

INFORMAȚII PERSONALE

Gabriela Emilia Rusen



Str. Dinu Vintilă, Nr. 6 B, bl. 2, sc. I, ap. I 9-4 (235), Sector 2, București, România

0040722854010;

gabi28rusen@gmail.com

Data nașterii 12/07/1967 | Naționalitate Română

DOMENIUL OCUPAȚIONAL

Servicii pentru Siguranța Alimentului

EXPERIENȚĂ PROFESIONALĂ

Ianuarie 2004 – prezent

Administrator la firma SC Food Safety Consulting SRL
Medic Veterinar – servicii pentru siguranța alimentului

FOOD SAFETY CONSULTING SRL, București, România

Activități și servicii in domeniul Managementului Calității si Siguranței Alimentelor : activități și servicii în vederea creării, implementării și menținerii sistemelor de siguranța alimentelor (programe preliminare – reguli de bună practică și igienă, igienizare și control al igienizării, autocontrol, întreținere tehnică, proceduri, control dăunători etc. și HACCP), precum și de audit și supraveghere, activități de instruire și coordonare personal (atât personalul muncitor, cât și șefii de secții sau de departamente), de evaluare personal precum și de selectare personal de profil în vederea angajării, creare de teste de evaluare, atât pentru angajare, cât și pentru testări interne a personalului muncitor, pentru următoarele companii:

- SOCIETATEA AGRICOVER (abatorizare porc, tranșare, procesare carne tocată și carne preparată), Niculești, Dâmbovița;
- AVICOLA COSTEȘTI (abatorizare porc), Costești, Argeș;
- LADRISI GROUP (abatorizare porc, vită, tranșare), Ceptura, Prahova;
- ROMSUINTEST PERIȘ SA (abatorizare porc, tranșare, procesare carne tocată și carne preparată) Periș, Ilfov;
- VALMAR (produse din carne) Berca, Buzău;
- TABCO CAMPOFRIO (produse din carne) Tulcea;
- MALINA LUX (tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne, magazine alimentare) Caracal, Ilt;
- SELGROS CASH & CARRY (tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne) "Cash and carry hypermarket", 18 la număr în România;
- COMNILIS PROD, (tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne) Măgureni, Prahova;
- NEPTUN RÂMNIC (abatorizare vită și porc) Râmnicu Sărat, Buzău;
- GASTRO 2002 (tranșare, procesare carne tocată și carne preparată) Corbii Mari, Dâmbovița;
- SELMONT, (tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne) Baia Mare, Maramureș;
- LANȚUL CARPATIN (carne preparată) Brătășanca, Prahova;
- SERGIANA (tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne inclusiv vânat restaurante, magazine alimentare) Poiana Mărului, Brașov;
- EUROPIG (abatorizare vita, porc, vanat, oaie) Șercaia, Brașov;
- MARCEL (tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne, magazine alimentare) Răchiteni, Iași;
- ZOOSAB (fermă porci, abatorizare porc, procesare legume și fructe), Neamț;
- MEDA PROD 98 (tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne) București;
- CAROLI FOODS GROUP (tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne) și FOODLINE LOGISTICS (centre de depozitare și distribuție produse din carne) Pitești, Argeș (și București, Brașov, Bacău, Timișoara, Cluj, Constanța);
- INDCARF SA (produse din carne crud-uscate) Pitești, Argeș;
- SCANDIA FOOD (conserve din carne și mâncăruri, tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne, inclusiv vânat) Sibiu;
- SCANDIA SIBIU (restaurante cu specific tradițional românesc), București;
- UNICARM (abatorizare vită și porc, tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne, conserve din carne, magazine alimentare) Vetiș, Satu Mare;
- SALAMANDRA (tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne) Baia

Mare, Maramureș;

- DIANA PROD Râmnicu Vâlcea, Vâlcea (produse din carne),
- DIANA (abatorizare vită, porc și oaie, tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne, restaurante, magazine alimentare) Râmnicu Vâlcea, Vâlcea;
- ANGST RO (tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne) Buftea, Ilfov;
- SALSI (produse din carne crud uscate) Sinaia, Prahova;
- FERMA ZOOTEHNICĂ (abatorizare vită, porc și oaie, tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, produse din carne, magazine alimentare) Baia Mare, Maramureș;
- INTEGRA (tranșare, procesare carne tocată și carne preparată, restaurant, magazin alimentar) Chitila, Ilfov;
- RUBY FOOD București, franciză „RUBY TUESDAY”, un lanț de restaurante originar din SUA;
- JERRY’S PIZZA, lanț de pizzerii cu livrare la domiciliu, București, Ploiești.

Ianuarie 2004 – prezent

Medic Veterinar – servicii pentru siguranța alimentului

Colaborare cu firmele de arhitectură și proiectare S.C.VIZUAL ENGINEERING S.R.L. și SC VIZUAL NET SERV SRL pe proiecte de industrie alimentară, aplicând conceptul de “HACCP engineering”. Proiecte (abatoare pentru obținerea de carne roșie și carne albă și fabrici de procesare din industria cărnii, precum și de procesare membrane naturale și legume-fructe):

- ED STELAR FOOD’S, Addis Ababa, Etiopia;
- ANGST-RO Buftea, Ilfov;
- OVIPRODEX, Liebling, Timiș;
- DIANA, Râmnicu Vâlcea, Vâlcea;
- MALINA LUX Caracal, Olt;
- METAL PLATING, Târgoviște, Dâmbovița;
- FERMA ZOOTEHNICA Baia-Mare, Maramureș;
- SELMONT Baia-Mare, Maramureș;
- CAROLI FOODS GROUP Pitești, Argeș;
- AGRONUTRISCO Mihăilești, Giurgiu;
- UNICARM Vetis, Satu-Mare;
- MIXALIM Frumușani, Calarași;
- DIAVIST Filipeștii de Pădure, Prahova;
- COSTDULAGROPROD Tinca, Bihor;
- CLEANTECH Ciulnița, Ialomița;
- PAKSOY CASING FOOD Brănești, Dâmbovița;
- CAMPOROM Crevedia, Dâmbovița;
- VALMAR Berca, Buzău;
- AAYLEX SA Buzău;
- AVICOLA COSTEȘTI Pitești, Argeș;
- MARCEL, Răchiteni, Iași;
- SALSI Sinaia, Prahova;
- INDCARF Pitești, Argeș;
- AGRICOLA INTERNAȚIONAL - AVICOLA BACĂU și SALBAC DRY SALAMI SA) Bacău;
- CONSERV BUFTEA SA, Buftea, Ilfov;
- FLEISCHMASTER Giurgiu;
- M FOOD INDUSTRIE Frațești, Giurgiu;
- ROMSUIATEST, Periș, Ilfov;
- HAME ROMÂNIA Caracal, Olt;
- CIABOLIV, Mihai Viteazu, Cluj;
- FRIGORIFER Tulcea;
- SCANDIA FOOD Sibiu;
- VITAL AVI NATURAL Campulung, Argeș;
- FUNGI SA Pucioasa, Dâmbovița;
- KOSAROM Pașcani, Iași;
- AVITOP Iași;
- ALIMENTA SA, Bacău;
- CARMEZ Chișinău, Republica Moldova.

Iunie – Decembrie 2004

Medic Veterinar – servicii pentru siguranța alimentului

Colaborare cu Federația ROMALIMENTA pentru programul PHARE de siguranța alimentelor “CIAA – Business Support Program – 2”, pentru evaluare și consultanță pentru siguranța alimentelor, la următoarele companii:

- Carne: DIANA Râmnicu-Vâlcea, SCANDIA ROMÂNĂ Sibiu, LUCA Brașov, CAROLI FOOD Pitești, CAMPOFRIO Tulcea, COREN Giurgiu, ALIMENTA Bacău, ROMCONSERV Caracal, OLAS PROD Craiova, SALSI Sinaia, MEDA PROD 98 București.
- Legume-fructe: CONSERV Buftea, LEGUME – FRUCTE Cluj, HAȚEGANA PROD Hațeg, LEGUME –FRUCTE Buzău.

Iulie 2003 – Iunie 2004

Medic Veterinar – servicii pentru siguranța alimentului

consultant HACCP, participare ca și colaborator în cadrul unui proiect al Băncii Mondiale, realizat de Centrul de informare CALITA pentru industrie alimentară, New Systems S.A., București.

Responsabilități: activitate de coordonare și suport în vederea creării și implementării sistemului HACCP la S.C. ANGST RO S.A. – Buftea și S.C. DIANA S.R.L – Râmnicu-Vâlcea.

Decembrie 1999 – Ian 2004

Director Asigurarea Calității, Coordonator General al Echipei HACCP.

L&O Romania, (fabrica de produse din carne fumizoare pentru McDonald's) Tunari, Ilfov.

Responsabilități în companie:

- crearea, implementarea, monitorizarea și controlul întregului sistem de calitate (HACCP, proceduri, specificații, flux tehnologic, politici și reguli de sistem etc.) la L&O România cât și la întreg lanțul de furnizori de materie primă, de la ferme, până la abatoare și fabrici de tranșare și preparate vezi "alte responsabilități").
- selectarea, agreerea și monitorizarea furnizorilor de materii prime (abatoare) și auxiliare.
- coordonarea activității în aria de producție și anexele acesteia pe principiile calității și siguranței alimentelor OSI – L&O – McDonald's.
- dezvoltare de produse noi pentru McDonald's și/sau pentru alți beneficiari interni și externi.
- obținerea de avize și licențe export/import, precum și pregătirea unității pentru agreere export în UE și menținerea acestei agreări.
- pregătirea și susținerea auditului KRAFT FOODS EUROPE în vederea agreeerii producerii de produse din carne refrigerate pentru copii destinate acestei companii și exportarea în UE.
- instruirea și evaluarea periodică a personalului precum și recrutare de personal nou.
- relațiile cu autoritățile veterinare oficiale (plan strategic, legislație, inspecții, exporturi, noi reglementări etc.) și cu laboratoarele pentru autocontrol.
- relațiile cu QA McDonald's Romania cât și cu sediul central "QA McDonald's Central Europe", Frankfurt.
- control operațiuni în restaurantele McDonald's, precum și la alți beneficiari, în vederea menținerii calității și siguranței produselor până la consumatorul final.
- relațiile cu sistemul OSI/L&O pe toate domeniile (materie primă vită, pui, porc, produse finite, dezvoltare de produs, operațiuni, audituri etc.).
- pregătirea și susținerea auditurilor externe (OSI/EFSSIS) la L&O România și la furnizori, precum și rol de translator de limba engleză în cadrul acestor audituri.
- coordonator pe partea română în situațiile de criză în cadrul echipei pe Europa de Est.

Alte responsabilități:

Crearea și implementarea sistemelor de calitate și de siguranța alimentelor în unitățile enumerate mai jos, precum și pregătirea lor în vederea auditării și certificării de către EFSIS, în vederea agreării lor ca și furnizori de carne pentru L&O/McDonald's – "European Food Safety Inspection Services" cu sediul central în Marea Britanie:

Agricola Internațional Bacău: Abator CARBAC (abatorizare vită/porc)
 AVICOLA Bacău (abatorizare pasăre)
 AVICOLA Buzău (abatorizare pasăre)
 SC COMINCA (INTEGRA) Abator Oradea (abatorizare vită)
 SC TARGO – Abator COMTIM Timișoara (abatorizare vită/porc)
 SC INTEGRA Chitila (tranșare vită/porc)

Detalii: HACCP, Specificații, Sistemul de proceduri, Regulile de bună practică și igienă, Reguli cu privire la materialele cu risc specific BSE, Conceptul de bunăstare a animalelor, Politica sticlei și a plasticului dur, Trasabilitatea, Programul de prevenire, combatere și monitorizare a insectelor și rozătoarelor, Monitorizare și reguli pentru vizitatori, Programe de instruire personal, monitorizarea și controlul antibioticelor și organismelor modificate genetic (GMO) la furnizorii de pasăre.

1997 – 1999

Medic Veterinar Coordonator

Clinica Veterinară "CRIVET", București

Responsabilități:

- asistență medicală veterinară (medicină internă, chirurgie, toxicologie, boli infecțioase, parazitologie, farmacologie).
- relațiile cu proprietarii, cu autoritățile și cu furnizorii de medicamente și consumabile.
- legislație.

1997 – 1999

Preparator

Clinica de Reproducție a Facultății de Medicină Veterinară București

Responsabilități:

- instruire teoretică studenți anul IV la seminarele din cadrul disciplinei de "Reproducția Animalelor".
- participare activă la intervențiile chirurgicale din clinică alături de profesori, șefi de lucrări sau asistenți, pentru pregătirea practică a studenților.

Martie – Iulie 1999

Medic Veterinar

Colaborare cu postul privat de televiziune PRO TV, în cadrul emisiunii lui Cristian Tabără, "Bună dimineața, PRO TV e al tău!", rubrică în direct de medicină veterinară (sfaturi medicale, noutăți în domeniu, sfaturi de creștere și hrănire, urgențe medicale, comportament animale etc.)

EDUCATIE

- 2008 – prezent Doctorand
Facultatea de Medicină Veterinară București
- 2006 – 2007 Scoala Postuniversitară de Medicină Veterinară, specializarea CLINICĂ ȘI FARMACIE VETERINARĂ, Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, Facultatea de Medicină Veterinară
- 1991 – 1997 Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, Facultatea de Medicină Veterinară Profilul: Medicină Veterinară, Specializarea: Medicină Veterinară, absolvent "Summa Cum Laude".
Stagii de practică la următoarele unități:
- Ferma Didactică Belciugatele
 - Direcția Sanitar Veterinară Buzău
 - Clinicile veterinare: HELPVET Buzău, TRADIVET București, SALVAVET București
 - Clinica de Patologie Chirurgicală a FMV București

INSTRUIRI SI SEMINARII

- 04 – 11.11. 2016 Curs de specializare competențe formator
Curs organizat de către Life Clinic SRL, București
- 12.05.2015 „Modalități de identificare a alergenilor conform normelor HACCP”
Seminat organizat de R-Biopharm și Diamedix Diagnostica, București.
- 09.10.2016 „IFS Food Version 6 training”
Seminat organizat de INAQ în colaborare cu IFS Management GmbH, București.
- 23 – 26.07. 2007 „Sistemul HACCP și bazele lui”
Seminat organizat de United States Department of Agriculture, susținut de dl. Joe Blair, Senior Vice President, HACCP Consulting Group, LLC, Facultatea de Medicină Veterinară, București, participare și ca lector.
- Martie 2007 „Advanced HACCP – Auditing and maintaining a functional HACCP system”
Curs organizat de United States Department of Agriculture, susținut de Joe Blair, Senior Vice President, HACCP Consulting Group, LLC, Predeal, Brașov, participare și ca lector.
- 11 – 12.12.2006 „Verificarea principiilor HACCP în unitățile de procesare produse alimentare de origine animală”
Seminat organizat de Autoritatea Națională Sanitar Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, Direcția Generală Inspecții și Coordonare PIF, Sovata, Mureș, participare ca lector.
- 24 – 25.05.2006 “Bunele practici de igienă și producție – baza implementării sistemului HACCP”, Curs organizat la Facultatea de Medicină Veterinară, București, susținut de dl. Joe Blair, membru al HACCP Consulting Group, LLC, USA.
- 17 – 21.10.2005 “Cerințe preliminare pentru implementarea sistemului HACCP”
Curs organizat de USDA (Departamentul pentru Agricultură al Statelor Unite) cu finanțare de la USAID (Agenția Statelor Unite pentru Dezvoltare Internațională) și prezentat de HACCP Consulting Group, LLC, USA, Predeal.
- 04.02.2005 BSP Final Workshop “Food Safety for the CEECs”
Viena, Austria.
- 18-19.11.2004 “Food Safety along the Supply Chain” CIAA - BSP Seminar”
Varșovia, Polonia.
- 17-21.02.2003 "Managementul activității de consultanță în vederea implementării sistemelor de management al calității în industria alimentară și a managementului de proiect " Curs organizat de Centrul de informare CALITA pentru industrie alimentară, New Systems SA, București.

22-25.01.2003	Evaluare calitate produse din carne McDonald's Frankfurt, Germania.
11-13.12.2002	Evaluare calitate produse din carne McDonald's Frankfurt, Germania.
09-11.12.2002	Instruire in domeniul calității si siguranței produselor alimentare (dezvoltare de produse destinate copiilor, factori de risc suplimentari acestei categorii de vârstă, microbiologie), la sediul pilot al companiei Kraft Foods Europe Munchen, Germania.
May/Aug.2002	Instruire cu privire la "Managementul Situațiilor de Criză" (abordarea situației de criză, modalități de reacție, atitudini față de presă etc.), sediul firmei "Perfect Ltd.Co" "Hauska & Fleishman Hillard Perfect Ltd. Co", București, România.
16-19.04.2002	Evaluare calitate produse din carne McDonald's Frankfurt, Germania.
19-23.02.2002	Instruire OSI (Otto & Sons International)/L&O (Lutz&Otto) cu privire la creșterea și bunăstarea puilor, implementarea sistemelor de calitate și HACCP in fermele de pasări, monitorizarea antibioticelor, metode de analiză pentru depistarea GMO (organisme modificate genetic) Konin, Polonia.
21.07-13.08.2001	Instruire "Food safety and Legislation" USDA, Washington DC, USA. Instruire "Developing and Implementing HACCP and Food Safety Programs" Texas A&M University, USA.
9-12.04.2001	Evaluare calitate produse din carne McDonald's Frankfurt, Germania.
4-10.03.2001	OSI/L&O "Quality Assurance Meeting IV", instruiți specifice de sistem și de legislație europeană pe probleme de calitate și siguranța alimentelor la materii prime și produse finite, politici de sistem, HACCP, trasabilitate etc. Augsburg, Gunzburg, Ulm, Duisburg, Germania.
21-23.09.2000	Conferința McDonald's "Chicken Supplier Day", instruire și dezbateri pe tema furnizorilor de pui (ferme, abatoare) pentru fabricile producătoare de produse pentru McDonald's Viena, Austria.
6-9.06.2000	Instruire cu privire la pregătirea sistemelor de calitate și siguranța alimentară al fabricilor L&O în vederea auditării și certificării EFSIS (European Food Safety Inspection Services) LOBA – Babolna, Ungaria.
13-17.12.1999	Instruire cu privire la sistemul OSI/L&O (introducere în sistem, tehnici de producție preparate McDonald's, politica de sistem, controale de calitate, operațiuni, înregistrări etc.) LOBA – Babolna, Ungaria.
Iunie 1997	Participare la Conferința de Nutriție Animală susținută de specialiști ai Concernului WALTHAM. WALTHAM Corporation, Facultatea de Medicină Veterinară, București, România.

APTITUDINI PERSONALE

Limba maternă Romana

Alte limbi

	INȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	C 2	C 2	C1	C1	C2
Franceză	B 1	B2	A1	A2	A2

Aptitudini de comunicare

- Abilități bune de comunicare dobândite în cursul experienței profesionale.

Aptitudini organizatorice

- Calități de lider ca și director de asigurarea calității, coordonator ale echipelor pentru siguranța alimentelor.
- Coordonator al echipelor HACCP.

Competențe și aptitudini tehnice

- Bune abilități pentru controlul proceselor pentru calitatea și siguranța alimentelor, a programelor preliminare și a sistemului HACCP.
- Bune abilități pentru verificarea și auditul sistemelor de siguranța alimentelor.
- Bune aptitudini pentru instruirea personalului.

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

- Microsoft Office™, Windows, Microsoft Office (Word, Excel, Power Point).

Alte competențe și aptitudini

- Medic veterinar pentru animale mici.
- hobby: călătorii, basketball, sport (Pilates, yoga, stretching, abs&butt, înot, bicicletă).

Permis de conducere

- Categoria B

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

Publicații

- „GHID DE BUNE PRACTICI DE IGIENĂ ȘI PRODUCȚIE PENTRU SECTORUL DE PROCESARE A CĂRNII”, ediția I, 2006, Paul Piscoi, Gabriela Rusen, Laurențiu Tudor, avizat de către ANSVSA cu numărul 11672/03.05.2006, editura Agricolă.
- „GHID DE BUNE PRACTICI DE IGIENĂ ȘI PRODUCȚIE PENTRU SECTORUL DE PROCESARE A CĂRNII”, ediția II, 2007, Paul Piscoi, Gabriela Rusen, Laurențiu Tudor, avizat de către ANSVSA cu numărul 11672/03.05.2006, editura Agricolă.
- „ABATORIZAREA ANIMALELOR PENTRU CARNE ROȘIE – CERINȚE DE BUNĂSTARE ȘI BUNE PRACTICI DE IGIENĂ ȘI PRODUCȚIE”, 2007, Gabriela Rusen, Laurențiu Tudor, Paul Piscoi, editura Agricolă.
- „REGULI DE BUNA PRACTICĂ ȘI IGIENĂ ÎN FERMELE DE VACI PENTRU PRODUCȚIA DE LAPTE”, Gabriela Rusen, Eugenia Alecu, 2010, publicație în cadrul Proiectului intitulat ‘Elaborarea unui sistem de management al riscului operațional pentru fermele românești de vaci cu lapte’, finanțat de Banca Mondială – Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, prin Acordul de Grant nr. 135201/2009.
- „IGIENA ÎN EXPLOATAȚIA DE PRODUCȚIE A LAPTELUI – STAȚIA DE MULS”, Gabriela Rusen, Eugenia Alecu, 2010, publicație în cadrul Proiectului intitulat ‘Elaborarea unui sistem de management al riscului operațional pentru fermele românești de vaci cu lapte’, finanțat de Banca Mondială – Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, prin Acordul de Grant nr. 135201/2009.

Proiecte

- 2009 – 2011, proiect POSDRU, cod 50423, participare ca expert în programul de consiliere și calificare profesională a personalului din industria cărnii. Acordul partenerial P1819/10.08.2009 – CCIB, CRI, FSIA și „Dynamic Human Resources Group”.
- Proiectul “Elaborarea unui sistem de management al riscului operațional pentru fermele românești de vaci de lapte”, finanțat de către Banca Mondială și Ministerul Agriculturii și Dezvoltării rurale, prin Acordul de Grant nr. 135201/2009.

Prezentari

- 11 – 12.05.2006: lector la seminarul „Verificarea principiilor HACCP in unitatile de procesare produse alimentare de origine animala”, organizat de catre Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor, Directia Generala Inspecții si Coordonare PIF, la Sovata, Mures.
- 17 – 18.11.2011: “Metode optimizate de instruire in vederea evaluarii si controlului riscurilor in unitatile de procesare carne”, la Simpozionul “Contributii ale cercetarii stiintifice la progresul medicinei veterinare”, Facultatea de Medicina Veterinara, Bucuresti.
- 22 – 23.11.2012: “Neconformitati ce conduc la un control al daunatorilor ineficient in fabricile de procesare carne”, la Simpozionul “Contributii ale cercetarii stiintifice la progresul medicinei veterinare”, Facultatea de Medicina Veterinara, Bucuresti.

Calificari

- Atestat de liberă practică medical veterinară acordat de către Colegiul Medicilor Veterinari la 31.05.1999, pentru urmatoarele activități:
 - Igienă și Sănătate Publică
 - Asistență Medicală Veterinară
 - Producere și comercializare de produse farmaceutice
 - Învățământ
- Certificat de abilitare sanitar veterinară pentru Igiena și Expertiza Produselor de Origine Animală acordat la 24.05.2000, de către Direcția Sanitar Veterinară Ilfov.
- Certificat de pregătire profesională în domeniul dezvoltării și implementării conceptului HACCP și a programelor de igienă și siguranța alimentelor: “Developing and Implementing HACCP and Food Safety Programs” din cadrul “Cochran Fellowship Program”, conferit la 09.08.2001, de către “International Office of the Agriculture Program” din cadrul Texas A&M University, Department of Animal Science, College Station, Texas, S.U.A.
- Certificat de participare și absolvire “Developing and Implementing HACCP Plans for the Meat Industry Course”, 31.07 – 02.08.2001, Texas A&M University, Department of Animal Science and the Southwest Meat Association, College Station, Texas, S.U.A.
- Certificat de instruire HACCP acordat de United States Department of Agriculture, în cadrul “Cochran Fellowship Program”, iulie - august 2001, Washington DC, S.U.A.
- Certificat de instruire pentru consultanță în domeniul implementării managementului calității în industria alimentară, “Managementul activității de consultanță în vederea implementării sistemelor de management al calității în industria alimentară și a managementului de proiect”, Februarie 2003, Centrul de informare CALITA pentru industrie alimentară, New Systems SA, București.
- Certificat de participare la seminarul pentru siguranța alimentului ‘Food Safety for the CEECs’, BSP Final Workshop (Business Support Program of CIAA), Februarie 2005, Vienna, Austria.
- Certificat de participare și absolvire a cursului „Cerințe preliminare pentru implementarea sistemului HACCP, sistemul HACCP în industria cărnii”, HACCP Consulting Group, LLC, Octombrie 2005, Predeal, Brașov, România.
- Certificat de participare și absolvire a cursului „Bunele practici de igienă și producție – baza implementării sistemului HACCP”, HACCP Consulting Group, LLC, Mai 2006, București, România.
- Certificat de participare la seminarul „Verificarea principiilor HACCP în unitățile de procesare produse de origine animală”, organizat de către Autoritatea Sanitar Veterinara și de Siguranța Alimentelor (ANVSA), Decembrie 2006, Sovata, Mureș, România.
- USDA Certificat de instruire “Advanced HACCP – Auditing and maintaining a functional HACCP system”, HACCP Consulting Group, LLC, Martie 2007, Predeal, Brașov, România.
- USDA Certificat de instruire “The HACCP System and its Foundation”, HACCP Consulting Group, LLC, Iulie 2007, București, România.
- Certificat de Lector, “Certificate of Lecturer in the field of GMPs, GHPs and HACCP for Food Industry”, USDA, HACCP Consulting Group, LLC, Iulie 2007, București, România.
- Certificat de participare la seminarul “IFS Food Version 6 training”, IFS Management GmbH, Octombrie 2013, București.
- Certificat de participare la seminarul “Modalități de identificare a alergenilor conform normelor HACCP”, R-Biopharm și Diamedix Diagnostica, Mai 2015, București.
- Certificat de absolvire program de specializare competențe formator, Life Clinic SRL, Noiembrie 2016, București.

Memberships

- Membru al “American Association of Food Hygiene Veterinarians” (organizație de medici veterinari cu activități profesionale în domeniul igienei alimentelor), 06 August 2007.
- Membru al Colegiului Medicilor Veterinari din România din 1999.

ANNEXES

GABRIELA EMILIA RUSEN

