

Anexa 2. R14 – F01

Fișa de verificare

Numele și prenumele candidatului: **SPINEI Mariana**

Denumirea postului didactic: asistent universitar, poziția nr. 38

Standarde minime pentru ocuparea prin concurs a posturilor vacante ale universității:

Nr. crt.	Denumire standard	Documentele care dovedesc îndeplinirea standardelor	Media
1.	Diplomă de doctor	Diplomă de doctor: Seria J, nr. 0058764	
2.	Media examenului de finalizare a studiilor	Diplomă de studii superioare de licență: Seria ALI, nr. 000037253	10
		Diplomă de master: Seria MA, nr. 0181722	10
3.	Certificat studii psihopedagogice	Certificat absolvire nivel I: Seria Ag, nr. 0022542	9,66
		Certificat absolvire nivel II: Seria Ah, nr. 0011326	10

Punctaj pentru performanțe didactice și cercetare științifică – asistent universitar

Nr. crt.	Denumire indicator*	Documentele care dovedesc îndeplinirea indicatorului	Punctaj*	
			Factor – F	Propunere
1.	Publicare carte de autor (monografie, tratat de specialitate, studii, atlase, dicționare) în străinătate la edituri internaționale prestigioase (în limbă străină), altele decât cursurile universitare. (NP – număr pagini; NE – număr exemplare).		140	$F + \frac{NP}{10} + \frac{NE}{300}$ nr. autori *
1.	Spinei, M., & Oroian, M. (2026). Cellulose and its derivatives in films and coatings. In E. Jamroz & S. Roy (Eds.), Natural Polymer-Based Films and Coatings in Food Technology. Elsevier, ISBN: 9780443342448	https://shop.elsevier.com/books/natural-polymer-based-films-and-coatings-in-food-technology/jamroz/978-0-443-34244-8 Dovada 1		71,25
9.	Articol / studiu publicat în revistă cotate ISI (A) / ERIH. (FI – factor de impact; SRI – scor relativ de influență).		100	$F + 50 \times \frac{(FI + SRI)}{\text{nr. autori} *}$
1.	Spinei, M., & Oroian, M. (2021). The influence of osmotic treatment assisted by ultrasound on the physico-chemical characteristics of blueberries (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.). <i>Ultrasonics</i> , 110, 106298, FI (2021) = 4,062 (Q1), SRI (2021) = 1,357. https://doi.org/10.1016/j.ultras.2020.106298	https://doi.org/10.1016/j.ultras.2020.106298		185,47
2.	Spinei, M., & Oroian, M. (2021). The potential of grape pomace varieties as a dietary source of pectic substances. <i>Foods</i> , 10(4), 867, FI (2021) = 5,561 (Q1), SRI (2021) = 1,474. https://doi.org/10.3390/foods10040867	https://doi.org/10.3390/foods10040867		225,87
3.	Spinei, M., & Oroian, M. (2022). The influence of extraction conditions on the yield and physico-chemical parameters of pectin from grape pomace. <i>Polymers</i> , 14(7), 1378, FI (2022) = 5,0 (Q1), SRI (2022) = 1,787. https://doi.org/10.3390/polym14071378	https://doi.org/10.3390/polym14071378		219,67
4.	Spinei, M., & Oroian, M. (2022). Microwave-assisted extraction of pectin from grape pomace. <i>Scientific Reports</i> , 12(1), 12722, FI (2022) = 4,6	https://doi.org/10.1038/s41598-022-16858-0		210,90

Data: 27.05.2026

1/6

Semnătura: *Spinei*

	(Q1), SRI (2022) = 1,836. https://doi.org/10.1038/s41598-022-16858-0			
5.	Spinei, M., & Oroian, M. (2022). Characterization of pectin from grape pomace: A comparison of conventional and pulsed ultrasound-assisted extraction techniques. <i>Foods</i> , 11(15), 2274, FI (2022) = 5,2 (Q1), SRI (2022) = 1,452. https://doi.org/10.3390/foods11152274	https://doi.org/10.3390/foods11152274		216,30
6.	Spinei, M., & Oroian, M. (2023). Structural, functional and physicochemical properties of pectin from grape pomace as affected by different extraction techniques. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 224, 739-753, FI (2023) = 8,5 (Q1), SRI (2023) = 2,722. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.10.162	https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.10.162		330,55
7.	Spinei, M., & Oroian, M. (2023). Characterization of Băbească Neagră grape pomace and incorporation into jelly candy: evaluation of phytochemical, sensory, and textural properties. <i>Foods</i> , 13(1), 98, FI (2023) = 4,7 (Q1), SRI (2023) = 1,515. https://doi.org/10.3390/foods13010098	https://doi.org/10.3390/foods13010098		205,37
8.	Ropciuc, S., Dranca, F., Oroian, M. A., Leahu, A., Prisacaru, A. E., Spinei, M., & Codină, G. G. (2024). Characterization of beeswax and rice bran wax oleogels based on different types of vegetable oils and their impact on wheat flour dough technological behavior during bun making. <i>Gels</i> , 10(3), 194, FI (2024) = 5,3 (Q1), SRI (2024) = 1,735. https://doi.org/10.3390/gels10030194	https://doi.org/10.3390/gels10030194		64,53
9.	Ursachi, V. F., Oroian, M., & Spinei, M. (2024). Development and characterization of biodegradable films based on cellulose derivatives and citrus pectin: A comparative study. <i>Industrial Crops and Products</i> , 219, 119052, FI (2024) = 6,2 (Q1), SRI (2024) = 3,044. https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2024.119052	https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2024.119052		187,40
10.	Spinei, M., Oroian, M., & Ursachi, V. F. (2024). Characterization of biodegradable films based on carboxymethyl cellulose and citrus pectin films enriched with bee bread oil and thyme oil. <i>LWT – Food Science and Technology</i> , 214, 117088, FI (2024) = 6,6 (Q1), SRI (2024) = 1,831. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.117088	https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.117088		173,85
11.	Flaiș, D., Spinei, M., & Oroian, M. (2025). Tomato pomace as a valuable resource: Characterization of sunflower and rapeseed oil extracts from ox heart tomato (<i>Lycopersicon esculentum</i>). <i>Foods</i> , 14(10), 1662, FI (2025) = 5,1 (Q1), SRI (2025) = 1,061. https://doi.org/10.3390/foods14101662	https://doi.org/10.3390/foods14101662		136,01
12.	Spinei, M., & Oroian, M. (2025). Identification and quantification of intentionally and non-intentionally added substances occurring from biodegradable food packaging: A review. <i>Food Research International</i> , 218, 116880, FI (2025) = 8,0 (Q1), SRI (2025) = 1,666. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2025.116880	https://doi.org/10.1016/j.foodres.2025.116880		291,65
13.	Pauliuc, D., Dranca, F., Spinei, M., Ropciuc, S., & Oroian, M. (2025). Honey–propolis-enriched pectin films for active packaging of soluble coffee and matcha powders. <i>Gels</i> , 11(10), 800, FI (2025) = 5,3 (Q1), SRI (2025) = 0,945. https://doi.org/10.3390/gels11100800	https://doi.org/10.3390/gels11100800		82,45
14.	Fediuc, G., Spinei, M., & Oroian, M. (2025).	https://doi.org/10.3390/foods14223877		136,01

		Cold-pressed walnut-oil adulteration with edible oils detection using Vis-NIR spectroscopy. <i>Foods</i> , 14(22), 3877. FI (2025) = 5,1 (Q1), SRI (2025) = 1,061. https://doi.org/10.3390/foods14223877		
15.		Pauliuc, D., Dranca, F., Spinei, M., Ropciuc, S., Pașcău, I., & Oroian, M. (2026). Evaluation of antioxidant and microbial property changes in honey supplemented with propolis. <i>Applied Sciences</i> , 16(4), 1785. FI (2026) = 2,5 (Q2), SRI (2026) = 0,555. https://doi.org/10.3390/app16041785	https://doi.org/10.3390/app16041785	42,12
10.	Articol / studiu publicat în revistă de specialitate recunoscute la nivel național de CNCS (CNCSIS) (B+).		35	F/nr. autori*
	1.	Spinei, M., & Oroian, M. (2022). Extraction temperature and pH as decisive factors for the yield and purity of grape pomace pectin. <i>Food and Environment Safety Journal</i> , 20(4). http://dx.doi.org/10.4316/fens.2021.034	http://dx.doi.org/10.4316/fens.2021.034	17,50
	2.	Ungureanu-Iuga, M., Spinei, M., & Oroian, M. A. (2026). Optimizing functional and quality attributes of sloe berry pomace powder: a study on the thermal treatment and granulometry. <i>Food and Environment Safety Journal</i> , 25(1). http://dx.doi.org/10.4316/fens.2026.07	http://dx.doi.org/10.4316/fens.2026.07	11,66
22.	Lucrare susținută la manifestare științifică din străinătate (confirmare prin documente, delegație).		10	F
	1.	Spinei M., & Oroian M. (2019). The effect of ultrasound treatment during osmotic dehydration on the main quality properties of wild blueberries (<i>Vaccinium arctostaphylos</i> L.). 85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students „Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution” dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies, Universitatea Națională de Tehnologii Alimentare din Kiev (Ucraina), perioada 11 – 12 aprilie 2019.	https://conference.nuft.edu.ua/young/Books%20of%20abstracts/2019/Part%201.pdf	10
	2.	Spinei M., & Oroian M. (2021). Influence of physicochemical parameters on the yield of the grape pomace pectin. <i>The 87th Anniversary International scientific conference of young scientist and students „Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution”</i> , Universitatea Națională de Tehnologii Alimentare din Kiev (Ucraina), perioada 15 – 16 aprilie 2021.	https://conference.nuft.edu.ua/young/Books%20of%20abstracts/2021/Part%201.pdf	10
	3.	Spinei M., & Oroian M. (2022). Physicochemical properties of pectin from grape pomace as affected by microwave extraction technique. <i>Annual Scientific Student's Conference</i> , Yuriy Fedkovych Universitatea Națională Cernăuți (Ucraina), perioada 6 – 7 mai 2022.	https://media.chnu.edu.ua/media/svgdfuob/nnibkhhb-studentska-konferentsiia_2022.pdf	10
	4.	Spinei M., & Oroian M. (2022). Grape pomace pectin: structural analysis. <i>The 88th Anniversary International scientific conference of young scientists and students „Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution”</i> , Universitatea Națională de Tehnologii Alimentare din Kiev (Ucraina), perioada aprilie – mai 2022.	https://conference.nuft.edu.ua/young/	10
	5.	Spinei M., & Oroian M. (2022). The influence of pulsed ultrasound-assisted extraction of pectin from grape pomace. <i>European Biotechnology Congress, EUROBIOTECH 2022</i> , Praga (Republica Cehă), perioada 5 – 7 octombrie	https://air.uniud.it/bitstream/11390/1240665/1/10.2478_ebtj-2023-0004.pdf	10

Data: 27.05.2026

3/6

Semnătura: *Spinei*

	2022.			
6.	Spinei M., Oroian M., & Ursachi, V.-F. (2023). Characterization of biodegradable films based on cellulose derivatives, pectin and essential oil. <i>The International Conference RETASTE 2023: Rethink Food Resources, Losses, and Waste</i> , Universitatea Harokopio din Atena (Grecia), perioada 27 – 29 septembrie 2023.	https://retaste.gr/abstracts-2023/		10
7.	Ursachi, V.-F., Oroian M., & Spinei M. (2023). Development of biodegradable films based on cellulose derivatives and pectin for food packaging. <i>The International Conference RETASTE 2023: Rethink Food Resources, Losses, and Waste</i> , Universitatea Harokopio din Atena (Grecia), perioada 27 – 29 septembrie 2023.	https://retaste.gr/abstracts-2023/		10
8.	Spinei M., Oroian M., & Ursachi, V.-F. (2023). Biodegradable films prepared with cellulose and bee bread oil. <i>SGEM Vienna GREEN 2023 International Scientific Conferences on Earth & Planetary Sciences</i> , perioada 28 noiembrie – 1 decembrie 2023.	Dovada 2		10
9.	Ursachi, V.-F., Oroian M., & Spinei M. (2023). Properties of biodegradable films obtained from cellulose derivatives and pectin. <i>SGEM Vienna GREEN 2023 International Scientific Conferences on Earth & Planetary Sciences</i> , perioada 28 noiembrie – 1 decembrie 2023.	Dovada 3		10
10.	Spinei M., Oroian M., & Ursachi, V.-F. (2024). Formulation and stability of biodegradable films made from cellulose, pectin, and bee bread oil. <i>International Conference Modern Technologies in the Food Industry</i> , Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău (Republica Moldova), perioada 17 – 18 octombrie 2024.	https://repository.utm.md/handle/5014/31136?show=full		10
11.	Nicoriuc, A. M. C., Spinei M., & Oroian M. (2026). Improving mead quality by adding a forest fruit and cherry mix. <i>92 International scientific conference of young scientists and students „Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution”</i> , Universitatea Națională de Tehnologii Alimentare din Kiev (Ucraina), perioada 20 – 24 aprilie 2026.	Dovada 4		10
23.	Lucrare susținută la manifestare științifică din țară (confirmare prin documente, delegație).		5	F
1.	Spinei M., & Oroian M. (2020). Influence of time, temperature, pH and particle size on the yield of grape pomace pectin. <i>The 9th International Conference for Students „Student in Bucovina”</i> , Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România), 18 decembrie 2020.	Dovada 5		5
2.	Spinei M., & Oroian M. (2021). The influence of conventional extraction on the yield and galacturonic acid of pectin from grape pomace. <i>The 8th Edition of the International Conference BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES</i> , Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România), 5 noiembrie 2021.	https://fiajournal.usv.ro/conference2021/doc/Abstract%20Conference%20BOOK_V2%20November%202021.pdf		5
3.	Spinei M., & Oroian M. (2022). Physico-chemical properties of pectin from grape pomace as affected by ultrasound extraction technique. <i>The 17th International Conference of Constructive Design and Technological Optimization in Machine Building Field (OPROTEH 2022)</i> , Universitatea „Vasile Alecsandri” din Bacău (România), perioada 25 –	Dovada 6		5

Data: 27.05.2026

4/6

Semnătura: 

	27 mai 2022.			
4.	Spinei M., & Oroian M. (2022). Functional properties of grape pomace pectin. <i>The 10th International Conference for Students „Student in Bucovina”</i> , Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România), 10 noiembrie 2022.	https://fiajournal.usv.ro/sib2022/doc/2022/abstracts_sib_2022_9_11.pdf		5
5.	Spinei M., Oroian M., & Ursachi, V.-F. (2023). Formulation and stability of biodegradable films made from cellulose and thyme oil. <i>The 9th Edition of the International Conference BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES</i> , Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România), 15 decembrie 2023.	https://fiajournal.usv.ro/conference2023		5
6.	Spinei M., & Oroian M. (2023). Evaluation of the bioactive compounds and the antioxidant capacity of grape pomace (Băbească Neagră variety). <i>The 9th Edition of the International Conference BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES</i> , Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România), 15 decembrie 2023.	https://fiajournal.usv.ro/conference2023/doc/2023/fia_conference_posters_15thdecember_v2.pdf		5
7.	Spinei M., Dranca, F., Pauliuc, D., & Oroian M. (2025). Development and stability assessment of films based on cellulose, grape pomace pectin, and <i>Bursera graveolens</i> essential oil. <i>The 10th Edition of the International Conference BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES</i> , Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România), 17 octombrie 2025.	https://fiajournal.usv.ro/conference2025/Book%20of%20abstracts.pdf		5
8.	Dranca F., Asiminei I.-G., Spinei M., & Petraru A. (2025). Fortification of set yogurt with citrus peel powder – effect on physicochemical and sensory properties. <i>The 10th Edition of the International Conference BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES</i> , Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România), 17 octombrie 2025.	https://fiajournal.usv.ro/conference2025/Book%20of%20abstracts.pdf		5
9.	Ungureanu-Iuga, M., Spinei M., Avrămia I., & Oroian M. A. (2025). Impact of drying methods and particle size on the characteristics of sloe berry pomace. <i>The 10th Edition of the International Conference BIOTECHNOLOGIES, PRESENT AND PERSPECTIVES</i> , Facultatea de Inginerie Alimentară, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava (România), 17 octombrie 2025.	https://fiajournal.usv.ro/conference2025/Book%20of%20abstracts.pdf		5
40.	Cercetător în proiect / grant / contract de cercetare național.		5	F + (nr. ore activitate cercetare plătite)/22
1.	Membru a grupului țintă Decide Dezvoltare Prin Educație Antreprenorială Și Cercetare Inovativă Doctorală Și Postdoctorală Cod SMIS 2014+ 12503	http://decide.usv.ro/index.php/my-profile/?uid=38		102,09
2.	Proiect de dezvoltare instituțională a Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava pentru creșterea performanțelor și a capacității de cercetare, dezvoltare și inovare interdisciplinară în domeniul bioeconomiei Acronimul proiectului: Pro-USV-Biom Contract de finanțare 10 PFE/2021 2016 h	http://probiom.usv.ro/cercetatori.html		96,63
3.	Director de proiect în cadrul Proiectului de mobilitate pentru cercetători – MC-2024, titlu –	https://uefiscdi.gov.ro/proiecte-de-mobilitate-pentru-cercetatori-mc		5,68

Data: 27.05.2026

5/6

Semnătura: 

		Mobilitate cercetător Mariana Spinei PN-IV-P2-2.2-MC-2024-0003, număr contract – MC 71 din 08/11/2024, UEFISCDI		
43.		Proiect/grant de cercetare necâștigat depus pentru competiție națională (coordonator) – confirmare depunere.	15	F/nr. autori*
	1.	Programul 5.2 - RESURSE UMANE Subprogramul 5.2.1 - Start în Cercetare Proiecte de cercetare pentru stimularea tinerelor echipe independente (TE 2023) PN-IV-P2-2.1-TE-2023-0990 „Extracția polifenolilor din tescovina de struguri de băbească neagră: caracterizare, microîncapsulare și încorporare în produse alimentare”	https://uefiscdi.gov.ro/	15
52.		Sustinere referat în cadrul doctoratului.	25	F
	1.	Stadiul actual al cercetărilor privind extracția fibrelor solubile din materii vegetale	Iulie 2020	25
	2.	Cercetări privind extracția fibrelor din tescovina de struguri utilizând tehnici convenționale și neconvenționale	Septembrie 2022	25
	3.	Caracterizarea fibrelor solubile obținute din tescovina de struguri. Obținerea de emulsii și geluri	Septembrie 2022	25
54.		Sustinere publică teza doctorat (punctaj acordat în anul susținerii).	50	F
	1.	Cercetări privind valorificarea tescovinei de struguri din soiuri autohtone în vederea obținerii de fibre alimentare	https://usv.ro/academic/csud/doctorat-2/sustineri-publice/sustineri-publice-2022/	50

* Conform formular de evaluare performanțe (Anexa 11)

TOTAL PUNCTAJ: 3307,96 puncte

Întocmit,
Nume, prenume și semnătură candidat
SPINEI Mariana, *Spinei*

Data,
27.05.2026

Data: 27.05.2026

Semnătura: *Spinei*