



FACULTATEA DE INGINERIE
UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI

Str. Domnească nr. 111,
800201 - Galați, România

Tel.: +40 336 130208
Fax: +40 236 314463

www.ing.ugal.ro

Nr. 385 / 03.03. 2016

UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	7235
Data intrării/ieșirii	04/03/2016

Extras din procesul-verbal
al ședinței Consiliului Facultății de Inginerie din 03.03.2016

Conform O.M. nr. 3751/ 29.04.2015 care cuprinde *Metodologia cadru referitoare la procesul de stabilire și de alegere a structurilor și funcțiilor de conducere la nivelul instituțiilor din sistemul național de învățământ superior* pre cum și a H.S. U.D.J.G. nr. 156/04.11.2015, art. 11, al. 6, în ședința Consiliul Facultății de Inginerie, care a avut loc în data de 03.03.2016, ora 14⁰⁰, în sala D12, corp D, prezidată de decanul de vârstă al Cpsiliului Facultății, doamna Prof.dr.ing. Viorica MUȘAT s-au abordat următoarele probleme:

1. Avizarea candidaturilor la funcția de decan.
2. Propunerea unui reprezentant pentru comisia de concurs pentru ocuparea funcției de decan.

.....
La ședință sunt prezenți 27 membri ai Consiliului facultății dintr-un total de 32.

.....
Se fac propuneri pentru membri în comisia de numărare a voturilor. Sunt propuși Ș.I.dr.ing. Florin Bogdan MARIN, Ș.I.dr.ing. Spiru PARASCHIV și studenta Andreea ZLAT. Toate propunerile sunt votate pozitiv în unanimitate.

.....
Se împart buletinele de vot membrilor comisiei în vederea exercitării votului secret privind avizarea candidaturilor domnilor Prof.dr.ing. Marian BORDEI și Prof.dr.ing. Cătălin FETECĂU.

În urma numărării voturilor exprimate de către membrii consiliului, Comisia de numărare a voturilor anunță următoarele rezultate:

- cu privire la candidatura domnului Prof.dr.ing. Marian BORDEI:

- 12 voturi „pentru”,
- 10 voturi „împotrivă”,
- 3 abțineri,
- 2 voturi anulate;

- cu privire la candidatura domnului Prof.dr.ing. Cătălin FETECĂU:

- 22 voturi „pentru”,
- 3 voturi „împotrivă”,
- 1 abținere,
- 1 vot anulat.

.....

La punctul 2 din ordinea de zi, doamna Prof.dr.chim. Viorica MUȘAT solicită membrilor consiliului să facă propuneri pentru un reprezentant pentru comisia de concurs pentru ocuparea funcției de decan al Facultății de Inginerie.

Doamna Prof.dr.ing. Cătălina MAIER o propune pe doamna Prof.dr.ing. Nicoleta TĂLMACIU.

Doamna Prof.dr.chim. Viorica MUȘAT îl propune pe domnul Prof.dr.ing. Ion ION.

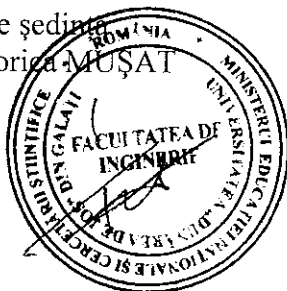
Se supune la vot propunerea ca reprezentant pentru comisia de concurs pentru ocuparea funcției de decan al Facultății de Inginerie a doamnei Prof.dr.ing. Nicoleta TĂLMACIU. Rezultatul votului este: 25 voturi „pentru” și 2 abțineri.

Se supune la vot propunerea ca reprezentant pentru comisia de concurs pentru ocuparea funcției de decan al Facultății de Inginerie a domnului Prof.dr.ing. Ion ION. Rezultatul votului este: 4 voturi „pentru”, 7 voturi „împotrivă” și 16 abțineri.

Este aleasă ca reprezentant pentru comisia de concurs pentru ocuparea funcției de decan al Facultății de Inginerie doamna Prof.dr.ing. Nicoleta TĂLMACIU.

.....

Președinte ședință
Prof.dr.ing. Viorica MUȘAT



Întocmit
Secr. Simona - Adina CHIRILĂ

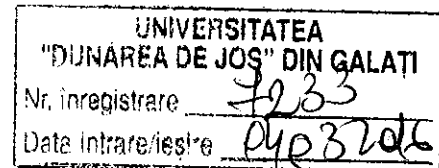
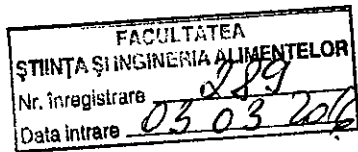


ROMÂNIA
Ministerul Educației Naționale și Cercetării Științifice
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Str. Domnească nr. 111
Cod poștal 800201, Galați, România

Tel.: +40 336 130 177
Fax: +40 236 460 165

E-mail: decanat.sia@ugal.ro, Web: www.sia.ugal.ro



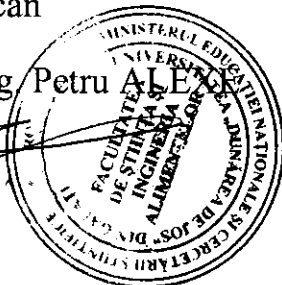
AVIZ

În conformitate cu prevederile art 10 alin (6) din Ordinul ministrului educației și cercetării științifice nr.3751/2015 și art. 11, alin (7) din „Metodologia internă de organizare și desfășurare a alegerilor pentru structurile și funcțiile de conducere de la nivelul facultăților și universității 2015/2016” aprobată prin Hotărârea Senatului nr. 156/04.11.2015, domnul **prof. dr. ing. Petru ALEXE a primit avizul de participare** la concursul pentru ocuparea funcției de decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, mandat 2016/2020.

Consiliului Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor întrunit în ședința din data de 03.03.2016.

Decan

Prof.dr.ing Petru ALEXE



Secretar șef facultate

Gabriela GAVRILĂ



ROMÂNIA
Ministerul Educației Naționale și Cercetării Științifice
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Str. Domnească nr. 111
Cod poștal 800201, Galați, România

Tel.: +40 336 130 177
Fax: +40 236 460 165

E-mail: decanat.sia@ugal.ro, Web: www.sia.ugal.ro

FACULTATEA	
ȘTIINȚA ȘI INGINERIA ALIMENTELOR	
Nr. înregistrare	202
Data intrare	03.03.2016

Extras din procesul verbal al

Consiliului Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor

Întrunit astăzi 03.03.2016, ora 8, sala F 103, prezenți 17 din 18 membri ai Consiliului facultății (din care 13 membri cadre didactice și 4 membri studenți).

Punctul 3 al ordinii de zi – Validarea candidaturilor pentru funcția de decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, mandat 2016-2020.

La secretariatul facultății au fost transmise în data de 02.03.2016, 3 dosare de concurs pentru funcția de decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, mandat 2016/2020, cu aviz pozitiv al departamentului juridic al UDJG:

- prof.dr.ing. Alexe Petru
- Prof.dr.ing. Stanciu Silviuș
- prof.dr.ing. Vizireanu Camelia

Planurile manageriale ale celor 3 candidați au fost comunicate membrilor Consiliului facultății prin email, în data de 02.03.2016, pentru consultare.

Întrucât domnul prof.dr.ing. Alexe Petru, actualul decan al facultății este unul din candidații la funcția de decan pentru mandatul 2016/2020, pentru acest punct al ordinii de zi, ședința a fost condusă de studentul Melnic Arcadie.

Studentul a invitat fiecare candidat să își prezinte Planul managerial și a solicitat din partea membrilor consiliului întrebări pentru candidați.

După încheierea prezentărilor și sesiunilor de întrebări pentru fiecare candidat, s-a trecut la votul secret.

Au fost 23 de buletine de vot (18 membri ai consiliului + 25% buletine de rezervă).

Studentul Melnic Arcadie a înmănat, pe bază de semnătură, cate un buletin de vot fiecărui membru al consiliului. După încheierea votului, s-a trecut la numărarea voturilor.

Rezultatele votului au fost:

Candidat prof.dr.ing. Alexe Petru – 17 voturi „pentru”, 0 împotriva, 0 abțineri

Candidat prof.dr.ing. Stanciu Silviu – 3 voturi „pentru”, 14 voturi „împotriva”, 0 abțineri

Candidat prof.dr.ing. Vizireanu Camelia – 16 voturi „pentru”, 1 vot „împotriva”, 0 abțineri.

Studentul Melnic Arcadie a anulat cele 6 buletine de vot neutilizate.

Au primit avizul de participare la concursul pentru funcția de decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, mandat 2016/2020, candidații prof.dr.ing. Alexe Petru și prof.dr.ing. Vizireanu Camelia.

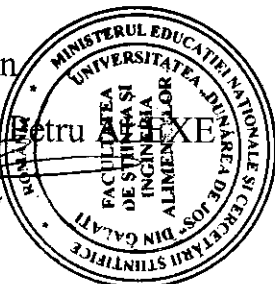
Candidatura domnului prof.dr.ing. Stanciu Silviu a fost respinsă.

În continuarea ședinței s-a procedat la alegerea reprezentantului consiliului facultății în comisia de concurs pentru ocuparea funcției de decan.

Au fost 2 propuneri, respectiv dna prof.dr.ing. Borda Daniela și dna prof.dr.ing. Botez Elisabeta.

S-a procedat la vot, rezultatul votului fiind egal (câte 16 voturi pentru fiecare). Dna prof.dr.ing. Borda Daniela a renunțat la nominalizare, astfel încât, reprezentanta Consiliului facultății în comisia de concurs pentru funcția de decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, mandat 2016/2020 este dna prof.dr.ing. Botez Elisabeta.

Decan
Prof.dr.ing. Petru



Secretar șef facultate

Gabriela GAVRILĂ

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE
UNIVERSITATEA „DUNĂREA DE JOS” DIN GALAȚI



AVIZ

În conformitate cu prevederile articolului 19, alin. (6) din „*METODOLOGIA INTERNĂ DE ORGANIZARE ȘI DESFĂȘURARE A ALEGERILOR PENTRU STRUCTURILE ȘI FUNCȚIILE DE CONDUCERE DE LA NIVELUL FACULTĂȚILOR ȘI UNIVERSITĂȚII 2015-2016*”, aprobată prin Hotărârea Senatului universitar 156/04.11.2015, domnul prof. univ. dr. ing Petru ALEXE îndeplinește condițiile pentru participarea la concursul de ocupare a funcției de decan.

Prin raportare la dispozițiile articolului 19, alin. (8) din Metodologie, avizul conform al compartimentului juridic din cadrul Universității „Dunărea de Jos” asupra dosarului de concurs al domnului prof. univ. dr. ing. Petru ALEXE este **pozitiv**.

Galați
02.03.2016

COMPARTIMENT JURIDIC,





Str. Domnească nr. 111
Cod poștal 800201, Galați, România

ROMÂNIA
Ministerul Educației și Cercetării Științifice
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Tel.: +40 336 130 177
Fax: +40 236 460 165

E-mail: decanat.sia@ugal.ro, Web: www.sia.ugal.ro

Prof.dr.ing. Petru ALEXE

16:07

UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS" DIN GALAȚI	
Nr. înregistrare	C1886
Data intrare/iesire	29.02.2016

DOSAR

pentru candidatura la funcția de

Decan

al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor

din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați

2016-2020

Curriculum vitae

Europass

Proiect

ID Proiect

Poziția în proiect

Informații personale

Nume/Prenume

Adresa

Telefon

Fax

E-mail

Cetățenia

Data nasterii

Sex

Locul de muncă / Domeniul ocupațional

Funcția
Responsabilități
Activități

Experiența profesională

Perioada

Funcția sau postul ocupat

Principalele activități și
responsabilități

Numele și adresa angajatorului

Tipul activității sau sectorul de
activitate

**Pregatește-te pentru viitor! - stagii de practică pentru studenți în domeniul agroalimentar”
138177**

Coordonator proiect – Partener 1

ALEXE Petru

str. Domnească nr. 69, bl. E, ap. 13, Galați, România

Fix: +40336/130181

Mobil: 0740233440

+40236460165

petru.alexe@ugal.ro, petrualexe@yahoo.com

Română

30.04.1954

Masculin

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor (2004-2013)

Profesor universitar - Conducător de Doctorat

Învățămant, cercetare, expertiză.

Din 2000

1996 - 2000

1990 - 1995

1986 - 1989

1983 - 1985

1983-1984

Profesor
doctor inginer

Conferențiar
doctor
inginer,

Șef lucrări
doctor inginer

Asistent drd.
Ing.

Inginer
cercetare

Inginer
stagiar

Tehnologia
cărni, Proteine din
surse
neconvention
ale,
Proiectare și
promovare
produse noi

Tehnologia
cărni, Proteine din
surse
neconvention
ale,
Proiectare și
promovare
produse noi

Tehnologia
cărni, Proteine din
surse
neconvention
ale,
Proiectare și
promovare
produse noi

Tehnologia
cărni
Utilaj special
Exploatarea,
intretinerea
repararea
utilajelor din
ind. carni
Tehnologia
zaharului
Biochimie

Cercetare
fundamentala
și aplicativa in
industria
alimentara

Inginer
tehnolog in
industria
carnii

Universitatea
„Dunărea de
Jos” din
Galați
Cadru
didactic titular
la Facultatea
de Știința și
Ingineria
Alimentelor

Universitatea
„Dunărea de
Jos” din
Galați
Cadru
didactic titular
la Facultatea
de Știința și
Ingineria
Alimentelor

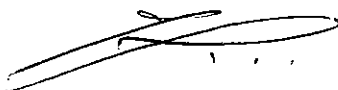
Universitatea
„Dunărea de
Jos” din
Galați
Cadru
didactic titular
la Facultatea
de Știința și
Ingineria
Alimentelor

Universitatea
„Dunărea de
Jos” din
Galați
Cadru
didactic titular
la Facultatea
de Știința și
Ingineria
Alimentelor

ICA Bucuresti
Universitatea
Dunarea de
Jos din Galati
Cercetare

IIC Galati

Productie



Educație și formare

Perioada	1990-1995	1978-1983
Calificarea / diploma obținută	Doctor	Inginer diplomat
Domenii principale studiate / competente dobândite	Tehnologii și echipamente în industria alimentară, Domeniul Inginerie Industrială	Tehnologia și chimia produselor alimentare
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Facultatea Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați	Facultatea de Industrii Alimentare, Acvacultură și Pescuit din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați
Nivelul de clasificare a formei de învățământ / formare	Studii doctorale	Studii universitare

Aptitudini și competențe personale

Limba maternă **Română**

Limbi străine cunoscute

Autoevaluare

Nivel european (*)

Limba franceză

Limba engleză

Comprehensiune		Vorbit		Scris
Abilitati de ascultare	Abilitati de citire	Interactiune	Exprimare	
C1	C2	B2	C1	B1
C1	B1	B1	B2	B1

(*) Cadrului european de referință pentru limbi

Competențe și aptitudini organizatorice

- **Conducător de doctorat**, responsabil al școlii doctorale de Ingineria produselor alimentare și Inginerie industrială (subdomeniul Tehnologii și echipamente de industria alimentară).
 - 11 doctori în Științe Inginerești – Inginerie industrială, finalizați și confirmați de CNATDCU și MECTS – **conducător științific**;
 - 10 comisii de analiză a tezei de doctorat și susținere publică a acestora – **referent oficial**;
 - 120 comisii de susținere publică a tezei de doctorat – **președinte de comisie**.
- **Decan** al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor (2004-2016)
- **Prodecan** al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor (1999-2004 / 1999-2000 Director Colegiu Universitar Tehnic – Industria alimentară)
- **Director coordonator** al stațiilor de microproducție ale Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor (1984 – 1994)
- **Director de specializare** – *licență*: Tehnologie și controlul calității produselor alimentare, Ingineria produselor alimentare (2000-2016) și *master* – Știința și ingineria alimentelor (2009-2016).
- **Îndrumător lucrare pentru obținerea gradului didactic I în învățământ** (1998-2013) și președinte de comisii de susținere ale acestora
- **Conducător științific la lucrări de disertație** (peste 80) și **proiecte de diplomă** (peste 250)
- **Președinte comisia de bacalaureat** (1996, 1997, 1998, 1999, 2000)
- **Expert evaluator permanent** Comisia Științe Inginerești II din cadrul Agenției Naționale de Asigurarea calității în Învățământul Superior (**ARACIS**) 2006-2013
- **Membru** al Consiliului Național de Acreditare Titluri Diplome și Certificate Universitare (**CNATDCU**) 2006-2010
- **Președinte** al Asociației Specialiștilor de Industrie Alimentară din România – din învățământ, cercetare și producție – (**A.S.I.A.R.**) (din 2009)
- **Vicepreședinte al Consiliul Științific** al Autorității Naționale Sanitar Veterinare și Siguranța Alimentelor din România (din 2013) (**ANSVSA**), membru (2009 – 2013)
- **Președinte pentru „Liaison office of BENA”** (Balkan Environmental Association International center of Agricultural Protection and its impact to food chain of ASAS) (din 2009)
- **Membru în Comitete Științifice**:
 - Simpozionul Internațional organizat de Universitatea Transilvania Brașov - 2010, 2011, 2013
 - Conferința Internațională a Francofoniei, organizată de Societatea de Chimie

(CoFROCA) – Orleans, Franța, 2010

- ICOSECS – „Chemistry –Beauty and Application” București 2010 (Roumanian Chemical Society)
- BIOATLAS 2010 – Universitatea Transilvania din Brașov
- „New challenges in food chemistry” – Simpozion internațional, Constanța 2010
- Euroalimint (2003, 2005, 2007, 2009, 2011, 2013, 2015)
- International Conference an New research in Food and Tourism (Brașov, 2008)
- “Le cinquieme colloane franco-roumain de chimie appliquee”, simpozion internațional (Bacău, 2008, 2011)
- Simpozion Alimente funcționale (Galați, 2008)
- Analele Universității (Galați, Suceava, Târgoviște, Arad – 2005-2016)
- **Referent științific** la:
 - Analele Universității "Aurel Vlaicu" din Arad, Scientific and Technical Bulletin, series "Chemistry, Food Science and Engineering"
 - Analele Universității "Dunărea de Jos" din Galați, Fascicula "Food Technology"
 - Analelele Universității "Ștefan cel Mare" din Suceava
 - Manuscript ID TMNC 2014 - 0247
- **Referent oficial** la cărți de specialitate (5 cărți)
- **Organizator și editor** la Simpozionul Internațional Euroalimint (2003, 2005, 2007, 2009, 2011, 2013, 2015)
- **Expert evaluator:**
 - Program de cercetare RELANSIN, AGRAL
 - CNCISIS
 - CEEEX
 - PNCDI – POP
- **Membru în colectivul de redacție** al revistei Romanian Journal of Food Science
- **Membru în Consiliul Consultativ al ISJ Galați**
- **Membru** (prin Universitatea Dunărea de Jos din Galați) în **EFFOST** (European Federation of Food Science and Technology)
- **Ziarist** (Certificat internațional de ziarist 1990)

Distincții:

- Doctor Honoris Causa al Universității Oradea** (iunie 2010)
- Doctor Honoris Causa al Universității „Ștefan cel Mare” Suceava** (18 noiembrie 2010)
- Doctor Honoris Causa al USAMV a Banatului – Mihai I, Regele României – Timișoara** 2013
- Doctor Honoris Causa al USAMV Cluj-Napoca, septembrie 2013**
- **Diploma de onoare a Societății de Chimie din România (5 iunie 2015)**
- **Diploma de Onoare a Societății de Chimie** - 2009
- **Premiul Academiei de Științe Agricole și Silvice „Gheorghe Ionescu”** pentru lucrarea *Alimente Ecologice* (coautor)- 2009
- **Premiul Academiei de Științe Agricole și Silvice „Gheorghe Ionescu”** pentru lucrarea *Manualul Inginerului de Industrie Alimentară* (coautor) - 2004
- **Premiul Meritul pentru învățământ gr. II, 2004**
- **Premiul special al Comisiei Centrale și Premiul Special al secțiunii 6**, Faza Națională de Creație tehnico-științifică a studenților, Timișoara, 1989 (**conducător științific**).
- **Premiul I** – Faza națională a Concursului de creație tehnico-științifică a studenților, Brașov 1988, secțiunea 6 (**conducător științific**).
- **Premiul I** – Faza națională a Concursului de creație tehnico-științifică a studenților, Brașov 1988, secțiunea 15 (**conducător științific**).
- **Brevete invenție: 5**

Competente si cunostinte de
utilizare a calculatorului

Utilizare buna a pachetului de programe OFFICE si utilizarea internetului.

Anexe

Diplomă Doctor Honoris Causa, Diplomă de doctor, Diplomă de inginer

Listă lucrări

-Cărți: în străinătate – 1 capitol

 Edituri centrale: 22

 Edituri locale: 8

-Articole: 182

-Contracte de cercetare: 63 (din care 15 Director proiect)

Galați, februarie 2016

Prof.dr.ing. Petru ALEXE



LISTA LUCRĂRILOR PUBLICATE

TEZA DE DOCTORAT

1. **Alexe Petru**, 1995 - "Cercetări privind influența unor stresori fizici asupra fiziologiei animalelor în vederea creșterii calității cămii destinate fabricării semiconservelor pentru export", Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați,

CĂRȚI :

a) Editate în străinătate

1. Stoica, M., **Alexe P.**, Dinică, R., Cârâc, G., 2011, Capitol: „*Electrochemical Behaviour of AISI 304 Stainless Steel Immersed in Mixtures Consisting by Biocide and Fungal Suspensions*”, Carte: The Food Industry / Book 2, Editura: In-Tech, Croatia, ISBN 979-953-307-709-2.

b) Editate în edituri centrale

1. **Alexe P.**, 2008. *Camea și produsele din carne*. În *Alimente Ecologice*, Costin, G.M., (ed.) , Galați, Ed. Academica, pag 322-352 ISBN 978-973-8937-39-0,
2. **Alexe, P.**, Nicolau, A., Vasile, A., Constantin, O., (editori), 2009. *Challenges for Food Science and Food Industry in the Recesion Era* (Papers of the International Symposium), Galati, University Press, ISSN 1843-5114, 247 pag
3. Costin, G.M., Popa, C., **Alexe, P.**, (editori) 2008. *Opt decenii de școală superioară în Știința și Ingineria Alimentelor și Tehnică Piscicolă, din România*, Editura Galati University Press, ISBN 978-973-88848-9-2
4. Iditoiu, C., **Alexe, P.**, ș.a. (editori), 2007. *Scientific and technical Bulletin* (series Chemistry, food science and chemistry), Arad, ISSN 1582-1021, 157 pag.
5. **Alexe, P.**, Turtoi, M., (editori), 2007 - *Papers of the International Symposium Euroaliment* Galați, Ed. Academica, 182 pag., ISSN 1843-5114
6. Banu, C. (coordonator), **Alexe, P.** 2006 - *Dicționar explicativ pentru știință și tehnologie – Industrie alimentară*, Ed. AGIR, București, ISBN 973-720-079-2
7. **Alexe, P.**, Turtoi, M., (editori), 2005 - *Papers of the International Symposium Euroaliment* Galați, Ed. Academica, 308 pag., ISBN 973-8316-87-1;
8. Banu, C., (coordonator), **Alexe, P.**, ș.a., 2004 - *Principiile conservării produselor alimentare*, București, Ed. Tehnică, 650 pag, ISBN 973-8466-64-6;
9. Banu, C., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., 2003 - *Procesarea industrială a cămii*, ediția a II-a, Ed. Tehnică, București, 650 pag., ISBN 973-31-1120-1
10. Banu, C. (coordonator), Ionescu, A., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., ș.a., 2003 - *Dicționar explicativ pentru științele exacte*, Ed. Academiei Române, București, 158 pag., ISBN 973-27-0946-4; 973-27-0747-X; Ed. AGIR ISBN 973-8466-99-9;
11. Bulancea, M., **Alexe, P.**, Turtoi, M., (editori), 2003 - *EUROALIMENT 2003* (lucrările simpozionului internațional de comunicări științifice), Ed. Academica, Galați, 800 pg., ISBN 973-8316-68-5
12. **Alexe, P.**, 2002 - *Proteine din surse neconvenționale*, Ed. Academica, Galați, 350 pag., ISBN 973-8316-55-3
13. Banu, C. (coordonator), **Alexe, P.**, ș.a. , 2002 - *Manualul inginerului de industrie alimentară*, Ed. Tehnică, București, 1650 pag, ISBN 973-31-2071-5;
14. Bulancea, M., **Alexe, P.**, (editori), ș.a., 2001 - *Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III – Ed. Academica, Galați, 625 pag., ISBN 973-8316-15-4;*
15. **Alexe, P.**, 2001 - *Calculul economic la proiectele de diplomă*, Ed. Fundației Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, Galați, 30 pag., ISBN 973-8139-71-6;
16. Banu., C., (coordonator), **Alexe, P.**, ș.a., 2000 - *Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară*, Ed. Tehnică, București, 700 pag, ISBN 973-31-36-7;
17. **Alexe, P.**, Coman, L., 2000 - *Transformarea animalului viu în carne*, Ed. Mirton, Timișoara, 320 pag. , ISBN 973-585-054-0
18. Banu, C., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., Resmeriță, D., (editori), 1998 - *50 Years University Level Education in Food Science (extended abstracts)*, Ed. Evrika, Brăila, 370 pag., ISBN 973-9499-41-4
19. Banu, C., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., 1997 - *Procesarea industrială a cămii*, Ed. Tehnică, București, 642 pag, ISBN 973-31-1120-1
20. Banu C., Tofan, I., Stoicescu, A., Bordei, D., Ionescu A., **Alexe P.**, Berza, M., Preda, N., Stroia, Al., Gyemant, A., Sahleanu V., Toader, R., Vizireanu C., Coza, M., Iordan, M., 1993 - *Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară*, Ed. Tehnică, București, vol. al II-lea, 548 pagini;
21. Banu C., Tofan, I., Stoicescu, A., Bordei, D., Ionescu A., **Alexe P.**, Berza, M., Preda, N., Stroia, Al., Gyemant, A., Sahleanu V., Toader, R., Vizireanu C., Coza, M., Iordan, M., 1992 - *Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară*, Ed. Tehnică, București, vol I, 432 pagini, ISBN 973-31-0438-8
22. Banu C., **Alexe, P.**, Drăgan, H., Panțuru, D., Oprea, Al., Burea, I., Toader, R., 1990 - *Exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor din industria cămii*, Ed. Tehnică, București 408 pag., ISBN 973-31-0172-9;

c) Editate în edituri universitare

1. Banu, C., Segal, R., **Alexe, P.**, Sahlean, V., Vizireanu, C., 1997 - *Probleme ale calității produselor alimentare – curs pentru profesorii candidați la gradul didactic I (coautor)*, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, 146 pag. ;
2. Banu, C., **Alexe, P.**, 1997 - *Tehnologie și utilaj în industria cămii, partea a VI-a: Tehnologia semiconservelor și conservelor din carne*, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, 150 pag;

3. Banu, C., **Alexe, P.**, 1997 - *Tehnologie și utilaj în industria cărnii, partea a IV-a: Tehnologia preparatelor din carne comune*, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, 1997, 175 pag
4. Banu, C., **Alexe, P.**, 1997 - *Tehnologie și utilaj în industria cărnii, partea a II-a: Structura și compoziția chimică a cărnii. Transformările post-sacrificare din carne*, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, 90 pag;
5. **Alexe, P.**, 1996 - *Curs de specialitate: Tehnologia cărnii: abatorizare*, Galați, 200 pag.
6. Banu, C., Ionescu, A., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Berza, M., 1995 - *Îndrumar de proiectare pentru industria cărnii*, vol al III-lea, 78 pag;
7. Banu, C., Ionescu, A., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Berza, M., 1995 - *Îndrumar de proiectare pentru industria cărnii*, vol. al II-lea, 136 pag;
8. Banu, C., Ionescu, A., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Berza, M., 1993 - *Îndrumar de proiectare pentru industria cărnii*, vol. I, 43 pag;

ARTICOLE :

a) Publicate in reviste de specialitate cu impact internațional

1. Cristian Dima, Livia Pătrașcu, Alina Cantaragiu, **Petru Alexe**, Ștefan Dima, 15 March 2016, *The kinetics of the swelling process and the release mechanisms of Coriandrum sativum L. essential oil from chitosan/alginate/inulin microcapsules*, Food Chemistry, Volume 195, Pages 39–48, Special issue from the 8th International Conference on Water in Food, doi:10.1016/j.foodchem.2015.05.044, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814615007785>, Factor impact 3.391
2. Ana-Maria Simion (Ciuciu), Iuliana Aprodu, Loredana Dumitrașcu, Gabriela Elena Bahrim, **Petru Alexe**, Nicoleta Stănciuc, December 2015, *Exploring the heat-induced structural changes of β -lactoglobulin -linoleic acid complex by fluorescence spectroscopy and molecular modeling techniques*, Journal of Food Science and Technology, Volume 52, Issue 12, pp 8095-8103, Factor impact 2,203
3. Loredana Dumitrașcu, Nicoleta Stănciuc, Iuliana Aprodu, Ana-Maria Ciuciu, **Petru Alexe**, Gabriela Elena Bahrim, October 2015, *Monitoring the heat-induced structural changes of alkaline phosphatase by molecular modeling, fluorescence spectroscopy and inactivation kinetics investigations*, Journal of Food Science and Technology, Volume 52, Issue 10, pp 6290-6300, Factor impact 2,203
4. Ana-Maria Simion (Ciuciu), Iuliana Aprodu, Loredana Dumitrașcu, Gabriela Elena Bahrim, **Petru Alexe**, Nicoleta Stănciuc, September 2015, *Studying thermal stability of the β -lactoglobulin-oleic acid complex by fluorescence spectroscopy and molecular modeling*, Journal of Molecular Structure, Volume 1095, Pages 26–33, Factor impact 1,602
5. Corina Gambuteanu, **Petru Alexe**, April 2015, *Comparison of thawing assisted by low-intensity ultrasound on technological properties of pork Longissimus dorsi muscle*, Journal of Food Science and Technology, Volume 52, Issue 4, pp 2130-2138
6. Floricel Cercel, Mariana Stroi, **Petru Alexe**, Daniela Ianitchi, 2015, *Characterization of Myofibrillar Chicken Breast Proteins for Obtain Protein Films and Biodegradable Coatings Generation*, Agriculture and Agricultural Science Procedia, Volume 6, Pages 197–205, Conference Agriculture for Life, Life for Agriculture
7. Floricel CERCEL, Mariana STROIU, **Petru ALEXE**, 2015, *Characterization of Myofibrillar Proteins Obtained from Fresh Abramis Brama (Common Bream) Meat*, Scientific Papers. Series D. Animal Science. Vol. LVIII, ISSN 2285-5750; ISSN CD-ROM 2285-5769; ISSN Online 2393-2260; ISSN-L 2285-5750
8. Ana Maria Ciuciu Simion, Iuliana Aprodu, **Petru Alexe**, Nicoleta Stănciuc, 20 August 2015, *Studies on interaction between polyunsaturated fatty acids and β -lactoglobulin by fluorescence methods*, Journal of Biotechnology, Volume 208, Supplement, Page S69
9. Ana Maria Ciuciu Simion, Iuliana Aprodu, **Petru Alexe**, Nicoleta Stănciuc, 20 August 2015, *Exploring binding properties of retinol acetate to β -lactoglobulin by fluorescence spectroscopy*, Journal of Biotechnology, Volume 208, Supplement, Pages S69-S70
10. Cristian Dima, Mihaela Cotarlet, **Petru Alexe**, Ștefan Dima., (2014), *Microencapsulation of essential oil of pimento [Pimenta dioica (L) Merr.] by chitosan/kcarrageenan complex coacervation method*, Innovative Food Science and Emerging Technologies, (20) 203-211 (Factor de Impact 2,528).
11. Cristian Dima, Mihaela Cotarlet, Balaies Tiberius, Gabriela Bahrim, **Petru Alexe**, Ștefan Dima., (2014), *Encapsulation of Coriander essential oil in BetaCyclodextrin: Antioxidant and antimicrobial properties*, Romanian Biotechnological Letters, 19(2) 9128-9140. (Factor de Impact 0,363).
12. Livia Patrascu, Ina Vasilean, **Petru Alexe**, (2014), *Rheological behavior of pork biceps femoris muscle influenced by injection-tumbling process and brine type*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati - Fascicle VI Food Technology. 07/2014; 38(2).
13. Cristian Tudose, Livia Patrascu, **Petru Alexe**, (2014) *Rheological characteristics of beef filling mixture with vegetable oils*, Studia Universitatis Babeș-Bolyai. Chemia 06/2014; LIX(2):87-101. · Impact Factor 0.14
14. Cristian Dima, Corina Neagu, Floricel Cercel, **Petru Alexe**, (2014) *Sensory, physico-chemical and microbiological properties of cooked ham with β -cyclodextrin loaded with coriander and pimento essential oils*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. 09/2014; 20(4):319-329.
15. Livia Patrascu, Ina Vasilean, **Petru Alexe**, (2014) *Rheological Behavior Of Pork Biceps Femoris Muscle Influenced By Injection-Tumbling Process And Brine Type*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati - Fascicle VI Food Technology. 07/2014; 38(2).
16. Stoica, M., **Alexe, P.** Mihalcea, L., (2014). *Atmospheric cold plasma as new strategy for foods procesing - an overview*, Innovative Romanian Food Biotechnology, Vol. 15, Issue of November, 1-8, ISSN1843-6099, <http://www.bioaliment.ugal.ro/revista/15/paper%2015.1.pdf>
17. Stoica, M., Stoean, S., **Alexe, P.** (2014). *Overview of biological hazards associated with the consumption of the meat products*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 20, Issue 2, 192-197, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www.foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref, 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
18. **Petru Alexe**, Cristian Dima., (2014), *Microencapsulation in food products*, AGROLIFE SCIENTIFIC JOURNAL, 3(1) 9-14
19. Ciuciu Simion A. M., Vizireanu C., **Alexe P.**, Franco I., Carballo J. 2013.- *Effect of the use of selected starter cultures on some quality, safety and sensorial properties of Dacia sausage, a traditional Romanian dry-sausage variety*, Food Control, 35(1); 123-131.
20. Filimon, V., Stoica, M., Borda, D., **Alexe, P.** 2013. *Evaluation of PATP impact on aesthetic qualities of food packaging materials*, Global Research Analysis, 2(7): 59-60, Published By: The Global Journal, India <http://theglobaljournals.com/gral/issues.php?m=July&y=2013&id=14>, EBSCO, ISSN 2277-8160.

21. Stoica, M., Mihalcea, L., Borda, D., **Alexe, P.** 2013. *Non-thermal novel food processing technologies. An overview*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 19, Issue 2, 212-217, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www.Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
22. GiŃin, L., Stoica, M., Dima, C., **Alexe, P.** 2013. *Unconventional techniques for the extraction of bioactive compounds from various plants*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 19, Issue 2, 204-207, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www.Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
23. Gambuteanu C., Borda, D., **Alexe, P.** 2013. *The Effect of Freezing and Thawing on Technological Properties of Meat: Review*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 19, Issue 1, 88-93, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www.Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
24. Filimon, V., Stoica, M., **Alexe, P.**, Borda, D. 2013. *Microstructural changes of some multilayer polymer films applied in meat food treatment*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 19, Issue 1, 79-82, ISSN 1453-1399, Ed. Agroprint. BDI Index: IFIS – International Food Information Service (www.Foodsciencecentral.com); CAS – Chemical Abstracts Service (www.cas.org; CAS ref; 163659); CABI – Publishing Website Serials Cited Submission (www.cabi.org).
25. Patrascu L., Dobre I., **Alexe P.** 2013. *Effect of tumbling time, injection rate and k-carrageenan addition on processing, textural and color characteristics of pork biceps femoris muscle*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI : Food Technology, 37(1), in press.
26. Dima C., GiŃin L., **Alexe P.**, Dima S. 2013. *Encapsulation of coriander essential oil in alginate/chitosan microspheres by emulsification external gelation method*, InsideFood Symposium, 9-12 April, Leuven, Belgium, <http://www.insidefood.eu/proceedings.awp>
27. Dobre I., **Alexe P.**, Escuredo O., Seijo M.C., 2013, *Polynological evaluation of selected honeys from Romania, Grana*, (ISSN 1651-2049).
28. Dima C., Cretu R., **Alexe P.**, Dima S. 2012. *Microincapsulation of coriander oil using complex coacervation method*, Scientific Study&Research, Chemistry &Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, pp.(.), ISSN 1582-540X, (articol acceptat, in curs de publicare).
29. Dobre I., Georgescu L. A., **Alexe P.**, Escuredo O., Seijo M.C., 2012, *Rheological behavior of different honey types from Romania*, Food Research International, 49(1):126-132 (ISSN 0963-9969). Factor de impact = 3,150
30. Codresci C., **Alexe P.**, Rapeanu G., 2012, *Effect of β -glucosidase in the making of Chardonnay wines*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, ISSN 1843-5157, New series, Yaer III (XXXIII), 36(1), 9-17
31. Codresci C., Rapeanu G., **Alexe P.**, 2012, *Evolution of flavoured compounds during maturation of Chardonnay grapes*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2012, 18 (3), 242-246.
32. Pătrașcu L., Ianițchi D., Dobre I., **Alexe P.** – *Effect of Tumbling Time and Injection Rate on the processing Characteristics, Tenderness and Color of Pork Biceps Femoris Muscle*, http://www.ann.ugal.ro/tpa/in_press.htm
33. Codresci nC., **Alexe P.**, Rapeanu G., 2012, *Synergy between selected yeast and β -glucosidase activity of enzymatic preparations used to obtain Chardonnay wines*, Journal of Food Agriculture &Environment, 10(2), 94-98 (FI=1.77; SRI=0.209)
34. Stoica M., MikoliŃunaitė L., Ramanavičienė A., **Alexe Petru**, Cărăc G., Dinică R., Voronovic J., Ramanavičius A., 2012, *Corrosion Study of Stainless Steel Incubated in Solutions Consisting of Biocide (Oxonia-Active) and Aspergillus niger Suspension*, Chemija, 23(3):180–186 (ISSN 0235-7216). Factor de impact = 0,586
35. Stoica M., **Alexe P.**, Cărăc G., 2012, *Corrosion behavior of AISI 304 stainless steel in a biocide with fungi*, Metalurgia International, 17(6):106-109 (ISSN 1582-2214). Factor de impact = 0,084
36. Popovici C., **Alexe P.**, Deseatnicova O., 2012, *Primary oxidation products accumulation in walnut oil during heat treatment*, International conference on new reserach in food and tourism "BIOATLAS 2012", Transilvania University of Brasov, România, 24-26 May 2012, Journal of EcoAgriTourism, ISSN 1844-8577, v.8, nr. 2 (25), p 212-216.
37. Popovici C., GiŃin L., **Alexe P.**, 2012, *Characteriyation of walnut (Juglans regia L.) Green husk extract obtained by supercritical carbon dioxide fluid extraction*, Journal of Food and Packaging Science, Technique and Technologies, University of Food Technologies Plovdiv, ISSN 1314-7420, nr.1, 2012, p. 5-9. Available on internet: <http://mahvp.uft-plovdiv.bg>
38. Dobre I., Brajdeș E., Serea V., Vizireanu C., **Petru Alexe**, 2012, *Evaluation et classification des differents types de miel sur la base des analyses polynologiques et biochimiques*, 7^{eme} Colloque Franco+Roumain de Chimie Appliquee (CoFrRoCA), Bacău, România
39. Stoica, M., **Alexe, P.**, Cărăc, G., Nicolau A., 2011, *Importance of finishing for the integrity of stainless steel surfaces during sanitation treatments*, Journal of Environmental Protection and Ecology, Vol. 12, Issue 4, 1669-1779, Impact Factor: 0.168 (2009 data); Thomson Reuters, Journal Citation ReportŽ, Published By: SciBulCom Ltd, Print ISSN:1311-5065.
40. Dobre I., Patrascu L., **Alexe P.**, Perez O.E., Seijo Coello M. C., *Authentication of botanical origin of Romanian honeys based on melissopolynological and physicochemical analysis*, Environmental capacity building, BENA, Bucuresti, Romania, 11-13 noiembrie 2011.
41. Stoica, M., Dumitrașcu, L., Cărăc, G., **Alexe, P.**, 2010 – *Effect of yeasts suspension in a NaDCC desinfectant solution on the corrosion behaviour of type AISI 304 Srainless Steel*, In: Journal of Environmental Protection and Ecology (ISI, in press)
42. Patrascu L., **Alexe P.**, Dobre I., 2010, *K-Carrageenan effects on texture characteristics of meat emulsified systems*, Studia Universitas Babes-Bolyai Chemia, 55 (3), pp. 75-82 (ISI)
43. Brumă, M., Stoica, M., Cărăc, C., **Alexe, P.**, 2011, *AISI 430 stainless steel behaviour at different disinfectants*, Romanian Journal of Food Science, Vol. 1, Issue 1, 49-54, Editura Academiei Romane, ISSN 2069-7953, ISSN-L 2069-7953, <http://www.ear.ro>
44. Stoica, M., Cercel, F., Cărăc, G., **Alexe, P.**, 2011, *Evaluarea comportării voltametrice a unor sisteme electrochimice mixte formate din soluții biocide și suspensii fungice*, Analele Stiintifice ale Universitatii Cooperatist – Comerciale din Moldova, Vol. IX, Partea 2, 51-58, ISBN 978-9975-94-3, ISSN 1857-1239.

45. Stoica, M., Alexe P., Bahrim, G., Dinică, R. Cârăc, G., 2011. *Electrochemical Study of AISI 304 Stainless Steel in Mixtures Consisting by Biocide and Fungal Suspensions*, Вопросы химии и химической технологии, in Научно-технический журнал - Ukraina, 4(2):207-210, ISSN 0321-4095 elibrary.ru/title_about.asp?id=25244&code=03214095
46. Popovici, C., Alexe, P., Deseatnicova, O., 2011 – *Effect of heat treatment on oxidative stability of walnut oil*, International Conference „Geoeological monitoring and Risk of Administrative Region” 27-29 september 2011, Yerevan – Sevan, Armenia
47. Popovici, C., Alexe, P., Deseatnicova, O. 2011 – *Effect of solvent on solid-liquid extraction of phenolic compounds from walnut (Junglas regia L.) leaves*, Scientific Conference with International Participation Food Science, Engineering and Technologies 2011”, University of Food Technologies Plovdiv, 14-15 October 2011, Plovdiv, Bulgaria
48. Dobre I., Alexe P., Escuredo Perez O., Seijo Coello M. C., *Multicriterial classification of Romanian honeys by palynological and physico-chemical parameters*, 5th International Euro-aliment Symposium, Galați, România, 6-7 octombrie 2011
49. Simion (Ciuciu) A.M., Carballo J., Alexe P., 2011- *Microbiological evolution of Dacia sausage, a dry cured Romanian sausage*/Scientific Study & Research-Chemistry, Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry/Volume XII, 3, 215-220, 2011.
50. Simion (Ciuciu) A.M., Carballo J., Alexe P., 2011– *Lypolitical changes in Dacia sausage, a Romanian dry cured sausage*/Journal of agroalimentary processes and technologies of the Banat’s University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Timisoara, 17(3), 207-213.
51. Popovici, C., Alexe, P., Deseatnicova, O., 2011 – *The influence of heat treatment conditions on the intensity of primary oxidation products accumulation in walnut oil*. The annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI Food Technology, 35, in press.
52. Borda, D., Alexe, P., 2011, - *Acrylamide levels in food*, Romanian Journal of Food Science, Vol. 1, Issue 1, , ISSN 2069-7953, pg. 3-15
53. Patrascu, L., Cercel, F., Alexe, P. 2009. *Influence of extraction method on rheological properties of myofibrillar proteins from different sources*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology, New Series Year III (XXXII), pag 45-50.
54. Vintila, I., Gavrus, A., Vizireanu, C., Alexe, P., 2008. *Modele de prediction du comportement rheologique pour des emulsions complexes a base d’huile de soja avec un contenu variable de phospholipides et d’eau* Journal STUDII ȘI CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE – Chimie și Inginerie Chimică, Biotehnologii, Industrie Alimentară, Volume IX, no. 1, ISSN 1584-540X, pag. 103 – 108
55. Vintila, I., Gavrus, A., Vizireanu, C., Alexe, P., 2008. *Modèle de prédiction du comportement rhéologique pour des émulsions complexes de huile de Colza avec un contenu variable des acides libres grasses et l’eau*, Journal STUDII ȘI CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE – Chimie și Inginerie Chimică, Biotehnologii, Industrie Alimentară, Volume IX, no. 1, ISSN 1584-540X,
56. Alexe, P., 28 iunie – 2 iulie 2006 – „La réforme de l’enseignement supérieur d’industrie alimentaire de Roumanie dans le cadre de «Processus de Bologne» et la nouvelle orientation de la recherche scientifique dans le contexte de l’adhésion de la Roumanie a l’Union Européenne”, Conferința internațională, Clermont Ferrant, Franța, prezentată și admisă la susținere în plen (programul internațional CoFroCa).
57. Vizireanu, C., Darabă, A., Alexe, P., Banu, C., 2004 - *L’évolution des caractéristiques psychosensorielles de différents traitements thermiques tendre par la papaine*, In : Revue Industries Alimentaires et Agricoles, Paris, France, nr. 11/2004 (lucrare înregistrată în baza de date ISI);
58. Vizireanu, C., Alexe, P., Banu, C., 2004 - *Influence des traitements aux ultra-sons et par des enzymes exogènes sur l’activité pendant la maturation*, In : Actes du seminaire d’animation regionale SAR, sur la direction de l’Agence Universitaire de la FRANCOPHONIE ISBN 9975-63-233-5, Chișinău, MOLDAVIE, pag. 128-133 (lucrare recenzată, susținută și publicată în străinătate).
59. Alexe, P., Banu, C., Vizireanu, C., Moraru, D., Popa, G., Darabă, A., 2004 - *Supplémentes nutritifs comme une pluidorie pour la santé et la lutte contre le dopage*, In : Actes du seminaire d’animation regionale SAR, sur la direction de l’Agence Universitaire de la FRANCOPHONIE, ISBN 9975-63-233-5, Chișinău, MOLDAVIE, pag. 49-55, (lucrare recenzată, susținută și publicată în străinătate);
60. Alexe, P., Dima, F., Banu, C., Iordan, M., 2003 - *The influence of the electrostimulation on the carcasses energetic reserves of the muscular tissue in correlation with the pH value and the lactic acid content*, In: Italian Food Technology, vol. XII, nr. 3’, September, pag. 26-29, Roma, Italia, ISSN 1590-6515;
61. Alexe, P., Dima, F., Banu, C., Iordan, M., 2003 - *Beef carcass electrostimulation packset at low voltage*, În : Italian Food Technology, nr. 3, martie, pag. 24-26, ISSN 1590-6515;
62. Lungu, C., Banu, C., Vizireanu, C., Alexe, P., Darabă, A., 2002 - *Possibilities of obtaining metal-proteins with casein and FeSO₄*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 79 - 82, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
63. Lungu, C., Banu, C., Vizireanu, C., Alexe, P., Darabă, A., 2002 - *Research on metal-proteins obtained with casein and FeCl₃*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, 2002, ISBN 9975-63-174-6, pag. 82 - 85, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
64. Darabă, A., Banu, C., Vizireanu, C., Alexe, P., Dorin, S.S., 2002 - *Effect of lactic acid treatment on microorganisms of vacuum packaged pork meat*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 207 - 209, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
65. Darabă, A., Banu, C., Vizireanu, C., Alexe, P., 2002 - *La conservation de la viande emballée sous-vide : aspects technologiques*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 204 - 206, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
66. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă, I., Alexe, P., Lungu, C., Darabă, A., Tarhon, M., 2002 - *Researches of papaine addition influence on water holding capacity of beef*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 132 - 134, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
67. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă I., Alexe, P., Lungu, C., Darabă, A., 2002 - *Ultrasound treatment effect on the water retaining capacity of beef meat*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, 2002, ISBN 9975-63-174-6, pag. 266 - 269, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
68. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă I., Alexe, P., Lungu, C., Darabă, A., 2002 - *Influence of meat initial temperature on the diffusion process in ultrasound field at t_s = ct. and c_s = ct.*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, p. 263 - 266, (lucrare susținută și publicată în străinătate);

69. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă I., **Alexe, P.**, Lungu, C., Darabă, A., 2002 - *Variation in the degree of protein insolubility under ultrasound treatment*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 128 - 132, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
70. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă I., **Alexe, P.**, Lungu, C., Darabă, A., 2002 - *Ultrasound effect on water activity*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 260 - 263, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
71. Vintilă, I., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Banu, C., 2002 - *The influence of microwave treatment in absolute retention and absolute loss of protein and fat of beef, pork and chicken roasts*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 269 - 274, lucrare publicată și susținută în străinătate;
72. Vintilă, I., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Banu, C., 2002 - *Influence of microwave processing on enzymatic tenderized beef*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 274 - 280, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
73. Vintilă, I., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Banu, C., 2002 - *Thiamin retention in microwave processing of meat*, În : Biochimie și biotehnologii în industria alimentară, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, R. Moldova, ISBN 9975-63-174-6, pag. 134 - 138, (lucrare susținută și publicată în străinătate);
74. **Alexe, P.**, Vizireanu, C., Resmeriță, D., 2000 - *Preferințele alimentare în România anulul 2000*, În: Analele Universității "Aurel Vlaicu" din Arad, pag. 73-79, ISSN 1582-3415;
75. **Alexe, P.**, Coman, L., 1999 - *"Aditivii alimentari la limita dintre necesitate și falsificare"*, Zilele academice timișene, Ed. VI, Timișoara, 27-28 noiembrie, 8 pag, (manifestare și publicație sub egida Academiei Române - Filiala Timișoara);
76. Ionescu A., **Alexe P.** ș.a., 1999 - *"Obținerea și caracterizarea aromatizantului din drojdia de panificație pe cale enzimatică"*, În: Analele Universității "Dunărea de Jos" din Galați, 4 pag, ISSN 1221-4574
77. **Alexe, P.**, Banu, C., 1998 - *"Consequences du traitement par choc du froid, applique "in vivo" aux porcins, sur la qualite de la viande"*, University of Galati (Romania), I.I.F., Sofia, pag. 6, ISSN 002069-70, (lucrare susținută și publicată, cu bază de date ISI - IIF);
78. **Alexe, P.**, Banu, C., 1997 - *"Preferințe alimentare ale consumatorului român"* În: "Industria alimentară română", anul VI, nr.22, București, p.4;
79. Vizireanu, C., Banu, C., Tudose, P., **Alexe, P.**, 1997 - *"Cercetări privind influența duratei de ultrasonare a cărnii în procesul de sărare"* În: "Științe și tehnologii alimentare", I.C.A., București, nr. 2;
80. Iordan, M., Banu, C., Tudose, C., **Alexe, P.**, 1997 - *"Aromele și dezvoltarea lor în produsele alimentare în timpul proceselor de fermentație"* În: "Științe și tehnologii alimentare", I.C.A., București, nr. 2;
81. Stroia, L., Stroia, A.L., **Alexe, P.**, 1997 - *"Contribuții la studiul acțiunii microelementelor asupra organismului uman"* În: "Științe și tehnologii alimentare", I.C.A., București, nr. 2;
82. Vizireanu, C., Banu, C., **Alexe, P.**, 1997 - *"Cercetări privind influența concentrației saramurii în procesul de sărare a cărnii în câmp ultrasonic"* În: "Științe și tehnologii alimentare", I.C.A., București, nr. 2;
83. **Alexe, P.**, Banu, C., 1996 - *"Cercetări privind influența șocului de frig aplicat porcinelor înainte de sacrificare asupra unor caracteristici tehnologice ale cărnii de porc"* în "Științe și tehnologii alimentare, vol. IV, nr. 2, București, 5 pagini;
84. **Alexe, P.**, Banu, C., 1996 - *"Cercetări privind influența unui tratament prin șoc termic aplicat porcinelor înainte de sacrificare asupra pH-ului cărnii și asupra unor pierderi tehnologice"* În: "Științe și tehnologii alimentare, vol. IV, nr. 2, București, 5 pagini;

b) comunicate în străinătate

1. Dima C., Cotarlet M., **Alexe P.**, Dima, S. *Microencapsulation of Pimenta dioica essential oil by k-carrageenan-chitosan complex coacervation method*, prezentare poster, International Conference "From Model Foods to Food Models", 24-26 June 2013, Nantes, France, Book of Abstracts, pp.66, ISBN 978-6379-21-2.
2. Dima C., Gițin L., **Alexe P.**, Dima, S. *"Encapsulation of coriander essential oil in alginate and chitosan microspheres by emulsification internal gelation method"*, prezentare poster, InsideFood Symposium, 9-12 aprilie 2013, Leuven, Belgium, Book of Abstracts, pp. 50.
3. Dima C., Gițin L., **Alexe P.**, Dima, S. *"Maximizing the health benefits of functional foods through microencapsulation techniques"*, prezentare poster, International Conference "Modern Technologies in the Food Industry", 1-3 octombrie 2012, Chisinau, Volume I, pp.340, ISBN 978-9975-80-645-9.
4. Popovici C., **Alexe P.**, Deseatnicova O., 2012, *Oxidation of walnut oil (Juglas regia L.) at heat treatment: primary and secondary oxidation products accumulation*. Collection of Scientific Works of the University of Food Technologies Plovdiv. International Scientific Conference "Food Science, Engineering and Technology 2012", 19-20 October 2012, Plovdiv, Bulgaria, 6 pag.
5. Popovici C., Gițin L., **Alexe P.**, 2012, *Supercritical fluid extraction of bioactive compounds from walnut leaves*. Proceedings of International conference "Modern technologies in the food industry 2012". Technical University of Moldova, 1-3 November 2012, ISBN 978-9975-80-646-6, v. II, p. 84-89.
6. Stoica M., Dinică R., **Alexe P.**, Cârâc G. *Electrochemical Study of Stainless Steel used in bioprocessing during the exposure at the disinfectant solutions with fungal suspensions*, Conference "Biotech 2011 & 5th Czech-Swiss Symposium with Exhibition, June 15-17 2011", Praga - Cehia.
7. Stoica M., **Alexe P.**, Bahrim G., Cârâc G. *Study of Corrosion Behaviour of AISI 316L Stainless Steel at the Disinfection Action*, „28th European Conference on surface science”, 28 Aug – 2 Sep 2011, Wroclaw – Polonia, www.ecoss28.eu.
8. Stoica, M., **Alexe P.**, Bahrim, G., Dinică, R. Cârâc, G. *Electrochemical study of AISI 304 stainless steel in mixtures consisting by biocide and fungal suspensions*, VI Ukrainian Congress on Electrochemistry, Sep 20-23, 2011, Dnepropetrovsk – Ucraina, ISSN 0321-4095.
9. Simion (Ciuciu) A. M., Fonseca S., Carballo J., **Alexe P.**, Microbiological characterization of Dacia sausage (a Romanian variety) made without or with starter cultures - poster- XXIII Congreso Nacional de Microbiología SEM, 11-14 Iulie 2011, Salamanca, Spania.
10. Dobre I., Patrascu L., **Alexe P.**, Flores M. S. R., Escuredo O., Seijo Coello M. C., *Comportamiento reologico de mieles de Rumania*,

Congresso Iberico de Apicultura, Castelo Branco, Portugalia, 14-16 aprilie 2011;

11. Dobre I., Alexe P., Escuredo Perez O., Seijo Coello M. C., *Preliminary contribution to the evaluation of Romanian honeys based on palynological data*, Symposium conjoint APLF-APLE Palynologie et Diversites, Meudon-Bellevue, Paris, Franța, 19-22 septembrie 2011;
12. Stoica, M., Cercel, F., Cârâc, G., Alexe, P., 2010 – "Evaluarea comportării voltametrice a unor sisteme electrochimice mixte formate din soluții biocide și suspensii fungice", Chișinău, Rep. Moldova, (Indexat BDI 2010)
13. Alexe, P., Niculita, P., Amalia, M., Borda, D., Popa, M., Banu, I., Rotaru G., Stanciu, S., Ghidurus, M., Turtoi, M., Resmerita, D., 2008 *Industry and Interuniversity cooperation in the framework of CALISIN-functional dairy foods research project in Romania*, ISEKI FOOD 2008, Porto, Portugalia, ISBN 978-972-99060-7-7.
14. Borda, D., Bahrim, G., Neagu, C., Simitaru, I., Gavrilă, G., Alexe, P., Luca, C., 2008 - *Modelling and optimizing the fabrication of a fermented dairy symbiotic product -from lab research to plant applications*, ISEKI FOOD 2008, Porto, Portugalia, ISBN 978-972-99060-7-7
15. Borda, D., Stanciu, S., Sava, N., Rotaru, G., Alexe, P., Gavrilă, G., 2007, *The influence of the processing parameters on whey ultrafiltration*, *The 5th International Congress on Food Technology – Consumer Protection through Food Process Improvement and Innovation in the Real World*, Thessaloniki, Greece, poster presentation;
16. Stanciu, S., Borda, D., Sava, N., Rotaru, G., Alexe, P., 2007, *Value added to whey permeate through obtaining synbiotic products*, *The 5th International Congress on Food Technology – Consumer Protection through Food Process Improvement and Innovation in the Real World*, Thessaloniki, Greece, poster presentation;
17. Darabă, A., Banu, C., Bahrim, G., Alexe, P., Lungu, C., 2003 - *The study of antimicrobial potential of lactic acid bacteria isolated from vacuum packaged pork meat*, In : Jubilee scientific conference with international participation "50th Anniversary of the HIFFI-Plovdiv", Plovdiv, Bulgaria, ISSN 0477-0250, pag. 258-264;
18. Darabă, A., Banu, C., Alexe, P., Vizireanu, C., Lungu, C., 2003 - *The influence of various types of vacuum levels and film permeability on growth of psychotropic bacteria on vacuum packaged pork meat*, In : Jubilee scientific conference with international participation "50th Anniversary of the HIFFI-Plovdiv", Plovdiv, Bulgaria, ISSN 0477-0250, pag. 253-258;

c1) publicate în volumele de lucrări științifice ale Simpozioanelor naționale cu participare internațională

1. Alina Temea (Moroi), Nicoleta Pircu (Vartolomei), Cristina Gabriela Grigoraș, Petru Alexe, *Influence of Whwat Flour Natural Maturation Process on Dough and Bread Quality*, Paper of the International Symposium Euroalimint, september 24-26, 2015, ISSN 1843-5114, pag 36-37
2. Maricica Stoica, Daniela Tanase, Fevronia Geana, Daniela Borda, Maria Todasca, Mariana Biliț, Florentin Bercu, Cristian Dima, Stefan Padure, Petru Alexe, *Perspectives of the FFSE Graduates on the Labour Market*, Paper of the International Symposium Euroalimint, september 24-26, 2015, ISSN 1843-5114, pag 198-200
3. Stoica, M., Mihalcea, L., Borda, D., Alexe, P. *Non-thermal novel food processing technologies. An overview*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30 – 31, 2013, Timișoara, Romania.
4. Gitin, L., Stoica, M., Dima, C., Alexe, P. *Unconventional techniques for the extraction of bioactive compounds from various plants*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30 – 31, 2013, Timișoara, Romania.
5. Mihalcea, L., Stoica, M., Alexe, P. *Supercritical carbon dioxide extraction of sulphur compounds from Allium spp. Plants*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30 – 31, 2013, Timișoara, Romania.
6. Diaconu, V., Stoica, M., Borda, D., Alexe, P. *Microstructural changes of some multilayer polymer films applied in patp food treatment*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30 – 31, 2013, Timișoara, Romania.
7. Patrascu L., Alexe P. *Effect of technological processing on textural and rheological characteristics of pork biceps femoris muscle*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30 – 31, 2013, Timișoara, Romania.
8. Gambuteanu C., Borda, D., Alexe, P. *The Effect of Freezing and Thawing on Technological Properties of Meat: Review*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, May 30 – 31, 2013, Timișoara, Romania.
9. Dima C., Alexe P., Dima, S. "Essential oils microcapsules: "Preparation, delivery, inovation and incorporation in meat products", prezentare orală, International Workshop "Challenges in food chemistry", 31 mai-1 iunie 2013, Constanta, Romania, Book of Abstracts, pp.19-20, ISBN 978-973-674-777-7.
10. Dima C., Popescu M., Gitin L., Alexe P., Dima, S. "Etude de l'activite anti-oxydante de la capsaicine dans des systemes dispersees heterogenes", prezenatara poster, 7^{ème}. Colloque Franco-Roumain de Chimie. Appliquée – COFrRoCA 2012, 27-29 iunie 2012, Bacău, Romania, pp.32-33, ISSN 2068-6382.
11. Dima C., Cretu R., Alexe P., Dima S. "Microincapsulation of coriander oil using complex coacervation method", prezentare poster, Conferinta Internationala de Stiinte Aplicate (CISA), 24 – 27 aprilie 2012, Bacau, Romania.
12. Filimon V., Stoica M., Alexe P., Borda D., *Etude microstructurelle des differents films d'emballage multistratifies: effet du traitement a haute pression*, Le Septième Colloque Franco – Roumain de Chimie Appliquée, 27-29 iunie 2012
13. Dima C., Popescu M., Alexe P., Dima S., *Etude de l'activite anti-oxydante de la capsaicine dans des systemes dispeses heterogenes*, Le Septième Colloque Franco – Roumain de Chimie Appliquée, 27-29 iunie 2012
14. Stoica M., Dinică R., Alexe P., Cârâc G., Bahrim G. - *Electrochemical behaviour of stainless steel in residual disinfectant solutions*, "International conference of applied sciences. Chemistry and chemical engineering" 28-30 Aprilie 2011, Bacău – Romania, ISSN 2066-7817.
15. Stoica M., Alexe P., Bahrim G., Dinică R., Cârâc G., - *Evolution of corrosion rate at surface of AISI 304 SS immersed in mixtures with biocide and fungal suspensions*. The 10th International Conference on Colloids and Surfaces Chemistry, June 9th-11th 2011, Galați, Romania.
16. Simion (Ciuciu) A. M., Carballo J., Alexe P., - *Microbiological evolution of Dacia sausage, a traditional dry cured Romanian sausage- poster International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering, 28-30 Aprilie 2011, Bacau, Romania.*
17. Simion (Ciuciu) A. M., Carballo J., Alexe P., - *Lipolytical changes in Dacia sausage, a Romanian dry cured sausage- poster The 2nd International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 19-20 Mai 2011, Timisoara, Romania.*

18. Popovici, C., **Alexe, P.**, Deseatnicova, O. – The influence of heat treatment conditions on the intensity of primary oxidation products accumulation in walnut oil, 5th International Euro-aliment Symposium, Galați, România, 6-7 octombrie 2011
19. Simion (Ciuciu) A. M., Carballo J., **Alexe P.**, *Microbiological changes during ripening of Dacia sausage, a traditional dry cured Romanian sausage* - poster- Healthy Nutrition and Public Health, 13-16 Mai 2011, Brasov, Romania.
20. Simion (Ciuciu) A. M., Carballo J., **Alexe P.**, *Use of selected starter cultures in Dacia sausage production and implications on the product safety* - Prezentare orală- Workshop Chemistry and Food Safety, 9-10 Iunie 2011, Constanta, Romania
21. Dobre I., Pătrașcu L., **Alexe P.**, 2010, *The rheological behaviour of selected honeys*, 7th International Conference of Chemical Societies from South-East European Countries, Bucharest, România.,
22. Cercel, F., Stoica, M., Stroi, M., **Alexe, P.**, 2010 – *The extraction and characterization of myofibrillar fish proteins* in: International Conference A view point upon the sustainable Management of the water resources in the Balkan area.
23. Vlăsceanu G., Manea Ș., **Alexe P.**, 2010 „*Studiul unor compuși fitochimici din produsele fitoterapeutice pe bază de vin*”, Congresul Național de Farmacie din România.,
24. Vlăsceanu G., **Alexe P.**, Pasca M., 2010 „*Psihologia nutriției. Vinul cu plante: băutură sau supliment alimentar?*”, Congresul Național de Farmacie din România,
25. Manea, S., Vlăsceanu, G., **Alexe P.**, Tatomirescu, A., 2009. *Case study report on effects of wine with artichokes in impaired hepato+biliary, gastro-intestinal and cardio-vascular diseases*, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galați University Press, Galați, Romania, pag 48-53, ISSN 1843-5114
26. Vlăsceanu, G., Manea, S., **Alexe P.**, Hobeau, I., 2009. *A statistical Report of case Study upon the Effects of wine with Sage taken during pre- and post- menopause Symptoms period and during Insulin Independent Diabetes Type as well*, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galați University Press, Galați, Romania, pag 54-61, ISSN 1843-5114
27. Cercel, F., Stroi, M., **Alexe, P.**, 2009 *Preliminary study concerning the production of biofilms form myofibrillar proteins*, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galați University Press, Galați, Romania, pag 99, ISSN 1843-5114
28. Patrascu, L., Cercel, F., **Alexe, P.**, 2009. *Influence of extraction method on rheological properties of myofibrillar proteins form different sources*, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galați University Press, Galați, Romania, pag 100, ISSN 1843-5114
29. Cercel, F., Mantoc, L., **Alexe, P.**, 2009. *Myofibrillar proteins: optimization of extraction method and characterization of different myofibrillar proteins obtained*, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galați University Press, Galați, Romania, pag 101, ISSN 1843-5114
30. Simion, A.M., **Alexe, P.**, 2009. *Probiotic Starter Cultures in the „Banatean” Dry Sausage production*, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2009, Ed. Galați University Press, Galați, Romania, pag 174, ISSN 1843-5114
31. Cercel, F., Patrascu, L., **Alexe, P.**, 2009. *Preliminary characteristics of myofibrillar proteins obtained for edible biofilms realisation*, In: International Symposium "New Research in Biotechnology" Scientific Bulletin – Biotechnology, ISSN 1224-7774.
32. **Alexe, P.**, Vizireanu, C., Darabă, A., Tarhon, M.C., 2005 - *Nutritional Supplements based upon Natural Ingredients Addressed to Sustaining Maximal Efforts of Performance Sportsmen*, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2005, Galați, Romania, Ed. Academica, pag 89-92, ISBN 973-8316-87-1 (comitet științific, lucrări recenzate)
33. **Alexe, P.**, Tarhon, M.C., 2005 - *Study Regarding Iodine Salt Influence upon of Lactic fermentation*, In: Papers of the International Symposium Euro-aliment 2005, Ed. Academica, pag. 93-97, ISBN 973-8316-87-1 (comitet științific, lucrări recenzate)
34. Le Grys, G., Hoyer, St., **Alexe, P.**, 1998 - *"The Romanian Food Consumer (1997) - preliminary findings"*, lucrare în plen - Simpozion "50 years University level education in Food Science", Galați, 8 pag, (lucrare de sinteză a unui program internațional cu University of Sheffield, UK);
35. Resmeriță, D., **Alexe, P.**, Burluc, R., Buțu, N., Bordei, D., Vizireanu, C., 1998 - *"Preferințele alimentare ale consumatorului român. VII. Aprecierea calității produselor de panificație"*, în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galați, pag. 311-313, ISBN 973-9499-41, 4;
36. Resmeriță, D., **Alexe, P.**, Burluc, R., Buțu, N., Bordei, D., Vizireanu, C., 1998 - *"Preferințele alimentare ale consumatorului român. VI. Preferința și frecvența consumului produselor de panificație"*, în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galați, pag. 308-310, ISBN 973-9499-41, 4
37. **Alexe P.**, Resmeriță D., Buțu N., Vizireanu C., Bordei D., 1998 - *"Preferințele alimentare ale consumatorului român. V. Criterii de apreciere și factorii în decizia de cumpărare a cărnii și a produselor din carne"*, în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galați, pag. 306-307, ISBN 973-9499-41, 4;
38. **Alexe P.**, Buțu N., Resmeriță D., Vizireanu C., Bordei D., 1998 - *"Preferințele alimentare ale consumatorului român. IV. Preferințele și frecvența de consum de carne și produse din carne"*, în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galați, pag. 302-305, ISBN 973-9499-41, 4;
39. Resmeriță, D., **Alexe, P.**, Buțu, N., Vizireanu, C., Bordei, D., Turtoi, M., Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C., Iordăchescu, G., 1998 - *"Preferințele alimentare ale consumatorului român. III. Factorii care influențează decizia de cumpărare"*, în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galați, pag. 300-301, ISBN 973-9499-41, 4;
40. Buțu, N., Resmeriță, D., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., Bordei, D., Turtoi, M., Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C., Iordăchescu, G., 1998 - *"Preferințele alimentare ale consumatorului român. II. Necesitatea reclamei și importanța elementelor de marcă și prezentare"*, în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galați, pag. 295-297, ISBN 973-9499-41, 4;
41. **Alexe, P.**, Buțu, N., Resmeriță, D., Vizireanu, C., Bordei, D., Turtoi, M., Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C., Iordăchescu, G., 1998 - *"Preferințele alimentare ale consumatorului român. I. Preferințe alimentare și ocazionale"*, în "50 years University level education in Food Science" (extended abstracts), Galați, pag. 298-299, ISBN 973-9499-41, 4;
42. Ionescu A., Banu C., Stoicescu A., Resmeriță D., Iordan M., **Alexe P.**, 1998 - *"Cercetări privind obținerea extractelor din drojdie de panificație pe cale enzimatică"* în "50 years University level education in Food Science" (abstracts), Galați, pag.243-245

c2) publicate în reviste de specialitate, buletine informative sau/și publicații naționale

1. Mihaela Valsame*, **Petru Alexe**, Maricica Stoica, 2015, *New Approaches on Fish Nutrition. An Overview*, Book Of Abstracts, Scientific Conference of Doctoral Schools from UDJ Galati, CSSD-UDJG Third Edition GALAȚI, 4th-5th of June 2015, pag.141 <http://www.cssd-udjg.ugal.ro/>
2. Roxana Elena Ungureanu (Cărbune), Alina Mihaela Temea (Moroi), Nicoleta Pircu (Vartolomei), Andrei Ionuț Simion, Cristina Gabriela Grigoraș, **Petru Alexe**, 2015, *The Influence of Soy Flour Addition on Wheat Flour Dough Rheology*, Book Of Abstracts, Scientific Conference of Doctoral Schools from UDJ Galati, CSSD-UDJG Third Edition GALAȚI, 4th-5th of June 2015 pag. 140 <http://www.cssd-udjg.ugal.ro/>
3. Diaconu (Filimon) V., Stoica M., **Alexe P.**, Borda D. - *Influence of PATP on the properties of some food packaging materials* Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ Galați CSSD-UDJG 2013, Ediția I, 16-17 mai 2013 Galați.
4. Dima C., Cotarlet M., Bahrim G., Balaies T., **Alexe P.**, Dima S. "*Encapsulation of Coriander Essential Oil in Beta-Cyclodextrin: Antioxidant and Antimicrobial Properties*", prezentare orală, Conferința Științifică a Școlilor Doctorale din UDJ Galați, 16-17 mai, Galați, Book of Abstracts, pp.28.
5. **Alexe, P.**, - Additives in Foods – Limits of Responsibility, - Prezentare orală la Simpozionul anual ASMP, Ediția a XX-a, 20 octombrie 2011, București
6. **Alexe, P.**, ș.a., 2002 - *Iron bioavailability in metal-proteins casein-FeCl3 and casein-FeSO4*, În: Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III, Ed Academica, pag. 25-28, ISBN 973-8316-15-4
7. Iordan, M., **Alexe, P.**, Lungu, C., Darabă, A., Bahaciu, G., 2001 - *Possibilities of obtaining metal-proteins from casein and FeSO4*, În : Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III, Ed. Academica, Galați, pag 22-25, ISBN 973-8316-15-4;
8. Lungu, C., **Alexe, P.**, Iordan, M., Darabă, A., Bahaciu, G., 2001 - *Studies concerning the obtaining of metal-proteins from casein and FeCl3*, În : Alimentele și sănătatea la începutul mileniului III, Ed. Academica, Galați, pag 19-22, ISBN 973-8316-15-4.
9. **Alexe, P.**, Banu, C., 1998 - "*Utilizarea aditivilor între necesitate și falsificare; posibilități de investigare*", Simp. Flavour and Dyes, Second edition, București, 14-15, 10 pag.;
10. **Alexe, P.**, Banu, C., 1996 - "*Cercetări privind influența șocului de frig asupra unor caracteristici tehnologice ale cărnii de porc*", Simpozion Universitatea "Aurel Vlaicu", Arad, 16-17, publicat vol.9, pag. 22-31.
11. **Alexe, P.**, Banu, C., 1996 - "*Cercetări privind influența unui șoc termic aplicat porcinelor înainte de sacrificare asupra pH-ului cărnii și asupra unor pierderi tehnologice*", Simpozion Universitatea "Aurel Vlaicu", Arad, 16-17, publicat vol.9, pag. 12-17
12. **Alexe, P.**, Banu, C., 1995 - "*Contribuții la studiul biochimiei țesutului muscular provenit de la porcine supuse șocului de frig înainte de sacrificare*", Simpozion-Institutul de Chimie Alimentară, București, 18 pag;
13. Banu, C., **Alexe, P.**, 1997 - "*Sunt aditivii necesari în industria alimentară?*", București*;
14. Banu, C., **Alexe, P.**, 1997 - "*Controlul calității produselor alimentare*", București,
a. **Ambele lucrări susținute la Simpozionul organizat de firma Rollit la World Trade Center, București, iunie 1997*
15. Banu, C., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., Sahleanu, V., 1996 - "*Calitatea produselor alimentare-implicații economice și de sănătate ale colectivității umane*" –Univ."Dunărea de Jos"din Galați, 24 pagini (prelegere postuniversitară);
16. Banu, C., **Alexe, P.**, Vizireanu, C., Sahleanu, V., 1996 - "*Inocuitatea și folosirea aditivilor în industria alimentară*" –Universitatea "Dunărea de Jos"din Galați, 23 pagini (prelegere postuniversitară)
17. Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Berza, M., Banu Cireșica, 1995 - "*Rolul grăsimilor în produsele alimentare. Imitații de grăsimi pe bază de proteine, carbohidrați și grăsimi altele decât cele naturale, produse similare untului de cacao*" în "Buletin informativ pentru Morărit și panificație", vol.VI, nr.34, pag. 37-54;
18. Banu, C., Vizireanu, C., **Alexe, P.**, Berza, M., Banu, Cireșica, 1995 - "*Lipidele cerealelor și rolul lipidelor în panificație*", în "Buletin informativ pentru Morărit și panificație", vol.VI, nr.34, pag. 28-36;
19. Banu, C., Ionescu, A., Berza, M., Iftimie, M., **Alexe, P.**, 1995 - "*Influența procesului tehnologic asupra calității semiconservelor*" în "Științe și tehnologii alimentare, vol. III, nr. 2, București, 4 pag;
20. Banu, C., Ionescu, A., **Alexe, P.**, Berza, M., 1995 - "*Influența materiei prime asupra calității semiconservelor din carne*", în "Științe și tehnologii alimentare, vol. III, nr. 2, București, 4 pag;
21. **Alexe, P.**, Banu, C., 1995 - "*Procedeu special de tratament prin șoc de frig a suinelor înainte de sacrificare*" Simpozion "Tehnologii speciale și neconvenționale"–Univ. Universitatea "Dunărea de Jos"din Galați, 17 pag;
22. **Alexe, P.**, Banu, C., 1993 - "*Stadiile actuale privind cercetările stărilor anormale ale cărnii de porc. Metode de îmbunătățire a calității cărnii prin evitarea sau ameliorarea acestor fenomene*" Simpozion –Universitatea "Dunărea de Jos"din Galați, 20 pag;
23. Banu, C., Ionescu, A., **Alexe, P.**, Berza, M., Ionescu, M., 1990 - "*Aspecte privind aroma unor produse alimentare*" în "Informații Tehnico-economice", nr.4,COC, București, 23 pag;
24. Banu, C., Ionescu, A., **Alexe, P.**, Berza, M., Ionescu, M., 1990 - "*Aspecte privind aroma unor produse alimentare*" în "Informații Tehnico-economice", nr.3,COC, București, 22 pag;
25. Banu, C., **Alexe, P.**, Pantea, T., 1988 - "*Tratamentul prin congelare a cărnii malaxate cu saramură destinată fabricării preparatelor din carne*" în "Informații Tehnico-economice", nr.6,COC, București, 16 pag;
26. Banu, C., **Alexe, P.**, Pantea, T., 1988 - "*Tratamentul prin congelare a cărnii cu saramură destinată fabricării preparatelor din carne*" în "Informații Tehnico-economice", nr.5,COC, București, 11 pag;
27. Banu, C., **Alexe, P.**, 1989 - "*Reducerea consumului de energie la fierberea mustului de malț*" în "Informații Tehnico-economice" COCB, București, 10 pag;
28. Banu C., **Alexe P.**, 1989 - "*Recuperarea căldurii în industria alimentară*" în "Informații Tehnico-economice" COCB, București, 16 pag;
29. Odobescu, L., Ovidenie, V., Pecheanu, C., Volintir, S., Banu, C., Ionescu, A., Mircea, C., **Alexe, P.**, Berza, M., 1989 - "*Tehnologii și produse noi pentru valorificarea superioară a peștilor și a altor organisme acvatice*" – Simpozion Constanța, publicat în Buletinul Informativ pentru industria Alimentară, Constanța, 20 pag;

30. Banu, C., Mircea, C., Ionescu, A., **Alexe, P.**, - "Rolul lipidelor în alimentația umană", 20 pag;
31. Banu, C., Ionescu, A., Iordan, M., **Alexe, P.**, Lungu, C., Berza, M., "Biotehnologii de obținere a unor aditivi alimentari cu capacitate de emulsionare și spumare din materii prime animale și vegetale", 20 pag;
32. Banu, C., **Alexe, P.**, Berza, M., - "Variante tehnologice de obținere a laptelui de soia cu destinație în industria alimentară și zootehnie", 20 pag;
33. Banu C., **Alexe P.**, - "Procedeu de diminuare a stării inițiale PSE la carnea de porc – Implicații tehnologice și economice", 18 pag;
34. Banu, C., Mircea, C., Ionescu, A., **Alexe, P.**, Enache, A., Banu, Ciresica, 1988 - "Lipidele în alimentația umană" în "Informații Tehnico-economice" COCB, București, 43 pag;
35. Banu, C., Ionescu, A., Mircea, C., Berza, M., **Alexe, P.**, Sahleanu, V., Enache, A., Banu, Ciresica, 1988 - "Utilizarea fosfaților în industria alimentară" în "Informații Tehnico-economice" COCB, București, 15 pag;
36. Banu, C., **Alexe, P.**, Banu, Ciresica, 1988 - "Probleme ale inocuității produselor alimentare" în "Informații Tehnico-economice" COCB, București, 44 pag;
37. **Alexe, P.**, 1980 - "Metode de determinare a SO₂ liber în vinurile roșii" în "Buletin Informativ – UASCR", București, 16 pag;
38. **Alexe, P.**, Banu, C., 1986 - "Calculul unui recuperator de căldură la cuptorul de pâlnire al porcinelor" – în "Vă Semnalăm" Nr.2 COCPCIA –București, 12 pag;

CONTRACTE DE CERCETARE (GRANTURI)

1. Centrul Roman pentru Modelarea Sistemelor Recirculante de Acvacultura, acronim MoSRA, proiect tip POS CCE, axa prioritară2-CDI, operațiunea 2.2.1., (2013-2015), 5,9 mil euro, proiect 1815/ cod SMIS – CSNR 48745, contract 622/11.03.2014, director proiect.
2. Optimizarea nutrițională a unor preparate din carne cu valorificarea unor plante bogate în principii active, acronim OPTIMEAT, Proiect PCA, tip 2, PN II-Parteneriat, contract 821/2012, 2012-2015 Valoare totală UDJ: 300000 lei Coodornator: INCD-IBA Bucuresti - membru
3. Contract Action with multiple Beneficiaries for Cooperation in Higher Education and Vocational Training, EU_US ATLANTIS Programme, Policy Oriented Measure, Agreement no. 2010-2847/001-001-CPT EU_US, Tuning and Upgrading the Food Safety Education Curricula for BSC (TU_BE_SAFE) - membru
4. Proiect Fonduri structurale (Director financiar), 2010-2012– finanțat prin POR axa prioritară 3.4., Reabilitarea, modernizarea, re tehnologizarea și reechiparea infrastructurii educaționale universitare în vederea creării la Galați a unui pol de educație și de cercetare tehnologică în domeniul științei și ingineriei alimentelor, acronim RESPIA, (14 mil lei , 3,5 mil euro)
5. Contract POSDRU/89/1.5/S/52432 2007 – 2013 - "Organizarea școlii postdoctorale de interes național "Biotehnologii aplicate" cu impact în bioeconomia românească" (SPD-BIOTECH) membru (2010, 2011)
6. Propunere proiect FP7 (membru) 2009-2011 – European Cooperation on Food Safety, acronim EUCoFoS, (3 mil. euro)
7. Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007-2013, Axa prioritară 2-DMI 2.3. Acces și participare la FPC, POSDRU/80/2.3/S/57115, Promovarea accesului angajaților din industria de morărit, panificație, patiserie, cofetărie la programe FPC inovatoare, moderne, de calitate europeană, 2010-2013, beneficiar Asociația Națională a Industriei de Morărit și Panificație – ANAMOB, director Viorel Marin, membru în echipă – expert român (ER2), expert elaborare curicule (EEC2).
8. Proiect POSDRU 56/1.2/S/32768 „Formarea cadrelor didactice universitare și a studenților în domeniul utilizării unor instrumente moderne de predare-învățare-evaluare pentru disciplinele matematice, în vederea creării de competențe performante și practice pentru piața muncii” (2007-2013)
9. Proiect CEEX (DIRECTOR DE PROIECT) 2006 - 2008– „Alimente funcționale: Cercetări privind creșterea calității și siguranței alimentelor prin conceperea, producerea și lansarea de produse sinbiotice noi”, (1.700.000 RON)
10. Proiect CEEX Modul IV iunie 2006 (membru)- "Dezvoltarea infrastructurii de laborator în domeniul evaluării și certificării siguranței și calității alimentelor" (700.000 RON)
11. Proiect internațional (FP7), 2006 – BIOTRACE IP (ID 036272), „Improved bio-traceability of unintended microorganisms and their substances in food and feed chains”, coordinator Jeffrey Hoofan (Danemarca), Martin Wagner (Austria), membri semnari la Copenhaga, 4 ianuarie 2006
12. Contract proiectare (cercetare aplicativă) –Proiect «Unitate de procesare legume - fructe», Focșani, jud. Vrancea, Fundația Universității „Dunărea de Jos” din Galați, 2005 (DIRECTOR DE PROIECT)
13. Program CERES (DIRECTOR SUBPROGRAM) „Cercetări privind realizarea și testarea unor sortimente nutriționale bazate pe ingrediente naturale, destinate susținerii eforturilor maxime la sportivii de performanță” (2003-2005)
14. Contract CNCIS Grant A 2004 (membru): „Cercetări privind pierderile de nutrienți în timpul tratamentului termic de materiile prime folosite la realizarea preparatelor culinare și căi de reducere a acestora” (2003-2005)
15. Contract AGRAL 5383/2003 (DIRECTOR SUBPROGRAM) „Creșterea conservabilității și securității alimentare prin utilizarea tehnicilor combinate de ambalare și tratament antimicrobian la carnea de pasăre” (2003-2005)
16. Subcontract AGRAL 4206/2001 (DIRECTOR SUBCONTRACT) "Cercetări privind introducerea unor sisteme naturale microbiene pentru scurtarea proceselor tehnologice și prelungirea conservabilității la unele preparate din carne" 2003 – 2004
17. GRANT tip A cu CNCIS (DIRECTOR DE PROIECT) (2003/2004) "Cercetări privind influența ambalării sub vid asupra cărnii de vită tenderizate enzimatic"
18. Subcontract AGRAL 4206/2001 (DIRECTOR SUBCONTRACT) "Cercetări privind introducerea unor sisteme naturale microbiene pentru scurtarea proceselor tehnologice și prelungirea conservabilității la unele preparate din carne" 2002 – 2003
19. Grant anual CNFIS (2002/2003): „Studiul proprietăților tehnologice ale proteinelor peștelui în vederea obținerii unor ingrediente funcționale pe bază de pește"

20. Programul TRANSINO – "Centru universitar de transfer tehnologic – EUROALIMENT" (DIRECTOR DE PROIECT) – 12 mil. USD, 2003, (aprobat, nefinanțat)
21. Proiect regional – "Dezvoltarea secției de preparate din carne din comuna Broșteni, Județul Suceava, în cadrul Programului Ministerului Dezvoltării și Prognozei de sprijinire a investițiilor" (DIRECTOR DE PROIECT) – 500.000 USD, 2000 – 2002
22. Subcontract AGRAL 4206/2001 (DIRECTOR DE PROIECT) "Cercetări privind introducerea unor sisteme naturale microbiene pentru scurtarea proceselor tehnologice și prelungirea conservabilității la unele preparate din carne" 2001 – 2002
23. GRANT tip A cu CNCSIS (membru în colectiv) "Studiul proprietăților tehnologice a proteinelor peștelui în vederea obținerii unor ingrediente funcționale pe bază de proteine de pește" 2001 – 2002
24. GRANT tip A cu CNCSIS (DIRECTOR DE PROIECT) (2002/2003) "Cercetări privind influența ambalării sub vid asupra cărnii de vită tenderizate enzimatic"
25. GRANT tip A cu CNCSU (1998/1999) "Cercetări biotehnologice pentru realizarea și utilizarea unor aditivi alimentari pentru industria alimentară - aromatizanți derivați din drojdie de panificație"
26. Contract 181/1998 (beneficiar ICA București) "Cercetări privind optimizarea calității produselor dietetice"
27. Contract 189/1998 (beneficiar ICA București) "Biotehnologii de obținere a aromatizanților din drojdia de panificație"
28. Contract tip BCUM cu CNCSU 1998: "Centru național de cercetare, testare și expertizare în industria alimentară, acvacultură și pescuit"
29. GRANT tip C cu CNCSU (DIRECTOR DE PROIECT) "Cercetări privind obținerea de metal-proteine și de metal-plasteine utilizate în combaterea carențelor nutriționale în fier și zinc" (40.000 \$), 1998-2002
30. Contract nr.128/1997 (beneficiar ICA București) – "Cercetări privind influența tratamentului cu microunde asupra valorii nutritive și a caracteristicilor de valabilitate a produselor carnale" (faza I îi - martie 1997, faza a II-a noiembrie 1997)
31. Contract nr.127/1997 (beneficiar ICA București) – "Cercetări privind utilizarea enzimelor proteolitice în scopul frăgezirii cărnii de vită" (faza I îi - martie 1997, faza a II-a noiembrie 1997)
32. Contract nr.79/1996 – "Cercetări privind valorificarea superioară a cărnii de pasăre"
33. Contract nr.80/1996 – "Cercetări privind proprietățile funcționale ale unor amidonuri modificate"
34. Contract nr.103/1990 – "Cercetări privind biochimia țesutului muscular în condițiile stimulării electrice a carcaselor cu implicații tehnologice și calitative asupra cărnii"
35. Contract nr.66/1988 -1989, faza a II-a – "Elaborarea de soluții tehnologice care să diminueze implicațiile lipsei de polifosfați în producția de preparate din carne"
36. Contract nr.102/1989 – "Obținerea de derivate proteice și potențiatori de aromă (nucleotide) prin valorificare superioară a drojdiilor de bere și spirt"
37. Contract nr.107/1989 – "Elaborarea tehnologiilor de obținere a lizozimului și a hidrolizatorilor din albuș de ou"
38. Contract nr.135/1989 – "Cercetări privind valorificarea cărnii de pește sub formă de tocătură în amestec cu legume în produse de tipul semiconservelor"
39. Contract nr.116/1988 – "Obținerea laptelui de soia pentru panificație"
40. Contract nr.146/1988 – "Experimentări privind tehnologii cu ultrasunete bazate pe instalația hidromecanică în industria alimentară"
41. Contract nr.128/1988 – "Stabilirea de tehnologii de obținere a sosurilor de tip Gôspodina"
42. Contract nr.127/1988 – "Valorificarea superioară a peștelui marin și oceanic în produse de tipul preparatelor din carne"
43. Contract nr.109/1990, faza a IV-a – "Cercetări privind factorii care influențează calitatea semiconservelor de șuncă"
44. Contract nr.66/1988 – "Obținerea de înlocuitori de polifosfați în preparatele din carne"
45. Contract nr. 44/1988 – "Produse noi cerealiere, echilibrate nutrițional, fortifiante, corespunzător diferitelor vârste, diete, afecțiuni"
46. Contract nr.136/1986 – Act adițional 2/1988 - "Obținerea de metal-proteine (fier-proteine și zinc-proteine) utilizabile ca aditivi în produse alimentare, pentru creșterea valorilor nutritive"
47. Contract nr.54/1987 – "Cercetări privind extinderea limitelor de utilizare a adaosurilor existente de derivate proteice de origine vegetală și realizarea gamei de adaosuri de origine vegetală și animală în preparatele din carne"
48. Contract nr. 112/1987 – "Cercetări privind reducerea conținutului de nitriți din preparatele de carne"
49. Contract nr. 149/1987 – "Cercetări prospective și prognoze CS-DT-ITP în domeniul proceselor și procedeele noi din industria peștelui, acvacultură și piscicultură până la orizonturile anilor 2010-2020"
50. Contract 146/1987 – "Cercetări privind stabilirea de tehnologii în vederea realizării de sosuri tipizate la fabricarea conservelor de pește"
51. Contract nr.130/1987 – "Îmbunătățirea tehnologiei de obținere a autolizatorilor de drojdie utilizate ca potențiatori sau adjuvanți de gust"
52. Contract nr.113/1987 – "Valorificarea superioară a peștelui în produse de tipul preparatelor din carne"
53. Contract nr.147/1986 – "Proiect de inginerie tehnologică pentru atelier de microproducție și testare"
54. Contract nr.151/1986 – "Cercetări privind stabilirea de tehnologii în vederea realizării de sosuri tipizate la fabricarea conservelor de pește"
55. Contract nr.229/1986 – "Produse noi de preparate culinare și semipreparate din pește"
56. Contract nr.142/1986 – 1987 – "Obținerea de emulgatori, stabilizatori și substanțe de spumare de origine animală și vegetală"
57. Contract nr.131/1986 – "Obținerea de autolizate de drojdie utilizate ca potențiatori sau adjuvanți de gust utilizați în industria alimentară"
58. Contract nr.112/1986 – 1988 – "Cercetări privind îmbunătățirea conservelor tip pate"
59. Contract nr.111/1986 – "Valorificarea superioară a unor subproduse de abator"
60. Contract nr.110/1986 – "Cercetări privind valorificarea superioară a sângelui în industria cărnii"
61. Contract nr.109/1986 – 1988 – "Cercetări privind influența factorilor care influențează calitatea semiconservelor de carne"
62. Contract nr.6052/1986 – 1988 – "Obținerea de metal-proteine utilizabile ca aditivi în produse alimentare, pentru creșterea valorilor nutritive"
63. Contract nr.3593/1984 – 1986 – (DIRECTOR PROIECT) "Obținerea de emulgatori, stabilizatori și substanțe de spumare de origine vegetală și animală"

BREVETE DE INVENȚII

1. Brevet (Hotărârea 116592C/30.04.2001) – "Procedeu și aparat portabil de stimulare electrică a carcaselor de vită la tensiuni joase"
2. Brevet 100436 (Hotărârea 1132/ 31.01.1990) – "Procedeu și instalație de tratare al suinelor înainte de sacrificare"
3. Brevet 100403 (Hotărârea 17/ 15.01.1990) – "Emulgator mixt pentru industria alimentară"
4. Brevet 99977 (Hotărârea 1044/ 28.11.1989) – "Procedeu de obținere a laptelui simulat pentru alimentația vițelilor"
5. Brevet 96293 (Hotărârea 589/ 29.08.1988) – "Procedeu de obținere a unui emulgator de origine vegetală"

Prof.dr.ing. ALEXE Petru



Prof.dr.ing. Petru ALEXE

PROGRAM MANAGERIAL

pentru candidatura la funcția de Decan al Facultății de
Știința și Ingineria Alimentelor din cadrul Universității
„Dunărea de Jos” din Galați

2016-2020

*„Cei care au privilegiul de a ști au
datoria de a acționa”*

(Albert Einstein)

PREAMBUL

Ne aflăm în Universitatea „Dunărea de Jos” și această universitate se angajează, prin liderul ei, să realizeze un salt valoric.

Evident, ne asumăm și noi acest salt valoric. Spuneam acum 4 ani, citându-l pe Picasso, că **„Tot ceea ce-ți poți imagina este real”** și făceam prin acel motto o invitație la creație. Astăzi am ales ca țintă vorbele lui Albert Einstein (**„Cei care au privilegiul de a ști au datoria de a acționa!”**) și am ales acest motto pentru a consolida un vector de evoluție pozitivă din facultatea noastră.

Avem obligația să fim în continuare cei mai buni! Pentru că noi am luptat continuu pentru a ști mai mult și a avea o dotare cât mai bună.

Avem obligația să acționăm și să demonstrăm că suntem cei mai buni.

În consens cu Rectorul UDJG (proaspăt reales) îmi doresc un mediu academic sănătos, în care să predomină transparența și meritocrația.

Voi respecta întotdeauna valoarea autentică și munca. **„Marile realizări nu se obțin prin forță, ci prin perseverență”** (Samuel Johnson).

Existăm de câțiva ani într-un context economic, social și politic nesigur, în care modificările demografice și de orientare profesională sunt importante și, uneori, imprevizibile.

În ultimii 4 ani am demonstrat că, înafara unei resurse umane de excepție, putem avea o bază materială excepțională, în fața căreia „și-au scos pălăria” și colegii din țară, și miniștrii educației și toți specialiștii din străinătate care ne-au vizitat.

Avem forță intelectuală și materială. Trebuie să acționăm. Permanent și energic.

Vin în fața dumneavoastră cu o încercare de a prelungi rolul de dirijor pentru o orchestră minunată.

1. PRINCIPII DE MANAGEMENT

Sunt o persoană care ține la principii și era puțin probabil să schimbe principiile din mers. Prin urmare, voi respecta aceleași principii de bază.

- 1.1. O universitatea și corpul ei profesoral există pentru, cu și prin studenți și nu invers.
- 1.2. În mediul academic se garantează libertatea de gândire și de exprimare.
- 1.3. Autonomia universitară este garantată în planul didactic și al cercetării științifice.
- 1.4. Actul de conducere se desfășoară în deplină democrație și transparență.
- 1.5. Promovarea spiritului de echipă, a muncii în echipă și a răspunderii în consecință.
- 1.6. Universitatea și, implicit, facultatea sau departamentul au răspundere publică în fața societății.
- 1.7. Asigurarea egalității de șanse.
- 1.8. Devotament față de actul de educație și de creație.
- 1.9. Promovarea unui spirit deontologic academic.
- 1.10. Nici muncă fără pâine, nici pâine fără muncă.
- 1.11. Actul de educație este o operă colectivă.
- 1.12. Valoarea unui om nu se măsoară în timp, ci în „densitatea” timpului trăit de acesta.
- 1.13. Nu întreba comunitatea ce a făcut pentru tine, ci întreabă-te ce ai făcut tu pentru EA.
- 1.14. Moralitate, respect și armonie.

2. OBIECTIVE

Fără-ndoială, obiectivul fundamental îl constituie **studentul** care, pe una din treptele de pregătire de licență-master sau doctorat, va trebui să devină un **veritabil specialist**.

Toate eforturile noastre se concentrează în termenul de educație centrată pe student.

Realizările noastre pentru linia cercetării științifice sau a perfecționării pedagogice nu fac altceva decât să șlefuiască „diamantul” dascălului astfel încât perfecționarea acestuia să se circumscrie vectorului principal.

Obiectivele pe care le enumăr sunt obiective generice, parte din ele demonstrate și reformulate.

În fiecare zi următoare ne vom dori mai mult.

- 2.1. Optimizarea strategiei și procedurilor de monitorizare și asigurare a calității procesului de învățământ.
- 2.2. Diversificarea ofertei educaționale și de instruire.
- 2.3. Monitorizarea atentă și continuă a inserției absolvenților pe piața forței de muncă.
- 2.4. Perfecționarea și întinerirea resursei umane din facultate.
- 2.5. Consolidarea bazei materiale de cercetare și didactice actuală sau/și accelerarea proceselor de reînnoire și modernizare a echipamentelor de cercetare existente.
- 2.6. Încurajarea, recompensarea și promovarea producției științifice relevante și atingerea indicatorilor de evaluare.
- 2.7. Realizarea unei strategii de cercetare performante sau/și ultraperformante, cu definirea clară a priorităților dominante din sistemul de industrie alimentară pe care le putem rezolva cu resursa umană și materială existentă
- 2.8. Relații științifice internaționale mai multe, mai profunde și mai profitabile.
- 2.9. Realizarea unui training permanent pentru accesarea la noi proiecte de cercetare dezvoltare.
- 2.10. Întărirea relațiilor cu mediul economic și realizarea unui pol modern de cercetare tehnologică, utilizat în cercetarea aplicativă dar și fundamentală.
- 2.11. Realizarea unei școli doctorale puternice care să reunească toate cele 3 domenii acreditate.
- 2.12. Descentralizarea financiară până la nivel departamental.
- 2.13. Funcționarea financiară independentă a polului de cercetare tehnologică și a școlii doctorale.
- 2.14. Optimizarea sistemelor de achiziții.
- 2.15. Menținerea și dezvoltarea patrimoniului actual.
- 2.16. Realizarea unor condiții de studiu și viață mai bune.
- 2.17. Întărirea feed-back-ului în relația profesor – student.
- 2.18. Dezvoltarea continuă a relațiilor internaționale ale facultății.
- 2.19. Dezvoltarea, consolidarea și îmborsăvirea resurselor umane.

2.20. Realizarea unui nou concept de comunicare și de marketing academic.

2.21. Dezvoltarea continuă a relațiilor cu societatea.

2.22. Creșterea cantitativă/calitativă a bazei materiale.

3. ACTIVITĂȚI SPECIFICE

Îndeplinirea obiectivelor se realizează prin activități specifice. Aceste activități sunt realizate de decan cu ajutorul direct al prodecanilor, al directorilor de departament sau/și a consiliilor departamentului sau a consiliului facultății.

Managementul se realizează de oameni, pentru oameni și prin oameni.

Organizarea – culegerea informațiilor – prelucrarea informațiilor se face prin operă colectivă și decizia reprezintă doar un corolar aproape intuitiv.

Pentru îndeplinirea obiectivelor din capitolul 3 al Planului managerial, trebuie derulate activități specifice care să acopere următoarele câmpuri prioritare ale managementului academic în această facultate:

3.1. Procesul educațional;

3.2. Cercetarea științifică;

3.3. Finanțare;

3.4. Probleme studențești;

3.5. Cooperare internațională;

3.6. Resurse umane;

3.7. Comunicare și marketing academic;

3.8. Relații cu societatea;

3.9. Baza materială.

3.1. Procesul educațional

3.1.1. Optimizarea numărului de programe oferite de facultate în funcție de nivelul finanțării primite, al resursei umane disponibile și al cerințelor pieței de muncă;

3.1.2. Modificarea criteriilor de evaluare a studenților;

3.1.3. Fundamentarea predării, pe principiul învățării active și interactive, și introducerea evaluării bazate pe competențe dobândite;

3.1.4. Dinamizarea procesului de predare-însușire-evaluare de cunoștințe astfel încât accentul să fie pus pe aplicarea creativă și originală a

cunoștințelor dobândite și nu pe reproducerea acestora, sistemul devenind centrat pe student;

3.1.5. Îmbunătățirea sistemului de practică prin valorificarea superioară a polului de cercetare tehnologică creat în cadrul facultății;

3.1.6. Înființarea unui registru de monitorizare a inserției profesionale a absolvenților pe piața muncii;

3.1.7. Promovarea tinerilor în cariera didactică și perfecționarea permanentă a acestora;

3.1.8. Promovarea de parteneriate și consorții pentru școala doctorală de industrie alimentară;

3.1.9. Întărirea relației cu mediul preuniversitar, găsirea unor acțiuni comune, atractive și lămuritoare.

3.2. Cercetarea științifică

Domeniul de cercetare științifică reprezintă pariul cel mai important pe care îl punem pentru această legislatură. Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor are o dotare specifică excelentă și perspective imediate și pe termen lung de a dezvolta această bază.

În acest moment, avem cea mai puternică platformă de cercetare din Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați și un pol de cercetare tehnologică modern și cu o dotare care a trezit și invidia experților străini care ne-au evaluat.

Avem, deasemeni, laborator acreditat RENAR, laboratoare separate pentru masteranzi și doctoranzi și activăm pe 3 domenii de doctorat pe care le avem acreditate și pe care le-am reunit sub cupola Școlii Doctorale pentru ingineria resurselor alimentare animale și vegetale.

Există finalizat proiectul MoRAS și avem țintă realizarea de noi proiecte naționale și internaționale subsecvente acestui proiect.

Proiectul MoRAS a realizat cel mai mare proiect investițional din UDJG de până acum și directorul acestui proiect am fost eu, prof.dr.ing. Petru ALEXE.

Activitățile care vor coordona cercetarea științifică vor fi următoarele:

3.2.1. Accesarea constantă de proiecte noi, atât în zona de continuitate a celor derulate, cât și a proiectelor noi, într-o disponibilitate completă pentru autonomia în cercetarea științifică.

Se vor realiza un plan propriu al facultății de performanță și de ultraperformanță

3.2.2. Stimularea și recompensarea producțiilor științifice (articole ISI, participări la manifestări științifice decontate de facultate, plata taxelor pentru abilitatea cadrelor didactice care îndeplinesc condițiile prevăzute de lege;

3.2.3 Dirijarea preferențială a fondurilor alocate dotărilor spre colectivele cu producție științifică cu aport la evaluarea academică pe domenii;

3.2.4. Stabilirea unor contacte și contracte stabile, în cercetarea internațională, în special prin intermediul școlii doctorale;

3.2.5. Stabilirea unor ținte concrete în relația cu mediul economic pentru valorificarea integrală a polului de cercetare tehnologică;

3.2.6. Dezvoltarea cercetării aplicative, simultan cu cercetarea fundamentală, pe baza cererii concrete a agenților economici.

3.2.7. Participarea la proiecte coordonate de alte instituții de cercetare dezvoltare în calitate de parteneri.

3.2.8. Implicarea studenților în cercetarea științifică, de la nivel de abordare, până la valorificări prin brevete de invenție.

Se vor realiza echipe mixte de doctoranzi și studenți masteranzi.

3.3. Finanțare

Ne dorim o finanțare diferențiată, conform rezultatelor, pentru facultăți.

Este evident că situarea în fruntea clasamentelor la evaluarea programelor de studii, a domeniilor de studii sau/și de cercetare –științifică va conduce la o finanțare mai bună. Creșterea continuă a calității cercetării științifice și a actului educațional va asigura din start o finanțare optimizată.

Câștigarea granturilor doctorale va veni să completeze fericit finanțarea de bază, în ultima perioadă adăugându-se la școala doctorală și alți 5 conducători de doctorat.

Principalele acțiuni care pot fi vizate sunt:

3.3.1. Promovarea unor mastere noi și a celor în limbi străine;

3.3.2. Dezvoltarea de granturi doctorale atât pentru candidați români, cât și pentru cetățeni străini;

3.3.3. Realizarea de surse de finanțare alternative; ...

3.3.4. Utilizarea facilităților oferite de Legea educației naționale nr. 1/2011 privind utilizarea societăților comerciale cu acționar unic

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați. Sperăm că, în această legislatură, acest deziderat să fie îndeplinit.

3.4. Probleme studențești

Afirmăm că studentul trebuie să devină ținta permanentă a centrării învățământului și că el „măria sa studentul!”, reprezintă o personalitate distinctă, unică și cere, în mod expres, metode adaptate, individualizate.

Principalele acțiuni pe care le vizez sunt următoarele:

3.4.1. Favorizarea dezvoltării personale a studenților, spre mai multă autonomie, originalitate, creativitate și capacitate de comunicare;

3.4.2. Încurajarea învățării limbilor străine într-un context de actualitate, de percepere a specificului cultural și de comunicare;

3.4.3. Funcționalizarea optimizată a sistemului de credite transferabile prin oferte complementare lărgite;

3.4.4. Modernizarea permanentă a programelor de studii în corelare cu cerințele de pe piața muncii regională, națională și europeană;

3.4.5. Sprijin instituționalizat acordat studenților pentru:

- activitate universitară curentă (săli calculatoare cu wireless, consultații, tutoriat ș.a.);

- participare la concursuri și manifestări profesionale;

- carieră (legătura cu mediul economic, practică, inserție pe piața muncii, pregătire extra-curriculară pentru competențe de control).

3.4.6. Dezvoltarea infrastructurii informatice pentru acces internet nelimitat în campusuri;

3.5. Cooperare internațională

Deschiderea extraordinară realizată în ultima legislatură reprezintă un început pe care îl vom urma cu trăinicie.

Pașii cei mai importanți care urmează ar fi:

3.5.1. Creșterea mobilității cadrelor didactice proprii în programe doctorale, în programe științifice internaționale, în procesul educațional (visiting professor);

3.5.2. Creșterea mobilității studenților și implicarea în cât mai multe acțiuni internaționale (un exemplu îl reprezintă ECO-TROPHELIA);

3.5.3. Lărgirea posibilității de a accede la activitățile noastre a cadrelor didactice și de cercetare din străinătate, cu plată similară cu cea din țările de origine;

3.5.4. Schimburi editoriale mai intense și stimularea cadrelor noastre didactice la schimburi mai eficiente (comitete editoriale, comitete organizatorice, experți evaluatori ș.a.).

3.5.5. Cu siguranță, vom încerca colaborări directe cu universități din Europa, de tipul colaborării în realizarea de programe de studii comune (de exemplu Universitatea de Arome din Perugia – Italia).

3.6. Resurse umane

Dezvoltarea resursei umane este fundamentală într-un locaș de educație și cercetare științifică.

Cred că o rețetă sigură de succes o reprezintă combinația între competență și entuziasm, între rigoare și explozie de imaginație.

Peste amândouă, însă, trebuie să se așeze munca organizată și perseverentă...

Iată câteva căi pe care vi le propun:

3.6.1. Asigurarea unui potențial de rezervă pentru oricare dintre disciplinele programelor de studii;

3.6.2. Angajarea printr-un sistem preliminar de angajare pe perioadă determinată;

3.6.3. Verificarea periodică și sistematică a activității științifice și didactice;

3.6.4. Dezvoltarea intensivă a resursei umane în domeniile strategice de cercetare din universitate;

3.6.5. Principiul fundamental al valorificării proprii este meritocrația. De aceea, vom lupta pentru cunoașterea și recunoașterea meritelor didactice și științifice ale fiecăruia.

3.7. Comunicare și marketing academic

Este necesară existența unei punți de comunicare permanentă, activă și pasivă, între școală și „consumatorul de școală”.

Rezultatele, programele de studii, preocupările, tendințele trebuie cunoscute de consumator și este necesar un compartiment specializat în această direcție.

În spiritul marketingului modern, trebuie să „vindem” doar ceea ce își dorește consumatorul.

Pentru aceasta, cred în acțiuni minimale de:

3.7.1. Popularizare;

3.7.2. Dezbateri;

3.7.3. Concurs;

3.7.4. Creație;

3.7.5. Testarea pieții muncii;

3.7.6. Acțiuni de inducere subliminală a unor nevoi reale ale societății.

3.8. Relația cu societatea

În continuitatea ideilor din capitolul anterior, relația comunității noastre cu societatea nu trebuie să fie doar una formală, ci una care să angajeze responsabilități și avantaje reciproce.

Iată câteva activități:

3.8.1. Realizarea de parteneriate cu instituții culturale și de artă de pe plan local, regional, național sau internațional;

3.8.2. Asigurarea unor căi eficiente de colaborare cu autoritățile locale;

3.8.3. Întărirea rolului educației culturale (studentii trebuie să aibă acces la diverse situații de învățare culturală – sprijinirea activităților specifice organizate de ONG-uri studențești, promovarea activităților centrelor culturale, organizarea de activități cu specific inter/multi-cultural;

3.8.4. Consolidarea dimensiunii culturale (atât spre interior cât și spre exterior);

3.8.5. Crearea unor noi parteneriate cu mediul privat prin strângerea legăturilor cu absolvenții facultății (ALUMNI).

3.9. Baza materială

Facultatea noastră este de departe pe primul loc în Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați privind politica de creștere și consolidare a bazei materiale. Vă dau doar câteva acțiuni pe care le vom urma și-n continuare.

3.9.1. Dezvoltarea platformei de cercetare și a polului tehnologic de cercetare.

3.9.2. Accesarea de proiecte noi și parteneriate.

3.9.3. Refacerea și îmbunătățirea în zonele exploatate.

CUVÂNT DE ÎNCHEIERE

Am spus întotdeauna că produsul finit al muncii noastre în învățământ este unul colectiv și că „inginerii” noștri sunt suma tuturor factorilor care le-au influențat cunoașterea.

Într-o muncă anonimă, egală și grea, vă propun să rămân la pupitrul orchestrei noastre de excepție.

Sunt iremediabil un optimist și un luptător.

Vă mulțumesc!

Galați, 28 februarie 2016

Prof.dr.ing. Petru ALEXE

