

ŽIVOTOPIS



Marina Krvavica je rođena 29. lipnja 1963. godine u Kninu gdje je završila osnovnu i srednju školu. Diplomirani inženjera poljoprivrede stočarskog smjera stekla je 1989. godine na Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Beogradu, obranivši diplomski rad na temu „Proizvodnja kalifornijske pastrve na ribnjaku Krčić u Kninu“. Akademski stupanj magistra biotehničkih znanosti stječe 2003. godine na Poslijediplomskom znanstvenom studiju Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, obranivši magistarski rad pod nazivom „Učinak odsoljavanja na kristalizaciju tirozina i ukupnu kakvoću pršuta“. Akademski stupanj doktora znanosti stječe 2012. godine na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, obranivši disertaciju pod nazivom „Kvalitativne promjene različitih kategorija ovčjeg mesa u procesu salamurenja i sušenja“. Od 2006. godine radi na Veleučilištu „Marko Marulić“ u Kninu gdje kao nastavnica sudjeluje u provedbi studijskih programa na odjelima Poljoprivrede krša i Prehrambene tehnologije. Od 2007. do 2011. godine na istoj ustanovi je obavljala poslove pročelnice Odjela poljoprivrede krša, a od 2008. godine obavlja i poslove prodekanice za međunarodnu suradnju.

Akadske kvalifikacije:

- Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Beogradu, diplomski studij smjera Stočarstvo - diplomirani inženjer poljoprivrede za stočarstvo, 1988.
- Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, poslijediplomski znanstveni studij - magistra biotehničkih znanosti, polje agronomija, grana stočarstvo, 2003.
- Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, doktorat znanosti izvan doktorskog studija - doktorica biotehničkih znanosti, polje agronomija, grana stočarstvo, 2012.

Usavršavanje:

- Dopunsko pedagoško, psihološko, didaktičko, metodičko doškovanje, Fakultet prirodoslovno-matematičkih znanosti i odgojnih područja Sveučilišta u Splitu (2002 – 2003).
- Seminar za poduzetnike početnike HBOR-a, Ekonomski fakultet Split (2003).
- MTEC Course on Food Safety, Wageningen International Agricultural Center (2005).
- Središnji državni ured za upravu, Državni stručni ispit (2006).
- ISO/HZN seminar ISO 22000 – Sustavi upravljanja sigurnošću hrane, Hrvatski zavod za norme i ISO – International Organization for Standardization (2006).
- FAO Training Course on HACCP & GMP, FAO, HAH, MPŠVG (2006).

Radno iskustvo:

- Poljoprivredna zadruga u Rogoznici (1993 - 1995)
- DP „Agroprerada“ Knin (1995 - 1997)
- Poljoprivredna zadruga u Kninu (1997 - 2003),
- Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu (2003 - 2005)
- Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva (2005 - 2006)

- Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu (2006 - sada)

Nastavna djelatnost:

Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu

Stručni studij Prehrambena tehnologija, nastavni predmeti:

1. *Poznavanje i higijena animalnih sirovina i proizvoda*, nositeljica.
2. *Tehnologija mesa i proizvoda od mesa*“ nositeljica.

Stručni studij Poljoprivreda krša - Stočarstvo krša, nastavni predmeti:

3. *Kakvoća i prerada mesa*, nositeljica.
4. *Stručna praksa*, nositeljica.
5. *Travnjaštvo i konzerviranje krme*, nositeljica.
6. *Sigurnost u proizvodnji hrane životinjskog podrijetla*, sunositeljica.
7. *Svinjogojstvo*, suradnica.
8. *Upravljanje farmom*, suradnica.

Znanstveno – istraživački i stručni projekti:

1. *Istarski pršut u funkciji oživljavanja konkurentnosti na tržištu EU*. VIP – MPŠVG (1999 – 2001)
2. *Turopoljska svinja u funkciji proizvodnje pršuta i plečke*. VIP – MPŠVG (2001 – 2003)
3. *Iskoristivost svinja za autohtone proizvode Istre*. VIP – MPŠVG (2004 – 2006)
4. *Establishment of an Eco-agricultural laboratory analysis and testing unit – CARDS 2004 - Cross border co-operation grant scheme* (2007 – 2009)
5. PSGO, SU1: Poljoprivredno prehrambeni kompleks – suvremena analitika u cjeloživotnom obrazovanju (2008 – 2009)
6. *Dalmatinska kaštradina - autohtoni proizvod u funkciji racionalizacije stočarstva krša*. Marketinška priprema poljoprivredno-prehrambenih proizvoda-MPŠVG (2008 – 2010)

Kongresi, stručni seminari i znanstveno-stručna savjetovanja:

1. Seminar „Autohtono u EU“, Požega, 30. rujna 2005., javno predavanje pod nazivom „*Istarski i dalmatinski pršut*“
2. **3rd Central European Congress on Food**, 22. – 24.05.2006. Sofija, Bugarska; Krvavica, M., Babić, I., Kovačević, D., Đugum, J., Luburić-Galić, M. (2006): „*Non-volatile and volatile compounds of Istrian dry-cured ham*“, Book of abstracts, str. 198, poster prezentacija.
3. **52nd International Congress of Meat Science and Technology**, 13th – 18th August 2006, Dublin, Ireland: M. Krvavica, S. Vidaček, H. Medić, K. Botka-Petrak and T. Petrak (2006): „*Chemical characteristics of desalted and non-desalted Istrian dry-cured hams*“. Book of papers, str. 469, poster prezentacija.
4. Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane s međunarodnim učešćem »**agrotech 2006**«, 31.08.2006., Gradačac, BiH; Krvavica, M i Đugum, J. (2006): „*Učinak odsoljavanja na neke fizikalne i kemijske osobine istarskog pršuta*“ – javno predavanje na međunarodnom znanstveno-stručnom skupu (usmena prezentacija znanstvenog rada). Book of abstracts, str. 16.
5. **13th World Congress of Food Science & Technology „Food is Life“**, 17 – 21

- September 2006, Nantes, France: Đugum, J, D Ćurić, D. Kovačević, D. Novotni, M. Krvavica and I. Bauman (2006): *Extrusion Cooking as a New Trend in the Cereal Baby Food Production*. Book of papers, str. 938, poster prezentacija.
6. Workshop on "Towards a Sustainable Food Chain - Challenges and Opportunities". A Food Chain Sustainability Meeting with the New Member States, Bruxelles, 7-8 December 2006, DG Research, European Commission; power point presentation "*Autochthonic and traditional food products – opportunity to enhancing a sustainable food chain in Croatia*" – javno predavanje.
 7. IV hrvatski stručni simpozij prehrane, gastronomije i turizma „Svijet hrane 2007.” Tema: Hrvatska gastronomska baština. Pula, 14. do 16. veljače 2007. Javno predavanje pod nazivom „*Istarski pršut – vrhunski suhomesnati proizvod jedinstvenih osobina*“
 8. Etnografski muzej Zagreb, Izložba „Svijet hrane u Hrvatskoj“; Okrugli stol „Turist za stolom: Tradicionalna ishodišta gostoljublja“. Zagreb, 23. i 24. travnja 2007. Javno predavanje pod nazivom „*Istarski pršut i Dalmatinski pršut – vrhunski suhomesnati proizvodi jedinstvenih osobina*“
 9. Prvi hrvatski kongres o ruralnom turizmu "Perspektive razvoja ruralnog turizma" s međunarodnim sudjelovanjem, Hvar, 18.-21. listopada 2007. Prezentacija stručnog rada "*Sir iz mješine – kako proizvesti higijenski ispravan proizvod, a zadržati autohtonost?*"
 10. V hrvatski stručni simpozij prehrane, gastronomije i turizma „Svijet hrane 2008.” Tema: Hrvatska gastronomska baština. Vodice, 20. do 22. veljače 2008. Javno predavanje pod nazivom „*Dalmatinska kaštradina – delicija s gozbenih stolova starih hrvatskih vladara*“
 11. Drugi hrvatski kongres o ruralnom turizmu „Konceptija dugoročnog razvoja ruralnog turizma“, Mali Lošinj, 21.-25.04.2010. Stručni rad „*Suhomesnati proizvodi od ovčjeg i kozjeg mesa*“
 12. 19 međunarodni kongres „Animal Science Days“, 19. – 23. rujna 2011., Primošten. „*Weight loss in the processing of dry-cured mutton: effect of age, gender and processing technology*“, znanstveni rad, poster prezentacija. Zbornik sažetaka str. 39.

Znanstvene i stručne publikacije:

Kvalifikacijski radovi:

1. Krvavica, M. (2003): Učinak odsoljavanja na kristalizaciju tirozina i ukupnu kakvoću pršuta. Magistarski rad. Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu.
2. Krvavica, M. (2012): Kvalitativne promjene različitih kategorija ovčjeg mesa u procesu salamurenja i sušenja. Doktorski rad. Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

Znanstveni radovi:

Skupina a1 (radovi koji su citirani u bazama podataka: Science Citation Index):

3. Krvavica, M., S. Vidaček, M. Konjačić, K. Botka-Petrak, T. Petrak, J. Đugum, S. Kolarić, H. Medić (2008): A study of chemical profiles and appearance of white

crystals in Istrian dry-cured ham: effect of desalting. *Italian Journal of Animal Science* 7, 337-382.

Skupina a2 (referirani u časopisima druge vrijednosne skupine CA, CAB,...):

4. Krvavica, M. (2006): *Čimbenici kakvoće pršuta*. Pregledni rad. *Meso* 5, 279 – 290.
5. Krvavica, M., J. Đugum (2006): *Proizvodnja pršuta u svijetu i kod nas*. Pregledni rad. *Meso* 6, 355 - 365.
6. Krvavica, M., J. Đugum (2007): *Učinak odsoljavanja na neke fizikalne osobine istarskog pršuta*. Originalni znanstveni rad. *Meso* 1, 32 - 37.
7. Krvavica, M., A. Lukić, M. Vrdoljak, J. Đugum, D. Ćurić (2007): *Proteoliza mišićnog tkiva tijekom zrenja pršuta*. Autorski pregled. *Meso* 4, 221-229.
8. Krvavica, M., J. Đugum (2007): *Razgradnja lipida mišićnog i masnog tkiva tijekom zrenja pršuta*. Autorski pregled. *Meso* 5, 267 – 273.
9. Krvavica, M., I. Babić, I. Cvitković, J. Đugum, M. Konjačić (2010): *Hlapljive tvari istarskog pršuta u različitim periodima zrenja*. Znanstveni rad. *Meso* 4, 280-285.
10. Krvavica, M., B. Mioč, M. Konjačić, E. Friganović, A. Ganić, A. Kegalj (2011): *Weight loss in the processing of dry-cured mutton: effect of age, gender and processing technology*. Znanstveni rad. *Poljoprivredna znanstvena smotra* 76, 345-348.
11. Mioč, B., M. Krvavica, I. Vnućec, V. Držaić, Z. Prpić, A. Kegalj (2011): *Klaonički pokazatelji i odlike trupova travničke pramenke*. Znanstveni rad. *Stočarstvo* 65, 179-188.

Skupina a3 (objavljeni u Zborniku radova s međunarodnih znanstvenih skupova, s recenzijom uredništva)

12. Krvavica M., S. Vidaček, H. Medić, K. Botka-Petrak and T. Petrak (2006): *Chemical characteristics of desalted and non-desalted Istrian dry-cured hams*. 52nd International Congress of Meat Science and Technology, 13th – 18th August 2006, Dublin, Ireland. Book of papers, 469-470.
13. Đugum, J, D. Ćurić, D. Kovačević, D. Novotni, M. Krvavica and I. Bauman (2006): *Extrusion Cooking as a New Trend in the Cereal Baby Food Production*. 13th World Congress of Food Science & Technology „Food is Life“, 17 – 21 September 2006, Nantes, France. Book of papers, 931-932.

Stručni radovi:

14. Krvavica, M., A. Lukić, M. Vrdoljak (2007): *Aktivnost proteolitičkih i lipolitičkih enzima tijekom proizvodnje pršuta*. Stručni rad. *Meso* 3, 158 - 162.
15. A. Lukić, M. Krvavica, (2007): *Kakvoća vode izvora rijeke Krke*. Stručni rad. *Hrvatska vodoprivreda* 173, 6-8.
16. Vrdoljak, M., M. Krvavica (2007): *Sir iz mješine - kako proizvesti higijenski ispravan proizvod, a zadržati autohtonost?* Stručni rad. Prvi hrvatski kongres o ruralnom turizmu „Perspektive razvoja ruralnog turizma“ s međunarodnim sudjelovanjem, Hvar, 18. – 21. listopada 2007. Zbornik radova, 826 -834.
17. Krvavica, M., E. Friganović, J. Đugum, A. Kegalj (2009): *Dalmatinska kaštradina (koštradina)*. Stručni rad. *Meso* 5, 285-290.
18. Krvavica, M., J. Đugum (2009): *Istarski i dalmatinski pršut – vrhunski suhomesnati proizvodi jedinstvenih osobina*. Stručni rad. Etnografski muzej Zagreb, Izložba „Svijet

- hrane u Hrvatskoj“; Okrugli stol „Turist za stolom: Tradicionalna ishodišta gostoljublja“. Zagreb, 23. i 24.04.2007., Zbornik radova: Turist kao gost – prilozi kulinarskom turizmu, 35-44.
19. Krvavica, M. (2010): *Autohtoni suhomesnati proizvodi od ovčjeg i kozjeg mesa*. Drugi hrvatski kongres o ruralnom turizmu „Konceptija dugoročnog razvoja ruralnog turizma“, Mali Lošinj, 21.-25.04.2010. Stručni rad. Zbornik radova, 387-393.
20. Kegalj, A., M. Krvavica, M. Vrdoljak, I. Ljubičić, M. Dragaš (2012): Stanje i trendovi proizvodnje ovčjeg mesa U Europskoj Uniji i u Hrvatskoj. Stručni rad. Meso 6, 443-449.

Recenzije:

21. Friganović, E., S. Čalić (2011): Osiguranje kvalitete hrane. Skripta - nastavni materijal za nastavni predmet „Osiguranje kvalitete hrane“. Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu, Stručni studij Prehrambena tehnologija.