



## Curriculum vitae Europass

### Informații personale

Nume / Prenume Gabriela TĂRNĂUCEANU căsătorită FRUNZĂ  
Adresă(e) Bulevardul SOCOLA, nr. 8, Iași  
Telefon(oane) +40. 332. 111. 616 Mobil: +40. 758.922.082  
+40. 746.055.591  
Fax(uri) -  
E-mail(uri) tarnauceanu.gabriela@yahoo.com

Naționalitate(-tăți) Română  
Data nașterii 27.03.1983  
Sex Feminin

**Locul de muncă vizat** **Doctorand**  
**Domeniul ocupațional** **Tehnologia Produselor Animaliere**

### Experiența profesională

Perioada	<b>2009- prezent</b>
Funcția sau postul ocupat	doctorand
Activități și responsabilități principale	Documentare, cercetare, efectuarea diferitelor analize de laborator pe carne (determinarea compoziției chimice, determinarea pH-ului, determinări histologice) și pe sânge (determinări hematologice pe sânge prelevat cu anticoagulant și biochimice, pe ser sanguin).
Numele și adresa angajatorului	USAMV Iași, Facultatea de Zootehnie
Tipul activității sau sectorul de activitate	Universitar
Perioada	<b>14.01.2012 – 14.04.2012</b>
Funcția sau postul ocupat	Stagiar în cercetare, schimb de experiență
Activități și responsabilități principale	Cercetare, documentare
Numele și adresa angajatorului	Institutul de Științe și Tehnologii Animale, Universitatea Politehnică Valencia, Spania
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare, producție, documentare. Institutul deținea ferme proprii de iepuri de casă unde participam săptămânal la selecția acestora după rata de creștere, efectuam cântăriri, tatuarea iepurilor (la vârsta de două săptămâni), administam vaccinurile programate etc. De asemenea institutul avea abator propriu pentru sacrificarea iepurilor, unde mergeam săptămânal. Aici estimam cu ajutorul unui ecograf (prin intermediul tehnologiei Doppler) cantitatea de grăsime intramusculară și perirenală la iepurii selectați pentru rata de creștere, după care aceștia erau sacrificați și se realizau comparații și corelații cu rezultatele obținute în urma ecografiei.

În Laboratorul de Tehnologie a Cărnii am efectuat diferite analize pe carnea de iepure de casă (determinarea umidității, a substanței uscate, extracția lipidelor, determinarea acizilor grași, determinarea aminoacizilor), determinarea pH-ului direct pe carcasa de iepure (la nivelul vertebrelor lombare), determinarea culorii cărnii proaspete de iepure de casă cu Colorimetrul Minolta CR300 (Sistemul CIELAB) realizând comparații cu alte specii (păsări (pui broiler și curcan), suine, ovine și bovine). De asemenea am efectuat determinarea proprietăților texturii cărnii prin intermediul Testului forțelor de forfecare Warner-Bratzler, pe carne de iepure supusă tratamentului termic.

Participarea la cursul de Tehnologie a cărnii (de două ori pe săptămână) realizat de profesorul coordonator al stagiului de cercetare și la susținerea a două teze de doctorat.

Participarea la seminarii săptămânale unde aveau loc discuții pe diferite teme de cercetare și experimente referitoare la îmbunătățirea calității cărnii de iepure prin selecție și ameliorare.

Perioada **07.07.2008- 10.07.2009**

Funcția sau postul ocupat Inginer Tehnolog

Activități și responsabilități principale Am avut sarcina de a efectua controlul calității carcaselor de pui broiler, pe parcursul întregului proces tehnologic de la sacrificarea acestora, cu referire la tranșarea în porțiuni anatomiche ale acestora, verificarea organelor comestibile, a cărnii tocate și a cărnii separate mecanic. De asemenea urmăream procesul de ambalare, calitatea acestuia, efectuam etichetele corespunzătoare loturilor și comenzilor beneficiarilor din ziua respectivă. Controlul avea loc pe parcursul întregului flux, de la recepția păsărilor vii, până la livrarea sub formă refrigerată și/sau congelată a produselor. Realizam calibrarea benzii de sortare a puilor și verificam toate utilajele înainte de începerea fluxului tehnologic. Parametrii de la asomare, opărire, prerefrigerare, refrigerare, congelare, ambalare (temperatura aerului și temperatura cărnii în punctul termic), viteza conveierului erau notate periodic în registre de evidență, iar anumiți parametri erau ajustați în funcție de uniformitatea loturilor și de greutatea păsărilor. Am făcut parte din echipa de siguranța alimentară (punerea în aplicare a ISO 22000, ISO 9001, ISO 1401 și menținerea calității produselor prin acțiuni preventive și corective) Am efectuat instruirea angajaților pentru a preveni contaminarea cărnii, protecția mediului și menținerea calității produselor obținute. De asemenea am fost însărcinată cu instruirea angajaților în ceea ce privește prevenirea și stingerea incendiilor și norme de protecție a muncii.

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

Tipul activității sau sectorul de activitate Abator de păsări, procesare carne

## Educație și formare

Perioada **01.10.2009 - prezent**

Calificarea / diploma obținută Doctorand în cadrul Facultății de Zootehnie, Specializarea Tehnologia produselor animaliere, Teza de doctorat cu titlu "CERCETĂRI PRIVIND STATUSUL MORFOFIZIOLOGIC LA IEPURELE DE CASĂ ȘI DE CÂMP ÎN CORELAȚIE CU PROPRIETĂȚILE SENZORIALE ȘI NUTRITIV/BIOLOGICE ALE CĂRNII"

Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite Metode moderne de cercetare, Bazele morfofiziologice ale producției de carne, Biochimia cărnii, Managementul produselor animaliere, Controlul calității cărnii și a produselor din carne.

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  
Aleea M. Sadoveanu, 707027, Iași (România)

Nivelul de clasificare național și internațional ISCED 6

Perioada **Octombrie 2007 – Iunie 2009**

Calificarea / diploma obținută Master: 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, Aleea M. Sadoveanu, 707027 Iași (Romania)

Nivelul de clasificare național și internațional	ISCED 6
Perioada	October 2007 - June 2008
Calificarea / diploma obținută	Master: 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	<b>Octombrie 2002- iunie 2007</b>
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, Instalații frigorifice, Chimie organică, Chimie anorganică, Biochimie alimentară, Microbiologie, Fiziologie Animală, Fiziologie vegetală, Genetică, Tehnologia Industrializării cărnii și a produselor din carne, Tehnologia Prelucrării produselor de origine vegetală, Tehnologia prelucrării produselor lactate și a derivaților acestora, Tehnologii derivate ouălor și industriei peștelui, Controlul calității produselor alimentare, tehnologia băuturilor alcoolice și oenologie, tehnologia conservelor, Biotehnologii agro-alimentare, metode de conservare a produselor de origine animală.
Numele și tipul instituției de învățământ/ furnizorului de formare	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară „Ion Ionescu de la Brad” Iași, Facultatea de Agricultură (Inginerie Alimentară) Aleea M. Sadoveanu, Iași (Romania)
Nivelul de clasificare național și internațional	ISCED 6

Perioada	15.09.1998– 15.07.2002
Calificarea / diploma obținută	Absolvent Liceu, Diplomă de Bacalaureat
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Chimie Organică, Biochimie, Materii Prime, Utilaje, Fezabilitate, Biologie,
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	
<b>Engleză</b>	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	B1	Utilizare independentă
<b>Spaniolă</b>	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat
<b>Franceză</b>	B1	Utilizare independentă	B1	Utilizare independentă	B1	Utilizare independentă	A1	Utilizator de bază	B1	Utilizare independentă
<b>Greacă</b>	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 de comunicare bune;
---------------------------------	--

Competențe și aptitudini organizatorice	Coordonarea a numeroase persoane (aproximativ 180) 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 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 și a celor pentru determinare forțelor de forfecare Warner-Bratzleer
Permis de conducere	Categoria B

### **Informații suplimentare**

**Articole - prim autor:**

1. **Tărnăuceanu (Frunză) Gabriela**, Boișteanu P. C., 2012 -*Research Regarding the Characterization of Fatty Acids Composition of Hare Meat (Lepus Europaeus Pallas)*,
2. **Tărnăuceanu (Frunză) Gabriela**, Lazăr Roxana, Boișteanu P.C., 2012- *Researches regarding histological characterization of muscles harvested from hares (Lepus Europaeus Pallas)*,
3. **Tărnăuceanu (Frunză) Gabriela**, Lazăr Roxana, Ionescu O., Boișteanu P.C., 2011 -*Research on the pH evolution of meat harvested from hares.*
4. **Tărnăuceanu (Frunză) Gabriela**, Lazăr Roxana, Ionescu O., Boișteanu P.C., 2011 - *Research on the chemical characterization of meat harvested from rabbits and hares*
5. **Tărnăuceanu Gabriela**, Roxana Lazăr, P.C. Boișteanu, 2010 - *Researches on comparative characterization of sensory and nutrient-biological properties of meat harvested from rabbit and hare,*

**Articole - Coautor**

6. Lazăr Roxana, Boișteanu P. C., Coșuleanu Ancuța Elena, **Tărnăuceanu Gabriela**, 2010 - *Research regarding the changes of biochemical parameters at youth cunicul from Giant Belgian breed*

### **Referințe/Persoane de contact**

Coordonatorul științific al tezei de doctorat: Prof. univ. dr. ing. Paul Corneliu BOIȘTEANU (Prorector, director general administrativ USAMV Iași);  
 Coordonator disertație: Prof. univ. dr. Adrian Negrea (Facultatea de Medicină Veterinară, USAMV Iași);  
 Coordonator disertație: Prof. univ. dr. ing. Petru Dușa (Facultatea de construcții de mașini și management industrial, Universitatea Tehnică Gheorghe Asachi);  
 Coordonator licență: Prof. univ. dr. Ing. Marius Giorgi Usturoi (Facultatea de Zootehnie, USAMV Iași)