

CURRICULUM VITAE

INFORMAȚII PERSONALE

Nume	Negoită Mioara
Adresă(e)	Bld. Alexandru Obredgia, nr. 13, 041735, București, România
Telefon(oane)	Fix: 031-620.58.33; 031-620.58.34; 031-620.58.35 Mobil: 0722510724
Fax(uri)	031-620.58.33; 031-620.58.34; 031-620.58.35
E-mail(uri)	mioaranegoita@yahoo.com
Naționalitate	Română
Data nașterii	28.12.1966

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Perioada (de la - până la)	2004 - prezent
Numele și adresa angajatorului	Institutul Național de Cercetare Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare, București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare-dezvoltare
Funcția sau postul ocupat	Sef Laborator Cromatografie/Cercetător științific gradul II
Principalele activități și responsabilități	- Determinarea acrilamidei din pâine, biscuiți și alte produse similare prin gaz cromatografie cuplată cu spectrometrie de masă - Determinarea acizilor grași și acizilor grași <i>trans</i> din grăsimi/uleiuri de origine animală și/sau vegetală, biscuiți și alte produse alimentare, utilizând metode performante, în scopul asigurării securității nutriționale și siguranței alimentare - Determinarea patulinei din suc de mere prin cromatografie de lichide de înaltă performanță - Validarea metodelor analitice - Influența unor factori tehnologici asupra formării acrilamidei din pâine, biscuiți și alte produse similare - Realizarea de produse de patiserie (napolitane, biscuiți, fursecuri, prăjituri etc.) pentru diabetici - Realizarea de produse procesate din fructe (gemuri, compoturi, nectaruri) destinate diabeticii și obezilor - Realizarea de produse aglutenice cu batat destinate persoanelor cu intoleranță la gluten - Aplicarea principiilor HACCP în industria conservelor de legume și fructe - Realizare de produse de panificație, patiserie și produse procesate din fructe fortificate cu fier - Realizarea unor sortimente de amestecuri de uleiuri vegetale, presate la rece, cu un raport optim omega 6 la omega 3 - Valorificarea substanțelor naturale aromatizante cu potențial de aplicare în industria alimentară. Am participat la aceste activități, ca responsabil direct sau ca membru în echipa de lucru.

U. Negoita
19.11.2018

Perioada (de la - până la)	1990 - 2004
Numele și adresa angajatorului	Institutul de Cercetare și Dezvoltare pentru Industrializarea și Marketingul Produselor Horticole, București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare-dezvoltare
Funcția sau postul ocupat	Cercetător principal gradul III, Șef Laborator Cercetare pentru Industrializarea Produselor Horticole (2000 -2004)
Principalele activități și responsabilități	- Realizarea de produse procesate din legume și fructe, destinate dietei diabetice - Testarea în procesul de industrializare a unor soiuri (hibrizi) noi de fructe și legume - Diversificarea gamei sortimentale a produselor prelucrate din legume si fructe - Cercetări privind modificările fiziologice și biochimice la unele specii legumicole după recoltare până la produsul finit obținut prin termosterilizare - Realizarea de produse vegetariene pe bază de soia și derivate proteice de soia - Cercetări privind introducerea în procesul de industrializare a unor legume mai puțin răspândite - Elaborare standarde cu metodică de analiză pentru legumele și fructele procesate - Am participat la aceste activități, ca responsabil direct sau ca membru în echipa de lucru.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Perioada (de la - până la)	Octombrie 2017
Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională	PRO-METROFOOD, Thessaloniki, Greece
Domeniul studiat / aptitudini ocupaționale	Susținerea metrologică a autenticității și trasabilitatea materiilor prime și produselor alimentare "Metrology supporting authenticity and traceability of raw materials and products"
Tipul calificării / diploma obținută	Certificat de participare
Nivelul de clasificarea forme de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional	

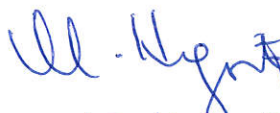

 19.11.2018

Perioada (de la - până la) Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională Domeniul studiat / aptitudini ocupaționale Tipul calificării / diploma obținută Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional Perioada (de la - până la) Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională Domeniul studiat / aptitudini ocupaționale Tipul calificării / diploma obținută Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional Perioada (de la - până la) Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională Domeniul studiat / aptitudini ocupaționale Tipul calificării / diploma obținută Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional Perioada (de la - până la) Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională Domeniul studiat / aptitudini ocupaționale	Noiembrie 2016 Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, Departamentul de formare continuă și transfer tehnologic Analiza statistică și prelucrarea datelor experimentale din cercetare în domeniul științei alimentelor Certificat de atestare a competențelor profesionale 20 - 22 septembrie 2016 KEY Consulting and Training Center, Ohrid, Macedonia Implementarea sistemului HACCP ("HACCP system implementation, maintenance and modification (according Codex Alimentarius)") Certificat de participare 29 septembrie - 01 octombrie 2015 S.C. Fiatest S.R.L., Bucuresti "Evaluarea incertitudinii de măsurare în laboratoarele de încercări. Aspecte practice" Certificat 02 - 03 octombrie 2014 S.C. Fiatest S.R.L., Bucuresti Curs "Validarea metodelor de încercare/analiză. Aspecte practice"
---	--

Il. Negrău

19.11.2018

Tipul calificării / diploma obținută	Certificat
Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional	
Perioada (de la - până la)	1997 - 2004
Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională	Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară, București
Domeniul studiat / aptitudini ocupaționale	Titlul tezei: Cercetări privind modificările fiziologice și biochimice în timpul păstrării temporare și în procesul de prelucrare prin termosterilizare a patru specii legumicole
Tipul calificării / diploma obținută	Doctor în horticultura/Diploma
Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional	Doctorat
Perioada (de la - până la)	1985 - 1990
Numele și tipul instituției de învățământ și al organizației profesionale prin care s-a realizat formarea profesională	Universitatea Galați
Domeniul studiat / aptitudini ocupaționale	Facultatea TCPTA - TP, specializarea Tehnologia Chimiei Produselor Alimentare
Tipul calificării / diploma obținută	Inginer tehnolog/Diploma
Nivelul de clasificarea formei de instruire/ învățământ în sistemul național sau internațional	
APTITUDINI ȘI COMPETENȚE PERSONALE	
Limba maternă	Română
Limba străină cunoscută	Limba engleză
abilitatea de a citi	bine
abilitatea de a scrie	bine
abilitatea de a vorbi	satisfăcător
Aptitudini și competențe și sociale	Spirit de echipă Capacitate de adaptare la condițiile diverse de lucru


 19.11.2018

Aptitudini și competențe organizatorice

Spirit organizatoric

Director de proiect / Responsabil de proiect

Experiență bună a managementului de proiect, dobândită din activitatea de cercetare, ca:

- *responsabil de proiect* PN 12 48 01 01, din cadrul PN 12 48 in perioada 2012 - 2016
- *responsabil de proiect* PN 12 48 01 10, din cadrul PN 12 48 in 2015
- *responsabil de proiect* PN 16 46 01 01, din cadrul PN 12 48, in perioada 2016 - 2017
- *responsabil de proiect* PN 18 02 01 02, din cadrul PN 18 02 in 2018
- *membru în echipa de realizare* a unor proiecte de cercetare naționale, Programul "Parteneriate în Domeniile Prioritare" 2007-2013
- *director de proiect / responsabil de proiect* din cadrul Programului CEEX/2005-2008 - modulul I

Aptitudini și competențe tehnice

(utilizare calculator, anumite tipuri de echipamente, mașini etc.)

O bună stăpânire a instrumentelor Microsoft Office™ (Word™, Excel™ and PowerPoint™)

Utilizarea softului echipamentului GC-MS/MS, Excalibur

Permis de conducere

Categoria B

Anexe - Informații suplimentare

Listă lucrări științifice semnificative publicate

1. Mihai A. L., **Negoită M.**, Adascălului A.C., Ionescu V., Belc N. (2018). *Evaluation of fatty acids composition of some food samples by using GC-MS and NMR techniques*, "Agriculture for Life, Life for Agriculture" Conference Proceedings, Volume 1: Issue 1, pag. 548-554, DOI: 10.2478/alife-2018-0086.
2. **Negoită M.**, Mihai A.L., Iorga E. (2017). *Influence of technological factors on acrylamide level from biscuits*, Scientific Bulletin, Series F, Biotechnologies. Vol. XXI, p. 149-158.
3. **Negoită M.**, Iorga E., Mihai A.L., Spadaro G. (2016). *Investigation regarding the influence of certain types of fat content on acrylamide level in biscuits*. Journal of Hygienic Engineering and Design, vol. 15, p. 31-41.
4. **Negoită M.**, Culețu A. (2016). *Application of an accurate and validated method for identification and quantification of acrylamide in bread, biscuits and other bakery products using GC-MS/MS system*, J.Braz.Chem. Soc., vol. 27, no. 10., p. 1782-1791.
5. **Negoită M.**, Adascălului A.C., Iorga E., Catană L., Catană M., Belc N. (2015). *Internal validation of the method for determination of acrylamide in bread by gas chromatography tandem mass spectrometry*, Revista de Chimie, vol. 66, nr. 4.
6. **Negoită M.**, Mustățea G., Iorga E., Adascălului A., Spadaro G., Belc N., Catană L., Stan A. (2015). *Research regarding the influence of dough preparation process on the acrylamide level in bread*, Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies, Vol. XIX, ISSN Online 2285-1372, ISSN-L2285-1364.
7. **Negoită M.**, Adascălului A.C., Spadaro G., Mustățea G., Iorga E., Catană M., Stan A. (2015). *Investigation regarding influence of different food ingredients addition on the acrylamide level in bread*, Book of abstracts 3rd NEEFood Congress, Journal of Eco AgriTourism, ISSN 1844-8577.
8. Mustățea G., **Negoită M.**, Popa M.E. (2015). *Research regarding the influence of flour extraction degree on acrylamide formation in biscuits*, Book of abstracts 3rd NEEFood Congress, Journal of Eco AgriTourism, ISSN 1844-8577.
9. Mustățea G., Popa M.E., **Negoită M.** (2015). *A case study on mitigation strategies of acrylamide in bakery products*, Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies, Vol. XIX, ISSN Online 2285-1372, ISSN-L2285-1364,.
10. Mustățea G., Popa M.E., **Negoită M.**, Roming F.I. (2015). *Asparagine and sweeteners - how they influence acrylamide formation in wheat flour biscuits?* Abstracts/ Journal of Biotechnology 208, S5-S120.
11. **Negoită M.**, Catană M., Iorga E., Catană L., Adascălului A., Belc N. (2014). *Determination of Acrylamide in Bread by Gas Chromatography-Tandem Mass Spectrometry*, Romanian Biotechnological Letters, Vol 19, No. 4.
12. **Negoită M.**, Iorga E., Adascălului A.C., Catană M., Belc N., Stan A. (2014). *Influence of some factors on the acrylamide content in bread*, Romanian Biotechnological Letters, Vol 19, No. 6

Il. Negoita
19.11.2018

Cărți științifice în domeniu

1. M. Negoită, A. Adascălului, E. Iorga, L. Catană, M. Catană, G. Spadaro, N. Belc, G. Mustățea. *Acrilamida din produsele de panificație - formare, identificare și cuantificare*", ISBN 978-606-23-0444-7, pag. 313, Editura Printech, 2015.
2. L. Catană, E. Iorga, M. Catană, M. Negoită, N. Belc, G. Liliș, A. Bălea, V. Ionescu, F. Burnichi, A. Miteluț, M.E. Popa. *Potențialul de acumulare al nitraților în produsele vegetale* ISBN 978-606-521-597-9, pag. 141, Editura Printech, 2010.
3. L. Catană, M. Catană, M. Negoită, E. Iorga, N. Belc, G. Liliș, A. Bălea, V. Ionescu. *Metode de analiză a dioxinelor și furanilor din alimente* ISBN 978-606-521-596-2, pag. 232, Editura Printech, 2010.
4. M. Catană, M. Negoită, L. Catană, E. Iorga, N. Belc, G. Liliș, A. Bălea, P.V. Călianu, I.A. Anca, A.M. Popp, O. Muntean, M.G. Dinu. *Fortifierea cu fier a produselor alimentare* ISBN 978-606-521-595-5, pag. 392, Editura Printech, 2010.
5. M. Negoită, G. Nediță, L. Catană, E. Iorga, M. Catană, N. Belc, V. Corbu. *Studii privind implementarea HACCP în industria conservelor de legume și fructe*, pag. 152, ISBN 978-606-521-070-7, Editura Printech, București, 2008.
6. M. Negoită, L. Catană, M. Catană, E. Iorga, G. Nediță, N. Belc, S. Ulinici, V. Corbu. *Ghid de bune practici de producție la procesarea prin termosterilizare a legumelor și fructelor*, pag. 221, ISBN 978-606-521-065-3, Editura Printech, București, 2008.
7. M. Negoită, L. Catană, M. Catană, E. Iorga B. Nastasia, M.E. Popa, F. Liliana, U. Sorin. *Ghid de bune practici de igienă la procesarea legumelor și fructelor*, 2008, pg. 192, ISBN 978-606-521-038-7, Editura Printech, București

Il. Negoita
19.11.2018