

**Curriculum vitae
Europass**

Informații personale

Nume / Prenume **Neagu Christine**
Adresă(e) Județ Caras-Severin Com. Slatina-Timis, str. Ulita Noua, nr. 5 România
Telefon(oane) Mobil: +40765618769
E-mail(uri) christine.dragomir98@gmail.com

Naționalitate(-tăți) Română

Data nașterii 31.01.1998.

Sex F

Experiența profesională

Perioadă 21.09.2020-Prezent

Funcția sau postul ocupat Inginer industria alimentară

Activități și responsabilități principale Realizarea actului de coordonare a producției pe întreaga durată a programului de lucru ; realizarea distribuției producției către punctele de vânzare; verificarea zilnică a gradului de păstrare a produselor, a termenului de valabilitate și retragerea de la procesare a produselor care depășesc aceste caracteristici; întocmirea actelor necesare pentru expediția marfii, actele de recepție a materiilor prime, a specificațiilor tehnice pentru orice produs nou, inclusiv certificatele de calitate; răspunde de distribuția marfii la punctele de lucru (ambalare, număr de produse, igienă); răspunde de igiena din secția de producție și spațiile adiacente, a oamenilor din subordine, igiena mașinii de transport, igiena soferului și a vânzătorului;

Numele și adresa angajatorului Universitatea de Științe Vieții Regele Mihai I din Timișoara – Stațiunea Didactică

Perioadă 29.07.2019- 29.12.2019

Funcția sau postul ocupat INTERSHIP Departamentul vânzări

Activități și responsabilități principale Studiu de piață , dezvoltarea produselor, promovarea produselor.

Numele și adresa angajatorului SMITHFIELD ROMÂNIA SRL

Perioadă 01.07.2019-21.07.2019

Funcția sau postul ocupat Departamentul vânzări – Stagiar practica

Numele și adresa angajatorului SMITHFIELD ROMÂNIA SRL

Perioada 27.02.2019-27.07.2019

Funcția sau postul ocupat INTERSHIP CALITATE

Activități și responsabilități principale Monitorizarea fluxului tehnologic

Numele și adresa angajatorului SMARTWOOD ROMÂNIA SRL

Perioada 15.04.2017-15.09.2017
Funcția sau postul ocupat Operator- practică
Activități și responsabilități principale Prepararea produselor în patiserie
Numele și adresa angajatorului PROSPERO SRL

Educație și formare

Perioada Octombrie 2022 - Prezent
Calificarea/diploma obținută **Doctorand**
Departamentul: Ingineria resurselor vegetale și animale
Numele și tipul instituției Universitatea de Științe Vieții Regele Mihai I din Timișoara
de învățământ/ furnizorul de formare Facultatea de inginerie alimentară

Perioada Octombrie 2022 - Prezent
Calificarea/diploma obținută **Modul psihopedagogic gradul 2**
Numele și tipul instituției Universitatea de Științe Vieții Regele Mihai I din Timișoara
de învățământ/ furnizorul de formare

Perioada 2020-2022
Calificarea/diploma obținută **Diplomă master**
Numele și tipul instituției de învățământ /furnizorul de formare Universitatea de Științe Vieții Regele Mihai I din Timișoara
Facultatea de inginerie alimentară
Program de studiu: Tehnici moderne de gastrotehnie și de catering.

Perioada 2016-2020
Calificarea/diploma obținută **Diplomă Inginer**
Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorul de formare Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara
Facultatea de inginerie alimentara
Program de studiu: Control și expertiza produselor alimentare

Perioada 2016-2019
Calificarea/diploma obținută **Diplomă Modul psihopedagogic gradul 1**
Numele și tipul instituției de învățământ/furnizorul de formare Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului din Timișoara

Perioada 2012-2016
Calificarea / diploma obținută **Diplomă bacalaureat**
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorul de formare Liceul tehnologic "Dacia" Caransebeș
Program studiu: Protecția Mediului

CURSURI

Perioada 24.04.2023 -28.04.2023
Calificarea/diploma obținută **Organizarea portofoliului de proprietate intelectuală**

Numele și tipul instituției de învățământ /furnizorului de formare IRECSON Centrul de informare tehnologică

Perioada 30.01.2023-01.02.2023

Calificarea/diploma obținută **Auditor Intern pentru Sistemul de Management al Calității conform ISO 9001:2015 și ISO 19011:2018**

Numele și tipul instituției de învățământ /furnizorului de formare TUV Austria

Perioada 12.12.2022-14.12.2022

Calificarea/diploma obținută **Auditor intern pentru laboratoare de încercări și etalonări conform standardelor SR EN/IEC 17025:2018 și 19011:2018**

Numele și tipul instituției de învățământ /furnizorului de formare TUV Austria

Aptitudini și competențe personale Bune competențe organizaționale în urma prezenței în echipe de cercetare

Limba maternă **Română**

Limba străină cunoscută

Autoevaluare Nivel european (*)	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
Italiana	B1	B1	B2	B2	B2
Enleză	A1	A1	A1	A1	A1

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

Permis(e) de conducere. Categoria B

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului Utilizator (Word, Excel, Power Point, etc)

Informații suplimentare

Participare la concursul Food Art din cadrul facultății de Tehnologia Produselor Agroalimentare
Implicarea în organizarea primei ediții a evenimentului „BOSTANIADA”
Participare la concursul „Cel mai boss dintre bostani”
Participarea Workshop-ului „FOOD ART”
Certificat de voluntariat USAMVBT
The 5 student conference: Life sciences- Food Processing: 30 of June 2020
YOUNG PEOPLE AND MULTIDISCIPLINARY RESEARCH IN APPLIED LIFE SCIENCES_25.11.2021
SIMPOZIONUL INTERNAȚIONAL AL TINERILOR CERCETĂTORI ÎN ȘTIINȚELE VIEȚII,
25.11.2021

Proiecte de cercetare Participarea în cadrul proiectelor de cercetare-dezvoltare-inovare:

- Programul POR_CTTU_140030 : Realizarea transferului tehnologic in vederea obtinerii unor alimente functionale inovative imbogatite in compusi bioactivi-CTTU 2020, 2021-2023.

Lucrări:

1. Dossa, S.; Negrea, M.; Cocan, I.; Berbecea, A.; Obistoiu, D.; **Dragomir, C.**; Alexa, E.; Ravis, A. Nutritional, Physico-Chemical, Phytochemical, and Rheological Characteristics of Composite Flour Substituted by Baobab Pulp Flour (*Adansonia digitata* L.) for Bread Making. *Foods* **2023**, *12*, 2697. <https://doi.org/10.3390/foods12122697>
2. Dossa, S.; **Dragomir, C.**; Plustea, L.; Dinulescu, C.; Cocan, I.; Negrea, M.; Berbecea, A.; Alexa, E.; Ravis, A. Gluten-Free Cookies Enriched with Baobab Flour (*Adansonia digitata* L.) and Buckwheat Flour (*Fagopyrum esculentum*). *Appl. Sci.* **2023**, *13*, 12908. <https://doi.org/10.3390/app131212908>
3. Raba, D.-N.; Radulov, I.; Alexa, E.; Poiana, M.-A.; Misca, C.D.; Cocan, I.; Negrea, M.; Suster, G.; **Dragomir, C.** Insights into the Development of Pastry Products Based on Spelt Flour Fortified with Lingonberry Powder. *Agronomy* **2023**, *13*, 2609. <https://doi.org/10.3390/agr13122609>
4. Poiana, M.-A.; Alexa, E.; Radulov, I.; Raba, D.-N.; Cocan, I.; Negrea, M.; Misca, C.D.; **Dragomir, C.**; Dossa, S.; Suster, G. Strategies to Formulate Value-Added Pastry Products from Composite Flours Based on Spelt Flour and Grape Pomace Powder. *Foods* **2023**, *12*, 3239. <https://doi.org/10.3390/foods12173239>
5. **Dragomir C.**; Dossa S.; Negrea M.; Cocan I.; Nutritional Enriched Muffins Based on Speita Wheat and Sea Buckthorn (*Hippophae Rhamnoides* L.); *Eur. Chem. Bull.* **2023**, *12*(Special Issue 7), 4998-5006
6. **Dragomir C.**, Dossa S., Radulov I., Alexa E., Poiana M.A., Raba D.N., Misca C.D., Cocan I., Negrea M., Suster G., Petcu C.D. **2023**, Innovative pasta formulation based on barley/oat flour fortified with sea buckthorn powder. *Scientific papers. Series D. Animal science*, Vol. LXVI, ISSUE 2, ISSN 2285-5750, 482-488.
7. Dossa S., **Dragomir C.**, Birta I., Argyelan C., Ravis A. **2023**, the use of moringa oleifera as value-added ingredient in bakery industry. *Scientific Papers. Series D. Animal Science*, Vol. LXVI, Issue 2, ISSN 2285-5750, 471-481.
8. Plustea (Paven) L., Raba D.N., Negrea M., Cocan I., **Dragomir C.**, Poiana M.A., Petcu C.D., Chica M., Cozma A., Berbecea A., Alexa E. **2023**, bakery products with value-added premix based on lupin (*lupinus angustifolius*) sprouts. *Scientific Papers. Series D. Animal Science*, Vol. LXVI, Issue 2, ISSN 2285-5750, 550-558.

Neagu Christine

