



Curriculum vitae

Informații personale

Nume / Prenume Gabriela TĂRNĂUCEANU căsătorită FRUNZĂ

Adresă Bulevardul SOCOLA, nr. 8, Iași

Telefon Mobil: +40. 758.922.082

E-mail frunza.gabriela27@gmail.com

Naționalitate Română

Data nașterii 27.03.1983

Sex Feminin

Locul de muncă vizat Asistent universitar, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară "Ion Ionescu de la Brad" Iași. Învățământ superior. Cercetare

Domeniul ocupațional

Experiența profesională

Perioada **Sept.2013-prezent**

Funcția sau postul ocupat Asistent universitar

Activități și responsabilități principale Predau lucrările practice la disciplinele: Managementul calității și siguranței alimentelor și Merceologia produselor alimentare, Merceologia produselor agroalimentare, Merchandising în alimentație publică și agroturism pentru specializările: Inginerie și management în alimentație publică și agroturism și Controlul și expertiza produselor alimentare și seminariile pentru disciplina Managementul calității alimentelor la specializarea Tehnologia prelucrării produselor agricole. Coordonare și evaluare studenți (proiecte, teste, lucrări de licență).

Numele și adresa angajatorului Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară "Ion Ionescu de la Brad" Iași, Aleea Mihail Sadoveanu, nr. 3, Iași.

Tipul activității, sectorul de activitate Educație - formare, învățământ superior

Perioada **Ian.2012 – Apr.2012**

Funcția sau postul ocupat Stagiari în cercetare, schimb de experiență

Activități și responsabilități principale Cercetare, documentare.

Estimarea (prin intermediul tehnologiei Doppler) a grăsimii intramusculare și perirenale, abatorizarea, creșterea, selecția și reproducția iepurilor. Efectuarea de analize pe carne (determinarea umidității, a substanței uscate, extracția lipidelor, determinarea acizilor grași, determinarea aminoacizilor), determinarea pH-ului direct pe carcase, determinarea culorii cu Colorimetrul Minolta CR300 (Sistemul CIELAB), determinarea texturii prin intermediul Testului forțelor de forfecare Warner-Bratzler. Participarea la cursuri și la seminarii referitoare la îmbunătățirea calității cărnii de iepure prin selecție și ameliorare .

Numele furnizorului de formare Institutul de Științe și Tehnologii Animale, Universitatea Politehnică din Valencia, Spania

Tipul activității, sectorul de activitate Cercetare, producție, documentare.

Perioada **Iul.2008- Iul.2009**

Funcția sau postul ocupat **Inginer Tehnolog**

Activități și responsabilități principale Efectuarea controlului calității activității de abatorizare a puilor broiler, pe parcursul întregului proces tehnologic. Membru în echipa de siguranța alimentară (punerea în aplicare a ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001 și menținerea calității produselor prin acțiuni preventive și corective). Efectuarea instruirii angajaților în domeniul calității și siguranței alimentelor și norme de protecție a muncii.

Numele și adresa angajatorului S.C. SAFIR S.R.L., Strada Podu Înalt, Nr. 6, Vaslui

Tipul activității, sectorul de activitate Inginer tehnolog. Abatorizare păsări, procesare carne

Educație și formare

Perioada **Nov. –Dec. 2013**

Cursuri formare profesională

Calificarea /diploma obținută	1. Manager al sistemelor de management al calității 2. Auditor în domeniul calității
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	1. Evaluarea, instruirea și motivarea pentru calitate a personalului, evaluarea furnizorilor, menținerea și îmbunătățirea sistemului calității, tratarea neconformităților și stabilirea măsurilor corective, elaborarea și implementarea politicii calității etc. 2. Comunicare specifică activității de audit, munca în echipa de audit, analiza și aprecierea conformității și eficacității sistemului calității, colectarea și structurarea informațiilor specifice activității de audit, conducerea auditului, întocmirea documentelor specifice activității de audit și a raportului de audit.
Nivelul de clasificare național și internațional	ISCED 6
Numele și tipul instituției de furnizorului de formare	S.C. INFO EDUCAȚIA, S.C. INTERACTIVE TRAINING
Perioada	Sept.2013-Iun. 2015
Calificarea /diploma obținută	Masterand. Diplomă de Master, Specializarea: Managementul calității și siguranței alimentelor
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Managementul calității, Managementul siguranței alimentare, Producții zootehnice alimentare, Merceologia produselor alimentare, Protecția consumatorului, Trasabilitatea produselor alimentare, Auditul calității, Controlul calității produselor alimentare, Principii de nutriție umană și toxicologie alimentară, Controlul producției agroalimentare ecologice.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară „Ion Ionescu de la Brad” Iași, Facultatea de Zootehnie.
Nivelul de clasificare național și internațional	ISCED 6

Perioada **Oct.2009 – Feb.2013**

Calificarea /diploma obținută **Diplomă de doctor** în domeniul Zootehnie, Specializarea: Tehnologia produselor animaliere.

Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite Metode moderne de cercetare, Bazele morfofiziologice ale producției de carne, Biochimia cărnii, Managementul produselor animaliere, Managementul calității alimentelor, Controlul calității cărnii și a produselor din carne. Documentare, cercetare, efectuarea diferitelor analize de laborator pe carne (determinarea compoziției chimice (proteine, lipide, apă, collagen, săruri minerale, acizi grași), determinarea texturii, culorii, pH-ului, determinări histologice, determinarea pierderilor de greutate prin fierbere, a capacității de reținere a apei, efectuarea analizelor senzoriale) și pe sânge (determinări hematologice și biochimice). Publicarea rezultatelor obținute prin realizarea de articole științifice.

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară „Ion Ionescu de la Brad” Iași, Facultatea de Zootehnie.

Nivelul de clasificare național și internațional ISCED 6

Perioada **Oct. 2007 – Iun. 2009**

Calificarea / diploma obținută Inspecția și controlul produselor de origine animală, Diplomă de master.

Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite Controlul sanitar veterinar al produselor de origine animală, Microbiologie alimentară, Igienă alimentară, Toxicologie alimentară, Tehnologia produselor de origine animală, Biosecuritate alimentară, Calitatea și certificarea produselor alimentare, HACCP și Standarde de calitate în industria alimentară

Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară „Ion Ionescu de la Brad” Iași, Facultatea de Medicină Veterinară.

Nivelul de clasificare național și internațional ISCED 6

Perioada **Oct. 2007 – Iun. 2008**

Calificarea / diploma obținută Managementul Tehnologiilor de producție, Diplomă de master

Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite Managementul tehnologiilor, Sisteme avansate de producție, Managementul produselor și proceselor inovatoare, Management strategic, Management financiar și contabilitate, Mentenanță predictivă și preventivă, Managementul resurselor umane.

Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare Universitatea Tehnică "Gheorghe Asachi" Iași

Nivelul de clasificare național și internațional ISCED 6

Perioada **Oct.2002- Iun. 2007**

Calificarea / diploma obținută Diplomă de Inginer în Industria Alimentară
Specializarea Tehnologia Prelucrării Produselor Agricole

Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite Operații și aparate în industria alimentară, Utilaje în industria alimentară, Aditivi alimentari, Chimie alimentelor, Biochimia alimentelor, Microbiologie, Fiziologie, Genetică, Tehnologia cărnii și a preparatelor din carne, Tehnologia prelucrării produselor de vegetale, Tehnologia laptelui și a produselor derivate, Tehnologia derivatelor din ouă și pește, Controlul calității alimentelor, Tehnologia băuturilor alcoolice, Tehnologia conservelor, Biotehnologii agroalimentare, Metode de conservare a alimentelor de origine animală. Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor, Nutriție umană, Ecotoxicologia produselor alimentare.

Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară „Ion Ionescu de la Brad” din Iași, Facultatea de Agricultură.

Nivelul de clasificare național și internațional ISCED 6

Perioada **Sept.1998– iul.2002**

Calificarea / diploma obținută Absolvent Liceu, Diplomă de Bacalaureat

Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite Chimie analitică, Chimie Organică, Biochimie, Materii Prime în industria alimentară, Utilaje, Fezabilitate, Biologie, Matematică, Fizică

Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare Liceul Tehnologic Agricol "Mihail Kogălniceanu", Iași

Aptitudini și competențe personale

Limba maternă **Română**

Limbi străine cunoscute

Autoevaluare <i>Nivel european (*)</i>	Înțelegere		Vorbire			Scriere	
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă		
Engleză	B1 Utilizare independentă	B1 Utilizare independentă	B1 Utilizare independentă	B1 Utilizare independentă	B1 Utilizare independentă		
Spaniolă	C1 Utilizator experimentat	C1 Utilizator experimentat	C1 Utilizator experimentat	C1 Utilizator experimentat	C1 Utilizator experimentat		
Franceză	B1 Utilizare independentă	B1 Utilizare independentă	B1 Utilizare independentă	A1 Utilizator de bază	B1 Utilizare independentă		
Greacă	A1 Utilizator de bază	A1 Utilizator de bază	A1 Utilizator de bază	A1 Utilizator de bază	A1 Utilizator de bază		

(*) *Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine*

Competențe și abilități sociale Spirit de echipă; adaptabilitate la diferite medii de lucru; abilități bune de comunicare;

Competențe și aptitudini organizatorice Organizare lucrări practice/seminarii cu studenții din anii II, III și IV, evaluare (corectare proiecte și teste). Coordonarea a peste 180 de persoane în activitatea de lucru specifică unei unități de industrializare a cărnii de pasăre, organizator de seminarii științifice, simpozioane.

Competențe și aptitudini tehnice Bună utilizatoare a instrumentelor și aparatelor de laborator (Spectrofotometrul Foss 500, Analizator automat Food Cheek, Gaz Cromatografie, pH-metru, utilizarea colorimetrului Minolta CR300 pentru determinarea culorii, utilizarea texturometrului TA-XT2I pentru determinarea forțelor de forfecare, a aparatelor de vacuum, a extractoarelor de lipide, a ecografelor Doppler etc.)

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului Utilizarea avansată a pachetului Microsoft Office (word, Excell, Power Point), Paint, Utilizarea programelor de calcul statistic, a programelor pentru determinări histologice, a celor pentru Spectrofotometrul Foss 500 și a celor pentru determinare forțelor de forfecare Warner-Bratzleer.

Permis de conducere Categoria B din 2007