

## INFORMAȚII PERSONALE



📍 strada Păcurari, nr.130, cod postal 705520, Iași, România

☎ 0332/107603 📠 0727881477

✉ morosanu.anamaria88@yahoo.ro

Sexul Feminin | Data nașterii 15/08/1988 | Naționalitatea Română

EXPERIENȚA  
PROFESIONALĂ

2017-prezent

Șef de laborator

SC AGRO INDUSTRIAL CERES SRL, comuna Bivolari, județul Iași

1. Asigură menținerea condițiilor avute în vedere la autorizarea laboratorului.
  2. Coordonează activitatea din punct de vedere tehnic și organizatoric în laborator.
  3. Asigurarea printr-un control permanent respectarea prevederilor normelor tehnice în efectuarea încercărilor și de interpretarea rezultatelor.
  4. Analizează rezultatele încercărilor și semnează documentele întocmite în cadrul laboratorului.
  5. Asigură instruirea unui sistem propriu de asigurare a calității, de implementare, de funcționare și de perfecționare permanentă a acestuia.
  6. Avizează procedurile tehnice privind încercările.
  7. Analizează împreună cu responsabilii de profil eventualele abateri constatate și stabilește modul de soluționare.
- Sector de activitate: Vitivinicol având ca obiectiv procesarea strugurilor și obținerea vinurilor

## EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2013-prezent

**Pregătirea unui doctorat : specializarea Viticultură și Oenologie****"Universitatea de Științe agricole și Medicină Veterinară "Ion Ionescu de la Brad,, Iași, Facultatea de Horticultură**Tema de cercetare: *Studiul compușilor fenolici din vinurile Fetească albă și Fetească regală în urma aplicării unor tratamente de condiționare*

2011-2013

**Studii de masterat****"Universitatea de Științe agricole și Medicină Veterinară "Ion Ionescu de la Brad,, Iași, specializarea EFPA**Tema de cercetare: *Studiul variației formelor de apă și a principalelor caracteristici organoleptice la merele Golden după depozitarea la temperatura de refrigerare*

2007-2011

**Studii de licență****"Universitatea de Științe agricole și Medicină Veterinară "Ion Ionescu de la Brad,, Iași, specializarea TPPA**Tema de cercetare: *Contribuții la cunoașterea calității produselor acido-dietetice obținute în cadrul SC TRANSGIGEL SRL*

**COMPETENȚE  
PERSONALE**
**Limba(i) maternă(e)** Română

	ÎNȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
<b>Franceză</b>	C2- Utilizator experimentat	C2- Utilizator experimentat	C2- Utilizator experimentat	C2- Utilizator experimentat	C2- Utilizator experimentat
<b>Engleză</b>	C1- Utilizator experimentat	C1- Utilizator experimentat	C2- Utilizator experimentat	C2- Utilizator experimentat	B2- Utilizator independent
<b>Italiană</b>	C1- Utilizator experimentat	C1- Utilizator experimentat	C2- Utilizator experimentat	C2- Utilizator experimentat	C2- Utilizator experimentat

**Aptitudini și competențe sociale**

- Spirit de echipă;
- Spirit organizatoric;
- Simțul responsabilității;
- Comunicativă ;
- Atenție la detalii;
- Capacitate de analiză și sinteză.

**Competențe dobândite la locul de muncă**

- instruirea și implementarea sistemului de asigurare a calității pe laborator.
- respectarea prevederilor și normelor tehnice cu privire la efectuarea încercărilor.
- monitorizare CTC pe fluxul tehnologic.
- folosirea mijloacelor de măsură conform procedurilor tehnice, standarde, normative, specificații.

**Competențe digitale**

O bună cunoaștere a pachetului MS Office: Word, Excel, Power point

**Alte competențe**

- Competențe lingvistice profesionale certificate pentru limba franceză;
- Certificat de auditor în domeniul calității;
- Nivelul 1 pedagogic absolvit;
- Participarea la simpozionul "Centrarea demersului educațional pe nevoile și interesele studenților/ elevilor. Direcții de modernizare a procesului ;predare-învățare și evaluare în învățământul preuniversitar / universitar"
- Atestat de participare și absolvire a cursurilor de "Epistemologie și metode de cercetare" susținut de AUF BECO.



**Publicații** **Lucrări publicate în reviste ISI - prim-autor**

1. Moroșanu Ana-Maria, Cotea V.V., Luchian Camelia Elena, Nicolaua M., Colibaba Cintia, Tarțian A. C., 2016- *The influence of pre-fermentative treatments on the volatile, chromatic features, organic acids and phenolic content of Feteasca alba Romanian wine*, 39th World Congress of Vine and Wine, BIO Web of Conferences, vol. 7, E D P Sciences, F-91944 CEDEX A, France.

2. Moroșanu Ana Maria, Luchian Camelia, Cotea V. V., Colibaba Lucia Cintia, Nicolaua M., Tarțian A.C., 2018 - *Assessment of Major Volatile and Phenolic Compounds from 'Feteasca Regala' Wine Samples after Pre-fermentative Treatments using GC-MS Analysis and HPLC Analysis*, Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca, vol. 46, nr. 1, p. 247-259.

**Lucrări publicate în reviste BDI - prim-autor**

1. Moroșanu Ana-Maria, Cotea V. V., Nicolaua M., Colibaba Cintia-Lucia, Nechita C. B., Tarțian A., 2014 -*Study of the climatic influence on the compositional characteristics of wines obtained in the Copou hill vineyard*, Lucrări științifice, anul LVII, vol. 57, nr. 2, seria Horticultură, USAMV Iași, print ISSN 1454-7376, electronic ISSN 2069-8275, p. 193-198.

2. Moroșanu Ana-Maria, Colibaba Lucia-Cintia, Nicolaua M., Nechita C.B., Zamfir C.I., Tarțian A.C., Cotea V.V., 2015- *Regarding the influence of some prefermentative treatments on compositional and organoleptic features of Fetească albă wines*, Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Horticulture, vol 72, No 2 (2015), ISSN 1843-5254.

3. Moroșanu Ana-Maria, Cotea V.V., Nicolaua M., Nechita C.B., Colibaba Lucia-Cintia, Moraru I., Tarțian A.C., 2015- *Comparative study of some compositional characteristics of wines obtained by fermentation with indigenous and selected yeast*, Lucrări științifice, anul LVIII, vol.6,58, nr. 2, seria Horticultură, USAMV Iași, print ISSN 1454-7376, electronic, ISSN 2069-8275, pg. 145-150

**Lucrări publicate - coautor**

1. Tarțian A.C., Cotea V.V., Nicolaua M., Zamfir C.I., Colibaba Lucia-Cintia, Moroșanu Ana-Maria, 2017- *The influence of the different techniques of maceration on the aromatic and phenolic profile of the Busuioacă de Bohotin wine*, BIO Web of Conferences, vol. 9, 02032, Section Oenology, EDP Sciences, Sofia, Bulgaria.

2. Tarțian A.C., Cotea V.V., Nicolaua M., Colibaba Lucia-Cintia, Nechita C.B., Moroșanu Ana-Maria, 2014- *Research on the influence of the pedoclimatic conditions from Dealu Bujorului, Cotnari and Iași vineyards on the physico-chemical characteristics of the Fetească albă and Busuioacă de Bohotin wines*, Lucrări științifice, anul LVII, vol. 57, nr. 2, seria Horticultură, USAMV Iași, 2014, print ISSN, 1454-7376, electronic ISSN 2069-8275, p. 205-210.

- Publicații**
3. Tarțian A.C., Colibaba Lucia-Cintia, Niculaua M., Nechita C.B., Zamfir C.I., Moroșanu Ana-Maria, Cotea V.V., 2015- *Comparative study of the biotypes of Busuioaca de Bohotin variety from Husi vineyard*, Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Horticulture, vol. 72, No 2, ISSN 1843-5254, p. 418 - 423.
  4. Tarțian A.C., Colibaba Lucia-Cintia, Niculaua M., Nechita C.B., Zamfir C.I., Moroșanu Ana-Maria, Cotea V.V., 2015- *Research on the influence of the different techniques of maceration on the compositional characteristics of the Busuioacă de Bohotin wine* (Cercetări privind influența diferitelor tehnici de macerare asupra caracteristicilor compoziționale ale vinului de Busuioacă de Bohotin), *Lucrări științifice*, anul LVIII, vol. 58, nr. 2, seria Horticultură, USAMV Iași, print ISSN 1454-7376, electronic ISSN 2069-8275 pg, 183-188.
  5. Niculaua M., Moroșanu Ana-Maria, Văraru F., Moraru I., Nechita C. B., Cotea V. V., Colibaba Cintia-Lucia, 2014 - *Volatile organic compounds in some white wines of Iași vineyard*, *Lucrări științifice*, anul LVII, vol. 57, nr. 2, seria Horticultură, USAMV Iași, print ISSN 1454-7376, electronic ISSN 2069- 8275, p. 217-222.
  6. Focea M.C., Luchian Camelia Elena, Moroșanu Ana-Maria, Niculaua M., Cotea V.V., Odăgeriu G., Zamfir C.I., 2017- *Content of metals and organic acids from experimental sparkling white wine*, BIO Web Conferences, Section Oenology, 40<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine, vol. 9, article nr. 02007.

