

UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA**FACULTATEA DE HORTICULTURĂ****DEPARTAMENTUL DE HORTICULTURĂ ȘI ȘTIINȚA ALIMENTULUI**Postul scos la examenul de promovare în cariera didactică: **CONFERENȚIAR**, Poz. 17

Disciplinele postului: Analiza riscurilor și punctelor critice de control în industria alimentară; Tehnologii în industria uleiului, zahărului și a produselor zaharoase II; Aditivi și ingrediente în industria alimentară; Tehnologia zahărului; Controlul microbiologic al produselor alimentare.

Domeniul științific: Ingineria Produselor Alimentare (IPA)

FIȘA DE VERIFICARE

a îndeplinirii standardelor Universității pentru postul de

Conferențiar universitar

publicat pe site-ul web al Universității din Craiova

Candidat: **CĂPRUCIU RAMONA**,

Data nașterii: 14.11.1976

Funcția actuală: Șef lucrări univ. dr.

Instituția: UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA

1. Studiile universitare

Nr. crt.	Instituția de învățământ superior	D o m e n i u l	Perioada	Titlul acordat
1.	Universitatea din Craiova	Ingineria produselor alimentare	1995-2000	Inginer

2. Studii universitare de doctorat

Nr. crt.	Instituția organizatoare de doctorat	D o m e n i u l	Perioada	Titlul științific acordat
1.	Universitatea din Craiova	Horticultură	2000- 2005	Doctor

3. Studii și burse postdoctorale (stagii de cel puțin 6 luni)

--	--	--	--	--

4. Grade didactice/profesionale

Nr. crt.	Instituția	D o m e n i u l	Perioada	Titlul/postul didactic sau gradul/postul profesional
1.	Universitatea din Craiova	Ingineria produselor alimentare	2008-prezent	Șef lucrări univ dr

5. Realizările profesional-științifice

Relevanța și impactul rezultatelor științifice ale candidatului	Articolele publicate au abordat o gamă diversă de aspecte teoretice și practice din domeniile ingineriei produselor alimentare și horticulturii. În cadrul tezei de doctorat „Cercetări privind desfășurarea proceselor biochimice la soiurile pentru vinuri roșii de consum curent comparativ cu cele pentru vinuri roșii de calitate superioară în centrele viticole Banu Măracine și Tâmburești, contribuția științifică a fost majoră, un element remarcabil fiind determinarea cantitativă și calitativă a resveratrolului din struguri și vin din două centre cu tradiție viticolă din țara noastră, cercetare continuată și după obținerea titlului de doctor (4 lucrări ISI/ISI pross. având ca subiect de
---	--

cercetare, resveratrolul). Din alte 80 de lucrări științifice (16 ISI și ISI Pross. și 64 BDI) publicate în reviste prestigioase din domeniile Horticultură și Ingineria produselor alimentare reies cercetări care analizează:

- utilizarea subproduselor alimentare prin transformare în pulberi în context sustenabil și de economie circulară;

- cercetări privind prezența resveratrolului în componentele viței de vie și vin; metode de extracție și sinteză a resveratrolului din struguri;

- dinamica carbohidraților și a unor compuși biochimici în unele resurse vegetale;

- determinarea profilului aromatic din unele vinuri;

- cercetări privind dinamica calitativă a unor soiuri de struguri și castraveți în contextul schimbărilor climatice actuale;

- cercetări privind influența aplicării fertilizanților cu calciu și bor asupra calității unor soiuri de pepene verde;

- studiul inovativ privind impactul biocomponentului ambalaj-aliment, cercetări asupra materialului utilizat, grafica ambalajului, creșterea valabilității produselor alimentare, păstrând caracteristicile calitative, etc.

- studiul calității unor tipuri de ulei (floarea-soarelui, ulei de palmier) a dus la obținerea unor date importante pentru cercetarea alimentară (modificări calitative în produsul finit în condiții diferite de păstrare, în contact cu aerul, în condiții diferite de preparare etc.).

- implementarea sistemului calității HACCP în unități alimentare pentru produse din domeniul panificației, patiseriei-cofetăriei, laptelui sau procesării cărnii este un studiu ce aduce elemente noi în ceea ce privește standardizarea națională raportată la norme de calitate europene/mondiale.

Astfel, un impact științific deosebit din acest punct de vedere, l-au avut articole precum: Resveratrol in Grapevine Components, Products and By-Products—A Review; Methods for Synthesis and Extraction of Resveratrol from Grapevine: Challenges and Advances in Compound Identification and Analysis; Analysis of some biochemical compounds involved in adaptation mechanisms of vine to the minimum temperatures during the dormant season; The resveratrol content in black grapes skins at different development stages; Research on the consumption of chemical and organic fertilizers through foliar fertilization with folibor on some physiological indexes of watermelons.

Recunoașterea activității la nivel național și internațional este reflectată în numărul de citări, respectiv, 145 citări - H-index 7, în baza Scholar, 19 citări în baza Scopus și 54 citări - H-index 4, în baza Web of Science, precum și în calitatea de membru în comitetul științific al conferinței International Scientific Symposium Horticulture, Food and Environment, Craiova, România.

	Recunoașterea activității de cercetare reiese și din poziția de laureat al Galei Cercetării organizată anual de Universitatea din Craiova (Edițiile 2020-2025) pentru rezultatele științifice obținute.
Capacitatea candidatului de a îndruma studenți sau tineri cercetători și competențele didactice ale candidatului	Îmi desfășor activitatea didactică în învățământul superior la Facultatea de Horticultură, cu o vechime de 18 ani. Începând cu anul 2008 am ocupat prin concurs postul de Șef lucrări universitar în cadrul Universității din Craiova, Facultatea de Horticultură, Catedra Pomicultură/Viticultură, actualmente Horticultură și Știința alimentului, disciplinele din portofoliul de predare fiind următoarele: - Controlul calității produselor alimentare (I și II); - Biotehnologii alimentare; - Tehnologii în industria uleiului și a produselor zaharoase (I și II); - Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară; - Aditivi și ingrediente în industria alimentară; - Analiza riscurilor și a punctelor critice de control în industria alimentară. De asemenea, sunt responsabil pentru programul de master: Siguranța alimentară și protecția consumatorului (SAPC), precum și pentru programul de practică pentru specializările Ingineria produselor alimentare (IPA)/Tehnologia prelucrării produselor agricole (TPPA) și pentru programul de master Siguranța alimentelor și protecția consumatorului (SAPC). Din 2008 până în prezent, datorită conduitei academice, în urma evaluării la nivel de departament, precum și a evaluării cadrelor didactice de către studenți (prin intermediul fișelor de evaluare anuale), am obținut în fiecare an calificativul <i>foarte bine</i>. Activitatea de formare a fost continuă prin participare la cursuri de instruire/formare/specializare: - 2011, Curs Manager proiect, Asociația Dominou Craiova, Dolj, Ministerul Educației, Cercetării și Inovării și Ministerul muncii, Familiei și Protecției sociale, Certificat de absolvire Seria G, Nr. 00135305 + Supliment descriptiv al certificatului - 2012, Curs Sesiunea de instruire privind Activitatea de tutorat, organizată de Departamentul pentru Programe ID-FR - Certificat participare - 2013, Curs Sesiunea de instruire privind Organizarea, desfășurarea și normarea activităților didactice la formele ID și IFR, organizată de Departamentul pentru Programe ID-FR, Certificat participare - 2013, Curs Programul de formare și conștientizare în asigurarea calității în învățământul la Distanță-ID, Spiru Haret, Certificat de absolvire - 2017, Curs de instruire pentru ocupația de Formator, Asociația Domino, Certificat de absolvire, Seria J, Nr. 00009875

- 2018, Curs instruire: SEM-CENTRES, Cross-border Sustainable Employment Mix-Centres in the fields of information technologies, tourism and agriculture, Bulgaria, Certificat de participare

- 2019, Curs instruire ESIF: Certificate of trainig completion for Proposal Writing for European Structural&Investment Funding (ESIF) Regional Operational Programme (ROP)

- 2025, Curs, Inițiere și Specializare „Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere”, Managementul proiectelor (certificat nr. Serie: PNRR Nr. CD47 /03.11.2025).

Capacitatea de a îndruma studenți sau tineri cercetători poate fi demonstrată prin activitățile de îndrumare a studenților și masteranzilor în activitatea de cercetare, prin alegerea celor mai bune modele de studiu ale tematicilor cercetate în lucrările de licență/disertație, în domeniul ingineriei produselor alimentare. În cei 18 ani de activitate didactică am coordonat anual, în medie 3 lucrări de licență și 3 lucrări de disertație, acumulând peste 100 de lucrări coordonate în întreaga activitate.

De asemenea, implicarea studenților în diferite proiecte (Rose-Împreună pentru un viitor prin educație), ateliere (Atelier dulce-Pulberi alimentare) și workshopuri (Alimente funcționale. Percepția consumatorilor și noile orientări pentru dieta zilnică; Deșeurile alimentare-componentă a poluării sau resursă de compuși bioactivi?) este o preocupare continuă. La toate acestea s-au adăugat evaluarea corectă a tuturor sarcinilor distribuite și obiectivitatea în atribuirea notei finale.

Participarea la concursuri studențești precum Agronomiada (3 participări), s-a finalizat cu obținerea de premii/mențiuni. De asemenea, participarea la sesiuni studențești face parte din activitatea continuă de îndrumare a studenților.

În 2018, am obținut premiul Ernest Grințescu, oferit de Societatea Română a Horticultorilor pentru cartea „Implicarea biotehnologiilor în industria alimentară”. Autor: Căpruciu Ramona

Capacitatea candidatului de a conduce proiecte de cercetare-dezvoltare

În perioada 2008 până în prezent, am participat în proiecte de cercetare -dezvoltare, după cum urmează:

Director proiect

-în competiții naționale

1. Proiect CNCSIS DE tip TD, contract nr. 39344/05.11.2002 cu titlul: *Cercetări privind desfășurarea proceselor biochimice la soiurile pentru vinuri roșii de consum curent comparativ cu cele pentru vinuri roșii de calitate superioară în centrele viticole Banu Mărăcine și Tâmburești*, durata finanțării 2002-2003, valoare 28.000 lei (director proiect).

-cu agenți economici

2. Contract cu agenți economici, nr.3C/28.02.2025,, *Evaluarea calității unor soiuri de struguri pentru vin în contextul climatic actual din sudul României*, beneficiar Pomiviticola SRL, durata finanțării: 6 luni, valoare proiect: 50.000 lei (director proiect)

Membru echipă

-în competiții naționale

3. Grant de tip A, CNCSIS, finanțator MEC, nr.27 GR/11.05.2007, titlul: *Evaluarea, conservarea și utilizarea biodiversității în vederea îmbunătățirii sortimentului viticol- alternativă pentru o viticultură durabilă*, perioada de derulare:2007-2008; valoare proiect 130.000 lei, director proiect : Conf univ.dr. Cichi Daniela Doloris

4. Grant de tip A, CNCSIS, finanțator MEC, nr.643/2007, titlul: *Efectul poluanților atmosferici asupra ecosistemelor horticole în scopul stabilirii cauzelor unor modificari fiziologo-biochimice cu implicatii asupra productivității*, perioada de derulare: 2007-2008, valoare proiect 80.000 lei, director proiect : Conf univ.dr. Gavrilesco Elena

5. Grant de tip A, CNCSIS, finanțator MEC, nr.166/31.12.2008, titlul: *Managementul resurselor biologice si pedoclimatice ale agroecosistemului viticol pentru realizarea unei viticulturi durabile si sustenabile in conditiile unor modificari climatice*, perioada de derulare: 2006-2008, valoare proiect 60.000 lei, director proiect : Conf univ.dr Costea Dorin

6.Grant de tip A, CNCSIS, finanțator MEC, nr.296, titlul: *Asigurarea și menținerea unei viticulturi durabile în Oltenia în anii cu regim termohidric suboptimal (atipic)*, perioada de derulare: 2004-2006, valoare proiect 190.574 lei, director proiect: Conf univ.dr.ing. Ion Olteanu.

7. Ctr cercetare 33547/01.07.2003, tema nr. 24 cod CNCSIS 275, Asistent cercetare (01.11.2003-30.11.2003)

7.Grant de tip A, CNCSIS, finanțator MEC, nr.296,

titlul: *Cercetari privind fundamentarea unor procese fiziologice si biochimice la vita de vie in conditiile centrului viticol Banu Mărăcine*, perioada de derulare: 2002-2004, valoare proiect 60.000 lei, director proiect : Conf univ.dr.ing. Gavrilescu Elena.

Proiecte tip NC-necompetitive

1. Grant de tip AG255/SGU/NC/II/din 25.11.2019, titlul: *Împreună Pentru Un Viitor Prin Educație*, perioada de derulare: director proiect (21.01.2020-24.11.2022)/expert organizare vizite de studii (01.07.2020-31.05.2022)/expert programe remediale (01.09.2022-24.11.2022).

2. Grant de tip PEO 322617/*Punți educaționale pentru creșterea accesului la învățământul superior*, expert invatamânt- expert învățământ (02.04.2025-31.10.20270)

3. Grant de tip AG 337/SGU/PV/III/26.06 2020, „*Să descoperim viața de student la Horticultură*”, tutore (07.07.2022-31.07.2024), tutore-experti activități extracuriculare -vizite (15.07.2021-01.08.2021).

4. Grant de tip POCU/379/6/21/125093 ”*Student Antreprenor În Cadrul Facultăților De Economie Și Administrarea Afacerilor Și Horticultură*”, mentor (03.06.2019-22.07.2021).

5. Grant de tip 13/SGU/PV/I/ din 06.07.2017 Un mediu sănătos pentru viitorul tău, tutore elevi (20.08.2017-29.07.2019)

6. Îndeplinirea standardelor universității:

- deținerea diplomei de doctor în domeniul postului sau într-o ramură înrudită: **îndeplinit**;
- îndeplinirea standardelor minime necesare și obligatorii de ocupare a posturilor didactice/de cercetare, specifice funcției de Conferențiar universitar/CS II, aprobate prin O.M.E.N.C.Ș. nr. 6129/20.12.2016, publicat în Monitorul Oficial, Partea I, nr. 123 bis/15.02.2017, potrivit art. 156 din Legea învățământului superior nr. 199/2023:

Nr. crt.	Domeniul de activitate (Indicator, Criteriu)	Punctaj minim	Punctaj realizat
1	Activitatea didactică (profesională) (A1)	Minimum 50 puncte	Realizat = 347,2
2	Activitatea de cercetare (A2)	Minimum 130 puncte	Realizat = 1.235,95
3	Recunoașterea și impactul activității (A3)	Minimum 40 puncte	Realizat = 383,82
	TOTAL	Minimum 220 puncte	Realizat = 1966,97

îndeplinit.

7. Îndeplinirea standardelor facultății: îndeplinit.

Data, 03.06.2026

Semnătura candidatului

