

Curriculum vitae



Informații personale

Nume / Prenume **CODINĂ Georgiana Gabriela**
Adresa(e) Str. Petru Rareș, nr. 22, bl. 3, sc. B, ap. 3, cod. 720242, Suceava
Telefon(-oane) - Mobil: 40 745 460 727
Fax(uri) -
E-mail(uri) codina@fia.usv.ro; codinageorgiana@yahoo.com
Nationalitate(-tati) Romana

Data nașterii 02.11.1979

Sex Feminin

Responsabilități proiect

Cercetător

Experiența profesională

Perioada	2019 - prezent
Funcția sau postul ocupat	Profesor universitar, Conducător de doctorat în Ingineria Produselor Alimentare (abilitat în 2017)
Principalele activități și responsabilități	Activitate didactică Cursuri: Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Tehnologia berii și a vinului, Tehnologii moderne de prelucrare a produselor de origine vegetală Aplicații: Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Tehnologii moderne de prelucrare a produselor de origine vegetală, Metode moderne de control microbiologic
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
Perioada	2012 - 2019
Funcția sau postul ocupat	Conferențiar universitar, Conducător de doctorat în Ingineria Produselor Alimentare (abilitat în 2017)
Principalele activități și responsabilități	Activitate didactică Cursuri: Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Tehnologia berii și a vinului, Tehnologii moderne de prelucrare a produselor de origine vegetală Aplicații: Tehnologii generale în industria alimentară, Analiză senzorială, Tehnologii moderne de prelucrare a produselor de origine vegetală, Metode moderne de control microbiologic
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
Perioada	2008-2012
Funcția sau postul ocupat	Șef de lucrări

Principalele activități și responsabilități	Predare curs și laborator la disciplinele: Tehnologii generale în industria alimentară, Analiza senzorială, Tehnologia berii și a vinului, Controlul calității materiilor prime Aplicații: Biochimia produselor alimentare, Microbiologia produselor alimentare, Sisteme de asigurare a calității, Tehnologia băuturilor alcoolice și nealcoolice, Tehnologii generale în industria alimentară, Controlul calității materiilor prime, Analiză senzorială
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
Perioada	2005 - 2008
Funcția sau postul ocupat	Asistent universitar
Principalele activități și responsabilități	Activitate didactică Predare aplicații: Biochimia produselor alimentare, Microbiologia produselor alimentare, Tehnologia produselor fermentative, Preparate enzimatic și culturi starter, Tehnologii generale în industria alimentară.
Numele și adresa angajatorului	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație
Perioada	2003-2005
Funcția sau postul ocupat	Inginer producție, Șef fabrică biscuiți-napolitane
Principalele activități și responsabilități	Coordonarea procesului tehnologic, Implementare sisteme calitate, Elaborare de noi produse
Numele și adresa angajatorului	S.C. MOPAN S.A. Suceava
Tipul activității sau sectorul de activitate	Industria alimentară
Educație și formare	
Perioada	2009
Calificarea / diploma obținută	Doctor în Inginerie Industrială - Modificarea proprietăților reologice ale aluatului în timpul procesului tehnologic și influența asupra calității pâinii
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Dunărea de Jos din Galați, domeniul Inginerie Industrială
Perioada	2007-2008
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire
Specializare	Departamentul pentru pregătirea personalului didactic
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava
Perioada	1998-2003
Calificarea / diploma obținută	Inginer diplomat
Specializare	Tehnologia și controlul calității produselor alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Dunărea de Jos din Galați – Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
Perioada	1994-1988
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de Bacalaureat
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Liceul Ștefan cel Mare Suceava, Profil Matematică - Fizică

Limba	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs orale	Exprimare scrisă
Engleză	Avansat	Avansat	Mediu	Mediu	Avansat
Franceză	Începător	Începător	Începător	Începător	Începător

(*) Nivelul cadrului european comun de referință pentru limbi

Competențe și cunoștințe de utilizare a calculatorului

Microsoft Office (Word, Excel, Power Point)

Permis(e) de conducere

B

Rezultatele activității de cercetare

- 61 lucrări în reviste indexate/cotate ISI, 56 cu factor de impact ISI (ca autor pincipal 47)
- 6 brevete de invenții primite, 31 brevete de invenții în curs de evaluare
- 75 de lucrări în reviste BDI
- 5 cărți publicate în țară și străinătate
- 21 premii acordate de UEFISCDI pentru articolele publicate (zona Q1 sau Q2)
- 2 premii acordate pentru cele mai bune lucrări prezentate în cadrul conferinței internaționale 3rd International Conference on Food Properties (ICFP 2018), 22-24 ianuarie, Sharjah, Emiratele Arabe Unite

Contracte de cercetare

Director de proiect

- 2007-2008 - Contract CNCISIS, PN II - RU - TD (cod TD-264) cu titlul *Modificarea proprietăților reologice ale aluatului în timpul procesului tehnologic și influența asupra calității pâinii*, Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și pescuit, valoare 10000 lei. Proiectul a constituit un suport în finalizarea tezei de doctorat.
- 2015-2017 – Contract PNII-RU-TE-2014-4-0214 *Îmbunătățirea caracteristicilor reologice, biochimice și tehnologice în obținerea pâinii prin utilizarea de diferite făinuri compozite*, finanțat de către UEFISCDI, valoare 548550 lei
Informații disponibile online (sursa finanțării, rezultate obținute): <http://www.fia.usv.ro/mixtfLOUR/>
- 2016-2018 – Contract PN-III-P2-2.1-BG-2016-0079 *Cercetări privind utilizarea de inulină și minerale în panificație. Aspecte tehnologice*, finanțat de către UEFISCDI, valoare 459754 lei
Informații disponibile online (sursa finanțării, rezultate obținute): <http://www.fia.usv.ro/fibermineralbread/>
- 2020-2022-Contract PN III P1.1.1. TE 2019-0892 Research regarding the bread quality improvement by using flours from germinated leguminous, 431892 lei
Informații disponibile online (sursa finanțării, rezultate obținute): <https://fia.usv.ro/cercetare/le-germbread/>

Articole publicate în reviste ISI Clarivate Analytics (selecție)

1. Golea C.M., Codină G.G., Oroian M., 2023, Prediction of wheat flours composition using fourier transform infrared spectrometry (FT-IR), Food Control, 143, 109318 (Q1)
2. Dabija A., Ciocan M.E., Chetrariu A., Codină G.G., 2022, Buckwheat and Amaranth as Raw Materials for Brewing, a Review, Plants-Basel, 11 (6), 756 (Q1)
3. Atudorei D., Atudorei O., Codina G.G., 2021, Dough rheological properties, microstructure and bread quality of wheat/germinated bean flour, Foods, 10 (7), 1542 (Q2)
4. Sarion C., Codina G.G., Dabija A., 2021, Acrylamide in bakery products. A review on health risks, legal regulations and strategies to reduce it formation, International Journal of Environmental Research and Public health, 18 (8), 4332 (Q1)
5. Dabija A., Ciocan M.E., Chetrariu A., Codina G.G., 2021, Maize and sorghum as raw materials for brewing, a review, Applied Sciences, 11 (7), 3139 (Q2)
6. Codina G.G., Voinea A., Dabija A., 2021, Strategies for reducing sodium intake in bakery products, a review, Applied Sciences, 11 (7), 3093 (Q2)
7. 5. Atudorei D., Stroe S.G., Codina G.G., 2021, Impact of germination on the microstructural and physicochemical properties of different legumes types, Plants, 10 (3), 1-9, 592 (Q1)
8. Voinea A., Stroe S.G., Codină G.G. (autor principal), 2020, The effect of sodium reduction by sea salt and dry sourdough addition on the wheat flour dough rheological properties, Foods, 9 (5), 610, (Q1)
9. Voinea A., Stroe S.G., Codină G.G. (autor principal), 2020, Use of response surface methodology to investigate the effects of sodium chloride substitution with potassium chloride on dough's rheological properties, Applied Sciences-Basel, 10 (11), 4039, (Q2)

10. Atudorei D., Codină G.G. (autor corespondent), 2020, *Perspectives on the use of germinated legumes in the bread making process, a review*, Applied Sciences-Basel, 10 (18), 6244, (Q2)
11. Voinea A., Stroe S.G., Codină G.G. (autor principal), 2020, *The effect of sea salt, dry sourdough and fermented sugar as sodium chloride replacers on rheological behavior of wheat flour dough*, Foods, 9 (10), 1465, (Q1)
12. Codină G.G., Istrate A.M., Gontariu I., Mironeasa S., 2019, Rheological properties of wheat-flaxseed composite flours assessed by Mixolab and their relation to quality features, 8 (8), 333, WOS:000482954400075, (Q2)
13. Codină G.G., Dabija, A., Oroian, M., 2019, *Prediction of pasting properties of dough from Mixolab measurements using artificial neuronal networks*, Foods, 8(10), 447, (Q2)
14. Mironeasa S., Codină G.G. (autor corespondent), 2019, *Dough rheological behavior and microstructure characterization of composite dough with wheat and tomato seed flours*, Foods, 8 (12), 626, (Q2)
15. Codină G.G., Zaharia D., Stroe S.G., Dabija A., 2018, Impact of magnesium fortification on bread quality from refined wheat flour, lucrare prezentată la European Biotechnology Congress, 26-28 aprilie, Atena, Grecia – abstract publicat ISI în Journal of Biotechnology, 280, S57, (Q2)
16. Dabija A., Codină G.G., Sidor A.M., 2018, Plant proteins supplementation effects on the quality characteristics of yogurt, lucrare prezentată la European Biotechnology Congress, 26-28 aprilie, Atena, Grecia – abstract publicat ISI în Journal of Biotechnology, 280, S57, 3,503 (Q2)
17. Codină G.G., Zaharia D., Stroe S.G., 2018, Effect of the addition of inulin and oligofructose on bread quality from white wheat flour, 14th Quadrennial Congress of the International-Association-of-Plant-Biotechnology (IAPB), Dublin, Irleand, 19-24 august – abstract publicat ISI în In vitro cellular & developmental biology-plant, 54, S32-S33, P-232, (Q2)
18. Codină G.G., Zaharia D., Stroe S.G., 2018, Effect of different iron type on bread quality from white wheat flour, 14th Quadrennial Congress of the International-Association-of-Plant-Biotechnology (IAPB), Dublin, Irleand, 19-24 august – abstract publicat ISI în In vitro cellular & developmental biology-plant, 54, S33-S34, P-254, (Q2)
19. Codină G.G., Zaharia D., Ropciuc S., Dabija A., 2017, Effect of magnesium salts addition on white wheat flour dough rheological properties, lucrare prezentată la European Biotechnology Congress, 25-27 mai, Dubrovnik, Croatia– abstract publicat ISI în Journal of Biotechnology, 256, S71, (Q2)
20. Dabija A., Gatlan A.M., Codină G.G., 2017, Study concerning the influence of different fibres addition in yogurt on its rheological, physicochemical and sensory characteristics, lucrare prezentată la European Biotechnology Congress, 25-27 mai, Dubrovnik, Croatia– abstract publicat ISI în Journal of Biotechnology, 256, S72, (Q2)
21. Codină G.G., Mironeasa S., 2016, Use of response surface methodology to investigate the effects of brown and golden flaxseed on wheat flour dough microstructure and rheological properties, Journal of Food Science and Tehnology- Mysore, 53:4149-4159, doi:10.1007/s13197-016-2387-5 (Q2)
22. Mironeasa S., Mironeasa C., Codină G.G., 2016, *Optimization of wheat-grape seed composite flour to improve alpha-amylase activity and dough rheological behavior*, International Journal of Food Properties, 19 (4): 859-872, (Q2)
23. Mironeasa C., Codină G. G., 2013, *A new approach of audit functions and principles*, Journal of Cleaner Production, 43 (1): 27-36, ISSN 0959-6526, (Q1)
24. Codină G.G., S. Mironeasa, 2013, Influence of mixing speed on dough microstructure and rheology, Food Technology and Biotechnology, 51 (4): 509-519, (Q2)
25. Codină G.G., S. Mironeasa, C. Mironeasa, C.N. Popa, R. Tamba-Berehoiu, Wheat Flour Dough Alveograph Characteristics Predicted by Mixolab Regression Models, 2012, Journal of the Food Science and Agriculture, 92 (3):638-644, (Q1)
26. Codină G.G., Mironeasa S., Mironeasa C., 2012, Variability and relationship among Mixolab and Falling Number evaluation based on influence of fungal alpha-amylase addition, Journal of the Food Science and Agriculture, 92 (10), 2162-2170, (Q1)