

ACADEMIA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI SILVICE
Secția de Industrie Alimentară
Fișa de verificare a îndeplinirii standardelor minime
Nume și prenume: Croitoru Constantin
Gradul didactic: Profesor univ. dr.

Anexa nr. 14 - Comisia de Ingineria Resurselor Vegetale și Animale
OMENCS nr. 6129/20.12.2016

Activitatea didactică și profesională (A1)

Tipul activităților	Categoriile și restricțiile	Subcategoriile	Indicatori (k _{pi})	Valoare totală	TOTAL categorii
1.1 Cărți și capitole în cărți de specialitate	1.1.1 Cărți cu ISBN/capitole, ca autor ; pentru Profesor minimum 2 în calitate de prim autor ; cel puțin o lucrare publicată după ultima promovare sau în ultimii 5 ani ; pentru Conferențiar : minimum 1 carte/capitol în calitate de prim autor ; CS I și CS II – fără restricții. Pentru abilitare – aceleași condiții ca la Profesor.	1.1.1.1 Edituri Internaționale	Nr. pagini/ (2 x nr. autori)		
		1.1.1.2 Edituri naționale	Nr. pagini/ (5 x nr. autori)		
	1.1.2 Cărți/capitole de cărți ca editor/coordonator	1.1.2.1 Edituri Internaționale	Nr. pagini/ (3 x nr. autori)	-	-
		1.1.2.2 Edituri naționale	Nr. pagini/ (7 x nr. autori)	-	-
1.1.1 Cărți cu ISBN/capitole, ca autor					
1.1.1.1 Capitole în cărți elaborate ca prim autor publicate în edituri internaționale de referință :					
Croitoru C., Râpeanu G., 2019 - <i>New Insights on Winemaking of White Grapes</i> . In: <i>Fermented Beverages – Volume 5, The Science of Beverage</i> - First Edition (Grumezescu A.M. & Holban A.M. Eds.), ISBN 9780128152713, Woodhead Publishing, Elsevier, 674 pg, 103 – 145, 2019 (https://www.elsevier.com/)				10,5	-
Total punctaj parțial 1.1.1.1				10,5	-
1.1.1.2 Cărți elaborate ca unic autor, publicate în limba română și în limbi străine în edituri naționale:					
• Proiectul Analiza senzorială a produselor agroalimentare:					
Croitoru C., 2017 - <i>Analiza senzorială a produselor agroalimentare. Volumul 4 – Alimente din cereale, semințe și leguminoase</i> , ISBN 978 – 973 – 720 – 522 – 3/978 – 973 – 720 – 685 – 5, Editura AGIR, 667 pg.				133	
Croitoru C., 2016 - <i>Analiza senzorială a produselor agroalimentare. Volumul 3 – Băuturile nealcoolice și alcoolice</i> , ISBN 978 – 973 – 720 – 522 – 3/978 – 973 – 720 – 601 – 6, Editura AGIR, 660 pg.				132	

Activitatea didactică și profesională (A1) – Continuare 1.1.1 și 1.2					
Tipul activităților	Categoriile și restricțiile	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Valoare totală	TOTAL categorii
Croitoru C. , 2015 - <i>Analiza senzorială a produselor agroalimentare. Volumul 2 - Evaluarea și vocabularul</i> , ISBN 978 – 973 – 720 – 522 – 3/978 – 973 – 720 – 601 – 5, Editura AGIR, 465 pg.				93	
Croitoru C. , 2013 - <i>Analiza senzorială a produselor agroalimentare. Volumul 1 - Elemente metrologice, metodologice și statistice</i> , ISBN 978 – 973 – 720 – 522 – 3/978 – 973 – 720 – 625 – 4, Editura AGIR, 400 pg.				80	
• Proiectul Tratat de știința alimentației și cunoașterea alimentelor:					
Croitoru C. , 2014 - <i>Tratat de știința alimentației și cunoașterea alimentelor. Volumul 1 - Bazele alimentației și nutriția</i> , ISBN 978 – 973 – 720 – 527 – 8/978 – 973 – 720 – 526 – 1, Editura AGIR, 1866 pg.				373	
• Proiectul Tratat de știință și inginerie oenologică:					
Croitoru C. , 2009 - <i>Tratat de știința și inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor</i> , ISBN 978 – 973 – 720 – 233 – 8 / 978 – 973 – 720 – 232 – 1, Editura AGIR, 1047 pg.				209	
• Proiectul Oenologie la nivel doctoral și postdoctoral					
Croitoru C. , 2012 - <i>Oenologie. Inovări și noutăți</i> , ISBN 978 – 973 – 720 – 463 – 9, Editura AGIR, 334 pg.				67	
Croitoru C. , 2005 - <i>Reducerea acidității musturilor și vinurilor. Metode și procedee, fizice, fizico-chimice, chimice și biologice</i> , ISBN 973 – 720 – 001 – 2, Editura AGIR, 474 pg.				95	
• Cărți elaborate ca unic autor publicate în limbi de circulație internațională :					
Croitoru C. , 2012 - <i>Oenologie. Innovations et nouveautés</i> , ISBN 978 – 973 – 720 – 465 - 3, Maison d'édition AGIR, 354 pg.				71	
Croitoru C. , 2012 - <i>Oenologie. Innovations and novelties</i> , ISBN 978 – 973 – 720 – 464 - 6, AGIR Publishing House, 340 pg.				68	
Total punctaj parțial 1.1.1.2				1321	1321
Total punctaj parțial 1.1.1				1331,5	1331,5
1.1.2 Cărți/capitole de cărți ca editor/coordonator în edituri internaționale/naționale:					
Total punctaj parțial 1.1.2				0	0
Total punctaj parțial 1.1				1331,5	1331,5
1.2 Suport didactic	1.2.1 Manuale, suport de curs inclusiv electronic - fără restricții	-	Nr. pagini/ (8 x nr. autori)		
	1.2.2 Îndrumare de laborator/aplicații - fără restricții	-	Nr. pagini/ (8 x nr. autori)		
1.2.1 Manuale, suport de curs inclusiv electronic					
Croitoru C. , 2013 – <i>Oenologie și legislația viei și vinului</i> , curs, 192 pg.				24	
Croitoru C. , 2012 – <i>Bazele alimentației</i> , curs, 183 pg.				23	
Total punctaj parțial 1.2.1				47	47
1.2.2 Îndrumare de laborator/aplicații					
Croitoru C. , 2012 - <i>Principii și metode de conservare a produselor alimentare</i> , 167 pg				21	21
Croitoru C. , 2011 – <i>Evaluarea senzorială a vinurilor și băuturilor alcoolice distilate</i> , 97 pg.				12	12

Activitatea didactică și profesională (A1) – Continuare 1.2 și 1.3 & Total punctaj (A1) & Activitatea de cercetare (A2) – 2.1					
Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k _{pi})	Valoare totală	TOTAL categorii
Total punctaj parțial 1.2.2				33	33
Total punctaj parțial 1.2				80	80
1.3 Coordonare de programe de studii, organizare și coordonare programe de formare continuă,	Punctaj unic pentru fiecare activitate	-	15	-	-
Total punctaj parțial 1.3				0	0
Total punctaj realizat la Activitatea didactică și profesională (A1)				1411,5	1411,5
Total punctaj impus la Activitatea didactică și profesională (A1) prin OMENCS nr. 6129/20.12.2016				100	100
Activitatea de cercetare (A2) – 2.1					
Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k _{pi})	Valoare Factor impact	TOTAL categorii
2.1 Articole <i>in extenso</i> în reviste cotate Thomson Reuters, în volume proceedings indexate Thomson – Reuters și brevete de invenție indexate Web of Science – Derwent.	2.1.1 Profesor/CS I : minimum 8 articole din care minim 4 în reviste cotate ISI; la 4 dintre lucrări (dintre care 2 cotate ISI) să fie autor principal/corespondent. Cel puțin 3 lucrări să fie publicate după ultima promovare sau în ultimii 5 ani.	-	(35 + 20 x valoare factor de impact) / nr. autori ⁽¹⁾		
	2.1.2 Conferențiar/CS II : minimum 5 articole din care minim 3 în reviste cotate ISI; la 3 dintre lucrări (dintre care 1 cotate ISI) să fie autor principal/corespondent/coordonator (ultim autor – doar dacă este conducător de doctorat) ⁽²⁾ . Cel puțin 2 lucrări să fie publicate după ultima promovare sau în ultimii 5 ani.				
2.1.1 (1) Lucrări științifice cotate ISI în calitate de prim autor (_) /sau autor corespondent (*):					
Turturic M., Stănciuc N., Mureșan C., Râpeanu G., Croitoru C.* , 2018 - „Thermal degradation of plum anthocyanins: Comparison of kinetics from simple to natural systems”, <i>Hindawi, Journal of Food Quality</i> , Volume 2018, Article ID 1598756, https://doi.org/10.1155/2018/1598756 .				0,841	20,728

Activitatea de cercetare (A2) – Continuare 2.1 i 2.2					
Tipul activităților	Categoriile și restricțiile	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Valoare Factor impact	TOTAL categorii
Constantin O. E., Râpeanu G., Kukurova K., Turturic M., Dubova Z., Tobolkova B., Daško L., Ciesarova Z., Croitoru C.* , 2018 - „Antioxidative capacity of and contaminant concentrations in processed plum products consumed in Romania”, <i>Journal of Food Protection</i> , 81, 8, 1313 – 1320, doi:10.4315/0362-028X.JFP-18-066.			1,51	14,488	
Croitoru C. , Muresan C., Turturica M., Stanciuc N., Andronoiu D. G., Dumitrascu L., Barbu V., Enachi (Ionita) E., Horincar (Parfene) G., Răpeanu G.* , 2018 - „Improvement of quality properties and shelf life stability of new formulated muffins based on black rice”, <i>Molecules</i> , 23, 11, 1 – 15, 3047; doi:10.3390/molecules23113047.			3,098	19,392	
Palade L. M., Croitoru C.* , Arnous A., 2018 - „Preliminary assessment for the synthesis of lignin-type molecules using crude onion peroxidase”, <i>Chemical Papers</i> , ISSN 2585-7290, DOI 10.1007/s11696-018-0651-z (The final publication is available at link.springer.com).			0,963	36,173	
Enachi E., Grigore-Gurgu L., Aprodu I., Stanciuc N., Dalmadi I., Bahrim E. G., Croitoru C.* , Răpeanu G., 2019 - „Studies on extraction, purification and processing stability of peroxidase from plums (<i>Prunus domestica</i>)”, <i>International Journal of Food Properties</i> , 21, 1, Taylor & Francis, 2744 – 2757, https://doi.org/10.1080/10942912.2018.1560311			1,845	20,542	
Total punctaj parțial 2.1.1 (1)					111,323
2.1.1 (2) Lucrări științifice cotate ISI în calitate de coautor :					
Constantin O. E., Kukurova K., Daško L., Stanciuc N., Ciesarová Z., Croitoru C. , Răpeanu G.* , 2019 - „Effect of thermal processing on simultaneous formation of acrylamide and hydroxymethylfurfural in plum purée”, <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i> , 69, 2, 179 – 189, DOI: 10.31883/pjfn-2019-00###, http://journal.pan.olsztyn.pl .			1,697	9,848	
Constantin O. E., Kukurova K., Dasko L., Stanciuc N., Ciesarova Z., Croitoru C. , Răpeanu G.* , 2018 - „Modelling the contaminants formation during thermal processing of sea buckthorn purée”, <i>Molecules</i> , 24, 1571; 1 – 12, doi:10.3390/molecules24081571.			3,098	13,851	
Palade L.M.* , Duță D., Popescu C., Croitoru C. , Popa M. E., 2016 - „Differentiation of three grape varieties by using sensory analysis and characterization of the volatile compounds profile of their musts”, <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 21, 6, 12005 – 12009.			0,396	8,584	
Total punctaj parțial 2.1.1 (2)				-	32,283
Total punctaj parțial 2.1				-	142,666
Tipul activităților	Categoriile și restricțiile	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Punctaj acordat	TOTAL categorii
2.2 Articole în reviste în volumele unor manifestări științifice indexate în alte baze de date internaționale (BDI ⁽²⁾)	2.2.1 Profesor/CS I : Minimum 15 articole.		15/nr. autori		
	2.2.2 Conferențiar/CS II : Minimum 10 articole.				

Activitatea de cercetare (A2) – Continuare 2.2					
Tipul activit ților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Punctaj acordat	TOTAL categoriile
	Croitoru C. , 2016 - „Agriculture, the world population, global climate change and natural resources in the context of increased food insecurity: A Romanian academic approach. Part II - Agricultural research, global climate change, natural resources and food security”, <i>International Journal of Green Technology</i> , ISSN 2414 – 2077, 2, 29 – 3 (https://ijgtech.com/international-journal-of-green-technology , DOI: http://dx.doi.org/10.30634/2414-2077.2016.02.5). http://journalseeker.researchbib.com/view/issn/2414-2077 .			15/1 x 2	30
	Croitoru C. , 2015 - „Agriculture, the world population, global climate change and natural resources in the context of increased food insecurity: A Romanian academic approach. Part I - Agronomic research, demographic explosion and food safety,” <i>International Journal of Green Technology</i> , ISSN 2414 – 2077, 1, 35 – 45 (https://ijgtech.com/international-journal-of-green-technology , DOI: http://dx.doi.org/10.30634/2414-2077.2015.01.4). http://journalseeker.researchbib.com/view/issn/2414-2077 .			15/1 x 2	30
	Croitoru C. , 2013 - „A new approach for metallic stabilisation of beverages: the particular case of red wines and food spirits”, <i>Journal of Food, Agriculture and Environment</i> , 11, 3 & 4, 132 – 141 (http://www.isfae.org/scientificjournal.php). https://www.cabi.org/publishing-products/online-information-resources/cab-abstracts/?newtitlesonly=0&search=Journal%20of%20Food%2C%20Agriculture%20%26%20Environment#SerialsCited http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_II3zLPXfcr-WXfx1LUtgS2CAvxcyCDTxTbDtWlbn9wrpo8HoxR9WmWnwXOP0erW-0_m6BnbiahO6W5Ms9d9yv5Zd9E8xUXr5Yowctu6inlelCMMs9d9yv5Zd9e81GLT7-JEWsteggvyvcG .			15/1 x 2	30
	Croitoru C. , 2013 - „The influence of malolactic fermentation on the sensorial profile of red wines varieties”, <i>Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin</i> , 86, 983 – 984 - 985, janvier – février - mars, 93 – 102 (www.oiv.int). http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=DXaT8ZV7yNcyz133K_II3zLPXfcr-WXfw6esRUlarmUyz133K_II3zLPXfcr-WXf-9sRQmllxJMyz133K_II3zLPXfcr-WXf-ooWoQKb9HOA4Krr_z8o_Q .			15/1 x 2	30
	Croitoru C. , 2011 - „Mondial du Merlot 2010: Technical comments to statistical aspects !”, Scientific Workshop „The economic and ecological dimension of development in the third millennium”, Third Edition, 2011, April 11 th , Bucharest. <i>Suppliment of Quality – access to succes journal</i> , 12, 121, ISSN 1582 – 2559. https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-79956039752&origin=AuthorNamesList&txGid=a5c8a257d4bae8d2419d70b0a36fcd05 .			15/1 x 2	30
	Croitoru C. , Vivas N., Canariov A., Deaconu L., Codre i C.C., Hortolomei G.B., 2009 - „Incidence of the treatment with oenological tannis on the red wines' sensorial profile”, Simpozionul International Euroalimint 2009, 9 – 10 octombrie 2009, Universitatea „Dun rea de Jos”, Gala i, 117 – 126, ISSN 1843 – 5114, Oral presentation. În : <i>The Annals of the University Dun rea de Jos of Gala i, Fascicle VI – Food Technology, New Series, Year III (XXXII)</i> , ISSN 1843 – 5157, 50 – 56 (http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2009_no_1.htm). http://mjl.clarivate.com/cgi-bin/jrnlst/jlresults.cgi?PC=MASTER&Word=*galati .			15/6 x 2	5

Activitatea de cercetare (A2) – Continuare 2.2					
Tipul activit țiilor	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Punctaj acordat	TOTAL categorie
	Croitoru C. , 2007 - „Mise au point d’un procédé pour la valorisation de la vinasse de distillerie sous la forme d’un acidulant alimentaire naturel. 2. Approche expérimentale pour la validation d’une nouvelle technologie non conventionnelle,” <i>Revue des Oenologues</i> , 125, 54 – 56 (www.oeno.tm.fr). http://www.worldcat.org/title/revue-des-nologues-et-des-techniques-vitivinicoles-et-nologiques/oclc/797796583&referer=brief_results .			15/1 x 2	30
	Croitoru C. , 2007 - „Mise au point d’un procédé pour la valorisation de la vinasse de distillerie sous la forme d’un acidulant alimentaire naturel. 1. Le choix du procédé technologique pour stabilisation tartrique et métallique de la vinasse”, <i>Revue des Oenologues</i> , 124, 28 - 30 (www.oeno.tm.fr). http://www.worldcat.org/title/revue-des-nologues-et-des-techniques-vitivinicoles-et-nologiques/oclc/797796583&referer=brief_results .			15/1 x 2	30
	Croitoru C. , 2005 - „Valorisation des vendanges à taux élèves en acide tartrique. 2. Substituts de M.C.R. obtenus par procédés classiques optimisés de désacidification”, <i>Revue française d’oenologie</i> , 215, 48 – 53 (https://oenoresearch.u-bordeaux.fr/). http://www.worldcat.org/title/revue-francaise-doenologie/oclc/173376235 .			15/1 x 2	30
	Croitoru C. , 2005 - „Valorisation des vendanges à taux élèves en acide tartrique. 1. Substituts de M.C.R. obtenus par procédés nonconventionnels de désacidification,” <i>Revue française d’oenologie</i> , 213, 22 - 30 (https://oenoresearch.u-bordeaux.fr/). http://www.worldcat.org/title/revue-francaise-doenologie/oclc/173376235 .			15/1 x 2	30
	Croitoru C. , Balancea M., 2001 - „Must and wines acidity reduction procedures. Comparative survey.” <i>Annals of the University of Craiova</i> , V (XLI), ISBN 1435 - 1275, 487 – 493. https://www.cabi.org/publishing-products/online-information-resources/cab-abstracts/?newtitlesonly=0&search=Analele%20Universitatii%20din%20Craiova%20-%20Biologie%2C%20Hort#SerialsCited .			15/2 x 2	15
	Balancea M., Croitoru C. , Vlad I., 2001 - „Research on the content in hard metals of the viticultural areas soil of Sarica - Niculi el Winery”. <i>Annals of the University of Craiova</i> , V (XLI), ISBN 1435 - 1275, 481 – 486. https://www.cabi.org/publishing-products/online-information-resources/cab-abstracts/?newtitlesonly=0&search=Analele%20Universitatii%20din%20Craiova%20-%20Biologie%2C%20Hort#SerialsCited .			15/3	5
	Crâ maru M., Butu A., erban M., Croitoru C. , 1998 - „Proceeding for the recovery of calcium salts from sheels of marine mussels. First International Meeting of Romanian Society of Biochemistry and Molecular Biology, Bucharest, the 25 th – 27 th of September, 1998. În : <i>Revue Roumaine de Biochimie</i> , ISSN 0001 - 4214, 1 - 2, 35. http://www.worldcat.org/title/revue-roumaine-de-biochimie/oclc/1608084 http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_II3zLPXfcr-WXf71R8qxo_8OyTInaGesbEbpw98CsWMZCf9ITkS1p7B60yz133K_II3zLPXfcr-WXfDIml6aj6gdQyz133K_II3zLPXfcr-WXfk8Yt_KnH_OO .			15/4	3,75

Activitatea de cercetare (A2) – Continuare 2.2					
Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Punctaj acordat	TOTAL categorii
Croitoru C. , Bulancea M., 1998 - „Orientări actuale asupra terminologiei utilizate în analiza senzorială a vinurilor și produselor vinicole”. Simpozionul „Progrese în tehnologia și ingineria produselor alimentare”. Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați, 9-10 noiembrie 1995. În: <i>tiințele tehnologiilor alimentare / Food Sciences and Technologies</i> , 4, 85 - 88, 1997/1998. http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_I13zLPXfcr-WXfv_hPAElpqyxvnbsdqWk2h2KlSkY89YJH4FIKQ0BkGmcjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfimSBkq8XcUjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfRIgt6eNgvvp4e6jXMMnvSA .				15/2 x 2	15
Croitoru C. , Bulancea M., 1998 - „Tehnologii noi de obținere a vinurilor roșii seci, demiseci sau demidulci”. Simpozionul internațional „Resurse și dezvoltare în industria alimentară”, I.C.A. București, 28 - 29 noiembrie 1995. În: <i>tiințele tehnologiilor alimentare / Food Sciences and Technologies</i> , 4, 63 - 71, 1997/1998. http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=eCQtRPJo9AQyz133K_I13zLPXfcr-WXfv_hPAElpqyxvnbsdqWk2h2KlSkY89YJH4FIKQ0BkGmcjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfimSBkq8XcUjhmK0WtYxmzLPXfcr-WXfRIgt6eNgvvp4e6jXMMnvSA http://www.worldcat.org/title/stiinte-si-tehnologii-alimentare-sta-revista-cercetarii-stiintifice-din-industria-alimentara-si-nutritia-umana-lebensmittelwissenschaften-und-technologien-food-science-and-technologies/oclc/648959370&referer=brief_results .				15/2 x 2	15
Total punctaj parțial 2.2				-	328,75
2.3 Proprietate intelectuală, brevete de invenție, tehnologii și produse omologate (soiuri, hibrizi, rase,...)			2.3.1 Internaționale	40/Nr. autori	
			2.3.2 Naționale	30/Nr. autori	
2.3.1 Brevete de invenție internaționale					
Total punctaj parțial 2.3.1				0	0
2.3.2 Brevete de invenție naționale în calitate de unic autor					
Croitoru C., 2016 - <i>Procedeu de obținere a unei buturi alcoolice</i> . Brevet de invenție nr. 128926 / 29.11.2016.				30	
Croitoru C., 2016 - <i>Procedeu de stabilizare a distilatelor alcoolice alimentare</i> . Brevet de invenție nr. 128928 / 29.11.2016.				30	
Croitoru C., 2016 - <i>Procedeu de stabilizare a vinurilor roșii făcute de casele metalice</i> . Brevet de invenție nr. 128929 / 29.11.2016.				30	
Croitoru C., 2018 - <i>Procedeu de obținere a unui acidulant alimentar natural și acidulant alimentar direct obținut</i> . Brevet de invenție nr. 131638 / 30.01.2018.				30	
Croitoru C., 2018 - <i>Procedeu de obținere a unui îndulcitor alimentar natural din struguri și îndulcitor direct obținut</i> . Brevet de invenție nr. 131639 / 30.01.2018.				30	
Croitoru C., 2018 - <i>Procedeu de elaborare a distilatelor naturale din fructe sămburoase</i> . Brevet de invenție nr. 131640 / 30.01.2018.				30	

Activitatea de cercetare (A2) – Continuare 2.3 & 2.4					
Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Valoare totală	TOTAL categorii
Croitoru C., 2018 - Procedeu de elaborare a unui sortiment de must de mal i must de mal astfel obținut. Brevet de invenție nr. 131981 / 30.08.2018.				30	
Croitoru C., 2018 - Procedeu de obținere a unui distilat alimentar din sorg zaharat. Brevet de invenție nr. 131982/30.08.2018.				30	
Croitoru C., 2018 - Procedeu de obținere a unei băuturi slab alcoolice tip cocktail pe bază de vinuri roșii și must de malț și băutura astfel obținută. Brevet de invenție nr. 131983 / 30.08.2018.				30	
Croitoru C., 2018 - Procedeu de obținere a unei băuturi alcoolice aromatizate de tip rachiu și băutura astfel obținută. Brevet de invenție nr. 131984 / 30.08.2018.				30	
Total punctaj parțial 2.3.2				300	
Total punctaj parțial 2.3				300	300
2.4 Granturi/proiecte câștigate prin competiție inclusiv proiecte de cercetare/consultanță (valoare de minim 10.000 Euro echivalenți)⁽³⁾	2.4.1 Director/Responsabil partener proiect : Mimin 2 pentru Profesor/CS I Mimin 1 pentru Conferențiar/CS II	2.4.1.1 Internaționale	20 x Ani de desfășurare		
		2.4.1.2 Naționale	10 x Ani de desfășurare		
	2.4.2 Membru în echipă	2.4.2.1 Internaționale	4 x Ani de desfășurare		
		2.4.2.2 Naționale	2 x Ani de desfășurare		
2.4.1 Proiecte de cercetare în calitate de director					
2.4.1.1 Proiecte internaționale de cercetare cu valoare peste 10.000 euro, în calitate de Director					
<i>Recherches sur la réduction de l'acidité excessive des vins blancs provenant des vendanges précoces par double métabiose,</i> SPINDAL - AEB Group, Paris, France, 2006 – 2007.				20 x 2	40
<i>La stabilisation polyphénolique des vins rouges par voie biotechnologique,</i> AVEX Group, Paris, France, 2007 – 2009				20 x 3	60
<i>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,</i> AVEX Group, Paris, France, 2007 – 2009				20 x 3	60
2.4.1.2 Proiecte naționale de cercetare obținute prin competiție ca director de proiect					
<i>Decontaminarea microbiană a alimentelor termosensibile cu ajutorul plasmelor pulsate atermice în contextul realizării obiectivelor siguranței alimentare</i> Nr. 5.1 - 027 /18.09.2007 (Decoplasm), Proiect complex no. 3052/2007, Competiția iunie 2007 – P.N.C.D.I. 2 – Program 4 - parteneriate, C.C.A.I.				10 x 3	30
Total punctaj parțial 2.4.1				-	190
2.4.2 Proiecte de cercetare în calitate de membru în echipă					
2.4.2.1 Proiecte internaționale de cercetare obținute prin competiție ca membru în echipă					

Continuare 2.4 & Total punctaj (A2) & Recunoașterea și impactul activității (A3) – 3.1					
Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Valoare totală	TOTAL categorii
Total punctaj parțial 2.4.2.1				0	0
2.4.2.2 Proiecte naționale de cercetare obținute prin competiție ca membru în echipă					
<i>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.</i>				2 x 2	4
<i>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.</i>				2 x 2	4
Total punctaj parțial 2.4.2.2				-	8
Total punctaj parțial 2.4.2				-	8
Total punctaj parțial 2.4				-	198
Total punctaj realizat la Activitatea de cercetare (A2)				-	969,416
Total punctaj impus la Activitatea de cercetare (A2) prin OMENCS nr. 6129/20.12.2016					260
Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Valoare totală	TOTAL categorii
3.1 Citiri în reviste ISI și volumele conferințelor indexate WOS ⁽⁴⁾	-	-	(10/nr. autori ai articolului citat) x nr. citiri		
Citiri ISI					
Palade L.M.*, Duță D., Popescu C., Croitoru C. , Popa M. E., 2016 - „Differentiation of three grape varieties by using sensory analysis and characterization of the volatile compounds profile of their musts”, <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 21, 6, 12005 – 12009.				2	
Volatile composition of some red wines from Romania assessed by GC-MS; By: M. Manolache, T. I. Pop, A. C. Babeș, I. A. Farcaș, M. L. Muncaci, A. C. Iugăr and E. Gal, <i>STUDIA UBB CHEMIA</i> , Volume: LXIII, Issue: 2, Pages: 125 - 142 Published: AUG. 2018.					

Recunoa terea i impactul activit ii (A3) – Continuare 3.1 i 3.2					
Tipul activit ii	Categoriile i restric ii	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Valoare total	TOTAL categoriile
Croitoru C. , 2009 - <i>Tratat de tiin i inginerie oenologic . Produse de elaborare i maturare a vinurilor</i> , ISBN 978 – 973 – 720 – 233 – 8 / 978 – 973 – 720 – 232 – 1, Editura AGIR, 1047 pg.				10	
	The sensory properties and chromatic characteristics of Feteasc Neagr red wine after the treatment with gum arabic and alternative oak products; By: C. Bichescu and S. Stanciu, ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS, Volume: 23, Issue: 4, Pages: 13793 -13803, Published: JUL. 2018.				
Constantin O. E., Râpeanu 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”, <i>Journal of Food Protection</i> , 81, 8, 1313 – 1320, doi:10.4315/0362-028X.JFP-18-066.				1,111	
	Constantin O. E., Kukurova K., Dasko L., Stanciu N., Ciesarova Z., Croitoru C. , Rapeanu G.* , 2018 - „Modelling the contaminants formation during thermal processing of sea buckthorn purée”, <i>Molecules</i> , 24, 1571; 1 – 12, doi:10.3390/molecules 24081571.				
Total punctaj par iial 3.1				13,111	13,111
3.2 Cit ri în reviste i volumele conferin elor BDI ^{(4) (5)}	-	-	(5/nr. autori ai articolului citat) x nr. cit ri		
Cit ri BDI					
Croitoru C. , 2013 - „The influence of malolactic fermentation on the sensorial profile of red wines varieties”, <i>Bulletin de l’Organisation Internationale de la Vigne et du Vin</i> , 86, 983 – 984 - 985, janvier – février - mars, 93 – 102 (www.oiv.int). http://cassi.cas.org/publication.jsp?P=DXaT8ZV7yNcyz133K_I13zLPXfcr-WXfw6esRUlarmUyz133K_I13zLPXfcr-WXf-9sRQmI1xJMyz133K_I13zLPXfcr-WXf-ooWoQKb9HOA4Krr_z8o_Q .				5	
	Polyphenol characterization of red wine from germany’s Württemberg region; By: M. P.Nikfardjam, B. Wagner and G. Pickering, MITTEILUNGEN KLOSTERNEUBURG, Volume: 65, Pages: 237 – 249. Published: DEC. 2015.				
Croitoru C. , 2009 - <i>Tratat de tiin i inginerie oenologic . Produse de elaborare i maturare a vinurilor</i> , ISBN 978 – 973 – 720 – 233 – 8 / 978 – 973 – 720 – 232 – 1, Editura AGIR, 1047 pg.				15	
	Microbiological characterization of red and white wines originated from vineyards of getic piedmont; By: D.I. Steg ru , MANAGEMENT OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT, Sibiu, Romania, Volume: 6, Issue: 2, Pages : 61 – 64. Published: DEC 2018.				
	A study regarding the evolution of the red wine during the period of ageing and maturation; By: A. Dabija, I. Rebenciuc, A. Buculei, G. Constantinescu (Pop), ANNALS. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Volume: 11, Issue: 2, Pages: 11 – 15. Published: DEC. 2010.				
	Polyphenol fingerprinting approaches in wine traceability and authenticity: assessment and implications of red wines; By: L. M. Palade and M. E. Popa, BEVERAGES, Volume: 4, Issue: 75, Pages: 2 – 18. Published: OCT. 2018.				

Recunoașterea și impactul activității (A3) – Continuare 3.2, 3.3 i 3.4					
Tipul activit ților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Valoare total	TOTAL categoriile
Croitoru C. , Vivas N., Canariov A., Deaconu L., Codre i C.C., Hortolomei G.B., 2009 - „Incidence of the treatment with oenological tannis on the red wines’ sensorial profile”, Simpozionul International Euroalimint 2009, 9 – 10 octombrie 2009, Universitatea „Dun rea de Jos”, Gala i, 117 – 126, ISSN 1843 – 5114, Oral presentation. În : <i>The Annals of the University Dun rea de Jos of Gala i, Fascicle VI – Food Technology, New Series, Year III (XXXII)</i> , ISSN 1843 – 5157, 50 – 56 (http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2009_no_1.htm). http://mjl.clarivate.com/cgi-bin/jrnlst/jlresults.cgi?PC=MASTER&Word=*galati .				5	
	Polyphenol fingerprinting approaches in wine traceability and authenticity: assessment and implications of red wines; By: L. M. Palade and M. E. Popa, BEVERAGES, Volume: 4, Issue: 75, Pages: 2 – 18. Published: OCT. 2018.				
Croitoru C. , 2012 - <i>Oenologie. Inov ri i nout i</i> , ISBN 978 – 973 – 720 – 463 – 9, Editura AGIR, 334 pg.				5	
	Polyphenol fingerprinting approaches in wine traceability and authenticity: assessment and implications of red wines; By: L. M. Palade and M. E. Popa, BEVERAGES, Volume: 4, Issue: 75, Pages: 2 – 18. Published: OCT. 2018.				
Total punctaj parțial 3.2				30	30
3.3 Prezent ri invitate în plenul unor manifest ri tiințifice naționale și internaționale și Profesor invitat (exclusiv POS, Erasmus)	Punctaj unic pentru fiecare activitate	3.3.1 Internaționale	20		
		3.3.2 Naționale	5		
Total punctaj parțial 3.3				0	0
3.4 Membru în colective de redacție sau comitete tiințifice ale revistelor și manifest rilor științifice, Organizator de manifest ri științifice		3.4.1 ISI	15		
		3.4.2 BDI	10		
		3.4.3 Naționale și internaționale neindexate	5		
3.4.1 Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor și manifestărilor științifice, indexate ISI					
Total punctaj parțial 3.4.1				0	0
3.4.2 Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor și manifestărilor științifice, indexate BDI					
3.4.2 (1) Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor științifice, indexate BDI					
Membru în Bordul editorial al publica iei „International Journal of Green Technology” (2015 – 2016)				10	
Membru corespondent str in al publica iei interna ionale „Revue des Oenologues” (2008 – PREZENT)				10	
Membru în Bordul editorial al publica iei „ tiin e i tehnologii alimentare/Food Sciences and Technologies” (1996 – 1998)				10	

Recunoașterea și impactul activității (A3) – Continuare 3.4					
Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Valoare totală	TOTAL categorii
Total punctaj parțial 3.4.2 (1)				30	30
3.4.2 (2) Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale manifestărilor științifice, indexate BDI					
Membru în comitetul științific al Congresului Mondial al OIV în comisia de Oenologie (în 2013).				10	
Total punctaj parțial 3.4.2 (2)				10	10
Total punctaj parțial 3.4.2				40	40
3.4.3 Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor și manifestărilor științifice naționale și internaționale neindexate					
3.4.3 (1) Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor științifice naționale și internaționale neindexate					
Membru în colectivul de redacție al publicației naționale „Vinul.Ro” (2011 - 2015)				5	
Membru în colectivul de redacție al publicației naționale „Horeca România” (2011 - 2014)				5	
Membru în Bordul editorial al publicației naționale „Bulletin of Scientific Information” (2010 – PREZENT)				5	
Membru în Colectivul de redacție al publicației naționale „Wine & Spirit Club” (2008) devenit „Romanian Wine Art” (2008 - 2011)				5	
Membru în Colectivul de redacție al publicației naționale „Wine Industry” (2006 – 2007)				5	
Membru în Bordul editorial al publicației naționale „Buletin informativ pentru industria alimentară” (1985 – 1990)				5	
Total punctaj parțial 3.4.3 (1)				30	30
3.4.3 (2) Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale manifestărilor științifice naționale și internaționale neindexate					
Membru în comitetul științific de organizare la a II – A Conferință Europeană Interregională ONE HEALTH (2018)				5	
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 (2015).				5	
Coordonatorul Simpozionului științific național anual cu participare internațională organizat de societatea SODINAL pentru producătorii români de vinuri, timp de 12 ediții neîntrerupte (2005 - 2016).				60	
Membru în comitetul științific al manifestării naționale cu participare internațională „Securitatea alimentară a populației”, organizat de I.C.A. București sub patronajul A.S.A.S. și M.C.T. (1998).				5	
Membru în comitetul științific al Conferinței internaționale „Romwine - tradiție și cultură”, World Trade Center, București (1998).				5	
Membru în comitetul științific al manifestării naționale cu participare internațională „Resurse și dezvoltare în industria alimentară” organizat de I.C.A. București sub patronajul A.S.A.S. și M.C.T. (1995).				5	
Membru în comitetul științific de organizare a Conferinței inventatorilor și inovatorilor din industria alimentară (1989).				5	
Membru în comitetul științific de organizare a Simpoziunilor naționale cu tema „Modernizarea tehnologiilor agroalimentare; alimentele și alimentația - surse de sănătate a populației” (1987 – 1988).				10	
Membru în comitetul științific de organizare a Congreselor naționale cu tema „Informatica și automatizarea în slujba modernizării întreprinderilor de industrie alimentară” (1986 – 1988).				10	
Total punctaj parțial 3.4.3 (2)				110	110

Recunoașterea și impactul activității (A3) – Continuare 3.4, 3.5 și 3.6					
Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Valoare total	TOTAL categorii
Total punctaj parțial 3.4.3				140	140
Total punctaj parțial 3.4				180	180
3.5 Recenzor pentru reviste și manifestări științifice naționale și internaționale (punctajul se acordă pentru fiecare revistă manifestare științifică o singură dată/an - indiferent de numărul recenziilor)		3.5.1 ISI	10		
		3.5.2 BDI	5		
3.5.1 Recenzor pentru reviste și manifestări științifice naționale și internaționale indexate/cotate ISI					
Total punctaj parțial 3.5.1				0	0
3.5.2 Recenzor pentru reviste și manifestări științifice naționale și internaționale indexate BDI					
3.5.2 (1) Recenzor pentru reviste științifice naționale și internaționale indexate BDI					
Recenzor pentru publicația BDI „International Journal of Green Technology” (2016)				5	5
3.5.2 (2) Recenzor pentru manifestări științifice naționale și internaționale indexate BDI					
Membru în juriile de evaluare a cîrților ce concurează în cadrul Categoriilor de specialitate la Premiile O.I.V. (2008, 2009, 2016)				15	15
Total punctaj parțial 3.5.2				20	20
Total punctaj parțial 3.5				20	20
3.6 Referent în comisii de doctorat		3.6.1 Internaționale	10 x nr.comisii		
		3.6.2 Naționale	5 x nr.comisii		
3.6.1 Referent în comisii de doctorat internaționale					
Total punctaj parțial 3.6.1				0	0
3.6.2 Referent în comisii de doctorat naționale					
Referent comisie drd. Laurențiu-Mihai Palade, Facultatea de Biotehnologii, USAMV București, 2016				5	5
Total punctaj parțial 3.6.2				5	5
Total punctaj parțial 3.6				5	5

Recunoașterea și impactul activității (A3) – 3.7					
Tipul activităților	Categoriile și restricțiile	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Valoare totală	TOTAL categorii
3.7 Premii		Academia Română	30		
		ASAS, AOSR, alte academii de ramură și CNCS	15		
		Premii internaționale	10		
		Premii naționale în domeniu	5		
3.7.1 Premiu al Academiei Române ca unic autor					
Premiul „Traian S VULESCU” al Academiei Române acordat pentru lucrarea <i>Tratat de tiin și inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor</i> (decembrie 2011).				30	
Total punctaj parțial 3.7.1				30	
3.7.2 Premii ale ASAS, AO R, ASM, alte academii de ramură ca unic autor și premiul CNCS ca autor corespondent*					
CNCS ca autor corespondent: Premiu acordat pentru lucrarea: Constantin O. E., Râpeanu 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”, <i>Journal of Food Protection</i> , 81, 8, 1313 – 1320, doi:10.4315/0362-028X.JFP-18-066 (nr. cerere: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2018-27073) https://uefiscdi.ro/resource-80274?&wtok=&wtkps=XY5RDolwEETvst+CbEsBlzsYE09AKOhSFKVUROPdLfhh9Gsnm3kzU1BKT0uKYBxMayHf5pYkgWUNXsURQW0S5OujalyJzmPi3LEcBmt7GuCkji0xmCZjXTP7kYDnKwgUwieq1D6WCePNbEqJtL6cd/u1TCORiSxS2UJ49PtZCUQIESXKJVYt1PaPQb/u1+h7x2rp9erUaddWYdcfQlfVbEvN4Y2rMSz6gcuuhfz1Bg==&wchk=657155697ea86dcbcfbf272e8147fa4c17a21fde				15	
CNCS în calitate de coautor: Premiu acordat pentru lucrarea: Constantin O. E., Kukurova K., Dasko L., Stanciuc N., Ciesarova Z., Croitoru C. , Răpeanu G.*, 2018 - „Modelling the contaminants formation during thermal processing of sea buckthorn purée”, <i>Molecules</i> , 24, 1571; 1 – 12, doi:10.3390/molecules 24081571 (nr. cerere: PN-III-P1-1.1-PRECISI-2019-35890).				15	
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 <i>Bazele alimentației și nutriția</i> al <i>Tratatului de tiin și nutriția alimentației și nutriția alimentelor</i> (noiembrie 2016).				15	
A M: Premiul de Excelență pe anul 2014 al Academiei de Științe Medicale, acordat pentru lucrarea <i>Tratat de tiin și nutriția alimentației și nutriția alimentelor. Volumul 1 – Bazele alimentației și nutriția</i> (noiembrie 2015).				15	
ASTR: Premiul și trofeul AGIR pe anul 2014 la Secțiunea Inginerie Agricolă și Silvică, acordat pentru lucrarea <i>Tratat de tiin și nutriția alimentației și nutriția alimentelor. Volumul 1 – Bazele alimentației și nutriția</i> (septembrie 2015).				15	

Recunoașterea și impactul activității (A3) – Continuare 3.7 și 3.8					
Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Valoare totală	TOTAL categorii
ASAS: Premiul „Dimitrie MOȘCOVICI” al Secției de Industrie Alimentară a ASAS pe anul 2010 pentru volumul <i>Tratat de știință și inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor</i> (decembrie 2010).				15	
Total punctaj parțial 3.7.2				90	
3.7.3 Premii internaționale ca unic autor					
Laureat al Premiului Organizației Internaționale a Vieii și Vinului (OIV) la Categoria Oenologie în 2010.				10	
Laureat al Premiului (OIV) la Categoria Oenologie în 2007.				10	
Total punctaj parțial 3.7.3				20	
3.7.4 Premii naționale în domeniu ca unic autor					
Premiul și trofeul AGIR pe anul 2018 la Secțiunea Inginerie Agricolă și Silvică, acordat pentru lucrarea <i>Analiza senzorială a produselor agroalimentare</i> (Volumele 1 ÷ 4) (septembrie 2019).				5	
Premiul AGIR pe anul 2012 la Secțiunea Inginerie Agricolă și Silvică, acordat pentru lucrarea <i>Oenologie. Inovări și noutăți</i> , editat în limbile română, franceză și engleză (septembrie 2013).				5	
Premiul AGIR pe anul 2009 la secțiunea Inginerie chimică, acordat pentru volumul <i>Tratat de știință și inginerie oenologică. Produse de elaborare și maturare a vinurilor</i> (septembrie 2010).				5	
Premiul I la Sesiunea națională de comunicări tehnico-științifice a tineretului din industria alimentară, 1989.				5	
Total punctaj parțial 3.7.4				20	
Total punctaj parțial 3.7				160	160
3.8 Membru în academie, organizații, asociații profesionale de prestigiu, naționale și internaționale, apartenența la organizații din domeniul educației și cercetării	3.8.1 Academia Română		100		
	3.8.2 ASAS, AOSR și academii de ramură		30		
	3.8.3 Conducere asociații profesionale	Internaționale	30		
		Naționale	10		
	3.8.4 Asociații profesionale	Internaționale	5		
		Naționale	2		
3.8.5 Consilii și organizații în domeniul educației și cercetării	Conducere	15			
	Membru	10			
3.8.1 Membru corespondent/titular al Academiei Române					
Total punctaj parțial 3.8.1				0	0
3.8.2 Membru corespondent/titular al ASAS, AOSR și alte academii de ramură					
Membru titular al ASAS (2017).				30	
Total punctaj parțial 3.8.2				30	30
3.8.3 Conducere asociații profesionale naționale și internaționale					
Total punctaj parțial 3.8.3				0	0

Recunoașterea și impactul activității (A3) – Continuare 3.8 & Total punctaj realizat (A3) & Valoarea Indicatorului de merit realizat impus					
Tipul activităților	Categoriile și restricții	Subcategoriile	Indicatori (k_{pi})	Valoare total	TOTAL categorii
3.8.4 Membru în asociații profesionale					
3.8.4.1 Membru în asociații profesionale internaționale					
	Membru al Societății Americane de Oenologie și Viticultură (din aprilie 2009).			5	
	Membru al Academiei de Științe din New York (din februarie 2009).			5	
	Membru al Federației Internaționale a Scriitorilor și Jurnaliștilor de Vin și Băuturi Spirtoase (FIJEV) din iunie 2008.			5	
	Expert al României la O.I.V. (din 2008).			5	
	Total punctaj parțial 3.8.4.1			20	20
3.8.4.2 Membru în asociații profesionale naționale					
	Membru al Societății Române de Biochimie și Biologie Moleculară – Filiala Galați (din 2018)			2	
	Membru al Asociației Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată (din 2018)			2	
	Membru al AGIR (din octombrie 2010).			2	
	Membru fondator al Asociației Specialiștilor din Industria Alimentară din România - ASIAR (din octombrie 2009).			2	
	Membru al Grupului Român de Experți în Cercetare, Dezvoltare și Inovație (2008 - 2010).			2	
	Membru al Societății Române de Biotehnologie și Bioinginerie - Filiala Galați (2008 - 2010).			2	
	Membru al Asociației Degustatorilor Autorizați din România (2003 - 2011).			2	
	Total punctaj parțial 3.8.4.2			14	14
	Total punctaj parțial 3.8.4			34	34
3.8.5 Conducere/membru în consilii și organizații în domeniul educației și cercetării					
	Total punctaj parțial 3.8.5			0	0
	Total punctaj parțial 3.8			64	64
Total punctaj realizat la Recunoașterea și impactul activității (A3)					472,111
Total punctaj impus la Recunoașterea și impactul activității (A3) prin OMENCS nr. 6129/20.12.2016					60
Total general – Valoarea Indicatorului de merit realizat, [(A1) + (A2) + (A3)]					2853,027
Total general – Valoarea Indicatorului de merit impus, [(A1) + (A2) + (A3)] prin OMENCS nr. 6129/20.12.2016					420

Notele de subsol: ⁽¹⁾(La subcap. 2.1.1 și 2.1.2), ⁽²⁾(La subcap. 2.1.2 și 2.2), ⁽³⁾(La subcap. 2.4), ⁽⁴⁾(La subcap. 3.1 și 3.2) și ⁽⁵⁾(La subcap. 3.2), sunt explicate la finalul capitolului 1 al Anexei 14 a OMENCS nr. 6129/20.12.2016, de la pagina 39.