

## ANEXA Nr. 5.6

### Întocmirea fișei de verificare a îndeplinirii standardelor Universității de prezentare la concurs pentru posturile de **profesor universitar, conferențiar universitar, cercetător științific gradul I și cercetător științific gradul II** *-specificații-*

Fișele de verificare pentru posturile de **conferențiar universitar/ CSII și profesor universitar/ CSI** se întocmesc de către fiecare candidat în funcție de standardele prevăzute în Ordinul de ministru care a aprobat standardele CNATDCU pentru fiecare domeniu în parte (OMENCNS 6129/2016), la care se adaugă, acolo unde este cazul, standardele suplimentare aprobate prin hotărârea Senatului UBB, la propunerea facultăților.

**I** Pentru funcțiile de **conferențiar universitar și CS II** sunt necesare cumulativ:

a) îndeplinirea standardelor minimale naționale specifice acestor funcții, stabilite prin *Ordinul Ministrului Educației și Naționale și Cercetării Științifice privind aprobarea standardelor minimale necesare și obligatorii pentru conferirea titlurilor didactice din învățământul superior, a gradelor profesionale de cercetare-dezvoltare, a calității de conducător de doctorat și a atestatului de abilitare nr. 6129/2016;*

b) îndeplinirea, acolo unde este cazul, a standardelor minimale ale Universității, stabilite prin aprobarea de către Senatul UBB, la propunerea facultăților.

\*Se vor lua în considerare numai publicațiile apărute, adică cele care au volum, număr, pagini și/ sau un identificator digital (DOI), conform standardelor internaționale.

Fișa de verificare va fi completată de către candidat într-un format care să faciliteze verificarea informațiilor: în coloane paralele vor fi introduse valorile standardelor minimale impuse de actele normative (stânga) și valorile finale obținute de către candidat pentru fiecare standard (dreapta).

I a. Standard minimal cf. O.M. 6129 / 20.12.2016 Anexa 4 – Comisia de Chimie	Categorie	N <sub>max</sub>	FIC	FIC <sub>D</sub>	FIC <sub>AP</sub>	FIC <sub>AC</sub>	h index
	Conferențiar/ CS2	30	50	-	20	-	9
	N <sub>max</sub> – numărul maxim de lucrări publicate luate în calcul FIC – factor de impact cumulat minimal al revistelor în care s-au publicat lucrările FIC <sub>AP</sub> – factor de impact cumulat minimal ca autor principal						
I b. Standard suplimentar cf. Hotărârii Consiliului Facultății de Chimie și Inginerie Chimica aprobată de Senatul UBB	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Director sau responsabil al unui proiect sau membru în echipa a cel puțin 3 proiecte de cercetare, SAU</li> <li>• Susținerea unei prelegeri în conferință națională sau internațională sau la evenimente științifice organizate de instituție, SAU</li> <li>• Autor al unui caiet/culegeri/îndrumător de laborator sau carte/capitol în domeniul postului</li> </ul>						

**Candidat:** Lector Dr. Anamaria Delia HOSU

Fisa de verificare (conform anexelor):

Standard	Valoare minimala impusa	Valoare finala proprie	Grad de indeplinire
N <sub>max</sub>	30	30	Da
FIC	50	97.045	Da, 194.09%
FIC <sub>AP</sub>	20	29.468	Da, 147.34%
h index	9	11	Da
Director proiect	1	1	Da

Nr.	Articol	FIC	FIC <sub>AP</sub>
1.	Scrob T., Covaci E., <u>Hosu A.</u> , Tanaselia C., Casoni D., Torok A.I., Frentiu T., Cimpoiu C. (2022). Effect of in vitro simulated gastrointestinal digestion on some nutritional characteristics of several dried fruits. <i>Food Chemistry</i> , 385, 132713, DOI: <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132713">10.1016/j.foodchem.2022.132713</a>	7.514	
2.	<u>Hosu A.</u> , Cristea V.M., Cimpoiu C., (2014). Analysis of total phenolic, flavonoids, anthocyanins and tannins content in Romanian red wines: Prediction of antioxidant activities and classification of wines using artificial neural networks, <i>Food Chemistry</i> , 150, 113-118 DOI: <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.10.153">10.1016/j.foodchem.2013.10.153</a>	7.514	7.514
3.	Cimpoiu C., Cristea V. M., <u>Hosu A.</u> , Sandru M., Seserman L. (2011). Antioxidant activity prediction and classification of some teas using artificial neural networks, <i>Food Chemistry</i> , 127 (3), 1323-1328, DOI: <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.01.091">10.1016/j.foodchem.2011.01.091</a>	7.514	
4.	Scrob T., <u>Hosu A.</u> , Cimpoiu C. (2022). Sweeteners from different lingonberry jams influence on bioaccessibility of vitamin C, anthocyanins and antioxidant capacity under <i>in vitro</i> gastrointestinal digestion. <i>Antioxidants</i> , 11(3):442, DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/antiox11030442">10.3390/antiox11030442</a>	6.313	
5.	Scrob T., <u>Hosu A.</u> , Cimpoiu C. (2019). The Influence of in Vitro Gastrointestinal Digestion of <i>Brassica oleracea</i> Florets on the Antioxidant Activity and Chlorophyll, Carotenoid and Phenolic Content. <i>Antioxidants</i> , 8(7), 212, DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/antiox8070212">10.3390/antiox8070212</a>	6.313	
6.	Puscas A., <u>Hosu A.</u> , Cimpoiu C. (2013). Application of a newly developed and validated high-performance thin-layer chromatographic method to control honey adulteration. <i>Journal of Chromatography A</i> , 1272, 132-135, DOI: <a href="https://doi.org/10.1016/j.chroma.2012.11.064">10.1016/j.chroma.2012.11.064</a>	4.759	
7.	Cimpoiu C., <u>Hosu A.</u> , Puscas A. (2012). Thin-layer chromatography with stationary phase gradient as a method for separation of water-soluble vitamins <i>Journal of</i>	4.759	

	<i>Chromatography A</i> , 1223, 142–146, DOI: <a href="https://doi.org/10.1016/j.chroma.2011.12.021">10.1016/j.chroma.2011.12.021</a>		
8.	Hosu A., Danciu V., Cimpoiu C. (2015). Validated HPTLC fingerprinting and antioxidant activity evaluation of twenty-seven Romanian red wines, <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , 41, 174-180, DOI: <a href="https://doi.org/10.1016/j.jfca.2015.02.004">10.1016/j.jfca.2015.02.004</a>	4.556	4.556
9.	Cimpoiu C., Hosu A., Miclaus V., Puscas A. (2013). Determination of the floral origin of some Romanian honeys on the basis of physical and biochemical properties. <i>Spectrochimica Acta A</i> 100, 149-154, DOI: <a href="https://doi.org/10.1016/j.saa.2012.04.008">10.1016/j.saa.2012.04.008</a>	4.098	
10.	Cimpoiu C., Hosu A., Hodisan S., (2006). Analysis of steroids by thin layer chromatography using optimum mobile phases. <i>Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis</i> , 41(2), 633-637, DOI: <a href="https://doi.org/10.1016/j.jpba.2005.12.004">10.1016/j.jpba.2005.12.004</a>	3.935	
11.	Cimpoiu C., Hosu A., Seserman L., Sandru M., Miclaus V. (2010). Simultaneous determination of methylxanthines in different types of tea by a newly developed and validated TLC method. <i>Journal of Separation Science</i> , 33(23-24), 3794–3799, DOI: <a href="https://doi.org/10.1002/jssc.201000554">10.1002/jssc.201000554</a>	3.645	
12.	Farcas A.D., Mot A.C., Zagrean-Tuza C., Toma V., Cimpoiu C., Hosu A., Parvu M., Roman I., Silaghi-Dumitrescu R. (2018). Chemo-mapping and biochemical-modulatory and antioxidant/prooxidant effect of Galium verum extract during acute restraint and dark stress in female rats. <i>PLoS One</i> 13(7):e0200022. <a href="https://doi.org/10.1371/journal.pone.0200022">https://doi.org/10.1371/journal.pone.0200022</a>	3.240	
13.	Avram V., Floare C.G., Hosu A., Cimpoiu C., Măruțoiu C., Moldovan Z., (2015). Characterization of Romanian wines by Gas Chromatography-Mass Spectrometry. <i>Analytical Letters</i> , 48(7), 1099-1116, DOI: <a href="https://doi.org/10.1080/00032719.2014.974054">10.1080/00032719.2014.974054</a>	2.329	
14.	Avram V., Magdas D.A., Voica C., Cristea G., Cimpoiu C., Hosu A., Marutoiu C., (2014). Isotopic oxygen ratios and trace metal determination in some Romanian commercial wines, <i>Analytical Letters</i> , 47(4), 641-653, DOI: <a href="https://doi.org/10.1080/00032719.2013.845896">10.1080/00032719.2013.845896</a>	2.329	
15.	Seck I., Hosu A., Cimpoiu C., Ndoye S.F., Ba L.A., Sall C., Seck. M. (2021). Phytochemicals content, screening and antioxidant/pro-oxidant activities of <i>Carapa procera</i> (barks)(Meliaceae). <i>South African Journal of Botany</i> , 137, 369-376, DOI: <a href="https://doi.org/10.1016/j.sajb.2020.11.019">10.1016/j.sajb.2020.11.019</a>	2.315	
16.	Hosu A., Cimpoiu C., Luminita D., Moldovan B. (2016). Study of the Antioxidant Property Variation of Cornelian Cherry Fruits during Storage Using HPTLC and Spectrophotometric Assays. <i>Journal of Analytical Methods in Chemistry</i> , Volume 2016, Article ID 2345375, DOI: <a href="https://doi.org/10.1155/2016/2345375">10.1155/2016/2345375</a>	2.193	2.193
17.	Hosu A., Floare-Avram V., Magdas A.D., Feher I., Inceu M., Cimpoiu C. (2016). The Influence of the Variety, Vineyard, and Vintage on the Romanian White Wines	2.193	2.193

	Quality. <i>Journal of Analytical Methods in Chemistry</i> , Volume 2016, Article ID 4172187, DOI: <a href="https://doi.org/10.1155/2016/4172187">10.1155/2016/4172187</a>		
18.	<u>Hosu A.</u> , Cimpoiu C. (2014). Chapter 45 - "Thin-Layer Chromatography of tuberculostatic drugs" in <i>Thin Layer Chromatography in Drug Analysis</i> , Edited by Lukasz Komsta, Monika Waksmundzka Hajnos and Joseph Sherma, CRC Press - Taylor & Francis Group (ISBN-9781466507159), p. 865-874, DOI: <a href="https://doi.org/10.1201/b15637">10.1201/b15637</a>	2	2
19.	Cimpoiu C., <u>Hosu A.</u> (2014). Chapter 16 - "TLC of anxiolytics and sedatives" in <i>Thin Layer Chromatography in Drug Analysis</i> , Edited by Lukasz Komsta, Monika Waksmundzka- Hajnos and Joseph Sherma, CRC Press - Taylor & Francis Group (ISBN 9781466507159), p.279-322, DOI: <a href="https://doi.org/10.1201/b15637">10.1201/b15637</a>	2	2
20.	Cimpoiu C., <u>Hosu A.</u> , Miclaus V. (2013). Analysis of Antioxidant Compounds in Different Types of Tea. in: <i>Tea Health and Disease Prevention</i> , Victor R. Preedy ed., Elsevier, p. 79-89.	2	2
21.	Porteka B., Mot A.C., Cimpoiu C., <u>Hosu A.</u> , Bischin C., Damian G., Fischer Fodor E., Silaghi Dumitrescu R. (2016). Selective Protective Effect of Antioxidant-rich Rumex acetosa Extracts, <i>Revista de Chimie (Bucharest)</i> , 67(5), 833-837, DOI: <a href="https://doi.org/10.37358/RC.70.19.1">10.37358/RC.70.19.1</a>	1.755	
22.	Inceu M., Sandu I., <u>Hosu A.</u> , Pascu L.F., Cimpoiu C., (2015) Study concerning pesticide residues in twenty-seven Romanian white wines. <i>Revista de Chimie Bucharest</i> , 66(3), 368-372.	1.755	
23.	Moldovan B., <u>Hosu A.</u> , David L., Cimpoiu C., (2016). Total phenolics, total anthocyanins, antioxidant and pro-oxidant activity od some red fruits teas, <i>Acta Chimica Slovenica</i> , 63(2), 213-219, DOI: <a href="https://doi.org/10.17344/acsi.2015.1421">10.17344/acsi.2015.1421</a>	1.735	
24.	Meghesan-Breja A., Cimpoiu C., <u>Hosu A.</u> , (2015). Multiresidue analysis of pesticides and metabolites from fruits and vegetables by gas chromatography-time-of-flight mass spectrometry. <i>Acta Chromatographica</i> , 27(4), 657–685, DOI: <a href="https://doi.org/10.1556/achrom.27.2015.4.6">10.1556/achrom.27.2015.4.6</a>	1.639	
25.	<u>Hosu A.</u> , Cimpoiu C., Miclaus V., Janschi L. (2011). Antioxidant content of three different varieties of wine grapes, <i>Biotechnology and Biotechnological Equipment</i> , 25 (1), 2217-2221, DOI: <a href="https://doi.org/10.5504/BBEQ.2011.0005">10.5504/BBEQ.2011.0005</a>	1.632	1.632
26.	Petrisor, D., Damian, G., Simon, S., <u>Hosu, A.</u> , Miclaus, V. (2008). Antioxidant activity, of some types of white wines and juices investigated by EPR spectroscopy, <i>Modern Physics Letters B</i> , 22 (27), 2689-2698, DOI: <a href="https://doi.org/10.1142/S0217984908017175">10.1142/S0217984908017175</a>	1.63	
27.	<u>Hosu A.</u> , Cimpoiu C., Pop N., Miclaus V., Bolboaca S., Jantschi L. (2011). The analysis of different factors affecting the red wines antioxidant content, <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca</i> , 39 (I), 159-164, DOI: <a href="https://doi.org/10.15835/nbha3915467">10.15835/nbha3915467</a>	1.444	1.444

28.	Hosu A., Cimpoiu C. (2020). Evaluation of various biological activities of natural compounds by TLC/HPTLC. <i>Journal of Liquid Chromatography &amp; Related Technologies</i> , 43(9-10), 305-318, DOI: <a href="https://doi.org/10.1080/10826076.2020.1725548">10.1080/10826076.2020.1725548</a>	1.312	1.312
29.	Hosu A., Cimpoiu C. (2017). Thin-layer chromatography applied in quality assessment of beverages derived from fruits. <i>Journal of Liquid Chromatography &amp; Related Technologies</i> 40(5-6), 239-246, DOI: <a href="https://doi.org/10.1080/10826076.2017.1298025">10.1080/10826076.2017.1298025</a>	1.312	1.312
30.	Hosu A., Cimpoiu C., (2016). HPTLC fingerprinting: A useful tool for white wines authentication. <i>Journal of Liquid Chromatography &amp; Related Technologies</i> , 39(5-6), 303-307, DOI: <a href="https://doi.org/10.1080/10826076.2016.1163470">10.1080/10826076.2016.1163470</a>	1.312	1.312
TOTAL		97.045	29.468


Posturi didactice perioada nedel: x Anamaria Hosu | Publons x +

publons.com/researcher/1737073/anamaria-hosu/metrics/

Big news! Your Publons™ profile is moving to the Web of Science™. Click here to read more.

publons BROWSE COMMUNITY FAQS Q AH WEB OF SCIENCE

Researchers Anamaria Hosu



**Anamaria Hosu**

Researcher (Academic) - Chemistry, Babeş-Bolyai University Cluj-Napoca

Web of Science ResearcherID<sup>®</sup>

J-8561-2012

PUBLICATIONS	TOTAL TIMES CITED	H-INDEX
52	578	11 <sup>®</sup>


Summary

Metrics

Publications

Peer review

Your impact over time



16°C Clear 11:18 PM 5/15/2022