

INFORMAȚII PERSONALE

DOSSA Agossou Sylvestre



📍 Strada Învățătorului, nr. 4, Bl. 69 A, Ap. 22 Timișoara, România
 ☎ 0731696268
 ✉ sylvestredossa04@gmail.com

Sexul M | Data nașterii 04.05.1994 | Naționalitatea Benineză

POSTUL PENTRU CARE
CANDIDEZ / PROFIL

- Asistent de cercetare
 - Doctor în ingineria produselor alimentare
 - Ir. Msc. Nutriție umană, Știință și tehnologie agroalimentară
- Specialitatea:** Siguranța alimentară și nutrițională

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

De Octombrie 2024 – în prezent

Inginer în industria alimentară
 PROSPERO S.R.L / Timișoara (România)
 Angajat Part-Time
 PROSPERO S.R.L / Timișoara (România)
 Asistent cercetare (Proiect CTTU)
 USV Timișoara

De noiembrie 2021 – Septembrie 2024

De Mai 2022 – martie 2023

De februarie 2017- octombrie 2020

Co-Promotor / Șef de producție al unei unități de producție agroalimentară
 CEISAN-BENIN/Abomey-Calavi (Bénin) maxinature07@gmail.com)

- Supravegherea producției de suc de fructe și piure de roșii
- Comunicarea cu clienții
- Crearea etichetei

Tipul sau sectorul de activitate Industria alimentară

Octombrie 2018 - martie 2019

Ancheta gospodăriei ca parte a lucrării pentru lucrarea de masterat.
 Universitatea din Abomey-Calavi, Facultatea de Științe Agricole, Benin

- Colectarea datelor demografice
- Colectarea datelor privind producția agricolă de uz casnic
- Colectarea datelor privind economia gospodăriei
- Colectarea datelor cu privire la venitul creșterii păsărilor familiale în gospodărie

Tipul sau sectorul de activitate Agronomie

3 august - 25 august 2017

Stagiu într-o industrie agroalimentară

ISMAST Trading , Abomey-Calavi, Bénin

- Producția de suc, nectar și cocktail de fructe (ananas, ghimbir, baobab, măcriș etc.)

Tipul sau sectorul de activitate Industria alimentară

26 septembrie - 27 decembrie 2016

Stagiu în laboratorul de producție și expertiză IRGIB-Africa

Institutul Regional de Inginerie Industrială, Biotehnologii și Științe Aplicate (IRGIB-Africa), Cotonou, Benin

- Producerea unei măști de exfoliere pe bază de mucus de orez și melc și alte produse cosmetice (săpun tare, cremă de corp, săpun lichid etc.)

- Redactarea unui proiect de extracție a coloranților vegetali

- Producția și studiul microbiologic al unor produse agroalimentare

Tipul sau sectorul de activitate Chimie și cosmetică

1 - 26 septembrie 2015

Stagiu la Centrul Songhai din Porto-Novo

Centrul Songhai din Porto-Novo, Benin

- Producția de piure de roșii, suc, sirop, gem, lapte de soia
- Fabricarea produselor de patiserie (fursecuri, prăjituri, pâine, clătite, croissant etc.)

Tipul sau sectorul de activitate Industria alimentară



EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2024-2025	Curs postuniversitar de pregătire psihopedagogică Nivel 2 Universitatea de Științe vieții „Regele Mihai I” din Timișoara
2021-2024	Doctorat în inginerie produselor alimentare Universitatea de Științe vieții „Regele Mihai I” din Timișoara
2023 -2024	Curs postuniversitar de pregătire psihopedagogică Nivel 1 Universitatea de Științe vieții „Regele Mihai I” din Timișoara
2020- 2021	Anul pregătitor de limba română Universitatea Tehnică de Construcții București ▪ Comunicare orală și scrisă, fonetică, vocabular și structură gramaticală, recepția de texte scrise și orale
2016-2018	Master în securitate alimentară și nutrițională (SAN) Universitatea din Abomey-Calavi, Facultatea de Științe Agricole, Benin ▪ Managementul calității alimentelor Standarde și concepte de management al calității : HACCP, ISO 22000 - Legislație și convenții internaționale agroalimentare
Aprilie 2017 - iulie 2017	Formare engleză Centrul Benin pentru Limbi Străine (CEBELAE), Abomey-Calavi, Benin ▪ Comunicare orală și scrisă, fonetică și gramatică; vocabular
2013-2016	Licență profesională în procesul de producție industrială Institutul Regional de Inginerie Industrială, Biotehnologii și Științe Aplicate (IRGIB-Africa), Cotonou, Benin ▪ Științe biologice aplicate - Tehnologia alimentară industrială - Băuturi și alte produse similare
2012-2013	Diplomă de bacalaureat Colegiul de educație generală Zogbo, Cotonou, Benin ▪ Matematică, biologie, fizică și chimie

COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) **Franceză**

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Limba engleză	B1	B1	A2	A2	A2
Limba română	C1	C1	C1	C1	C1

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat
Cadru european comun de referință pentru limbi străine

Competențe de comunicare

- Bune competențe de comunicare dobândite prin experiența mea de co-promotor al unității mele de producție
- O bună integrare socială și o muncă de echipă foarte ușoară, dobândite prin experiențele mele de stagiu și mai ales de co-promotor al unității mele de producție

Competențe organizaționale/manageriale

- Leadership și gestionarea resurselor umane (manager de producție)
- O bună cunoaștere a organizației și a sarcinilor care trebuie îndeplinite într-o unitate din industria alimentară, a produselor cosmetice, a produselor chimice și farmaceutice, dobândite prin experiențele mele de stagiu

Competențe dobândite la locul de

- O bună cunoaștere a proceselor de control al calității alimentelor

19



- muncă
- Integritate ușoară
 - Munca sub presiune
 - Dinamism la locul de muncă

Competențe digitale

AUTOEVALUARE				
Procesarea informației	Comunicare	Creare de conținut	Securitate	Rezolvarea de probleme
Utilizator independent	Utilizator independent	Utilizator independent	Utilizator elementar	Utilizator elementar

Niveluri: Utilizator elementar - Utilizator independent - Utilizator experimentat
Competențele digitale - Grilă de auto-evaluare

Certificat de instruire în domeniul computerelor, eliberat ONG-ul francez „ACCESS HANDICAP France”

- o bună stăpânire a programelor Microsoft Office, Photoshop, CSPro

- Alte competențe
- Actorie

Permis de conducere Categoria B

Proiecte de cercetare Participarea în cadrul proiectelor de cercetare-dezvoltare-inovare:

Programul POR_CTTU_140030 : Realizarea transferului tehnologic în vederea obținerii unor alimente funcționale inovative îmbogățite în compuși bioactivi- CTTU 2020.

Lucrări:

1. **Dossa, S.**; Negrea, M.; Cocan, I.; Berbecea, A.; Obistoiu, D.; Dragomir, C.; Alexa, E.; Ravis, A. Nutritional, Physico-Chemical, Phytochemical, and Rheological Characteristics of Composite Flour Substituted by Baobab Pulp Flour (*Adansonia digitata* L.) for Bread Making. *Foods* 2023, 12, 2697. <https://doi.org/10.3390/foods12142697>
2. **Dossa, S.**; Dragomir, C.; Plustea, L.; Dinulescu, C.; Cocan, I.; Negrea, M.; Berbecea, A.; Alexa, E.; Ravis, A. Gluten-Free Cookies Enriched with Baobab Flour (*Adansonia digitata* L.) and Buckwheat Flour (*Fagopyrum esculentum*). *Appl. Sci.* 2023, 13, 12908. <https://doi.org/10.3390/app132312908>
3. Poiana, M.-A.; Alexa, E.; Radulov, I.; Raba, D.-N.; Cocan, I.; Negrea, M.; Misca, C.D.; Dragomir, C.; **Dossa, S.**; Suster, G. Strategies to Formulate Value-Added Pastry Products from Composite Flours Based on Spelt Flour and Grape Pomace Powder. *Foods* 2023, 12, 3239. <https://doi.org/10.3390/foods12173239>
4. Plustea, L.; **Dossa, S.**; Dragomir, C.; Cocan, I.; Negrea, M.; Obistoiu, D.; Poiana, M.-A.; Voica, D.; Berbecea, A.; Alexa, E. Comparative Study of the Nutritional, Phytochemical, Sensory Characteristics and Glycemic Response of Cookies Enriched with Lupin Sprout Flour and Lupin Green Sprout. *Foods* 2024, 13, 656. <https://doi.org/10.3390/foods13050656>.
5. Ruja, A.; Cozma, A.; Cozma, B.; Horablaga, N.M.; Dinulescu, C.; Alexa, E.; Buzna, C.; Cocan, I.; Berbecea, A.; **Dossa, S.**; et al. Nutritional, Phytochemical, and Rheological Profiles of Different Oat Varieties and Their Potential in the Flour Industry. *Agronomy* 2024,




- 14, 1438. <https://doi.org/10.3390/agronomy14071438>.
6. **Dossa, S.**; Dragomir, C.; Plustea, L.; Negrea, M.; Ravis A. Nutritional and phytochemical enriched muffins based on wheat flour and baobab pulp flour (*Adansonia digitata* L.). <https://doi.org/10.5593/sgem2023v/6.2/s25.35> ; DOI Issue 10.5593/sgem2023v/6.2. ISSN 1314-2704. ISBN 978-619-7603-66-8.
7. Dragomir C.; **Dossa S.**; Negrea M.; Cocan I.; Nutritional Enriched Muffins Based on Spelta Wheat and Sea Buckthorn (*Hippophae Rhamnoides* L.); Eur. Chem. Bull. 2023,12(Special Issue 7), 4998-5006
8. Dragomir C., **Dossa S.**, Radulov I., Alexa E., Poiana M.A., Raba D.N., Misca C.D., Cocan I., Negrea M., Suster G., Petcu C.D. 2023, Innovative pasta formulation based on barley/oat flour fortified with sea buckthorn powder. Scientific papers. Series D. Animal science, Vol. LXVI, ISSUE 2, ISSN 2285-5750, 482-488.
9. **Dossa S.**, Dragomir C., Birta I., Argyelan C., Ravis A. 2023, the use of moringa oleifera as value-added ingredient in bakery industry. Scientific Papers. Series D. Animal Science, Vol. LXVI, Issue 2, ISSN 2285-5750, 471-481.
10. **Dossa, S.**; Dragomir, C.; Negrea, M.; Cocan, I.; Alexa, E.; Ravis, A. Rheological characteristics of composite flour substituted by moringa leaf flour (*Moringa oleifera*) for bread-making. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. Volume 30, Issue 2; Pages: 115-122; 2024. ISSN: 2069-0053 (print), Agroprint; ISSN (online): 2068-9551.
11. **Dossa, S.**; Ravis, A. Functional foods and bakery products: a review. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. Volume 30, Issue 2; Pages: 104-114; 2024. ISSN: 2069-0053 (print), Agroprint; ISSN (online): 2068-9551.
12. Romînescu R. C.; **Dossa, S.**; Alexa, E.; Poiana, M.-A.; Ravis, A. Rheological properties of composite flours fortified by adding chickpea flour and oat fiber. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2024, Volume 30, Issue 2; Pages: 123-128; 2024. ISSN: 2069-0053 (print), Agroprint; ISSN (online): 2068-9551.
13. Plustea, L.; **Dossa, S.**; Dragomir, C.; Cocan, I.; Alexa, E. Solid state fermentation (SSF) of lupin flour in obtaining bakery products. Journal of Agroalimentary Processes & Technologies 2024, Volume 30, Issue 2; Pages: 187-191; 2024. ISSN: 2069-0053 (print), Agroprint; ISSN (online): 2068-9551.

Proprietatea intelectuală :

1. Biofunctional premixes (PMXBF) based on spelled wheat with application in the flour food industry, Patent application: A 00408/27.07.2023,Alexa Ersilia, Radulov Isidora, Popecu Cosmin Alin, Raba Diana Nicoleta, Poiana Mariana-Atena, Cocan Ileana, Negrea Monica, Misca Corina, Obistoiu Diana, Dragomir Christine, **Dossa Sylvestre**, Suster Gabriel
2. Biofunctional premixes based on barley/barley flour mix enriched with bioactive compounds, Patent application: A 00407/27.07.2023, Radulov Isidora, Alexa Ersilia, Raba Diana Nicoleta, Poiana Mariana-Atena, Cocan Ileana, Negrea Monica, Misca Corina, Obistoiu Diana, Dragomir Christine, **Dossa Sylvestre**, Gaspar Sorin

DOSSA Agossou Sylvestre

21

