

Fumica Orbančić

Prijava na natječaj Instituta za poljoprivredu i turizam u Poreču objavljenog u NN 64/2021, za radno mjesto doktoranda i asistenta na projektu "Utjecaj različitih vinifikacijskih tehnologija na kvalitativna svojstva vina od autohtonih sorata: uloga vina u ljudskoj prehrani – VINUM SANUM".

I
S
K
U
S
T
V
O

Kolovoz 2020. – još traje

Enologinja

Weingut Geil, Bechtheim, Rheinhessen, Njemačka

- Praćenje dozrijevanja vina u tankovima i bariqque bačvama
- Analize mošta i vina (Oenofoss uređaj), praćenje parametara stabilnosti vina
- Inokulacija kvasaca, dodavanje nutrijenata te kasnije dodavanje ostalih enoloških sredstava
- Pretoci, filtriranje, pripremanje mehanizacije za punjenje
- Održavanje higijene podruma

Travanj 2018. – ožujak 2020.

Enologinja i djelatnica u administraciji

Vinarija San Tommaso, Rovinj

- Praćenje dozrijevanja vina u tankovima i drevnim bačvama i dodavanje enoloških sredstava
- Korištenje enoloških alata i uređaja
- Organizacija u podrumu tijekom berbe i nabava enoloških sredstava
- Prezentacija vina i odrađivanje turističkih tura u podrumu

Rujan 2017. – travanj 2018.

Praktikantica u Vinarskoj grupi

Agronomski fakultet, Zagreb

- Istraživanje, analiza rezultata i izrada rada za natjecanje za Dekanovu nagradu, 2017./18. i za Smotru studenata u Novom Sadu, 2018. na temu "Primjena suvremenih enoloških protokola u proizvodnji crnih vina na VVP Jazbina"
 - Provođenje 5 različitih mikrovinifikacija, praćenje dozrijevanja te senzorna analiza vina
 - Fizikalno-kemijske i instrumentalne analize mošta i vina (pojedinačne kiseline, FAN, pojedinačni polifenoli)
- Sudjelovanje u istraživanju, prikupljanje podataka i laboratorijske analize vina za izradu diplomskog rada

Kolovoz 2017. – rujan 2017.

Praktikantica u podrumu i laboratoriju

Agrolaguna d.d., Poreč

- Poslovi na prijemu grožđa tijekom berbe (dodavanje enzima, sumpora i CO₂)
- Obavljanje analiza grožđa, moštova i vina u laboratoriju (fizikalno-kemijske analize i korištenje Oenofoss uređaja)
- Praćenje tijeka fermentacija i temperatura u tankovima

Rujan 2016. – srpanj 2017.

Praktikantica u Ampelografskoj grupi

Agronomski fakultet, Zagreb

- Rezidba kolekcijskog nasada autohtonih sorti
- Sadnja, okopavanje, zelena rezidba vinograda
- Laboratorijske analize lišća i grozdova autohtonih sorti

Listopad 2016. – travanj 2019.

Magistra inženjerka hortikulture
Agronomski fakultet u Zagrebu

- Hortikultura, smjer Vinogradarstvo i vinarstvo
- Diplomski studij
- Naziv diplomskog rada: *Polifenolni sastav vina različitih crnih sorata (V. vinifera L.) dozrijevanih u hrastovim bačvama*

Listopad 2013. – srpanj 2016.

Sveučilišna prvostupnica inženjerka hortikulture
Agronomski fakultet u Zagrebu

- Hortikultura
- Preddiplomski studij
- Naziv završnog rada: *Autohtone sorte vinove loze na području Istre*

Komunikacijske vještine



Poslovne vještine



Organizacijske vještine



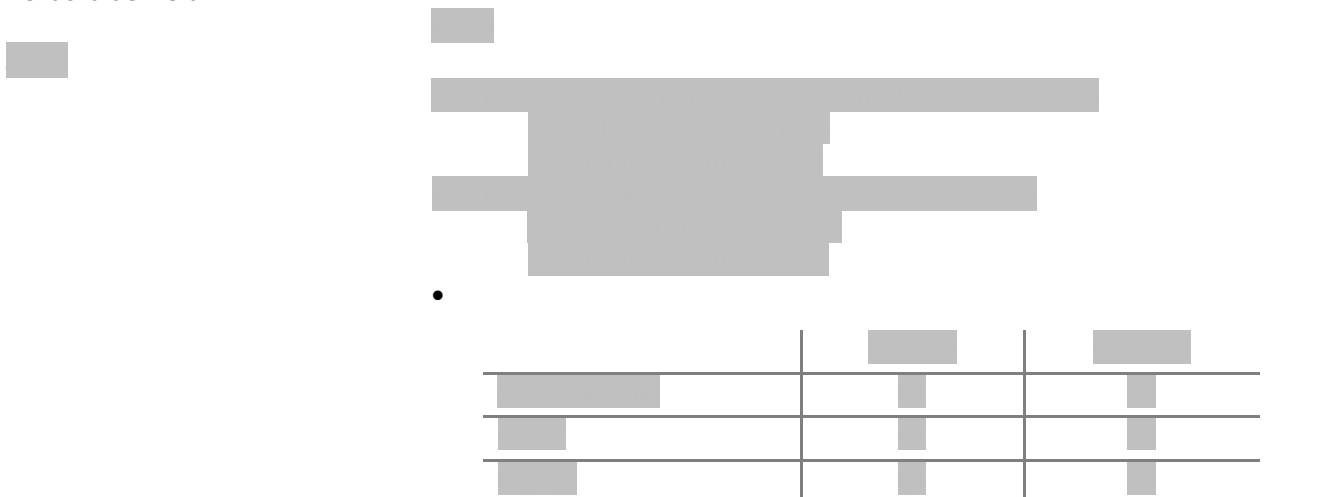
Digitalne vještine



Ostale vještine i aktivnosti



Vozačka dozvola



Članstva

- Vinarska grupa na Agronomskom fakultetu u Zagrebu (2017. – 2018.)
- Ampelografska grupa na Agronomskom fakultetu u Zagrebu (2016. – 2017.)
- Društvo ljubitelja cvijeća i zelenila, Zagreb (2015. – 2016.)

Radovi

- Orbanić F., Sošić M., Stulić L., Šember N., (2018) *Quality of red wines produced with different oenological products*, Proceedings of the 42nd conference for students of agriculture and veterinary medicine, University of Novi Sad, Faculty of Agriculture
voditeljica skupine studenata u istraživanju i izradi rada
- Jeromel A., Orbanić F., Tomaz I., Andabaka Ž., Jagatić Korenika A., (2017) *Kakvoća crnih vina (V. vinifera L.) dozrijevanih u bačvama od slavonske hrastovine*, Glasnik zaštite bilja 6/2017; kategorija A2
članica istraživanja

Prezentacije

- Prezentacija rada na 42. Znanstvenoj konferenciji studenata poljoprivrede i veterinarske medicine, Novi Sad

Pohvale

- Diplomirala s pohvalom (*Cum laude*), težinski prosjek ocjena 4.791