

INFORMAȚII PERSONALE



BASTON OCTAVIAN

📍 Strada Domnească, Nr. 111, Corp F, Sala 306, 800201, Galați, România

☎ 0040336 130, Fax: 0040236 460 165

✉ octavian.baston@ugal.ro

Sexul M | Data nașterii 02.10.1975 | Naționalitatea Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Din 2012 până acum

Șef lucrări

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați; Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Strada Domnească, Nr. 111, www.ugal.ro

Activități de predare la disciplinele: Biochimia produselor alimentare, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Economie rurală, Silvicultură și produsele pădurii, Tehnologia prelucrării produselor pădurii.

Activități aplicative la disciplinele: Biochimia produselor alimentare, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Inocuitatea produselor alimentare, Tehnologia și controlul calității în industria zahărului, Tehnologia prelucrării produselor pădurii.

Activități de practică la Stația pilot de procesare a cărnii din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos, Galați.

Activități de îndrumare lucrări de finalizare a programelor de studii de licență și masterat

Activitate de cercetare în domeniul calității alimentelor, modalităților de conservarea produselor alimentare, procesării biotehnologice a materiilor prime.

Arii de expertiză:

Metode de conservare a produselor alimentare.

Lațul frigorific al alimentelor.

Biochimia alimentelor.

Procesarea biotehnologică a alimentelor.

Tehnologia și controlul calității cămii.

Tehnologia și controlul calității produselor zaharoase.

Tehnologia și controlul calității berii.

Domenii de interes:

Tehnologii de procesare în industria alimentară.

Controlul calității alimentelor.

Tehnici de laborator pentru analiza calității produselor alimentare.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2012 Studii postdoctorale

(coordonator) Universitatea de Agronomie și Medicină Veterinară , Cluj-Napoca, <http://spd-biotech.usamvcluj.ro/>

Managementul cercetării avansate, Tehnici informatice aplicate în biotehnologii, Brevetarea rezultatelor și proprietatea intelectuală, Cultura antreprenorială în biotehnologii, Aspecte de bioetică, Biotehnologii inovatoare: tehnici și metodologii.

Achiziționarea, procesarea și interpretarea cu ajutorul softurilor statistice a datelor obținute, abilități de lucru cu diverse echipamente de laborator, utilizarea tehnicilor de determinare avansate, explicarea unor fenomene chimice, biochimice și microbiologice.

 2000-2009 **Titlu științific de doctor în domeniul Inginerie Industrială.**

Universitatea “Dunărea de Jos” din Galați, www.ugal.ro

▪ Interpretarea statistică a datelor obținute, abilități de lucru cu diverse echipamente și aparate (HPLC), explicarea unor fenomene chimice, biochimice și microbiologice

- 1999-2000 **Inginer, specializarea: expertizarea și controlul alimentelor / diploma de studii aprofundate**
 Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și Pescuit.
 ▪ Controlul calității produselor alimentare, Inocuitatea produselor alimentare, Tehnologii speciale de procesare a alimentelor, Igiena alimentelor.
- 1994-1999 **Inginer, specializarea: tehnologia și controlul calității în industria alimentară / diploma de licență**
 Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și Pescuit
 ▪ Biochimia produselor alimentare, Microbiologia produselor alimentare, Operații și aparate în industria alimentară, Controlul calității produselor alimentare, Tehnologia cămii, Tehnologia berii, Tehnologia alcoolului etilic, Tehnologia produselor zaharoase și făinoase.

COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e)
 Alte limbi străine cunoscute

Română		VORBIRE		SCRIERE
INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
Ascultare	Citare	Participare la conversație	Discurs oral	
B2	B2	B2	B2	B2

Engleză

- Competențe și abilități sociale
- Adaptabilitate la diverse medii sociale, comunicare și colaborare, seriozitate, corectitudine.
- Competențe și aptitudini organizatorice
- Administrarea și planificarea: timpului, personalului, resurselor. Prioritizare, impunerea și atingerea țintelor, stabilirea unui program realist de acțiune.
- Competențe și aptitudini tehnice
- Utilizarea diferitelor echipamente de laborator și tehnici de lucru pentru determinări fizice, chimice și microbiologice
- Competențe și aptitudini de utilizare a computerului
- Utilizarea programelor din Windows, pachetul Microsoft Office
- Competențe și aptitudini artistice
- Realizarea de prezentări în Power-Point și postere.

Alte competențe

Experiență în diferite domenii din domeniul alimentar legate de siguranța alimentelor și tehnologii alimentare de-a lungul lanțului alimentar și procesării alimentelor.

Experiență practică prin utilizarea și aplicarea legislației alimentare, standarde de produs etc.

Experiență în managementul experimentelor.

Experiență în lucrul cu modalități moderne și tradiționale de procesare.

Experiență în conceperea și realizarea de articole științifice, cărți în domeniul tehnic, prezentări orale și postere.

Peste 10 ani de experiență în organizarea de întâlniri profesionale, simpozioane, conferințe și de lucru cu echipe interculturale, multidisciplinare, internaționale.

Peste 20 de ani de participări la expoziții, festivaluri, concursuri, simpozioane, conferințe naționale și internaționale.

Certificat de atestare a competențelor profesionale, **Strategii didactice inovative**, Universitatea Dunărea de Jos, Galați.

Certificat de atestare a competențelor profesionale, Program postuniversitar de formare și dezvoltare profesională continuă – **Managementul referințelor bibliografice**, Universitatea Dunărea de Jos Galați.

Membru în comitetul de redacție al revistei cotate ISI - **SCIREA Journal of Food**.

Membru în **International Society of Lyophilization - Freeze Drying Inc.**

Membru în **Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România.**

Auditor pentru sisteme de management al calității conform cerințelor standardului SR EN ISO 19011:2011 și SR EN ISO 9001:2015.

Auditor pentru sisteme de management al sănătății și securității ocupaționale conform cerințelor standardelor SR EN ISO 19011:2011 și SR OHSAS 18001:2008.

Auditor pentru sisteme de management de mediu conform cerințelor standardelor SR EN ISO 19011:2011 și SR EN ISO 14001:2015.

Formare auditori ai Sistemului de Management al Siguranței Alimentului conform cerințelor standardului ISO 22000:2005.

Peste 10ani de experiență ca **RESPONSABIL ECHIPAMENTE** în cadrul Laboratorului de Analize fizico-chimice și Microbiologice ale Alimentelor, laborator acreditat RENAR.

Sef lucrări dr. ing. Octavian Baston

