

INFORMAȚII PERSONALE

	Nume / Prenume	CODINĂ GEORGIANA GABRIELA		
	Adresă	Strada Universității nr. 13, 720229 Suceava, România		
	Telefon / E-mail	+40745460727/codina@fia.usv.ro		
	Website			
	Profil Google Scholar	https://scholar.google.com/citations?user=kdxBPLoAAAAJ&hl=ro&oi=ao		
	Data nașterii	02.11.1979	Naționalitate	Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

[Descrieți separat fiecare loc de muncă. Începeți cu cel mai recent.]

Perioada	2019 - prezent
Funcția sau postul ocupat	Profesor universitar, Conducător de doctorat în domeniul Ingineria Produselor Alimentare (abilitat în 2017)
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Educație
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică Cursuri: Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Tehnologia berii și a vinului, Tehnologii moderne de prelucrare a produselor de origine vegetală Aplicații: Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Tehnologii moderne de prelucrare a produselor de origine vegetală, Metode moderne de control microbiologic

Perioada	2012-2019
Funcția sau postul ocupat	Conferențiar universitar, Conducător de doctorat în Ingineria Produselor Alimentare (abilitat în 2017)
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Educație
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică Cursuri: Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Tehnologia berii și a vinului, Tehnologii moderne de prelucrare a produselor de origine vegetală Aplicații: Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Tehnologii moderne de prelucrare a produselor de origine vegetală, Metode moderne de control microbiologic

Perioada	2008-2012
Funcția sau postul ocupat	Șef de lucrări
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Educație
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică: curs și laborator la disciplinele: Tehnologii generale în industria alimentară, Analiza senzorială, Tehnologia berii și a vinului, Controlul calității materiilor prime Aplicații: Biochimia produselor alimentare, Microbiologia produselor alimentare, Sisteme de asigurare a calității, Tehnologia băuturilor alcoolice și nealcoolice, Tehnologii generale în industria alimentară, Controlul calității materiilor prime, Analiză senzorială

Perioada	2005-2008
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Educație
Activități și responsabilități principale	Activitate didactică: aplicații: Biochimia produselor alimentare, Microbiologia produselor alimentare, Tehnologia produselor fermentative, Preparate enzimatice și culturi starter, Tehnologii generale în industria alimentară.

Perioada	2003-2005
Funcția sau postul ocupat	Inginer producție, șef fabrică biscuiți napolitane
Numele și adresa angajatorului	S.C. MOPAN S.A. Suceava
Tipul sau sectorul de activitate	Industrie
Activități și responsabilități principale	Coordonarea procesului tehnologic, Implementare sisteme calitate, Elaborare de noi produse alimentare

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

[Adăugați câmpuri separate pentru fiecare etapă de formare. Începeți cu cea mai recent.]

Perioada	2005-2008
Calificarea / diploma obținută	Doctor în domeniul Inginerie Industrială
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea Dunărea de Jos din Galați, domeniul Inginerie Industrială

Perioada	2007-2008
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava

Perioada	1998-2003
Calificarea / diploma obținută	Inginer diplomat
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Perioada	1994-1998
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de bacalaureat
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Liceul Ștefan cel Mare Suceava, Profil Matematică - Fizică

COMPETENȚE PERSONALE

[Specificați contextul în care au fost dobândite].

Competențe de comunicare	Fire dinamică, empatie, respect
Competențe organizaționale / manageriale	Abilitatea de conducere proiecte de cercetare, conducere doctorat, echipe de activitate practică studenți
Competențe și aptitudini sociale	Abilitatea de a relaționa cu studenții, de a-i îndruma
Competențe digitale	Operator PC calificat, utilizare calculator MSOffice
Alte competențe personale	

Limbi străine cunoscute [En]	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
Nivelul	Foarte bine	Foarte bine	Bine	Bine	Bine

Limbi străine cunoscute	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
Nivelul	B1/2	B1/2	B1/2	B1/2	B1/2

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

INFORMATII SUPLIMENTARE

[Specificați numărul și anexați lista de lucrări, invenții, contracte și distincții (integral sau selecție)].

Publicații	Cărți și capitole de cărți publicate la edituri internaționale	3
	Cărți și capitole de cărți publicate la edituri naționale	3
	Lucrări științifice publicate în reviste cotate ISI	67
	Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate ISI (ne-cotate ISI)	17
	Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate	26

	în baze de date internaționale (altele decât ISI)	
	Alte lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință (neraportate la categoriile anterioare)	12
Invenții	Brevete acordate de Oficii Internaționale de Brevetare	1
	Brevete acordate de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	11
	Cereri de brevete înregistrate la Oficii Internaționale de Brevetare	1
	Cereri de brevete înregistrate la Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	24
Contracte de cercetare și transfer tehnologic	Câștigate prin competiție internațională	-
	Câștigate prin competiție națională	5
	Cu terți	-
Granturi didactice	Câștigate prin competiție internațională	-
	Câștigate prin competiție națională	-
	Cu terți	-
Publicații și brevete premiate	Premii acordate de organizații internaționale	1
	Premii acordate de organizații naționale	46
	Premii acordate de organizații cu caracter regional sau local, terți	-
Alte distincții	Distincții acordate de organizații internaționale	-
	Distincții acordate de organizații naționale	-
	Distincții acordate de organizații cu caracter regional sau local, terți	-

Anexe:

Proiecte cercetare - Director

- 2007-2008 - Contract CNCIS, PN II - RU - TD (cod TD-264) cu titlul *Modificarea proprietăților reologice ale aluatului în timpul procesului tehnologic și influența asupra calității pâinii*, Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și pescuit, valoare 10000 lei. Proiectul a constituit un suport în finalizarea tezei de doctorat.
- 2015-2017 – Contract PNII-RU-TE-2014-4-0214 *Îmbunătățirea caracteristicilor reologice, biochimice și tehnologice în obținerea pâinii prin utilizarea de diferite făinuri compozite*, finanțat de către UEFISCDI, valoare 548550 lei
Informații disponibile online (sursa finanțării, rezultate obținute): <http://www.fia.usv.ro/mixtflour/>
- 2016-2018 – Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0079 *Cercetări privind utilizarea de inulină și minerale în panificație. Aspecte tehnologice*, finanțat de către UEFISCDI, valoare 459754 lei
Informații disponibile online (sursa finanțării, rezultate obținute): <http://www.fia.usv.ro/fibermineralbread/>
- 2020-2022-Contract PN III P1.1.1. TE 2019-0892 Research regarding the bread quality improvement by using flours from germinated leguminous, 431892 lei
Informații disponibile online (sursa finanțării, rezultate obținute): <https://fia.usv.ro/cercetare/le-germbread/>
- 2024-2026-Proiect PN-IV-P8-8.3-ROMD-2023-0078 - Research regarding the valorization of different Triticale varieties and brewers spent grain to develop new bakery and pasta products- – UEFISCDI-95500 euro-<https://fia.usv.ro/cercetare/valbtrnbp/>

Listă de lucrări- Selecție

- Golea C.M., Codină G.G., Oroian M., 2023, Prediction of wheat flours composition using fourier transform infrared spectrometry (FT-IR), Food Control, 143, 109318 (Q1)
- Dabija A., Ciocan M.E., Chetrariu A., Codină G.G., 2022, Buckwheat and Amaranth as Raw Materials for Brewing, a Review, Plants-Basel, 11 (6), 756 (Q1)
- Atudorei D., Atudorei O., Codina G.G., 2021, Dough rheological properties, microstructure and bread quality of wheat/germinated bean flour, Foods, 10 (7), 1542 (Q2)
- Sarion C., Codina G.G., Dabija A., 2021, Acrylamide in bakery products. A review on health risks, legal regulations and strategies to reduce it formation, International Journal of Environmental Research and Public health, 18 (8), 4332 (Q1)
- Dabija A., Ciocan M.E., Chetrariu A., Codina G.G., 2021, Maize and sorghum as raw materials for brewing, a review, Applied Sciences, 11 (7), 3139 (Q2)
- Codina G.G., Voinea A., Dabija A., 2021, Strategies for reducing sodium intake in bakery products, a review, Applied Sciences, 11 (7), 3093 (Q2)
- Atudorei D., Stroe S.G., Codina G.G., 2021, Impact of germination on the microstructural and physicochemical properties of different legumes types, Plants, 10 (3), 1-9, 592 (Q1)
- Voinea A., Stroe S.G., Codină G.G. (autor principal), 2020, The effect of sodium reduction by sea salt and dry sourdough addition on the wheat flour dough rheological properties, Foods, 9 (5), 610, (Q1)
- Voinea A., Stroe S.G., Codină G.G. (autor principal), 2020, Use of response surface methodology to investigate the effects of sodium chloride substitution with potassium chloride on dough's rheological properties, Applied Sciences-Basel, 10 (11), 4039, (Q2)

10. Atudorei D., Codină G.G. (autor corespondent), 2020, *Perspectives on the use of germinated legumes in the bread making process, a review*, Applied Sciences-Basel, 10 (18), 6244, (Q2)
11. Voinea A., Stroe S.G., Codină G.G. (autor principal), 2020, *The effect of sea salt, dry sourdough and fermented sugar as sodium chloride replacers on rheological behavior of wheat flour dough*, Foods, 9 (10), 1465, (Q1)
12. Codină G.G., Istrate A.M., Gontariu I., Mironeasa S., 2019, *Rheological properties of wheat-flaxseed composite flours assessed by Mixolab and their relation to quality features*, 8 (8), 333, WOS:000482954400075, (Q2)
13. Codină, G.G., Dabija, A., Oroian, M., 2019, *Prediction of pasting properties of dough from Mixolab measurements using artificial neuronal networks*, Foods, 8(10), 447, (Q2)
14. Mironeasa S., Codină G.G. (autor corespondent), 2019, *Dough rheological behavior and microstructure characterization of composite dough with wheat and tomato seed flours*, Foods, 8 (12), 626, (Q2)
15. Codină G.G., Mironeasa S., 2016, *Use of response surface methodology to investigate the effects of brown and golden flaxseed on wheat flour dough microstructure and rheological properties*, Journal of Food Science and Tehnology- Mysore, 53:4149-4159, doi:10.1007/s13197-016-2387-5 (Q2)
16. Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., 2016, *Optimization of wheat-grape seed composite flour to improve alpha-amylase activity and dough rheological behavior*, International Journal of Food Properties, 19 (4): 859-872, (Q2)
17. Mironeasa C., Codină G. G., 2013, *A new approach of audit functions and principles*, Journal of Cleaner Production, 43 (1): 27-36, ISSN 0959-6526, (Q1)
18. Codină G.G., S. Mironeasa, 2013, *Influence of mixing speed on dough microstructure and rheology*, Food Technology and Biotechnology, 51 (4): 509-519, (Q2)
19. Codină G.G., S. Mironeasa, C. Mironeasa, C.N. Popa, R. Tamba-Berehoiu, *Wheat Flour Dough Alveograph Characteristics Predicted by Mixolab Regression Models*, 2012, Journal of the Food Science and Agriculture, 92 (3):638-644, (Q1)
20. Codină G.G., Mironeasa S., Mironeasa C., 2012, *Variability and relationship among Mixolab and Falling Number evaluation based on influence of fungal alpha-amylase addition*, Journal of the Food Science and Agriculture, 92 (10), 2162-2170, (Q1)

Brevete de invenție- Selecție

1. Mironeasa S., Codină G.G., 2022, *Procedu pentru obținerea unui produs de tip nuga și produsul astfel obținut*, RO 132413 (B1)
2. Codină G.G., Mironeasa S., 2022, *Procedu de obținere a unui produs cerealier de tip pâine și produs astfel obținut*, RO 132410 (B1)
3. Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., Iuga M., 2022, *Dispozitiv de extracție a uleiului din semințe oleaginoase*. RO 132758 (B1)
4. Mironeasa S., Codină G.G., 2021, *Mix de făină de grâu tip 650 și făină din semințe oleaginoase*, RO 132409 (B1)
5. Codină G.G., Mironeasa S., 2021, *Jeleuri hipoglucidice cu un conținut ridicat de fibre, și procedeu de obținere a acestora*, RO 132412 (B1)
6. Codină G.G., Mironeasa S., Mironeasa C., 2014, *Biscuiți hipocalorici și procedeu de obținere a acestora*. RO127370 (B1). Clasificarea internațională: A21D2/36.
7. Codină G.G., Mironeasa S., Mironeasa C., 2014, *Vafe cu conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora*. RO127472 (B1). Clasificarea internațională: A21D2/36.
8. Codină G.G., Mironeasa S., Mironeasa C., 2014, *Napolitane cu conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora*. RO127473 (B1). Clasificarea internațională: A21D2/36.

Data: 24.10.2024

Semnătura

