



Gabriela Daniela CRIVEANU-STAMATIE

E-mail: stamatie.gabriela@yahoo.com

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

05/2023 – ÎN CURS București, România

CERCETĂTOR ȘTIINȚIFIC INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU BIORESURSE ALIMENTARE – IBA

11/2018 – 05/2023 București

ASISTENT DE CERCETARE ȘTIINȚIFICĂ INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU BIORESURSE ALIMENTARE – IBA

Studii de documentare, analize de laborator, elaborare de metode noi, elaborare rapoarte de cercetare, organizare de panel, realizare materiale de diseminare, implicare în proiecte și participare la evenimente științifice.

09/2016 – 11/2017 București

INGINER CHIMIST OFERTANT TYD ELAN

Microsoft Word, Microsoft Excel,

Prioritizarea sarcinilor, abilități de comunicare și interrelaționare.

Adaptabilitate; Capacitate de lucru în echipă; Abilități de asimilare de noi informații și actualizarea cunoștințelor;

Seriozitate; Perseverență; Punctualitate;

SEAP / SICAP / e-Licitații.

Participarea la licitații publice.

Elaborarea ofertelor tehnice și comerciale.

07/2015 – 02/2016 București

CASIER/CASIERĂ PIZZA HUT DELIVERY

Punctualitate, seriozitate și perseverență. Abilități de comunicare și interrelaționare. Dezvoltarea capacității de lucru în echipă. Dezvoltarea capacității de priorizare a sarcinilor.

06/2015 – 07/2015 București, România

PRACTICĂ - INTERN MATIS MEZELURI

Captarea cunoștințelor despre HACCP, observarea unui flux tehnologic, vizualizarea buletinelor de analize a produselor finite, abilități de comunicare cu personalul fabricii.

06/2014 – 09/2014 București, România

CASIER/CASIERĂ KFC

Punctualitate, igiena și securitatea muncii, rapiditate în executarea sarcinilor, experiență în comunicare și în relațiile cu clienții, muncă în echipă, calm și răbdare în munca cu oamenii.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

01/10/2019 – ÎN CURS București, România

DOCTORAT Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară - USAMV

Adresă Bulevardul Mărăști nr. 59, 011464, București, România | **Site de internet** <http://www.usamv.ro/>

06/2024

CERTIFICAT DE INSTRUIRE - "PRELUCRARE STATISTICĂ A DATELOR PRIN INTERMEDIUL MINITAB"
S.C.GAMIMETAL TSG S.R.L

05/2019 București, România

CERTIFICATE OF ATTENDANCE - CIRCULARITY AND RESOURCE EFFICIENCY OF FOOD SYSTEMS
CONFERENCE NATIONAL INSTITUTE OF RESEARCH AND DEVELOPMENT FOR FOOD BIORESOURCES

2016 – 2018

MASTER Facultatea de Chimie Aplicată și Știința Materialelor din cadrul Universității Politehnica București

Tema disertației:

Identificarea adulterării brânzeturilor de tip telemea din lapte de vacă cu grăsimi exogene, promovat cu media 10.

2012 – 2016

LICENȚĂ Facultatea de Chimie Aplicată și Știința Materialelor din cadrul Universității Politehnica București

Tema licenței:

Tehnologia de obținere a Cârnaților Oltenești, promovat cu media 9,50.

2012 – 2015

CERTIFICAT DE ABSOLVIRE A PROGRAMULUI DE FORMARE PSIHOPEDAGOGICĂ Universitatea Politehnica din București

Promovat modulul psihopedagogic, Nivel I, cu media 9,66

Clasificare națională Nivelul 1

2008 – 2012 Drăgășani

BACALAUREAT Colegiul Național Gib Mihăescu - Profil: Științe ale naturii

PUBLICAȚII 2023 - PREZENT

2024 - MDPI Separations 2024, 11(5), 141, *Decoding the Volatile Profile of White Romanian Fetească Wines*; autori: F. A. Manolache, D. E. Duță, **G. Criveanu-Stamatie**, T. A. Iordache, M. C. Todașcă

2023 - Lebensmittelchemie, 77, S3-201-S3-201, *Consumer acceptance of new food ingredients made from by-products - A focus group approach*; autori: S. Scheibenzuber, M. Rychlik, E. Pucci, O. Presenti, G. Serafini, C. Nobili, C. Zoani, D. Duta, L. Mihai, **G. Stamatie**, N. Belc, E. Falch, T. Rustad

2023 - Journal of Hygienic Engineering and Design UDC 664.641.1.016:547.96, *Development and quality evaluation of cereal based protein enriched food prototypes*; autori: **G. Stamatie**, E. Cosma, S. A. Bobea, D. E. Duță

PUBLICAȚII 2018-2022

2022 - MDPI Foods 2022, 11(22), 3667, *The influence of the technological process on improving the acceptability of bread enriched with pea protein, hemp and sea buckthorn press cake*; autori: **G. Stamatie**, I. E. Susman, S. A. Bobea, E. Matei, D. E. Duta, F. Israel-Roming

2022 - Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies, Vol. XXVI, No. 1, 2022. *Buckwheat vs. Sorghum flour in gluten-free rice cookies enhanced with pea protein powder*; autori: I.E. Susman, M. Muțescu, **G. Stamatie**, A. Culețu, M. E. Popa

2021 - International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", organized by the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest between 3rd and 5th June 2021, *Sourdough fermentation in gluten-free bread: a shelf-life improvement*; autori: I. E. Susman, M. Schimbator, **G. Stamatie**, A. Culețu, A. Dobre, M. Muțescu, M. E. Popa

2021 - International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", organized by the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest between 3rd and 5th June 2021, *The evolution of the quality parameters on the stored wheat*; autori: M. V. Petre, **G. Stamatie**, M. E. Popa

2021 - Agrolife Scientific Jurnal PRINT ISSN 2285-5718, CD-ROM ISSN 2285-5726, ISSN ONLINE 2286-0126, ISSN-L 2285-5718, *Nutritional and functional properties of some protein sources*; autori: **G. Stamatie**, D. E. Duță, F. Israel-Roming

2021 - MDPI - applied sciences, *Type and Amount of Legume Protein Concentrate Influencing the Technological, Nutritional, and Sensorial Properties of Wheat Bread*; autori: N. Belc, D. E. Duta, A. Culețu, **G. Stamatie**

2020 - 19th International Conference "Life sciences for sustainable development, *The influence of plant proteins addition on wheat dough rheology*; autori: **G. Stamatie**, D. E. Duță, I. E. SUSMAN, M. SCHIMBATOR, F. Israel-Roming

2020 - Ediția a 9-a a Conferinței Internaționale "Agriculturefor Life, Life for Agriculture", *Influence of plant-based protein ingredients on the quality of high-protein bread*; autori: **G. Stamatie**, D. E. Duță, F. Israel-Roming

2019 - International symposium ISB- INMA TEH' 2019, *Fortifierea Pastelor Făinoase cu ingrediente funcționale obținute din deșeuri și subproduse vegetale, în scopul creșterii valorii nutriționale și a potențialului antioxidant*; autori: A. G. Burnete, A. M. Lazăr, M. Catană, L. Catană, **G. Stamatie**, R. I. Teodorescu, N. Belc, V. Vlăduț

2019 - International symposium ISB- INMA TEH' 2019, *Cercetări privind realizarea mamelei naturale îmbogățite în compuși fenolici și inulină, utilizând făina obținută din tuberculi de topinambur (Helianthus Tuberosus)*; autori: A. G. Burnete, A. M. Lazăr, M. Catană, L. Catană, **G. Stamatie**, R. I. Teodorescu, N. Belc, V. Vlăduț

2018 - a XXXV-a Conferința Națională de Chimie, *Quantitative measurement of cheese adulteration with non milk fat*; autori: F. Manolache, C. Todașcă, V. Ionescu, **G. Stamatie**, C. Uțoiu, E. Iorga

PARTICIPARE LA CONFERINȚE

Iunie 2021 - International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", organized by the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest between 3rd and 5th June 2021, *Sourdough fermentation in gluten-free bread: a shelf-life improvement*; autori: I. E. Susman, M. Schimbator, **G. Stamatie**, A. Culețu, A. Dobre, M. Muțescu, M. E. Popa *

Iunie 2021 - International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", organized by the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest between 3rd and 5th June 2021, *The evolution of the quality parameters on the stored wheat*; autori: M. V. Petre, **G. Stamatie**, M. E. Popa *

Iunie 2021 - International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture", organized by the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest between 3rd and 5th June 2021, *Nutritional and functional properties of some protein sources*; autori: **G. Stamatie**, D. E. Duță, F. Israel-Roming *

Septembrie 2020 - 19th International Conference "Life sciences for sustainable development, *The influence of plant proteins addition on wheat dough rheology*; autori: **G. Stamatie**, D. E. Duță, I. E. SUSMAN, M. SCHIMBATOR, F. Israel-Roming **

Iunie 2020 - Ediția a 9-a a Conferinței Internaționale "Agriculture for Life, Life for Agriculture", *Influence of plant-based protein ingredients on the quality of high-protein bread*; autori: **G. Stamatie**, D. E. Duță, F. Israel-Roming *

Noimbrie 2019 - International symposium ISB- INMA TEH' 2019, *Fortifierea Pastelor Făinoase cu ingrediente funcționale obținute din deșeuri și subproduse vegetale, în scopul creșterii valorii nutriționale și a potențialului antioxidant*; autori: A. G. Burnete, A. M. Lazăr, M. Catană, L. Catană, **G. Stamatie**, R. I. Teodorescu, N. Belc, V. Vlăduț *

Noimbrie 2019 - International symposium ISB- INMA TEH' 2019, *Cercetări privind realizarea mamelei naturale îmbogățite în compuși fenolici și inulină, utilizând făina obținută din tuberculi de topinambur (Helianthus Tuberosus)*; autori: A. G. Burnete, A. M. Lazăr, M. Catană, L. Catană, **G. Stamatie**, R. I. Teodorescu, N. Belc, V. Vlăduț *

Septembrie 2019 - 4th IMEKOFOODS Metrology supporting emerging food topics, *Analysis of the amylose content of starch from different gluten-free flours*; autori: A. Culețu, D. E. Duță, M. Schimbator, I. Susman, **G. Stamatie**, N. Belc *

Septembrie 2019 - celei de-a 21-a Conferință internațională Românească de chimie și inginerie chimică (RICCCE), *Growing Trend on Plant-based proteins*; autori: D. E. Duță, A. Culețu, **G. Stamatie** *

Octombrie 2018 - a XXXV-a Conferința Națională de Chimie, *Quantitative measurement of cheese adulteration with non milk fat*; autori: F. Manolache, C. Todașcă, V. Ionescu, **G. Stamatie**, C. Uțoiu, E. Iorga *

*participare cu poster

**participare cu poster și prezentare online

PROIECTE

Membru în echipă.

- **Titlul proiectului:** Valorificarea expertizei în cercetarea agroalimentară prin transfer de cunoștințe către mediul privat în vederea obținerii de produse alimentare sigure și optimizate nutrițional – „Noi sortimente de pâine fortificate cu vitamine și minerale”. **Contract** nr. 57/ 05.09.2016; **ctr. subsidiar** nr. 6/22.07.2020; **Perioadă:** Noiembrie 2020 – Octombrie 2021
- **Titlul proiectului:** Valorificarea expertizei în cercetarea agroalimentară prin transfer de cunoștințe către mediul privat în vederea obținerii de produse alimentare sigure și optimizate nutrițional – „Snack cu formulă nutrițională îmbunătățită, adecvat persoanelor cu intoleranță la gluten”. **Contract** nr. 57/ 05.09.2016; **ctr. subsidiar** nr. 1/04.02.2021; **Perioadă:** Martie 2021 – Martie 2022
- **Titlul proiectului:** Surse de proteine și biomolecule pentru securitatea nutrițională și biodiversitatea produselor de panificație într-un sistem alimentar circular. **Program:** ERANET-COREORGANIC&SUSFOOD. **Acronim:** PROVIDE; **Contract** nr. 184/2020; **Perioadă:** 02.11.2020 – 01.11.2023; **Buget:** 822.800 lei
- **Titlul proiectului:** „Cercetări privind influența unor surse de proteine în alimentație și gradul de acceptabilitate al consumatorilor”. **Contract:** PN 19 02 01 01; **Acronim:** FOOD 4 YOU; **Perioadă:** 2019 – 2022; **Buget:** 500.000 lei
- **Titlul proiectului:** Proiect complex „Sistem complex de valorificare integrală a unor specii agricole cu potențial energetic și alimentar”. **Contract:** PN-III Ctr. nr. 9 PCCDI/2018-2020; **Acronim:** VALINTEGR; **Perioadă:** 09.03.2018 – 31.12.2020; **Buget:** 640.760 lei

COMPETENȚE LINGVISTICE

Limbă(i) maternă(e): **ROMÂNĂ**

Altă limbă (Alte limbi):

	COMPREHENSIUNE		VORBIT		SCRIS
	Comprehensiune orală	Citit	Exprimare scrisă	Conversație	
ENGLEZĂ	B1	B1	A1	A1	A1

Niveluri: A1 și A2 Utilizator de bază B1 și B2 Utilizator independent C1 și C2 Utilizator experimentat

● **COMPETENȚE DIGITALE**

Microsoft Office | Microsoft Excel | Microsoft PowerPoint | Navigare Internet | Microsoft Office (Excel PowerPoint Word) - nivel intermediar | Microsoft Word

● **COMPETENȚE DOBÂNDITE LA LOCUL DE MUNCĂ**

Competențe dobândite la locul de muncă

- Calacitatea de lucru în laboratorul de Analize Senzoriale și Științele Consumatorului.
- pregătirea probelor pentru analize senzoriale.
 - utilizarea echipamentelor din cadrul laboratorului (Analizorul de textură Instron, Nasul electronic α-Prometheus FOX 4000, Colorimetru Konica Minolta)
 - organizare teste senzoriale cu panel de evaluare și/sau consumatori.
 - interpretarea sezultatelor obținute în cadrul lacoratorului.

Studii de documentare, elaborare de metode noi, elaborare rapoarte de cercetare, realizare materiale de diseminare, implicare în proiecte și participare la evenimente științifice.

Conmpetențe dobândite anterior:
Înțelegera unui flux tehnologic; Cunoștințe generale despre HACCP;Igiena și securitatea muncii; Intocmirea unei oferte tehnice și financiare în domeniul chimiei; Participarea la licitații publice; Capacitatea de lucru în platforma SEAP / SICAP / e-Licitații.
Seriozitate, perseverență și punctualitate.