

INFORMAȚII PERSONALE

DIMA CRISTIAN - VASILE



 Str. Domnească, 47, Galați, 800201, România
 0336 130 177  0745152334
 cristian.dima@ugal.ro
 <https://scholar.google.ro/citations?user=g6nnHAIAAAAJ&hl=ro>
 cristian.dima@ugal.ro

Sexul Masculin | Data nașterii 20/04/1983 | Naționalitatea Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

2025 - prezent

Președinte

Asociația Specialiștilor de Industrie Alimentară din România – A.S.I.A.R

2024 - prezent

Decan

Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității Dunărea de Jos din Galați

- Activitate de management academic și cercetare, dezvoltare și inovare

2021 – prezent

Conferențiat universitar

Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, (www.ugal.ro)

- Curs/Laborator: Tehnologii generale în industria cărnii, (licență IPA, anul III);
- Curs/Seminar: Aditivi și Ingrediente în Industria Alimentară, (licență IPA și CEPA, anul III);
- Curs/Laborator: Procesarea Industrială a Alimentelor, (master Nutriție, anul I);
- Curs/Laborator: Prelucrarea alimentelor în sistem industrial și prevenirea adulterărilor (ECFA – I, master);
- Proiect: Management și Marketing Nutrițional, (master, Nutriție, anul II).
- Activitate de practica și cercetare în Stația Pilot de Carne;
- Coordonarea studenților pentru elaborarea lucrărilor de diplomă/disertație;
- Activități de cercetare științifică.

2017 - 2021

Șef de Lucrări

Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, (www.ugal.ro)

- Curs/Laborator: Procesarea Industrială a Alimentelor, (master Nutriție, anul I);
- Laborator: Tehnologii generale-Tehnologie și control în industria cărnii, (licență IPA, anul III);
- Seminar: Aditivi și Ingrediente în Industria Alimentară, (licență IPA și CEPA, anul III);
- Activitate de practica și cercetare în Stația Pilot de Carne ;
- Coordonarea studenților pentru elaborarea lucrărilor de diplomă/disertație ;
- Activități de cercetare științifică.

2015 - 2017

Asistent universitar

Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, (www.ugal.ro)

- Laborator: Tehnologia cărnii și subproduselor, (master SIA, anul I);
- Laborator: Managementul prelucrării produselor animale, (licență IMAPA, anul III);
- Laborator: Biochimie, (licență IPA, anul II);
- Laborator: Tehnologii speciale de procesare, (licență IPA, anul III);
- Seminar: Principii și metode de conservare a produselor alimentare, (licență IPA, anul II);
- Seminar: Aditivi și Ingrediente în Industria Alimentară, (licență IPA și CEPA, anul III);
- Proiect: Calculul economic la proiectele de licență, (licență IPA și CEPA, anul IV);
- Activitate de practica și cercetare în Stația Pilot de Carne.

2014 - 2015

Inginer de cercetare

Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, (www.ugal.ro)

- Activitate de practica și cercetare în Stația Pilot de Carne

2007 - 2011

Inginer tehnolog, (Șef departament producție)

S.C. SALTEMPO SRL, Calea Prutului nr. 87A, Galați, România, (https://saltempo.ro/)

- Coordonarea și monitorizarea activităților din cadrul departamentului de producție astfel încât să fie asigurate condițiile pentru obținerea produselor de calitate conform cerințelor specificate.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2011 - 2014

Doctor în domeniul Inginerie Industrială

Doctorat

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Strada Domnească, Nr. 111, România

- Tehnici neconvenționale de extracție a uleiurilor esențiale;
- Metode spectrofotometrice de caracterizare a compusilor bioactivi;
- Tehnici de încapsulare și caracterizarea micro/nanosistemelor;
- Microscopie electronica de baleiaj;
- Microbiologie generală;
- Tehnici moderne de procesare în industria cărnii.

2008 - 2010

Masterat în Tehnologii speciale în industria alimentară

Master

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Strada Domnească, Nr. 111, România

- Alimente funcționale și alimente organice;
- Autentificarea și expertizarea produselor alimentare;
- Tehnici moderne de control și analiză în industria alimentară;
- Tehnici neconvenționale de procesare a alimentelor.

2002 - 2007

Inginer diplomat, specializarea Ingineria Produselor Alimentare

Licență

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Strada Domnească, Nr. 111, România

- Chimia alimentelor;
- Chimie fizică și coloidală;
- Operații unitare în industria alimentară;
- Principii de conservare;
- Aditivi și Ingrediente în Industria Alimentară;
- Controlul și asigurarea calității;
- Tehnologia și controlul calității în industria cărnii.

COMPETENTE PERSONALE

Limba maternă

Română

Alte limbi străine cunoscute

Engleză

INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
C1	C1	B2	B2	B1
Utilizator independent				

Franceză

A2

A2

A2

A1

A1

Utilizator elementar

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat
[Cadru european comun de referință pentru limbi străine](#)

Competențe de comunicare

- *Bune competențe de comunicare* (dobândite prin experiența proprie de Secretar General al ASIAR și membru în comisii de organizare a unor evenimente științifice, membru în Comisia de Etică Universitară);
- *Putere de convingere și spirit organizatoric* (dobândit prin experiența proprie de membru în comisii de organizare a unor evenimente științifice și sportive);

Competențe organizaționale/manageriale

- *Leadership* (dobândit prin experiența proprie ca șef schimb departament producție când am coordonat o echipă de peste 30 de persoane, SC. SALTEMPO SRL);
- *Capacitate de adaptare și integrare într-un colectiv nou* (dobândite prin experiența proprie de membru în comisii de organizare a unor evenimente științifice și sportive);

Competențe dobândite la locul de muncă

- *O bună cunoaștere a proceselor de control al calității* (în prezent fiind responsabil cu practica de specialitate și cercetare în Stația Pilot de Carne din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, UDJG);
- *Capacitate sporită de memorare și acumulare de noi cunoștințe* (în prezent fiind cadru didactic la Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, UDJG);

Competențe digitale

AUTOEVALUARE

Procesarea informației	Comunicare	Creare de conținut	Securitate	Rezolvarea de probleme
C1	C1	C1	C1	C1

Niveluri: Utilizator elementar - Utilizator independent - Utilizator experimentat
[Competențele digitale - Grilă de auto-evaluare](#)

Utilizator experimentat

- *O bună stăpânire a suitei de programe de birou* (procesor de text, calcul tabelar, software pentru prezentări, operare avansată în sistem Windows).

Alte competențe

- *Tehnici de microîncapsulare*, (dobândite în timpul stagiului de doctorand);
- *Tehnici de caracterizare fizico-chimici și microbiologici a uleiurilor esențiale*, (dobândite în timpul stagiului de doctorand);
- *Optimizarea și utilizarea procesului de extracție cu fluide super-critice*, (dobândite în timpul stagiului de doctorand);

Permis de conducere

Permis conducere categoria B din 2008.