

# CURRICULUM VITAE

## INFORMAȚII PERSONALE

Nume **MANOLICĂ ANA – MARIA**  
Adresă comuna Măneciu, sat Măneciu-Ungureni, nr. 380, județul Prahova, România  
Telefon 0769714001  
E-mail manolica.anamaria@yahoo.com  
Naționalitate română  
Data nașterii 16 august 1999

## EXPERIENȚĂ PROFESIONALĂ

Perioada	<b>01.10.2024 – prezent</b>
Numele și adresa angajatorului	<b>Universitatea Transilvania Brașov – Facultatea de Alimentație și Turism</b>
Funcția sau postul ocupat	Cadru didactic – Asociat
Principalele activități și responsabilități	<b>Susținerea și coordonarea cursurilor și laboratoarelor; Evaluarea studenților; Îndrumarea studenților pentru elaborarea proiectelor și activităților practice din cadrul laboratoarelor. Pregătirea materialelor didactice.</b>
Perioada	<b>29.08.2022-30.09.2024</b>
Numele și adresa angajatorului	<b>SC. Fabrica de lapte Brașov – Olympus România</b>
Tipul activității sau sectorului de activitate	Departamentul: Producție brânză – <b>secția Culturi lactice și Chimicale</b>
Funcția sau postul ocupat	Inginer – operator în industria alimentară
Principalele activități și responsabilități	<b>Prepararea culturilor lactice pentru producția de brânzeturi, gestionarea și cunoașterea culturilor lactice la nivel de fabrică, gestionarea și cunoașterea chimicalelor utilizate, gestionarea depozitului de chimicale.</b>
Perioada	<b>2022</b>

Numele și adresa angajatorului  
Tipul activității sau sectorului de activitate  
Funcția sau postul ocupat  
Principalele activități și responsabilități

**Prezentare poster în cadrul evenimentului AFCO (Absolvenți în Fața Companiilor)**

Perioada  
**2022**

Numele și adresa angajatorului  
Tipul activității sau sectorului de activitate  
Funcția sau postul ocupat  
Principalele activități și responsabilități

**Participare la Sesiunea de Comunicări Științifice Studentești ( Premiul II)**

Perioada  
**2021**

Numele și adresa angajatorului  
Tipul activității sau sectorului de activitate  
Funcția sau postul ocupat  
Principalele activități și responsabilități

**Prezentare poster în cadrul evenimentului AFCO (Absolvenți în Fața Companiilor)**

Perioada  
**2021**

Numele și adresa angajatorului  
Tipul activității sau sectorului de activitate  
Funcția sau postul ocupat  
Principalele activități și responsabilități

**Participarea la Sesiunea de Comunicări Științifice Studentești ( Premiul III)**

Perioada  
**2021**

Numele și adresa angajatorului  
Tipul activității sau sectorului de activitate  
Funcția sau postul ocupat

**Institutul Național de Cercetare – Dezvoltare pentru Cartof și Sfeclă de Zahăr, Brașov  
Practică de specialitate în laborator;**

Principalele activități și  
responsabilități

## STUDII ȘI CURSURI DE SPECIALITATE

Perioada	<b>2024 - prezent</b>
Numele și tipul instituției de învățământ	<b>Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară din București</b>
Nivelul în cadrul clasificării naționale	<b>Ingineria și Managementul Resurselor Vegetale și Animale</b> <b>Studii universitare - doctorat</b>
Perioada	<b>2024 - prezent</b>
Numele și tipul instituției de învățământ	<b>Universitatea Transilvania ,Brașov – Facultatea de Psihologie și Științele Educației</b> <b>Program de formare pedagogică – Nivel I</b>
Perioada	<b>2022 – 2024</b>
Numele și tipul instituției de învățământ	<b>Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de Alimentație și Turism</b> profilul: <b>inginerie</b> , specializarea: <b>Sisteme de procesare și controlul calității produselor alimentare</b>
Nivelul în cadrul clasificării naționale	promoția iunie 2024; nota examenului de disertație: <b>10</b> <b>Studii universitare - master</b>
Perioada	<b>2018 – 2022</b>
Numele și tipul instituției de învățământ	<b>Universitatea Transilvania din Brașov, Facultatea de Alimentație și Turism</b> profilul: <b>inginerie</b> , specializarea: <b>Controlul și Expertiza Produselor Alimentare – Sef de promoție</b>
Principalele calificări profesionale dobândite	<b>diplomă de licență</b> ;promoția iunie - iulie 2022, media examenului de licență: <b>10</b>
Nivelul în cadrul clasificării naționale	<b>Studii universitare</b>
Perioada	<b>2014 – 2018</b>
Numele și tipul instituției de învățământ	<b>Colegiul Național „Nicolae Iorga” Vălenii de Munte</b> profilul: <b>Real – Științele Naturii</b>
Principalele calificări profesionale dobândite	<b>diplomă de bacalaureat</b> , promoția 2018, <b>media examenului de bacalaureat: 9,22</b>

Nivelul în cadrul clasificării naționale	<b>Studii liceale</b>
Perioada	<b>2007 – 2014</b>
Numele și tipul instituției de învățământ	<b>Liceul Tehnologic Măneciu</b> Școala Generală
Principalele calificări profesionale dobândite	
Nivelul în cadrul clasificării naționale	

#### **APTITUDINI ȘI COMPETENȚE PERSONALE:**

**LIMBA MATERNĂ:** română

**LIMBI STRĂINE CUNOSCUTE:** limba engleză;

#### **APTITUDINI ȘI COMPETENȚE DE UTILIZARE A CALCULATORULUI:**

- utilizator al programelor informatice: Microsoft Office Word, Power Point, Excel, Outlook, Teams, Atlantis, Qlikview.

#### **APTITUDINI ȘI COMPETENȚE SOCIALE ȘI ORGANIZATORICE:**

- aptă de a acumula noi cunoștințe;
- capabilă să presteze munca în echipă;
- ușurință în comunicare;
- fire organizată, meticuloasă, autodidactă, atentă la detalii, perseverentă, ambițioasă.

#### **PUBLICAȚII:**

##### **Autori**

Mirabela Lupu, Cristina Maria Canja, Alina Maier, Vasile Pădureanu, Geronimo Răducu Brănescu, Ana-Maria Manolică.

##### **Denumire**

THE IMPACT OF THE INFUSION METHOD OF CHOKEBERRY POWDER IN WHITE TEA.  
*Carpathian Journal of food science and technology.*

##### **Autori**

Raluca- Ștefania Rădoi-Encea, Florentina Badea, Ana-Maria Manolică, Luminița Vișan, Florentina MATEI.

##### **Denumire**

TESTING THE FERMENTATIVE POTENTIAL OF SOME LOCAL *Saccharomyces* AND non-*Saccharomyces* YEASTS.  
*Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies. Vol. XXVIII (2).*

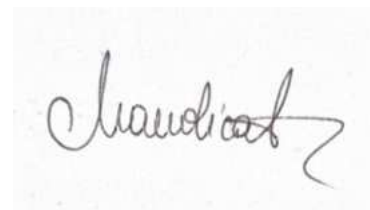
**Autori**

Ana – Maria Manolică, Roxana Andreea Ichim  
Munteanu

THE INFLUENCE OF STARTER CULTURES  
ON THE QUALITY OF TELEMEA CHEESES.

**Denumire**

*Bulletin of the Transilvania University of Brasov.  
Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural  
Food Engineering.*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Manolica', is centered on a light gray rectangular background.