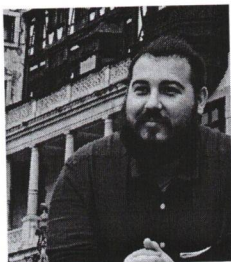


INFORMAȚII PERSONALE

**Szkal Raymond Nandy**

📍 Bulevardul Regele Carol I, nr. 5, Ap. 1, Timișoara, 300172, România

☎ 0724746993

✉ raymondnalbu@gmail.com

Sexul M | Data nașterii 18/08/1991 | Naționalitatea Român

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

(Februarie 2020 - Prezent)

Analist Dezvoltare Procese Producție

Smithfield România, Timișoara

- Efectuarea unor rapoarte zilnice de producție
 - Responsabil de monitorizarea și corectarea bazelor de date
- Tipul sau sectorul de activitate Dezvoltare Procese Producție

(Septembrie 2017 – Februarie 2020)

Funcționar Administrativ

Smithfield România, Timișoara

- Efectuarea planificării de producție
 - Efectuarea unor rapoarte de producție
 - Gestionarea pontajului
- Tipul sau sectorul de activitate Producție Transare

(Octombrie 2016 – Septembrie 2017)

Tehnician Programare, Lansare și Urmărire Producție

Smithfield România, Timișoara

- Urmărirea comenzilor și a produselor pe fluxul tehnologic
 - Monitorizarea stocurilor
- Tipul sau sectorul de activitate Producție Ambalare

(Iunie 2016 – Octombrie 2016)

Team Leader

Smithfield România, Timișoara

- Planificarea și organizarea activității operatorilor pe linie
 - Urmărirea planului de producție
 - Gesiunea stocului de materii prime și auxiliare
 - Instruirea operatorilor
 - Asigurarea respectării GMP
- Tipul sau sectorul de activitate Producție Ambalare

(Octombrie 2014 – Iunie 2016)

Operator Terminal

Smithfield România, Timișoara

- Identificarea produselor și efectuarea comenzilor
 - Urmărirea planului de producție
 - Înregistrarea în sistem a produselor
 - Verificarea produselor să fie conforme calitativ
 - Verificarea produselor să fie conform specificațiilor de produs
- Tipul sau sectorul de activitate Producție Tranșare

- (Iulie 2013 – Octombrie 201) **Operator Introducere Date**
 Smithfield România, Timișoara
- Internship pe perioada verii
- Tipul sau sectorul de activitate Producție Tranșare

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

- (2016 - Prezent) **Doctorat: Ingineria Produselor Alimentare**
 IOSUD
 IRVA – Ingineria Resurselor Vegetale și Animale
- (2015) **Auditor în Domeniul Siguranței Alimentare**
 USMVBT
- Am obținut această specializare urmând cursul postuniversitar: Auditor al Sistemelor de Management al Calității ISO 22000
- (2014 - 2016) **Masterat: Siguranța și Biosecuritatea Produselor Alimentare**
 USAMVBT Facultatea de Tehnologia Produselor Alimentare
- Am absolvit această specializare cu media 10
 - Am obținut titlul de Master în domeniul Ingineria Produselor Alimentare
- (2010 - 2014) **Licență: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**
 USAMVBT Facultatea de Tehnologia Produselor Alimentare
- Am absolvit studiile universitare cu media 9,55
 - Am obținut titlul de Inginer în domeniul Ingineria Produselor Alimentare

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) Româna

Alte limbi străine cunoscute

Engleză

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B2	B2	B2	B2	B2
Nivel recunoscut și echivalat cu proba "C".					

- Competențe de comunicare
- Bune competențe de comunicare dobândite în urma relaționării și a muncii în echipă, respectiv gestionarea a unor diferite probleme și situații apărute în cadrul jobului

Competențe organizaționale/manageriale

- Leadership - am fost șef de echipă în cadrul secției de ambalare

Competențe dobândite la locul de muncă

- o bună cunoaștere a fluxurilor de producție în urma monitorizării acestora

Competențe digitale

AUTOEVALUARE				
Procesarea informației	Comunicare	Creare de conținut	Securitate	Rezolvarea de probleme
UTILIZATOR EXPERIMENTAT	UTILIZATOR EXPERIMENTAT	UTILIZATOR EXPERIMENTAT	UTILIZATOR EXPERIMENTAT	UTILIZATOR EXPERIMENTAT

Examen 78 puncte. Nivel recunoscut și echivalat cu proba "D".

Alte competențele informatice:

- o bună stăpânire a suitei microsoft office
- cunoștințe de utilizare a softului trueHR
- bune cunoștințe de operare a programelor de gestiune marfă
- Docuware

Alte competențe

- Trainer – competență dobândită în cadrul cursului acreditat de Formator în cadrul firme A&C Consulting
- Pedagogie – pe perioada studiilor universitare am absolvit Modulul Psihopedagogic I și II

Permis de conducere

B

- Publicații
- Articole/studii publicate în reviste de specialitate de circulație internațională recunoscute din țară și din străinătate:
 - Szakal, R.N.; Guran, A.; Cugerean, M.I.; Petroman, I.M.; Hădărugă, D.I.; Hădărugă, N.G., Discrimination of the autochthonous animal fats by ATR-FTIR-PCA and comparison with vegetable oils, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 2023, 29(2).
 - Hădărugă, N.G.; Chirilă, C.A.; Szakal, R.N.; Gălan, I.M.; Simandi, M.D.; Bujancă, G.S.; David, I.; Riviș, A.; Stanciu, S.M.*; Hădărugă, D.I., FTIR-PCA Approach on Raw and Thermally Processed Chicken Lipids Stabilized by Nano-Encapsulation in β -Cyclodextrin, *Foods* 2022, 11, 3632, ISSN: 2304-8158, <https://doi.org/10.3390/foods11223632> (ISI 5.561 / Q1)
 - Chirilă, C.A.; Szakal, R.N.; Hădărugă, D.I.; Hădărugă, N.G., Influence of growing and processing factors on the fatty acid profile of poultry lipids, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 2020, 26(2), 74-81, https://www.journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Article_xYwAA9.html
 - Petroman, C.; Popescu, G.; Szakal, R.-N.; Păunescu, V.; Drăghia, L.; Bujancă, G.S.; Chirilă, C.A.; Hădărugă, D.I.; Văduva, L.; Hădărugă, N.G.*; Petroman, I., Fatty Acid Profile of Lipid Fractions of Mangalitză (*Sus scrofa domesticus*) from Northern Romania: A GC-MS-PCA Approach, *Foods* 2021, 10, 242, ISSN: 2304-8158, <https://doi.org/10.3390/foods10020242> (ISI 5.561 / Q2)
 - Hădărugă, N.G.; Szakal, R.N.; Chirilă, C.A.; Lukinich-Gruia, A.T.; Păunescu, V.; Muntean, C.; Rusu, G.; Bujancă, G.; Hădărugă, D.I., Complexation of Danube common nase (*Chondrostoma nasus* L.) oil by β -cyclodextrin and 2-hydroxypropyl- β -cyclodextrin, *Food Chemistry* 2020, 303, art. 125419, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125419> (ISI 7.514 / Q1)
 - Sicoe, G.; Zippenfening, S.E.; Simandi, M.D.; Szakal, R.N.; Gălan, I.M.; Rădulescu, L.; David, I.; Hădărugă, D.I.; Mocanu, C.; Puiu, I.; Golea, G.M.; Hădărugă, N.G., Halogen drying kinetics of some vegan crackers as fortified food products, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 2018, 24(4), 330-337, https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/96430L53_Gabriela_Sicoe_Crackers_Halogen_drying_330-337.pdf
 - Costescu, C.I.; Rus, D.; Hădărugă, N.G.; Pogor, V.; Badea, M.; Mateican, E.; Szakal, R.; Olaru, P.; Hădărugă, D.I., Solvent influence on the antioxidant activity of pomegranate extracts, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 2015, 21(1), 21-27, [https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/9168L5_Vol_21\(1\)_2015_21_27.pdf](https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/9168L5_Vol_21(1)_2015_21_27.pdf)
 - Costescu, C.I., Hădărugă, N.G.; Szakal, R.; Pogor, V.; Popescu (Pintilie), G.S.; Riviș, A.; Hădărugă, D.I., Antioxidant activity of thyme extracts. Influence of the extraction solvent, *Journal of Horticulture, Forestry and Biotechnology* 2014, 18(3), 126-132, www.journal-hfb.usab-tm.ro
 - Articole/studii prezentate și/sau publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale și naționale recunoscute:
 - Szakal, R.N.; Chirilă, C.A.; Simandi, M.D.; Mitroi, C.L.; Gălan, I.M.; Lucan, C.A.; Hădărugă, D.I.; Hădărugă, N.G., Evaluation of β -cyclodextrin complexation of some autochthonous fish oils by thermal methods, The 8th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 23-24, 2019, Timișoara, Romania, Oral communication (OC2).
 - Hădărugă, D.I.; Chirilă, C.A.; Simandi, M.D.; Szakal, R.N.; Muntean, C.; Bandur, G.N.; Hădărugă, N.G., Cyclodextrin – edible oil complexes: Synthesis and characterization, The 8th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 23-24, 2019, Timișoara, Romania, Book of Abstracts, Invited Lecture (IL2), pp. 57-58.
 - Hădărugă, N.G.; Mitroi, C.; Szakal, R.N.; Oprean, C.; Drăghia, L.P.; Bandur, G.N.; Hădărugă, D.I., β -Cyclodextrin / Danube asp and Prussian carp oil complexes: evaluation of moisture content and nanoencapsulation efficiency by thermogravimetry and differential scanning calorimetry, The 10th International Conference on Water in Food (EFW2018), Prague, Czech Republic, September 19-21, 2018, Book of Abstracts, Poster presentation P14, pp. 55, <http://www.eurofoodwater.eu/efw2018/>; <http://www.eurofoodwater.eu/english/index.php>; <http://www.efw2018.eurofoodwater.eu/>
 - Costescu, C.I.; Hădărugă, N.G.; Velcirov, A.B.; Rus, D.; Szakal, R.; Hădărugă, D.I., Variation of the antioxidant activity of pomegranate (*Punica granatum*) fruit parts, The 13th International symposium – Prospects for the 3rd millennium agriculture, Cluj-Napoca, September 25-27, 2014.