

Curriculum vitae Europass



Informații personale

Nume / Prenume **Croitoru Constantin**

Adresă(e) Aleea Heracleea no 1, bl. V1, sc. B, et. 1, ap. 25, 900421, Constanța (domiciliu stabil).
Str. Cluj no 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

Data nașterii 27 aprilie 1955

Experiența profesională

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 (filierele de elaborare a produselor agroalimentare de la sâmbânță 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 – Șişești" (ASAS), București

Tipul activității sau sectorul de activitate Activități cu profil academic

Perioada 2010 – prezent

Funcția sau postul ocupat Profesor universitar

Activități și responsabilități principale Elaborarea și predarea de cursuri și laboratoare (Oenologie și legislația viei și vinului, Bazele alimentației, Tehnologia produselor vegetale, Procedee și tehnici de conservare a alimentelor).

Numele și adresa angajatorului Universitatea Bioterra, București

Tipul activității sau sectorul de activitate Învățământ superior

Perioada 2011 – 2012

Funcția sau postul ocupat Cercetător științific gradul I

Activități și responsabilități principale Activități curente de documentare și cercetare, elaborarea standardului pentru meseria de analist senzorial de produse alimentare.

Numele și adresa angajatorului Institutul Național de Cercetare – Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare

Tipul activității sau sectorul de activitate Cercetare și analiză senzorială în domeniul alimentar și al băuturilor, cu precădere al vinurilor



Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale Numele și adresa angajatorului Tipul activității sau sectorul de activitate	1999 - 2011 Consultant expert: 1999 – 2002, Director cercetare – dezvoltare : 2003 – 2011. Consultanță, testare și cercetări aplicative, promovare, distribuție și comercializare de produse și echipamente destinate noilor biotehnologii de vinificație și tehnologiilor inovative de limpezire, stabilizare, filtrare și îmbuteliere a vinurilor. Trainer pentru instruirea agenților comerciali la societățile SODINAL, Wine & Beverage Divison a grupului AVEX SODINAL, membră a Wine & Beverage Divison a grupului AVEX, București. Detașat de la Institutul de Cercetări Alimentare (ICA Research & Development SRL) Testare și comercializare de auxiliari tehnologici și echipamente pentru industria vinului, a băuturilor și produselor alimentare.
Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale Numele și adresa angajatorului Tipul activității sau sectorul de activitate	1988 – 2011 Inginer: 1988 – 1990; Cercetător științific gradul III: din 1990; Cercetător științific gradul II: din 2000; Cercetător științific gradul I: din 2002. Director proiecte naționale de cercetare obținute prin competiție (2007 – 2010); Director proiecte internaționale de cercetare cu societăți străine private (2004 – 2009); Responsabil contracte naționale de cercetare cu societatea SODINAL (2000 – 2002); responsabil teme și contracte de cercetare în cadrul ICA (1998 – 1999); responsabil contracte naționale de cercetare aplicativă și consultanță cu societatea FRUVIMED Medgidia, care a generalizat utilizarea biotehnologiilor în industria vinicolă (1995 – 1998); responsabilul colectivului de cercetare și a contractelor aferente cu VINVICO S.A. Constanța (1990 – 1995); consultant-expert la SEAGRAM (actuala PERNOD RICARD) România (1998 – 1999). Institutul de Cercetări Alimentare (ICA Research & Development SRL), București Cercetare în domeniul vinurilor, altor băuturi și produse alimentare
Perioada Funcția sau postul ocupat Activități și responsabilități principale Numele și adresa angajatorului Tipul activității sau sectorul de activitate	1982 - 1988 Inginer 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 inițier profesională ca stagiar la societatea vitivinicolă VINVICO (fostul vinalcool) din Constanța (1982). VINVICO S.A. Constanța Elaborarea, maturarea, condiționarea, stabilizarea și îmbutelierea vinurilor și băuturilor alcoolice distilate.
Educație și formare	
Perioada Calificarea / diploma obținută Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	2012 Trainer, acreditat CNFPA Vision Consulting, acreditată CNFPA
Perioada Calificarea / diploma obținută Disciplinele principale studiate/ competențe dobândite	2007 Certificat internațional "Degustation. Analyse sensorielle des vins" Chimia vinului, principiile analizei senzoriale a produselor alimentare și a vinurilor, bolile și defectele olfacto – gustative ale vinurilor / dezvoltarea capacității de evaluare senzorială obiectivă, identificarea soiului, a țării de origine și a continentului din care provine vinul în cadrul unei degustări comparative.

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare

Nivelul de clasificare națională sau internațională

Perioada

Calificarea / diploma obținută

Disciplinele principale studiate / competențe dobândite

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare

Nivelul de clasificare națională sau internațională

Perioada

Calificarea / diploma obținută

Disciplinele principale studiate / competențe dobândite

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare

Nivelul de clasificare națională sau internațională

Perioada

Calificarea / diploma obținută

Disciplinele principale studiate / competențe dobândite

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare

Nivelul de clasificare națională sau internațională

Perioada

Calificarea / diploma obținută

Disciplinele principale studiate / competențe dobândite

Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare

Nivelul de clasificare națională sau internațională

Facultatea de Oenologie, Universitatea Bordeaux II, Bordeaux, Franța

Studii postuniversitare

ianuarie 2000 – aprilie 2000

Higher Certificate in Wines, Spirits and Liqueurs

Geografia vitivinicolă mondială, cunoașterea și degustarea comparativă a vinurilor, băuturilor distilate și lichiorurilor, promovarea vinurilor, negocierea prețurilor la vinuri, marketingul unui nou produs vinicol / Identificarea soiului, a tipologiei, a țării de origine a vinurilor ce au fost degustate anterior, cunoașterea aprofundată a unor areale viticole de excepție pe care se produc vinuri de excepție.

The Wine and Spirit Education Trust, UK

Studii postuniversitare

noiembrie 1992 – octombrie 1993

D.E.S.S. „Connaissance et Commerce International des Vins”

Cunoașterea mondială a vinurilor, marketingul și comercializarea vinurilor, degustarea vinurilor, noțiuni de viticultură, oenologie, contabilitate, analiză economico – financiară, tehnici de negociere și comunicare / acordarea de consultanță și expertiză în optimizarea calității senzoriale a vinurilor, în promovarea și comercializarea acestora.

E.N.E.S.A. Dijon și C.F.P.P.A. Beaune (France) & Brighton College of Technology (UK).

Studii postuniversitare

ianuarie 1992 – iulie 1998

Doctor în Tehnologii și echipamente în industria alimentară - specializarea Oenologie, cu teza intitulată „Cercetări privind optimizarea procedeele de dezacidifiere a musturilor și vinurilor în vederea îmbunătățirii calității acestora”.

Chimie, microbiologie, procedee neconvenționale, oenologie / însușirea unor noi metode și tehnici de reducere a acidității musturilor și vinurilor.

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, conducător doctorat: prof. univ. dr. ing. Mircea BULANCEA

Studii postuniversitare

septembrie 1977 – martie 1982

Inginer, diplomă a Facultății de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare, cursuri de zi, specializarea Oenologie și Tehnologii fermentative

Chimia, biochimia și microbiologia alimentelor, tehnologii alimentare, utilaje și echipamente alimentare / calcule 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.

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

Studii universitare

Aptitudini și competențe personale

Limba(i) maternă(e)
Limba(i) străină(e) cunoscută(e)
Autoevaluare
Nivel european (*)

Franceză
Engleză
Italiană

română

Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat		Utilizator experimentat
B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	A1	Utilizator începător
B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	A1	Utilizator începător	A1	Utilizator începător

(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine

Competențe și abilități sociale

Competențe și aptitudini organizatorice

Competențe și aptitudini științifice și academice

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

Alte competențe și aptitudini

Competențe dobândite în activitatea de cercetare

Talent oratoric, ușurința de a se exprima în public, spirit de echipă, altruism, flexibilitate în gândire și atitudine, adaptare la medii multiculturale, participare la evenimente științifice naționale și internaționale.

Experiență națională și internațională în organizarea de manifestări științifice, abilități de moderator prin gestionarea eficientă a dialogului interactiv, capacitate superioară de a capta atenția interlocutorilor și a canaliza energiile constructive în direcția necesară.

Elaborarea materiale didactice (cărți – 4 / 1 – și în limbile franceză și engleză, tratate -2, cursuri - 4 și lucrări de laborator universitare - 1); articole științifice publicate în reviste naționale și internaționale (ISI – 1, BDI – 22, CNCSIS/B+ - 12, CNCSIS/C - 9, alte reviste naționale de specialitate – 64); articole științifice publicate în volumele unor manifestări naționale (49) și internaționale (14) sau cu rezumatul publicat în volumele unor manifestări naționale (11) și internaționale (6); lucrări comunicate oral sau PP la alte manifestări naționale și internaționale (68); cereri de brevet de invenție (10); proiecte de cercetare naționale (2 granturi – 1 ca director; 56 – 53 ca responsabil) și internaționale (10 contracte ca director); referent științific (2); citări (presă, teze de doctorat, cărți,...)

Utilizare Microsoft office (Word, Power Point)

- Promovarea sistemului de cercetare prin echipe mixte de specialiști care acționează în unități de producție în vederea soluționării unor tematici concrete sub coordonarea unor laboratoare de cercetare din instituții specializate.
- Promovarea sistemului de cercetare prin colaborarea dintre unitățile de producție (interesate să testeze un produs nou de tratament), societățile de consultanță și distribuție (care oferă produsul nou, protocolul experimental și asigură coordonarea activității de cercetare) și laboratoarele de cercetare-dezvoltare ale firmelor furnizoare (care garantează calitatea produsului nou și asigură efectuarea analizelor de laborator mai complexe după finalizarea experimentelor în vederea validării rezultatelor obținute.
- Soluționare eficientă și consultanță competentă pentru orice problemă semnalată în producția vinicolă și orice tematică de cercetare specifică sectorului vinicol și al băuturilor alcoolice distilate.
- Elaborarea și realizarea de lucrări de cercetare, cereri de brevet de invenție, proiecte și programe de cercetare, analize, sinteze și cărți pentru orice tematică din domeniul oenologiei și băuturilor alcoolice fermentate și distilate.
- Capacitatea de a participa la realizarea unor proiecte internaționale de cercetare în domeniul oenologiei și al biotehnologiilor alimentare.
- Aptitudinea de a formula noi proiecte ce vizează tematici actuale de cercetare din domeniul oenologiei, băuturilor alcoolice fermentate și distilate și al biotehnologiilor alimentare.
- Capacitatea de a elabora și susține cu competență puncte de vedere personale asupra unor problematici și programe de cercetare actuale din domeniul oenologiei, băuturilor alcoolice fermentate și distilate și al biotehnologiilor alimentare.

**Competențe dobândite în
activitatea de consultanță,
expertiză, marketing și
management**

- Capacitatea de exprimare a unor opinii personale de referință la analiza senzorială a vinurilor, produselor vinicole și altor băuturi fermentate și distilate.
- Evaluarea calitativă rapidă a produselor (vinuri, vinuri spumante și băuturi alcoolice distilate) dintr-o cramă sau dintr-un depozit de produse finite.
- Experiență deosebită în aprecierea, testarea și controlul calității produselor biologice destinate vinificației și a celor destinate limpezirii, stabilizării, filtrării și îmbutelierii vinurilor și a altor băuturi.
- Elaborarea de cataloage de fișe tehnice la standarde internaționale pentru produse de uz oenologic și utilaje și echipamente pentru industria vinicolă, pentru produse utilizate în domeniul băuturilor alcoolice distilate și al biotehnologiilor alimentare.
- Elaborarea de cursuri universitare și cărți de specialitate pentru domeniul oenologie, al băuturilor alcoolice fermentate și distilate și al biotehnologiilor alimentare.
- Gestionarea și coordonarea activității unor societăți comerciale de distribuție și consultanță în domeniul produselor și echipamentelor de elaborare, maturare, limpezire, stabilizare, filtrare și îmbuteliere a vinurilor și băuturilor alcoolice distilate.
- Crearea unor programe eficiente de promovare comercială pentru centre viticole, podgorii și produse noi (vinuri, produse pe bază de vin și băuturi alcoolice distilate) lansate pe piața internă și pentru vinuri și alte băuturi alcoolice prezentate în cadrul unor concursuri, târguri și saloane internaționale.
- Elaborarea conținutului tematic al unor prospecte și broșuri publicitare cu caracter promoțional pentru societăți comerciale și produse din sectorul vinicol și al băuturilor alcoolice fermentate și distilate
- Coordonarea acțiunilor de protejare a imaginii unei firme producătoare de vinuri, vinuri spumante și băuturi alcoolice distilate, pe o nouă piață de desfacere.
- Organizarea unei rețele de distribuție a vinurilor și a altor băuturi alcoolice.
- Realizarea unor studii de prezentare, reorganizare și dezvoltare etapizată a societăților comerciale cu profil vitivinicol în stadiul actual de tranziție, prin capacitatea de integrare rapidă în echipe de lucru interdisciplinare.
- Abilități de negociere în relațiile cu furnizorii și clienții ce acționează în sectorul vitivinicol, al băuturilor alcoolice distilate și al biotehnologiilor alimentare.

**Competențe dobândite în
activitatea de producție**

- Organizarea eficientă a activității în sectorul vinurilor și băuturilor distilate.
- Realizarea oricărui tip de vin, produs vinicol sau băutură alcoolică
- Întocmirea dosarelor de omologare pentru toate tipurile de vinuri , produse vinicole și alte băuturi fermentate și distilate

**Certificate și adeverințe
profesionale
naționale**

- **Pozitie director marketing**, certificat de absolvire a seminarului regional „Marketing International”, I.N.D.E Bucuresti / Agence de la Francophonie de Paris, Proiect FRANCODE, septembrie 2002.
- **Pozitie director comercial**, certificat de absolvire a seminarului regional „Négociations commerciales multilatérales”, I.N.D.E București / Agence de la Francophonie de Paris, Proiect FRANCODE, octombrie 2002.
- **Specialist evaluarea calității**, certificat de absolvire a seminarului internațional „Cercetarea calității și protecția consumatorilor” , F.A.O. Roma - I.C.A. București , 1998.
- **Consultant managerial**, certificat de promovare a testelor de aptitudini decizionale și de cunoștințe în domeniul relațiilor economice internaționale, CEMATT S.A. , 1994.
- Absolvire curs postuniversitar „Ingineria proceselor tehnologice în industria vinului și băuturilor alcoolice distilate”, C.O.C. București, 1988.
- Absolvire curs de pedagogie , Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, 1980-1981.
- Absolvire ciclu prelegeri privind metodologia de informare – documentare în domeniul tehnico - științific , C.O.C. București – Universitatea „Dunărea de Jos” Galați, 1979-1980.

**Coordonarea unor activități de
promovare, dezvoltare și marketing**

- Lansarea pe piața românească a whisky-ului scoțian „100 Pipers” și a spumantului „Maschio Per Due” realizate de Seagram International, noiembrie 1998.
- Organizarea participării societății Sodinal, Wine & Beverage Division of AVEX Group, la diverse saloane și expoziții pentru industria vinului: București, România (ROMEXPO, 1999 - 2007); Chișinău, Republica Moldova (VIN MOLDOVA, 2000 – 2008); Milano, Italia (SIMEI, 1999, 2001, 2003, 2005, 2007); Bordeaux, France (VINITECH, 2000, 2002, 2004, 2006, 2008, 2010; VINEXPO, 1999, 2003, 2005); Paris, France (Convention SPINDAL – AEB Group, 2004 – 2007); Montpellier, France (SITEVI, 2003, 2005); Plovdiv, Bulgaria (VINARIA, 2006, 2007); Düsseldorf, Germania (PROWINE, 2002); China, Shanghai și Beijing (EXPOZIȚIA MONDIALĂ, 2010).

Judecător expert în 22 de
concursuri internaționale

Concursuri internaționale organizate de societatea „Forum Oenologie”:

„Chardonnay du Monde”, „Muscats du Monde”, „Effervescents du Monde”, „Syrah du Monde”. Certificate de atestare obținute în martie 2004, iunie 2004, noiembrie 2004 și mai 2011.

Grands Concours du Monde organizate de societatea „Strasbourg Eveniments”:

„Riesling du Monde”, „Pinot Gris du Monde” și „Gewurztraminer du Monde”. Certificate de atestare obținute în februarie 2005, mai 2005 și ianuarie 2011. Reprezentantul oficial al României în aceste concursuri.

Concurs internațional organizat de societatea „Vinopres”:

„Concours Mondial de Bruxelles”, Certificat de atestare obținut în 2006.

„Mondial du Sauvignon”. Certificat de atestare obținut în 2011.

Concursuri internaționale organizate de societatea „Concours des Vins”:

„Challenge International du Vin”, Bourg-sur-Gironde, Blaye, Franța (din 2009).

„Citadelles du Vin”, Bordeaux, Franța (din 2011).

Concursuri internaționale organizate cu sprijinul O.I.V., U.I.O.E. și VINOVED:

„Wines & Spirits Contest”, Chișinău, Republica Moldova (din anul 2005),

„Vinandino”, San Juan, Mendoza, Argentina (din anul 2007),

„Mondial du Pinot Noir”, Elveția (din anul 2008),

„Vinitaly”, Verona, Italia (din anul 2009),

„Selections Mondiales des Vins”, Quebec, Canada (din anul 2010),

„Mondial du Merlot”, Lugano, Elveția (din anul 2010),

„Mundus Vini”, Neustadt, Germania (din anul 2011).

„Vinalies Internationales”, Paris, Franța (din anul 2011).

„IceWine du Monde”, Lednice, Cehia (din anul 2012).

„CINVE”, Valladolid, Spania (din anul 2013).

„Emotions from the World: Merlot and Cabernet Together” (din anul 2013).

Schimburii de experiență
și training-uri
cu / în societăți străine de
prestigiu

- AEB-SPINDAL (produse biotehnologice și agenți de limpezire-stabilizare pentru industria vinului și a berii) și CECA – SUDCHEMIE (agenți de limpezire-stabilizare și adjuvanți de filtrare pentru industria vinului și a sectorului agroalimentar), Paris, France (august 2000, decembrie 2002, iunie 2003, iunie 2004).

- BUCHER-VASLIN (echipamente pentru vinificație), Franța (ianuarie 2005); SPADONI (echipamente de filtrare), FIMER și ETICAP SYSTEM (echipamente și mașini pentru îmbuteliere), Italia (martie 2001, noiembrie 2003).

Stagii efectuate în străinătate

- Stagiul profesional la societatea vitivinicolă Domaine LAROCHE, Bourgogne, Franța (3 luni - 1993).
- Stagiul de formare profesională la Facultatea de Oenologie, Universitatea Bordeaux 2 (1 săptămână – 2007).
- Stagiul de formare profesională la concursul *Chardonnay du Monde* (1 zi – martie 2004).
- Stagiul de formare profesională la concursul *Muscats du Monde* (1 zi – iulie 2004).
- Stagiul de formare profesională la concursul *Effervescents du Monde* (1 zi – octombrie 2004).
- Stagiul de *Syrah du Monde* (1 zi – mai 2011).