



Florina Stoica

Data nașterii: 24/04/1994 | **Cetățenie:** română | **Gen:** Feminin | **Număr de**

telefon: (+40) 0755630460 (Număr de telefon mobil) | **E-mail:**

florystoica82@yahoo.com | **Skype:** florina.stoica2

Adresă: str. Telegraf Nord, nr. 51, comuna Jijila, 827110, Tulcea, România
(Acasă)

Despre mine:

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3841-3068>

Web of Science ResearcherID: GYJ-2219-2022

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

08/10/2021 – ÎN CURS Galați, România

ASISTENT DE CERCETARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL SUPERIOR UNIVERSITATEA DUNĂREA DE JOS

Participarea la activități de cercetare în domeniul obținerii și caracterizării unor ingrediente naturale
Participarea la design-ul unor ingrediente naturale în vederea îmbunătățirii funcționalității alimentelor
Participarea la formularea produselor funcționale la nivel de laborator

04/05/2015 – 30/05/2015 Galați, România

STAGII DE PRACTICĂ ÎN CADRUL PROIECTULUI "PREGĂTEȘTE-TE PENTRU VIITOR!" IF DRUICĂ

Practică în tehnologia produselor lactate

Adresă Galați, România

EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

10/2019 – ÎN CURS Galați, România

STUDENT-DOCTORANT Domeniul „Ingineria Produselor Alimentare”, Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor

Adresă Str. Domneasca, nr. 111, Galați, România

2020

PROGRAM POSTUNIVERSITAR DE FORMARE ȘI DEZVOLTARE PROFESIONALĂ CONTINUĂ - REDACTAREA ȘI PUBLICAREA ARTICOLELOR ȘTIINȚIFICE Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic

Adresă Strada Domnească nr. 47, 800008, Galați, România

2020

PROGRAM POSTUNIVERSITAR DE FORMARE ȘI DEZVOLTARE PROFESIONALĂ CONTINUĂ - MANAGEMENTUL REFERINȚELOR BIBLIOGRAFICE Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic

Adresă Strada Domnească nr. 47, 800008, Galați, România

10/2017 – 07/2019 Galați, România

DIPLOMĂ DE MASTER Specializarea „Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor”, Știința și Ingineria Alimentelor

Adresă Galați, România

10/2013 – 07/2017 Galați, România

DIPLOMĂ DE LICENȚĂ Specializarea „Ingineria produselor alimentare”, Facultatea „Știința și Ingineria Alimentelor”

Discipline studiate: Biochimie, Principii și metode de conservare, Principiile nutriției umane, Microbiologie, Controlul și asigurarea calității, Tehnologii generale, Aditivi și ingrediente, Analize senzoriale, Falsificării ale produselor alimentare și identificarea lor, Proiectarea produselor noi etc.

Adresă Galați, România

09/2009 – 07/2013 Măcin, jud. Tulcea, România

DIPLOMĂ DE BACALAUREAT Liceul Teoretic “Gheorghe Munteanu Murgoci”, Măcin (România), Profil real, Științe ale naturii

Adresă Măcin, jud. Tulcea, România

COMPETENȚE LINGVISTICE

Limbă(i) maternă(e): **ROMÂNĂ**

Altă limbă (Alte limbi):

	COMPREHENSIUNE		VORBIT		SCRIS
	Comprehensiune orală	Citit	Exprimare scrisă	Conversație	
ENGLEZĂ	B2	B2	B1	B1	B1
FRANCEZĂ	A2	A2	A1	A2	A1

Niveluri: A1 și A2 Utilizator de bază B1 și B2 Utilizator independent C1 și C2 Utilizator experimentat

COMPETENȚE DIGITALE

Programe de comunicare: Skype, ZOOM, Meet etc. | Minitab | Bune abilități de utilizare a Pachetului Microsoft Office: Word, Excel, Power Point | Microsoft Office, Microsoft Teams

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

COMPETENȚE DOBÂNDITE LA LOCUL DE MUNCĂ

Competențe dobândite la locul de muncă

- realizarea unor analize fitochimice, senzoriale ale ingredientelor și produselor alimentare, realizarea tehnicilor avansate de extracție și de încapsulare, analiza compușilor biologic activi din diverse surse vegetale, biovalorificarea deșeurilor și subproduselor rezultate de la prelucrarea legumelor și fructelor, analize spectroscopice dobândite în urma lucrului la platforma de cercetare
- lucru bun în echipă
- creativitate, inițiativă

COMPETENȚE ORGANIZATORICE

Competențe organizatorice

- implicare în derularea de activități științifice
- lucru independent, dobândit în urma participării la conferințe
- lucru în echipă, dobândit în urma participării la competiții științifice și/sau antreprenoriale
- capacitate de organizare dobândită în urma concursurilor, prezentărilor

COMPETENȚE DE COMUNICARE ȘI INTERPERSONALE

Competențe de comunicare și interpersonale

- aptitudini bune în comunicare, argumentare și convingere - participând la diverse conferințe, proiecte pe durata studiilor
- capacitatea de a disemina rezultatele cercetărilor pe fuxul principal al publicațiilor, demonstrată prin calitatea de autor principal pentru articole publicate
- abilități de interacțiune cu diferite persoane, dobândite în urma realizării proiectelor în echipă

CONFERINȚE ȘI SEMINARE

Conferințe și premii Anexa 1

PUBLICAȚII

Publicații

Anexa 2

PROIECTE

Proiecte și stagii de cercetare Anexa 3

ALTE ACTIVITĂȚI

Alte activități de cercetare

Anexa 4



Anexa 1

Listă de participări la conferințe

1. Scientific Research, Innovation And Invention Exhibition Pro Invent, XX Edition, Technical University of Cluj-Napoca 2022, *Sos de iaurt cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de ceapă roșie (Allium cepa L.)- produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere, Cerere de brevet NR. OSIM A/00131/03.05.2022* poster, **Florina Stoica**, Doina Georgeta Andronoiu, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Constantin Croitoru - **Diplomă de Excelență și Medalie Proinvent**.
2. 10 th edition of Scientific Conference of Doctoral Schools SCDS-UDJG, “Dunarea de Jos” University of Galati, 9-10 of June 2022, *Functional ingredients based on anthocyanins from red onion skins extract and soy protein isolates and different biopolymers for use in the food industry*, **Florina Stoica**, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim.
3. 10 th edition of Scientific Conference of Doctoral Schools SCDS-UDJG, “Dunarea de Jos” University of Galati, 9-10 of June 2022, *Functional potential of natural microencapsulated ingredients based on anthocyanins from red onion skins, soy protein isolates and different biopolymers*, **Florina Stoica**, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim – **Mențiune**.
4. PhD STUDENTS’ DAYS Faculty of Food Engineering, Tourism, and Environmental Protection The First Edition, November 26, 2021, *Encapsulation of anthocyanins rich extract from red onion skin with different carrier agents*, **Florina Stoica**, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu.
5. International scientific symposium “Young researchers and scientific research in life sciences” Banat’s University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine “King Michael I of Romania” Timișoara 25 November 2021, *Phytochemical characterization of red onion skin anthocyanins liposomes*, **Florina Stoica**, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu – **Premiul III**.
6. EuroAliment, Galati, 7-8 October, 2021, *Red onion skins as a rich source of anthocyanins: thermal stability and biological activity*, **Florina Stoica**, Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc, “Dunarea de Jos” University of Galati.
7. 20th International Conference „Life sciences for sustainable development”, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj- Napoca, 23-25 september 2021, *Stability evaluation of red onion skin anthocyanins liposomes*, **Florina Stoica**, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim.
8. 9 th edition of Scientific Conference of Doctoral Schools SCDS-UDJG, “Dunarea de Jos” University of Galati, 10-11 of June 2021, *Thermal degradation kinetics of anthocyanins extracted from red onion skins (Allium cepa L.)*, **Florina Stoica**, Iuliana Aprodu, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc – **Mențiune**.
9. 9 th edition of Scientific Conference of Doctoral Schools SCDS-UDJG, “Dunarea de Jos” University of Galati, 10-11 of June 2021, *Flavonoides profile of red onion (Allium cepa*

- L.) skins extract*, **Florina Stoica**, Iuliana Aprodu, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc.
10. Multidisciplinary Conference on Sustainable, Development, 20-21 May 2021, Section: Food Chemistry, Engineering & Technology, Faculty of Food Engineering Timișoara, 2021, *Microencapsulation of red onion skins anthocyanins by freeze drying method*, **Florina Stoica**, Iuliana Aprodu, Gabriela Râpeanu, Gabriela Elena Bahrim, Nicoleta Stănciuc. "Dunărea de Jos" University of Galati, Faculty of Food Science and Engineering.
 11. Scientific Symposium "Young people and multidisciplinary research in applied life sciences", 7th edition, Section: Food Engineering, Banat's University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine "King Michael I of Romania" Timisoara 27 november, 2020, *Enzyme assisted extraction of phytochemicals from red onion skins as an approach to novel extraction technology*, **Florina Stoica**, Gabriela Râpeanu*, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim – **Premiul II**.
 12. Competiția Națională de Idei și Planuri de Afaceri Portul Antreprenorial desfășurată online, 13-15 octombrie 2020, Nina Condurache, **Florina Stoica**, Milea Ștefania-Adelina, Marina Pihurov, Andreea Lanciu – **Premiul II**.
 13. 19th International Conference "Life Sciences for Sustainable Development" University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, România, 24 – 25 Septembrie 2020, *Efficient extraction of bioactive compounds from red onion skins (Allium Cepa L.)*, **Florina Stoica**, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Oana Viorela Nistor, Gabriela Elena Bahrim.
 14. 9th edition of the International Conference Agriculture for Life, Life for Agriculture, University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest, Bucharest, 4-6 June, 2020, *Extraction and characterization of bioactive compounds found in red onion (Allium cepa L.) skins*, **Florina Stoica**, Gabriela Râpeanu*, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Elena Bahrim.
 15. 8 th edition of Scientific Conference of Doctoral Schools SCDS-UDJG, "Dunarea de Jos" University of Galati, 18-19 of June 2020, *Phytochemical characterization of red onion skin extracts*, **Florina Stoica**, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Elena Bahrim, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea "Dunărea de Jos", Galați, România.
 16. 8th edition of Scientific Conference of Doctoral Schools SCDS-UDJG, "Dunarea de Jos" University of Galati, 18-19 of June 2020, *Red onion by-products as a functional ingredients in food formulations*, **Florina Stoica**, Gabriela Râpeanu, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Elena Bahrim, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea "Dunărea de Jos", Galați, România.
 17. EuroAliment, Galati, 5-6 September, 2019, **Florina Stoica**, Nina Condurache, Adelina Ștefania Milea, Nicoleta Stănciuc, Gabriela Râpeanu, "Dunărea de Jos" University of Galati, *Easy Jelly-A new formulated colored jelly based on onion peel extract*.

Anexa 2

Listă de lucrări științifice publicate

Florina Stoica, Gabriela Râpeanu, Oana Viorela Nistor, Elena Enachi, Nicoleta Stănciuc, Claudia Mureșan, Gabriela Elena Bahrim *Recovery of bioactive compounds from red onion skins using conventional solvent extraction and microwave assisted extraction*. The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology (2020), 44(2), 104-126. <https://doi.org/10.35219/foodtechnology.2020.2.07>

Florina Stoica, Iuliana Aprodu, Elena Enachi, Nicoleta Stănciuc, Nina Nicoleta Condurache, Denisa Eglantina Duță, Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu *Bioactive's Characterization, Biological Activities, and In Silico Studies of Red Onion (Allium cepa L.) Skin Extracts*. Plants 2021, 10, 2330. <https://doi.org/10.3390/plants10112330> Q1, Impact Factor = 4,658

Florina Stoica, Nina Nicoleta Condurache, Georgiana Horincar, Oana Emilia Constantin, Mihaela Turturica, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Constantin Croitoru, Gabriela Râpeanu *Value-Added Crackers Enriched with Red Onion Skin Anthocyanins Entrapped in Different Combinations of Wall Materials*. Antioxidants 2022, 11(6), 1048; <https://doi.org/10.3390/antiox11061048> Q1, Impact Factor = 7.675

Florina Stoica, Iuliana Aprodu, Elena Enachi, Andronoiu Doina Georgeta, Nicoleta Stănciuc, Nina Nicoleta Condurache, Constantin Croitoru, Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu *Value-added salad dressing enriched with red onion skin anthocyanins entrapped in different biopolymers*. Food Chemistry: X 2022, 15, 100374; <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100374> Q1, Impact Factor = 6,443

Florina Stoica, Oana Emilia Constantin, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Gabriela Elena Bahrim, Gabriela Râpeanu *Optimization of the Parameters Influencing the Antioxidant Activity and Concentration of Anthocyanins Extracted from Red Onion Skins Using a Central Composite Design*. Inventions 2022, 7, 89. <https://doi.org/10.3390/inventions7040089>

Anexa 3

Listă proiecte de cercetare

1. POSDRU- *"Pregătește-te de viitor! - stagii de practică pentru studenți în domeniul agroalimentar"*.
2. Proiect *"Soluții inovatoare și emergente pentru design-ul unor co-microcompozite naturale pentru îmbunătățirea funcționalității alimentelor"*, nr. RF 3637/30.09.2021.
3. Proiect *"Strategii inovative de valorificare a subproduselor agro-alimentare în produse cu valoare economică promovând principiile economiei circulare"*, nr. 14888/11.05.2022.



Anexa 4

Listă alte activități de cercetare

Cerere de brevet, **Stoica Florina**, Andronoiu Doina Georgeta, Râpeanu Gabriela, Aprodu Iuliana, Bahrim Gabriela-Elena, Stănciuc Nicoleta, Croitoru Constantin, "Dunărea de Jos" University of Galati, *Sos de iaurt cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de ceapă roșie (Allium cepa L.) - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere*- nr. de inregistrare A/00131/03.05.2022

Summer School *Economic, ecological and social aspects of food waste* University of Rzeszow, College of Natural Sciences, Polonia 26.06. -9.07.2022

Stoica