

Curriculum vitae



BOLEA CARMEN ALINA

INFORMAȚII PERSONALE

📍 Comuna Negriștești, județul Galați

☎ 0766878365

✉ carmen.bolea@ugal.ro

Sexul Feminin | Data nașterii 15.04.1987 | Naționalitatea Romana

LOCUL DE MUNCA PENTRU
CARE SE CANDIDEAZĂ
POZIȚIA
LOCUL DE MUNCĂ DORIT
STUDIILE PENTRU CARE SE
CANDIDEAZĂ

Inginer

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

- 2013-2014 Inginer - S.C. CONSPROIECT S.A. GALAȚI, Galați, str. Portului nr.23, corp A, et.5, cod postal 800025, tel. 0236-416.603; 0236-414786, fax: 0236-411.052, e-mail: conspiectgalati@yahoo.com;
- 2010-2011 Inginer- ABC S.R.L, Tecuci, Strada Alecu Russo, telefon: 0236 817 819, e-mail: www.abctecuci.ro;
- 2009-2010 Sef de secție – Vel Pitar S.A. Tecuci, Strada Mihail Kogalniceanu 65, 805300 Tecuci, telefon: (0236) 820 026, e-mail: www.velpitar.ro.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

Bolea

Cercetări privind obținerea de produse funcționale destinate persoanelor cu intoleranțe alimentare

Scrieți datele (de la - până la)

- 2013-2017 Doctorat Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați, Facultatea Știința și Ingineria Produselor Alimentare, Specializarea: Biotehnologii;
- 2014-2015 Inspector Resurse Umane Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați;
- 2009-2011 Master Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați, Facultatea Știința și Ingineria Produselor Alimentare, Specializarea: Controlul, Expertiza și Siguranța Produselor Alimentare;
- 2005-2009 Facultatea Știința și Ingineria Produselor Alimentare, Specializarea: Controlul și Expertiza Produselor Alimentare, Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați.
- 2001-2005 Colegiul "Calistrat Hogaș", Specializarea: Științe ale naturii, Tecuci.

COMPETENȚE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) Romana

Alte limbi străine cunoscute

Limba en gleza

Limba spaniola

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	Exprimare scrisă
	C1	C2	C2	B1	B2
	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator independent	Utilizator independent
	C1	C2	C2	B1	B2
	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator experimentat	Utilizator independent	Utilizator independent

Niveluri: A1/2: Utilizator elementar - B1/2: Utilizator independent - C1/2: Utilizator experimentat
Cadru european comun de referință pentru limbi străine

Competențe organizaționale/manageriale

Spirit de echipă, capacitate de adaptare sporită, comunicare, seriozitate, capacitate de asimilare de noi informații și abilități, disponibilitate pentru implicare în activități socio culturale.
Abilități de leadership, capacitate de analiza și sinteză, capacități decizionale, spirit organizatoric, aptitudini de coordonare, punctualitate, capacitatea de a lua decizii în condiții de stres și de a respecta termenele limită, capacitatea de analiza a responsabilităților și sarcinilor, spirit întreprinzător.

Competențe dobândite la locul de muncă

- o bună cunoaștere a proceselor de control al calității (absolvind facultatea în domeniu);
- bune cunoștințe în industria pâinii, laptelui, berii și în industria fermentatelor lactice;
- competențe sociale și civile;
- competențe antreprenoriale;
- copetența de exprimare culturală;
- planificarea activităților cu angajații;
- aplicarea prevederilor legal refritoare la securitatea și sănătatea în muncă și în domeniu situațiilor de urgență;
- întocmirea documentelor de evidență a personalului;
- gestionarea documentelor de evidență a personalului;
- organizarea recrutării personalului;
- întocmirea registrului general de evidență a salariaților;
- întocmirea statului de plată pentru personalul angajat;
- administrarea bazei de date de evidență a personalului.

Beleca

Competențe informatice	• o bună cunoaștere a instrumentelor Microsoft Office™
Permis de conducere	B
Informații suplimentare	

Publicații în reviste ISI

- Carmen Bolea, Turturica Mihaela, Stănciuc Nicoleta, Vizireanu Camelia. 2016. Thermal degradation kinetics of bioactive compounds from black rice flour (*Oryza sativa* L.) extracts. *Journal of Cereal Science*.71,160-166. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0733521016301655>.
- Carmen Bolea, Iuliana Aprodu, Nicoleta Stănciuc, Livia Pătrașcu. 2017. Structural and antigenic properties of thermally treated gluten proteins. *Food Chemistry*. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.03.018>.
- Carmen Bolea, Leontina Gurgu (Grigore), Iuliana Aprodu, Camelia vizireanu, Nicoleta Stănciuc. 2018. Comparison of functional and structural heat induced properties of black rice flour milling fractions.

Brevet de invenție

- Carmen Bolea, Camelia Vizireanu, Romulus Burluc, Daniela Istrati. 2017. Compoziție de aluat pentru biscuiți aperitiv aglutenici A/00158, publicat în BOPI. NR. 9/2017, pag. 12.

Publicații BDI

- Carmen Bolea, Camelia Vizireanu. 2017. Polyphenolic content and antioxidant properties of black rice flour. *The Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI-Food Technology*, 41(2), 75-85.
- Carmen Bolea, Iuliana Aprodu, Iuliana Banu. 2018. Impact of multigrain milling on the chemical profile of the mill streams. *Scientific Study & Research – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry (SCS-CICBIA)*, vol. 19, nr. 1, 2018.
- Iuliana Aprodu, Carmen Alina Bolea, Irina Ștefănescu, Iuliana Banu. 2017. Influence of tempering moisture on the milling potential of some cereals. *The Annals of the University Dunărea de Jos of Galați Fascicle VI – Food Technology*, 41(2), 21-30.

Comunicări la conferințe internațional

- Participare la "European Biotechnology Congress", București, 2015, 7 – 9 mai 2015, cu lucrarea intitulată " Effect of Thermal Treatment on Phenolic Compounds from Black Rice", Carmen Bolea, Iuliana Aprodu, Iuliana Banu, Gabriela Bahrim, Camelia Vizireanu.
- Participare la simpozionul internațional EuroAliment, ediția a-7-a, Galați, 2015, 24 – 26 septembrie 2015, cu lucrarea intitulată "Thermal Degradation of Some Bioactive Compounds from Black Rice Flour", Carmen Bolea, Camelia Vizireanu, Iuliana Banu.
- Participare la "European Biotechnology Congress", Croația, 2017, 25 – 27 mai 2017, cu lucrarea intitulată " Comparative analysis of enzyme activity in wheat, rye, triticale, oat and barley", Carmen Bolea, Iuliana Aprodu, Iuliana Banu.
- Participare la simpozionul internațional EuroAliment, ediția a-8-a, Galați, 2017, 7 – 8 octombrie 2017, cu lucrarea intitulată " Conformational changes and protein content of sifted black rice flour fractions", Carmen Bolea, Camelia Vizireanu, Iuliana Aprodu, Leontina Grurgu-Grigore, Nicoleta Stănciu, Camelia Vizireanu.

Comunicări la conferințe naționale

- Participare la Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ – Galați CSSD-

Bolea

UDJG 2014, 15-16 mai 2014, Carmen Bolea, Camelia Vizireanu "Physico-chemical characterization of black rice used to obtain functional food".

- Participare la Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ – Galați CSSD-UDJG, 2015, 4 - 5 iunie 2015, Carmen Bolea, Camelia Vizireanu "The Impact of Thermal Treatment on Phenolic Content of Black Rice Anthocyanins".
- Participare la Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ – Galați CSSD-UDJG, 2016, 2 - 3 iunie 2016, Carmen Bolea, Nicoleta Stănciuc, Camelia Vizireanu, "Thermal degradation effect on bioactive compounds from the black rice extracts (*Oriza sativa* L.)".
- Participare la Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ – Galați CSSD-UDJG, 2017, 8-9 iunie, Carmen Bolea, Camelia Vizireanu, "Functional Product for People with Food Intolerances".
- Participare la Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ – Galați CSSD-UDJG, 2017, 8-9 iunie, Carmen Bolea, Turturică Mihaela, Livia Pătrașcu, Iuliana Banu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, "Investigation on the Stability of Soy Proteins under Different Processing Condition".

Participare la activități organizate în cadrul universității: activități didactice

- Participare la „Noaptea Cercetătorilor”, 25 septembrie 2015, Galați, ediția a-X-a
- Participare la „Noaptea Cercetătorilor”, 30 septembrie 2016, Galați, ediția a-XI-a.
- Participarea la Special Session, GASTRONOMY AND CULINARY ART COMPETITION, 22 mai 2015.
- Participarea la Special Session, GASTRONOMY AND CULINARY ART COMPETITION, 18-20 mai 2016.

Competiții naționale și internaționale

- Bolea Carmen, Ivașcu Raluca, Dajboc Ana-Maria, Turcu Adriana, "YAM-YAM Biscuits", faza națională ECOTROPHELIA, 26-29 iunie 2014, Miercurea Ciuc.

Numărul proiectelor de cercetare internaționale

- Collège doctoral francophone << BIOTECH >>- domaine Biotechnologies- Grant cu finanțare AUF pentru organizarea de manifestări științifice internaționale-coordonator-2015 (membru).

Proiecte de cercetare

- PN-II-RU-TE-2014-4-0618 cu titlul "A bottom-up approach on the effects of food processing on the allergenic potential of food proteins" proiect, Prof.dr.ing. Iuliana Aprodu.
- PN-III-P2-2.1-BG-2016-0143 cu titlul „Soluții pentru măcinatul multiceraleier”, Prof.dr.ing. Iuliana Banu.

Bolea