

INFORMAȚII PERSONALE

Foto	Nume / Prenume	PĂDUREȚ Sergiu		
	Adresă	Str. Alexandru cel Bun, nr. 18, Suceava, România		
	Telefon / E-mail	sergiu.paduret@fia.usv.ro		
	Website			
	Profil Google Scholar			
	Data nașterii	30.10.1987	Naționalitate	Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Perioada	02.2021-prezent
Funcția sau postul ocupat	Șef lucrări
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Str. Universității 13, 720229 Suceava, România
Tipul sau sectorul de activitate	Educație
Activități și responsabilități principale	Activități de predare: Climatizări și instalații frigorifice, Metode și tehnici de verificare în protecția consumatorului, Metode și tehnici de analiză instrumentală, Analiză instrumentală, Analize spectroscopice, Tehnologii în industria cărnii, Tehnologia malțului și a berii, Echipamente utilizate în gastronomie, Contaminați chimici ai alimentelor, Tehnologii în industria laptelui, Tehnologii generale în industria alimentară. Coordonarea lucrărilor de licență și disertație, Membru în Consiliul Facultății Membru comisie finalizare studii de licență Membru în comisia de admitere a Facultății de Inginerie Alimentară Secretar comisie de admitere la nivel de facultate 2022 (Comisia Români de Pretutindeni) Secretar comisie de admitere la nivel de facultate 2021 Vicepreședinte al Biroului Electoral al Secției de Votare 2019-2024 (decizia D 74/18.04.2019)

Perioada	2019 – 2021 (12 luni)
Funcția sau postul ocupat	Participant în grupul țintă al proiectului DECIDE- Dezvoltare prin educație antreprenorială și cercetare inovativă doctorală și postdoctorală, Cod SMIS 2014+: 125031, Nr. contract de finanțare: 45649/20.06.2019
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Str. Universității 13, 720229 Suceava, România
Tipul sau sectorul de activitate	Educație/Formare
Activități și responsabilități principale	Publicarea de articole științifice, participarea de conferințe cu caracter internațional, participarea la activitățile proiectului, participare la cursuri de formare competențelor antreprenoriale, participare la târg de networking, stagii de practică, elaborarea unui plan de afaceri și de sustenabilitate poststudii, etc.

Perioada	02.2018- 02.2021
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar – perioadă nedeterminată
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Str. Universității 13, 720229 Suceava, România
Tipul sau sectorul de activitate	Educație
Activități și responsabilități principale	Activități de predare: Metode și tehnici de verificare în protecția consumatorului, Metode și tehnici de analiză instrumentală, Analiză instrumentală, Analize spectroscopice, Climatizări și instalații frigorifice Membru în comisia de admitere a Facultății de Inginerie Alimentară Coordonarea lucrărilor de licență Secretar de comisie finalizare studii de licență Participarea la Noaptea Cercetătorilor Membru în colectivul de elaborare al orarului (2017-2018) Membru în colectivul de elaborare al orarului (2018-2019)

Perioada	2015- 2017
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar – perioadă determinată
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Str. Universității 13, 720229 Suceava, România
Tipul sau sectorul de activitate	Educație
Activități și responsabilități principale	Activități de predare: Metode și tehnici de analiză instrumentală, Analiză instrumentală, Analize spectroscopice. Membru in comisia de admitere a Facultății de Inginerie Alimentară

Perioada	01.11.2015- 30.09.2017
Funcția sau postul ocupat	Asistent de cercetare în controlul calității produselor alimentare (PN-II-RU-TE- 2014-4-0110)
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Str. Universității 13, 720229 Suceava, România
Tipul sau sectorul de activitate	Cercetare
Activități și responsabilități principale	Efectuarea analizelor fizico-chimice, reologice și texturale

Perioada	Iun 2014- Dec 2014
Funcția sau postul ocupat	Laborant gradul II SS
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Str. Universității 13, 720229 Suceava, România
Tipul sau sectorul de activitate	Educație
Activități și responsabilități principale	Prepararea reactivilor necesari Realizarea analizelor specifice lucrărilor de licență și disertație Asigurarea bunei funcționări a aparaturii folosite în cadrul lucrărilor practice și de cercetare

Perioada	Mar 2012 - Iun 2012
Funcția sau postul ocupat	Inginer
Numele și adresa angajatorului	SC FACOS SA, Str. Humorului Nr. 100, Scheia, Suceava, România
Tipul sau sectorul de activitate	Producție
Activități și responsabilități principale	Coordonarea și organizarea activității de producție din secția de tranșare a cărnii, programarea cantităților de materii prime în funcție de capacitatea optimă de prelucrare, a spațiilor de depozitare și a cererii și ofertei Efectuarea instructajului periodic de protecția muncii și PSI al salariaților din subordine.

Perioada	Noiembrie 2012 - Ian 2012
Funcția sau postul ocupat	Internship neplătit
Numele și adresa angajatorului	Rompak SRL, Strada Grădiniței nr.1C, Pașcani, România
Tipul sau sectorul de activitate	Producție
Activități și responsabilități principale	Cunoașterea și observarea activității de producție a drojdiei proaspete. Activități specifice de laborator.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Perioada	2019 – 2021
Calificarea / diploma obținută	Atestat de Studii Postdoctorale
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Str. Universității 13, 720229 Suceava, România

Perioada	2013 – 2016
Calificarea / diploma obținută	Doctor (Ordinul Ministrului Educației Naționale și Cercetării Științifice nr. 3148 din 30.01.2017)
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Str. Universității 13, 720229 Suceava, România

Perioada	2013-2014
Calificarea / diploma obținută	Formare Psihopedagogică Nivel 2
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Științe ale Educației, Programul de Formare Psihopedagogică, Str. Universității 13, 720229 Suceava, România

Perioada	2011-2013
Calificarea / diploma obținută	Diplomă master
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Str. Universității 13, 720229 Suceava, România

Perioada	2012-2013
Calificarea / diploma obținută	Formare Psihopedagogică Nivel 1
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Științe ale Educației, Programul de Formare Psihopedagogică, Str. Universității 13, 720229 Suceava, România

Perioada	2007-2011
Calificarea / diploma obținută	Licentiat /Inginer Industria Alimentară
Denumirea și adresa organizației de educație / formare	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară, Str. Universității 13, 720229 Suceava, România

COMPETENTE PERSONALE

Competențe de comunicare	Inteligența emoțională, Ascultare activă
Competențe organizaționale / manageriale	Leadershi, Gestionarea timpului, Planificare și organizare
Competențe și aptitudini sociale	Ascultare activă, Capacitatea de a oferi și a primi feedback
Competențe digitale	Competențe de bază în utilizarea computerului, Abilități în pachetul Microsoft Office
Alte competențe personale	

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

Limbi străine cunoscute [Fr]	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
Nivelul	A1/2	A1/2	A1/2	A1/2	A1/2

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	3
	Lucrări științifice publicate în reviste cotate ISI	26
	Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate ISI (ne-cotate ISI)	2
	Lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință indexate în baze de date internaționale (altele decât ISI)	17
	Alte lucrări științifice publicate în reviste și volume de conferință (neraportate la categoriile anterioare)	4
Invenții	Brevete acordate de Oficii Internaționale de Brevetare	
	Brevete acordate de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	2
	Cereri de brevete înregistrate la Oficii Internaționale de Brevetare	1
	Cereri de brevete înregistrate la Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci	4
	Câștigate prin competiție internațională	

Contracte de cercetare și transfer tehnologic	Câștigate prin competiție națională	
	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	4
	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	

Data:
23.10.2024

Semnătura



Anexa

Listă lucrări științifice (selecție)

I. Cărți

1. **Pădureț S.**, Norocel L., Amariei S., Gutt G., *Evaluarea caracteristicilor de textură a produselor și materiilor prime alimentare*, Editura Performantica, Iași 2017.
2. **Pădureț S.**, *Textura produselor alimentare*, Editura Performantica, Iași 2018.
3. **Pădureț S.**, Metode si tehnici de analiza instrumentala, Editura Performantica, Iași 2022.

II. Lucrări publicate în reviste indexate ISI Web of Knowledge

1. **Pădureț, S.**, Amariei, S., and Gutt, G., Piscuc, B., (2016), *The evaluation of dandelion (taraxacum officinale) properties as a valuable food ingredient*. Romanian Biotechnological Letters, 21(3), 11569.
2. Oroian, M., **Pădureț, S.**, Amariei, S., and Gutt, G., (2016), *Chemical composition and temperature influence on honey texture properties*. Journal of Food Science and Technology, 53(1), 431-440. DOI: 10.1007/s13197-015-1958-1.
3. **Pădureț, S.**, Oroian, M., Gutt, G., and Amariei, S., (2017), Evaluation of strawberry texture in close relation with their anisotropy. International Journal of Food Properties, VOL. 20, NO. 2, 247–259. DOI:10.1080/10942912.2016.1155054.
4. Oroian, M., **Padureț, S.**, and Ropciuc, S. (2018). Honey adulteration detection: voltammetric e-tongue vs. official methods for physico-chemical parameter determination. Journal of the Science of Food and Agriculture. Volume: 98 Issue: 11 Pages: 4304-4311.
5. Amariei, S., Norocel, L., **Pădureț, S.**, & Gutt, G. (2018). Effect of grape seed flour on the quality of summer salami. Journal of Food Processing and Preservation. Volume: 42 Issue: 5 Article Number: e13601
6. **Pădureț, S.**, Influence of maturity stages and variety on viscoelastic properties and mechanical toughness of strawberries, Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 4 pp 733-744.
7. **Pădureț S.**, Zimbru Raluca Amariei Sonia, (2020), Texture and rheological evaluation of aerated confectionery. Ovidius University Annals of Chemistry. 31(1), 60-65.
8. **Pădureț, S.** (2021). The Effect of Fat Content and Fatty Acids Composition on Color and Textural Properties of Butter. Molecules, 26(15), 4565
9. **Pădureț, S.** (2022). The Quantification of Fatty Acids, Color, and Textural Properties of Locally Produced Bakery Margarine. Applied Sciences, 12(3), 1731.
10. **Pădureț, S.** The ripening condition effect on the main textural properties of cascaval cheese. Carpathian Journal Of Food Science And Technology, 2023, 15(3), 216-226.
11. **Pădureț, S.**, Ghinea, C., Prisacaru, A. E., & Leahu, A. (2024). Physicochemical, Textural, and Antioxidant Attributes of Yogurts Supplemented with Black Chokeberry: Fruit, Juice, and Pomace. *Foods*, 13(20), 3231.

III. Brevete de invenție/ Propuneri de brevete de invenție

1. Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M., Sănduleac, E., **Pădureț, S.**, (2015), Device for determining anisotropy of food products - RO130707 (B1 2019)
2. Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M., Sănduleac, E., **Pădureț, S.**, (2015), Device with advanced temperature control for textural characterization of food, RO130133 (B1 2020)
3. Amariei, S., Gutt, G., Oroian, M., **Pădureț, S.**, Sănduleac, E., (2017), Method for determining meat texture parameters, RO131831 (A2)
4. Pădureț S., Dabija A., Zimbru RO., (2022) Functional cheese made from cow's milk and process for obtaining it, RO135426 (A2)

IV. Lucrări publicate în reviste cotate în baze de date internaționale

1. **Pădureț, S.**, & Gutt, G., (2015), *The use of texture destructive methods to assess the state of pork freshness*. Food and Environment Safety, Volume XIV, Issue 2, pag. 190 – 195.
2. **Pădureț, S.**, & Gutt, G., (2015), Study regarding the measurement of carrots anisotropy, Annals of the University of Craiova, Biology, Horticulture, Food produce processing technology, Enviromental engineering, Vol. XX (LVI), 257-262.
3. **Pădureț, S.**, Evaluation of bioactive compounds and minerals from leaves, stems and roots of burdock (Arctium lappa L.), Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 2019, 25 (3), 137-142
4. **Padureț, S.**, & NOROCEL, L. Physico-Chemical and Sensorial Properties of a New Beverages Obtained from Wild Mountain Cranberry (VacciniumVitis-Idaea).Rev. Chim., 71 (4), 2020, 171-179

V. Lucrări științifice prezentate la conferințe internaționale

1. **Pădureț, S.** & Gutt, G. (2015). *Study regarding the Measurement of Carrots Anisotropy*, International Conference „Sustainable Development in Agriculture and Horticulture- Third edition” Craiova, 12-13 November 2015.
2. **Pădureț, S.** (2016). Study regarding the anisotropy influence on food texture measurement, International Conference for students “Student in Bucovina” November 10th - 11th, 2016, Suceava, Romania.
3. **Pădureț S.**, Chemical Composition and Texture Evaluation of Food Emulsions INTERNATIONAL CONFERENCE CHIMIA 2020 – NEW TRENDS IN APPLIED CHEMISTRY, Constanța, România, 27-29 May, 2021.
4. Ghinea, A., Prisacaru, A. E., **Padureț, S.**, & Leahu, A. Consumer preferences for yogurt attributes: survey and sensory evaluation. The 11th IEEE International Conference on E-Health and Bioengineering - EHB 2023, November 9-10, Romania