

INFORMAȚII PERSONALE Mihai OGNEAN



📍 Str. Poiana Sibiului, nr. 14, et. 3, ap. 6, Sibiu (România)
☎ +40.0741.74.32.41 (personal) 📞 +40.0269.21.13.38 (serviciu)
✉ mihai.ognean@ulbsibiu.ro

Data nașterii 19 a lunii iulie 1974

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Septembrie 1999-prezent, angajat al Universității Lucian Blaga din Sibiu, cadru didactic titular în cadrul Facultății de Științe Agricole, Industrie Alimentară și Protecția Mediului, după cum urmează:

oct.2005 / prezent: șef de lucrări	Activitatea desfășurată a fost: - activitate didactică (în cea mai mare parte am predat diferite discipline referitoare la tehnologia de fabricare a produselor de panificație, și tehnologia produselor făinoase la programele de studii de licență și master ale facultății, dar am predat și discipline ca Tehnologia morăritului, Operații și aparate în industria alimentară, Utilaj în industria alimentară, Tehnologii generale în industria alimentară);
oct.2003 / oct. 2005: asistent universitar	- activitate de consiliere profesională și activitatea tutorială a studenților; - activitatea de cercetare concretizată în mai multe lucrări științifice;
sept.1999 / oct.2003: preparator universitar	- membru în diferite comisii: <ul style="list-style-type: none">• membru în Consiliul Facultății;• reprezentant al Colectivului alimentar din cadrul departamentului;• secretar al Comisiei de admitere pe facultate;• membru în comisiile de examinare a examenului de diplomă și disertație;• responsabil program de studii de licență Controlul și expertiza produselor alimentare;• membru în Comisia de învățământ a facultății;• membru în Comisia de prezentare și publicitate a facultății
oct.1997 / iul.1999 –cadru didactic asociat	

noi.1998 / iul. 2002 profesor inginer, angajat la Școala de Cooperatie: cu activitate didactică la clasele de profesională și ucenici, bucătări și ospătari la disciplinele „Tehnologie culinară”, „Tehnologia panificației”, „Tehnologia morăritului”, „Microbiologia produselor alimentare”, „Materii prime”, „Biochimia și microbiologia produselor alimentare”, membru Comisia de absolvire.

sept.1997 / noi.1998 inginer tehnolog la S.C. SIMPA S.A, Sibiu (România): cu activitatea de asigurarea calității produselor, întocmirea rețetelor de producție, creare produse noi, verificarea consumurilor specifice, verificare activitate producție, verificare activitate laborator, organizare producție

iul.1997 / sept.1997 inginer la Panificație Dobrun S.A, Sibiu (România): inginer responsabil de activitatea laboratorului morii proprii

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

aug.2010 /sept.2011 atestat de studii postdoctorale: Institutul Național de Cercetări Economice “Costin C. Kirițescu” al Academiei Române, București (România). Absolvent cursuri postdoctorale, „Școala postdoctorala pentru biodiversitate zootehnică și biotehnologii alimentare pe baza ecoeconomiei și bioeconomiei necesare ecosanogenezei”, aria tematică Biotehnologii alimentare, zootehnice și vegetale, tema de cercetare BIOTEHNOLOGII DE OBTINERE A PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE UTILIZÂND ENZIME PENTOZANAZICE”

noi.1999 / sept.2011 doctorat științific în Științe Inginerești: Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, Sibiu (România), Științe Inginerești, specializarea „Tehnologii și echipamente în industria alimentară”, tema lucrării de doctorat „Cercetări privind efectorii cu implicații asupra proprietăților reologice ale aluaturilor”

oct.1992 / sept.1997 studii de licență: Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, al Facultății de Tehnologia Textilelor și Produselor Alimentare, Sibiu (România), specializarea Tehnologia și controlul calității produselor alimentare

COMPETENȚE PERSONALE

Competențe de comunicare: capacitate bună de vorbire și scriere în limba engleză, capacitate de exprimare în fața unui public numeros și cu diferite niveluri de educație ca urmare activității de predare la nivel universitar dar și de școală profesională precum și ca urmare a prezentării de lucrări științifice de cercetare..

Competențe organizaționale/manageriale: dobândite ca urmare a organizării examenului de admitere la facultății, membru în echipa de organizare a unor conferințe, șef al comisiei de prezentare și publicitate a facultății, organizator al unor evenimente.

Competențe dobândite la locul de muncă: abilitatea de a conduce întreg procesul de producție în tehnologia de obținere a produselor de panificație, verificarea produselor de panificație și morărit, proiectarea de tehnologii de

panificație, utilizarea unor echipamente de laborator destinate testării produselor alimentare, elaborarea unor materiale cu scop didactic, planificarea, conducerea și realizarea activității de cercetare.

Competențe informatice: bun utilizator al calculatorului, bun utilizator al programelor destinate procesării de texte și imagini, calculelor tabelare, bun în prelucrarea datelor cu ajutorul programelor Excel, Matlab, cunoștințe de bază LabView, AutoCad, PowerPoint, S.P.S.S.

ACTIVITATE ȘTIINȚIFICĂ

Activitatea științifică proprie se concretizează în:

13 cărți ca prim autor, coautor și colaboartor la realizarea unor capitole:

1. OGNEAN Claudia-Felicia, OGNEAN Mihai, Elemente de nutriție umană, Editura Universității „Lucian Blaga” din Sibiu, Sibiu, 2013, 516 pg., ISBN 978-606-12-0567-7
2. coautor Ognean, M., Oprean Letiția (coord.), 2012, Apa resursă fundamentală a dezvoltării durabile. Metode și tehnici neconvenționale de epurare și tratare a apei, vol. II Ed. Academiei Române, ISBN 978-973-27-2269-5, vol. I și II, ISBN 978-973-27-2271-8, 480 pg.
3. Ognean, M., Darie, N., C.F. Ognean, Efactori în panificație și inocuitatea lor, Ed. Alma Mater, Sibiu, 2006
4. Ognean, M., Danciu I., Giurcă V., Procese biotehnologice în panificație, Ed. Universității „Lucian Blaga” din Sibiu, 2005
5. OGNEAN, Mihai, OGNEAN, Claudia Felicia, Produse de panificație și produse fainoase în alimentația publică, Sibiu: Editura Universității „Lucian Blaga”, 2014, ISBN 9786061208845

peste 60 de articole științifice ca prim autor sau coautor

(<https://scholar.google.ro/citations?user=D8PVC1UAAA&hl=ro>):

1. Ognean, Mihai; Ognean, Claudia-Felicia; Danciu, Ioan; Technological effects of some xylanolytic preparation on white flour; Acta Universitatis Cibiniensis Series E: FOOD TECHNOLOGY; 14; 1; 19; 2010;
2. Ognean, Mihai; Ognean, Claudia Felicia; Bucur, Amelia; Rheological effects of some xylanase on doughs from high and low extraction flours; Procedia Food Science; 1; 308-314; 2011;
3. Ognean, Claudia Felicia; Darie, Neli; Ognean, M; Fat replacers: review; Journal of Agroalimentary Processes and Technologies; 12; 2; 433-442; 2006;
4. Ognean, Mihai; Ognean, Claudia-Felicia; Darie, Neli; Rheological effects of some natural fibers used in breadmaking; Acta Universitatis Cibiniensis Series E: Food Technology; 14; 23; 43011; 2010;
5. OGNEAN, Mihai; OGNEAN, Claudia Felicia; DARIE, Neli; Rheological Evaluation of Some Commercial Xylanases; Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Agriculture; 68; 2; 2011;
6. VIZITIU, Daniel; OGNEAN, Mihai; DANCIU, Ioan; Rheological Evaluation of Some Laboratory Mills.; Bulletin of the University of Agricultural Sciences & Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Agriculture; 69; 2; 2012;
7. OGNEAN, Mihai; OGNEAN, Claudia-Felicia; OPREAN, Letitia; Evaluation of Two Method to Measure Xylanase Activity in Relation with Rheological Effects of Xylanases on White Flour; Bulletin UASVM Agriculture; 68; 2; 2011;
8. Tulbure, Anca; Ognean, Mihai; Ognean, CF; Danciu, Ioan; Water Content and Water Activity of Bakery Products; Bulletin UASVM Animal Science and Biotechnologies; 70; 2; 399-400; 2013;
9. Tulbure, Anca; Ognean, Mihai; Claudia, F OGNEAN; Danciu, Ioan; Rye Flour and Resting Effects on Gingerbread Dough Rheology; Bulletin UASVM Animal Science and Biotechnologies; 70; 2; 369-374; 2013;
10. Tița, O; Ognean, M; Iancu, RM; Ognean, CF; Tița, MA; Georgescu, C; Study on the compliance with EU food labeling regulations in Romania.; Journal of EcoAgriTourism; 10; 1; 201-210; 2014;
11. Tulbure, Anca; Ognean, Claudia-Felicia; Danciu, Ioan; Ognean, Mihai; Sorption Properties of Some Romanian Gingerbread; Acta Universitatis Cibiniensis. Series E: Food Technology; ; 2015;
12. Iancu, Maria Lidia; Ognean, Mihai; USE OF FLOUR-GRAPHICS TECHNIQUE IN THE COMPATIBILITY PARAMETER EXTENSOGRAPH BRABENDER AND FLOURGRAPH E7; The Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences; 5; 3; 277; 2015;

participat la mai multe naționale și internaționale:

- Proiectul ERASMUS+, KNOWinFOOD-Knowledge triangle for food innovation by harnessing the tradition and assuring sustainability, septembrie 2016 – februarie 2019, Universitatea Lucian Blaga din Sibiu
- International Grant: Nutritional labelling study in Black Sea Region Countries - NUTRILAB project FP7 - IRSES nr. 318946, Start date: 2013-01-01 End date: 2015-12-31
- Grant CNCSIS, Enzymatic Biosensors used for monitoring of quality parameters in winemaking, real and virtual models, 2005-2006;
- Grant CNCSIS, Food Trasability – virtual project for monitoring and management of technological stream to assess the quality of food, 2005-2006;
- Grant AGRAL, Study about complex re-evaluation and elaboration of solutions for valorisation of salty lakes Ocna Sibiului as touristic object, balneo-climateric and healing.