme de Procesare și Controlul Calității Produselor Alimentare

Oct. 2011-lun. 2015 Diplomă de inginer

Nivelul 6 EQF

Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca, Cluj-Napoca, România

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare

Specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

Sep. 2007-lul. 2011 Diplomă de bacalaureat

Nivelul 3 EQF

Colegiul Național "Titu Maiorescu", Aiud, județul Alba, România

Profilul: Științe ale Naturii

COMPETENTE PERSONALE

Limba maternă Română

Alte limbi străine cunoscute

INTELEGERE

VORBIRE

SCRIERE

Ascultare

Citire

Participare la
conversație

Discurs oral

Limba engleză

B2

B2

B2

B2

B2

Certificat de competență lingvistică obținut în iulie 2021

Limba franceză

A1

A2

A2

A2

A2

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat
Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

Competențe de comunicare Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie de predare la nivel universitar
Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența proprie ca participant la mobilități de predare, conferințe și simpozioane

Competențe organizaționale/manageriale Director/responsabil în două proiecte câștigate prin competiție națională și membru în alte 4;
Membru în comitetul organizator al simpozionului internațional "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture" (2018), membru în comisia de admitere a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor (2022), membru în comisia Simpozionului Studențesc, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, secțiunea CEPA (2023)

Competențe dobândite la locul de muncă O bună cunoaștere a tehnicilor de analiză a produselor alimentare

Competență digitală O bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office (Word, Excel și PowerPoint) precum și a unor programe ca: EndNote, Minitab.

Alte competențe Competențe în coordonarea activităților didactice și de cercetare cu studenții în calitate de îndrumător științific (lucrări de licență, lucrări de master, comunicări științifice studențești, concursuri profesional-științifice)

Permis de conducere Categoria B

INFORMATII SUPLIMENTARE

Publicații	Articole științifice • 24 publicații din care 1 publicație într-o revistă indexată BDI, 23 publicații în reviste cotate/indexate ISI (17 articole de cercetare, 2 comunicări scurte, 3 review-uri, și 1 editorial) • 1 carte de specialitate, 1 îndrumător de lucrări practice, 1 capitol de carte
Conferințe	• 20 conferințe internaționale • 16 sesiuni de comunicări științifice studențești
Proiecte	Coordonator de proiect • PN-III-P1-1.1-MC-2018-0519, contract nr.182/09.07.2018, Subprogram 1.1 -Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetatori, Competitia 2018. • PN-III-P1-1.1-MC-2017-1301, contract nr.529/18.12.2017, Subprogram 1.1 -Resurse umane - Proiecte de mobilitate pentru cercetatori, Competitia 2017. Membreu in proiect • PN-III-P2-2.1-PED-2019-5346, contract nr. 256PED/10.08.2020 (2020-2022): Modele demonstrative de produse zaharoase și carne bazate pe produse extractive din semințe oleaginoase convenționale și alternative și amestecuri ale acestora - dezvoltare și validare în laborator • COFUND-MANUNET III-NON-ACT-2, contract nr. 27ERANET/2018 (2018-2020): NOvel Natural Antimicrobial CoaTings for food production chain • PN-III-P2-2.1-CI-2018-0930, contract nr. 156CI/4.07.2018 (Iulie 2018 - Decembrie 2018) • PN-III-P2-2.1-CI-2017-0034, proiect nr. 84CI/25.08.2017 (Iulie 2017 - Decembrie 2017): Dezvoltarea unei soluții inovatoare pentru prevenirea celor mai frecvente defecte în cașcaval pe durata maturării (https://sites.google.com/view/innovsolvcheese)
Prezentări	27-31 Apr. 2023, Italia, Universitatea din Bologna, Erasmus Programme Staff Mobility for Teaching, Departamentul de Științe Agricole și Alimentare
Brevete de invenție/Cereri de brevet de invenție	1. Brevet de invenție Nr. 133382 din 28.10.2022: "Procedeu de obținere a cașcavalului cu stabilitate microbiologică îmbunătățită la maturare". Inventatori: Cristina Anamaria Semeniuc, Ancuța Mihaela Rotar, Anamaria Mirela Jimborean, Melinda Fogarasi, Maria Ioana Socaciu, Vlad Mureșan, Elemér Lajos Simon 2. Cerere de brevet de invenție nr. A/00138 din 24.03.2023: "Procedeu de preparare a unor suplimente alimentare naturale pe bază de coenzima Q10". Inventatori: Cristina-Anamaria Semeniuc, Andersina-Simona Podar, Sonia-Ancuța Socaci, Floricuța Ranga, Simona-Raluca Ionescu, Maria-Ioana Socaciu, Melinda Fogarasi, Dan-Cristian Vodnar, Anca-Corina Fărcaș 3. Cerere de brevet de invenție nr. A/00719 din 08.11.2022: "Procedeu de obținere și utilizare a unui extract de ciuperci în crenvurști de porc". Inventatori: Melinda Fogarasi, Cristina-Anamaria Semeniuc, Maria-Ioana Socaciu, Dan Cristian Vodnar, Sonia Ancuța Socaci 4. Cerere de brevet de invenție Nr. A/00055 din 04.02.2022: "Compoziție și procedeu de obținere a unei paste (creme) vegetale tartinabile din semințe de floarea soarelui, ghindă și jir". Inventatori: Maria-Ioana Socaciu, Cristina-Anamaria Semeniuc, Andreea Pușcaș, Anda-Elena Tanislav, Vlad Mureșan 5. 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

Workshopuri și seminarii	• 18 Sept. 2018, Workshop de Cromatografie de schimb ionic. Organizator: Pro Analysis Systems Cluj-Napoca, România • 15 Apr. 2016, Workshop „Latte art & cup tasting”, Facultatea de Știința și Tehnologia Alimentelor, Cluj-Napoca, România • Dec. 2007, Seminar de Nutriție, Bucătărie Vegetariană și Fitoterapie organizat în Aiud
Cursuri de specializare	• Ian. 2016, Formarea de specialiști pentru sistemul de management al siguranței produselor alimentare conform principiilor HACCP, GMP, GLP, GHP, program postuniversitar avizat de Ministerul Educației și Cercetării Științifice – Adresa MEN nr.41686/30.04.2013, USAMV Cluj-Napoca • Ian. 2011, Programul de calificare a adulților nr. 01/560/22102007 organizat de Camera Agricolă Județeană Alba, privind calificarea de Apicultor, Alba – Iulia
Distincții și premii	Premii naționale: 1. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2023, PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-72048 (zona galbenă) 2. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2023, PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-74112 (zona galbenă) 3. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2023, PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-74982 (zona galbenă) 4. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2023, PN-IV-P2-2.3-PRECISI-2023-75804 (zona galbenă); 5. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2021, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2021-62952 (zona galbenă) 6. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2020, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2020-48334 (zona roșie) 7. Premiu UEFISCDI, tip Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2018: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-28735 (zona roșie); 8. Premiu UEFISCDI, Premiarea rezultatelor cercetării-articole-competiția 2018, PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-28352 (zona galbenă). Premii internaționale: 1. Diplomă medalia de aur la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", 2023, Timișoara, România pentru "Procedeu de preparare a unor suplimente alimentare naturale pe bază de coenzima Q10" 2. Diplomă medalia de aur la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", 2023, Timișoara, România pentru "Procedure for obtaining and using a mushroom extract in pork sausage" 3. Diplomă medalia de aur la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia", 2023, Timișoara, România pentru "Procedeu de obținere și utilizare a unui extract de ciuperci în crenvurști de porc" 4. Marele premiu științific INOVALIMENT la Târgul Internațional de Invenții și Inovații „INOVALIMENT”, Ediția a III-a, 2022, București, România pentru "Beechnutella – Cremă tartinabilă de jir" 5. Premiul I la Târgul Internațional de Invenții și Inovații "INOVALIMENT", Ediția a III-a, 2022, București, România pentru "ActiFishPack - Sistem de ambalare activă a peștelui proaspăt" 6. Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Invenției "Pro Invent", Ediția a XX-a, 2022, Cluj-Napoca, România pentru "Paste vegetale tartinabile din semințe de floarea soarelui, ghindă și jir-Compoziție și procedeu de obținere" 7. Diplomă medalia de aur la Salonul Internațional de Invenții și Inovații "Traian Vuia" Timișoara, 10 octombrie 2022 pentru "Compoziție și procedeu de obținere a unei paste (creme) vegetale tartinabile din semințe de floarea soarelui, ghindă și jir"; 8. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Invenției "Pro Invent", Ediția a XX-a, 2022, Cluj-Napoca, România pentru "Material de ambalare activă pentru prelungirea termenului de valabilitate al peștelui proaspăt" 9. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Invenției "Pro Invent", Ediția a XX-a, 2022, Cluj-Napoca, România pentru "Material de ambalare activă pentru prelungirea termenului de valabilitate al peștelui proaspăt" din partea Ministerului Educației și Cercetării al Republicii Moldova-I.P. Institutul de Zoologie

10. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Pate de porc cu adaos de pudră de coriandru"
11. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Băutură RTD (gata-de-băut) pe bază de zer și suc de fructe"
12. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Cremă de brânză cu cimbrisor"
13. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVIII-a, 2020, Cluj-Napoca, România pentru "Cremă de brânză cu plante aromatice";
14. Diploma de excelență MEDAL INVENTICA 2019 la Salonul Internațional de Inventică, Ediția a XXIII-a, 2019, Iași, România pentru "Ready-to-drink nutritional beverage formulated with whey and beetroot juice, including the method of making thereof"
15. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVII-a, 2019, Cluj-Napoca, România pentru "Băutură nutritivă gata de băut, formulată cu zer și suc de sfeclă, inclusiv procedeul de obținere al acesteia"
16. Diploma GOLD MEDAL Inventica 2018 și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării, Inovării și Transferului Tehnologic, Ediția a XXII-a, 2018, Iași, România pentru "Process for making Kashkaval cheese with enhanced microbiological stability at ripening"
17. Diplomă de excelență și medalia de aur la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Procedeul de obținere a cașcavalului cu stabilitate microbiologică îmbunătățită la maturare"
18. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Brownie proteic pe bază de lapte praf degresat"
19. Diplomă de excelență la Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii "Pro Invent", Ediția a XVI-a, 2018, Cluj-Napoca, România pentru "Formularea și caracterizarea unui desert răcoritor pe bază de izolat proteic din zer"

Citări

- 432 citări în Google Scholar, [Maria Ioana Socaciu - Google Academic](#)

Membru în asociații profesionale

- Asociația Specialiștilor din Industria Alimentară din România (ASIAR), din învățământ, cercetare și producție

Activități editoriale

- Guest Editor al Special Issue "Innovations in Active Food Packaging during the Pandemic and into the 'New Normal'" pentru jurnalul Coatings (Iulie 2021-Iunie 2023)

Vizite de studiu/instruire

- 12-16 Iulie 2021, Albania, Universitatea Agricolă din Tirana, Erasmus Programme Staff Mobility for Training, Facultatea de Biotehnologii și Alimentație
- 6 Noi 2014, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara

- 6 Noi 2014, Fabrica de bere ALBACHER, Sebeș

- 7 Noi 2014, Cramele Recaş, S.C. VINORUM RECWINE S.R.L., Recaş

- 7 Noi 2014, Fabrica din Timișoara-Ursus Breweries, Timisoara

Stagii de practică

- 7-19 Iul. 2014, Ispas Luca Întreprindere Individuală, Miraslau, România
- 18-23 Noi. 2013/24-29 Mar. 2014 Practică în stațiile pilot ale Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca

- 28 Iul. 2014- 1 Aug. 2014, S.C. Mariflor Prodcom S.R.L. Gherla, România

- 3 Iul. 2013-11 Aug. 2013, Recoltare afine, ferma Grundstedt, Germania.

- 5-9 Mar. 2012, Cantina USAMV Cluj-Napoca

Voluntariat

- Oct. 2015 – Oct 2017, activitate de voluntariat în cadrul Laboratorului de Microbiologia Alimentelor a Facultății de Știința și Tehnologia Alimentelor, USAMV Cluj-Napoca sub îndrumarea Prof. Univ. Dr. Ancuța Rotar și Conf. Dr. Carmen Pop

- Oct. 2015- Oct 2017, activitate de voluntariat în cadrul Laboratorului de Controlul Calității Alimentelor de Origine Animală, USAMV Cluj-Napoca sub îndrumarea Prof. Univ. Dr. Cristina Semeniuc