

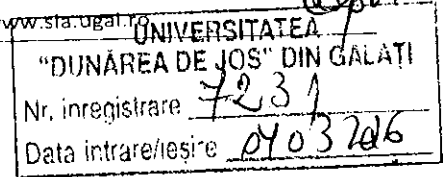
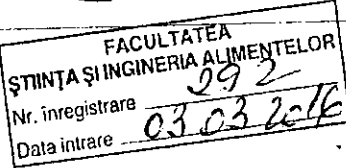


ROMÂNIA
Ministerul Educației Naționale și Cercetării Științifice
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

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

Tel.: +40 336 130 177
Fax: +40 236 468 161

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



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 Silviu
- 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.

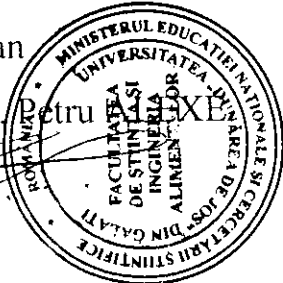
Candidatura domnului prof.dr.ing. Stanciu Silviu a fost respinsă.

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.

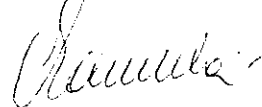
S-a procedat la vot, rezultatul votului fiind egal (câte 16 voturi pentru fiecare). Dna prof.dr.ing. Borda Daniela a renunțat la nominalizare, astfel încât, reprezentanta Consiliului facultății în comisia de concurs pentru funcția de decan al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor, mandat 2016/2020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

Decan
Prof.dr.ing. Alexe Petru



Secretar șef facultate

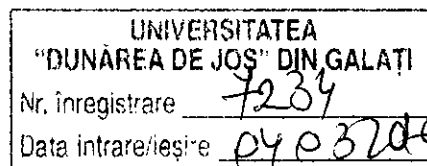
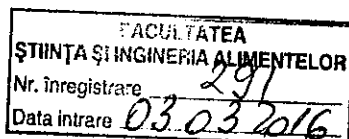
Gabriela GAVRILĂ





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

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



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, doamna **prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU 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.

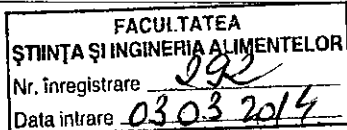
Decan

Prof.dr.ing. Petru ALB



Secretar șef facultate

Gabriela GAVRILĂ



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 Silviu
- 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.

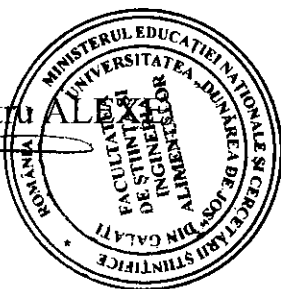
În continuarea ședinței s-a procedat la alegerea reprezentantului consiliului facultății în comisia de concurs pentru ocuparea funcției de decan.

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.

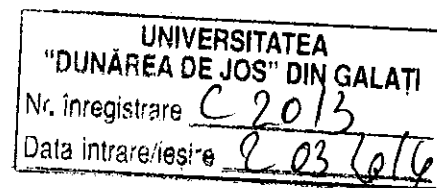
Decan

Prof.dr.ing. Petru ALB



Secretar șef facultate

Gabriela GAVRILĂ



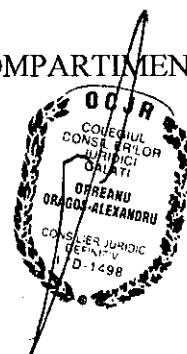
AVIZ

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, doamna prof. univ. dr. ing. Camelia VIZIREANU 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 doamnei prof. univ. dr. ing Camelia VIZIREANU este **pozitiv**.

Galați
02.03.2016

COMPARTIMENT JURIDIC,





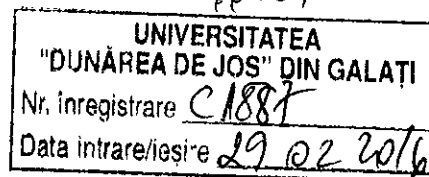
Str. Domnească nr. 111
Cod poștal 800201, Galați, România

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. Camelia VIZIREANU



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

Informații personale

Nume / Prenume **VIZIREANU Camelia**
Adresă(e) Str. N. Alexandrescu 2, bl. B4, sc.2, ap.24 Galați,
Telefon(oane) 0336 130180, 0236 461251 Mobil: 0740 194227
Fax(uri) 0236 460165
E-mail(uri) camelia.vizireanu@ugal.ro, cameliavizireanu@gmail.com
Naționalitate(-tăți) română
Data nașterii 27.02.1962
Sex feminin

Locul de muncă vizat /
Domeniul ocupațional **Prof.univ.dr.ing.**

Experiența profesională

Perioada 2004 – în prezent
1999 – 2004
1996 – 1999
1990 – 1996
1988 – 1990
1985 - 1988

Funcția sau postul ocupat Profesor universitar
Conferențiar
Șef lucrări
Asistent
Cercetător, ICA București, filiala ICA Galați
Inginer IIL Teleorman

Activități și responsabilități principale activități educaționale,
cercetare fundamentală și aplicativă,
manageriale

Numele și adresa angajatorului Universitatea Dunărea de Jos din Galați, Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor
Tipul activității sau sectorul de activitate Învățământ universitar

Educație și formare

Perioada 1980 - 1985
1968 - 1980

Calificarea / diploma obținută - inginer Industrie alimentară
- bacalaureat

Disciplinele principale studiate /
competențe profesionale dobândite - specializarea Tehnologie Carne – Tehnologie Lapte
- bacalaureat

Numele și tipul instituției de învățământ /
furnizorului de formare Facultatea de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă, Universitatea Galați
Liceul de muzică și arte plastice Galați

Nivelul în clasificarea națională sau
internațională -

Aptitudini și competențe personale

Limba(i) maternă(e) Română

Limba(i) străină(e) cunoscută(e)

Autoevaluare

Nivel european (*)

Limba engleză

Limba franceză

Înțelegere				Vorbire				Scriere	
Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
A2	Utilizator elementar	B2	Utilizator independent	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	B2	Utilizator independent
A2	Utilizator elementar	B2	Utilizator independent	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar	A2	Utilizator elementar

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

Competențe și abilități sociale

Spirit de echipă, participare în diverse echipe de cercetare, acțiuni colective

Competențe și aptitudini organizatorice

- **director departament Știința alimentelor, Ingineria alimentelor, biotehnologii aplicate, Facultatea SIA (2011-2016)**
- **șef catedră Biochimie – Tehnologii, Facultatea SIA (2007-2011)**
- **conducător de doctorat în domeniul Biotehnologii (2010)**
- **responsabil RNCIS pe facultate (din 2015)**
- **responsabil program ERASMUS+ pentru specializarea Food Processing în relație cu West Pomeranian University of Technology, Szczecin, Polonia (din 2015)**
- **responsabil program de master Nutriție (2014- în prezent)**
- **responsabil program de master Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism (2010 – 2014)**
- **președinte al Comisiei Naționale de Specializare – Învățământ profesional, liceal filieră tehnologică și postliceal pentru domeniul industrie alimentară**
- **responsabil curs formare continuă prin Departamentul CFCTT– Tehnologie și Control în Alimentație Publică și Turism (din 2007)**
- **responsabil specializare ID/ IFR pe facultate 1999-2007**
- participare comitet de organizare al Simpozioanelor Internaționale organizate de facultate în 2003 și 2005, 2007, 2009, 2013, 2015
- **conducere lucrări de grad didactic I**

Competențe și aptitudini tehnice

competențe tehnice ingineriești specifice industriei alimentare – organizare activitate, conducere procese tehnologice

Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului

foarte bune, experiență practică individuală din 1992, autodidact.

Competențe și aptitudini artistice

muzică – vioară, pian, liceul de muzică din Galați

Alte competențe și aptitudini

Abilități de comunicare;
Stăpânire de sine, responsabilitate, inițiativă, auto-organizare;

Permis(e) de conducere

nu posed

Informații suplimentare PREMII

- Premiul III- UGAL INVENT - pentru lucrarea cu titlul "*Prebiotic potential of xylooligosaccharides as a carbon source for the growth of probiotic bacteria strains*" (Cristian-Teodor Buruiana, Oana Constantin, Daniela Istrati, Camelia Vizireanu)
- Premiul CNCS - PN-II-RU-PRECISI- 2014-8-6828 *Optimization of corn stover biorefinery for coproduction of oligomers and second generation bioethanol using non-isothermal autohydrolysis* (IND CROP PROD; Buruiana Cristian Teodor, Vizireanu Camelia);
- Premiul CNCS - PN-II-RU-PRECISI- 2014-8-6834 *Bioethanol Production from Hydrothermally Pretreated and Delignified Corn Stover by Fed-Batch Simultaneous Saccharification and Fermentation* (ENERG FUEL; Buruiana Cristian Teodor, Vizireanu Camelia);
- Premiul CNCS - PN-II-RU-PRECISI-2013-7-4150 pentru lucrarea *Effect of the use of selected starter cultures on some quality, safety and sensorial properties of Dacia sausage, a traditional Romanian dry-sausage variety*; autori Ciuciu Ana Maria, Vizireanu Camelia, Alexe Petru publicata in FOOD CONTROL

DIPLOME

- *Diploma specială – Colecția Științe Inginerești* pentru lucrarea „*Elemente de gastronomie și gastrotehnie*”, autori : Camelia Vizireanu, Daniela Istrati, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați, 2006
- *Premiul ASAS „DUMITRU MOTOC”* pentru „*Manualul Inginerului de Industrie Alimentară*”, coordonator Constantin Banu, coautor, 2004, București
- *Premiul “CARTEA DE TOP-carte științifică”* for „*Milk Technology*” At National Book Salon, a XI-a edition, Chișinău, Republica Moldova, 2001

SPECIALIZARE PROFESIONALA

Martie-aprilie 2008 – Curs post-universitar „*Managementul calității în învățământul la distanță*”, Universitatea „*Dunărea de Jos*” din Galați

Octombrie 2007 – Certificate of Attendance „*Recognized national gastronomy – Tourist potential*”, 1st International Conference, Vocational College for Catering and Tourism, Bled, Slovenia

Martie 2007 – „*Advanced HACCP- Auditing and Maintaining a functional HACCP system*” & „*Food safety Up to Date*”, sesiune de specializare organizata de catre USDA/ USAID/ ADAPS-ROMALIMENTA- ANSVSA

Anexe

Lista de lucrări

-Cărți:

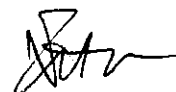
 Edituri centrale: 22

 Edituri locale: 8

-Articole: 100

-Contracte de cercetare: 14 (din care 3 Director proiect)

Galați, 27.02.2016



Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

L I S T A

lucrărilor științifice în domeniul disciplinelor din postul didactic

A. Teza de doctorat

Influența ultrasunetelor asupra substraturilor biologice, 1999, UDJ Galați

B. Cărți și capitole în cărți

a) Editate în străinătate

1. Guzum, V., Musteață, Gr., Rubțov, S., Banu, C., C. Vizireanu, 2001, *Industrializarea laptelui*, Editura Tehnică – INFO, Chișinău, Republica Moldova, 640 pg.

b) Editate în edituri centrale

1. Banu, C., Vizireanu, C., Ianitchi, D., Sahleanu, E., 2011, *LIVING FOOD - DEAD FOOD (Alimente vii - Alimente nevii) GOOD FOOD - BAD FOOD (Alimente bune - Alimente rele)*, Editura ASAB, București, ISBN 978-973-7725-89-9, 378 pag.
2. Dima Felicia, Vizireanu Camelia, *Legislație specifică în alimentația publică*, Ed. Fundației Universitare „Dunărea de Jos” Galați, 2010, ISBN 978-973-627-468-8
3. Banu, C., Vizireanu, C., Lungu, C., Iordan, M., Stoica, A., Butu, N., Barascu, E., 2009, *Aplicatii ale aditivilor și ingredientelor în industria alimentară*, 880 pag., Editura ASAB, București, ISBN 978-973-7725-70-7
4. Botez, E., Burluc, R.M., Daraba, A., Vintila, I., Vizireanu, C., *Teste pentru admitere Master IMAPA*, Editura Fundatiei Universitare Dunarea de Jos Galati, ISBN978-973-627-451-0
5. Banu, C. și colectiv, *Tratat de inginerie alimentară, vol.I*, coautor cap.1, 2007, Editura AGIR și Academia de Științe Tehnice din România, București, 1494 pg., ISBN 978-973-720-165-2 și ISBN 978-973-720-150-8
6. Banu, C. și colectiv, *Tratat de industrie alimentară, vol.I*, coautor cap.4, 2007, Editura ASAB, București, 604 pg., ISBN 978-973-7725-62-2 (general 2 volume) și ISBN 978-973-7725-63-9 (volumul 1)
7. Banu, C., Nour, V., Vizireanu, C., Musteață, Gr., Resmeriță, D., Rubțov, S., *Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare*, 2007, Editura AGIR, București, 573 pg., ISBN 978-973-720-141-6
8. Vizireanu, C., Istrati, D., *Elemente de gastronomie și gastrotehnie*, 2006, Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos” – Galați, 180 pag., ISBN(10)-973-627-329-6, 180 pag.
9. Banu, C., Ionescu, A., Bahrim, G., Vizireanu, C., Dorin, S.S., *Biochimia, microbiologia și parazitologia cărnii*, 2006, Editura AGIR, București, 372 pag., ISBN 973-720-068-3
10. *Dicționar explicativ pentru știință și tehnologie – Industrie alimentară*, Ed. AGIR, București, 2006, coordonator Constantin Banu, ISBN 973-720-079-2, coautor 25 p.
11. Banu, C., Dorin, S., Vizireanu, C., Sahleanu, E., Gavrilă, G., *Alimente, alimentație, sănătate*, 2005, Editura AGIR, București, 350 pg., ISBN 973-720-007-1
12. Banu, C., Vizireanu, C., Sahleanu, E., Nor, V., *Principiile conservării alimentelor*, 2004, Editura AGIR, București, 411 pg., ISBN 973-8466-64-4
13. Banu, C., Alexe, P., Vizireanu, C., *Procesarea industrială a cărnii*, ediția a II-a, 2003, Editura Tehnică, București, 643 pg., ISBN 973-31-2177-0
14. Vizireanu, C., *Tehnologii generale în industria alimentară*, 2003, Editura Fundației Universității “Dunărea de Jos” din Galați, 160 pg.
15. Gleb Drăgan, Banu Constantin, Aurelia Ionescu, *Dicționar explicativ pentru științele exacte. Industria alimentară, vol.2, Produse de origine animală și vegetală – coautor*, 2002, Editura Academiei Române, Editura AGIR, București, 157 pg., ISBN 973-27-0946-4, 973-27-0747-X, ISBN 973-8466-22-9, 973-8130-17-4

16. Banu, C., Nour, V., Vizireanu, C., Mustață, Gr., Răsmeriță, D., Rubțov, S., **Calitatea și controlul calității produselor alimentare**, 2002, Editura AGIR, București, 547 pg., ISBN 973-8130-81-6
17. Banu, C., Stoicescu, A., Panțuru, D., Vizireanu, C., Resmeriță, D., Pop, M., **Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii, vol.II**, 2001, Editura AGIR, București, 595pg., ISBN 973-8130-25-4
18. Vizireanu, C., **Stiluri alimentare**, 2001, Editura Fundației Universității "Dunărea de Jos" din Galați, 121 pg.
19. Banu, C., Panțuru, D., Vizireanu, C., Sahleanu, V., Savaston, L., **Procese hidrodinamice și utilaje specifice, vol. III**, 2001, Editura Macarie, Târgoviște, 64 pg., ISBN 973-9391-63-X
20. Banu, C., Panțuru, D., Vizireanu, C., Sahleanu, V., Savaston, L., **Procese hidrodinamice și utilaje specifice, vol. II**, 2000, Edit. Uni-Press C-68, București, 90 pg., ISBN 973-99689-6-1, 973-99689-7-X
21. Banu, C., Panțuru, D., Vizireanu, C., Sahleanu, V., Savaston, L., **Procese hidrodinamice și utilaje specifice, vol. I**, 2000, Editura Uni-Press C-68, București, 144, ISBN 973-99689-6-1, 973-99689-9-6
22. Banu, C., Stoicescu, A., Panțuru, D., Vizireanu, C., Resmeriță, D., Pop, M., **Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii, vol.I**, 2000, Editura AGIR, București, 451pg., ISBN 973-8130-24-7
23. Banu, C., Vizireanu, C., ș.a. **Aditivi și ingrediente utilizate în industria alimentară**, 2000, Editura Tehnică București, 540 pg.
24. Banu, C. și colectiv, **Manualul inginerului de industrie alimentară, vol.II**, coautor cap.2, 1999, Editura Tehnică, București, 1690 pg., ISBN 973-31-1313-1
25. Banu, C. și colectiv, **Manualul inginerului de industrie alimentară, vol.I**, coautor cap.1 și 5, 1999, Editura Tehnică, București, 1374 pg., ISBN 973-31-1188-0
26. Vizireanu, C., **Tehnologii generale în industria alimentară extractivă**, 1999, Editura Evrika, Brăila, 225 pg., ISBN 973-9499-77-5
27. Banu, C., Vizireanu, C., **Procesarea industrială a laptelui**, 1998, Editura Tehnică, București, 596 pg.,
28. Banu, C., Alexe, P., Vizireanu, C., **Procesarea industrială a cărnii**, 1997, Editura Tehnică, București, 643 pg., ISBN 973-31-2177-0
29. Banu, C., Vizireanu, C., Berza, M., Toader, R., **Totul despre înghețată**, 1993, Editura Tehnică, București, 167 pg., ISBN 973-31-0440-X
30. Banu, C., Stroia, A., Tofan, I., Gyemant, A., Stoicescu, A., Sahleanu, V., Bordei, D., Toader, R., Ionescu, A., Vizireanu, C., Alexe, P., Coza, M., Berza, M., Iordan, M., Preda, N., **Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară, vol. II**, 1993, Editura Tehnică, București, 548 pg., ISBN 973-31-0438-8, 973-31-0439-6
31. Banu, C., Stroia, A., Tofan, I., Gyemant, A., Stoicescu, A., Sahleanu, V., Bordei, D., Toader, R., Ionescu, A., Vizireanu, C., Alexe, P., Coza, M., Berza, M., Iordan, M., Preda, N., **Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară, vol. I**, 1992, Editura Tehnică, București, 431 pg., ISBN 973-31-0438-8, 973-31-0353-5

c) Editate în Tipografia Universității din Galați și alte Universități

1. Vizireanu, C., **Gastronomie** - Curs pentru Centrul de Formare și Transfer Tehnologic – studii post-universitare, 2002, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, 143 pg.
2. Banu, C., Segal, R., Alexe, P., Vizireanu, C., Sahleanu, V., **Probleme ale calității produselor alimentare** – cursuri pentru profesori gradul didactic II, 1997, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, 115 pg.
3. Banu, C., Vizireanu, C., Lungu, C., **Principiile conservării alimentelor**, 1997, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați, 250 pg.
4. Banu, C., Vizireanu, C., **Bioingineria proteinelor**, curs pentru studenții de la studii aprofundate, 1996, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, 120 pg.
5. Banu, C., Vizireanu, C., **Rolul lipidelor în nutriție. Aspecte ale utilizării lipidelor în industria alimentară**, 1996, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, 67 pg.
6. Banu, C., Ionescu, A., Alexe, P., Berza, M., Vizireanu, C., **Îndrumar de proiectare pentru industria cărnii, vol. III**, 1996, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, vol. III, 1996, 65 pg.
7. Banu, C., Ionescu, A., Alexe, P., Berza, M., Vizireanu, C., **Îndrumar de proiectare pentru industria cărnii, vol. II**, 1996, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, vol. II, 1996, 250 pg.
8. Banu, C., Ionescu, A., Alexe, P., Berza, M., Vizireanu, C., **Îndrumar de proiectare pentru industria cărnii, vol. I**, 1996, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, vol. I, 1994, 87 pg.
9. Banu, C., Vizireanu, C., **Nutriție umană**, 1995, Universitatea "Valachia" Târgoviște, 150 pg.
10. Banu, C., Vizireanu, C., **Toxicologie**, 1995, Universitatea "Valachia" Târgoviște, 95 pg.
11. Tofan, I., Vizireanu, C., **Îndrumar pentru proiectarea instalațiilor de condiționare și frigorifice folosite în industria alimentară**, 1994, Universitatea "Dunărea de Jos" Galați, 160 pg.

• Monografii

1. Vizireanu, C., Pancu, M., Grigorică, V., 1998, **50 Years University Level Education in Food Science, Abstracts, 16-18 October 1998, Galați Romania**, Editura Evrika, Brăila, 370 pg., ISBN 973-9499-41-4
2. Popa, C., Macovei, V., **45 de ani de învățământ superior de industrie alimentară și tehnică piscicolă 1948 - 1993**, (Vizireanu Camelia - participant redacție), Editura Alma, Galați, 1993

C. Lucrări indexate ISI/ BDI publicate

• **Articole publicate în reviste cotate ISI**

1. Alina Georgiana Profir, Camelia Viorica Neagu, Camelia Vizireanu (2015), *Impact of nutrients on the probiotic survival and sensory properties of vegetables juice*, Romanian Biotechnological Letters, Vol. 20, No. 6, p.11041-11048, ISSN 1224 – 5984, (IF 0,404). <http://www.rombio.eu/rbl6vol20/Cuprins.html>, <http://www.rombio.eu/rbl6vol20/17.%20Profir.pdf>
2. Istrati, D., Simion Ciuciu, A.M., Vizireanu, C., Ionescu, A., Carballo, J, 2015, *Impact of spices and wine base marinades on tenderness, fragmentation of myofibrillar proteins and colour stability in bovine Biceps femoris muscle*, Journal of Texture Studies, ISSN 1745-4603, vol. 46, 6, p. 455-466, Online published: 27 aug 2015, DOI: 10.1111/jtxs.12144.(IF 1,367)
3. Daniela Istrati, Oana Constantin, Camelia Vizireanu, Rodica M. Dinica, *The study of antioxidant and antimicrobial activity of herbal extracts for meat marinades*, Romanian Biotechnological Letters, Vol. 19, No. 5, 2014, p. 9687 – 9698, Impact Factor: 0,351, <http://www.rombio.eu/vol19nr5/6.pdf>
4. Ciuciu Ana-Maria, Vizireanu Camelia, Alexe Petru, Stoica Maricica, *The antimicrobial mechanism of electrolyzed oxidizing water and its role in the food industry. An overview*, The 8th International Conference on Water in Food, May 25-27, Timișoara, www.eurofoodwater.eu/efw2014/
5. Cristian-Teodor Buruiana, Camelia Vizireanu, Gil Garrote, and Juan Carlos Parajó, *Bioethanol Production from Hydrothermally Pretreated and Delignified Corn Stover by Fed-Batch Simultaneous Saccharification and Fermentation*, Energy Fuels, 2014, 28 (2), pp 1158–1165, DOI: 10.1021/ef402287q, <http://pubs.acs.org/dol/abs/10.1021/ef402287q>
6. Cristian-Teodor Buruiana, Camelia Vizireanu, Gil Garrote, Juan Carlos Parajó, *Optimization of corn stover biorefinery for coproduction of oligomers and second generation bioethanol using non-isothermal autohydrolysis*, Industrial Crops and Products, Vol. 54, March 2014, pg. 32-39, <http://dx.doi.org/10.1016/j.indcrop.2014.01.003>
7. Caterina Brajdes (Dumitru), Gabriela Bahrim, Rodica Dinica, Camelia Vizireanu, *Phenolics composition and their biochemical stability confirmation by in vitro gastrointestinal conditions simulation, for a new functional fermented beverage based on sprouted buckwheat*, Romanian Biotechnological Letters, Vol. 18, No. 6, p.8832-8842, ISSN 1224 – 5984, 2013, <http://www.rombio.eu/vol18nr6/cuprins.htm>
8. Ana Maria Ciuciu Simion, Camelia Vizireanu, Petru Alexe, Inmaculada Franco, Javier Carballo, *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, vol. 35, Issue 1, 2014, p. 123–131, doi:10.1016/j.foodcont.2013.06.047, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513003307>
9. Daniela Istrati, Ana-Maria Simion Ciuciu, Aurelia Ionescu, Camelia Vizireanu, Rodica Dinică, *The tenderization of bovine Biceps femoris muscle using marinades on the basis of wine*, Romanian Biotechnological Letters, Vol. 17, No.6, p. 7787-7795, 2012.
10. Daniela Istrati, Ana-Maria Simion Ciuciu, Aurelia Ionescu, Camelia Vizireanu, Rodica Dinică, *Influence of spice and wine based marinades on bovine Biceps femoris muscle tenderness*, African Journal of Biotechnology Vol. 11(79), pp. 14461-14467, DOI: 10.5897/AJB12.818, <http://www.academicjournals.org/AJB/PDF/pdf2012/2Oct/Istrati%20et%20al.pdf>
11. R.-M. Burluc, C. Vizireanu, O. Barna. *Researches on Buckwheat Flour Utilisation in Bread Making*, Journal of Environmental Protection and Ecology, ISSN 1311-5065, 2011, vol.3, p.930
12. C. Vizireanu, A. Ionescu, A. Daraba, D. Istrati, R. Burluc. *Rheological and sensory characterisation of gels obtained from vegetal origin hydrocolloids*, Journal of Environmental Protection and Ecology, nr.4, p.1417-1421, ISSN 1311-5065, 2010
13. A. Daraba, A. F. Mendonca, C. Vizireanu, E. Botez. *Management of critical control points in catering units*, Journal of Environmental Protection and Ecology, nr.4, p.1516-1528, ISSN 1311-5065, 2010
14. C. Vizireanu, A. Daraba, A. Ionescu. *Technological and sensory characterisation of simulated viscous sauces*, Journal of Environmental Protection and Ecology, nr.4, p.1579-1590, ISSN 1311-5065, 2010
15. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Culinary treatment influence on the vitamin C in vegetables*, În: Journal of Environmental Protection and Ecology, vol. 9, no. 2, pg. 309-315
16. Vizireanu, C., Istrati, D., 2007, *Nutrients loss evolution upon meat hot wet*, În: Journal of Environmental Protection and Ecology, vol.8, no.4, pg.

• **Articole publicate în reviste cotate BDI**

1. Tatiana Capcanari, Daniela Istrati, Felicia Dima, Camelia Vizireanu, *Prospect of using the mixtures of sunflower and walnut oils for production of functional mayonnaise emulsions*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 2015, 21(4), p. 296-301, http://www.journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_3ZY.html
2. Gherghina Zincă *, Camelia Vizireanu, *Crop plants and herbs for the treatment of women disorders: Analytical methods for the bioactive compounds – A review*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 2015, 21(2), p. 107-115, http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_ac4.html
3. Alina-Georgiana Profir, Cristian-Teodor Buruiana, Camelia Vizireanu, *Effects of s. Cerevisiae var. Boulardii in gastrointestinal disorders*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 2015, 21(2), p. 148-155, http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_ac4.html

4. Felicia Dima, Daniela Istrati, Maria Garnai, Valentina Serea, Camelia Vizireanu, *Study on obtaining vegetables juices with high antioxidant potential, preserved by ohmic pasteurization*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 2015, 21(1), p. 67-74, http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_Mi.html
5. Cristian-Teodor Buruiană, Alina Georgiana Profir, Camelia Vizireanu - *Effects of probiotic Bacillus species in aquaculture – an overview*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology , 38(2), p.9, Anale 2014-vol-2-FullpaperBuruiana2.pdf, http://www.ann.ugal.ro/tpa/Anale%202014/1_Buruiana.pdf
6. Cristian-Teodor Buruiană, Camelia Vizireanu - *Prebiotic xylooligosaccharides from lignocellulosic materials: production, purification and applications – an overview*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology , 38(2), p.18, Anale 2014-vol-2-FullpaperBuruiana1.pdf
7. Alina G. Profir, Camelia V. Neagu, Camelia Vizireanu, *Development of a Functional Beverage Based on Lactic Fermentation of Vegetables Juice Using Central Composite Design*, Bothalia Journal, vol.44, no. 6, 2014, ISSN: 00068241
8. Alina Profir, Camelia Vizireanu, *Influence of refrigerated storage on viability of microorganisms in fermented vegetables juice*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 2014, 20(2), 128-132, http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_iif.html
9. Mihaela Roxana Cirimbei, Camelia Vizireanu, *Comparison of different solvents for isolation of antioxidant compounds of horseradish*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 2014, 20(2), 133-136, http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_iif.html
10. Istrati, D., Vizireanu, C., Dima, F., *Efficiency of different type of tenderization for improving technological properties of bovine Biceps femoris muscle*, Scientific Papers. Series D. Animal Science. Vol. LVII, 2014, 245-250.
11. Dima, F., Vizireanu, C., Istrati, D., *Effects of vegetal oils on the quality characteristics of beef meat products with low animal fat*, Scientific Papers. Series D. Animal Science. Vol. LVII, 2014, 228-236
12. Felicia Dima, Camelia Vizireanu, Gabriela Iordăchescu, Daniela Istrati, Maria Cristiana Garnai, *Comparative sensory analysis of products with low animal fat meat compositions*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology 38(1), 37-47, [Anale 2014-vol-1-FullpaperFDima.pdf](http://www.ann.ugal.ro/tpa/Anale%202014/1-FullpaperFDima.pdf)
13. Alina Madalina Alexe, Camelia Vizireanu, *Optimization of the extraction process in order to isolate antioxidant compounds from walnut leaves*, Analecta, vol. , no. 2, ISSN 2064-7964, <http://www.analecta.hu/index.php/issues/20142/32-optimization-of-the-extraction-process-in-order-to-isolate-antioxidant-compounds-from-walnut-leaves>
14. Alina Profir, Camelia Vizireanu, *Sensorial analysis of a functional beverage based on vegetables juice*, Acta Biologica Szegediensis 2013, Volume 57(2):145-148, <http://www.sci.u-szeged.hu/ABS>
15. Camelia Vizireanu, Felicia Dima, Maria Garnai, *Etude comparative sur la conservation des elements nutritionnels des pois pendant le stockage et le traitement culinaire.II. Analyse sensorielle*, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 2013, 14 (4), pp. 241 – 257, ISSN 1582-540X,
16. Camelia Vizireanu, Felicia Dima, Maria Garnai, *Etude comparative sur la conservation des elements nutritionnels des pois pendant le stockage et le traitement culinaire. I. Caracterisation nutritionnel*, Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 2013, 14 (1), pp. 017 – 028, ISSN 1582-540X
17. Daniela Istrati, Camelia Vizireanu, Gabriela Iordăchescu, Felicia Dima, Maria Garnai „*Study of physico-chemical characteristics and antioxidant activity of goji fruits jam and jelly*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology 37(2) http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2013_no_2.htm
18. Maria Cristiana Garnai, Camelia Vizireanu, Felicia Dima, Daniela Istrati, Gabriela Iordăchescu, *Researches into antioxidant rich cocktail banana*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2013, 19(2), 194 – 203, http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_CA9.html
19. Daniela Istrati, Camelia Vizireanu, Felicia Dima, Maria Garnai, *Evaluation of Polyphenols and Flavonoids in Marinades Used to Tenderize Beef Muscle*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2013, 19(1), 116-121, http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_xUu.html
20. Felicia Dima, Camelia Vizireanu, Daniela Istrati, Gabriela Iordăchescu, Maria Cristiana Garnai, *Physico-chemical and sensory characterization of mincemeat culinary product with low fat*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2013, 19(1), 122-129, http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_xUu.html
21. Mihaela Roxana Cirimbei, Rodica Dinică, Liliana Gitin, Camelia Vizireanu, *Study on herbal actions of horseradish (Armoracia rusticana)*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2013, 19(1), 111-115, http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_xUu.html
22. Gherghina Zincă, Camelia Vizireanu, *Impact of germination on phenolic compounds content and antioxidant activity of alfalfa seeds (Medicago sativa L.)*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2013, 19(1), 105-110, http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_xUu.html
23. Alina Profir, Camelia Vizireanu, *Effect of the preservation processes on the storage stability of juice made from carrot, celery and beetroot*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2013, 19(1), 99-104, http://journal-of-agroalimentary.ro/Journal-of-Agroalimentary-Processes-and-Technologies-Issue_xUu.html
24. Alina G. PROFIR, Camelia VIZIREANU, *Evolution of antioxidant capacity of blend juice made from beetroot, carrot and celery during refrigerated storage*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology, 2013, 37 (2), http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2013_no_2.htm

25. Buruiana Teodor, Garrote Gill, Vizireanu Camelia, *Bioethanol production from residual lignocellulosic materials: A review – Part 2*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology, 2013, 37(1):25-38, http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2013_no_1.htm
26. Buruiana Teodor, Garrote Gill, Vizireanu Camelia, *Bioethanol production from residual lignocellulosic materials: A review – Part 1*, The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology, 2013, 37(1):9-24, http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2013_no_1.htm
27. Brajdes Caterina, Vizireanu Camelia, *Stability of Lactobacillus Plantarum from Functional Beverage Based Sprouted Buckwheat in the Conditions Simulating in the Upper Gastrointestinal Tract*, GRA - GLOBAL RESEARCH ANALYSIS, Vol.: 2, Issue: 7, July 2013, ISSN 2277 – 8160, p.7-8, <http://theglobaljournals.com/gra/file.php?val=OTMw>
28. Caterina Brajdes, Camelia Vizireanu, *Sprouted buckwheat an important vegetable source of antioxidants*, Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology 2012, no. 1, ISSN 1843-5157, http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2012_no_1.htm
29. Romulus Marian Burluc, Camelia Vizireanu, Rodica Dinica, Felicia Dima, *The use of pseudo-cereals flours in bakery (Recherche sur l'utilisation de farines des pseudo-cereales dans la boulangerie)*, Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 2012, Vol.13 (2), ISSN 1582540X, <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=201202&vol=2&sec=csc6-13-2#csc6-13-2>
30. Felicia Dima, Camelia Vizireanu, Istrate Daniela, *Preserving quality of frozen green peas during long time storage (Recherche sur le maintien de la qualite pendant l'entreposage des pois verts congeles)*, Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 2012, Vol.13 (2), ISSN 1582540X, <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6&num=201202&vol=2&sec=csc6-13-2#csc6-13-2>
31. C. Vizireanu, A. Ionescu, D. Istrati, F. Dima, *Rheologic behavior of pastry creams*, Scientific Study & Research – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, Volume XIII, no. 1, 2012, p. 69 – 80, ISSN 1582-540X, <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6>
32. D. Istrati, C. Vizireanu, F. Dima, R. Dinica, *Effect of marination with proteolytic enzymes on quality of beef muscle*, Scientific Study & Research – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, Volume XIII, no. 1, 2012, p. 81 – 90, ISSN 1582-540X, <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6>
33. Daniela Istrati, Camelia Vizireanu, Rodica Dinică, *Influence of post - mortem treatment with proteolytic enzymes on tenderness of beef muscle*, Journal of Agroalimentary Process and Technologies 2011, 17(3), 275 – 280, Timisoara.
34. Daniela Istrati, Oana Constantin, Aurelia Ionescu, Camelia Vizireanu, Rodica Dinică, *Study of combined effect of spices and marination on beef meat vacuum packaged*, Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology 2011, no. 2), http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2011_no_2.htm
35. C. VIZIREANU, R. Dinica, F. Dima, D. Istrati, *Researches on the development of cocktails with high antioxidant potential*, SCIENTIFIC STUDY & RESEARCH – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, Volume XI, no. 4, 2010, p. 469 – 478, <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6>
36. F. Dima, C. Vizireanu, *The influence of the electrostimulation process on post-mortem transformations of the energy reserves of beef muscle*, SCIENTIFIC STUDY & RESEARCH – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, Volume XI, no. 3, 2010, pp. 365-376, <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6>
37. F. Dima, C. Vizireanu, D. Istrati, *Study on monitoring the quality of frozen beans long time stored*, Scientific Study & Research – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, Volume XI, no. 3, 2010, pp. 377-387, <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6>
38. D. Istrati, C. Vizireanu, F. Dima, *Influence of thermic treatment on technological characteristics of adult beef meat tenderized with bromelin*, Scientific Study & Research – Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, Volume XI, no. 4, 2010, p. 459 – 467, <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6>
39. Steluta Radu, Camelia Vizireanu, Luminita Pirvulescu, Ciprian Rujescu - *The dynamic of level nutrients in freezing of chicken semi-products at - 20°C*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies 2010, 16(4), 457-460
40. Vizireanu, C., Burluc, R., Darabă, A., Istrati, D., 2009, *Research on the use of Fagopyrum sp. for culinary preparations*, vol. 52, ISSN:1454-7414, Simpozionul *Agricultura ecologica-prioritati si perspective*, 22-24 octombrie, USAMV Iasi
41. Dima, F., Vizireanu, C., 2009, *Researches ON managerial risks in some companies from east area county*, vol. 52, ISSN:1454-7414, Simpozionul *Agricultura ecologica-prioritati si perspective*, 22-24 octombrie, USAMV Iasi
42. Istrati, D., Ionescu, A., Vizireanu, C., 2009, *Effects of calcium chloride on sensory characteristics of adult beef meat*, vol. 52, ISSN:1454-7414, Simpozionul *Agricultura ecologica-prioritati si perspective*, 22-24 octombrie, USAMV Iasi
43. Vintila I., Melinge, Y., Gavrus, A., Vizireanu C., Alexe P., 2008, *A prediction model of the rheological behavior of the complex emulsions based on Colza oils with different FFA and water content*, Scientific Study & Research – Chemistry and Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, IX(5), Cod CNCSIS B+, ISSN 1584 -540X, p.160, <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6>
44. Vintila I., Melinge, Y., Gavrus, A., Vizireanu C., Alexe P., 2008, *A prediction model of the rheological behavior of the complex emulsions based on Soya oils with different phospholipides and water*, Scientific Study & Research – Chemistry and Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, IX(5), Cod CNCSIS B+, ISSN 1584 -540X, p. 103 – 108, <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=csc6>
45. Vizireanu, C., Ionescu, A., Alexe, P., Darabă, A., Istrati, D., 2006, *Optimization of meat products taste enhancing condiments*

intended for the diabetics, În: Italian Food and Beverage Technology, nr. 45, pg. 1-4

46. Vizireanu, C., Ionescu, A., Afloare, N., Gavrilă, G., Istrati, D., 2006, *Recherches concernant l'obtention des copies de sauces emulsionnées*, În: Scientific Study & Research, Vol. VII(1), p. 627-634, ISSN 1582-540X, <http://pubs.ub.ro/?pg=revues&rev=cscoc6>

47. Vizireanu, C., Bogdan, V., Banu, C., Darabă, A., 2005, *E-Vitamins effects on the oxidation stability of broiler meat*, În: Tehnica Molitoria International, vol.56, nr.4/A, p.131-135, ISSN 0040-1862

48. Vizireanu, C., 2004, *Beef pigment changes during salting process in ultrasound field*, În: Italian Food Technology, nr. 37, pg.13, ISSN 1590-6515

49. Vizireanu, C., Alexe, P., Banu, C., 2004, *Evolution des caractéristiques sensorielles pendant le traitement thermique de la viande traitée avec papaine*, În: Industries Alimentaires et Agricoles, nr.11

D. Lucrări publicate în reviste și volume de conferințe cu referenți (neindexate)

• Studii sustinute/publicate la/în volumele unor manifestări științifice internaționale recunoscute indexate în baze de date internaționale

1. Cristian-Teodor Buruiana, Beleiñ Goñmez, Camelia Vizireanu, Gil Garrote, (2015), *Biorefinery optimization for xylooligosaccharides production using comparative stages of hydrothermal pretreatment*, Proceeding of the "1st International Workshop on Biorefinery of Lignocellulosic Materials (IWBLCM 2015)", Córdoba, Spain, pp. 276-280, (ISBN: 978-84-940063-3-3), <https://wblcm.files.wordpress.com/2015/06/programme.pdf>, <https://wblcm.wordpress.com/>
2. Daniela Istrati, Cristina Pavalasc, Felicia Dima, Eugenia Pricop, Romulus Burluc, Camelia Vizireanu, 2015. *Physico-chemical, Antioxidant Activity And Sensory Analysis Of New Beverages Based On Milk, Cranberry, Rosehip Fruits And Horseradish*. Journal of Biotechnology, 208, S77-S78, European Biotechnology Congress, ISI Proceedings. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jbiotec.2015.06.239>
3. Oana Emilia Constantin, Daniela Istrati, Cristian Teodor Buruiana, Camelia Vizireanu, 2015. *Optimisation of growth condition for "Bacillus licheniformis" and "Bacillus subtilis" by using xylooligosaccharides*. Journal of Biotechnology, 208, S77. European Biotechnology Congress, ISI Proceedings <http://dx.doi.org/10.1016/j.jbiotec.2015.06.238>
4. Eugenia Pricop, Daniela Istrati, Romulus Burluc, Felicia Dima, Camelia Vizireanu, 2015. *Rheological and textural properties of different formulations for functional rice based biscuits*. Journal of Biotechnology, 208, Page S78. European Biotechnology Congress, ISI Proceedings <http://dx.doi.org/10.1016/j.jbiotec.2015.06.240>
5. Felicia Dima, Daniela Istrati, Romulus Burluc, Eugenia Pricop, Valentina Serea, Camelia Vizireanu, 2015. *Influence of unconventional thermal treatment on physico-chemical characteristics of vegetable juices*. Journal of Biotechnology, 208, Page S78. European Biotechnology Congress, ISI Proceedings <http://dx.doi.org/10.1016/j.jbiotec.2015.06.240>
6. Carmen Alina Bolea Iancu, Iuliana Aprodu, Iuliana Banu, Gabriela Bahrim, Camelia Vizireanu, *Effect of Thermal Treatment on Phenolic Compounds from Black Rice*, Conferința EUROPEAN BIOTECHNOLOGY CONGRESS 2015, București, 7-9 mai 2015, <http://eurobiotech2015.eu/8may.pdf>, doi:10.1016/j.jbiotec.2015.06.209, vol. 208, Supplement, 20 August 2015, p. S69, Journal of Biotechnology (IF 2,871), <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168165615004551>
7. Daniela Istrati, Narcisa Leiciu, Felicia Dima, Camelia Vizireanu, 2015. *Researches on the acceptability of ethno-gastronomy in Braila city*. 7th International Euro-Aliment Symposium. All about food, 24-26 september 2015, Galati, Romania, http://www.euroaliment.ugal.ro/euro-aliment_2015.htm.
8. Felicia Dima, Daniela Istrati, Marius Vlad, Camelia Vizireanu, 2015. *Study on the consumption of organic food in Galati city*. 7th International Euro-aliment Symposium. All about food. 24-26 september 2015, Galati, Romania, http://www.euroaliment.ugal.ro/euro-aliment_2015.htm.
9. Rodica Siminiuc, Silvia Rubțov, Camelia Vizireanu, Rodica Sturza, Ana Scurtu, 2015, *Certains aspects microbiologiques de levain avec la flore spontanée*, 7th International Euro-aliment Symposium. All about food. 24-26 september 2015, Galati, Romania, http://www.euroaliment.ugal.ro/euro-aliment_2015.htm.
10. Rodica Siminiuc, Camelia Vizireanu, 2015, *Impact du levain spontané sur indice glycémique des produits de panification*, 7th International Euro-aliment Symposium. All about food. 24-26 september 2015, Galati, Romania, http://www.euroaliment.ugal.ro/euro-aliment_2015.htm.
11. Silvia Rubțov, Aliona Mosanu, Rodica Sturza, Camelia Vizireanu, 2015, *Effet de l'incorporation du colorant naturel dans les confiseries*, 7th International Euro-aliment Symposium. All about food. 24-26 september 2015, Galati, Romania, http://www.euroaliment.ugal.ro/euro-aliment_2015.htm.
12. Cristian-Teodor Buruiana, Beleiñ Goñmez, Gil Garrote, Camelia Vizireanu, *Comparison between single and two-stage hydrothermal pretreatment for xylooligosaccharides production from corn stover*, The third edition of the "Scientific Conference of the UDJG Doctoral Schools (CSSD-UDJG 2015)", 4-5 June 2015, Galati, Romania, <http://www.cssd-udjg.ugal.ro/>
13. Alina Georgiana Profir, Thomas Ters, Ingrid Steiner, Camelia Vizireanu. *Evolution of B vitamins content in fermented vegetables juices*, The 7th International Symposium EuroAliment, Galati, Romania, 2015, <http://www.cssd-udjg.ugal.ro/>
14. Alina Profir, Ingrid Steiner, Camelia Vizireanu, *Betalains Stability in Vegetables Fermented Juice*, Scientific Conference of Doctoral Schools from University „Dunarea de Jos”, Third edition, Galati, Romania, 2015, <http://www.cssd-udjg.ugal.ro/>

15. Carmen Bolea, Camelia Vizireanu, *The Impact of Thermal Treatment on Phenolic Content of Black Rice Anthocyanins*, Scientific Conference of Doctoral Schools from University „Dunarea de Jos”, Third edition, Galati, Romania, 2015, <http://www.cssd-udjg.ugal.ro/>
16. Marian Neculau, Camelia, Vizireanu, Iuliana Aprodu, *A Biotechnological Study of Raw Materials Used for Obtaining Edible Biofilms*, Scientific Conference of Doctoral Schools from University „Dunarea de Jos”, Third edition, Galati, Romania, 2015, <http://www.cssd-udjg.ugal.ro/>
17. Alina-Madalina Alexe, Rodica Mihaela Dinica, Camelia Vizireanu, *The Behavior of Walnut Leaves Extract in Simulated Gastrointestinal Conditions*, Scientific Conference of Doctoral Schools from University „Dunarea de Jos”, Third edition, Galati, Romania, 2015, <http://www.cssd-udjg.ugal.ro/>
18. Mihaela Cirimbei, Dinica Rodica Mihaela, Camelia Vizireanu, *In Vitro Simulation of Horseradish (Armoracia rusticana) Extracts*, Scientific Conference of Doctoral Schools from University „Dunarea de Jos”, Third edition, Galati, Romania, 2015, <http://www.cssd-udjg.ugal.ro/>
19. Gherghina Zincă, Camelia Vizireanu, *Crop Plants and Herbs in the Treatment for Women's Disorders: Analytical Methods for the Bioactive Compounds – A Review*, Scientific Conference of Doctoral Schools from University „Dunarea de Jos”, Third edition, Galati, Romania, 2015, <http://www.cssd-udjg.ugal.ro/>
20. Alina-Madalina Alexe, Camelia Vizireanu, *Optimization of the extraction process in order to isolate antioxidant compounds from walnut leaves*, International Conference on Science and Technique Based on Applied and Fundamental Research (ICOSTAF) 2014, 25 April 2014, Szeged, Hungary
21. Mihaela Roxana Cirimbei, Camelia Vizireanu, *Comparison of different ratio solvent for isolation of antioxidant compounds of horseradish*, International Conference on Science and Technique Based on Applied and Fundamental Research (ICOSTAF) 2014, 25 April 2014, Szeged, Hungary
22. Alina G. Profir, Camelia Vizireanu, *Sensorial analysis of a functional beverage based on vegetables juice*, International Conference on Science and Technique Based on Applied and Fundamental Research (ICOSTAF) 2014, 25 April 2014, Szeged, Hungary
23. Alina G. Profir, Oana Constantin, Camelia Vizireanu, *Development of a functional beverage based on lactic fermentation of vegetables juice using central composite design*, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Opatija, 21-24 October, 2014
24. Cristian-Teodor Buruiana, Daniela Istrati, Oana Constantin, Camelia Vizireanu, *Evaluation of the prebiotic effect of purified xylooligosaccharides on probiotic bacteria strains*, International Conference "Modern Technologies in the Food Industry-2014", 16–18 October 2014, Chisinau, Republic of Moldova, poster presentation, <http://mtfi.utm.md/?lang=en>
25. Cristian-Teodor Buruiana, Gil Garrote, Camelia Vizireanu, *Corn stover fractionation and oligomers production by non-isothermal autohydrolysis*, The 5th International Conference on Food Chemistry, Engineering and Technology, May 29-30, 2014, Timișoara, Romania
26. Tatiana Capcanari, Daniela Istrati, Felicia Dima, Camelia Vizireanu, *Prospect of using the mixtures of sunflower and walnut oils for production of functional mayonnaise emulsions*, The 5th International Conference on Food Chemistry, Engineering and Technology, May 29-30, 2014, Timișoara, Romania
27. Daniela Istrati, Felicia Dima, Cristina Pavalasc, Garnai Maria, Camelia Vizireanu, *Preservative effect of horseradish on functional milk products*, The 5th International Conference on Food Chemistry, Engineering and Technology, May 29-30, 2014, Timișoara, Romania
28. Dima Felicia, Istrati Daniela, Serea Valentina, Garnai Maria, Camelia Vizireanu, *Study on obtaining vegetables juices with high antioxidant potential, preserved by ohmic pasteurization*, The 5th International Conference on Food Chemistry, Engineering and Technology, May 29-30, 2014, Timișoara, Romania
29. Mihaela Cirimbei, Camelia Vizireanu, *Researches on obtained and characterization of encapsulated horseradish extract*, The 5th International Conference on Food Chemistry, Engineering and Technology, May 29-30, 2014, Timișoara, Romania
30. Alina-Madalina Alexe, Camelia Vizireanu, *Antioxidant activity of encapsulated walnut leaves extract*, The 5th International Conference on Food Chemistry, Engineering and Technology, May 29-30, 2014, Timișoara, Romania
31. Maria Cristiana Garnai, Camelia Vizireanu, Felicia Dima, Daniela Istrati, Gabriela Iordachescu, *Technological, physicochemical and sensory characterization of new types of seasoned vinegar*, The 5th International Conference on Food Chemistry, Engineering and Technology, May 29-30, 2014, Timișoara, Romania
32. Cristian-Teodor Buruiana, Oana Constantin, Daniela Istrati, Camelia Vizireanu, *Prebiotic potential of xylooligosaccharides as a carbon source for the growth of probiotic bacteria strains*, The First Research and Innovation Exhibition UGAL-INVENT 2014, Galati, 8-10 octombrie 2014, <http://invent.ugal.ro/>
33. Gherghina Zincă, Camelia Vizireanu, *Antioxidant capacity from combinations of alfalfa sprouts, soy and sage tinctures*, International Scientific Congress "Life sciences, a challenge for the future" October 23-25, 2014, USAMV Iasi, Romania
34. Alina G. Profir, Gherghina Zincă, Camelia V. Neagu, Camelia Vizireanu, *Impact of nutrients on the probiotic survival and sensory properties of vegetables juice*, International Scientific Congress "Life sciences, a challenge for the future" October 23-25, 2014, USAMV Iasi, Romania
35. Alina G. Profir, Camelia Vizireanu, *Evolution of Antioxidant Capacity of Blend Juice Made from Beetroot, Carrot and Celery During Refrigerated Storage*, Simpozionul international Euroaliment 2013 „Around Food”, 3-5 octombrie 2013, Galati

36. Eugenia Pricop, Camelia Vizireanu, Romulus Marian Burluc, Mihaela Gavrilă, *Influence of the Pseudocereals on the Physicochemical and Sensorial Properties of Functional Biscuits*, Simpozionul international Euroalimint 2013 „Around Food”, 3-5 octombrie 2013, Galati
37. Daniela Istrati, Camelia Vizireanu, Gabriela Iordachescu, Felicia Dima, Maria Cristiana Garnai, *Research on Obtaining Antioxidant-Enriched Cereal Bars*, Simpozionul international Euroalimint 2013 „Around Food”, 3-5 octombrie 2013, Galati
38. Felicia Dima, Camelia Vizireanu, Gabriela Iordachescu, Daniela Istrati, Maria Cristiana Garnai, *Comparative Sensory Analysis of Low Fat Meat Compositions*, Simpozionul international Euroalimint 2013 „Around Food”, 3-5 octombrie 2013, Galati
39. Maria Cristiana Garnai, Camelia Vizireanu, Felicia Dima, Daniela Ionela Istrati, Cornelia Lungu, *Improving the Quality of Sensory Ketchup*, Simpozionul international Euroalimint 2013 „Around Food”, 3-5 octombrie 2013, Galati
40. Madalina Alexe, Camelia Vizireanu, *Study of phytochemical principles of walnut (Juglans regia) influencing the antioxidant capacity*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 30-31 Mai 2013, Timisoara
41. Cristian-Teodor Buruiana, Gil Garrote, Juan Carlos Parajó, Camelia Vizireanu, *Experimental assessment on the enzymatic hydrolysis of autohydrolyzed–delignified corn stover*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 30-31 Mai 2013, Timisoara
42. Maria Cristiana Garnai, Camelia Vizireanu, Felicia Dima, Daniela Istrati, Gabriela Iordachescu, *Researches into antioxidant rich cocktail banana*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 30-31 Mai 2013, Timisoara
43. Daniela Istrati, Camelia Vizireanu, Felicia Dima, Maria Garnai, *Evaluation of Polyphenols and Flavonoids in Marinades Used to Tenderize Beef Muscle*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 30-31 Mai 2013, Timisoara
44. Felicia Dima, Camelia Vizireanu, Daniela Istrati, Gabriela Iordachescu, Maria Cristiana Garnai, *Physico-chemical and sensory characterization of mincemeat culinary product with low fat*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 30-31 Mai 2013, Timisoara
45. Mihaela Roxana Cirimbei, Rodica Dinică, Liliana Gitin, Camelia Vizireanu, *Study on herbal actions of horseradish (Armoracia rusticana)*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 30-31 Mai 2013, Timisoara
46. Gherghina Zincă, Camelia Vizireanu, *Impact of germination on phenolic compounds content and antioxidant activity of alfalfa seeds (Medicago sativa L.)*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 30-31 Mai 2013, Timisoara
47. Alina Profir, Camelia Vizireanu, *Effect of the preservation processes on the storage stability of juice made from carrot, celery and beetroot*, The 4th International Conference on Food Chemistry, Engineering & Technology, 30-31 Mai 2013, Timisoara
48. Maria Cristiana GARNAI, Camelia VIZIREANU, Felicia DIMA, Daniela ISTRATI, *Determination of antioxidant properties of cocktails based on banana*, International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering Seventh Edition, MAY 15th – 18th 2013, Bacau, Romania
49. Cristian-Teodor Buruiana, Gil Garrote, Juan Carlos Parajó, Camelia Vizireanu, *Bioethanol production from autohydrolyzed corn stover by fed-batch simultaneous saccharification and fermentation*, International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering Seventh Edition, MAY 15th –18th 2013, Bacau, Romania
50. Daniela Istrati, Camelia Vizireanu, Felicia Dima, Maria Garnai, *The influence of chemical treatment with cacl2 and storage temperature on technological characteristics of beef muscle*, International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering Seventh Edition, MAY 15th –18th 2013, Bacau, Romania
51. Felicia Dima, Camelia Vizireanu, Daniela Istrati, Maria Cristiana Garnai, Livia Patrascu, Gabriela Tutu, *Study on rheological behavior of minced meat with low pork fat*, International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering Seventh Edition, MAY 15th –18th 2013, Bacau, Romania
52. Camelia Vizireanu, Daniela Istrati, Felicia Dima, Maria Garnai, *Research on rheological behavior of mayonnaises made in industrial and domestic system*, International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering Seventh Edition, MAY 15th –18th 2013, Bacau, Romania
53. Camelia Vizireanu, Tatiana Capcanari, Rodica Dinică, Madalina Alexe, Livia Patrașcu, *Prospects of using walnut (Juglans regia L.) products to obtaining functional aliments*, 79th International Scientific Conference of Young Researchers, PhD students and students, Kiev, Ucraina, aprilie 2013
54. Brajdes C., Vizireanu C., *Le sarrasin germe - des aliments fonctionnels*, Septième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée - COFrRoCA – 2012, 27 – 29 Juin 2012, Bacău, Roumanie
55. Cristian-Teodor Buruiana, Camelia Vizireanu, Gil Garrote, Juan Carlos Parajó, *Second generation bioethanol from corn stover*, ANQUE International Congress of Chemical Engineering, 27-th June 2012, Sevilla, Spania
56. Camelia Vizireanu, Felicia Dima, Maria Garnai, *Etude comparative sur la conservation des elements nutritionnels des pois pendant le stockage et le traitement culinaire. I.Characterisation nutritionnel*, Septième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée - COFrRoCA – 2012, 27 – 29 Juin 2012, Bacău, Roumanie
57. Camelia Vizireanu, Felicia Dima, Maria Garnai, *Etude comparative sur la conservation des elements nutritionnels des pois pendant le stockage et le traitement culinaire.II. Analyse sensorielle*, Septième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée - COFrRoCA – 2012, 27 – 29 Juin 2012, Bacău, Roumanie
58. Dima F., Vizireanu C., *Recherche sur la reduction de la duree de maturation en utilisant l'electrostimulation de la viande de boeuf*, Septième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée - COFrRoCA – 2012, 27 – 29 Juin 2012, Bacău, Roumanie
59. Garnai M.C., Vizireanu C., Dima F., *Fabrication des liqueurs a saveur de bananes*, Septième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée - COFrRoCA – 2012, 27 – 29 Juin 2012, Bacău, Roumanie

60. Garnai M.C., Vizireanu C., Dima F., *Recuperation des bananes surmatures pour obtenir du bioethanol*, Septième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée - COFrRoCA – 2012, 27 – 29 Juin 2012, Bacău, Roumanie
61. Dobre I., Brajdes C., Serea V., Vizireanu C., Alexe P., *Évaluation et classification des différents types de miel par analyses palynologiques et biochimiques*, Septième Colloque Franco-Roumain de Chimie Appliquée - COFrRoCA – 2012, 27 – 29 Juin 2012, Bacău, Roumanie
62. Istrati D., Vizireanu C., Dima F., *Economic and technological aspects of tenderness of adults beef through marinating*, Conferința Internațională *Modern Technologies in the Food Industry-2012*, 1-3 November, 2012, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău (Republic of Moldova)
63. Garnai M. C., Vizireanu C., Dima F., *Recovery of higher technological aspects overripe bananas*, Conferința Internațională *Modern Technologies in the Food Industry-2012*, 1-3 November, 2012, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău (Republic of Moldova)
64. Vizireanu C., Sturza A., Motruc N., *Antioxidant activity of sweet products with anthocyanins extracts use as a natural food colorant*, Conferința Internațională *Modern Technologies in the Food Industry -2012*, 1-3 November, 2012, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău (Republic of Moldova)
65. Dima F, Vizireanu C, Garnai M C., *Nutritional and sensory characterization of frozen peas during culinary processing*, Conferința Internațională *Modern Technologies in the Food Industry-2012*, 1-3 November, 2012, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău (Republic of Moldova)
66. Daniela Istrati¹, Georgiana Orac¹, Camelia Vizireanu¹, Rodica Dinică², *Evaluation of antioxidant capacity of spices and seasoning plants and correlation with polyphenolic and flavonoid content*, 9 – 11 Iunie 2011, A 10-A Conferință de Chimia Colorizilor și Suprafețelor, cu participare internațională www.sciences.ugal.ro/conferinte.php
67. Daniela Istrati¹, Camelia Vizireanu¹, Rodica Dinică², *Influence of post - mortem treatment with proteolytic enzymes on tenderness of beef muscle*, The 2nd International Conference on Food Chemistry, Engineering and Technology, 19 - 20 Mai 2011, Timisoara, Romania, (<http://journal-of-agroalimentary.ro/events/>)
68. Daniela Istrati^a, Camelia Vizireanu^a, Rodica Dinică^b, *Influence of vacuum packaging on quality of beef muscle after different tenderization methods*, The 2nd International Conference on Food Chemistry, Engineering and Technology, 19 - 20 Mai 2011, Timisoara, Romania, (<http://journal-of-agroalimentary.ro/events/>)
69. Daniela Istrati, Camelia Vizireanu, Felicia Dima, Rodica Dinica, *Effect of marination with proteolytic enzymes on quality of beef muscle*, International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering, Fifth Edition, 28 – 30 Aprilie 2011, Bacau, Romania, (<http://ipa.inginerie.ub.ro/evenimente/>)
70. Romulus Marian Burluc, Camelia Vizireanu, Rodica Dinica, Felicia Dima, *Recherche sur l'utilisation des farines de pseudocereale dans la boulangerie*, International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering, Fifth Edition, 28 – 30 Aprilie 2011, Bacau, Romania, (<http://ipa.inginerie.ub.ro/evenimente/>)
71. Camelia Vizireanu, Aurelia Ionescu, Daniela Istrati, Felicia Dima, *The study of rheological behavior of pastry creams*, International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering, Fifth Edition, 28 – 30 Aprilie 2011, Bacau, Romania, (<http://ipa.inginerie.ub.ro/evenimente/>)
72. Felicia Dima, Camelia Vizireanu, Istrate Daniela, *Recherche sur le maintien de la qualité pendant l'entreposage des pois verts congelés*, International Conference of Applied Sciences, Chemistry and Chemical Engineering, Fifth Edition, 28 – 30 Aprilie 2011, Bacau, Romania, (<http://ipa.inginerie.ub.ro/evenimente/>)
73. Daniela Istrati, Oana Constantin, Aurelia Ionescu, Camelia Vizireanu, Rodica Dinică, *Study of combined effect of spices and artificial tenderization on beef meat vacuum packaged*, The 5th International Symposium Euro – Aliment, From Food Science to Food Industry. Bridging Education and Research with Engineering and Industry, October 6-7, 2011 - Galati, România (http://www.euroaliment.ugal.ro/euro-aliment_2011.htm)
74. C. Vizireanu, R. Dinica, F. Dima, D. Istrati, *Researches on the development of cocktails with high antioxidant potential*, Le sixième Colloque Franco – Roumain de Chimie Appliquée, 7-10 juillet 2010 Orléans, France
75. F. Dima, C. Vizireanu, *The influence of the electrostimulation process on post-mortem transformations of the energy reserves of beef muscle*, Le sixième Colloque Franco – Roumain de Chimie Appliquée, 7-10 juillet 2010 Orléans, France
76. F. Dima, C. Vizireanu, D. Istrati, *Study on monitoring the quality of frozen beans long time stored*, Le sixième Colloque Franco – Roumain de Chimie Appliquée, 7-10 juillet 2010 Orléans, France
77. D. Istrati, C. Vizireanu, F. Dima, *Influence of thermic treatment on technological characteristics of adult beef meat tenderized with bromelin*, Le sixième Colloque Franco – Roumain de Chimie Appliquée, 7-10 juillet 2010 Orléans, France
78. Camelia Vizireanu, Aurelia Ionescu, Aura Daraba, Daniela Istrati, Romulus Burluc (Universitatea „Dunărea de Jos” Galați), *Rheological and sensory characterisation of gels obtained from vegetal origin hydrocolloids*, “ENVIRONMENT – NUTRITION – HEALTH RELATIONSHIP IN THE FRAME OF EU POLICY”, 16-17 January, 2009, Galati, Romania
79. Camelia Vizireanu, Aurelia Ionescu, Aura Daraba, Daniela Istrati, Elisabeta Botez (Universitatea „Dunărea de Jos” Galați), *Rheological and sensory characterisation of gels obtained from animal origin hydrocolloids*, “ENVIRONMENT – NUTRITION – HEALTH RELATIONSHIP IN THE FRAME OF EU POLICY”, 16-17 January, 2009, Galati, Romania
80. Aubrey F. Mendonca,USA, Aura Daraba, Camelia Vizireanu, Elisabeta Botez (Universitatea „Dunărea de Jos” Galați), *Management of the critical control points in catering units*, “ENVIRONMENT – NUTRITION – HEALTH RELATIONSHIP IN THE FRAME OF EU POLICY”, 16-17 January, 2009, Galati, Romania

81. Romulus-Marian Burluc, Camelia Vizireanu, Octavian Barna (Universitatea „Dunărea de Jos” Galați), *Researches about buckwheat flour utilisation in breadmaking* "ENVIRONMENT – NUTRITION – HEALTH RELATIONSHIP IN THE FRAME OF EU POLICY", 16-17 January, 2009, Galati, Romania (www.sia.ugal.ro)
82. Vizireanu, C., Botez, E., 2007, *Tourism and public alimentation romanian higher education: tradition and future*, International Participation Conference Recognised National Gastronomy - Touristic Potential, 23-24 october, Bled, Slovenia
83. Vizireanu C., Alexe P., Banu C., *Influence des traitements aux ultrasons et par des enzymes exogènes sur l'activité protéolittique de la viande pendant la maturation*, În : Actes du seminaire d'animation regionale (Region Europe Centrale et Occidentale) SAR 2004 „Măitrise et gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire", pg. 128-133, Chișinău, 12-14 mai 2004, ISBN 9975-63-233-5
84. Alexe, P., Segal, R., Banu, C., Vizireanu, C., Moraru, D., Popa, G., Daraba, A., 2004, *Suppliments nutritifs comme une plaidoirie pour la sante et la lutte contre le dopage*, În : Actes du seminaire d'animation regionale (Region Europe Centrale et Occidentale) SAR, Măitrise et gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire", pg. 49-54, Chișinău, ISBN 9975-63-233-5
85. Vizireanu C., A. Ionescu, G. Gavrilă, Istrati D., Rândunică I., *Des recherches concernant l'obtention des copies de sauces visqueuses*, *Lucrările celui de-al IV-lea Colocviu Franco-Român de Chimie Aplicată – CoFrRoCA-*, Clermont-Ferrand, Franța, iunie 2006
86. Vizireanu, C., Alexe, P., Banu, C., 2004, *Influence des traitements aux ultrasons et par des enzymes exogènes sur l'activité protéolittique de la viande pendant la maturation*, În : Actes du seminaire d'animation regionale (Region Europe Centrale et Occidentale) SAR, Măitrise et gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire", pg. 128-133, Chișinău, ISBN 9975-63-233-5
87. Vizireanu, C., 2003, *Procedee de conservare folosite în industria alimentară*, *Buletinul AGIR*, București, nr.3, iulie-septembrie, 2003, pg. 45-50, ISSN 1224-7928, www.agir.ro
88. 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 psychrophilic and psychrotropic bacteria on vacuum packaged pork meat*, "Food Science, Technique & Technologies' 2003"-50 Years UFT-Plovdiv, Scientific Works, volume L, Issue 2, pg. 258 – 264, Plovdiv, Bulgaria, October 15-17, ISSN 0477-0250
89. Bordei, D., Burluc, R.M., Vizireanu, C., Banu, C., Tarhon, M., 2003, *α-Amylase and pentosanases influence on dough properties and bread quality*, "Food Science, Technique & Technologies' 2003"-50 Years UFT-Plovdiv, Scientific Works, volume L, Issue 2, pg. 271 – 274, Plovdiv, Bulgaria, October 15-17, ISSN 0477-0250
90. Darabă, A., Banu, C., Alexe, P., Vizireanu, C., 2003, *Influența ambalării sub vid asupra frăgezimii cărnii refrigerate*, *Lucrările Simpozionului Internațional "EURO-ALIMENT 2003"*, p.336-340, 23- 25 octombrie, Galați, România
91. Darabă, A., Banu, C., Alexe, P., Vizireanu, C., 2003, *Influența ambalării sub vid asupra activității proteolitice a țesutului muscular*, *Lucrările Simpozionului Internațional "EURO-ALIMENT 2003"*, p.329-335, 23- 25 octombrie, Galați, România
92. Vizireanu, C., Banu, C., Tudose, C., 2002, *Beef pigment changes during salting process in ultrasounding field*, Congress "Pigments in Food II – Functionalities of Pigments in Food", pg. 355-359, Lisbon, Portugal, june 11 – 14, ISSN
93. Banu, C., Nour, V., Resmeriță, D., Vizireanu Camelia, Stoica, A., 2002, *Berea – aliment sau băutură alcoolică ?*, *Revista berarilor*, nr.1, pg. 12, ISSN 1453-4819
94. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă, I., Alexe, P., Lungu, C., Darabă, A., 2002, *Ultrasound effect of water activity*, Simpozion "Biochimie și Biotehnologii în Industria Alimentară", p.260-262, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, Republica Moldova ISBN 9975-63-174-6
95. 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 $C_s = ct.$* , Simpozion "Biochimie și Biotehnologii în Industria Alimentară", p.263-265, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, Republica Moldova ISBN 9975-63-174-6
96. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă, I., Alexe, P., Lungu, C., Darabă, A., 2002, *Variation in the dregree of protein insolubility under ultrasounding treatment*, Simpozion "Biochimie și Biotehnologii în Industria Alimentară", p.128-131, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, Republica Moldova ISBN 9975-63-174-6
97. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă, I., Alexe, P., Lungu, C., Darabă, A., 2002, *Researches of papaine addition influence on water holding capacity of beef*, Simpozion "Biochimie și Biotehnologii în Industria Alimentară", p.132-133, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, Republica Moldova ISBN 9975-63-174-6
98. Vizireanu, C., Banu, C., Vintilă, I., Alexe, P., Lungu, C., Darabă, A., 2002, *Ultrasound treatment effect on the water retaining capacity of beef meat*, Simpozion "Biochimie și Biotehnologii în Industria Alimentară", p.266-268, Ed. Tehnica-Info, Chișinău, Republica Moldova ISBN 9975-63-174-6
99. Vizireanu, C., Vărlănuță, S., Darabă, A., Tarhon, M., 2002, *Evoluția substanțelor azotoase la frăgezirea cărnii de vită cu enzime exogene*, *Lucrările Simpozionului "Procese și tehnologii agroalimentare"*, Ed. Agroprint, Timișoara, ISSN 1453-1399
100. Vizireanu, C., Urzică, A., Darabă, A., Tarhon, M., 2001, *Preferințele alimentare ale studenților Universității "Dunărea de Jos" din Galați.I. Preferințe și frecvența de consum a produselor de origine animală și vegetală*, *Lucrările Simpozionului "Științe, procese și tehnologii agroalimentare"*, pg.225, Ed. Eurostampa, Timișoara, ISBN 973-82.44-20-X
101. Vizireanu, C., Urzică, A., Darabă, A., Tarhon, M., 2001, *Preferințele alimentare ale studenților Universității "Dunărea de Jos" din Galați.II. Preferințe de consum a preparatelor culinare*, *Lucrările Simpozionului "Științe, procese și tehnologii agroalimentare"*, pg.229, Editura Eurostampa, Timișoara, ISBN 973-82.44-20-X
102. Darabă, A., Banu, C., Vizireanu, C., 2001, *The influence of vacuum packaging on color of meat : general considerations*, *Analele Universității "Valachia"*, fasc. II-Tehnologia produselor alimentare, pg. 59, Târgoviște, ISSN 1453-8202

103. Vizireanu, C., Banu, C., 2000, *Influența ultrasunetelor asupra activității proteolitice a țesutului muscular*, Simpozion "Procese și Tehnologii Agroalimentare", pg. 45 – 50, Editura Eurostampa, Timișoara ISSN 1453-1399
104. Vizireanu, C., Lungu, C., Darabă, A., Moșneagu, M., 2000, *Cercetări privind influența ultrasunetelor asupra capacității de gelificare a proteinelor de origine animală*, Lucrările "Conferinței naționale de Biotehnologie și Ingineria mediului", pg. 95, Târgoviște, ISBN 973-9391-86-9
105. Vizireanu, C., Moșneagu, M., Darabă, A., Lungu, C., 2000, *Cercetări privind influența ultrasunetelor asupra capacității de spumare a proteinelor de origine animală*, Lucrările "Conferinței naționale de Biotehnologie și Ingineria mediului", pg. 99, Târgoviște, ISBN 973-9391-86-9
106. Vizireanu, C., Darabă, A., Moșneagu, M., Lungu, C., 2000, *Cercetări privind influența ultrasunetelor asupra capacității de reținere a apei a cărnii de vită*, Lucrările "Conferinței naționale de Biotehnologie și Ingineria mediului", pg. 104, Târgoviște, ISBN 973-9391-86-9
107. Lungu, C., Pancu, M., Vizireanu, C., Bahaciu, G., 2000, *Caracteristicile nutriționale ale făinurilor modificate obținute în studii experimentale*, Conferința Națională de Biotehnologie și Ingineria Mediului, pg.53, Târgoviște, ISBN 973-9391-86-9
108. Lungu, C., Pancu, M., Vizireanu, C., Bahaciu, G., 2000, *Efectul parametrilor tehnologici asupra substanțelor nutritive din făinurile cerealiere. I. Influența parametrilor tehnologici asupra evoluției extractului solubil*, Conferința Națională de Biotehnologie și Ingineria Mediului, pg.58, Târgoviște, ISBN 973-9391-86-9
109. Lungu, C., Vizireanu, C., Pancu, M., Bahaciu, G., 2000, *Efectul parametrilor tehnologici asupra substanțelor nutritive din făinurile cerealiere. II. Influența parametrilor tehnologici asupra evoluției glucidelor*, Conferința Națională de Biotehnologie și Ingineria Mediului, pg.62, Târgoviște, ISBN 973-9391-86-9
110. Lungu, C., Pancu, M., Vizireanu, C., Bahaciu, G., 2000, *Efectul parametrilor tehnologici asupra substanțelor nutritive din făinurile cerealiere. III. Influența parametrilor tehnologici asupra evoluției proteinelor*, Conferința Națională de Biotehnologie și Ingineria Mediului, pg.65, Târgoviște, ISBN 973-9391-86-9
111. Vizireanu, C., 2000, *Variation of the beef meat dry substance after ultrasounding salting*, Lucrările sesiunii științifice „Priorități ale cercetării științifice în horticultură și biologie”, Ed. Universitaria, Craiova, pg.104, ISBN 973-8043-62-3
112. Vizireanu, C., Banu, C., 1998, *Effect of ultrasounds on biochemical characteristics of beef muscle*, First International Meeting of the Romanian Society of Biochemistry and Molecular Biology, Bucharest
113. Vizireanu, C., Banu, C., 1998, *Efectul ultrasunetelor asupra caracteristicilor biochimice ale mușchiului de vită*, Simpozion "50 Years of High University Level Education in Food Industry", Galați, p. 156, ISBN 973-9499-41-4
114. Vizireanu, C., Banu, C., 1998, *Variația coeficientului aw a cărnii de vită procesate cu ultrasunete*, Simpozion "50 Years of High University Level Education in Food Industry", Galați, 16-18 octombrie 1998, p. 159, ISBN 973-9499-41-4
115. Vizireanu, C., Banu, C., 1998, *Influența temperaturii cărnii la sărarea în câmp ultrasonic*, Simpozion "50 Years of High University Level Education in Food Industry", Galați, 16-18 octombrie 1998, p. 161, ISBN 973-9499-41-4
116. Vizireanu, C., Banu, C., 1998, *Cercetări privind modificarea constantelor termofizice ale cărnii de vită la sărarea în câmp ultrasonic*, Simpozion "50 Years of High University Level Education in Food Industry", Galați, 16-18 octombrie 1998, p. 163, ISBN 973-9499-41-4
117. Alexe, P., Buțu, N., Resmeriță, D., Vizireanu, C., Bordei, D., Turtoi, M., Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C., Iordăchescu, G., Moraru, C., 1998, *Preferințele alimentare ale consumatorului român. I. Preferințe cotidiene și ocazionale*, Simpozion "50 Years of High University Level Education in Food Industry", Galați, p. 295, ISBN 973-9499-41-4
118. Alexe, P., Buțu, N., Resmeriță, D., Vizireanu, C., Bordei, D., Turtoi, M., Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C., Iordăchescu, G., Moraru, C., 1998, *Preferințe alimentare ale consumatorului român. II. Necesitatea reclamei și importanța elementelor de marcare și prezentare*, Simpozion "50 Years of High University Level Education in Food Industry", Galați, p. 298, ISBN 973-9499-41-4
119. Resmeriță, D., Alexe, P., Buțu, N., Vizireanu, C., Bordei, D., Turtoi, M., Bahrim, G., Nicolau, A., Moraru, C., Iordăchescu, G., Moraru, C., 1998, *Preferințe alimentare ale consumatorului român III. Factori care influențează decizia de cumpărare*, Simpozion "50 Years of High University Level Education in Food Industry", Galați, p. 300, ISBN 973-9499-41-4
120. Alexe, P., Buțu, N., Resmeriță, D., Vizireanu, C., Bordei, D., 1998, *Preferințe alimentare ale consumatorului român. IV. Preferințe și frecvența de consum de carne și de produse din carne*, Simpozion "50 Years of High University Level Education in Food Industry", Galați, p. 302, ISBN 973-9499-41-4
121. Alexe, P., Resmeriță, D., Buțu, N., Vizireanu, C., Bordei, D., 1998, *Preferințe alimentare ale consumatorului român.V. Criterii de apreciere și factori în decizia de cumpărare a cărnii și produselor din carne*, Simpozion "50 Years of High University Level Education in Food Industry", Galați, p. 306, ISBN 973-9499-41-4
122. Resmeriță, D., Alexe, P., Burluc, R., Buțu, N., Bordei, D., Vizireanu, C., 1998, *Preferințe alimentare ale consumatorului român. VI. Preferințele și frecvența consumului produselor de panificație*, Simpozion "50 Years of High University Level Education in Food Industry", Galați, p. 308, ISBN 973-9499-41-4
123. Buțu, N., Resmeriță, D., Alexe, P., Burluc, R., Bordei, D., Vizireanu, C., 1998, *Preferințele alimentare ale consumatorului român. VII. Aprecierea consumatorului român a calității produselor de panificație*, Simpozion "50 Years of High University Level Education in Food Industry", Galați, p. 311, ISBN 973-9499-41-4
124. Vizireanu, C., Banu, C., Tudose, C., 1996, *Cercetări privind influența concentrației saramurii în procesul de sărare a cărnii în câmp ultrasonic*, Proceedings of the "Scientific Communications Meeting of "Aurel Vlaicu" University, Arad, 16-17 May, p. 32-37, vol. 9, ISBN 973-97708-0-0

125. Vizireanu, C., Banu, C., Tudose, C., 1996, *Cercetări privind influența duratei de ultrasonare a cămii în procesul de sărare*, Proceedings of the "Scientific Communications Meeting of "Aurel Vlaicu" University, Arad, 16-17 May, p. 32-37, vol. 9, ISBN 973-97708-0-0
126. Vizireanu, C., Banu, C., 1996, *Evolution of meat colouring during salting process in ultrasound field*, Analele Universității "Dunărea de Jos" din Galați, fasc. VI, p. 20,
127. Banu C., Vizireanu, C., Alexe, P., Boulescu, M., 1996, *Probleme ale conservării cerealelor*, "Științe și Tehnologii alimentare", vol. IV, nr. 2, București
128. Banu, C., Vizireanu, C., Alexe, P., Berza, M., Banu, C., 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*, Buletin informativ pentru industria morărit - panificație, vol. VI, nr. 3-4
129. Banu, C., Vizireanu, C., Alexe, P., Berza, M., Banu, C., 1995, *Lipidele cerealelor și rolul lipidelor în panificație*, Buletin informativ pentru ind. morărit - panificație, vol. VI, nr. 3-4
130. Vizireanu, C., Banu, C., Tudose, C., 1994, *Folosirea ultrasunetelor pentru obținerea emulsiilor în industria alimentară*, Buletinul informativ pentru industria morărit-panificație, vol.V, nr. 3, p. 10
131. Vizireanu, C., Banu, C., 1993, *Research on ultrasound effect on NaCl diffusion into beef muscle*, Analele Universității "Dunărea de Jos" din Galați, fasc. VI, p. 9
132. Vizireanu, C., Banu, C., Tudose, C., 1990, *Protein extraction from soy flour in ultrasonic field*, A VIII-a ediție a Balcaniadei de Biofizică și Biochimie, 10 - 14 sept. 1990, Cluj – Napoca

• **Articole publicate în reviste de specialitate din țara**

1. Vizireanu, C., Istrati, D., 2010, *Alimentatia sanatoasa* (1) În: „Gastromedia”, nr.8-12, p.36, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
2. Vizireanu, C., 2010, *Calitatea alimentelor ambalate* (1) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 2-5, p.38, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
3. Vizireanu, C., Burluc R., 2010, *Aspecte profilactice ale utilizării Fagopyrum sp. în alimentație*, (2) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 1-3, p.40, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
4. Vizireanu, C., Istrati, D., 2009, *Aspecte profilactice ale utilizării Fagopyrum sp. în alimentație*, (1) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 12, p.50, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
5. Vizireanu, C., Burluc, R., 2009, *Organizarea spațiilor într-o unitate de cofetărie-patiserie*, (8) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 11, p.44, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
6. Vizireanu, C., Burluc, R., 2009, *Organizarea spațiilor într-o unitate de cofetărie-patiserie*, (7) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 10, p.44, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
7. Vizireanu, C., Burluc, R., 2009, *Organizarea spațiilor într-o unitate de cofetărie-patiserie*, (6) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 9, p.44, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
8. Vizireanu, C., Burluc, R., 2009, *Organizarea spațiilor într-o unitate de cofetărie-patiserie*, (5) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 8, p.42, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
9. Vizireanu, C., Burluc, R., 2009, *Organizarea spațiilor într-o unitate de cofetărie-patiserie*, (4) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 7, p.40, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
10. Vizireanu, C., Burluc, R., 2009, *Organizarea spațiilor într-o unitate de cofetărie-patiserie*, (3) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr.6, p.42, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
11. Vizireanu, C., Burluc, R., 2009, *Organizarea spațiilor într-o unitate de cofetărie-patiserie*, (2) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 5, p.42, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
12. Vizireanu, C., Burluc, R., 2009, *Organizarea spațiilor într-o unitate de cofetărie-patiserie*, (1) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 4, p.42, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
13. Vizireanu, C., Istrati, D., 2009, *Fortificarea produselor alimentare*, (3) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 3, p.42, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
14. Vizireanu, C., Istrati, D., 2009, *Fortificarea produselor alimentare*, (2) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 2, p.40, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
15. Vizireanu, C., Istrati, D., 2009, *Fortificarea produselor alimentare*, (1) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 1, p.38, ISSN 1582-9251, www.brutarul.ro
16. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Influența procesării asupra mineralelor și vitaminelor din cereale*, (7) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 12, p.40, ISSN 1841-0219, www.brutarul.ro
17. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Influența procesării asupra mineralelor și vitaminelor din cereale*, (6) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 8, p.38, ISSN 1841-0219, www.brutarul.ro
18. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Influența procesării asupra mineralelor și vitaminelor din cereale*, (5) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 6, p.36, ISSN 1841-0219, www.brutarul.ro
19. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Influența procesării asupra mineralelor și vitaminelor din cereale*, (4) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 5, p.40, ISSN 1841-0219, www.brutarul.ro
20. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Influența procesării asupra mineralelor și vitaminelor din cereale*, (3) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 4, p.38, ISSN 1841-0219, www.brutarul.ro

21. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Influența procesării asupra mineralelor și vitaminelor din cereale*, (2) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 3, p.34, ISSN 1841-0219, www.brutarul.ro
22. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Influența procesării asupra mineralelor și vitaminelor din cereale*, (1) În: „Brutarul-Cofetarul”, nr. 2, p.28, ISSN 1841-0219, www.brutarul.ro
23. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Tratamente termice aplicate în arta culinară*,(3) În: „Gastromedia”, nr. 12, p.30, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
24. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Tratamente termice aplicate în arta culinară*,(2) În: „Gastromedia”, nr. 11, p.30, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
25. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Tratamente termice aplicate în arta culinară*,(1) În: „Gastromedia”, nr. 9, p.38, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
26. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Aromatizanți naturali*, (6) În: „Gastromedia”, nr. 7-8, p.42, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
27. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Aromatizanți naturali*, (5) În: „Gastromedia”, nr. 6, p.38, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
28. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Aromatizanți naturali*, (4) În: „Gastromedia”, nr. 5, p.34, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
29. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Aromatizanți naturali*, (3) În: „Gastromedia”, nr. 4, p.38, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
30. Vizireanu, C., Istrati, D., 2008, *Aliment - alimentație*, (1,2) În: „Gastromedia”, nr. 1-3, p.38, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
31. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, *Influența conservării prin frig*, În: „Gastromedia”, nr. 4, p.14, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
32. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, *Materiale și metode de analiză*, În: „Gastromedia”, nr.3, pg. 24, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
33. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, *Influența prelucrării preliminare asupra materiilor prime de origine animală*, În: „Gastromedia”, nr.1-2, pg. 18, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
34. Vizireanu, C., Istrati, D., 2005, *Influența prelucrării preliminare asupra materiilor prime de origine vegetală*, În: „Gastromedia”, nr.12, pg. 24, ISSN 1841-0219, www.gastromedia.ro
35. Vătușiu, I., Vizireanu, C., Popa, M., Turtol, M., Niculiță, P., 2005, *Amestecuri de sărare și condimentare utilizate la fabricarea preparatelor din carne pentru diabetici*, Revista Calita, nr. 51, pg. 24, ISSN 1582-16245

E. Brevete obținute în întreaga activitate –

F. Contracte de cercetare (granturi)

• Director de proiect : 3

1. CERCETĂRI PRIVIND REALIZAREA UNOR AMESTECURI DE SĂRARE ȘI CONDIMENTARE PENTRU PREPARATE DIN CARNE DESTINATE DIABETICILOR, Grant AGRAL 5505/2004 – director de proiect, 300 mil.lei
2. CERCETĂRI PRIVIND PIERDERILE DE NUTRIENȚI LA TRATAMENTELE CULINARE ALE PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI CĂI DE REDUCERE A ACESTORA, Grant A, cod CNCIS 444/ 2004 -, director de proiect – 57 mil. lei/2004; 100 mil.lei/ 2005, 100 mil.lei/2006
3. CERCETĂRI PRIVIND REALIZAREA UNEI INSTALAȚII DE OBTINERE A EMULSIILOR DE PANIFICAȚIE ÎN CÂMP ULTRASONIC, contract 9062/1989 – 1990, ICA București, responsabil

• Membru în colectiv : 12

1. CENTRUL ROMÂN PENTRU MODELAREA SISTEMELOR RECIRCULANTE DE ACVACULTURĂ”, Proiect nr.: ID 1815, Cod SMIS-CSNR 48745, Contract nr. 622 / 11.03.2014.
2. Programul Operațional Sectorial pentru Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013, Axa prioritară: AP2,Corelarea învățării pe tot parcursul vieții cu piața muncii”, Domeniul major de intervenție: „Tranziția de la școală la viața activă”, Proiect:Stagii de pregătire practică în domeniul serviciilor turistice la standarde europene, ID 63851
3. „Implementation of website technology to improve the knowledge exchange in the area of food science and technology”, nr. contract 400-65-38/2009, parteneri instituționali: UDJ, Galati – Iowa State University, USA
4. CERCETARI PRIVIND CRESTEREA CALITATII SI SIGURANTEI ALIMENTELOR PRIN CONCEPEREA, PRODUCEREA SI LANSAREA DE PRODUSE SINBIOTICE NOI, Contract CEEEX, 2006-2008, membru
5. CERCETĂRI PRIVIND REALIZAREA UNOR AMESTECURI DE SĂRARE ȘI CONDIMENTARE PENTRU PREPARATE DIN CARNE DESTINATE DIABETICILOR, Grant AGRAL 5505/2004 – director de proiect, 300 mil.lei
6. CERCETĂRI PRIVIND REALIZAREA ȘI TESTAREA UNOR SUPLIMENTE NUTRIȚIONALE BAZATE PE INGREDIENTE NATURALE, DESTINATE SUSȚINERII EFORTURILOR MAXIMALE LA SPORTIVII DE PERFORMANȚĂ – contract CERES, pr. prioritar, ALIS, tip PED, nr.3-PP8-2/2003
7. CREȘTEREA CONSERVABILITĂȚII ȘI SECURITĂȚII ALIMENTARE PRIN UTILIZAREA TEHNICILOR COMBinate DE AMBALARE ȘI TRATAMENT ANTIMICROBIAN LA CARNEA DE PASĂRE – contract AGRAL, subprogram 5 INDAL, nr. 5383/2003, categorie proiect PA, membru

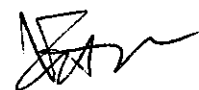
8. CERCETARI PRIVIND INFLUENTA AMBALARII SUB VID ASUPRA CARNII DE VITA TENDERIZATE ENZIMATIC, grant tip A, contract nr. 33445/2002, tema nr. 14, cod CNC SIS 475, membru
9. CERCETĂRI BIOTEHNOLOGICE PENTRU REALIZAREA SI UTILIZAREA UNOR ADITIVI PENTRU INDUSTRIA ALIMENTARĂ - AROMATIZANTI DERIVATI DIN DROJDIA DE PANIFICATIE, grant tip A nr. 29/1998, tema nr. 18, cod CNC SU 189, membru
10. CERCETĂRI PRIVIND OBTINEREA DE METAL-PROTEINE SI DE METAL-PLASTEINE UTILIZATE ÎN COMBATEREA CARENTELOR NUTRITIONALE ÎN FIER SI ZINC, grant tip C, 1998 (aprobat), membru
11. STUDII PRIVIND UTILIZAREA TRATAMENTELOR FIZICE ÎN TEHNOLOGIILE FRIGORIFICE - contract 2445/24.5.15/1992 - 1996, încheiat cu Min. Învățământului, responsabil de contract prof.dr.ing. Tofan Ioan, beneficiar Ministerul Învățământului, membru.
12. BIOTEHNOLOGII DE OBTINERE A METAL-PROTEINELOR ȘI PLASTEINELOR, contract nr. 6052/1987-1989, ICA București, membru

● **Colaborări de cercetare internaționale și propuneri de proiecte - 7**

- Collège doctoral francophone « *BIOTECH* »- domaine Biotechnologies - Grant cu finanțare AUF pentru organizarea de manifestări științifice internaționale – coordonator
- Propunere proiect Cooperare bilaterala RO – China - Studii privind obtinerea de compusi biologic activi cu rol functional din surse agroalimentare traditionale si aplicarea lor in sisteme alimentare (BiCoTaF), 2014 (eligibil)
- Propunere proiect FP 7- BIOTECHNOLOGICAL RESEARCHES ON THE OBTAINING OF SINBIOTIC BAKERY PRODUCTS WITH FUNCTIONAL ROLE call ERC-2012-SIG_20111109, coordonator
- Proposal FP7-KBBE-2011-5: INNOVATIVE FUNCTIONAL FOOD PRODUCTS BASED ON THE USE OF UNDERUTILIZED CROPS RICH IN BIOACTIVE HEALTH BENEFICIAL COMPOUNDS, , partener
- COST proposal - Proposal Reference oc-2010-2-8538, Title: *Assessing and exploiting minor crops grain bioactive compounds to confer food preparations health beneficial properties*, partener
- Proposal FP7 call: "KBBE-2010-2-3-03 "IMPROVING THE NUTRITIONAL QUALITY AND HEALTH BENEFICIAL PROPERTIES OF STAPLE FOODS THROUGH THE USE OF LEGUMES AND SOME MINOR CROPS", partener
- Propunere FP7/2009, Electronic Proposal Submission Service, number 245187/15.01.2009 - "NOVEL FUNCTIONAL FOOD PREPARATIONS TAKING ADVANTAGE OF MINOR CROPS AND BIOACTIVE PLANT COMPOUNDS OF EUROPE AND INDIA (acrónym: NOFUFO) the European project and SELECTION OF BIOMARKERS AND FORMULATION OF FOOD COMPONENTS FOR HEALTH IMPROVEMENT IN DIABETES AND CARDIOVASCULAR DISEASES USING FUNCTIONAL FOODS AVAILABLE IN INDIA AND EUROPEAN COUNTRIES" Consorțiu Europa – India, responsabil colectiv cercetare UDJ Galati

Data:

27.02.2016



Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

PLAN MANAGERIAL

pentru candidatura la funcția de

Decan

al Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor

din cadrul Universității „Dunărea de Jos” din Galați

2016-2020

*Educația universitară trebuie să îl pregătească pe om pentru a întreține trei lucruri:
un prieten, o idee și pe el însuși
(Thomas Ehrlich)*

CUVÂNT DE INTRODUCERE

Această candidatură se datorează în principal dorinței și disponibilității mele de a contribui la efortul comun al colegilor în menținerea poziției Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor în perioada următoare și de a servi instituția în care m-am format ca specialist.

Demersul meu este susținut atât de motive obiective (o carieră universitară parcursă cu trecerea prin toate gradele didactice, funcții administrative la nivel de departament și facultate, conducător de doctorat), cât și de motive subiective (afinitate față de facultatea pe care am absolvit-o și dorința de a susține performanțele învățământului superior de industrie alimentară din Galați).

Tradiția și prestigiul facultății, onorează și totodată obligă la performanțe academice, la modernizarea și adaptarea continuă a ofertei educaționale la cerințele pieței forței de muncă și la exigențele juridice din spațiul național și european.

Sunt conștientă de faptul că urmează o perioadă foarte grea, dar am convingerea că facultatea noastră are potențial să depășească problemele generate atât de criza economică, cât și de declinul demografic.

Candidez cu speranța că voi avea sprijinul dumneavoastră în intenția mea de a adopta un stil de conducere deschis, dinamic, bazat pe respect și o colaborare reală, în vederea îmbunătățirii tuturor aspectelor activității noastre.

Programul managerial pe care îl propun se înscrie pe linia strategiei de dezvoltare a Universității pentru perioada 2016 – 2020, a continuității și îmbunătățirii activităților, precum și a diversificării acestora în raport cu noile cerințe și tendințe educaționale.

MISIUNEA – VIZIUNEA FACULTĂȚII

Misiunea facultății derivă din Carta Universității Dunărea de Jos din Galați și constă în formarea de specialiști și cercetători în domeniul industriei alimentare, alimentației publice, acvaculturii și pescuitului, precum și de aplicare a principiilor care guvernează comunitatea academică a UDJ, respectiv:

- a) principiul autonomiei universitare;
- b) principiul libertății academice;
- c) principiul centrării educației pe student;
- d) principiul răspunderii publice;
- e) principiul asigurării calității;
- f) principiul echității;
- g) principiul eficienței manageriale și financiare;
- h) principiul transparenței;
- i) principiul respectării drepturilor și libertăților studenților și ale personalului academic;
- j) principiul independenței de ideologii, religii și doctrine politice;
- k) principiul libertății de mobilitate națională și internațională a studenților, a cadrelor didactice și a cercetătorilor;
- l) principiul consultării partenerilor sociali în luarea deciziilor.

Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor are o dublă misiune, de cercetare și educație, având drept finalitate, formarea de specialiști în domeniu. Prin rezultatele cercetării științifice, cadrele didactice contribuie la perfecționarea proceselor și tehnologiilor din industria alimentară și acvacultură, conforme cu standardele moderne europene.

Deoarece furnizează specialiști pentru un domeniu industrial de importanță majoră pentru politica de stat, facultatea își propune să acopere cât mai complet nevoia de formare continuă a specialiștilor din acest domeniu. Cercetarea științifică ocupă un loc privilegiat în facultate și dispune de resursa umană, de laboratoare și echipamente moderne de ultimă generație. Cercetarea are loc atât la nivelul departamentelor, în cadrul studiilor de licență, masterat și de doctorat, cât și prin programe și proiecte de cercetare naționale.

PROGRAM MANAGERIAL 2016 - 2020

Facultatea noastră își asumă și onorează rolul de membru activ al mediului social și economic regional și național prin serviciile profesionale, de asistență și consultanță aduse firmelor și prin implicarea directă a membrilor corpului academic în viața societății.

Situația generală actuală, datorată scăderii dramatice a ratei natalității în perioada post decembristă și efectelor crizei economice prelungite, diminuează susținerea financiară a statului necesară implementării reformelor prevăzute în Legea Educației Naționale nr.1/2011.

Pentru elaborarea strategiei de dezvoltare a Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor este necesară o analiză obiectivă a stării actuale în domeniul academic și managerial. Pe baza concluziilor acestei analize pot fi definite obiectivele și prioritățile pe termen scurt, mediu și lung ale facultății.

Analiza mediului intern

Domeniul de activitate	Puncte tari	Puncte slabe
I Educație	<ul style="list-style-type: none">- resurse umane înalt calificate;- flexibilitatea personalului didactic;- climat de lucru adecvat performanței didactice;- programe de studii acreditate și clasificate în niveluri superioare ale domeniilor de studii;- baza materială (spații de învățământ, echipamente și aparatură de cercetare, stații pilot pentru practica studenților) foarte bună;- o vizibilitate bună pe plan național și internațional.	<ul style="list-style-type: none">- scăderea numărului de studenți la unele domenii;- lipsa de motivație față de pregătirea profesională manifestată de o parte dintre studenți;- competențele profesionale ale absolvenților nu pot fi atinse datorită unor curențe în educația preuniversitară;- resurse electronice educaționale online limitate;- dificultăți în atragerea tinerelor cadre didactice.

PROGRAM MANAGERIAL 2016 - 2020

<p>II Management</p>	<ul style="list-style-type: none"> - organizarea și sprijinirea unor manifestări științifice naționale și internaționale atât pentru studenți, cât și pentru cadre didactice; - optimizarea numărului de programe oferite de facultate conform finanțării primite, al resursei umane disponibile și al cerințelor pieței de muncă; - sistem de management al calității proiectat în acord cu reglementările naționale și standardelor europene; - creșterea vizibilității interne și internaționale a domeniilor de studii ale facultății. 	<ul style="list-style-type: none"> - diminuarea resurselor financiare bugetare alocate; - gradul limitat de implicare al unor cadre didactice în creșterea vizibilității educaționale și științifice a facultății noastre; - nivel insuficient al logisticii spațiilor de învățământ; - nivel birocratic ridicat în relația cu structurile universității.
-----------------------------	--	---

Analiza mediului extern

Domeniul de activitate	Oportunități	Riscuri
<p>I Educație</p>	<ul style="list-style-type: none"> - integrarea în spațiul european al învățământului; - creșterea interesului firmelor de profil pentru învățământul tehnic din domeniile de studii ale facultății; - modernizarea programelor de studii în corelare cu cerințele de pe piața muncii naționale și europeană; - lansarea de apeluri pentru granturi de cercetare și cu fonduri europene nerambursabile care vin în sprijinul dezvoltării și perfecționării resursei umane. 	<ul style="list-style-type: none"> - scăderea numărului de absolvenți de liceu cu diplomă de bacalaureat; - migrarea elevilor către specializări mai atractive (netehnice) și universități din Europa și America; - creșterea costurilor familiale pentru susținerea copiilor în facultate; - închiderea unor programe de studii cu consecințe pentru resursa umană înalt calificată.
<p>II Management</p>	<ul style="list-style-type: none"> - autonomie financiară și administrativă (cf. Cartei UDJ); - libertatea de alocare a fondurilor atrase de facultate din surse extrabugetare. 	<ul style="list-style-type: none"> - alocarea centralizată a fondurilor bugetare fără a ține seama de clasificarea programelor de studii ale facultății; - finanțarea de bază în funcție de numărul de studenți procesați, și nu de calitatea actului didactic.

PROGRAM MANAGERIAL 2016 - 2020

În urma analizei manageriale a stării actuale se pot formula următoarele concluzii necesare elaborării strategiei de dezvoltare a Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor:

- politica de personal trebuie să fie corelată cu condițiile concrete și necesitățile privind structura personalului didactic, didactic auxiliar și nedidactic și nivelul de finanțare care revine facultății;
- politica de motivare a personalului facultății trebuie să urmărească stimularea prin acordarea distincțiilor materiale (gradații de merit, salarii de merit);
- politica în plan didactic trebuie să se concentreze pe menținerea, cel puțin la nivelul ultimilor ani, a locurilor la ciclul de învățământ de master (conform cu clasarea domeniilor de studii din facultate) și pe atragerea de studenți la acest ciclu de studii;
- politica de atragere a potențialilor studenți trebuie dezvoltată prin derularea de acțiuni în parteneriat cu școlile din regiune pentru stimularea interesului absolvenților de liceu în domeniul industriei alimentare și piscicole și prin atragerea de studenți străini;
- politica de marketing trebuie să asigure un impact mai mare în orientarea absolvenților de liceu către domeniile de studii ale Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor;
- vizibilitatea internațională trebuie susținută prin colaborări academice cu universități de prestigiu din țările UE și promovarea programelor de studii de masterat și doctorat în limbi străine.

STRATEGIA

Nr. crt.	Domeniul de activitate	Obiective
1	MARKETING EDUCAȚIONAL	<ul style="list-style-type: none">• Preocuparea pentru atragerea în cadrul facultății a unor absolvenți de liceu valoroși prin prezentări ale domeniilor de învățământ, în licee, într-o arie geografică extinsă.• Promovarea programelor de studii ale Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor prin editarea de pliante, CD-uri, site-uri de prezentare și clipuri publicitare la nivel local, regional și național.• Încheierea de acorduri cu Inspectoratele școlare din regiune și organizarea de cursuri/ dezbateri cu potențialii candidați ai programelor de studii din Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor.• Intensificarea acțiunilor de promovare a facultății tip „Ziua Porților Deschise” pentru cunoașterea potențialului de pregătire profesională în cadrul facultății de Știința și Ingineria Alimentelor de către

PROGRAM MANAGERIAL 2016 - 2020

		<p>viitorii studenți.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promovarea profilului profesional dobândit de absolvenții facultății, în vederea transferării capitalului de prestigiu al excelenței către potențiali angajatori. • Susținerea logistică a unor concursuri naționale pe discipline tehnice ale elevilor organizate la nivel național de Inspectoratul Școlar Județean Galați.
2	STRATEGII ȘI POLITICI	<ul style="list-style-type: none"> • Reprezentarea facultății în relațiile instituționale naționale și internaționale. • Dezvoltarea de proiecte de cooperare/ cercetare cu parteneri din industrie pentru a crește angajabilitatea absolvenților în domeniu. • Întreținerea relațiilor existente cu facultăți din universități de prestigiu, precum și dezvoltarea unor noi acorduri de colaborare. • Organizarea de acțiuni și concursuri în parteneriat cu instituții de învățământ preuniversitar de profil și continuarea unor acțiuni de tradiție ale facultății.
3	ACTIVITATEA DIDACTICĂ	<ul style="list-style-type: none"> • Actualizarea permanentă a planurilor de învățământ în corelație cu cerințele mediului economic. • Actualizarea și corelarea conținutului fișei disciplinei cu competențele asumate în planul de învățământ. • Creșterea numărului de studenți străini în facultate. • Acreditarea unor programe de studii de masterat în limbi străine.
4	ASIGURAREA CALITĂȚII	<ul style="list-style-type: none"> • Continuarea aplicării Sistemului de management al calității în vederea monitorizării procesului educațional și de cercetare • Menținerea și îmbunătățirea continuă a standardelor academice și de ameliorare a infrastructurii de învățare. • Monitorizarea și revizuirea periodică a programelor de studii universitare de licență și masterat în vederea menținerii acreditării. • Evaluarea periodică a calității corpului profesoral.
5	CERCETAREA ȘTIINȚIFICĂ	<ul style="list-style-type: none"> • Actualizarea domeniilor de cercetare prioritare/strategice, în concordanță cu Strategia Națională de Cercetare - Dezvoltare 2014-2020 și prioritățile internaționale. • Încurajarea formării de colective interdisciplinare care să participe la competițiile de granturi naționale și internaționale. • Susținerea cooperării științifice cu companii regionale, naționale/ internaționale, pentru transfer tehnologic, consultanță, expertiză, proiecte comune de cercetare și utilizare în comun a infrastructurii pentru cercetare. • Creșterea cotației revistei facultății <i>The Annals of the</i>

PROGRAM MANAGERIAL 2016 - 2020

		<i>University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI – Food Technology</i>
6	RESURSA UMANĂ	<ul style="list-style-type: none"> • Identificarea și atragerea absolvenților valoroși spre cariera academică și/sau de cercetare. • Asigurarea condițiilor pentru perfecționarea și evoluția în carieră a cadrelor didactice și didactic auxiliar din facultate. • Sprijinirea programelor de schimb de experiență pentru personalul didactic în universități europene. • Participarea cadrelor didactice la programe de formare profesională. • Stimularea cadrelor didactice pentru Cooperările bilaterale și participarea la activități de cercetare în străinătate.
7	PROBLEME STUDENȚEȘTI	<ul style="list-style-type: none"> • Monitorizarea pregătirii studenților în vederea evitării eșecului sau abandonului școlar. • Crearea unui parteneriat activ cu studenții facultății pentru stimularea dezvoltării creativității, libertății de gândire și comunicare. • Amenajarea în spațiile facultății a unui <i>Centru de informare, consiliere și orientare profesională</i> pentru studenți. • Sprijinirea participării la concursurile profesionale consacrate la nivel național și demararea unor concursuri naționale cu caracter aplicativ și desfășurare periodică. • Inițierea unor evenimente tip <i>JOB SHOP</i> anual împreună cu angajatorii tradiționali, care să permită obținerea de locuri de muncă pentru studenții din anii terminali. • Sprijinirea participării la programe de studii, schimburi de experiență și mobilități susținute de CE.
8	MANAGEMENT	<ul style="list-style-type: none"> • Numirea prodecanilor și stabilirea responsabilităților acestora. • Propune spre aprobare Consiliului Facultății a planului de dezvoltarea a facultății pe durata mandatului și a planurilor operaționale anuale. • Administrarea eficientă a resurselor financiare bugetare alocate și a veniturilor proprii atrase de facultate în scopul derulării în bune condiții a procesului didactic și de cercetare. • Întreținerea și modernizarea permanentă a spațiilor facultății (săli de curs, seminarii ș.a.). • Asigurarea unui climat de lucru propice performanței universitare cu respectarea normelor de etică și deontologie profesională. • Acordarea pe criterii de performanță a gradațiilor de merit repartizate facultății de către conducerea UDJG.

PROGRAM MANAGERIAL 2016 - 2020

		<ul style="list-style-type: none">• Stabilirea <i>Fișei postului</i> conform recomandărilor legale în vigoare, cu delimitarea clară a atribuțiilor, drepturilor și obligațiilor fiecăruia în vederea unei mai bune evaluări a performanțelor profesionale.
--	--	--

APRECIERI FINALE

Acest plan managerial a fost elaborat prin prisma unei experiențe didactice, de cercetare și manageriale, din care relevantă este experiența managerială dobândită în ultimii ani ca director de departament în cadrul Facultății de Știința și Ingineria Alimentelor.

Un act educațional de înaltă ținută academică poate fi realizat în condițiile unor exigențe calitative, pe care facultatea și le-a impus, le respectă și care se referă la: corp academic de înaltă ținută profesională; studenți cu pregătire corespunzătoare cerințelor pieței muncii; oferta diversificată a programelor de studii; existența unei instituții integre din punct de vedere moral; cercetare științifică de calitate, recunoscută pe plan național/ internațional și infrastructură modernă care să susțină calitativ procesele de educație și cercetare.

Am certitudinea că obiectivele propuse în acest plan managerial asigură, în mod realist, continuitatea în dezvoltarea facultății. Definirea acestor obiective a avut în vedere atât interesele facultății, privită ca unitate reprezentativă a unor domenii de studii, cât și interesele individuale și colective ale membrilor săi. Atingerea acestor obiective este posibilă numai cu sprijinul și implicarea întregului corp profesoral și a studenților facultății.

27.02.2016

Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU

