

INFORMAȚII PERSONALE

Andreea Stan



📍 Str. Dr. Gura Făgetului, nr. 56A, 032601 București (România)

☎ +40769 716 512

✉ andreea.stan@qlab.usamv.ro

Data nașterii 25/03/1988 | Naționalitatea română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

15/03/2016–30/09/2019

Cercetător Științific

Centrul de Cercetare pentru Studiul Calității Produselor Agroalimentare, Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară, București (România)

Laboratorul de Tehnologii Postrecoltă

01/10/2019–Prezent

Cercetător științific (CSIII)

Centrul de Cercetare pentru Studiul Calității Produselor Agroalimentare, Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară, București (România)

Laboratorul de Tehnologii Postrecoltă

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2012–2015

Doctor în Biotehnologii

Doctorat

Facultatea de Biotehnologii, Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București

Titlul tezei: "Cercetări privind corelația dintre caracteristicile fizico-chimice, analizele senzoriale ale produselor de tip smoothie și preferințele consumatorilor"

2010–2012

Diploma de master

Master

Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București - Facultatea de Biotehnologii

Titlul lucrării de disertație: „Monitorizarea indicatorilor fizico-chimici și microbiologici la conservarea prin congelare a peștelui suplimentat în hrănire cu probiotice”

2006–2010

Diploma de inginer

Licență

Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București - Facultatea de Biotehnologii

Titlul lucrării de licență: „Cercetări privind stabilirea unor metode de procesare care să conducă la creșterea siguranței alimentare a legumelor minimal procesate”

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e)

română

Limbile străine

	ÎNȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
engleză	C1	C1	C1	C1	C1

Competențe de comunicare Bune aptitudini de comunicare, dobândite în urma participării la conferințe științifice naționale, internaționale și întâlniri de proiecte.

Competențe organizaționale/manageriale Bune competențe de management și lucru în echipă, dobândite în timpul stagiului de doctorat, pe parcursul celor 3 ani de lucru ca cercetător și în urma finalizării proiectului component 4 „Tehnologii ecologice postrecoltă” ca și responsabil de proiect.

Bune competențe organizaționale dobândite în urma organizării mai multor workshop-uri în cadrul unor evenimente științifice naționale și internaționale precum Expoziția Bio Life & Style 2019 la Romexpo și Conferința internațională Agriculture for Life, Life for Agriculture, 2019, 2020 la USAMV București, Zilele Horticulturii Bucureștene 2021, etc.

Competențe dobândite la locul de muncă Adaptarea protocoalelor de lucru conform cerințelor specifice fiecărui proiect aflat în derulare.
Adaptarea tehnologiilor și a condițiilor optime de păstrare în atmosferă controlată și modificată în vederea menținerii calității fructelor și legumelor.

Extracția, analiza și identificarea compușilor organici din produse agroalimentare utilizând spectrofotometria, colorimetria și cromatografia lichidă de înaltă performanță (HPLC cuplat cu detectori DAD și RID).

Realizarea de lucrări științifice și propuneri de proiecte.

Competențele digitale

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

Competențele digitale - Grilă de auto-evaluare

Pachetul Office (Word, Excel, Power Point)

Internet Explorer

Alte competențe Punctualitate, Disponibilitate și dorința de a învăța lucruri noi, Atenție la detalii

Permis de conducere B

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

Afilieri

- International Society for Horticultural Science, 2020
- Asociația Operatorilor din Agricultură Ecologică - Bio-România, 2019
- Societatea Română a Horticultorilor, 2018
- Amicii Rozelor, 2018

Certificări Școala de vară din cadrul USAMV București Agricultural Economics and Policy Summer School on "Scientific Working", Facultatea de Management, Inginerie Economică în Agricultură și Dezvoltare Rurală, proiectul Horizon 2020 ENHANCE, București 19-23 Septembrie 2016, Certificate of completion

- Instruire** Developed through Mobility Projects for Researchers (MC), Competition 2017 - Cod proiect: PN-III-P1-1.1-MC-2017-0587, Nr. 87 / 21.11.2017, in laboratoarele Research Unit UMR408 SQPOV (Instituto Nacional de Agronomic Research (INRA)) of Avignon, France.
- Premii**
- Andreea Stan, Bădulescu Liliana, Mihai Frîncu, Ioana Cătuneanu, Mădălina Butac, Marian Vintilă, PROJECT ECOTEHNOPOMP4 - ORGANIC POST-HARVEST TECHNOLOGIES, component of complex project INCREASING THE INSTITUTIONAL CAPACITY OF RESEARCH - DEVELOPMENT-INNOVATION IN THE FIELD OF ECOLOGICAL FRUIT GROWING, International Exhibition of Research, Innovations and Inventions PRO INVENT 18th Edition – ONLINE, 18-20 November 2020, Cluj-Napoca, România – **Diploma de excelență și medalia de aur.**
 - Bădulescu Liliana, Bujor-Nenița Oana-Crina, Stan Andreea, Dragomir Nela, Dobrin Aurora, Zugravu Mihaela, Moț Andrei, Ion Violeta, Lagunovschi-Luchian Viorica, Sturm Barbara, Project SusOrgPlus - Intelligent food processing chains, natural additives and colourant, International Exhibition of Research, Innovations and Inventions PRO INVENT 18th Edition – ONLINE, 18-20 November 2020, Cluj-Napoca, România - **Diploma de excelență și medalia de aur.**
 - DRAGOMIR Nela, NICOLAE Carmen Georgeta, STAN Andreea, ION Violeta, BĂDULESCU Liliana 2020 BISCUIȚII BIO CARANELA - Biscuiți ecologici cu semințe și făină de cânepă, bucăți și pulbere din măr deshidrat, pulbere din busuioc liofilizat, International Exhibition of Research, Innovations and Inventions PRO INVENT 18th Edition – ONLINE, 18-20 November 2020, Cluj-Napoca, România - **Diploma de excelență și medalia de aur.**
 - Liliana Bădulescu, Oana-Crina Bujor, Aurora Dobrin, Andreea Stan, Andrei Moț, Violeta Alexandra Ion, FREEZE DRIED POWDERS OBTAINED FROM ORGANIC TOMATOES to be used as natural nutritional/functional ingredients and/or colorants to enhance stability of processed products and as natural coloring and flavoring agents, International Exhibition of Research, Innovations and Inventions PRO INVENT 18th Edition – ONLINE, 18-20 November 2020, Cluj-Napoca, România - **Diploma de excelență și medalia de aur.**
 - Liliana Bădulescu, Oana-Crina Bujor, Aurora Dobrin, Andreea Stan, Andrei Moț, Violeta Alexandra Ion, FREEZE DRIED POWDERS OBTAINED FROM ORGANIC RASPBERRY to be used as natural nutritional/functional ingredients and/or colorants to enhance stability of processed products and as natural coloring and flavoring agents, International Exhibition of Research, Innovations and Inventions PRO INVENT 18th Edition – ONLINE, 18-20 November 2020, Cluj-Napoca, România - **Diploma de excelență și medalia de aur.**
 - Andreea Stan, Bădulescu Liliana, Mihai Frîncu, Ioana Cătuneanu, Mădălina Butac, Marian Vintilă, PROJECT ECOTEHNOPOMP4 - ORGANIC POST-HARVEST TECHNOLOGIES, component of complex project INCREASING THE INSTITUTIONAL CAPACITY OF RESEARCH - DEVELOPMENT-INNOVATION IN THE FIELD OF ECOLOGICAL FRUIT GROWING, International Exhibition of Inventions and Innovations "Traian Vuia" 6th Edition, 13-15 October 2020, Timișoara, România **Diploma de excelență și medalia de bronz.**
 - Bădulescu Liliana, Bujor-Nenița Oana-Crina, Stan Andreea, Dragomir Nela, Dobrin Aurora, Zugravu Mihaela, Moț Andrei, Ion Violeta, Lagunovschi-Luchian Viorica, Sturm Barbara, Project SusOrgPlus - Intelligent food processing chains, natural additives and colourant, International Exhibition of Inventions and Innovations "Traian Vuia" 6th Edition, 13-15 October 2020, Timișoara, România - **Diploma de excelență și medalia de argint.**
 - DRAGOMIR Nela, NICOLAE Carmen Georgeta, STAN Andreea, ION Violeta Alexandra, BĂDULESCU Liliana, *BISCUIȚII BIO CARANELA - Biscuiți ecologici cu semințe decorticate și făină de cânepă, bucăți și pulbere din măr deshidratat, pulbere din busuioc liofilizat*, International Exhibition of Inventions and Innovations "Traian Vuia" 6th Edition, 13-15 October 2020, Timișoara, România - **Diploma de excelență și medalia de argint, Diploma de excelență "Justin CAPRA".**
 - Andreea Stan, Bădulescu Liliana, Mihai Frîncu, Ioana Cătuneanu, Mădălina Butac, Marian Vintilă, PROJECT ECOTEHNOPOMP4 - ORGANIC POST-HARVEST TECHNOLOGIES, component of complex project INCREASING THE INSTITUTIONAL CAPACITY OF RESEARCH - DEVELOPMENT-INNOVATION IN THE FIELD OF ECOLOGICAL FRUIT GROWING, International Exhibition of Inventions INVENTICA, 24th Edition, 29-31 July 2020, Iași, România - **Diploma de excelență și medalia INVENTICA.**
 - Bădulescu Liliana, Bujor-Nenița Oana-Crina, Stan Andreea, Dragomir Nela, Dobrin Aurora, Zugravu Mihaela, Moț Andrei, Ion Violeta, Lagunovschi-Luchian Viorica, Sturm Barbara, Project SusOrgPlus - Intelligent food processing chains, natural additives and colourant, International Exhibition of Inventions INVENTICA, 24th Edition, 29-31 July 2020, Iași, România - **Diploma de excelență și**

medalia INVENTICA.

- Badulescu Liliana, Dobrin Aurora, Andreea Stan, Mot Andrei, Bujor-Nenita Oana-Crina, "Drying treatment effects on anthocyanins of organic raspberry (cv. Heritage) fruit", Third Nordic Baltic Drying Conference (NBDC 2019), Sankt-Petersburg, Russia - "**Best Poster Award NBDC 2019**".

- Andreea Stan, Popa Mona Elena, 2014, The influence of chilling storage on color, pH and acidity of fruit smoothie beverages, "Agriculture for Life, Life for Agriculture" Conference "**Best poster for session food safety**".

- Cereri de brevet**
- Andreea Stan, Bădulescu Liliana, Mihai Frîncu, Violeta Ion, Tehnologie de păstrare în atmosferă modificată a fructelor ecologice, 18 December 2020, no. A/00845, OSIM Romania.
 - Bezdadea-Catuneanu Ioana, Andreea Stan, Badulescu Liliana, Hoza Dorel, Tehnologie de păstrare îndelungată a fructelor de gutui în atmosferă controlată, 18 December 2020, no. A/00844, OSIM Romania
 - Andreea Stan, Bădulescu Liliana, Mihai Frîncu, Violeta Ion, Tehnologie de păstrare în atmosferă controlată a fructelor ecologice, 20 November 2020, no. A/00761, OSIM Romania.
- Interese tamatic**
- Tehnologii de prelucrare pentru legume, fructe și pește,
Tehnologii de păstrare a fructelor în atmosferă controlată și modificată,
Dezvoltare de produse,
Monitorizarea modificărilor biochimice și fiziologice ale legumelor și fructelor, în timpul depozitării sau în timpul procesării
Intensitatea respiratorie și intensitatea transpirației pentru produsele horticoale păstrate în diferite condiții de atmosferă controlată pentru a determina calitatea acestora în perioada de valabilitate
Utilizarea sistemului HPLC pentru determinarea conținutului de acid ascorbic, identificarea și cuantificarea polifenolilor în produsele horticoale pe toată durata de valabilitate
- Alte activități**
- Recenzor pentru reviste științifice internaționale (Scientific Papers-Series B-Horticulture, Scientific Bulletin, Series F, Biotechnologies, Journal of Food Processing and Preservation)