

INFORMAȚII PERSONALE



CRISTINA GEORGIANA GAIȚA

📍 Principală, nr 86, 415401 Loc. Băița (Orș. Nucet) (România)

☎ 0728717115

✉ gkrystyna@yahoo.com

Data nașterii 21/03/1990 | Naționalitatea română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

28/09/2015–Prezent

Doctorand cu frecvență. cu bursă

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului “Regele Mihai I al României” din Timișoara, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare, Timișoara (România)

Coordonatorul de Doctorat:

■ Prof.Dr. Habil. Ing. Poiană Mariana Atena

Tipul sau sectorul de activitate ÎNVĂȚĂMÂNT SUPERIOR, ȘTIINȚE INGINEREȘTI, INGINERIA PRODUSELOR ALIMENTARE

17/09/2012–27/08/2016

Lucrător bucătărie

S.C. THALIA FOOD SRL, Timișoara (România)

Pregătirea materiei prime și a aluatului,
Modelarea, coacerea și ambalarea produsului,
Respectarea standardelor de calitate și a sistemului HACCP,
Verificarea calitativă și cantitativă a materiei prime și a produsului finit.

Tipul sau sectorul de activitate Activități și servicii de alimentație

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

03/04/2018–05/04/2018

Auditor Intern ISO 9001:2015

TÜV AUSTRIA ROMÂNIA, Timișoara (România)

Nr. de înregistrare al certificatului TAR-AK/572/05/2018

01/10/2013–23/06/2015

Master, Diplomă de Studii Aprofundate, Seria M, Nr. 0113571

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului “Regele Mihai I al României” din Timișoara, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare, Timișoara (România)

Ingineria Produselor Alimentare

Specializarea:Tehnologii Avansate de Procesare a Materiilor Prime Agricole

2009–2015

Program de formare psihopedagogică pentru nivelul I si II Nivelul I Diploma Seria X, Nr. 0053386 Nivelul II Diploma Seria X, Nr. 0050319

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului “Regele Mihai I al României” din Timișoara/ Departamentul pentru pregătirea personalului didactic, Timișoara (România)

Dobândirea și certificarea competențelor specifice pentru profesia didactică. Dreptul de a ocupa posturi didactice în învățământul liceal, postliceal și superior.

01/10/2009–29/06/2013

Inginer, Diplomă de licență. Seria D, Nr. 0047133

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului “Regele Mihai I al României” din Timișoara, Facultatea de Tehnologia Produselor Agroalimentare, Timișoara (România)

Inginer în Domeniul Ingineria Produselor Alimentare
Specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

15/09/2005–15/06/2009

Diplomă de Bacalaureat Seria X, Nr. 012839

Colegiul Tehnic „Unirea”, Ștei, Bihor, Ștei (România)

Profilul: Resurse Naturale și Protecția Mediului
Specializarea: Tehnician Analize Produse Alimentare

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) română

Limbile străine

	ÎNȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
engleză	B1	B1	B1	B1	B1
franceză	A2	A1	A1	A1	A2

Niveluri: A1 și A2: Utilizator elementar - B1 și B2: Utilizator independent - C1 și C2: Utilizator experimentat
Cadrul european comun de referință pentru limbi străine

Competențe de comunicare

- Capacitate de comunicare, relaționare, abilitate în relațiile interumane dobândită prin munca în echipe de cercetare în cadrul universității cât și la locul de muncă;

Competențe organizaționale/manageriale

- Capacitate de adaptare la diferite medii sociale și culturale;
- Spirit de echipă, răbdare, motivare, implicare, spirit creativ;

Competențe dobândite la locul de muncă

- Evaluarea impactului procesării termice asupra caracteristicilor antioxidante ale unor produse alimentare;
- Conceperea unor prototipuri specifice industriei alimentare cu proprietăți nutritive optimizate;
- Experiență în extracția și screeningul compușilor naturali bioactivi din diverse matrici vegetale;
- Experiență în valorificarea subproduselor din industria alimentară în scopul obținerii unor produse bogate în principii active;
- Accesarea unor metode avansate de analiză fizico-chimică (spectrofotometrie UV-VIS, spectrometrie FT-IR, cromatografie GC-MS, cromatografie HPLC, etc) a produselor alimentare.
- Capacitatea de a crea un climat de muncă plăcut, neconflictual;
- Rezistență la efort intelectual și fizic, responsabilitate, spirit intuitiv, abilitatea de a-și îndeplini obiectivele propuse.

Competențele digitale

AUTOEVALUARE				
Procesarea informației	Comunicare	Creare de conținut	Securitate	Rezolvarea de probleme
Utilizator independent	Utilizator independent	Utilizator independent	Utilizator elementar	Utilizator independent

Competențele digitale - Grilă de auto-evaluare

- Sisteme de Operare Microsoft Windows (Windows 7, XP, Vista)
- Microsoft Office (Excel, Word, Power Point, Visio)

- Programe de prelucrari statistice : Origin 7

Permis de conducere

B

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

Publicații

I. Articole/studii publicate în reviste de specialitate de circulație internațională recunoscute din țară și din străinătate (Ri1, Ri2 etc.)

Ri1. Gaita C., Alexa E., Moigradean D., Poiana M.A. *Designing of high value-added pasta formulas by incorporation of grape pomace skins*, Romanian Biotechnological Letters, ISSN 1224–5984, 11 pp., 2018, *in press* (Acceptance letters din 07.05.2018), DOI: 10.26327/RBL2018, <https://romanianbiotechnologicalletters.files.wordpress.com/2018/05/gaita-et-al.pdf> (**revistă cotate ISI cu factor de impact: 0.321**)

Ri2. Gaita C., Alexa E., Catargiu A., Ravis A., Poiana M.A., Improving the functional and sensory properties of biscuits by addition of grape pomace, International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM 2017, Nano, Bio and Green Technologies for a Sustainable Future, ISSN 1314-2704, 17(61), pp. 745-752, 2017, DOI: 10.5593/sgem2017/61/S25.097, <https://sgemworld.at/sgemlib/spip.php?article9732> (**volum indexat ISI Proceedings**)

Ri3. Catargiu A.D., Bordean D.M., Raican D.D., **Gaita C.**, Poiana M.A. *Pumpkin flesh and seeds, sources of mineral and antioxidants*, 17th International Multidisciplinary Scientific GGeoConference SGEM 2017, GREEN Conference Proceedings, ISSN 1314-2704, 17(63), pp. 319-326, 2017, DOI:10.5593/sgem2017H/63/S25.041, <https://sgemworld.at/sgemlib/spip.php?article11248&lang=en>, (**volum indexat ISI Proceedings**)

Ri4. Gaita C., Alexa E., Popescu I., Popescu S., Negrea M., Poiana M.A. *Grape pomace: a potential sustainable resource for natural bioactive compounds recovery*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, ISSN 2069-0053 (print); ISSN 2068-9551 (online), 23(3), pp. 141-147, 2017, [http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/33235L27_Gaita_Cristina_2017_23\(2\)_141-147.pdf](http://journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/33235L27_Gaita_Cristina_2017_23(2)_141-147.pdf) (**revistă BDI**)

Ri5. Gaita C., Poiana M.A. *Grape pomace as an innovative functional ingredient to design value-added food products: A review*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, ISSN 2069-0053 (print), ISSN 2068-9551 (online), 23(4), pp. 223-228, 2017, [https://www.journalofagroalimentary.ro/admin/articole/86140L42_Gaita_Cristina_2017_23\(4\)_223-228.pdf](https://www.journalofagroalimentary.ro/admin/articole/86140L42_Gaita_Cristina_2017_23(4)_223-228.pdf) (**revistă BDI**)

Ri6. Poiana M.A., **Gaita C.**, Baltatu D., Moigradean D. *Grape seed oil: obtaining and enhancing its antioxidant function by addition of dried vegetables*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, ISSN 2069-0053 (print), ISSN 2068-9551 (online), 22(4), pp. 276-281, 2016, http://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/35419L8_Grape_seed_oil_276-281.pdf (**revistă BDI**)

Ri7. Poiana M.A., Trasca T., Moigradean D., **Gaita C.** *Study on thermo-oxidative stability of soybean oil during convective heating at simulated frying temperature*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. pISSN 2069-0053; eISSN 2068-9551, 22(2), pp. 108-113, 2016, http://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/32973L9_Manuscript_Poiana_M.A_soybean_oil_51-56.pdf (**revistă BDI**)

II. Lucrări prezentate la manifestări internaționale recunoscute din țară și din străinătate (Ai1, Ai2 etc.)

Ai1. Gaita C., Alexa E., Popescu I., Popescu S., Moigradean D., Poiana M.A, *The revalorizing of winery waste for bioactive compounds recovering*, The 7th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 25-26 May 2017, Timisoara, Romania, pg. 80., 2017.

Ai2. Gaita C., Poiana M.A., *New trends in the wine industry: grape pomace as functional food ingredient*, The 7th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 25-26 May 2017, Timisoara, Romania, pg. 98-99, 2017

Ai3. Gaita C., Alexa E., Popescu I., Moigradean D., Trasca T., Poiana MaA, *The exploitation of grape pomace as a valuable source of polyphenolic compounds*, 8th CASEE Conference 2017 Sustainable development in Europe – cooperation between science and practice – What's the position of Central and South Eastern Europe?, ISBN 978-83-7583-738-4, 2017, <http://casee2017.sggw.pl/en/program>

PROIECTE DE CERCETARE PE BAZA DE CONTRACT/GRANT

Participare ca membru în proiectul de cercetare de tip Bridge Grant - Transfer de cunoaștere la agentul economic (PNCDI III, P2 - Creșterea competitivității economiei românești prin CDI), Acronim PNA Nr. 15BG/2016, cu tema: "Preparate naturale ecologice cu acțiune antifungică", 2016-2018 (director Prof. dr. Alexa Ersilia).