

INFORMAȚII PERSONALE



Lungu Veronica-Denisa

📍 Str. Sifonăriei, nr. 60, com. Dărmănești, jud. Dâmbovița, cod poștal 137185, România

Adresă de contact: Str. Aleea Stanila, nr. 3, oraș București, jud. București, Sector 3, cod postal 032708, România

☎ 0737627436

✉ veronica.lungu95@yahoo.com
veronicalungu49@gmail.com

💬 Veronica Lungu (skype)

Sexul: Feminin | Data nașterii: 02/04/1995 | Naționalitatea: Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

01.10.2021 - prezent

Asistent universitar – Departament Tehnologii de Producție și Procesare

USAMV BUCUREȘTI – Bld. Marasti, nr. 59, sector 1, București

Activități didactice și de cercetare:

Controlul și expertiza produselor alimentare, Igiena societății întreprinderii, Managementul întreprinderii, Microbiologie specială.

17.04.2024 – 30.04.2024

Participant la „Seminar on Fishery Development and Management for Silk Road Countries”, China.

01.09.2022 – 30.07.2024

Profesor in invatamantul liceal, postliceal – Colegiul Terțiar Nonuniversitar USAMVB

- Calificare: Tehnician în prelucrarea cărnii și a laptelui – Disciplina: Managementul proiectelor

- Calificare: Tehnician în prelucrarea cărnii și a laptelui – Disciplina: Gesiune și calcule tehnologice

- Calificare: Tehnician pentru panificație și produse făinoase – Disciplina: Igiena și siguranța produselor de panificație și făinoase

- Calificare: Tehnician pentru panificație și produse făinoase – Disciplina: Exploatarea și întreținerea utilajelor și instalațiilor

07.05.2023 – 13.05. 2023

Cadru didactic – Proiect Erasmus - Managing Incidents on the Animal Origin Products Food Chain - University of Milano – Department of Veterinary Medicine and Animal Science DIVAS – Lodi, Italy.

01.10.2021 - 15.03.2022

Responsabil HACCP – Departament Asigurarea Calității (part-time)

METROU CASH&CARRY, Platforma Logistica One Roof, Stefanestii de Jos, 8-8A

01.03.2021 - 31.10.2021

Responsabil HACCP – Departament Asigurarea Calității (full-time)

METROU CASH&CARRY, Platforma Logistica One Roof, Stefanestii de Jos, 8-8A

Responsabilitati:

- asigura managementul reclamatiiilor si feed back-ului primit de la clienti privind aspecte ce tin de calitatea si siguranta alimentara a produselor;
- participa activ in elaborarea documentelor specifice HACCP si coordoneaza implementarea acestora in productie;
- face audituri interne periodice pentru activitatea desfasurata in centrul de productie carne;
- instruieste personalul si asigura asistenta de specialitate participand la evaluarea propriu-zisa a sistemului de management al sigurantei alimentului si gestioneaza activitatea de audit intern efectuata de persoane terte (interfata cu autoritatile);
- se informeaza continuu asupra modificarilor legislative privind calitatea produselor si le implementeaza in unitatea de productie;
- asigura asistenta tehnica de specialitate privind obtinerea autorizatiilor specifice de functionare, stabilirea echipamentului de lucru, a tehnologiilor, a materiilor prime, auxiliare, ambalajelor si a substantelor de igienizare adecvate;
- realizeaza raporturile lunare, trimestriale, anuale specifice activitatii de productie carne catre autoritati (DSVSA, mediu etc).

20.12.2018 – 26.02.2021

Specialist Inginer Asigurarea Calității

Kandia Dulce SA, Sector 5, București

Șos. Viilor, nr. 20, București, Departamentul Calitate

Responsabilitati:

- verifica si inregistreaza conformitatea tuturor proceselor de pe fluxul tehnologic, transportul si depozitarea produselor, materiilor prime si a ambalajilor;
- urmareste realizarea planului anual de autocontrol, a solutionarii reclamatiiilor si a neconformitatilor aparute;
- participa la auditurile interne si externe/recertificari (IFS), precum si la realizarea instruirii personalului conform matricei sau ori de cate ori este necesara pentru transmiterea cunostintelor privind sistemul de management al calitatii, sigurantei alimentului si protectiei mediului;
- persoana de contact cu firmele de dezinfectie/deratizare agreeate si a laboratoarelor de analize acreditate;
- inregistreaza facturile si le evidentieaza in BVC (buget venituri-cheltuieli), inaintandu-le biroului contabilitate;
- participa la actualizarea documentelor si a tuturor procedurilor interne ale sistemului de management al calitatii si sigurantei alimentului;
- tine evidenta tuturor punctelor critice de control rezultate din note interne, informari, referate, audituri.

10/09/2018 - 19.11.2018

Inginer Control Calitate

SC Vitall SRL, Avicola Crevedia

Str. Capului, nr. 205C, Crevedia, jud. Dâmbovița, Sectorul Calitate

Responsabilitati:

- are in subordine echipa de igienizare;
- membru al echipei HACCP;
- membru al comisiei de analiza a neconformitatilor;
- arhivarea documentelor care atesta conformitatea produselor si a proceselor in sistemul CSB;
- recoltarea probelor si interpretarea buletinelor de analiza conform programului de autocontrol;
- triaj epidemiologic al personalului inainte de inceperea programului de lucru;
- verificarea temperaturilor produselor si a spatiilor de lucru pe tot lantul frigorific.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

10/2021 - PREZENT

Doctorand – Domeniul Zootehnie - Ingineria și Managementul Resurselor Vegetale și Animale

Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București.

10/2018-07/2020

Masterand – Biosecuritatea Produselor Alimentare

Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București.

10/2014 – 07/2018

Inginer Tehnolog în Industria Alimentară- Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, România.**Materii studiate:**

Anatomie, Histologie și Embriologie, Raționalizarea și Protecția Muncii, Ecologia și Protecția Mediului, Microbiologie Generală, Matematică, Limba Engleză, Agricultură Generală, Construcții, Biostatistică, Fiziologie Animală, Chimie Organică, Chimie Anorganică, Biochimie, Chimie Analitică, Chimie Fizică și Coloidală, Chimia Alimentului, Microbiologia Produselor Agroalimentare, Operații și Aparate în Industria Alimentară, Utilaje în Industria Alimentară, Materii Prime Agroalimentare, Catering, Igiena Intreprinderilor Agroalimentare, Tehnologia Laptelui și Produselor din Lapte, Tehnologia Cărnii și Produselor din Carne, Tehnologia Morăntului și Panificatiei, Tehnologii Extractive și Fermentative, Aditivi Alimentari, Instalații de Frig și Climatizare, Tehnologia Produselor Avicole, Tehnologia Produselor Piscicole, Tehnologii Generale în Industria Alimentară, Biotehnologii Alimentare, Nutriție Umană, Tehnici de Conservare Agroalimentare, Tehnologia Produselor Apicole, Toxicologie, Controlul Calității Produselor Agroalimentare, Ambalaje și Design în Industria Alimentară, Marketing, Management, Contabilitate, Tehnologii Speciale în Industria Alimentară.

09.2010 – 07.2014

Tehnician în achiziții și contractări - Liceul Economic „Virgil Madgearu” Ploiești, jud. Prahova, România

Profil: Comerț

Diplomă de Bacalaureat, Certificat de Absolvire a ciclului inferior

Materii studiate:

Matematică, Limba și Literatura Română, Bazele contabilității, Studiul Calității Produselor, Studiul Mărfurilor și Serviciilor, Organizarea Unității Economice, Limba Engleză, Limba Franceză, Fizică, Chimie, Istorie, Geografie, Biologie, Informatică, Logică, Patrimoniul Unității, Economia Intreprinderii, Educație Anteprenorială, Comunicare Profesională, Protecția Consumatorului, Marketing, Management., Psihologie, Negocierea Afacerii, Organizarea Resurselor Umane, Planificare Operatională

COMPETENȚE PERSONALE

Limba maternă Limba Română

Alte limbi străine cunoscute

	ÎNȚELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Limba Engleză	C2	C2	C2	C2	C2
Limba Franceză	B2	B2	B1	B1	B1

Competențe de comunicare

Abilitatea analitică și strategică, de a gândi în termeni globali

Abilitatea de comunicare și prezentare

Abilități psiho-pedagogice

Competențe organizaționale/manageriale

Abilitatea de a coordona și de a integra, de a delega și de a lua decizii

Abilitatea de a comunica propriile viziuni și perspective

Abilitatea de a lucra în echipă, de a face compromisuri și de a rezolva conflicte

Abilitatea de a fi tolerant față de opiniile celorlalți, de a fi corect

Abilitatea de a gândi în termeni de costuri și beneficii

Spirit organizatoric și administrativ

Competențe dobândite la locul de muncă

Cunoașterea tehnicilor de procesare și control al calității produselor alimentare

Experiența de a prezenta în public diverse materiale

Lucru în echipă

Abilitatea de a lucra în mediu de stres

Abilitatea de a prioritiza, capacitate organizatorică

Rezistență, hotărâre, perseverență, simț practic, pragmatism

Abilitatea de a analiza punctele forte și cele slabe

Alte competențe

Auditor în domeniul calității

Permisi de conduce

Categoria B

INFORMATII SUPLIMENTARE

Cursuri și Atestate

Atestat - Pregătirea negocierii la SC (2014)
Certificat de Absolvire - Auditor intern pentru ISO 9001 (2017)
Certificat de Absolvire - Auditor intern BRC IoP/ HACCP/ ISO 22000/ FSSC 22000 (2017)
Certificat de Absolvire - Auditor intern al sistemului de management al calității pentru laboratoarele de încercări și/sau etalonări conform ISO/IEC 17025 și ISO 19011 (2017)
Certificat de Absolvire a modului I psiho-pedagogic (2018)
Certificat de Absolvire a modului II psiho-pedagogic (2023)
Certificat de Absolvire Manager de Proiect (2023)
Certificat de participare „Mentoring & Coaching, mai aproape de studenți” în cadrul Proiectului FDI 2022 – 0619 ”Reîntoarcerea la învățământul față în față prin comunicare și socializare în vederea îmbunătățirii calității activității didactice” (2022)
Curs Absolvit Competente Digitale – USAMVB - Certificarea IC3 - GS5 (2023)
Certificat de participare - Cursul de conștientizare cu privire la cerințele obligatorii din Regulamentul U.E. nr. 679/2016 (G.D.P.R.) desfășurat în cadrul Proiectului CNFIS-FDI-2022-0619, intitulat „Reîntoarcerea la învățământul față în față prin comunicare și socializare în vederea îmbunătățirii calității activității didactice în USAMV București” (2023)
Certificat de participare – „Cursul practic interactiv de perfecționare în domeniul comunicării profesor – student și evaluarea feedback-ului acesteia” (2023)
Certificat de participare – „Cursul de etică și deontologie universitară” în cadrul Proiectului CNFIS-FDI-2023-0508 „Tehnici moderne educaționale, comunicare și digitalizare pentru optimizarea procesului didactic respectând deontologia și etica academică” (2023)
Certificat de participare – „Cursul de etica cercetării științifice” în cadrul Proiectului CNFIS-FDI-2023-0508 „Tehnici moderne educaționale, comunicare și digitalizare pentru optimizarea procesului didactic respectând deontologia și etica academică” (2023)
Certificat de participare – „Incluziunea studenților cu dizabilități în mediul universitar” în cadrul Proiectului CNFIS-FDI-2023-F-0262 „Echitate – incluziune – acces în învățământul superior academic” (2023)
„Curs de perfecționare în recrutarea personalului pentru învățământ și cercetare” din cadrul Proiectului CNFIS 2023-0508 ”Tehnici moderne educaționale, comunicare și digitalizare pentru optimizarea calității procesului didactic respectând deontologia și etica academică” (2023)
Certificat de predare a unui curs denumit „Fish Refrigeration Methods” la International School of Wuxi, China (2024)

Alte activități

Membru în comisii de finalizare a examenului de licență
Membru în comisii pentru susținerea colocviului de practică – program licență
Membru în comisii de finalizare studii Colegiul Terțiar Nonuniversitar

Anexă

Lucrări științifice reprezentative
și proiecte de cercetare

Cărți publicate: 1
Articole științifice publicate: 6
Proiecte de cercetare: 2