

INFORMAȚII
PERSONALE



MISTRIANU SILVIA

📍 Bd-ul Al. I. Cuza Nr 307 Braila Judet Braila
Romania

☎ 0770207893

✉ silviamistrianu@yahoo.ro

Stare civila : Casatorita

Sexul Feminin | Data nașterii 18/06/1974 |

Naționalitatea Romana

4.

CURRICULUM VITAE

EDUCATIE SI FORMARE	
Participări la conferințe și simpozioane naționale și internaționale 2023 Premii 2023	<p>Participare la târgul de invenții IVENT-UGAL 2023</p> <ol style="list-style-type: none">1. Medalia de aur, <i>Bezele cu adaos de pudră de coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Râpeanu, G., Condurache (Lazăr) N.N., Stănciuc, N., Aprodu, I., Constantin, O.E., Andronoiu, D.G., Croitoru, C., UGAL INVENT, 9-10 noiembrie 2023, Galați.2. Medalia de bronz, <i>Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Horincar, G., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N., Râpeanu, UGAL INVENT, 9-10 noiembrie 2023, Galați.3. Special Prize as a sign of honor, recognition and appreciation of scientific creativity and originality , <i>Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Horincar, G., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N., Râpeanu, by "Lucian Blaga" University of Sibiu.

Septembrie 2023	Obținere Certificat de acordare a definitivării în învățământ prin ordinul ministrului, în urma promovării examenului de definitivare, sesiunea 2023, cu nota 9,30 la disciplina Alim.p.și turism.
Participări la conferințe și simpozioane naționale și internaționale 2022 Premii 2022	<p>1. Medalia de aur, <i>Mayonnaise with beetroot peels powder – value-added product and obtaining method</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Râpeanu, G., Horincar, G., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N., Constantin, O.E., INVENTICA, 22-24 iunie 2022, Iași.</p> <p>2. Medalia de argint, <i>Alviță cu adaos de pudră din de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Horincar, G., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N., Râpeanu, G., Salonul internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii ”PRO INVENT”, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca.</p> <p>3. Diploma de excelență și medalia de aur, <i>Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Horincar, G., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N., Râpeanu, G., Salonul internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii ”PRO INVENT”, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca.</p> <p>4. Diploma de excelență și medalia de aur, <i>Bezele cu adaos de pudră de coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Râpeanu, G., Condurache (Lazăr) N.N., Stănciuc, N., Aprodu, I., Constantin, O.E., Andronoiu, D.G., Croitoru, C., Salonul internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Inventicii ”PRO INVENT”, 26-28 octombrie 2022, Cluj-Napoca.</p> <p>5. Premiul special, <i>Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Horincar, G., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N., Râpeanu, G., The International Exhibition of Research, Innovations and Inventions PRO INVENT, XX Edition, Cluj-Napoca, 26-28 octombrie 2022.</p> <p>6. Diplomă de excelență pentru cererea de brevet <i>Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Horincar, G., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N., Râpeanu, G., Susținerea cercetării de excelență în activitatea CDI din Universitatea ”Dunărea de Jos” din Galați – CEREX UDJG 2022.</p> <p>17. Diplomă de excelență pentru cererea de brevet <i>Bezele cu adaos de pudră de coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Râpeanu, G., Condurache (Lazăr) N.N., Stănciuc, N., Aprodu, I., Constantin, O.E., Andronoiu, D.G., Croitoru, C., Susținerea cercetării de excelență în activitatea CDI din Universitatea ”Dunărea de Jos” din Galați – CEREX UDJG 2022.</p>

24.06.2022	<p><i>Article</i> PROCESSES Beetroot By-Product as a Functional Ingredient for Obtaining Value-Added Mayonnaise</p> <p><i>Autori-Silvia Lazăr (Mistrianu) , Oana Emilia Constantin , Georgiana Horincar , Doina Georgeta Andronoiu ¹</i> <i>Nicoleta Stănciuc , Claudia Muresan , Gabriela Râpeanu.</i></p>
25.08.2022	<p>Inregistrare cerere brevet -ALVIȚĂ- . Lazăr (Mistrianu)*, S., Horincar, G., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N., Râpeanu, G. 2022. Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere, nr. de înregistrare la OSIM A/00518/25.08.2022</p>
16.03.2022	<p>Inregistrare cerere brevet -BEZELE- Lazăr (Mistrianu)*, S., Râpeanu, G., Condurache (Lazăr) N.N., Stănciuc, N., Aprodu, I., Constantin, O.E., Andronoiu, D.G., Croitoru, C. 2022. Bezele cu adaos de pudră de coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere, nr. de înregistrare la OSIM A/00132/16.03.2022</p>
Participări/Premii 2021	<p>1. Honorable Mention, <i>Prezentare, Thermal stability of betalains recovered from red beet peels</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Râpeanu, G., Stănciuc, N., Aprodu, I., Constantin, O.E., 9th edition of Scientific Conference of Doctoral Schools SCDS-UDJG, “Dunarea de Jos” University of Galați, 10-11th of June 2021.</p> <p>2. Medalia de aur, <i>Maioneză cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Râpeanu, G., Horincar, G., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N., Constantin, O.E., UGAL INVENT, 12-12 noiembrie 2021, Galați.</p> <p>3. Premiul III, poster, <i>Value added mayonnaise enriched with red beetroot peels powder</i>, Lazăr (Mistrianu)*, S., Horincar, G., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N., Constantin, O.E., Râpeanu, G., simpozionul științific ”Young people and multidisciplinary research in applied life sciences, 25 noiembrie 2021, Timișoara.</p>
Octombrie 2021	<p>Student doctorand an III - Universitatea Dunărea de Jos Galați - Școala Doctorală de Științe fundamentale și Inginerești - Domeniul de cercetare - Ingineria Produselor Alimentare.</p>
Septembrie 2021	<p>Obținerea calificativului Excelent (105 credite) la finalului an II, acordat în cadrul Raportului de activitate din cadrul Școlii Doctorale.</p>
August 2021	<p>Repartizarea prin concurs pe un post didactic ,catedra de Alim.p.și turism de la Colegiul Tehnic C.D.Nenițescu Brăila,în baza rezultatelor obținute la concursul național sesiunea 2021 cu nota 9,40 la proba scrisă.</p>

Iulie 2021	<p>ARTICOL publicat</p> <p>Lazăr (Mistrianu)*, S., Constantin, O.E., Stănciuc, N., Aprodu, I., Croitoru, C., Râpeanu, G. Optimization of Betalain Pigments Extraction Using Beetroot by-Products as a Valuable Source. <i>Inventions</i> 2021, 6(3), 50. https://doi.org/10.3390/inventions6030050</p>
Iunie 2021	Absolventă Conversie profesională Univ.Dunărea de jos Gl.în domeniul Inginerie și management în alim.p.și agroturism.
Iunie 2021	<p>Inregistrare cerere brevet -MAIONEZĂ. Lazăr (Mistrianu)*, S., Râpeanu, G., Horincar, G., Andronoiu, D.G., Stănciuc, N., Constantin, O.E., 2022. Maioneză cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere, nr. de înregistrare la OSIM A/00384/03.06.2021, publicat în BOPI https://osim.ro/images/Publicatii/Inventii/2023/bopi_inv_022023.pdf.</p>
2020	<p>Activitate științifică în cadrul proiectelor de cercetare (naționale, internaționale) altele decât proiectul tezei de doctorat-</p> <p>1. Betalains recovery from beetroot skins using different extraction methods, Banat`s University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine "King Michael I of Romania" from Timisoara, Scientific Symposium "Young people and multidisciplinary research in applied life sciences", 7th edition, Section: Food Engineering, Silvia Lazăr (Mistrianu), Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Oana Emilia Constantin, Iuliana Aprodu, Timișoara, 27 november, 2020, Book of Abstract Section: “Young researchers in food engineering” p.– 27, poster și acordarea premiului III.</p> <p>2. Thermal stability of betalains recovered from red beetroot peels, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, Scientific Conference of Doctoral Schools, The Ninth Edition, Silvia Lazăr (Mistrianu), Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Oana Constantin, Galati, 10-11 of June 2021, Book of Abstract p. 244 – poster.</p> <p>3. Red beetroot by products as valuable source of natural colorants, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, Scientific Conference of Doctoral Schools, The Ninth Edition, Silvia Lazăr (Mistrianu), Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Oana Constantin, Galati, 10-11 of June 2021, Book of Abstract p. –245, poster.</p> <p>4. Thermostability of biological active compounds extracted red beetroot by products Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Sectiunea: Food Chemistry, Engineering & Technology, organizată de Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului “Regele Mihai I al României”, Silvia Lazăr (Mistrianu), Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Oana Constantin, Timișoara, 20-21 of May 2021, Book of Abstract p. –30, poster.</p>
2020-2021	Student doctorand an II- Universitatea Dunărea de Jos Galați – Școala Doctorală de Științe fundamentale și Inginerești-Domeniul de cercetare-Ingineria Produselor Alimentare.

Iulie 2020	<p>Obținerea calificativului Excelent (102 credite) la finalului an I, acordat în cadrul Raportului de activitate din cadrul Școlii Doctorale.</p> <p>Activitate științifică în cadrul proiectelor de cercetare (naționale, internaționale) altele decât proiectul tezei de doctorat.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betalains from red beetroot: natural pigments with potential application in food industry, Universitatea "Dunarea de Jos" Galați Scientific Conference of Doctoral Schools, The Eight Edition, Silvia Lazar (Mistrianu), Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Luminita Georgescu, Iuliana Aprodu, Galați, 18-19 of June 2020, Book of abstract p.12 – oral presentation.
2019-2020	<p>Participarea la cursurile organizate prin Școala doctorală cuprinse în programul Individual de studiu de doctorat.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Engleza pentru scopuri științifice și inginerești - Etică și integritate academică în domeniul științelor fundamentale și inginerești. - Etica cercetării științifice - Redactarea academică pentru domeniile corespunzătoare științelor fundamentale și inginerești și managementul proiectelor de cercetare. <p>Întocmirea unui plan proiect de cercetare. Diseminarea rezultatelor cercetării.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Modul I. Diseminare rezultate. Redactare articole -Modul II. Întocmirea unui plan proiect de cercetare <p>-Program postuniversitar de formare și dezvoltare profesională continuă "Managementul referințelor bibliografice" în domeniul Științe ale educației, urmat în cadrul Departamentului de formare continuă și transfer tehnologic, forma de învățământ cu frecvență-24 ore, examen certificare a competențelor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Discipline specifice -B.1 Investigarea comportamentului cinetic și molecular al compușilor biologic activi din perspectiva stabilirii relației proces-structura-funcție. Modul I. 8 ore; Modul II. 8 ore; Modul III. 8 ore. - B.4 Metode, tehnici și instrumente de cercetare științifică în domeniul ingineriei și economiei (IMADR-1) - B.7 Tehnici instrumentale de separare și identificare și analiza datelor (cromatografie, RMN, MS IR).
2019-2020	<p>Student doctorand an I - Universitatea Dunărea de Jos Galați - Școala Doctorală de Științe fundamentale și Inginerești - Domeniul de cercetare - Ingineria Produselor Alimentare.</p>
2018	<p>Absolvent - Studii universitare de Masterat, specializare IMAPA / Facultate SIA / Universitatea „Dunarea de Jos” Galati. Studii finalizate prin lucrarea de disertatie cu titlul „Strategii de dezvoltare a pietei produselor agroalimentare BIO din Romania” promovat cu media 10.</p>
2017	<p>Absolvent - Nivel II DPPD / Universitatea „Dunarea de Jos” Galati promovat cu media 9,33</p>
2016	<p>Absolvent - Nivel I DPPD / Universitatea „Dunarea de Jos” Galati promovat cu media 9,50</p>

2016	Absolvent - Studii universitare de licenta si a promovarii examenului de finalizare a studiilor, in sesiunea februarie 2013, Univeristatea „Spiru Haret” Bucuresti, Facultatea de Management Financiar Contabil Constanta, titlul de: Licentiat in stiinte economice in domeniul contabilitate, specializare: Contabilitate si informatica de gestiune. Obtinerea certificatului de competenta lingvistica in limba engleza.
2009-2013	A urmat cursurile Facultatea de Management Financiar Contabil Constanta, invatamant cu frecventa (zi), principalele materii studiate: Contabilitate, Marketing, Matematici economice. Studii finalizate prin lucrarea de licenta cu titlul „Audit financiar intern”, Media examenului de licenta : 9,56.
1992-1996	Absolvent - Universitatea “Al.I.Cuza” Facultatea de Drept Iasi.
1988-1992	Absolvent cu diploma de Bacalaureat al Grupului Scolar Economic „Ion Ghica” Braila.

EXPERIENTA PROFESIONALA	
1996-1999	Angajat departament resurse umane din cadrul intreprinderii Agrosil Silistea, Braila.
1999-2007	Contabilitate diferite SC. Principalele activitati si responsabilități: <ul style="list-style-type: none"> • Intocmirea documentelor primare • Inregistrarea si prelucrarea documentelor bancare si a celor de casa (registru de casa) • Introducerea documentelor primare in programe • Intocmirea declaratiilor de venit anuale conform ANAF
2007-2009	Jurist SC LYRICAL SRL Galati. Principalele activitati si responsabilitati: <ul style="list-style-type: none"> • Intocmirea rapoartelor finale lunare, trimestriale si anuale • Introducerea datelor in PC • Reprezentant societate in relatiile cu diferiti parteneri
2010	Perfectionare prin activitatea de practica de initiere si specialitate in cadrul intreprinderii: <ul style="list-style-type: none"> • Curs de contabilitate in activitatea economico-financiara a intreprinderii • Aprofundarea normelor metodogice de utilizare a conturilor contabile

	<ul style="list-style-type: none"> • Prezentarea raportului financiar
2011	<p>Contabilitate primara SC COMZEFIR SRL Braila. Principalele activitati si responsabilitati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intocmirea documentelor primare • Inregistrarea si prelucrarea documentelor bancare si a celor de casa (registru de casa) • Inregistrarea facturilor fiscale si eliberarea facturilor fiscale clientilor • Introducerea documentelor primare in programe
2010-2014	<p>Contabilitate si manager IF Mistrianu Braila: competente profesionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abilitati de comunicare ca manager • Stiinte aplicate industriei si echipamentelor alimentare (microbiologie, igiena) • Tehnologii ocupationale (principii de baza pentru siguranta si igiena) • Aprofundarea si cunoasterea actelor legislative si normative
2014	<p>Instruire: gestionarea sistemului informational a resurselor umane din sistemul sanatatii. Cunostiinte privind contextul economic, social si legal.</p>
2015-2018	<p>Finalizare cursuri DPPD si Master in vederea recalificarii in profesie.</p>
2017-2018	<p>Profesor in invatamantul liceal - Liceul tehnologic „Matei Basarab” Maxineni, Braila.</p>
2017	<p>Finalizare curs de instruire Notiuni fundamentale de igiena.</p>
2018-2019	<p>Profesor invatamant liceal Colegiul Tehnic „C.D.Nenitescu” Braila, catedra Economie si educatie antreprenoriala: catedra Alimentatie publica Module Contabilitate</p>
2019-2020	<p>Profesor învățământ liceal Liceul Tehnologic Edmond Nicolau Brăila,catedra de Alimentație publică și turism/Școala Postliceală. Finalizare curs de instruire-Evaluator competențe profesionale –ISJ Brăila. Finalizare curs de instruire –Profesor online- în cadrul ISJ Brăila Student doctorand an 1 -Universitatea Dunărea de Jos ,Domeniul de doctorat – Ingineria Produselor Alimentare.</p>
2020-2021	<p>Profesor învățământ liceal Liceul Tehnologic Edmond Nicolau Brăila,catedra de Alimentație publică și turism/Școala Postliceală. Profesor învățământ liceal Colegiul Național G.M.Murgoci-Brăila în cadrul catedrei de Economie și Ed.Antreprenorială. Student doctorand an 2 -Universitatea Dunărea de Jos ,Domeniul de doctorat – Ingineria Produselor Alimentare.</p>
2021-2022	<p>Profesor titular invatamant liceal Colegiul Tehnic „C.D.Nenitescu” Braila, catedra de Alimentatie publica și turism(instruire practică) . Student doctorand an 3 -Universitatea Dunărea de Jos ,Domeniul de doctorat – Ingineria Produselor Alimentare.</p>

COMPETENTE SI ABILITATI SOCIALE

- O buna cunoastere a limbii romane prin folosirea unui vocabular elevat
- Bune abilitati de comunicare dobandite in urma experientei ca manager.
- Bune competente organizationale dobandite ca si contabil in cadrul mai multor firme.
- O buna cunoastere a proceselor de control al calitatii (responsabil cu auditul intern) si cunoasterea programului informatic SAGA;
- Capacitati de a conlucra in echipa.
- Punctualitate, Onestitate. Perseverenta pentru a invata lucruri noi si capacitatea de a forma usor noi deprinderi profesionale.
- Permis de conducere : categoria B

LOC DE MUNCA PENTRU CARE SE CANDIDEAZA

Absolvent de facultate, licentiat in stiinte economice, domeniul contabilitate cu excelente abilitati organizationale si de comunicare dobandite prin experienta in domeniu ca: servicii si contabilitate primara, servicii de contabilitate financiara si de gestiune, consultanta fiscala, servicii de salarizare si resurse umane.

Absolvent cu specializare dobandita prin studii finalizate cu diploma - Contabilitate si informatica de gestiune, specializare in cadrul pregatirii profesionale in vederea ocuparii postului de profesor in invatamantul liceal.

Absolvent de Master, Domeniul Ingineria si managementul in alimentatie publica si agroturism, reprezentand cea de-a II-a specializare in cadrul pregatirii profesionale in vederea ocuparii postului de profesor in invatamantul liceal.

