



Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume Croitoru Constantin

Adres (e) Aleea Heracleea nr. 1, bl. V1, sc. B, et. 1, ap. 25, 900421, Constanța (domiciliu stabil).
Str. Cluj nr. 81, bl. 9, sc. 1, et. 7, ap. 29, sector 1, 011492, București (adresă profesională).

Telefon(oane) (0040) 727.333.130.

E-mail(uri) c.croitoru@sodinal.com; constantin.croitoru@asas.ro.

Data nașterii 27 aprilie 1955.

Locul de muncă actual Academia de Științe Agricole și Silvicultură „Gheorghe Ionescu - Bișnițeanu” (ASAS), Universitatea Bioterra București

Profesia și funcția actuală Secretar științific al Secției de Industrie Alimentară a ASAS, Profesor universitar

Vechimea la locul de muncă actual Peste 5 ani ca secretar științific, peste 10 ani ca profesor universitar

Educație și formare profesională

Studii doctorale

Perioada Ianuarie 1992 – Iulie 1998

Calificarea / diploma obținută Diplomă de doctor, seria R, nr. 0000164

Disciplinele principale studiate / competențe dobândite Ramura de știință Tehnic
Specializarea Tehnologii și echipamente în industria alimentară

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați (UDJG)
Facultatea de Tehnologii și Chimia Produselor Alimentare și Tehnic Piscicol

Studii postuniversitare

Perioada 1986 – 2012

Diplome / certificate internaționale :

Calificarea / diploma obținută Certificat internațional „Dégustation. Analyse sensorielle des vins”, Februarie 2007

Disciplinele principale studiate/ competen e dobândite	Chimia vinului, principiile analizei senzoriale a produselor alimentare i a vinurilor, bolile i defectele olfacto – gustative ale vinurilor / dezvoltarea capacit ii de evaluare senzorial obiectiv , identificarea soiului, a rii de origine i a continentului din care provine vinul în cadrul unei degust ri comparative.
Numele i tipul institu iei de învățământ / furnizorului de formare	Facultatea de Oenologie, Universitatea Bordeaux II, Bordeaux, Fran a.
Calificarea / diploma ob inut	Certificat de absolvire a seminarului regional „Négociations commerciales multilatérales”, Octombrie 2002.
Numele i tipul institu iei de învățământ / furnizorului de formare	INDE Bucure ti / Agence de la Francophonie de Paris, Proje t FRANCODE.
Calificarea / diploma ob inut	Certificat de absolvire a seminarului regional „Marketing International”, Septembrie 2002.
Numele i tipul institu iei de învățământ / furnizorului de formare	INDE Bucure ti / Agence de la Francophonie de Paris, Proje t FRANCODE.
Calificarea / diploma ob inut	Higher Certificate in Wines, Spirits and Liqueurs, no. 313766/30.06.2000, Ianuarie – Iunie 2000
Disciplinele principale studiate/ competen e dobândite	Geografia vitivinicol mondial , cunoa terea i degustarea comparativ a vinurilor, b uturilor distilate i lichiorurilor, promovarea vinurilor, negocierea pre urilor la vinuri, marketingul unui nou produs vinicol / Identificarea soiului, a tipologiei, a rii de origine a vinurilor ce au fost degustate anterior, cunoa terea aprofundat a unor areale viticole de excep ie pe care se produc vinuri de excep ie.
Numele i tipul institu iei de învățământ / furnizorului de formare	The Wine and Spirit Education Trust, UK.
Calificarea / diploma ob inut	DESS „Connaissance et Commerce International des Vins” no. 4/21.04.1995, 02 Noiembrie 1992 – 30 Octombrie 1993
Disciplinele principale studiate/ competen e dobândite	Cunoa terea mondial a vinurilor, marketingul i comercializarea vinurilor, degustarea vinurilor, no iuni de viticultur , oenologie, contabilitate, analiz economico – financiar , tehnici de negociere i comunicare / acordarea de consultan i expertiz în optimizarea calit ii senzoriale a vinurilor, în promovarea i comercializarea acestora.
Numele i tipul institu iei de învățământ / furnizorului de formare	ENESA Dijon i CFPPA Beaune (France) & Brighton College of Technology (UK).
Diplome / certificate naționale :	
Calificarea / diploma ob inut	Trainer, diplom acreditat de CNFPA, 2012
Disciplinele principale studiate/ competen e dobândite	Competen e în formarea profesional a adulților
Numele i tipul institu iei de învățământ / furnizorului de formare	Vision Consulting, societate specializat , acreditat de CNFPA.
Calificarea / diploma ob inut	Degust tor autorizat, Certificat nr. 296/2000
Numele i tipul institu iei de învățământ / furnizorului de formare	Asociația Degustătorilor Autorizați din România (ADAR)
Calificarea / diploma ob inut	Certificat de absolvire a seminarului interna ional „Cercetarea calit ii i protec ia consumatorilor”, Martie 1998

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	FAO Roma – ICA București
Calificarea / diploma obținută	Certificat de promovare a testelor de aptitudini decizionale și de cunoștințe în domeniul relațiilor economice internaționale, nr. 5110/14.07.1994
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	CEMATT SA
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire a programului „Introducere în profesiunea de cercetător științific - specialitatea Industrie alimentară ” nr. 10045/8.04.1990
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	ASAS
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire a cursului postuniversitar „Ingineria proceselor tehnologice” nr. 30893/10.12.1988
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	COC București
Calificarea / diploma obținută	Certificat de testare a capacității senzoriale nr. 207 – I/II din 15.02.1986
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	MAIA – COCPCIA
Studii universitare de licență	
Perioada	Septembrie 1977 – Martie 1982
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de inginer în specializarea Tehnologie și chimia produselor alimentare, Seria A nr. 2961
Disciplinele principale studiate/ competențe dobândite	Chimia, biochimia și microbiologia alimentelor, tehnologii alimentare, utilaje și echipamente alimentare /calcul de bilanț de materiale la procesarea materiilor prime agroalimentare, elaborarea de produse alimentare noi, aplicarea de metode și procedee de limpezire, stabilizare și filtrare a băuturilor, tehnici de conservare a alimentelor.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați (UDJG) Facultatea de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare și Tehnic Piscicol (TCPATP)
Cariera profesională	
În domeniul academic	
Perioada	2014 – prezent
Funcția sau postul ocupat	Secretar științific al Secției de Industrie Alimentară
Activități și responsabilități principale	Elaborarea de planuri și strategii de cercetare în domeniul agroalimentar (filierile de elaborare a produselor agroalimentare de la sursă până la consumator, educația alimentară a populației, elaborarea de produse destinate grupelor vulnerabile ale populației, ...).
Numele și adresa angajatorului	Academie de Științe Agricole și Silvicultură „Gheorghe Ionescu – Bișniț” (ASAS), București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități cu profil academic (coordonare cercetări, formare profesională, elaborare strategii și texte legislative specializate,...)
În domeniul universitar	

Perioada	2010 – prezent
Func ia sau postul ocupat	Profesor universitar, OM nr. 44721/12.07.2010, conform rezoluției MECTS – Direcția de Învățământ Superior nr.39758/15.07.2010.
Activit i i responsabilit i principale	Elaborarea i predarea de cursuri, susținerea de seminarii și laboratoare la disciplinele Oenologie i legisla ia vie i vinului, Bazele alimenta iei, Procedee i tehnici de conservare a alimentelor i Tehnologia produselor alimentare vegetale, îndrumare proiecte de diplom ,...
Numele i adresa angajatorului	Universitatea Bioterra Bucure ti, Facutatea de Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism.
Tipul activit ii sau sectorul de activitate	Educație și cercetare
În domeniul cercet rii științifice	
Perioada	2011 – 2012
Func ia sau postul ocupat	Cercet tor tiin ific gradul I
Activit i i responsabilit i principale	Activit i curente de documentare i cercetare, contribuții la elaborarea standardului pentru profesia de analist senzorial de produse alimentare.
Numele i adresa angajatorului	Institutul Na ional de Cercetare – Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare (IBA – INCDBA)
Tipul activit ii sau sectorul de activitate	Cercetare i analiz senzorial în domeniul alimentar i al b uturilor, cu prec dere al vinurilor.
Perioada	1999 - 2011
Func ia sau postul ocupat	Consultant expert: 1999 – 2002, Director cercetare – dezvoltare : 2003 – 2011.
Activit i i responsabilit i principale	Consultan , testare i cercet ri aplicative, promovare, distribu ie i comercializare de produse i echipamente destinate noilor biotehnologii de vinifica ie i tehnologiilor inovative de limpezire, stabilizare, filtrare i îmbuteliere a vinurilor. Trainer pentru instruirea agen ilor comerciali la societatea SODINAL, membr a Wine & Beverage Divison a grupului AVEX.
Numele i adresa angajatorului	SODINAL, membr a Wine & Beverage Divison a grupului AVEX, Bucure ti. Deta at de la Institutul de Cercet ri Alimentare Research & Development SRL (ICA R & D SRL)
Tipul activit ii sau sectorul de activitate	Testare i comercializare de auxiliari tehnologici i echipamente pentru industria vinului, a altor b uturi nealcoolice i alcoolice i a unor produse alimentare.
Perioada	1988 – 2011
Func ia sau postul ocupat	Cercet tor tiin ific gradul I: din 2002 Cercet tor tiin ific gradul II: din 2000 Cercet tor tiin ific gradul III: din 1990 Inginer cercetare: 1988 – 1990
Activit i i responsabilit i principale	Director proiecte na ionale de cercetare ob inute prin competi ie (2007 – 2010); Director proiecte interna ionale de cercetare (2004 – 2009);
Activit i i responsabilit i principale	Responsabil contracte na ionale de cercetare cu societatea SODINAL (2000 – 2002); Responsabil teme i contracte de cercetare în cadrul ICA cu ASAS (1998 – 1999); Responsabil contracte na ionale de cercetare aplicativ cu societatea FRUVIMED Medgidia, care a generalizat utilizarea biotehnologiilor în industria vinicol (1995 – 1998); Responsabilul colectivului de cercetare i a contractelor aferente cu societatea VINVICO Constan a (1990 – 1995); Formarea profesional a specialiștilor societății SODINAL (2000 – 2007). Consultant-expert la SEAGRAM (actuala PERNOD RICARD) România (1998 – 1999).

Numele și adresa angajatorului	Institutul de Cercetări Alimentare (ICA Research & Development SRL), București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare în domeniul vinurilor, altor băuturi alcoolice și nealcoolice, dar și domeniul unor materii prime agroalimentare vegetale și al unor noi produse alimentare.
În activitatea de producție	
Perioada	1982 - 1988
Funcția sau postul ocupat	Inginer
Activități și responsabilități principale	șef tehnolog sectorul condiționare (limpezire, stabilizare, filtrare) vinuri pentru export (1987 – 1988); Coordonator al campaniilor de vinificație în centrele viticole Ostrov și Oltina și în podgoria Murfatlar (1982 – 1987). Tehnolog, sectorul de elaborare și condiționare băuturi alcoolice distilate (1985 – 1986); șef sector îmbuteliere vinuri și băuturi alcoolice distilate (1983 – 1984); Activități de inițiere profesională ca stagiar la societatea vitivinicola VINVICO (fostul vinalcool) din Constanța (1982).
Numele și adresa angajatorului	VINVICO SA Constanța
Tipul activității sau sectorul de activitate	Elaborarea, maturarea, condiționarea, stabilizarea și îmbutelierea vinurilor și băuturilor alcoolice distilate.
Stagii de perfecționare profesională în străinătate	
Stagii destinate auxiliarilor tehnologici pentru industriile vinului, berii și sucurilor de fructe	
Perioada	Decembrie 2002 (2 săptămâni), iunie 2003 (1 lună) și iunie 2004 (1 lună)
Domeniul perfecționării	Cunoașterea și testarea produselor biotehnologice de elaborare și maturare și a agenților de limpezire-stabilizare pentru industria vinului, a berii și a sucurilor de fructe
Denumirea formatorului	SPINDAL – AEB Group, Gretz – Armanvilliers, Franța
Perioada	Decembrie 2000 (2 săptămâni)
Domeniul perfecționării	Cunoașterea și testarea agenților de limpezire-stabilizare și a adjuvanților de filtrare pentru industria vinului și a sectorului agroalimentar
Denumirea formatorului	CECA – SUDCHEMIE, Paris, Franța
Stagii destinate echipamentelor pentru industria vinicolă și alimentară	
Perioada	Februarie 2005 (2 săptămâni)
Domeniul perfecționării	Cunoașterea și testarea echipamentelor pentru vinificație (zdrobitoare, deschirchinătoare, prese pneumatice, echipamente de filtrare tangențială, osmoză inversă,...)
Denumirea formatorului	BUCHER-VASLIN, Challons sur Loire, Franța
Perioada	Noiembrie 2001 (2 săptămâni)
Domeniul perfecționării	Cunoașterea și testarea echipamentelor de filtrare și climatizare pentru industria vinului și a sectorului alimentară
Denumirea formatorului	SPADONI, Milano, Italia
Perioada	Noiembrie 2003 (2 săptămâni)

Domeniul perfecționării	Cunoașterea și testarea echipamentelor de îmbuteliere (spălare, umplere, dopuire, capșonare a recipientilor) a vinului și altor băuturi
Denumirea formatorului	FIMER, Milano, Italia
Perioada	Noiembrie 2003 (1 săptămână)
Domeniul perfecționării	Cunoașterea și testarea mașinilor pentru etichetarea buteliilor (aplicare etichetă față, etichetă spate, guleră, banderol, ...)
Denumirea formatorului	ETICAP SYSTEM, Milano, Italia
Stagiu profesional în vinificație în regiunea viticolă Bourgogne	
Perioada	Iulie, august și septembrie 1993 (3 luni)
Domeniul perfecționării	Cunoașterea și testarea tehnicilor autohtone de maturare, limpezire și stabilizare a vinurilor
Denumirea formatorului	Societatea vitivinicolă Domaine LAROCHE, Bourgogne, Franța
Stagii de formare profesională în cadrul unor concursuri internaționale de vinuri liniștite și efervescente	
Perioada	12 Aprilie 2011 (1 zi)
Domeniul perfecționării	Cunoașterea și evaluarea senzorială a vinurilor provenite din soiul Syrah la nivel mondial
Denumirea concursului / formatorului	Syrah du Monde, Château d'Ampuis, Franța / Forum Oenologie, Institut Paul Bocuse, Ecully, Franța
Perioada	17 Noiembrie 2004 (1 zi)
Domeniul perfecționării	Cunoașterea și evaluarea senzorială a vinurilor efervescente la nivel mondial
Denumirea concursului / formatorului	Effervescents du Monde, Dijon, Franța / Forum Oenologie, Institut Paul Bocuse, Ecully, Franța
Performanță/Unicitate	Evidențiat la rubrica Results la edițiile competiției din 2004 și 2005
Perioada	2 Iunie 2004 (1 zi)
Domeniul perfecționării	Cunoașterea și evaluarea senzorială a vinurilor provenite din varietăți de muscat din întreaga lume
Denumirea concursului / formatorului	Muscats du Monde, Frontignan la Peyrade, Franța / Forum Oenologie, Institut Paul Bocuse, Ecully, Franța
Performanță/Unicitate	Seleționat ca personalitate marcantă pentru promovarea competiției la nivel internațional
Perioada	10 Martie 2004 (1 zi)
Domeniul perfecționării	Cunoașterea și evaluarea senzorială a vinurilor provenite din soiul Chardonnay la nivel mondial
Denumirea concursului / formatorului	Chardonnay du Monde, Château des Ravatys, Franța / Forum Oenologie, Institut Paul Bocuse, Ecully, Franța
Performanță/Unicitate	Prognozarea tipului de medalie obținut la o mostră din ediția 2005 a competiției, provenită de la domeniul viticol Château de Tigné, proprietate a celebrului actor francez Gérard Depardieu
Alte cursuri de formare profesională la nivel instituțional local	
Perioada	11 Iunie – 13 Iunie 2018 (3 zile)
Domeniul perfecționării	Control intern managerial, managementul riscului și antifraudă

Denumirea formatorului	Focus Training SRL, Bucure ti									
Perioada	6 Octombrie 2012 (1 zi)									
Domeniul perfecționării	Tehnici de vorbire și prezentare în public									
Denumirea formatorului	Mastermind Communications SRL, Bucure ti									
Perioada	Anul universitar 1980 – 1981									
Domeniul perfecționării	Pedagogie									
Denumirea formatorului	Universitatea „Dun rea de Jos” Gala i (UDJG) – Departamentul de Științe Sociale									
Perioada	Anul universitar 1979 – 1980									
Domeniul perfecționării	Metodologia de informare – documentare în domeniul tehnico - tiin ific									
Denumirea formatorului	COC Bucure ti									
Aptitudini și competen e personale										
Limba(i) matern (e)	Român									
Limba(i) str in (e) cunoscut (e)										
Autoevaluare	În alegere				Vorbire				Scriere	
Nivel european (*)	Ascultare		Citire		Participare la conversa ie		Discurs oral		Exprimare scris	
Francez	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat		Utilizator experimentat
Englez	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	A1	Utilizator încep tor
Italian	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	A1	Utilizator încep tor	A1	Utilizator încep tor
	(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referin Pentru Limbi Str ine									
Competen e și abilit i sociale	Talent oratoric, u rin a de a se exprima în public, spirit de echip , altruism, flexibilitate în gândire și atitudine, adaptare la medii multiculturale, participare la evenimente tiin ifice na ionale și interna ionale.									
Competen e și aptitudini organizatorice	Experien a na ional și interna ional în organizarea de manifest ri tiin ifice, abilit i de moderator prin gestionarea eficient a dialogului interactiv, capacitate superioar de a capta aten ia interlocutorilor și a canaliza energiile constructive în direc ia necesar .									
Domenii de expertiz	<p>În Utilajul și tehnologia vinului și b uturilor alcoolice distilate.</p> <p>În Investigarea complex a unor materii prime agroalimentare de origine vegetal cum sunt :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Prunele (studii privind stabilitatea la procesare a peroxidazei din prune; degradarea termic a antocianilor din prune monitorizat prin comparația cineticilor plecând de la sistemele simple la cele naturale; studiul form rii simultane a acrilamidei și a hidroximetilfurfuralului în timpul proces rii termice a piureului de prune; aspecte privind capacitatea antioxidant și concentrațiile contaminanților la unele produse din prune procesate și consumate în România). ✓ Orezul negru (îmbun t țirea însușirilor nutriționale și senzoriale și a stabilității la depozitare a briou elor obținute cu noi formule compoziționale pe bază de orez negru). ✓ C țina (studii privind modelarea form rii de contaminanți în timpul procesării termice a piureului de c țin). ✓ Ceapa (evaluarea preliminar a sintezei moleculelor de tip lignin utilizând peroxidaz din ceap brut). <p>În Solu ii biotehnologice și neconven ionale eficiente de valorizare a recoltelor de struguri cu aciditate ridicat .</p>									

Domenii de expertiză	<p>În Biotehnologii inovative de elaborare a vinurilor albe seci generatoare de glutatation care protejează eficient profilul odorant varietal și organismul uman împotriva oxidării.</p> <p>În Tehnologie integrată de valorizare completă a sorgului zaharat.</p> <p>În Tehnologie integrată de valorizare completă a vinurilor din HPD și din pichet.</p> <p>În Procedee inovative brevetate ca unic autor de elaborare a unor :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Îndulcitori alimentari naturali din struguri. ✓ Acidulanți alimentari naturali din subprodusul vinasă de la distilarea vinului. ✓ Băuturi slab alcoolice din must de malț și vinuri roșii cu conținut redus de alcool și valoare nutritiv ridicată. ✓ Distilate naturale din fructe sămburoase și din materii prime vegetale potențial alcooligene; ✓ Băuturi tip rachiu aromatizate și votcă. <p>În Procedee brevetate ca unic autor de stabilizare metalică a vinurilor roșii și a distilatelor alimentare.</p> <p>În Metode și procedee fizice, fizico-chimice, chimice și biologice de reducere a acidității musturilor și vinurilor.</p> <p>În Biotehnologii, tehnologii și auxiliari tehnologici de elaborare și maturare a vinurilor.</p> <p>În Tehnologii și auxiliari tehnologici de limpezire, stabilizare și filtrare a vinurilor.</p> <p>În Biotehnologii optimizate de elaborare a vinurilor seci provenite din soiuri albe.</p> <p>În Expertiză în bazele alimentației și calitatea nutrițională a alimentelor.</p> <p>În Expertiză în calitatea senzorială a produselor agroalimentare și evaluarea acestora</p> <p>În Expertiză în conservarea produselor alimentare.</p>
Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului	Utilizare Microsoft office (Word, Power Point)
Contribuții științifice	
Cărți/capitole în cărți de specialitate și cursuri/aplicații universitare	
	<p>Capitole în cărți publicate în edituri internaționale de referință – 1</p> <p>CROITORU C., RÂPEANU G., New Insights on Winemaking of White Grapes. In: Fermented Beverages – Volume 5, The Science of Beverage - First Edition (Grumezescu A.M. & Holban A.M. Eds.), ISBN 9780128152713, Woodhead Publishing, Elsevier, 674 pg, 103 – 145, 2019 (https://www.elsevier.com/).</p> <p>Cărți tratate ca unic autor structurate pe proiecte profesionale personale – 10 + 1</p> <p>În Proiectul de unic autor Analiza senzorială a produselor agroalimentare – 4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Volumul 4 – Alimentație din cereale, semințe și leguminoase, ISBN 978 – 973 – 720 – 522 – 3/978 – 973 – 720 – 685 – 5, Editura AGIR, 667 pg., 2017. ✓ Volumul 3 – Băuturile nealcoolice și alcoolice, ISBN 978 – 973 – 720 – 522 – 3/978 – 973 – 720 – 601 – 6, Editura AGIR, 660 pg., 2016. ✓ Volumul 2 - Evaluarea și vocabularul, ISBN 978 – 973 – 720 – 522 – 3/978 – 973 – 720 – 601 – 5, Editura AGIR, 465 pg., 2015. ✓ Volumul 1 - Elemente metrologice, metodologice și statistice, ISBN 978 – 973 – 720 – 522 – 3/978 – 973 – 720 – 625 – 4, Editura AGIR, 400 pg., 2013. <p>În Proiectul de unic autor Tratat de știința alimentației și cunoașterea alimentelor – 1 + 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Volumul 1 - Bazele alimentației și sănătatea, ISBN 978 – 973 – 720 – 527 – 8/978 – 973 – 720 – 526 – 1, Editura AGIR, 1866 pg., 2014. ✓ Volumul 2 - Diversitatea tipologică, valoarea nutrițională și potențialul terapeutic ale alimentelor, ISBN 978 – 973 – 720 – 527 – 8/978 – 973 – 720 – 526 – 2, Editura AGIR, cca. 2000 pg., 2019 (In lucru !). <p>În Proiectul de unic autor Tratat de știința și inginerie oenologică – 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Produse de elaborare și maturare a vinurilor, ISBN 978 – 973 – 720 – 233 – 8 / 978 – 973 – 720 – 232 – 1, Editura AGIR, 1047 pg., 2009. <p>În Proiectul de unic autor Oenologie la nivel doctoral și postdoctoral – 2 :</p>

	<p>✓ Oenologie. Inovări și noutăți, ISBN 978 – 973 – 720 – 463 – 9, Editura AGIR, 334 pg., 2012.</p> <p>✓ Reducerea acidității musturilor și vinurilor. Metode și procedee, fizice, fizico-chimice, chimice și biologice, ISBN 973 – 720 – 001 – 2, Editura AGIR, 474 pg., 2005.</p>
	În Proiectul Cări elaborate ca unic autor publicate în limbi de circulație internațională – 2 :
	✓ Oenologie. Innovations et nouveautés, ISBN 978 – 973 – 720 – 465 - 3, Maison d'édition AGIR, 354 pg., 2012.
	✓ Oenology. Innovations and novelties, ISBN 978 – 973 – 720 – 464 - 6, AGIR Publishing House, 340 pg., 2012.
	Cursuri universitare/aplicații în format electronic, ca unic autor – 4
Articole științifice	
	Articole publicate în reviste cotate ISI – 8, din care : 5 ca prim autor/autor corespondent.
	Articole publicate în reviste/manifestări indexate în BDI - 28, din care : 8 ca unic autor și 17 ca prim autor.
	Articole publicate în reviste naționale recunoscute CNCSIS neindexate – 18, din care : 5 ca unic autor și 13 ca prim autor.
	Articole/Studii publicate în alte reviste naționale de specialitate – 64, din care : 63 ca unic autor și 1 ca prim autor.
	Articole publicate în volumele unor manifestări științifice internaționale neindexate – 14, din care : 9 ca unic autor și 5 ca prim autor.
	Articole publicate în volumele unor manifestări științifice naționale neindexate – 48, din care : 8 ca unic autor și 31 ca prim autor.
	Articole cu rezumatul publicat în volumele unor manifestări internaționale – 7, din care : 5 ca unic autor.
	Articole cu rezumatul publicat în volumele unor manifestări naționale – 12, din care : 1 ca unic autor și 9 ca prim autor.
	Lucrări comunicate la alte manifestări tehnico – științifice naționale și internaționale / prezentări orale și pp – 67, din care 32 ca unic autor și 27 ca prim autor.
	Lucrări comunicate în cadrul ASAS și la diverse manifestări științifice naționale și internaționale prin prezentări orale și PP – 12, din care toate ca unic autor.
Brevete de invenție ca unic autor înregistrate la OSIM și pe Web of Science (Derwent Primary Accession Number)	
	01. Procedeu de obținere a unei băuturi alcoolice. Brevet de invenție nr. 128926 / 29.11.2016 (2013-U41425).
	02. Procedeu de stabilizare a distilatelor alcoolice alimentare. Brevet de invenție nr. 128928 / 29.11.2016 (2013 - U41420).
	03. Procedeu de stabilizare a vinurilor roșii făcute de casele metalice. Brevet de invenție nr. 128929 / 29.11.2016. (2013 - U41419).
	04. Procedeu de obținere a unui acidulant alimentar natural și acidulant alimentar direct obținut. Brevet de invenție nr. 131638 / 30.01.2018 (2017 - 083622).

	05. Procedeu de <i>obținere</i> a unui îndulcitor alimentar natural din struguri i îndulcitor direct <i>obținut</i> . Brevet de invenție nr. 131639 / 30.01.2018 (2017 – 083620).
	06. Procedeu de elaborare a distilatelor naturale din fructe sămburoase. Brevet de invenție nr. 131640 / 30.01.2018 (2017 - 08361X).
	07. Procedeu de elaborare a unui sortiment de must de mal i must de mal astfel ob inut. Brevet de invenție nr. 131981 / 30.08.2018 (2017 - 44118H).
	08. Procedeu de ob inere a unui distilat alimentar din sorg zaharat. Brevet de invenție nr. 131982 / 30.08.2018 (2017 - 44381A).
	09. Procedeu de ob inere a unei b uturi slab alcoolice tip cocktail pe baz de vinuri roșii și must de malț și b utur astfel <i>obținută</i> . Brevet de invenție nr. 131983 / 30.08.2018 (2017 - 44118G).
	10. Procedeu de ob inere a unei b uturi alcoolice aromatizate de tip rachiu și <i>băutură astfel obținută</i> . Brevet de invenție nr. 131984 / 30.08.2018 (2017 – 443819).
Proiecte de cercetare internaționale și naționale	
	Proiecte de cercetare internaționale ca director :
	<p>În Proiecte de cercetare internaționale ca director, cu valoare de peste 20.000 euro</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Recherches sur la réduction de l'acidité excessive des vins blancs provenant des vendanges précoces par double métabiose, SPINDAL - AEB Group, Paris, France, 2006 – 2007 (2 ani). <p>În Proiecte de cercetare internaționale ca director, cu valoare de peste 10.000 euro :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La stabilisation polyphénolique des vins rouges par voie biotechnologique, AVEX Group, Paris, France, 2007 – 2009 (3 ani). ✓ Influence de la capacité absorbante de dérivés de levures de dernière génération sur les composants indésirables d'origine phytosanitaire et vitivinicole trouvés dans certains vins. Etude comparative, AVEX Group, Paris, France, 2007 – 2009 (3 ani). <p>În Proiecte de cercetare internaționale ca director, cu valoare sub 10.000 euro :</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Optimisation de la vinification en blanc en conditions de pH bas et acidité élevée par la valorisation du potentiel odorant des cépages en 5 étapes biotechnologiques, AVEX Group, Paris, France, 2008 – 2009. ✓ Amélioration de la composition et de la qualité sensorielle des vins rouges provenant des vendanges déficitaires par des traitements innovatrices appliqués dans les étapes technologiques préfermentaire, fermentaire et post fermentaire, AVEX Group, Paris, France, 2008 – 2009. ✓ Solutions biotechnologiques et non conventionnelles pour la valorisation des vendanges à acidité élevé, AVEX Group, Paris, France, 2007 – 2008. ✓ Influence des produits alternatifs à l'élevage en barrique sur la composition et le profil sensoriel des vins. Action synergique de la micro oxygénation. Etudes comparatives, AVEX Group, Paris, France, 2005 – 2007. ✓ Nouvelles technologies de vinification pour l'amélioration de la qualité sensorielle des vins, AVEX Group, Paris, France, 2005 – 2007. ✓ Influence des produits biologiques (certaines préparations enzymatiques, levures sèches actives sélectionnées, bactéries malolactiques sélectionnées) sur la qualité et la stabilité des vins. Approche technologique, fermentaire, analytique et sensoriel, AVEX Group, Paris, France, 2004 – 2006. ✓ Incidence de certains produits naturels d'origine végétal et biologique (tanins proantocyanidoliques, gomme arabique micro granulée hautement purifiée, dérivés levuriennes de dernière génération) sur la qualité et la stabilité des vins. Approche technologique, analytique et sensoriel, AVEX Group, Paris, France, 2004 – 2006.
	Proiecte de cercetare naționale obținute prin competiție ca director și membru în echipă:
	În Ca director de proiect
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Decontaminarea microbială a alimentelor termosensibile cu ajutorul plasmelor pulsate atermice în contextul realizării obiectivelor siguranței alimentare. Proiect complex no. 3052/2007, Competiția iunie 2007 – P.N.C.D.I. 2 – Program 4 - parteneriate, C.C.A.I., 2007 – 2010.
	În Ca membru în echipă

	✓ Sistem integrat de metode inovative pentru formarea și dezvoltarea profesională, în scopul îmbunătățirii nivelului de ocupare a forței de muncă din regiunea București – Ilfov. Proiect POSDRU /106/5.1/G/77236/2011.
	✓ Tehnologii nepoluante de utilizare integrală a subproduselor de la vinificație în vederea obținerii unor bioresurse cu înaltă valoare economică. Proiect complex: Topic 2.3.3 – KBBE – 2007 – 3 – 3 – 04: Deșeurile utile – Abordări tehnologice inovatoare în vederea valorizării deșeurilor în scopul realizării de produse cu valoare adăugată înaltă.
	Contracte/teme de cercetare pe domenii tematice din perioada 1988 – 2005 încheiate prin ICA cu societăți private și cu ASAS (detalii în Memoriul de activitate și Lista publicațiilor, inclusiv Anexe aferente)
Ca director/responsabil :	
	În Cercetări privind reducerea acidității musturilor și vinurilor pe cale biologică
	1 contract : nr. 468 / 1995 – 1996.
	3 teme (nr. 6.3.3 din Contract cadru ICA - ASAS nr. 60 / 1992 – 1994; A 553 și A 556 din Contract cadru ICA - ASAS nr. 25 S / 1998).
	În Cercetări privind biotehnologia vinului. Influența unor produse biologice asupra calității și stabilității vinului
	6 contracte (nr. 453 / 2001; nr. 490 / 2002; nr. 491 / 2002; nr. 669 / 2002; nr. 670 / 2002; nr. 671 / 2002).
	În Cercetări privind influența unor produse naturale de origine vegetală și biologică asupra calității și stabilității vinului
	7 contracte (nr. 812/1999; nr. 135/2000; nr. 454/2001; nr. 488/2002; nr. 489/2002; nr. 492/2002; nr. 494/2002).
	1 temă : B 22 din Contract cadru ICA - ASAS nr. 25 S / 2000.
	În Cercetări privind limpezirea, stabilizarea și filtrarea vinului. Influența unor produse de tratament asupra calității și stabilității vinului
	7 contracte (nr. 334/2001; nr. 335/2001; nr. 336/2001; nr. 486/2002; nr. 487/2002; nr. 667/2002; nr. 668/2002).
	În Cercetări privind valorificarea superioară în industria vinului a bătăturilor alcoolice distilate a unor materii prime, subproduse și resurse vegetale neconvenționale potențial alcooligene
	7 contracte (nr. 8085 / 1988 – 1990; nr. 9112 - 1 / 1990 – 1991; nr. 9112 - 2 / 1990 – 1991; nr. 9112 - 3 / 1990 – 1991; nr. 9112 - 4 / 1990 – 1991; nr. 9112 - 5 / 1990 – 1991; nr. 451 / 1997).
	2 teme (nr. 7548 / 1988; A 553 din Contract cadru ICA - ASAS nr. 25 S / 1998).
	În Cercetări privind optimizarea unor metode de control și elaborarea unor noi procedee de stabilizare fizico-chimică a vinurilor și bătăturilor alcoolice distilate
	6 contracte (nr. 813 / 1999; nr. 140 / 2000; nr. 141 / 2000; nr. 483 / 2002; nr. 484 / 2002; nr. 485 / 2002).
	4 teme (A553 – 1, A 553 -2, A 556, și A 886 din Contract cadru ICA - ASAS nr. 25 S / 1999.
	În Cercetări privind cunoașterea, aprecierea senzorială, comercializarea și marketingul internațional al vinurilor și produselor vinicole
	3 contracte (nr. 331 / 2001; nr. 332 / 2001; nr. 337 / 2001).
	În Cercetări diverse în domeniul agroalimentar
	5 contracte (nr. nr. 134 / 2000; nr. 136 / 2000; nr. 137 / 2000; nr. 138 / 2000; nr. 139 / 2000).
Ca membru în echipă	
	3 contracte (nr. 7045 / 1987 – 1988; nr. 8056 / 1988 – 1990; nr. 9056 / 1989 – 1991).
Coordonări și funcții îndeplinite	

Coordonari și funcții îndeplinite la nivel internațional	
	<p>În Președinte de juriu în competițiile internaționale „Concours Mondial de Bruxelles” (2009 - 2015) și Mondial du Sauvignon (în 2013).</p> <p>În Expert al României la Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV) (din 2008).</p> <p>În Directorul a 10 proiecte de cercetare internaționale (din 2004).</p> <p>În Profesor asociat în cadrul „Connaissance et Commerce International des Vins” (în 2001).</p> <p>În Coordonator lucrare de diplomă în cadrul specializării postuniversitare „Connaissance et Commerce International des Vins”, E.N.E.S.A. Dijon și C.F.P.P.A. Beaune, (France) & Brighton College of Technology (UK) (în 2000).</p>
Coordonari și funcții îndeplinite la nivel național	
	<p>În Președinte de comisie de evaluare pentru proiecte naționale de cercetare la Planul sectorial Agricultură și Dezvoltare Rurală - ADER 2022 (din 2019).</p> <p>În Membru în comisii de acordare a titlului de Profesor Emerit (din 2019).</p> <p>În Membru în comisii de acordare a titlului de doctor (din 2016).</p> <p>În Expert evaluator pentru programe și proiecte de cercetare naționale (în 2015).</p> <p>În Secretar științific al Secției de Industrie Alimentară a ASAS (din 2014).</p> <p>În Președinte în comisii de acordare a titlurilor academice în cadrul Universității Bioterra (în 2013).</p> <p>În Membru în comisii de acordare a titlului onorific de doctor honoris causa al unor universități (în 2012).</p> <p>În Director de proiecte de cercetare naționale (din 2007).</p> <p>În Director Cercetare - dezvoltare la societatea SODINAL Wine & Beverage Division of AVEX Group (2003 - 2011); detașat de la Institutul de Cercetări Alimentare (ICA).</p> <p>În Membru în Secretariatul Științific al ICA (1996 – 1998).</p> <p>În Șef colectiv cercetare ICA (1990 – 1995).</p>
Recunoașterea și impactul activității	
Citiri ISI și BDI	
	În Citiri în publicații ISI: 3
	În Citiri în publicații BDI: 6.
Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor și manifestărilor științifice	
	<p>Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor indexate BDI</p> <p>În Membru în Bordul editorial al publicației „International Journal of Green Technology” (2015 – 2016).</p> <p>În Membru corespondent străin al publicației internaționale „Revue des Oenologues” (2008 – PREZENT).</p> <p>În Membru în Bordul editorial al publicației internaționale „Științe și tehnologii alimentare/Food Sciences and Technologies” (1996 – 1998).</p>
	Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor neindexate
	În publicații științifice ale sectorului agroalimentar

	✓ Membru în Bordul editorial și coordonator științific al publicației naționale „Bulletin of Scientific Information” (din noiembrie 2010).
	✓ Membru în colectivul de redacție, responsabil de număr, înscris în calitate de coordonator al activităților de tehnoredactare, paginare și editare a publicației tehnico-științifice naționale „Buletin informativ pentru industria alimentară” (1985 - 1990)
	În publicații tehnice de oenologie
	✓ Membru în Comitetul științific al publicației naționale „Wine & Spirit Club” (din martie 2008) devenit „Romanian Wine Art” (2008 - 2011).
	✓ Membru în Comitetul științific al publicației naționale „Wine Industry” (2006 - 2007).
	În publicații de cultur oenologic și gastronomic
	✓ Editor senior al publicației naționale „Vinurile României” (din noiembrie 2011).
	✓ Membru în Colegiul redacțional al publicației naționale „Vinul.Ro” (2011 - 2015).
	✓ Membru în Colegiul redacțional al publicației naționale „Horeca România” (2011 - 2013).
Organizarea de manifestări științifice	
	Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale manifestărilor internaționale indexate BDI
	În Membru în comitetul științific al Congresului Mondial al OIV în comisia de Oenologie (în 2013).
	Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale manifestărilor naționale și internaționale neindexate
	În Membru în comitetul științific de organizare a Simpozionului național anual „Ziua Mondială a Alimentației”, organizat în colaborare cu ASAS și Secția de Științe Agricole și Silvicultură a Academiei Române (în 2015).
	În Coordonatorul Simpozionului național anual cu participare internațională organizat de societatea SODINAL pentru producătorii români de vinuri timp de 12 ediții neîntrerupte (2005 - 2016).
	În Coordonatorul Simpozionului național anual cu participare internațională organizat de societatea SODINAL pentru producătorii români de vinuri timp de 12 ediții neîntrerupte (2005 - 2016).
	În Membru în comitetul științific de organizare a Sesiunii științifice naționale cu participare internațională „Securitatea alimentară a populației”, organizat de ICA București sub patronajul A.S.A.S. și M.C.T. (1998).
	În Membru în comitetul științific de organizare a Conferinței internaționale „Romwine - tradiție și cultură”, World Trade Center, București (1998).
	În Membru în comitetul științific de organizare a Sesiunii științifice naționale cu participare internațională „Resurse și dezvoltare în industria alimentară” organizat de ICA București sub patronajul ASAS și MCT (1995).
	În Membru în comitetul științific de organizare a Conferinței inventatorilor și inovatorilor din industria alimentară, Constanța (1989).
	În Membru în comitetul științific de organizare a Simpoziunilor naționale cu tema „Modernizarea tehnologiilor agroalimentare; alimentele și alimentația - surse de sănătate a populației”, Constanța (1987-1988).
	În Membru în comitetul științific de organizare a Congreselor naționale cu tema „Informatica și automatizarea în slujba modernizării întreprinderilor de industrie alimentară” (1986 - 1988).
Referent / recenzor științific	
	Referent / Recenzor științific la articole din publicații indexate BDI
	În Pentru publicația International Journal of Green Technology (în 2015).
	Referent / Recenzor științific la manifestări științifice indexate BDI
	În Membru în juriile internaționale de evaluare a cărților și monografiilor ce candidează la Premiile anuale acordate de OIV (în 2008, 2009 și 2016).
	Referent / Recenzor științific la articole din reviste neindexate
	În Recenzor științific la articole din publicația Bulletin of Scientific Information (din 2010);
	În Recenzor științific la articole din publicația Horeca România (2011 - 2013).
	Referent științific la teze de doctorat

	În Referent comisie drd. Laurențiu-Mihai Palade, Facultatea de Biotehnologii, USAMV București, 2016.
Premii, diplome, nominalizări și menționări naționale și internaționale	
	Premiul Academiei Române obținut ca unic autor
	Premiul „Traian S. VULESCU” al Academiei Române acordat pentru lucrarea Tratat de tiință în inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor (decembrie 2011).
	Premiul CNCS obținut ca autor corespondent
	Premiu acordat pentru lucrarea: Constantin O. E., Răpeanu G., Kukurova K., Turturic M., Dubova Z., Tobolkova B., Dasko L., Ciesarova Z., Croitoru C., 2018 - „Antioxidative capacity of and contaminant concentrations in processed plum products consumed in Romania”, Journal of Food Protection, 81, 8, 1313 –1320, doi:10.4315/0362-028X.JFP-18-066 (nr. cerere: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-27073).
	Premiul CNCS obținut în calitate de coautor
	Premiu acordat pentru lucrarea: Constantin O. E., Kukurova K., Dasko L., Stanciu N., Ciesarova Z., Croitoru C., Răpeanu G., 2018 - „Modelling the contaminants formation during thermal processing of sea buckthorn purée”, Molecules, 24, 1571; 1 – 12, doi:10.3390/molecules 24081571 (nr. cerere: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-35890).
	Premiile unor academii de profil obținute ca unic autor
	În AO R: Premiul „Vasile Gheție pe anul 2014 al Secției de Științe Agricole, Silvicultură și Medicină Veterinară a Academiei Oamenilor de Știință a României acordat pentru volumul 1 intitulat Bazele alimentației și nutriția al Tratatului de tiință a alimentației și cunoașterea alimentelor (noiembrie 2016).
	În A M: Premiul de Excelență pe anul 2014 al Academiei de tiințe Medicale, acordat pentru lucrarea Tratat de tiință a alimentației și cunoașterea alimentelor. Volumul 1 – Bazele alimentației și nutriția (noiembrie 2015).
	În ASAS: Premiul „Dimitrie MOȘC” al Secției de Industrie Alimentară a ASAS pe anul 2010 pentru volumul Tratat de tiință în inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor (decembrie 2010).
	În ASTR - AGIR: Premiul și trofeul AGIR pe anul 2014 la Secțiunea Inginerie Agricolă și Silvică, acordat pentru lucrarea Tratat de tiință a alimentației și cunoașterea alimentelor. Volumul 1 – Bazele alimentației și nutriția (septembrie 2015).
	Premii internaționale obținute ca unic autor
	În Laureat al Premiului Organizației Internaționale a Vieii și Vinului (OIV) ca unic autor la Categoria Oenologie în 2010.
	În Laureat al Premiului OIV ca unic autor la Categoria Oenologie în 2007.
	Premii naționale în domeniu obținute ca unic autor
	În Premiul și trofeul AGIR pe anul 2018 la Secțiunea Inginerie Agricolă și Silvică, acordat pentru lucrarea Analiza senzorială a produselor agroalimentare (Volumele 1 ÷ 4) (septembrie 2019).
	În Premiul AGIR pe anul 2012 la Secțiunea Inginerie Agricolă și Silvică, acordat pentru lucrarea Oenologie. Inovări și noutăți, editat în limbile română, franceză și engleză (septembrie 2013).
	În Premiul AGIR pe anul 2009 la secțiunea Inginerie chimică, acordat pentru volumul Tratat de tiință în inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor (septembrie 2010).
	În Premiul I la Sesiunea tiințifică a Tineretului, I.C.A. București (iunie 1989).
	Alte nominalizări și menționări
	În Scrisoare oficială de apreciere și mulțumire din partea concernului Spindal – AEB Group, lider mondial în producerea auxiliarelor tehnologice pentru industriile vinurilor, berii și sucurilor de fructe (2009).
	În Diploma de Excelență acordată de AGIR și Editura AGIR pentru contribuțiile aduse la îmbogățirea tezaurului de carte tiințifică și tehnică românească (septembrie 2009).
	În Menționat în Enciclopedia Personalităților din România – Ediția 2008, Editura elvețiană „Hübners Who is Who” (decembrie 2008).
	În Nominalizare la Premiul „Dimitrie MOȘC” al Secției de Industrie Alimentară a ASAS pe anul 2006.

Membru în academii, organizații și asociații profesionale de prestigiu, naționale și internaționale	
	Membru în academii naționale și internaționale
	Ń Membru titular al ASAS (din 2017).
	Ń Membru al Academiei de Științe din New York (din 2009).
	Membru în asociații/organizații profesionale internaționale
	Ń Membru al Societății Americane de Oenologie și Viticultură (din 2009).
	Ń Membru al Federației Internaționale a Scriitorilor și Jurnaliștilor de Vin și Băuturi Spirtoase (FIJEV) din 2008.
	Membru în asociații/organizații profesionale naționale
	Ń Membru al Societății Române de Biochimie și Biologie Moleculară – Filiala Galați (din 2018).
	Ń Membru al Asociației Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată (din 2018).
	Ń Membru al AGIR (din 2010).
	Ń Membru fondator al Asociației Specialiștilor din Industria Alimentară din România - ASIAR (din 2009).
	Ń Membru al Grupului Român de Experți în Cercetare, Dezvoltare și Inovație (2008 - 2010).
	Ń Membru al Societății Române de Biotehnologie și Bioinginerie – Filiala Galați (2008 - 2010).
	Ń Membru al Asociației Degustatorilor Autorizați din România (2003 - 2011).
Judecător expert în 24 de concursuri internaționale de vinuri și băuturi distilate	
	Concursuri internaționale organizate de societatea franceză „Forum Oenologie” :
	Ń „Chardonnay du Monde” (5 participări : 2004 – 2008)
	Ń „Muscats du Monde” (3 participări : 2004 – 2006)
	Ń „Effervescents du Monde” (3 participări : 2004 – 2006)
	Ń „Syrah du Monde” (1 participare: 2011)
	Concursuri internaționale organizate de societatea franceză „Strasbourg Eveniments” :
	Ń „Riesling du Monde” (3 participări : 2005 – 2007)
	Ń „Pinot Gris du Monde” (3 participări : 2005 – 2007)
	Ń „Grands Concours des Vins Blancs du Monde” cu mostre de vinuri din soiurile Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Silvaner și Pinot Blanc reunite în aceeași competiție (1 participare: 2011)
	Concursuri internaționale organizate de societatea belgiană „Vinopres” :
	Ń „Concours Mondial de Bruxelles” (10 participări : 2006 – 2015)
	Ń „Mondial du Sauvignon” (2 participări : 2011, 2013)
	Concursuri internaționale organizate de societatea franceză „Concours des Vins” :
	Ń „Challenge International du Vin”, Bourg-sur-Gironde, Blaye, Franța (1 participare: 2010)
	Ń „Citadelles du Vin” *, Bordeaux, Franța (1 participare: 2011)
	Concursuri internaționale organizate de societatea elvețiană „Vinea” :
	Ń „Mondial des Pinots” *, Sierre, Elveia (6 participări : 2008 – 2011, 2015, 2016)
	Ń „Mondial du Merlot et ses assemblages” *, Sierre, Elveia (4 participări : 2010 – 2013)
	Concursuri internaționale organizate de societatea germană „Meininger” :
	Ń „Mundus Vini – Spring Testing”, Neustadt, Germania (3 participări : 2017 – 2019)
	Ń „Mundus Vini – Summer Testing”, Neustadt, Germania (6 participări : 2011, 2012, 2016 – 2019)

	Concursuri interna ionale organizate de consorț <i>ul italian „Consortio Tutela Valcalepio”</i> :
	Ñ „Emotions from the World: Merlot and Cabernet Together” * (3 particip ri : 2013, 2015, 2018)
	Ñ „Serendipity Wines” (1 participare: 2019)
	Concursuri interna ionale organizate de asociaț <i>ii profesionale naționale de specialitate</i> :
	Ñ „Wines & Spirits Contest”, Chi in u, Republica Moldova* (3 particip ri : 2005 – 2007)
	Ñ „Vinandino”, San Juan, Mendoza, Argentina (3 particip ri : 2007, 2009 i 2011)
	Ñ „Vinitaly”, Verona, Italia (7 particip ri : 2009 – 2015)
	Ñ „Vinalies Internationales”, Paris, Fran a (3 particip ri : 2011 – 2013)
	Ñ „CINVE”, Valladolid, Spania (1 participare: 2013)
	Ñ „IceWine du Monde”, Lednice, Cehia (2 particip ri : 2012, 2014)
	Concursuri interna ionale organizate sub patronajul VINO FED* :
	Ñ „Selections Mondiales des Vins”, Quebec, Canada (9 particip ri : 2010 – 2012, 2014 – 2019)
	Ñ „Vino Lubljana”, Lubliana, Slovenia (1 participare: 2017)
	* Alte concursuri care au aderat la VINO FED la nivelul anului 2019.