

INFORMAȚII PERSONALE

Foto	Nume / Prenume	DRANCA Florina		
	Adresă	Aleea Jupiter 1, 720257 Suceava, România		
	Telefon / E-mail	+40 747 184 785 / florina.dranca@usm.ro		
	Website	-		
	Profil Google Scholar	https://scholar.google.com/citations?user=linLEQcAAAAJ&hl=ro		
	Data nașterii	8/03/1990	Naționalitate	română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Perioada	1 martie 2021 - prezent			
Funcția sau postul ocupat	Șef de lucrări			
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Departamentul de Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului, Suceava, România			
Tipul sau sectorul de activitate	Educație și cercetare			
Activități și responsabilități principale	Curs de Metode moderne de control microbiologic al alimentelor la ciclul de studii de masterat, activități de laborator la disciplinele Microbiologie generală; Microbiologie specială; Metode moderne de control microbiologic al alimentelor. Îndrumare lucrări de licență și disertație.			

Perioada	aprilie 2022 – martie 2024			
Funcția sau postul ocupat	Director de proiect			
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare”, Suceava, România/ Facultatea de Inginerie Alimentară/ Centrul de Cercetare și Instruire pentru Știința și Siguranța Alimentului			
Tipul sau sectorul de activitate	Educație și cercetare			
Activități și responsabilități principale	Proiect de cercetare PN-III-P1-1.1-PD-2021-0290 cu titlul Extracția și caracterizarea fizico-chimică a pectinei din subproduse din industria zahărului și utilizarea în paste fără gluten			

Perioada	august 2022 – iunie 2023			
Funcția sau postul ocupat	Cercetător			
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare”, Centrul integrat de cercetare, dezvoltare și inovare pentru Materiale Avansate, Nanotehnologii și Sisteme Distribuite de fabricație și control (MANSiD)			
Tipul sau sectorul de activitate	Educație și cercetare			
Activități și responsabilități principale	Proiect de cercetare PN-III-P2-2.1-PED-2021-1738 cu titlul Cercetări privind obținerea de sisteme pe bază de oleogeluri ca înlocuitori de grăsime în produse alimentare			

Perioada	septembrie 2020 – august 2022			
Funcția sau postul ocupat	Cercetător			
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare”, Centrul integrat de cercetare, dezvoltare și inovare pentru Materiale Avansate, Nanotehnologii și Sisteme Distribuite de fabricație și control (MANSiD)			
Tipul sau sectorul de activitate	Educație și cercetare			
Activități și responsabilități principale	Proiect de cercetare PN-III-P1-1.1-TE-2019-0583 cu titlul Metode nedistructive pentru autentificarea mierii și depistarea falsificărilor			

Perioada	septembrie 2019 – februarie 2021			
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar			
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Departamentul de Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și a Mediului, Suceava, România			
Tipul sau sectorul de activitate	Educație și cercetare			
Activități și responsabilități principale	Activități de laborator la disciplinele Microbiologie generală; Microbiologie specială; Biochimie.			

Perioada	septembrie 2019 – februarie 2021
Funcția sau postul ocupat	Asistent de cercetare științifică
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare”, Centrul integrat de cercetare, dezvoltare și inovare pentru Materiale Avansate, Nanotehnologii și Sisteme Distribuite de fabricație și control (MANSiD)
Tipul sau sectorul de activitate	Educație și cercetare
Activități și responsabilități principale	Proiect „Excelență în cercetare avansată, leadership în inovare și brevetare pentru dezvoltarea universității și regiunii” – EXCALIBUR

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Perioada	2020-2021
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de studii postdoctorale
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea „Ștefan cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, România, domeniul Ingineria Produselor Alimentare
Perioada	2016-2020
Calificarea / diploma obținută	Doctor
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea „Ștefan cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, România, domeniul Ingineria Produselor Alimentare
Perioada	2013-2015
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de Master
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea „Ștefan cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, România, programul de studii Management în Industria Alimentară, Alimentație Publică și Nutriție Specială
Perioada	2009-2013
Calificarea / diploma obținută	Inginer diplomat
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea „Ștefan cel Mare”, Facultatea de Inginerie Alimentară, Suceava, România, programul de studii Controlul și Expertiza Produselor Alimentare
Perioada	2005-2009
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de bacalaureat
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Colegiul Național „Petru Rareș”, Suceava, România, profil real – Matematică-informatică bilingv română-germană

COMPETENTE PERSONALE

Competențe de comunicare	Comunicare clară, ascultare activă, feedback constructiv, adaptabilitate la diferite tipuri de auditoriu, empatie, respect. Bune abilități de comunicare dobândite în urma participării la proiectele practice și de cercetare derulate în cadrul facultății. Interacțiunile cu studenți și profesori de diferite naționalități, atât în cadrul activității la universitatea „Ștefan cel Mare”, cât și în mobilități academice, au contribuit la dezvoltarea abilității de a comunica eficient într-o limbă străină.
Competențe organizaționale/ manageriale	Gândire analitică, luarea deciziilor, rezolvarea problemelor, creativitate, capacitatea de a atrage și motiva colegii.
Competențe și aptitudini sociale	Spirit de echipă, adaptabilitate socială, abilitate de mediere a conflictelor, dobândite prin activitatea în calitate de cadru didactic și experiența în proiecte de cercetare, ca director și membru al echipei.
Competențe digitale	O bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office (Word, PowerPoint, Excel și Access), a limbajelor de programare C++, a programelor specializate statistice (Statgraphics, XLSTAT, Design Expert) și cunoștințe temeinice de proiectare grafică în aplicația Autodesk Inventor.

Limbi străine cunoscute Engleză	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
Nivelul	C1	C1	B2	B2	B2

Limbi străine cunoscute Germană	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
Nivelul	C1*	C1	C1	C1	C1

*Certificat lingvistic – **Deutsches Sprachdiplom der Kultusministerkonferenz C1**

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

INFORMATII SUPLIMENTARE

Publicații	Cărți și capitole de cărți publicate la edituri internaționale	
	Cărți și capitole de cărți publicate la edituri naționale	
	Lucrări științifice publicate în reviste cotate ISI	26
	Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate ISI (ne-cotate ISI)	
	Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate în baze de date internaționale (altele decât ISI)	4
	Alte lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință (neraportate la categoriile anterioare)	9
Invenții	Brevete acordate de Oficii Internaționale de Brevetare	
	Brevete acordate de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	
	Cereri de brevete înregistrate la Oficii Internaționale de Brevetare	
	Cereri de brevete înregistrate la Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	1
Contracte de cercetare și transfer tehnologic	Câștigate prin competiție internațională	
	Câștigate prin competiție națională	1
	Cu terți	
Granturi didactice	Câștigate prin competiție internațională	
	Câștigate prin competiție națională	
	Cu terți	
Publicații și brevete premiate	Premii acordate de organizații internaționale	
	Premii acordate de organizații naționale	
	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	

Anexă: Lista de lucrări, cerere de brevet, proiecte și distincții (*integral*)

Data: 22.10.2024

Semnătura



Articole publicate în reviste indexate ISI Web of Knowledge

1. Ropciuc, S., Ghinea, C., Leahu, A., Prisacaru, A. E., Oroian, M. A., Apostol, L. C., & **Dranca, F.**, 2024, Development and characterization of new plant-based ice cream assortments using oleogels as fat source. *Gels*, 10(6), 397, DOI: 10.3390/gels10060397
<https://www.mdpi.com/2310-2861/10/6/397>
2. **Dranca, F.**, & Mironeasa, S., 2024. Hot-air drying vs. lyophilization of sugar beet flakes for efficient pectin recovery and influence of extraction conditions on pectin physicochemical properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 265, 131063, DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2024.131063
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0141813024018683>
3. **Dranca, F.**, & Mironeasa, S., 2024. Green extraction of pectin from sugar beet flakes and its application in hydrogels and cryogels. *Gels*, 10(4), 228, DOI: 10.3390/gels10040228
<https://www.mdpi.com/2310-2861/10/4/228>
4. Ropciuc, S., **Dranca, F.**, Oroian, M. A., Leahu, A., Prisacaru, A. E., Spinei, M., & Codină, G. G., 2024. Characterization of beeswax and rice bran wax oleogels based on different types of vegetable oils and their impact on wheat flour dough technological behavior during bun making. *Gels*, 10(3), 194, DOI: 10.3390/gels10030194
<https://www.mdpi.com/2310-2861/10/3/194>
5. Ropciuc, S., **Dranca, F.**, Pauliuc, D., & Oroian, M., 2023. Honey authentication and adulteration detection using emission–excitation spectra combined with chemometrics. *Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 293, 122459, DOI: 10.1016/j.saa.2023.122459
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1386142523001440>
6. Ropciuc, S., **Dranca, F.**, Oroian, M. A., Leahu, A., Codină, G. G., & Prisacaru, A. E., 2023. Structuring of cold pressed oils: Evaluation of the physicochemical characteristics and microstructure of white beeswax oleogels. *Gels*, 9(3), 216, DOI: 10.3390/gels9030216
<https://www.mdpi.com/2310-2861/9/3/216>
7. Oroian, M., **Dranca, F.**, Ropciuc, S., & Pauliuc, D., 2023. A comparative study regarding the adulteration detection of honey: Physicochemical parameters vs. impedimetric data. *Current Research in Food Science*, 7, 100642, DOI: 10.1016/j.crfs.2023.100642
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2665927123002101>
8. **Dranca, F.**, Ropciuc, S., Pauliuc, D., & Oroian, M., 2022. Honey adulteration detection based on composition and differential scanning calorimetry (DSC) parameters. *LWT*, 168, 113910, DOI: 10.1016/j.lwt.2022.113910
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643822008453>
9. Oroian, M., **Dranca, F.**, & Ursachi, F., 2022. Characterization of Romanian bee pollen – an important nutritional source. *Foods*, 11(17), 2633, DOI: 10.3390/foods11172633
<https://www.mdpi.com/2304-8158/11/17/2633>
10. Pauliuc, D., **Dranca, F.**, Ropciuc, S., & Oroian, M., 2022. Advanced characterization of monofloral honeys from Romania. *Agriculture*, 12(4), 526, DOI: 10.3390/agriculture12040526
<https://www.mdpi.com/2077-0472/12/4/526>
11. **Dranca, F.**, Talón, E., Vargas, M., & Oroian, M., 2021. Microwave vs. conventional extraction of pectin from *Malus domestica* ‘Fălticeni’ pomace and its potential use in hydrocolloid-based films. *Food Hydrocolloids*, 121, 107026, DOI: 10.1016/j.foodhyd.2021.107026
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0268005X21004422>

12. Ciursă, P., Pauliuc, D., **Dranca, F.**, Ropciuc, S., & Oroian, M., 2021. Detection of honey adulterated with agave, corn, inverted sugar, maple and rice syrups using FTIR analysis. *Food Control*, 130, 108266, DOI: 10.1016/j.foodcont.2021.108266
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713521004047>
13. Pauliuc, D., Ciursă, P., Ropciuc, S., **Dranca, F.**, & Oroian, M., 2021. Physicochemical parameters prediction and authentication of different monofloral honeys based on FTIR spectra. *Journal of Food Composition and Analysis*, 102, 104021, DOI: 10.1016/j.jfca.2021.104021
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157521002210>
14. **Dranca, F.**, Ursachi, F., & Oroian, M., 2020. Bee bread: Physicochemical characterization and phenolic content extraction optimization. *Foods*, 9(10), 1358, DOI: 10.3390/foods9101358
<https://www.mdpi.com/2304-8158/9/10/1358>
15. Pauliuc, D., **Dranca, F.**, & Oroian, M., 2020. Raspberry, rape, thyme, sunflower and mint honeys authentication using voltammetric tongue. *Sensors*, 20, 2565, DOI: 10.3390/s20092565
<https://www.mdpi.com/1424-8220/20/9/2565>
16. Oroian, M., Ursachi, F., & **Dranca, F.**, 2020. Ultrasound-assisted extraction of polyphenols from crude pollen. *Antioxidants*, 9(4), 322, DOI: 10.3390/antiox9040322
<https://www.mdpi.com/2076-3921/9/4/322>
17. Pauliuc, D., **Dranca, F.**, & Oroian, M., 2020. Antioxidant activity, total phenolic content, individual phenolics and physicochemical parameters suitability for Romanian honey authentication. *Foods*, 9(3), 306, DOI: 10.3390/foods9030306
<https://www.mdpi.com/2304-8158/9/3/306>
18. Oroian, M., Ursachi, F., & **Dranca, F.**, 2020. Influence of ultrasonic amplitude, temperature, time and solvent concentration on bioactive compounds extraction from propolis. *Ultrasonics Sonochemistry*, 64, 105021, DOI: 10.1016/j.ultsonch.2020.105021
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1350417719318656>
19. Oroian, M., **Dranca, F.**, & Ursachi, F., 2020. Comparative evaluation of maceration, microwave and ultrasonic-assisted extraction of phenolic compounds from propolis. *Journal of Food Science and Technology*, 57, 70-78, DOI: 10.1007/s13197-019-04031-x
<https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-019-04031-x>
20. **Dranca, F.**, Vargas, M., & Oroian, M., 2020. Physicochemical properties of pectin from *Malus domestica* „Fălticeni” apple pomace as affected by non-conventional extraction techniques. *Food Hydrocolloids*, 100, 105383, DOI: 10.1016/j.foodhyd.2019.105383
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0268005X19311828>
21. **Dranca, F.** & Oroian, M., 2019. Kinetic improvement of bioactive compounds extraction from red grape (*Vitis vinifera* Moldova) pomace by ultrasonic treatment. *Foods*, 8(8), 353, DOI: 10.3390/foods8080353
<https://www.mdpi.com/2304-8158/8/8/353>
22. **Dranca, F.** & Oroian, M., 2019. Ultrasound-assisted extraction of pectin from *Malus domestica* „Fălticeni” apple pomace. *Processes*, 7(8), 488, DOI: 10.3390/pr7080488
<https://www.mdpi.com/2227-9717/7/8/488>
23. **Dranca, F.** & Oroian, M., 2019. Optimization of pectin enzymatic extraction from *Malus domestica* ‘Fălticeni’ apple pomace with Celluclast 1.5L. *Molecules*, 24(11), 2158, DOI: doi.org/10.3390/molecules24112158
<https://www.mdpi.com/1420-3049/24/11/2158>
24. **Dranca, F.** & Oroian, M., 2018. Extraction, purification and characterization of pectin from alternative sources with potential technological applications. *Food Research International*, 113, 327-350
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996918305192>

25. **Dranca, F.** & Oroian, M., 2017. Total monomeric anthocyanin, total phenolic content and antioxidant activity of extracts from eggplant (*Solanum melongena* L.) peel using ultrasonic treatments. *Journal of Food Process Engineering*, 40(1), DOI: doi.org/10.1111/jfpe.12312
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpe.12312/full>
26. **Dranca, F.** & Oroian, M., 2016. Optimization of ultrasound-assisted extraction of total monomeric anthocyanin (TMA) and total phenolic content (TPC) from eggplant (*Solanum melongena* L.) peel. *Ultrasonics Sonochemistry*, 31, 637-646
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1350417715300742>

Articole publicate în reviste indexate în Baze de Date Internaționale (BDI)

1. Pauliuc, D., Ciursa, P., **Dranca, F.**, Ropciuc, S., & Oroian, M. 2020. Tilia honey's fructose, glucose and sucrose content prediction using FT-IR spectra with partial least squares regression. *Food and Environment Safety Journal*, 19(4), 260-266
<http://fens.usv.ro/index.php/FENS/article/view/748>
2. **Dranca, F.** & Oroian, M. 2019. Optimization of sequential ultrasound-assisted extraction – heating treatment to obtain pectin from *Malus domestica* 'Fălticeni' pomace. *Food and Environment Safety Journal*, 18(2), 82-88
<http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/640>
3. **Dranca, F.** & Oroian, M. 2018. Effect of acid type and particle size on the yield and purity of apple (*Malus domestica* 'Fălticeni') pomace pectin. *Food and Environment Safety Journal*, 17(2), 246-251
<http://fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/viewFile/586/555>
4. **Dranca, F.** & Oroian, M., 2013. Impact of microwave heating on chemical properties of Romanian honeys. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 19, 464-469
[http://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/53998L73_Vol_19\(4\)_2013_464-469.pdf](http://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/53998L73_Vol_19(4)_2013_464-469.pdf)

Abstracte publicate în volumele manifestărilor științifice

1. *The 9th International Conference BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES*, Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare”, Suceava, România, 15 decembrie 2023. Waste management in the sugar industry: study of pectin extraction from sugar beet flakes by conventional and non-conventional techniques, **Florina Dranca**, Silvia Mironeasa.
2. *SGEM GeoConference – “Green Science for Green Life*, Viena, Austria, 28 noiembrie – 2 decembrie 2023, Vienna, Austria. Physicochemical properties of pectin from sugar beet flakes as affected by extraction method, **Florina Dranca**, Silvia Mironeasa.
3. *RETASTE: Rethink Food Resources, Losses, and Waste*, Atena, Grecia, 27-29 septembrie 2023. Waste management in the sugar industry: study of pectin extraction from sugar beet flakes by conventional and non-conventional techniques, **Florina Dranca**, Silvia Mironeasa.
4. *European Biotechnology Congress*, Praga, Republica Cehă, 5-7 octombrie 2022. Pectin extraction from sugar beet flakes: study of the pretreatment of plant material and influence of the extraction agent, **Florina Dranca**, Silvia Mironeasa.
5. *The 8th International Conference BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES*, Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare”, Suceava, România, 5 noiembrie 2021. Edible films based on pectin and cellulose: microstructure analysis, **Florina Dranca**, Mircea Oroian.
6. *International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AGROFOOD)*, Istanbul, Turcia, 20-21 iunie 2019. Combined enzyme-assisted extraction – ultrasound-assisted extraction of pectin from *Malus domestica* 'Fălticeni' apple pomace, **Florina Dranca**, Mircea Oroian.

7. *The 7th International Young Scientists Conference - Human - Nutrition - Environment*, Universitatea din Rzeszow, Rzeszow, Polonia, 4-5 iunie 2018. Microwave-assisted extraction of pectin from apple pomace (*Malus domestica* 'Falticeni'), **Florina Dranca**, Mircea Oroian. Diplomă obținută: Premiul II. ISBN 978-83-7996-549-6. http://human-nutrition-environment.edu.pl/wp-content/uploads/2018/06/Book-of-Abstracts-HNE-2018_ISBN.pdf
8. *The 7th International Conference BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES*, Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare”, Suceava, România, 24-25 noiembrie 2017. Pectin extraction from *Malus domestica* 'Fălticeni': Effect of the conditions of citric acid extraction on pectin yield and composition, **Florina Dranca**, Mircea Oroian.
<http://fia.usv.ro/fiajournal/Conference/Conference%20programme.pdf>
9. *The 7th International Conference for Students "Student in Bucovina"*, Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare”, Suceava, România, 10-11 noiembrie 2016. Study on the ultrasound-assisted extraction of anthocyanins and phenolic compounds from eggplant (*Solanum melongena* L.) peel, **Florina Dranca**, Mircea Oroian. Diplomă obținută: Premiul II. ISSN 2068-7648.
http://www.fia.usv.ro/www/pagini/stud_bucovina_2016/carte.pdf

Cerere de brevete înregistrate la Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci

Dranca, F., Mironeasa, S., *Paste făinoase fără gluten de tip rigatoni cu un conținut ridicat de fibre și procedeu de obținere a acestora*, OSIM A 2024 00104/13.03.2024.

Contracte de cercetare câștigate prin competiție națională

Proiect de cercetare PN-III-P1-1.1-PD-2021-0290 cu titlul *Extracția și caracterizarea fizico-chimică a pectinei din subproduse din industria zahărului și utilizarea în paste fără gluten*, director de proiect **Florina Dranca**.