



**Curriculum
Vitae
Europass**

Informații personale	
Nume, Prenume	HORINCAR GEORGIANA
Adresă	Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Str. Domnească nr. 111, Corp E (003), Galați, 800201
E-mail	Georgiana.Parfene@ugal.ro
Domeniul de activitate	
Gradul didactic / Titlul științific	Lector Doctor Inginer
Domenii de interes științific	Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare; Obținerea, caracterizarea și evaluarea potențialului antimicrobian ai unor compuși cu rol conservant, produși prin biotransformarea lipidelor din surse vegetale; Bioconservanți vs conservanți sintetizați chimic; Potențialul antioxidant al compușilor bioactivi extrași din diferite materiale vegetale.
Educație și formare	
Studii	2009-2012: Studii doctorale - Diplomă de Doctor inginer în domeniul Inginerie industrială Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor 2004-2009: Studii universitare - Diplomă de Inginer – Controlul și Expertizarea Produselor Alimentare Universitatea „Dunărea de Jos”, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor.
Alte specializări și calificări	2013 - BioMatPack Winter Training School “ <i>Use of nanopolysaccharides in packaging</i> ” – Universitatea din Grenoble, Franța 2010 – 2011: Stagiul de cercetare, în cadrul studiilor doctorale, la Universitatea din Bologna, Italia 2010: Participant școala de vară „7th Edition of International School of Organometallic Chemistry”, Universitatea din Camerino, Italia.
Experiență profesională	2017-prezent: Lector Doctor Inginer Titular de curs la disciplina “ <i>Controlul falsificărilor produselor alimentare</i> ” Activitate didactică de laborator în cadrul disciplinelor: Tehnologii generale - Tehnologie și control în industria vinului, Tehnologii

	<p>generale - Tehnologie și control în industria fermentativă, Controlul falsificărilor produselor alimentare,</p> <p>2014-2017: Asistent Universitar Doctor Inginer, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos Galați.</p> <p>Activitate didactică de laborator în cadrul disciplinelor: Tehnologii generale - Tehnologie și control în industria vinului, Tehnologii generale - Tehnologie și control în industria fermentativă, Autentificarea și controlul falsificărilor produselor alimentare.</p>
Proiecte de cercetare conduse	<p>2018 - 2020: Valorificarea compușilor bioactivi din coaja vinetelor cu obținerea de produse cu valoare adăugată, GI 03/1.03.2018 – Director de proiect</p>
Proiecte de cercetare – membru în echipă	<p>2018 – 2020: Produse tribiotice–probiotice, prebiotice, postbiotice-cu utilizări multiple, obținute din subproduse de la industrializarea legumelor –34 Life; „<i>Închiderea lanțurilor de valoare din bioeconomie prin obținerea de bioproduse inovative cerute de piață</i>” Acronim PRO-SPER, codul PN-III-P1-1.2-PCCDI-2017-05610PCCDI/2018 (membru)</p> <p>2016 - 2018: Proiect PN-III- P2-2.1-BG-2016-0143 cu titlul: <i>Soluții pentru măcinișul multicerealier</i>, Partenet 1 - Arcada S.R.L. (membru).</p> <p>2013 - 2015: Proiect Bilateral Romania - China -, Utilizarea de tulpini fungice selectate pentru a obține antimicrobieni cu impact mare în asigurarea siguranței alimentare” (membru). Parteneri: Univeristatea „Dunărea de Jos” din Galați – Prof.dr. ing. Gabriela Bahrim. Institutul Național Chinez de Cercetare pentru Alimentație și Fermentație - Dr. WANG Deliang.</p> <p>2013 - 2015: Proiect PNCDI Modulul III Capacitati - 645/2013 ”<i>Impact of thermal treatment on antioxidant capacity and acrylamide formation in fruit based food</i>”, Slovacia (membru).</p> <p>2011 - 2014: Proiect PN-II-ID-PCE-2011-3-0226 cu titlul: „<i>Accesul la noi molecule bioactive prin dezvoltarea unor biocatalizatori originali pentru reacții tip clik-chemistry</i>” (membru).</p> <p>2012 - 2013: Colaborare bilaterale Modulul 3, proiect nr 531/05.06.2012 cu titlul: „<i>Studiul in vitro al unor compuși cu activitate biologică din struguri rosii traditionali din Slovenia si Romania</i>” (membru).</p>
Saloane de inovare	<ol style="list-style-type: none"> Participare la a II-a Ediție a Salonului Cercetării și Inovării UGAL INVENT 2015, 7-9 octombrie 2015, Vicentiu-Bogdan Horincar, Georgiana (Parfene) Horincar, Gabriela Bahrim, Statistical optimization of <i>Pleurotus ostreatus</i> submerged cultivation in order to increase the biomass production. Participare la a II-a Ediție a Salonului Cercetării și Inovării UGAL INVENT 2015, 7-9 octombrie 2015, Georgiana (Parfene)

Horincar, Vicentiu-Bogdan Horincar, Gabriela Bahrim, Effects of bioactive compounds from coconut fat against food spoilage bacteria - Poster Premiati cu Mentione.