



**Europass
Curriculum Vitae**

Informații personale

Nume/Prenume **Oprea Oana Bianca**

E-mail oprea.oana.bianca@unitbv.ro

Cetățenia Română

Sex Feminin

**Locul de muncă vizat /
Aria ocupațională**

Perioada **1 Octombrie 2015 – prezent**

Funcția sau postul ocupat **Student doctorand**

Principalele activități și
responsabilități Activitate de cercetare științifică în domeniul tezei de doctorat, cu
tema: **Dezvoltarea produselor de panificație cu potențial
funcțional prin valorificarea superioară a semințelor și
epicarpului de struguri**

Numele și adresa
angajatorului Universitatea Transilvania din Brasov

Tipul activității sau sectorul
de activitate Cercetare si educatie

Domeniu Inginerie si Management

Educație și formare

Perioada **Septembrie 2005 – Iunie 2009**

Calificarea / diploma obținută **Tehnician în Industria Alimentară**

Certificat calificare nivel 3 - Tehnician în industria alimentară și
panificație - Diplomă Seria C, Nr. 0003564 din data de 13.07 .2009

Domenii principale studiate /
competente dobândite Tehnologii și Echipamente în Industria Alimentară

Numele și tipul instituției de
învățământ / furnizorului de
formare Grup Școlar Avocat dr. Ioan Șenchea, Făgăraș, Județul Brașov

Perioada	Octombrie 2009 – Iulie 2013
Calificarea / diploma obținută	Inginer Diplomat - Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism – Diplomă Seria D, Nr. 0028116 din data de 07.05.2014
Domenii principale studiate / competente dobândite	Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism: <ul style="list-style-type: none"> - Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare. - Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară. - Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit. - Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing. - Efectuarea de calcule, demonstrații și aplicații, pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei și managementului pe baza cunoștințelor din științele fundamentale și inginerești. - Elaborarea și interpretarea documentației tehnice, economice și managerial. - Analiza proceselor inginerești.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Transilvania din Brașov – Facultatea de Alimentație și Turism
Nivelul de clasificare a formei de învățământ / formare	Universitate de cercetare avansată și educație
Perioada	Octombrie 2009 – Iulie 2012
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire, Departamentul pentru Pregătirea Personalului Didactic, Nivel 1 – Diplomă Seria D, Nr. 0007980 din data de 03.12.2014.
Domenii principale studiate / competente dobândite	Psihologie, Pedagogie
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Transilvania din Brașov – Facultatea de Psihologie și Științele Educației
Nivelul de clasificare a formei de învățământ / formare	Universitate de cercetare avansată și educație
Perioada	Octombrie 2013 – Iulie 2015
Calificarea / diploma obținută	Inginer Diplomat Msc. – Eco-biotehnologii Agricole și Alimentare – Diplomă Seria M, Nr. 0082441 din data de 03.11.2016

Domenii principale studiate / competente dobândite	Eco-biotehnologii Agricole și Alimentare:
	<ul style="list-style-type: none"> - Studiul biotehnologiilor Agricole și Alimentare; - Conducerea proceselor de extracție; - Sisteme avansate de procesare a produselor alimentare;
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Transilvania din Brașov – Facultatea de Alimentație și Turism
Nivelul de clasificare a formei de învățământ / formare	Universitate de cercetare avansată și educație
Perioada	1 Octombrie 2015 – Iulie 2019
Calificarea / diploma obținută	Inginer Diplomat – Ingineria Produselor Alimentare
Domenii principale studiate / competente dobândite	Ingineria Produselor Alimentare:
	<ul style="list-style-type: none"> - Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară. - Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produs finit. - Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing. - Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Lucian Blaga Sibiu - Facultatea de Stiinte Agricole, Industrie Alimenatra si Protectia Mediului
Nivelul de clasificare a formei de învățământ / formare	Universitate de cercetare avansată și educație
Perioada	1 Octombrie 2015 – Iulie 2017
Calificarea / diploma obținută	Inginer Diplomat Msc. - Dezvoltarea și Optimizarea Sistemelor Tehnice și Tehnologice Agroalimentare și Turistice
Domenii principale studiate / competente dobândite	Dezvoltarea și Optimizarea Sistemelor Tehnice și Tehnologice Agroalimentare și Turistice
	<ul style="list-style-type: none"> - Studiul sistemelor tehnice in Turism; - Managementul si Marketing hotelier; - Sisteme avansate de monitorizare si control a proceselor din domeniul agroalimentar si turistic.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Transilvania din Brașov – Facultatea de Alimentație și Turism
Nivelul de clasificare a formei de învățământ / formare	Universitate de cercetare avansată și educație

Perioada	1 Octombrie 2015 – Iulie 2017
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire a programului de formare psihopedagogică, Nivel 2 – Diplomă Seria A, Nr. 0008523, din data de 03.09.2019
Domenii principale studiate / competente dobândite	Psihologie, Pedagogie
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea Transilvania din Brașov – Facultatea de Psihologie și Științele Educației
Nivelul de clasificare a formei de învățământ / formare	Universitate de cercetare avansată și educație
Cursuri de formare profesională	
Perioada	29 iulie 2013 – 25 august 2013 Institutul Tehnic din Sankt Petersburg, Rusia, Departamentul de Microbiologie - training privind regulamentele europene:1924/2006 (mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare); 1333/2008 (privind aditivii alimentari);
Perioada	21 iulie 2014 – 01 septembrie 2014 Institutul Tehnic din Sankt Petersburg, Rusia, Departamentul de Microbiologie - training privind regulamentele europene: 1169/2011 (informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare); 432/2012 (de stabilire a unei liste de mențiuni de sănătate permise, înscrise pe produsele alimentare, altele decât cele care se referă la reducerea riscului de îmbolnăvire și la dezvoltarea și sănătatea copiilor).
Perioada	06 septembrie 2013 – 05 octombrie 2013 Stagii de formare profesională la Universitatea de Tehnologii Alimentare - curs de formare privind compoziția nutrițională a alimentelor;
Perioada	14 ianuarie 2015 – 18 martie 2015 Stagii de formare profesională la Universitatea de Tehnologii Alimentare – curs de formare privind etichetarea alimentelor
Aptitudini și competențe personale	<ul style="list-style-type: none"> - O bună cunoaștere a oamenilor și a situațiilor de viață speciale; - Capacitatea de a relaționa optim cu cei din jur; - Capacitate de adaptare excelentă la contextul social; - O excelentă exprimare în scris; ușurința de a formula și sintetiza idei din domenii diverse; - Deprinderi practice și tehnice dezvoltate;

Limba maternă Română
 Limbi străine cunoscute

Autoevaluare
 Nivel European (*)

Engleză
 Franceză
 Germană
 Maghiară

	Înțelegere		Vorbire		Scriere
	Abilități de ascultare	Abilități de citire	Participare la conversație	Exprimare	
Engleză	C2	C2	C2	C2	C2
Franceză	B1	B2	A2	A2	B2
Germană	A2	B1	A2	A2	B1
Maghiară	C2	C2	C2	C2	C2

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

Competențe și abilități sociale Abilități de comunicare, lucru în echipă, rezistență la stres, adaptabilitate la situații dificile.

Competențe și aptitudini organizatorice

1. Membru în echipa de redacție a revistei **Journal of EcoAgriTourism**, ISSN: 1844-8577, 2009 - prezent www.rosita.ro/jeat
2. Membru în Comitetul de Organizare a Congresului Internațional **3rd North and East European Congress on Food 2015, (NEEFood)**. www.neefood205.rosita.ro;
3. Membru în Comitetul de Organizare a Conferinței Internaționale **BIOATLAS 2020, 2018, 2016, 2014, 2012, 2010**; www.rosita.ro/bioatlas
4. Secretar al Conferinței Internaționale **Agricultural Informatics 2013**, 8-9 Noiembrie, Debrecen, Ungaria; <http://nodes.agr.unideb.hu/ai2013/docs/Program.pdf>
5. Membru în Comitetul de Organizare a seminarului **Food Challenges - InfoDay** - <http://www.rosita.ro/bioatlas/programme.html> 2012;

Membru în Asociații Stiintifice și Societăți Profesionale

1. **Societatea Română pentru Tehnologia Informației în Agricultură, Alimentație, Mediu și Turism (Rosita)** – Membru din 2011;
2. Secretar executiv - **Black Sea Association of Food Science and Technology – B-FoST** – 2015 – prezent;
3. **Global Harmonization Initiative (GHI)** – Membru din 2015;
4. **EHEDG Romania** – Membru din 2016.

A. Lucrări publicate în reviste din străinătate cotate ISI.

1. Livia Apostol, Nastasia Belc, Liviu Gaceu, **Oana Bianca Oprea**, Mona Elena Popa, *Sorghum Flour: A Valuable Ingredient for Bakery Industry?*, Applied Science, **2020**, 10, 8597; doi:10.3390/app10238597, pag.1-16; <https://www.mdpi.com/2076-3417/10/23/8597/pdf>
2. R., Gruia, G.I., Florescu, L., Gaceu, **O.B.**, **Oprea**, N., Țane, *Reducing Environmental Risk by Applying a Polyvalent Model of Waste Management in the Restaurant Industry*, Sustainability, **2021**, 13 (11), 5852; <https://www.mdpi.com/2071-1050/13/11/5852/htm>

B. Lucrări publicate în reviste din România cotate ISI.

3. **Oprea O.B.**, Apostol L., Bungau S., Cioca G., Samuel A.D., Badea M., Gaceu L., *Researches on the Chemical Composition and the Rheological Properties of Wheat and Grape Epicarp Flour Mixes*, Revista de Chimie, (Bucharest), Vol.69, Nr. 1, **2018**, pag.70-75, ISSN 2537-5733; <https://www.revistadechimie.ro/Articles.asp?ID=6046>
4. L. Apostol, L. Berca, C. Mosoiu, M. Badea, S. Bungau, **O. B. Oprea**, G. Cioca, *Partially Defatted Pumpkin (Cucurbita maxima) Seeds—a Rich Source of Nutrients for Use in Food Products*, Revista de Chimie, (Bucharest), Vol.69, Nr. 6, **2018**, pag.70-75, ISSN 1398-1402; <https://revistadechimie.ro/Articles.asp?ID=6332>
5. Apostol L., Belc N., Gaceu L., Vladut V., **Oprea O.B.**, *Chemical composition and rheological parameters of helianthus tuberosus flour used as a source of bioactive compounds in bakery*, Revista de Chimie, Vol. 70, nr. 6, **2019**, pag. 2048 - 2053, ISSN 0034-7752; <https://revistadechimie.ro/Articles.asp?ID=7273>

C. Lucrări publicate în reviste recunoscute CNCIS.

6. **Oprea, O.B.**, Gaceu, L., *Preliminary researches on using spices in traditional bakery product recipes*, Journal of EcoAgriTourism, vol. 7, nr. 2, **2011**, pag. 15-18, ISBN: 1844-8577; http://jeat.rosita.ro/archive/1_2017.pdf
7. **O.B. Oprea**, E. Schur, L. Gaceu, *Experimental research on the possibility of photovoltaic panel use in the agroturistic zone of Sanpetru-Braşov*, Journal of EcoAgriTourism, vol. 7, nr. 2, **2011**, pag. 119-122, ISBN: 1844-8577; http://jeat.rosita.ro/archive/1_2018.pdf
8. Schur, E., **Oprea, O.B.**, *Preliminary studies regarding the use of infrared imaging in the drying process of vegetal products*, Journal of EcoAgriTourism, Vol 7, no 2, **2011**, pag. 114-118, Brasov, ISBN: 1844-8577; http://jeat.rosita.ro/archive/1_2018.pdf
9. **Oprea, O.B.**, Gaceu, L., Birca A., *Aspects regarding of cumin uses in bakery recipies*, Journal of EcoAgri Tourism, vol 8, no 2, **2012**, pg. 8...12, ISBN: 1844-8577; http://rosita.ro/jeat/archive/2_2012.pdf

10. Gaceu L., Gadei G. , **Oprea O.B.**, *Methodology for analyzing EU-conform label information content of meat products in Romania*, J. of Agric. Infor., pg.18-26, **2014** Vol.1, No.4, Publisher: Hungarian Assoc. of Agricultural Informatics (HAAI), ISSN: 2061-862X; <http://journal.magisz.org/index.php/jai/article/view/132>
11. **O.B. Oprea**, O. Tița, C. Georgescu, *Romanian consumers behavior regarding food labeling-short analyse in the frame of Irses 318946 Project*, Journal of EcoAgri Tourism, Vol, 11, no. 1, **2015**, pag. 70-79, ISBN: 1844-8577; http://rosita.ro/jeat/archive/2_2015.pdf
12. **O.B. Oprea**, L. Gaceu, D. Țucu, D. Mnerie, *Survey Regarding the Level of Knowledge of Romanian Consumers Towards Food Labeling - Short Analyses In The Frame Of Irses 318946 Project*, Journal of EcoAgriTourism, Vol. 11, no. 2, ISBN: 1844-8577, **2015**; http://rosita.ro/jeat/archive/2_2015.pdf
13. **O. B Oprea**, L. Gaceu, *Studies on nutritional labeling of meat products in Romania*, Bulletin of the Transilvania University of Brasov, Series II. Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering, Vol. 8 (58) No.2 – **2015**, pp. 99-106; <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20163241410>
14. **O. B. Oprea**, L. Gaceu, *Application of Multiple Criteria Decision Making (MCDM) in bakery industry. Study Case: Wastes and By-Products*, Bulletin of the Transilvania University of Braşov, Series II: Forestry • Wood Industry • Agricultural Food Engineering Vol. 9 (58) No.1 – **2016**; <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20163241410>
15. **O. B. Oprea**, R. Gruia, *Study on the level of grape seed flour (%) addition in wheat flour upon the characteristics of bread dough*, Journal of EcoAgriTourism, Vol, 13, no. 2, **2016**, pag. 175-179, ISBN: 1844-8577; https://jeat.rosita.ro/archive/2_2016.pdf
16. **O.B. Oprea**, *Comparative studies regarding the use of grape seed powder (GSP) in bakery products*, Journal of EcoAgriTourism, Vol, 13, no. 1, **2017**, pag. 34-41, ISBN: 1844-8577; <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20173377827>
17. **O.B. Oprea**, *Operational management of sanogeneous nutrition. Case study Covasna County*, Journal of EcoAgriTourism, Vol, 13, no. 2, **2017**, pag. 39-47, ISBN: 1844-8577; <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20173377836>
18. M. Frioui, L. Gaceu, **O. Oprea**, M. Shamtsyan, *The influence of fungal extract containing beta beta-glucans on the rheological characteristics of dough*, Journal International Academy of Refrigeration, **2018**, No.3, pp. 53–61; http://vestnikmax.ifmo.ru/en/article/18046/The_influence_of_fungal_extract_containing_beta_beta-glucans_on_the_rheological_characteristics_of_dough.htm
19. Gh.C. Spirchez, **O.B. Oprea**, N.R. Samoilă, *A Review of the Antimicrobial Activity of Thymus Vulgaris, Malaleuca and Ocimum Basilicum*, Journal of EcoAgri Tourism, Vol, 14, no. 1, **2018**, pag. 135-140, ISBN: 1844-8577; http://jeat.rosita.ro/archive/1_2020.pdf

20. **O. B. Oprea**, L. Gaceu, Optimization of Image Analysis Techniques for Quality Assessment of Wheat Bread with Grape Seed Flour Substitution, Journal of EcoAgriTourism, vol.15 , Nr.2(39), ISSN: 1844-8577, pag. 89-96, 2019; <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20203011247>

21. Liviu Gaceu, Romulus Gruia, **Oana-Bianca Oprea**, Researches Regarding the Superior Valorisation of By-Products from the Winery Industry, and the Obtaining of Bakery Products with Functional Properties, Annals of the Academy of Romanian Scientists Series Agriculture, Silviculture and Veterinary Medicine Sciences Online ISSN 2344 – 2085 Volume 9, Number 1/2020, pag. 25-36; <http://aos.ro/wp-content/anale/AVol9Nr1Art.3.pdf>

22. **O. B. Oprea**, Approach regarding functional bakery products consumption in Romania, Journal of EcoAgriTourism, vol.17, Nr.1, ISSN: 1844-8577, pag. 33-40, 2021; http://rosita.ro/jeat/archive/1_2021.pdf

23. R. Gruia, L. Gaceu, **O.B. Oprea**, Post-pandemic development renewal of romanian agro-tourism, Journal of EcoAgriTourism, vol.17, Nr.1, ISSN: 1844-8577, pag. 60-65, 2021; http://rosita.ro/jeat/archive/1_2021.pdf

D. Lucrări publicate în Proceedings de conferințe cotate ISI.

24. L. Gaceu, D. Mnerie, **O. B. Oprea**, G. Mnerie, *Monitoring the drying process of vegetal products by using infrared images*, Proceedings of the 43rd International Symposium on Agricultural Engineering, Actual Task on Agricultural Engineering, University Of Zagreb Faculty Of Agriculture, Opatija, Croatia, pag. 537-546, ISSN 1848-4425; http://atae.agr.hr/Zbornik_2015.pdf

25. L. Gaceu, M. Badea, L. Floroian, A. Perini, P. Restani, **O. B. Oprea**, *Risk of mycotoxin in cereals and new detection methods*, PROCEEDINGS OF THE 44th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON AGRICULTURAL ENGINEERING „Actual Tasks on Agricultural Engineering”, pg. 321 – 332, Opatija, 2016, ISSN 1848-4425; http://atae.agr.hr/44th_ATAE_proceedings.pdf

26. L. Gaceu, D. Tucu, D. Mnerie, **O. B. Oprea**, *Labview Tool for Infrared Monitoring the Quality of Vegetables Drying Process*, Proceedings of the 44th International Symposium on Agricultural Engineering „Actual Tasks on Agricultural Engineering”, pg. 311 – 320, Opatija, 2016, ISSN 1848-4425; http://atae.agr.hr/44th_ATAE_proceedings.pdf

27. M. Frioui, M. Shamtsyan, L. Gaceu, **O. B. Oprea**, D. Mnerie, *Rheological influence of (1-3)(1-6) mushrooms β -Glucan, used as flour substitution in bakery industry*, Proceedings of the 45th International Symposium on Agricultural Engineering „Actual Tasks on Agricultural Engineering”, pg. 377 – 384, Opatija, ISSN 1848-4425, 2017; http://atae.agr.hr/45th_ATAE_proceedings.pdf

28. **O. B. Oprea**, L. Gaceu, D. Tucu, Valorisation of winery waste by using GSP (grape seed powder) as flour substitution in bakery industry, PROCEEDINGS OF THE 45th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON AGRICULTURAL ENGINEERING „Actual Tasks on Agricultural Engineering”, pg. 371 – 376, Opatija, 2017, ISSN 1848-4425; http://atae.agr.hr/45th_ATAE_proceedings.pdf

E. Lucrări publicate în **Proceedings de conferințe necotate ISI**

29. Gaceu, L., Tecuceanu, E., Byelyayeva, I.M., **Oprea, O.B.**, *Aspects related to the colour analyses of vegetable products during convective drying process*, Proceeding of BIOATLAS 2012 Conference, Journal of EcoAgri Tourism, vol 8, no 2, pg. 308 – 312, ISBN: 1844-8577; http://rosita.ro/jeat/archive/2_2012.pdf

30. Gaceu, L., Gadei, G., **Oprea, O.B.**, *Nutrilab Project-short review upon investigation methodology*, Proceeding of the international conference Agricultură Informatică, pg. 1...6, Debrecen, Hungary, 2013; http://unipub.lib.uni-corvinus.hu/1576/1/Konf_Agrarinf_Debr.pdf

31. **Oprea O.B.**, Gaceu, L., Gadei, G., *Investigation methodology about labels information content of the meat products from Romania, in accordance with European Legislation*, Proceeding of the international conference Agriculture Informatics, pg. 7...12, Debrecen, Hungary, 2013; http://unipub.lib.uni-corvinus.hu/1576/1/Konf_Agrarinf_Debr.pdf

32. Sukmanov, V., Petrova, Y., Golubev, A., Lagovskiy, I., Gaceu, L., Birca, A., **Oprea, O.B.**, Lepadatescu, B., *Acidity of Grape Marc Extracts Obtained in the Subcritical Water Environment*, 3rd International Conference on Agricultural Science, Biotechnology, Food and Animal Science (ABIFA '14), 26-28 iunie 2014, Brasov, Romania; <http://www.wseas.us/e-library/conferences/2014/Brasov/BIOLET/BIOLET-13.pdf>

33. D. Mnerie, L. Gaceu, **O. B. Oprea**, G. V. Mnerie, M. Shamtsyan, *Web based forms regarding consumer's opinion in food products labelling, Resource and Energy Saving Technologies of Production and Packing of Food Products as the Main Fundamentals of Their Competitiveness*, Proceedings of the 3rd International Specialized Scientific and Practical Conference, Ukraine, 2014, pp148-152; http://jeat.rosita.ro/archive/2_2019.pdf

34. C. Popovici, **O. B. Oprea**, L. Gaceu, *Iodine food fortification: biological effects and safety aspects, Innovative information technologies in agriculture*, Proceeding of Agriculture Informatics 2014 International Conference, Debrecen, Hungary, Future Internet and ICT Innovation ISBN 978-615-5094-11-8, pag. 18...24, 2014; http://repository.utm.md/xmlui/bitstream/handle/123456789/14766/Conf_Agriculture_Informatics_2014_p18_24.pdf?sequence=1&isAllowed=y

35. C. Popovici, **O.B. Oprea**, *The influence of phenolic compounds from membrane septum on the physical-chemical parameters of the walnut oil-enriched emulsion*, Proceeding of BIOATLAS 2014 Conference - Journal of EcoAgri Tourism, vol 10, no2, 2014, pg – 110 – 115, ISBN: 1844-8577; http://repository.utm.md/xmlui/bitstream/handle/123456789/14822/Journal_of_EcoAgriTourism_2014_V1_N2_p110_115.pdf?sequence=1&isAllowed=y

36. **O. B. Oprea**, C. Popovici, L. Gaceu, *Aspect regarding the use of renewable energy into vegetable farms of agritouristic pensions, Innovative information technologies in agriculture*, Proceeding of Agriculture Informatics 2014 International Conference, Future Internet and ICT Innovation ISSN 2061-862X, pag. 50...60, Vol 6. No.1, 2015; <http://journal.magisz.org/index.php/jai/article/view/156>

37. D. Mnerie, L. Gaceu, **O. B. Oprea**, G. V. Mnerie, M. Shamtsyan, O. Gubenia, A. Birca *E-Teaching and E-Learning - Support for Nutritional Education*, International Conference on Risk and Safety Engineering, Kopaonik, 29 - 30. Ian. 2016, pg. 193 – 198;
https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=Mq0mb9wAAAAJ&cstart=20&pagesize=80&citation_for_view=Mq0mb9wAAAAJ:qxL8FJ1GzNcC

38. Scollo, A. S., Huzuna, A., Floroian, L., Panait, D., Gaceu, L., Marculescu, A., **Oprea, O. B.**, Restani, P., Badea, M., *Survey study concerning of mycotoxins general characteristics and their possible presence in agricultural and food derived product*, 7th Bioatlas Conference, Sibiu, Romania, 25-26 May 2018, Journal of EcoAgriTourism Vol.14 No.1 pp.127-134, ISSN1844-8577; <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20183332885>

39. **O.B. Oprea**, N.R. Samoila, GH. C. Spirchez, *A review of the antimicrobial activity of Thymus Vulgaris, Malaleuca and Ocimum Basilicum*, Journal of EcoAgri Tourism, Vol. 14, nr. 1, 2018, pg – 135 – 140, ISBN: 1844-8577; http://rosita.ro/jeat/archive/1_2018.pdf

40. **Oana Bianca Oprea**, Liviu Gaceu, *Consumer acceptance and sensorial analysis of bread with grape seed flour*, E3S Web of Conferences 215, 01005 (2020) BFT-2020, <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202021501005>, pag, 1-8; https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/pdf/2020/75/e3sconf_bft2020_01005.pdf

F. Articole prezentate în cadrul conferințelor științifice și publicate în Book of Abstracts

41. Birca, A., Gaceu, L., **Oprea, O.B.**, Mnerie, D., Петрова, Юлія, Сукманов, Валерій Олександрович, Shamtsyan, M., *Nutritional Labeling of Food Products in Romania and the Republic of Moldova*, Nutricon, 2015, Skopje, Macedonia;

42. **O. B. Oprea**, A. M. Ion, B. Kolesnikov, *Investigation methodology for nutritional labeling in Romania, according EU claims*, 81 International scientific Conference Young scientists and students, "Scientific achievements of young people - solving problems of food humanity in XXI century", 23-24 April 2015, pg. 45-46, Kiev;

43. **O. B. Oprea**, B. Kolesnikov, *Aspects regarding the uses of spices in bread technology*, 81 International scientific Conference Young scientists and students, "Scientific achievements of young people - solving problems of food humanity in XXI century", 23-24 April 2015, pg 13, Kiev;

44. B. Kolesnikov, **O. B. Oprea**, L. Gaceu, V. Konusova, M. Shamtsyan, *Immunomodulating Activity of Polysaccharides from Oyster Mushroom Fruit Body and Mycellium and Possibility of Their Use to Obtain Functional Food Products*, 3rd NEEFood International Conference, 2015;

45. M. Shamtsyan, B. Kolesnikov, L. Gaceu, **O. B. Oprea**, A. Birca, I. Iatco, D. Mnerie, D. Tucu, G. V. Mnerie, O. Tita, C. Georgescu, M. Mironescu, S. Stefanov, S. Damianova, *Study of Awareness of Food Labeling among Consumers in North-West Russia*, 3rd NEEFood International Conference, 2015.

G. Cărți și capitole din cărți publicate la edituri de prestigiu din țară.

1. *Capitol de carte*: A. M. Ion, L. Gaceu, **O. B. Oprea**, *Studies on consumer perception from Romania on food products labeling*, New Trends on Sensing - Monitoring - Telediagnosis for LifeSciences, Braşov, România, NT-SMT-LS, 3-5 september 2015, ISBN: 978-606-19-0591-1.

2. *Capitol de carte*: A. C. Kurtişovici, L. Gaceu, **O. B. Oprea**, *Studies on perception of Eastern European consumers on food product labeling*, New Trends on Sensing - Monitoring - Telediagnosis for Life Sciences, Braşov, România, NT-SMT-LS, 3-5 september 2015, ISBN: 978-606-19-0591-1;

3. *Capitol de carte*: **O. B. Oprea**, L. Gaceu, A. Marculescu, *Studies On Nutrition Labeling Of Food Products In Romania*, New Trends on Sensing - Monitoring - Telediagnosis for Life Sciences, Braşov, România, NT-SMT-LS, 3-5 september 2015, pg. 204 -221, ISBN: 978-606-19-0591-1;

4. Gaceu L., **Oprea O.B.**, *Utilaje si tehnologii in industria panificatiei*, Îndrumar de laborator, Editura Clarion, ISBN 978-606-94470-1-7, 117 pag, 2018.

H. Burse de studiu

Proiecte internationale

1. Bursă de studiu la Universitatea de Ştiinţe Agricole din Debrecen, Ungaria, pe perioada 1 august 2017 – 30 octombrie 2017;

Proiecte nationale

2. Bursă de studiu la Universitatea "Angel Kanchev" University of Ruse, filiala Razgrad, pe perioada 12 februarie 2018 – 11 mai 2018;

FP7 PEOPLE-2012-IRSES - Project no. 318946 - Nutritional Labeling study in Black Sea Region Countries, 2013-2015 - Membru in echipa de cercetare

PN-II-RU-TE-2014-4-2801 - Cercetări privind detectia substantelor bioactive din extracte de resurse vegetale cu capacitate antioxidantă - Membru in echipa de cercetare

Competențe și cunoștințe de utilizare a calculatorului

Competente IT:

Fidellio, Medallion, Macromedia Dreamweaver, Autocad, Mathcad, Office;

Competențe și aptitudini artistice	Exprimare literară dobândită prin pasiune și exercițiu de scriere, (poezii personale); Jucător de șah pasionat, format prin participare la concursuri.
Premii	<ol style="list-style-type: none"> 1. Participare sesiune științifică în cadrul Universității Transilvania – Facultatea de Alimentatie și Turism - Oana Bianca Oprea, Liviu Gaceu – Sisteme de irigare micro-drip acționate fotovoltaic, cu aplicații în ferma agroturistică, premiul I– 2013; 2. Participare sesiune științifică în cadrul Universității Transilvania – Facultatea de Alimentatie și Turism - Oana Bianca Oprea, Liviu Gaceu - Abordarea modernă a rețetelor tradiționale de panificație. Studiu de caz: Utilizarea condimentelor – premiul I– 2012; 3. Participare sesiune științifică în cadrul Universității Transilvania – Facultatea de Alimentatie și Turism: Oana Bianca Oprea, Liviu Gaceu, Valentin Necula, Cercetări privind utilizarea condimentelor în rețetele tradiționale de fabricare a produselor de panificație – Premiul II – 2010; 4. Participare sesiune științifică în cadrul Universității Transilvania – Facultatea Design de Prods și Mediu – Oana Bianca Oprea, Lucrare: Cercetări Teoretice și Experimentale Privind Posibilitățile de Utilizare a Energiei Fotovoltaice în Zona Agroturistică Sânpetru-Brașov – Premiul II – 2010.
Permis de conducere	B
Informații suplimentare	Referințe la cerere

Brașov, 1 iulie 2020

Drd. Ing. OPREA Oana Bianca