

CURRICULUM VITAE

NUME, PRENUME: **VISAN VASILE GHEORGHE**

DOMICILIUL STABIL:

TELEFON: 0735533977

DATA SI LOCUL NAȘTERII: 08.03.1963, localitatea Gherla, Jud. Cluj

STUDII:

Liceul Agroindustrial Turda, secția veterinară - promoția 1981
Facultatea de Zootehnie și Medicina Veterinară Cluj-Napoca,
secția zootehnie - promoția 1986
Facultatea de Agricultură, Cluj-Napoca, secția Tehnologia
Prelucrării Produselor Alimentare - promoția 2007
Facultatea de Agricultură, USAMV Cluj-Napoca - master -
Managementul Calității Alimentelor, anul 2011
USAMV Cluj – Napoca – diploma de doctor – Domeniul Zootehnie,
2022

ALTE SPECIALIZĂRI:

- 2012 - 2018: - cursuri de specializare în gastronomie organizate de revista Gastropan
- absolvire a modului de pedagogie 1 și 2 din cadrul USAMV Cluj - Napoca
- 2003 - 2005 - am urmat cursurile de perfecționare în sistemul HACCP
- 2001 - 2009 - am participat la peste 20 de training-uri de perfecționare organizate de firma Trumf din Cehia (producător de condimente și aditivi alimentari în domeniul Industriei Alimentare).

ACTIVITATEA DESFĂȘURATA PANA IN PREZENT:

2009 - prezent: Director la Cantina de Ajutor Social și Pensiune, Cluj - Napoca

2007 - 2009: Director Departament Tehnic la firma Trumf din România

2006 - 2007 Director de Producție la SC Aboliv Turda

2001 - 2006 Director de Producție la SC MAESTRO SA

1999 - 2001 Șef de fabrică la SC Riconă Dej

1998 - 1999 Șef de fabrică la SC Mariflor Gherla

1993 - 1998 Șef Secție Industrializarea Cărnii la ISCIP Bonțida 1990 - 1993 Șef secție sacrificare în cadrul Combinatului de Prelucrare a Cărnii din Călărași

1987 - 1990 Șef Complex la Combinatul de Prelucrare a Cărnii de la Călărași

1986 - 1987: AEI Cuza - Voda, Călărași (inginer stagiar)

LIMBI STRĂINE: engleza - nivel mediu

ALTE INFORMAȚII: posed carnet de conducere categoria B
Abilități de operare pe calculator (Windows, Word, Excel, etc.)

LISTA DE PUBLICAȚII: Articole publicate in extenso ca rezultat at cercetării doctorate

1. **VIAN V.G., a TIBULCA. ELVIRA OROIAN. T.E. OROIAN,** 2017, Cutting of Beef Black Angus Carcass in Order to get valuable pieces on HoReCa market, *ProEnvironment*, 30, 152 - 156; **BIM**
2. **VIAN V.G., D. TIBULCA, T.E. OROIAN,** 2019, Comparative study between after - slaughtering yield and 24 hours of refrigeration yield in compliance with carcass indicators in two groups of Black Angus male, *ProEnvironment* 12, 37, 24-30; **BDI**
3. **VIAN V.G., MARIA SIMONA CHIS, ADRIANA PAUCEAN, V. MURESAN, ANDREEA PUSCAS, LAURA STAN, D.C. VODNAR, F.V. DULF, D. TIBULCA, B.A. VLAIC, I.E. RUSU, C.B. KADAR, A. VLAIC,** 2021, Influence of Marination with Aromatic Herbs and Cold Pressed Oils on Black Angus Beef Meat, *MDPI, Foods*, 10, 2012, 1-22; **ISI, factor de impact 4,35**
4. **RUSU I.E., ROMINA ALINA MARC (VLAIC), CRINA CARMEN MURESAN, ANDRUTA ELENA MURESAN. V. MURESAN, CARMEN RODICA POP, SIMONA CHIS, SIMONA MAN, MIUTA RAFILA FILIP, B.M. ONICA, ERSILIA ALEXA, V.G. VISAN, SEVASTITA MUSTE,** 2021, Hemp (*Cannabis sativa L.*) Flour - Based Wheat Bread As Fortified Bakery Product, *MDPJ, Plants*, vol. 10; **ISI, factor de impact 3,935**

REZULTATE OBȚINUTE:

- In cadrul firmei Trumf am câștigat în doi ani consecutiv premiul I pentru cel mai bun produs la grupa salamuri și grupa delicatese din 24 țări participante.
- Am coordonat echipa de bucătari a municipiului la 8 ediții ale Festivalului Culinar International din orașul Suwon (Coreea de Sud), oraș înfrățit cu Municipiul Cluj - Napoca.
- Coordonator at echipei de bucătari al municipiului Cluj - Napoca în cadrul programului Erasmus "Europe Convergence" alături de orașele Dijon (Franța) și Mainz (Germania).

Data: 27.12.2024

Semnătura:

