



Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume

Georgescu, Luminița Anca

Adresă(e)

Str. Armata poporului 14, L5/87, 800078, Galați, Romania

Telefon(oane)

Fix: 0336 130177

Mobil: 0744770709

Fax(uri)

0236 460165

E-mail(uri)

luminita.georgescu@ugal.ro

Naționalitate(-tăți)

Română

Data nașterii

11 mai 1958

Sex

Feminin

Locul de muncă vizat / Domeniul ocupațional

Conferențiar, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Experiența profesională

Perioada

2004 – prezent

Funcția sau postul ocupat

Conferențiar, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Activități și responsabilități principale

Activitate didactică și de cercetare, disciplinele Biochimie, Biochimia nutrienților, Principiile nutriției umane, Principii moderne de nutriție, Aditivi și Ingrediente în Industria alimentară, Alimente cu destinație specială, Alimente dietetice

Numele și adresa angajatorului

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, str. Domnească nr. 47, 800008, Galați

Tipul activității sau sectorul de activitate

Activitate didactică și de cercetare

Perioada

1997-2004

Funcția sau postul ocupat

Șef de lucrări, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Activități și responsabilități principale

Activitate didactică și de cercetare, disciplinele Biochimia produselor alimentare, Nutriție umană, Enzimologie generală

Numele și adresa angajatorului

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, str. Domnească nr. 47, 800008, Galați

Tipul activității sau sectorul de activitate

Activitate didactică și de cercetare

Perioada

1990-1997

Funcția sau postul ocupat

Asistent universitar, Facultatea de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare (denumirea actuală, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor)

Activități și responsabilități principale

Activitate didactică și de cercetare, disciplinele Biochimia produselor alimentare, Nutriție umană

Numele și adresa angajatorului

Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, str. Domnească nr. 47, 800008, Galați

Tipul activității sau sectorul de activitate

Activitate didactică și de cercetare

Perioada	1985-1990
Funcția sau postul ocupat	Inginer cercetare
Activități și responsabilități principale	Cercetare
Numele și adresa angajatorului	Institutul de Chimie Alimentară București, str. Gârlei nr.1
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare
Perioada	1984-1985
Funcția sau postul ocupat	Inginer stagiar
Activități și responsabilități principale	Inginer tehnolog, cercetare
Numele și adresa angajatorului	Fabrica de Bere Galați
Tipul activității sau sectorul de activitate	Producerea berii
Perioada	1983-1984
Funcția sau postul ocupat	Inginer stagiar
Activități și responsabilități principale	Inginer tehnolog
Numele și adresa angajatorului	Fabrica de Bere Constanța
Tipul activității sau sectorul de activitate	Producerea malțului și berii
Educație și formare	
Perioada	Nov. 1991-Nov. 1999
Calificarea / diploma obținută	Doctor în Inginerie industrială /Diplomă (Nr.4209/20.07.2000)
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Stagiu doctoral pentru elaborarea tezei cu titlul: „Fibrele alimentare. Studii biochimice și tehnologice”
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, str. Domnească nr. 47, 800008, Galați
Perioada	1 sept. 1995 – 31 august 1996
Calificarea / diploma obținută	Bursier DAAD/Certificat de studii, Universitatea din Karlsruhe (TH), Germania; Certificat de participant, DECHEMA-Frankfurt/Main, Germania
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Cercetare și învățământ în domeniile: Pulberi alimentare, Emulsii alimentare, Tehnici de cromatografie
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Bursă DAAD pentru participarea la “The International Seminar for Research and Teaching in Chemical Engineering and Physical Chemistry at the University of Karlsruhe”, Germania, care a inclus 3 săptămâni de practică în cromatografie la DECHEMA-Frankfurt/Main, Germania
Perioada	3-15 iulie 1995
Calificarea / diploma obținută	Cursant/Certificat de participare
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Cursurile Școlii de vară în domeniul Biochimie, cu precadere poliglucide funcționale, lectine
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Alexandru Ioan Cuza, Iași
Perioada	1 mai - 31 iulie 1993
Calificarea / diploma obținută	Bursier Tempus/Certificat de participare
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Cercetare: proteinele laptelui, separari cromatografice, cromatografie de schimb ionic
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Tehnică din Munchen, Departamentul de Știința Laptelui, Freising-Weihenstephan, Germania
Perioada	Sept. 1978 – feb. 1983
Calificarea / diploma obținută	Inginer/Diplomă de inginer
Disciplinele principale studiate / competențe profesionale dobândite	Pregătire de inginer de industrie alimentară cu competențe în știința alimentelor, cercetare in chimie, biochimie, tehnologii alimentare

Numele și tipul instituției de învățământ
/ furnizorului de formare

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Tehnologie și Chimia
Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă (denumirea actuală, Facultatea de Știința
și Ingineria Alimentelor)

Aptitudini și competențe personale

Limba(i) maternă(e)

Româna

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare

Nivel european (*)

Franceză

Germană

Italiană

Engleză

Înțelegere				Vorbire				Scriere
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă
C1	competent	C1	competent	C1	competent	C1	competent	B2, independent
B2	independent	B2	independent	B2	independent	B2	independent	B1, independent
B1	independent	B1	independent	B1	independent	B1	independent	B1, independent
B1	independent	B1	independent	B1	independent	B1	independent	B1, independent

(*) [Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine](#)

Competențe și abilități sociale

Comunicativă, pozitivă, colaborare bună cu studenții (titlul de “Profesor Bologna”
obținut în 2010), eficientă la munca în echipă

Competențe și aptitudini
organizatorice

Bună comunicare în cadrul proiectelor de cercetare, eficientă în acțiuni cu termen
scurt de execuție, experiență ca șef de laborator într-un laborator acreditat
RENAR

Competențe și aptitudini tehnice

Gândire inginerescă, imaginație, imi fac înțelese ideile, le susțin prin argumente;
experiența germană m-a ajutat mult.

Competențe și aptitudini de utilizare
a calculatorului

Microsoft Office, Statistica for Windows, internet

Competențe și aptitudini artistice

Scriu proză, realizez bijuterii (handmade-ul dezvoltat cu ajutorul internetului)

Alte competențe și aptitudini

Handmade, în general

Permis(e) de conducere

Nu

Informații suplimentare

Cursuri:

Sept. 2009 - “Ensuring traceability, measurement uncertainty estimation and
validation of the laboratory in the context of the standard ISO 17025:2005”

Oct. 2007 - Practical Course in Gas-Chromatography, Pro-Analysis, Romania

Dec. 2006 - General requirements for the competence of testing and calibration
laboratories (ISO/IEC 17025:2005), RENAR (Romanian Accreditation Association)
Course, Bucharest, Romania

Persoană de contact: dr.ing. Gabriela Râpeanu, profesor, Facultatea de Știința și
Ingineria Alimentelor, Galați

Anexe

Activite științifică relevantă, în cele ce urmează

- Principalele proiecte de cercetare (membru în echipă) *Research on the achievement of products of fermentation by lactic bacteria and yeasts with applications in the bakery and pastry industry*, Contract _603_2012-2014, Beneficiar: ZEELANDIA H.J. Doeleman
- Studiul clinic și biochimic al unui produs de panificație destinat bolnavilor de diabet*, Contract de cercetare științifică nr. 580/25.05.2010
- Improved bio-traceability of unintended micro-organisms and their substances in food and feed chains*. Proiect BIOTRACER FP6-2006-FOOD-036272, 2007-2010
- Platforma de cercetare *Centru integrat de cercetare și formare pentru biotehnologie aplicată în industria alimentară – BIOALIMENT*, cod CNCSIS 62, 2006-2008
- Dezvoltarea infrastructurii de laborator în domeniul evaluării și certificării siguranței și calității alimentelor*, Grant CEEEX Modulul IV, nr. 3793/2006, 2006-2008
- Studii biochimice, fiziologice și tehnologice privind realizarea unor produse alimentare de protecție*, Cod 74 CNCSU (Grant tip C, cu Banca Mondiala), 1999-2002
- Articole științifice relevante
- Coman, G., **Georgescu, L.**, Bahrim, G., 2013, *Streptomyces P12-137 endoxylanases characteristics evaluation in order to obtain xylo-oligosaccharides*, Romanian Biotechnological Letters, 18, 2: 8086-8096
- Dobre, I., **Georgescu, L.A.**, Alexe, P., Escuredo, O., Seijo, M.C., 2012, *Rheological behaviour of different honey types from Romania*, Food Research International, 49 (1): 126-132
- Coman, G., Leuștean, I., Georgescu, L., and Bahrim, G., 2012. *Optimization of protein production by Geotrichum candidum MIUG 2.15 by cultivation on paper residues, using response surface methodology*, BioResources, 7, 4: 5290-5303
- Nicolau, A., **Georgescu, L. A.**, Bolocan, A., 2011, *Impact of bio-processing on rice*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology 35(1), 19-26
- Leuștean, I., **Georgescu, L.A.**, Bahrim, G., 2011, *Preliminary study for optimization of enzymatic hydrolysis of waste cellulosic materials*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology 35(1), 27-33
- Coman, G., Constantin, A., Enache, G., **Georgescu, L.**, Bahrim, G., 2011, *Optimization of biosynthesis conditions and catalytic behavior evaluation of cellulase-free xylanase produced by a new Streptomyces sp. Strain*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology 35(1), 34-44
- Chebac, G. R., **Georgescu, L.**, Moraru, D., Ardeleanu, V., 2011, *Food Effects on the Health of Patients With Diabets*, Analele Universitatii Dunarea de jos Galati, Fascicola XII (Medicina), nr. 2, 91-101
- Nicolau, A., **Georgescu, L. A.**, Segal, R., 2009, *The Impact of Bioprocessing on Rice Nutritional Quality*, presentation at the 2009 CIGR Section VI 5th International Technical Symposium on International Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management Potsdam, Germany, 31 August - 02 September 2009, published in symposium book
- Georgescu, L.** si Nicolau, A., 2007, *The influence of cultivation conditions upon CoQ production by yeast*, Annals of West University of Timisoara, Series of Chemistry, Special Issue dedicated to The Annual International Conference of the Romanian Society of Biochemistry and Molecular Biology, Timisoara, 6-8 sept. 2007, 16(2), 28, ISSN 1224-9513
- Georgescu, L.**, Nicolau, A. si Stoica, I., 2006, *The obtaining and characterization of a fungal inulinase*, Romanian Journal of Biochemistry, 43, 1-2, ISSN 1582-3318
- Segal, R., **Georgescu, L.**, Nicolau, A., Pancu, M., 2003, *Germinated cereal seeds as functional foods – certain protective effects on the organism*, volumul Simpozionului „Food science, tehnique & technologies”, Plovdiv, L, issue 3, p. 29-34, ISSN 0477-0250

Cărți și capitole de cărți relevante	<p>Cheta, D. (Ed.), 2008, <i>Cum sa traim mai mult si mai bine</i>, Editura Academiei Romane, coautor (capitolul 10, <i>O promisiune - alimentele functionale</i>, autori: R.Segal si L.A. Georgescu)</p> <p>Costin, G.M. (Ed.), 2008, <i>Alimente ecologice. Alimentele si sanatatea</i>, ISBN 978-973-8937-39-0 (PREMIUL DUMITRU MOȚOC al Academiei de Științe Agricole și Silvici "Gheorghe Ionescu-Sisesti", 2009), coautor (autor al capitolului 9, <i>Bioaditivi si bioingrediente in alimentele organice</i>)</p> <p>Nicolau, A., Georgescu, L., Bleoanca, I. et al., 2007, <i>Metode instrumentale, enzimatice si imunologice – Indrumar de laborator</i>. Editura Academica, ISBN 978-9738937-35-2</p> <p>Georgescu, L.A., 2003, <i>Enzimologie generală și aplicată</i>, Editura Academica, ISBN 973-8316-56-1, 250 pages</p> <p>Costin, G.M., Segal, R., Florea, T., Popa, C., Balais, F., Georgescu, L. et al., 2001, <i>Alimente pentru nutriție specială</i>, Ed. Academica, Galați, Costin G.M. și Segal R. (Eds.), 325 pages, ISBN 973-98859-8-5</p> <p>Costin, G.M., Segal, R., Moraru, C., Moraru, C. Georgescu, L., Tudorica, M.C., 1999, <i>Alimente funcționale-alimente pentru sănătate</i>, Ed. Academica, Galați, Costin G.M. și Segal R. (Eds.), 356 pages, ISBN 973-98858-3-7</p>
Brevete de invenție	<p>Georgescu Luminița Anca, Bujoreanu Doina, Mușat Viorica Domnica, Nicolau Anca Ioana, Moraru Dana Iulia ș.a., Produs de panificație pentru diabetici și procedeu de obținere a acestuia, brevet de invenție Nr.RO125418</p> <p>Moraru Dana, Popa Corneliu, Georgescu Luminița, Borda Daniela, Segal Rodica, Bleoancă Iulia, 2014, <i>"Procedeu și instalație tehnologică pentru obținerea nectarului probiotic din dovleac și produsul astfel obținut"</i> (Procedure and Technologic Equipment for Obtaining Probiotic Pumpkin Nectar and the Final Product) – Înregistrat la OSIM Nr. A/00742 (propunere de brevet)</p> <p>Popa Corneliu, Moraru Dana, Georgescu Luminița, Borda Daniela, Segal Rodica, Bleoancă Iulia, 2014, <i>"Mașină de spălat, cu funcționare continuă, pentru fructele mari din familia Cucurbitaceae"</i> (Washing Machinery with Continuous Functioning for Large Cucurbitaceae), Înregistrat la OSIM Nr. A/00743 (propunere de brevet)</p> <p>Popa Corneliu, Moraru Dana, Georgescu Luminița, Segal Rodica, Vlad Daniel, Bleoancă Iulia, Borda Daniela, 2014, <i>"Mașină de divizat în sferturi fructele mari din familia Cucurbitaceae"</i> ("Quarter Dividing Machinery for Large Cucurbitaceae"), Înregistrat la OSIM Nr. A/00744 (propunere de brevet)</p>

15.05.2020

