

INFORMAȚII PERSONALE

BASTON OCTAVIAN

📍 Strada Domnească, Nr. 111, Corp F, Sala 306, 800201, Galați, România

☎ 0040336 130, Fax: 0040236 460 165

✉ octavian.baston@ugal.ro

Naționalitatea Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

Din 2012 până acum

Șef lucrări

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați; Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor, Strada Domnească, Nr. 111, www.ugal.ro

Activități de predare la disciplinele: Biochimia produselor alimentare, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Economie rurală, Silvicultură și produsele pădurii, Tehnologia prelucrării produselor pădurii, Procedee chimice, toxicologice și microbiologice avansate de control și analiză a alimentelor, Igiena societăților din industria alimentară, Cadastru agricol, Metode statistice de prelucrare a datelor ecologice.

Activități aplicative la disciplinele: Biochimia produselor alimentare, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Inocuitatea produselor alimentare, Tehnologia și controlul calității în industria zahărului, Tehnologia prelucrării produselor pădurii, Tehnologia zahărului, Climatizări și instalații de frig, Procedee chimice, toxicologice și microbiologice avansate de control și analiză a alimentelor, Metode statistice de prelucrare a datelor ecologice.

Activități de practică la Stația pilot de procesare a cărnii, Stația pilot de procesare a berii, Laboratorul de analize fizico-chimice și microbiologice a alimentelor din cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, Universitatea Dunărea de Jos, Galați.

Activități de îndrumare lucrări de finalizare a programelor de studii de licență și masterat.

Activitate de cercetare în domeniul calității alimentelor, modalităților de conservare a produselor alimentare, procesării biotehnologice a materiilor prime, etc.

Arii de expertiză:

Metode de conservare a produselor alimentare.

LANȚUL FRIGORIFIC AL ALIMENTELOR.

Biochimia alimentelor și a organismelor acvatice.

Procesarea biotehnologică a alimentelor.

Tehnologia și controlul calității cărnii.

Tehnologia și controlul calității produselor zaharoase și a produselor făinoase.

Tehnologia și controlul calității malțului și berii.

Domenii de interes:

Tehnologii de procesare în industria alimentară.

Controlul calității alimentelor.

Tehnici de laborator pentru analiza calității produselor alimentare.

H.V.A.C.R. (Încălzire, Ventilare, Aer Condiționat, Răcire/Congelare) aplicat în industrie.

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

EDUCAȚIE

2012

Studii postdoctorale

(coordonator) Universitatea de Agronomie și Medicină Veterinară, Cluj-Napoca, <http://spd-biotech.usamvcluj.ro/>

Managementul cercetării avansate, Tehnici informatice aplicate în biotehnologii, Brevetarea rezultatelor și proprietatea intelectuală, Cultura antreprenorială în biotehnologii, Aspecte de bioetică, Biotehnologii inovatoare: tehnici și metodologii.

Achiziționarea, procesarea și interpretarea cu ajutorul softurilor statistice a datelor obținute, abilități de lucru cu diverse echipamente de laborator, utilizarea tehnicilor de determinare avansate, explicarea unor fenomene chimice, biochimice și microbiologice.

2000-2009

Titlul științific de doctor în domeniul Inginerie Industrială.

Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, www.ugal.ro

- Interpretarea statistică a datelor obținute, abilități de lucru cu diverse echipamente și aparate, explicarea unor fenomene chimice, biochimice și microbiologice

1999-2000

Inginer, specializarea: expertizarea și controlul alimentelor / diploma de studii aprofundate

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și Pescuit.

- Controlul calității produselor alimentare, Inocuitatea produselor alimentare, Tehnologii speciale de procesare a alimentelor, Igiena alimentelor.

1994-1999

Inginer, specializarea: tehnologia și controlul calității în industria alimentară / diploma de licență

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, Facultatea de Industrie Alimentară, Acvacultură și Pescuit

- Biochimia produselor alimentare, Microbiologia produselor alimentare, Operații și aparate în industria alimentară, Igienă, Controlul calității produselor alimentare, Tehnologia cărnii, Tehnologia berii, Tehnologia alcoolului etilic, Tehnologia produselor zaharoase și făinoase.

FORMARE

2020-2022

Programul de studii postuniversitare de formare și dezvoltare profesională continuă Antreprenariat Tehnologic din cadrul proiectului POCU/379/6/21/Operațiune compozită OS. 6.7, 6.9, 6.10, Atragerea de candidați (viitori studenți) la învățământul terțiar universitar ingineresc și pregătirea lor pentru cerințele pieței muncii actuale, Cod depunere: SMIS 124651.

2020

Managementul referințelor bibliografice, domeniul Științe ale educației, 2 ECTS, Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic, Universitatea Dunărea de Jos, Galați.

Mentorat educațional în mediul academic, domeniul Științe ale educației, 2 ECTS, Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic, Universitatea Dunărea de Jos, Galați.

Inițiere în utilizarea aplicației informatice MySMIS, 5 ECTS, Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic, Universitatea Dunărea de Jos, Galați.

Managementul calității în învățământul superior, 2 ECTS, Departamentul de Formare Continuă și Transfer Tehnologic, Universitatea Dunărea de Jos, Galați.

2019

Certificat de atestare a competențelor profesionale, Strategii didactice inovative, Universitatea Dunărea de Jos Galați, serie CA numărul 0040718.

Certificat de atestare a competențelor profesionale, Program postuniversitar de formare și dezvoltare profesională continuă – Managementul referințelor bibliografice, Universitatea Dunărea de Jos Galați.

2018

Curs de formare continuă DFCCT – Limba Engleză nivel B2

Curs auditor pentru sisteme de management al calității conform cerințelor standardului SR EN ISO 19011:2011 și SR EN ISO 9001:2015

Curs auditor pentru sisteme de management al sănătății și securității ocupaționale conform cerințelor standardelor SR EN ISO 19011:2011 și SR OHSAS 18001:2008

Curs auditor pentru sisteme de management de mediu conform cerințelor standardelor SR EN ISO 19011:2011 și SR EN ISO 14001:2015

Curs de formare auditori ai Sistemului de Management al Siguranței Alimentului conform cerințelor standardului ISO 22000:2005

Limba(i) maternă(e) Română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B2	B2	B2	B2	B2

COMPETENTE PERSONALE

- Competențe și abilități sociale** ▪ Adaptabilitate la diverse medii sociale, comunicare și colaborare, seriozitate, corectitudine.
- Competențe și aptitudini organizatorice** ▪ Administrarea și planificarea: timpului, personalului, resurselor. Stabilirea de priorități, impunerea și atingerea țintelor, stabilirea unui program realist de acțiune.
- Competențe și aptitudini tehnice** ▪ Utilizarea diferitelor echipamente de laborator și tehnici de lucru pentru determinări fizice, chimice și microbiologice
- Competențe și aptitudini de utilizare a computerului** ▪ Utilizarea programelor din Windows, pachetul Microsoft Office
- Competențe și aptitudini artistice** ▪ Realizarea de prezentări în Power-Point și postere.

Alte competențe

Experiență în diferite domenii din domeniul alimentar legate de siguranța alimentelor și tehnologii alimentare de-a lungul lanțului alimentar și procesării alimentelor.

Experiență practică prin utilizarea și aplicarea legislației alimentare, standarde de produs etc.

Experiență în managementul experimentelor.

Experiență în lucrul cu sisteme moderne și tradiționale de procesare.

Experiență în conceperea și realizarea de articole științifice, cărți în domeniul tehnic, prezentări orale și postere.

Premii și distincții (medalii, diplome de excelență) obținute la diferite manifestări științifice naționale.

Peste 25 ani de experiență în organizarea de întâlniri profesionale, simpozioane, conferințe și de lucru cu echipe interculturale, multidisciplinare, internaționale.

Peste 25 de ani de participări la expoziții, festivaluri, concursuri, simpozioane, conferințe naționale și internaționale.

Membru în comitetul de redacție al revistei - **SCIREA Journal of Food**.

Membru în comitetul de redacție al revistei - **American Journal of Life Sciences**.

Membru în comitetul de redacție al revistei - **International Journal of Food Science and Technology**.

Membru în comitetul editorial al revistei - **International Journal of Food Science and Biotechnology**.

Referent științific revistă - **Journal of Food Science and Technology**.

Referent științific revistă - **Current Research in Nutrition and Food Science**.

Referent științific revistă - **Journal of Ethnic Food**.

Referent științific revistă - **Academia Molecular Biology and Genomics**.

Referent științific revistă - **International Journal of Food Science and Biotechnology**

Membru al **International Society of Lyophilization - Freeze Drying Inc.**

Membru în **Asociația Specialiștilor din Morărit și Panificație din România**.

Experiență din anul 2007 ca **RESPONSABIL ECHIPAMENTE** în cadrul Laboratorului de Analize fizico-chimice și Microbiologice ale Alimentelor, laborator acreditat RENAR (2024) și DSVSA Galați.

Membru al comisiei de admitere Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor licență și master din anul 2001.

Îndrumător de practică de specialitate în stația pilot de carne din 2017.

Coordonator program de conversie profesională Ingineria Produselor Alimentare din anul 2024.