



# Alina - Madalina Plesoianu

Tehnician Laborator - Clariant Products RO

Craiova

## Date contact

Email: [alina.plesoianu20@gmail.com](mailto:alina.plesoianu20@gmail.com)

Tel: +40755393326

Oraș: Craiova

## Experiență profesională

Experiență pe departamente      Controlul calității: 3 ani și 6 luni  
   Producție: 3 ani și 1 lună

Apr 2021 - prezent      Tehnician Laborator - Clariant Products RO  
2 ani și 2 luni      Craiova | Controlul calității | Chimică

Mai 2019 - Aug 2020      Laborant chimist - HEINEKEN Romania  
1 an și 4 luni      Craiova | Controlul calității | Alimentară

**Contribuire la implementarea sistemelor și procedurilor de control al calității și propunerea de posibile soluții și îmbunătățiri ale acestora;**  
**Aplicarea unei abordări structurale și analitice pentru îmbunătățirea sistemelor ISO, HACCP, siguranța alimentară, LSS;**  
**Cunoașterea specificațiilor, riscurilor, punctelor critice în domeniul calității, prin implementarea sistemelor în conformitate cu regulile Heineken;**  
**Monitorizarea parametrilor de calitate;**  
**Efectuarea analizelor din sfera de responsabilitate - analize pe must, bere fermentată și produs finit:**  
**Extract, alcool, CO<sub>2</sub>, Culoare și Valoare amară (metoda spectrofotometrică), pH, Turbiditate, Oxigen, Esteri și diacetil (metoda cromatografică), recoltare și însămânțare microbiologică, etc.;**  
**Interpretarea rezultatelor analizelor și reacționarea în consecință când apar deviații;**  
**Introducerea/înregistrarea datelor la timp și într-un mod fiabil, pentru a sprijini raportarea performanței activității (SAP);**  
**Furnizează feedback Departamentelor de Producție;**  
**Planificarea activității pe o perioadă mai mare de 24 de ore, luând decizii privind anomaliile din planul de activități;**  
**Respectarea standardului 5S;**  
**În conformitatea cu standardele prescrise, operarea, întreținerea și calibrarea în condiții de siguranță a echipamentelor din zona de responsabilitate;**  
**Asigură training pe aspecte de calitate pentru colegii din zona de responsabilitate;**

**Abilități și competențe dobândite:**

**Project management, Project Planning, coaching and mentoring, resilient, well structured, Strong Ethics and Values, strong results focus**

**Iul 2018 - Mar 2019**

9 luni

**Inginer - AVINCIS**

Dragasani | Producție | Alimentară

**Coordonarea și participarea la activitățile de prelucrare a strugurilor, de producere, condiționare, stabilizare, îmbuteliere și etichetare a vinurilor; Supravegherea și urmărirea lucrărilor în vie, având legătură cu procesul de vinificare, în colaborare cu consultanții;**  
**Supravegherea fluxului tehnologic și controlul calității produsului;**  
**Respectarea practicilor și tratamentelor oenologice admise în producția de vinuri;**  
**Efectuarea controlului senzorial al vinurilor;**  
**Intervenirea în procesele biochimice ale fermentației și învechirii vinului astfel încât să garanteze calitatea produsului final;**  
**Urmărirea pierderilor tehnologice și găsirea de soluții pentru reducerea acestora;**  
**Activitate de promovare internă și externă: târguri, concursuri și degustări;**  
**Participare în cadrul activităților oenoturistice;**  
**Gestionarea stocurilor și materialelor utilizate în procesul de producție, utilizând programul informatic Socrate;**  
**Colaborarea cu autoritățile care reglementează activitatea de vinificare;**  
**Menținerea legăturii cu furnizorii pentru toate materialele necesare procesului tehnologic;**  
**Menținerea legăturii cu furnizorii pentru respectarea programului de mentenanță a echipamentelor de vinificație din cramă, precum și achizițiile ulterioare de echipamente;**  
**Planificarea activităților în cursul fiecărui an calendaristic pe perioade/etape.**

**Iul 2016 - Iul 2018**

2 ani și 1 lună

**Director cramă - SC V.INC SRL**

Bailesti | Producție | Alimentară

**Planificarea și implementarea programului anual de vinificație;**  
**Gestionarea acțiunilor necesare procesului de vinificație în vederea obținerii unor produse de calitate superioară;**  
**Realizarea planului de producție și îndeplinirea criteriilor de calitate stabilite de comun accord cu conducerea societății;**  
**Colaborarea cu autoritățile care reglementează activitatea de vinificare.**

**Aug 2015 - Oct 2015**

3 luni

**Practică - CARL REH WINERY**

București | Producție | Alimentară

**Crama Oprișor**  
**Analize laborator;**  
**Procese tehnice - cramă;**  
**Îmbuteliere - monitorizare.**

**Aug 2014 - Sep 2014**

2 luni

**Practică - CARL REH WINERY**

București | Producție | Alimentară

**Crama Oprișor**  
**Analize laborator;**  
**Procese tehnice - cramă;**  
**Îmbuteliere - monitorizare.**

## Educație

---

2019 - prezent	<b>Doctorat - Universitatea „Dunărea de Jos”</b> Ingineria produselor alimentare   Galati
2018 - 2020	<b>Masterat - Universitatea din Craiova</b> Siguranța alimentară și protecția consumatorului   Craiova
2017 - 2019	<b>Masterat - Universitatea din Craiova</b> Expertizare viti-vinicola   Craiova
2013 - 2017	<b>Facultate - Universitatea din Craiova</b> Horticultură / Ingineria produselor alimentare/ Tehnologia prelucrării produselor agricole   Craiova
2009 - 2013	<b>Liceu / Școală profesională - Colegiul Național „NICOLAE TITULESCU”</b> ȘTIINȚE ALE NATURII   Craiova

## Abilități

---

### Abilități generale

SAP, Microsoft Office, Persoana organizata, Aptitudini si competente organizatorice, capacitate de lucru in echipa, Capacitate de lucru in conditii de stres, Capacitate de analiza, abilitati de comunicare, abilitati de interrelationare, abilitati de planificare, Abilitati manageriale, Adaptare rapida la mediul de lucru

## Limbi străine

---

Engleză: Mediu

## Alte informații

---

<b>Certificări</b>	<b>Gaz cromatograf</b> dobândit în 1 Apr 2020  <b>Certificare interna Heineken Romania pentru utilizarea dispozitivelor si efectuarea analizelor specifice de controlul calitatii.</b>  <b>Microbiologie</b> dobândit in 1 Noi 2019  <b>Certificare interna Heineken Romania pentru recoltarea probelor microbiologice, insamantare si efectuarea analizelor specifice de controlul calitatii.</b>
<b>Conferințe</b>	<b>Conferința științifică a școlilor Doctorale, UGAL</b> perioada 1 Iun 2023 - 30 Iun 2023  <b>Poster - Effect of Some Polysaccharide-Based Edible Coatings on Fresh White Button Mushroom (Agaricus bisporus) Quality during Cold Storage</b>  <b>HORTICULTURE, FOOD AND ENVIRONMENT Priorities and perspectives</b> perioada 1 Oct 2022 - 31 Oct 2022





**Effect of pectin based edible coatings combined with chemical dips containing antimicrobial additives and antibrowning agents on the quality of fresh-cut pears**

**Conferința științifică a școlilor Doctorale, UGAL**

perioada 1 Iun 2022 - 30 Iun 2022

**Pectin-Based Edible Coating Combined with Chemical Dips Containing Antimicrobials and Antibrowning Agents to Maintain Quality of Fresh-Cut Pears**

**Conferința științifică a școlilor Doctorale, UGAL**

perioada 1 Iun 2021 - 30 Iun 2021

**The influence of combining the lavage treatments with organic acids and acidic electrolyzed water with the ultraviolet irradiation on the quality of strawberry fruits over the preservation period**

**Conferința științifică a școlilor Doctorale, UGAL**

perioada 1 Iun 2020 - 1 Iun 2020

**Premiu - Mențiune - Quality of fresh-cut apples as affected by dipping in organic acids and acidic electrolyzed water**

**Sesiunea Științifică a Studenților și a Masteranzilor, UCV**

perioada 1 Iun 2020 - 1 Iun 2020

**Premiul II - Aplicarea tratamentelor post-recoltare cu acizi organici pentru prelungirea duratei de viață a afinelor**

**COST action EuroMicroPH, Lisabona**

perioada 1 Feb 2020 - 1 Feb 2020

**Poster**

**BioTech Conference, Roma**

perioada 1 Dec 2019 - 1 Dec 2019

**POSTER - Effect Of Benzoic, Sorbic and Citric Acids Treatments On Physicochemical and Microbiological Properties of Peach Fruits During Cold Storage**

**Hobby-uri** muzica, filme, călătorii, Tehnologii inovative

**Premii și Distincții** Agronomiada, Premiul I la disciplina Tehnologii în industria vinicolă  
dobândit în 1 Mai 2016

Agronomiada, Premiul II la concursul de Tehnologia cărnii și a produselor din carne  
dobândit în 1 Mai 2017

**Publicații** Plesoianu, A.M., Nour, V. 2022. Effect of Some Polysaccharide-Based Edible Coatings on Fresh White Button Mushroom (*Agaricus bisporus*) Quality during Cold Storage. Agriculture, 12, 1491.  
<https://www.mdpi.com/2077-0472/12/9/1491> (IF = 3.408)  
dobândit în 1 Sep 2022

Plesoianu, A. M., Nour V. 2022. Pectin-Based Edible Coating Combined with Chemical Dips Containing Antimicrobials and Antibrowning

Agents to Maintain Quality of Fresh-Cut Pears. Horticulturae, 8, 449.  
<https://doi.org/10.3390/horticulturae8050449> (IF = 2,923)

dobândit în 1 Mai 2022

Ionică M., Pleșoianu A.M., Nour V. 2022. Effect of Some Sanitizing Treatments on Strawberry Fruit Quality during Cold Storage. Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology, 79(1), 51-60.

dobândit în 1 Apr 2022

Nour, V., Pleșoianu, A. M., Ionica M.E. 2021. Effect of dip wash treatments with organic acids and acidic electrolyzed water combined with ultraviolet irradiation on quality of strawberry fruit during storage. Bragantia, 80, e1921, <https://doi.org/10.1590/1678-4499.20200440> (IF=1,179)

dobândit în 1 Mar 2021

Nour, V., Pleșoianu, A. M., Ionica M.E. 2021. Effect of dip wash treatments with organic acids and acidic electrolyzed water combined with ultraviolet irradiation on quality of strawberry fruit during storage. Bragantia, 80, e1921, <https://doi.org/10.1590/1678-4499.20200440> (IF=1,179)

dobândit în 1 Mar 2021

Pleșoianu, A. M., Tutulescu, F., Nour, V. 2020. Postharvest antimicrobial treatments with organic acids to improve the shelf life of fresh blueberries. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca, 48(1), 90-101. <https://doi.org/10.15835/nbha48111828>

dobândit în 1 Mar 2020

## Traininguri

### SOCRATE

perioada 1 Iul 2018 - 1 Aug 2020

Utilizarea sistemului integrat SOCRATE.

### SAP

perioada 1 Mai 2019 - 1 Iun 2020

Utilizarea platformei integrate SAP.

### Oenologie

perioada 1 Sep 2018 - 1 Noi 2018

Training de oenologie cu GIOTTO Consulting Italia.

## Permis de conducere Categoria B

dobândit în 10 Iun 2016

