



Curriculum vitae Europass

Informații personale

Nume / Prenume **Croitoru Constantin**

Adresă(e)

Telefon(oane)

E-mail(uri) c.croitoru@sodinal.com; constantin.croitoru@asas.ro; c.croitoru2704@gmail.com

Naționalitate(-tăți) Română

Locul de muncă / Domeniul ocupațional

Profesor universitar abilitat – conducător de doctorat în domeniul *Ingineria produselor alimentare*.
Școala Doctorală a IOSUD - Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați (UDJG).
ASAS, Membru titular al Secției de Industrie Alimentară.

Educație și formare profesională

Studii doctorale

Perioada **Ianuarie 1992 – Iulie 1998**

Calificarea / diploma obținută Diplomă de doctor, seria R, nr. 0000164

Disciplinele principale studiate /
competențe dobândite Ramura de știință *Tehnică*
Specializarea *Tehnologii și echipamente în industria alimentară*

Numele și tipul instituției de
învățământ / furnizorului de formare Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați (UDJG)
Facultatea de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă

Studii postuniversitare

Perioada **1986 – 2012**

Diplome / certificate internaționale :

Calificarea / diploma obținută Certificat internațional „**Dégustation. Analyse sensorielle des vins**”, 2007
Facultatea de Oenologie, Universitatea Bordeaux II, Bordeaux, Franța.

Calificarea / diploma obținută Certificat de absolvire a seminarului regional „**Négociations commerciales multilatérales**”, 2002
INDE București / Agence de la Francophonie de Paris, Proiect FRANCODE.

Calificarea / diploma obținută Certificat de absolvire a seminarului regional „**Marketing International**”, 2002
INDE București / Agence de la Francophonie de Paris, Proiect FRANCODE.

Calificarea / diploma obținută **Higher Certificate in Wines, Spirits and Liqueurs**, no. 313766/30.06.2000,
Ianuarie – Iunie 2000, The Wine and Spirit Education Trust, UK.

Calificarea / diploma obținută **DESS „Connaissance et Commerce International des Vins”** no. 4/21.04.1995,
02 Noiembrie 1992 – 30 Octombrie 1993
ENESA Dijon și CFPPA Beaune (France) & Brighton College of Technology (UK).

Diplome / certificate naționale :

Calificarea / diploma obținută **Trainer, diplomă acreditată de CNFPA, 2012** ; Vision Consulting, societate acreditată de CNFPA

Calificarea / diploma obținută	Degustător autorizat , Certificat nr. 296/2000, Asociația Degustătorilor Autorizați din România (ADAR)
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire a seminarului internațional „ Cercetarea calității și protecția consumatorilor ”, Martie 1998 , FAO Roma – ICA București
Calificarea / diploma obținută	Certificat de promovare a testelor de aptitudini decizionale și de cunoștințe în domeniul relațiilor economice internaționale, nr. 5110/14.07. 1994 , CEMATT SA
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire a cursului postuniversitar „ Ingineria proceselor tehnologice ” nr. 30893/10.12. 1988 , COC București
Calificarea / diploma obținută	Certificat de testare a capacității senzoriale nr. 207 – I/II din 15.02. 1986 , MAIA – COCPCIA
Studii universitare de licență	
Perioada	Septembrie 1977 – Martie 1982
Calificarea / diploma obținută	Diplomă de inginer în specializarea <i>Tehnologia și chimia produselor alimentare</i> , Seria A nr. 2961
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați (UDJG) Facultatea de Tehnologie și Chimia Produselor Alimentare și Tehnică Piscicolă (TCPATP)
Cariera profesională	
În domeniul academic	
Perioada	2014 – 2021
Funcția sau postul ocupat	Secretar științific al Secției de Industrie Alimentară
Activități și responsabilități principale	Elaborarea de planuri și strategii de cercetare în domeniul agroalimentar (filierile de elaborare a produselor agroalimentare de la sâmbânță până la consumator, educația alimentară a populației, elaborarea de produse destinate grupelor vulnerabile ale populației, ...).
Numele și adresa angajatorului	Academie de Științe Agricole și Silvicultură „Gheorghe Ionescu – Șișești” (ASAS), București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Activități cu profil academic (coordonare cercetări, formare profesională, elaborare strategii și texte legislative specializate,...).
În domeniul universitar	
Perioada	2020 – prezent
Funcția sau postul ocupat	Atestarea oficială de membru al Școlii doctorale IOSUD – UDJG , HSU. nr. 12/03.02.2021 Profesor universitar abilitat - Conducător de doctorat , atestat de abilitare acordat prin Ordinul MEC nr. 6320 din 22. 12. 2020
Activități și responsabilități principale	Coordonarea activității de cercetare științifică în domeniul <i>Ingineria produselor alimentare</i>
Numele și adresa angajatorului	Școala Doctorală a Universității „Dunărea de Jos” din Galați (UDJG).
Tipul activității sau sectorul de activitate	Conducerea lucrărilor de doctorat și abordarea de cercetări științifice la nivel postdoctoral
Perioada	2010 – 2020
Funcția sau postul ocupat	Profesor universitar , OM nr. 44721/12.07.2010, conform rezoluției MECS – Direcția de Învățământ Superior nr. 39758/15.07.2010
Activități și responsabilități principale	Elaborarea și predarea de cursuri, susținerea de seminarii și laboratoare la disciplinele Oenologie și legislația viei și vinului, Bazele alimentației, Procedee și tehnici de conservare a alimentelor și Tehnologia produselor alimentare vegetale, îndrumare proiecte de diplomă,...
Numele și adresa angajatorului	Universitatea Bioterra București, Facultatea de Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism.
Tipul activității sau sectorul de activitate	Educație și cercetare
În domeniul cercetării științifice	

Perioada	2011 – 2012
Funcția sau postul ocupat	Cercetător științific gradul I la IBA – INCDIBA București
Activități și responsabilități principale	Activități curente de documentare și cercetare, contribuții la elaborarea standardului pentru profesia de analist senzorial de produse alimentare.
Numele și adresa angajatorului	Institutul Național de Cercetare – Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare (IBA – INCDIBA)
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare și analiză senzorială în domeniul alimentar și al băuturilor, cu precădere al vinurilor.
Perioada	1999 - 2011
Funcția sau postul ocupat	Consultant expert / Director cercetare – dezvoltare : 1999 – 2002 / 2003 – 2011
Activități și responsabilități principale	Consultanță, testare și cercetări aplicative, promovare, distribuție și comercializare de produse și echipamente destinate noilor biotehnologii de vinificație și tehnologiilor inovative de limpezire, stabilizare, filtrare și îmbutelire a vinurilor. Trainer pentru instruirea agenților comerciali la societatea SODINAL, membră a Wine & Beverage Divison a grupului AVEX.
Numele și adresa angajatorului	SODINAL, membră a Wine & Beverage Divison a grupului AVEX, București. Detașat de la Institutul de Cercetări Alimentare Research & Development SRL (ICA R & D SRL)
Tipul activității sau sectorul de activitate	Testare și comercializare de auxiliari tehnologici și echipamente pentru industria vinului, a altor băuturi nealcoolice și alcoolice și a unor produse alimentare.
Perioada	1988 – 2002
Funcția sau postul ocupat	Cercetător științific gradul I: din 2002 Cercetător științific gradul II: din 2000 Cercetător științific gradul III: din 1990
Activități și responsabilități principale	Director proiecte naționale de cercetare obținute prin competiție (2007 – 2010); Director proiecte internaționale de cercetare (2004 – 2009);
Activități și responsabilități principale	Responsabil contracte naționale de cercetare cu societatea SODINAL (2000 – 2002); Responsabil teme și contracte de cercetare în cadrul ICA cu ASAS (1998 – 1999); Responsabil contracte naționale de cercetare aplicativă cu societatea FRUVIMED Medgidia, care a generalizat utilizarea biotehnologiilor în industria vinicolă (1995 – 1998); Responsabilul colectivului de cercetare și a contractelor aferente cu societatea VINVICO Constanța (1990 – 1995); Formarea profesională a specialiștilor societății SODINAL (2000 – 2007).
Numele și adresa angajatorului	Institutul de Cercetări Alimentare (ICA Research & Development SRL), București
Tipul activității sau sectorul de activitate	Cercetare în domeniul vinurilor, altor băuturi alcoolice și nealcoolice, dar și domeniul unor materii prime agroalimentare vegetale și al unor noi produse alimentare.
Funcția sau postul ocupat	Inginer cercetare/cercetător științific: 1988 – 1989
Calificarea / diploma obținută	Certificat de absolvire a programului „Introducere în profesiunea de cercetător științific - specialitatea Industrie alimentară” nr. 10045/8.04.1990.
Numele și tipul instituției de învățământ / furnizorului de formare	Academia de Științe Agricole și Silvicultură „Gheorghe Ionescu - Șișești” (ASAS).
În activitatea de consultanță și expertiză	
Perioada	1998 - 1999
Numele și adresa angajatorului	Seagram Internațional România (actuala Pernod Ricard România)
Tipul activității sau sectorul de activitate	Consultant expert pentru proiectul de vin spumant <i>Maschio Per Due</i> . Consultant expert pentru sortimentul de whisky <i>100 PIPERS</i> .
În activitatea de producție	
Perioada	1982 - 1988
Funcția sau postul ocupat	Inginer
Activități și responsabilități principale	Șef tehnolog sectorul condiționare (limpezire, stabilizare, filtrare) vinuri pentru export (1987 – 1988)

Activități și responsabilități principale	Coordonator al campaniilor de vinificație în centrele viticole Ostrov și Oltina și Medgidia din podgoria Murfatlar (1982 – 1987). Tehnolog, sectorul de elaborare și condiționare băuturi alcoolice distilate (1985 – 1986); Șef sector îmbuteliere vinuri și băuturi alcoolice distilate (1983 – 1984); Activități de inițiere profesională ca stagiar la societatea vitivinicolă VINVICO (fostul vinalcool) din Constanța (1982).
Numele și adresa angajatorului	VINVICO SA Constanța
Tipul activității sau sectorul de activitate	Elaborarea, maturarea, condiționarea, stabilizarea și îmbutelierea vinurilor și băuturilor alcoolice distilate.
Stagii de perfecționare profesională în străinătate	
Stagii destinate cunoașterii auxiliarelor tehnologice și echipamentelor pentru industria alimentară	
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	Decembrie 2000 (2 săptămâni) Cunoașterea și testarea agenților de limpezire-stabilizare și a adjuvanților de filtrare pentru industria vinului și a sectorului agroalimentar. CECA – SUDCHEMIE, Paris, Franța.
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	Noiembrie 2001 (2 săptămâni) Cunoașterea și testarea echipamentelor de filtrare și climatizare pentru industria vinului și a sectorului alimentar. SPADONI, Milano, Italia.
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	Decembrie 2002 (2 săptămâni), iunie 2003 (1 lună) și iunie 2004 (1 lună) Cunoașterea și testarea produselor biotehnologice de elaborare și maturare și a agenților de limpezire-stabilizare pentru industria vinului, a berii și a sucurilor de fructe SPINDAL – AEB Group, Gretz – Armanvilliers, Franța
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	Noiembrie 2003 (2 săptămâni) Cunoașterea și testarea echipamentelor de îmbuteliere (spălare, umplere, dopuire, capșonare a recipientelor) a vinului și altor băuturi FIMER, Milano, Italia
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	Noiembrie 2003 (1 săptămână) Cunoașterea și testarea mașinilor pentru etichetarea buteliilor (aplicare etichetă față, etichetă spate, guleraș, banderolă,...) ETICAP SYSTEM, Milano, Italia
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	Februarie 2005 (2 săptămâni) Cunoașterea și testarea echipamentelor pentru vinificație (zdrobitoare, deschirchinătoare, prese pneumatice, echipamente de filtrare tangențială și de osmoză inversă,...). BUCHER-VASLIN, Challons sur Loire, Franța.
Stagiu profesional în vinificație	
Perioada	Iulie, august și septembrie 1993 (3 luni)
Domeniul perfecționării	Cunoașterea și testarea tehnicilor autohtone de maturare, limpezire și stabilizare a vinurilor
Denumirea formatorului	Societatea vitivinicolă <i>Domaine LAROCHE</i> , Bourgogne, Franța
Stagii de formare profesională în concursuri internaționale de vinuri liniștite și efervescente	
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	12 Aprilie 2011 (1 zi) : Cunoașterea și evaluarea senzorială a vinurilor provenite din soiul <i>Syrah</i> la nivel mondial <i>Syrah du Monde</i> , Château d' Ampuis, Franța / Forum OEnologie, Institut Paul Bocuse, Ecully, Franța
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	17 Noiembrie 2004 (1 zi) : Cunoașterea și evaluarea senzorială a <i>vinurilor efervescente</i> la nivel mondial <i>Effervescents du Monde</i> , Dijon, Franța / Forum OEnologie, Institut Paul Bocuse, Ecully, Franța
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	2 Iunie 2004 (1 zi) Cunoașterea și evaluarea senzorială a vinurilor provenite din <i>varietăți de muscat</i> din întreaga lume <i>Muscats du Monde</i> , Frontignan la Peyrade, Franța / Forum OEnologie, Institut Paul Bocuse, Ecully, Franța

Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	10 Martie 2004 (1 zi): Cunoașterea și evaluarea senzorială a vinurilor provenite din soiul Chardonnay la nivel mondial <i>Chardonnay du Monde</i> , Château des Ravatys, Franța / Forum OEnologie, Institut Paul Bocuse, Ecully, Franța									
Alte cursuri de formare profesională la nivel instituțional local										
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	04 .03. 2021 – 27. 04. 2021 (30 h) , conf. Art . 6 (2) din HG nr. 1066/2008: Performanță în sectorul public Centrul de formare APSAP									
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	11 Iunie – 13 Iunie 2018 (3 zile) : Control intern managerial, managementul riscului și antifraudă Focus Training SRL, București									
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	6 Octombrie 2012 (1 zi) : Tehnici de vorbire și prezentare în public Mastermind Communications SRL, București									
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	22 - 23 Octombrie 2008 (2 zile) : Tehnici moderne de vânzare directă Ascendis, societate specializată acreditată									
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	Anul universitar 1980 – 1981: Pedagogie Universitatea „Dunărea de Jos” Galați (UDJG) – Departamentul de Științe Sociale									
Perioada Domeniul perfecționării Denumirea formatorului	Anul universitar 1979 – 1980 : Metodologia de informare – documentare în domeniul tehnico - științific COC București									
Aptitudini și competențe personale										
Limba(i) maternă(e)	Română									
Limba(i) străină(e) cunoscută(e)										
Autoevaluare	Înțelegere				Vorbire				Sciere	
<i>Nivel european (*)</i>	Ascultare		Citire		Participare la conversație		Discurs oral		Exprimare scrisă	
Franceză	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat	C1	Utilizator experimentat		Utilizator experimentat
Engleză	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	A1	Utilizator începător
Italiană	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	B2	Utilizator independent	A1	Utilizator începător	A1	Utilizator începător
	(*) Nivelul Cadrului European Comun de Referință Pentru Limbi Străine									
Competențe și abilități sociale	Talent oratoric, spirit de echipă, altruism, flexibilitate în gândire și atitudine, adaptare la medii multiculturale, participare la evenimente științifice naționale și internaționale.									
Competențe și aptitudini organizatorice	Experiență națională și internațională în organizarea de manifestări științifice, abilități de moderator prin gestionarea eficientă a dialogului interactiv, capacitate superioară de a capta atenția interlocutorilor și a canaliza energiile constructive în direcția necesară.									
Domenii de expertiză profesională										

Investigarea complexă, nutrițională și senzorială, a unor materii prime și subproduse agroalimentare de origine vegetală	Rezultate științifice publicate în domeniul cerealelor • Orezul negru (îmbunătățirea însușirilor nutriționale și senzoriale și a stabilității la depozitare a brișelor obținute cu noi formule compoziționale pe bază de orez negru). • Sorgul (compoziție chimică și fitochimică, valoare biologic activă, capacitate antioxidantă; tehnologie integrată de valorizare completă a plantei la sorgul zaharat). • Meiul perlat (compoziție chimică și fitochimică, valoare biologic activă, capacitate antioxidantă) Rezultate științifice publicate în domeniul legumelor • Ceapa albă (evaluarea preliminară a sintezei moleculelor de tip lignină utilizând peroxidază din ceapă brută). • Ceapă roșie (biscuiți cu valoare adăugată îmbogățită cu antociani extrași din coajă de ceapă roșie încapsulați în diverse combinații de materiale incluse în peretele exterior; sos de salată cu valoare adăugată, îmbogățit cu antociani extrași din pielea de ceapă roșie incluși în diverși biopolimeri). • Vinete (extracția, stabilitatea termică și activitățile biologice ale antocianilor din pielea vinetelor; impactul materialelor din peretele de încapsulare asupra proprietăților fizico-chimice și a stabilității hidrogelurilor cu antociani extrași din cojile de vinete). • Sfeclă roșie (optimizarea extracției pigmentilor de betalaină folosind subproduse din sfeclă roșie ca sursă valoroasă, reutilizarea cojilor de sfeclă roșie pentru produse inovative de tip beza, ...). Rezultate științifice publicate în domeniul fructelor • Prunele (studii privind extracția, purificarea și stabilitatea la procesare a peroxidazei din prune; degradarea termică a antocianilor din prune monitorizată prin comparația cineticilor plecând de la sistemele simple la cele naturale; studiul formării simultane a ACR și a HMF în timpul procesării termice a piureului de prune; aspecte privind capacitatea antioxidantă și concentrațiile contaminanților la unele produse din prune procesate și consumate în România). • Cătina (studii privind modelarea formării de contaminanți în timpul procesării termice a piureului de cătină). • Valorizarea compușilor biologic activi din subprodusele vegetale (proiecte de viitor).
Cercetare oenologică	Rezultate științifice publicate în domenii de interes actual pentru cercetarea oenologică • Studii privind amprenta polifenolică a vinurilor roșii. • Extracții enzimatică și asistate cu ultrasunete ale compușilor bioactivi din pielețele boabelor de struguri roșii din soiul Băbească neagră. • Studii comparative privind optimizarea calității senzoriale și a compoziției polifenolice a vinurilor roșii sub acțiunea unor preparate exogene de derivați de drojdii degradați pe cale enzimatică față de tehnica maturării acestora pe propriul sediment de drojdii. • Influența unor tehnici și parametri de macerație asupra extracției compușilor fenolici la procesarea tehnologică a strugurilor roșii din soiul Fetească Neagră. • Studii privind limpezirea vinurilor albe cu preparate enzimatică. Rezultate științifice publicate în domenii de interes actual pentru producția vinicolă • Metode și procedee fizice, fizico-chimice, chimice și biologice de reducere a acidității musturilor și vinurilor. • Soluții biotehnologice și neconvenționale de valorizare a recoltelor de struguri cu aciditate ridicată. • Biotehnologii, tehnologii și auxiliari tehnologici de elaborare și maturare a vinurilor. • Tehnologii și auxiliari tehnologici de limpezire, stabilizare și filtrare a vinurilor. • Tehnologie integrată de valorizare completă a vinurilor din HPD. Proiecte de viitor • Biotehnologii inovative de elaborare a vinurilor albe seci generatoare de glutatation care protejează eficient profilul odorant varietal și organismul uman împotriva oxidării. • Studiul corelației dintre conținutul în antociani exprimat prin intensitatea colorantă a vinurilor roze și evoluția însușirilor senzoriale ale acestora. • Studii comparative privind vinificația strugurilor sub protecție de gheață carbonică.
Alte domenii de expertiză aferente sectorului agroalimentar	• Expertiză în bazele alimentației și calitatea nutrițională a alimentelor. • Expertiză în calitatea senzorială a produselor agroalimentare și evaluarea acestora • Expertiză în conservarea produselor alimentare.
Competențe și aptitudini de utilizare a calculatorului	Utilizare Microsoft office (Word, Power Point)

Contribuții științifice	
Cărți/capitole în cărți	Cărți apărute la o editură de prestigiu din străinătate: 1 proiect în lucru
	Cărți și tratate ca unic autor, structurate pe proiecte profesionale personale, apărute la o editură națională consacrată (Editura AGIR) – 9
	• Proiectul de unic autor <i>Analiza senzorială a produselor agroalimentare</i> – 4 :
	• Proiectul de unic autor <i>Tratat de știința alimentației și cunoașterea alimentelor</i> – 2 :
	• Proiectul de unic autor <i>Tratat de știința și inginerie oenologică</i> – 2* *Din care 1 carte ca prim autor, aflată în lucru, care continuă tematica primului volum, pentru publicare în 2025 !
	• Proiectul de unic autor <i>Oenologie la nivel doctoral și postdoctoral</i> – 2** : ** 1 carte publicată ca unic autor în ediție trilingvă (română, franceză, engleză)
	Capitole în cărți publicate în edituri internaționale de referință – 4 din care 1 ca prim autor și 3 în calitate de coautor
	Capitole în cărți apărute la Editura Academiei Române – 2 din care 1 în calitate de coautor și 1 ca unic autor .
Articole științifice	Articole științifice care prezintă contribuții științifice originale, în extenso, publicate în reviste cotate ISI cu IF > 1 – 12 , din care 6 ca prim autor / autor corespondent și 6 în calitate de coautor
	Articole științifice care prezintă contribuții științifice originale, în extenso, publicate în reviste cotate ISI cu IF = 0 / < 1 – 11 , din care 3 ca unic autor / prim autor / autor corespondent și 8 în calitate de coautor
	Articole care prezintă contribuții științifice originale, în extenso, publicate în reviste cotate BDI – 27 , din care : 8 ca unic autor , 17 ca prim autor și 2 în calitate de coautor (<i>C 2 la Cap. 3 – LPS</i>).
	Articole care prezintă contribuții științifice originale, în extenso, publicate în alte reviste/volume (recunoscute de CNCIS) care nu sunt indexate în baze de date internaționale – 54
	Lucrări prezentate la manifestări științifice internaționale și publicate în volumele conferințelor ISI Proceedings – 3
	Lucrări prezentate la manifestări științifice internaționale, în extenso, publicate în alte baze de date internaționale (cu ISBN sau ISSN) – 18 din care 12 ca unic autor și 6 ca prim autor .
	Lucrări de cercetare publicate ca prim autor , în extenso, în volumele unor manifestări științifice Naționale cu ISBN și care nu figurează în alte baze de date
	Lucrări de cercetare publicate în extenso sau în rezumat în volumele unor manifestări științifice internaționale și naționale fără ISBN/ISSN și care nu figurează în alte baze de date – 163
Brevete de invenție ca unic autor înregistrate la OSIM și pe Web of Science	• 10 brevete de invenție, ca unic autor și titular • Derwent Primary Accession Number • 2 cereri de brevet de invenție (CBI) în calitate de coautor
Recunoaștere științifică națională și internațională	
Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor și manifestărilor științifice, organizator de manifestări științifice, recenzor pentru reviste și manifestări științifice naționale și internaționale (ISI sau BDI)	
	1. Membru în colectivele de redacție / comitetele științifice ale unor reviste de specialitate
	Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale unor reviste indexate BDI
	• Membru în Bordul editorial al publicației „International Journal of Green Technology” (2015 – 2016).
	• Membru corespondent străin al publicației internaționale „Revue des Oenologues” (2008 – PRESENT).
	• Membru în Bordul editorial al publicației internaționale „Științe și tehnologii Alimentare / Food Sciences and Technologies” (1996 – 1998).
	Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale revistelor neindexate

	• În 2 publicații științifice ale sectorului agroalimentar
	• În 2 publicații tehnico - științifice de oenologie
	• În 3 publicații de cultură oenologică și gastronomică
	2. Membru în colectivele de redacție sau comitetele unor manifestări științifice
	Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale manifestărilor internaționale indexate BDI
	• Membru în comitetul de organizare a celei de – a II - a Conferințe Europene „ON HEALTH” (în 2018).
	• Membru în comitetul științific al Congresului Mondial al OIV în Comisia de Oenologie (în 2013).
	Membru în colective de redacție sau comitete științifice ale manifestărilor naționale și internaționale neindexate
	• La 3 manifestări ale ASAS
	• La 1 manifestări ASAS în colaborare cu SŞAS a Academiei Române • La 3 manifestări ale ICA București în colaborare cu ASAS și MCT
	3. Organizator de manifestări științifice
	• Coordonatorul Simpozionului național anual cu participare internațională organizat de societatea SODINAL pentru producătorii români de vinuri timp de 12 ediții neîntrerupte (2005 - 2016).
	• Membru în comitetul științific de organizare a „Consfăturii inventatorilor și inovatorilor din industria alimentară”, Comitetul inginerilor și tehnicienilor din industria alimentară a județului Constanța (1989).
	• Membru în comitetul științific de organizare a Simpoziunelor naționale cu tema „Modernizarea tehnologiilor agroalimentare; alimentele și alimentația - surse de sănătate a populației”, Comitetul inginerilor și tehnicienilor din industria alimentară a județului Constanța (1987-1988).
	• Membru în comitetul științific de organizare a Congreselor naționale cu tema „Noi cerințe și oferte în informatizarea proceselor de producție și de conducere în industria alimentară”, Comitetul inginerilor și tehnicienilor din industria alimentară a județului Constanța (1986 - 1988).
	4. Recenzor pentru reviste științifice naționale și internaționale (indexate ISI sau BDI) sau pentru cărți în publicații neindexate
	• Recenzor pentru reviste științifice naționale și internaționale (indexate ISI sau BDI) : Pentru publicația <i>International Journal of Green Technology</i> (2015 - 2016).
	• Recenzor pentru cărți în publicații neindexate
	5. Recenzor pentru manifestări științifice naționale și internaționale (indexate ISI sau BDI)
	• Membru în juriile internaționale de evaluare a cărților și monografiilor ce candidează la Premiile anuale acordate de OIV (în 2008, 2009 și 2016).
Membru sau factor de conducere în academii, organizații, asociații profesionale de prestigiu, naționale și internaționale apartenență la organizații din domeniul educației și cercetării (ARACIS, CNATDCU, CNCSIS, CNCS, ...)	
	1. Membru în academii naționale și internaționale
	• Membru titular al ASAS (din 2017). • Membru al Academiei de Științe din New York (din 2009).
	2. Membru în asociații/organizații profesionale internaționale
	• Membru al „Ordinului Equestris Vini Europae” - Legatul București (din 2011). • Membru al Societății Americane de Oenologie și Viticultură (din 2009). • Membru al Federației Internaționale a Scriitorilor și Jurnaliștilor de Vin și Băuturi Spirtoase (FIJEV) din 2008. • Expert al României la Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV) (din 2008).
	3. Membru în asociații/organizații profesionale naționale
	• Membru al Societății Române de Biochimie și Biologie Moleculară – Filiala Galați (din 2018). • Membru al Asociației Specialiștilor în Biotehnologie Aplicată (din 2018). • Membru al AGIR (din 2010). • Membru fondator al Asociației Specialiștilor din Industria Alimentară din România - ASIAR (din 2009).
	• Membru al Societății Române de Biotehnologie și Bioinginerie – Filiala Galați (2008 - 2010). • Membru al Asociației Degustătorilor Autorizați din România (2003 - 2011).
Cadru didactic invitat pentru prelegeri la instituții de prestigiu din străinătate	

	• <i>Conférencier</i> („Invited speaker”) în cadrul <i>Colloque francophone sur le style de vie sain des jeunes</i> („Colocviul francofon asupra stilului de viață sănătos al tinerilor”) cu lucrarea <i>La qualité de l'aliment et l'éducation du consommateur</i> („Calitatea alimentului și educația consumatorului”), Prima ediție a Conferinței Internaționale de Științele Vieții și Tehnologii pentru Bunăstare (1st International Conference of LIFE Sciences and Technology for WELLBEING – LIFE 2018), Cluj – Napoca, 30.05 - 01.06. 2018. • Invitat oficial din partea ASAS de către <i>Uniunea Națională a Oenologilor Canadieni</i> pentru conferința cu tema <i>Les nouvelles biotechnologie d'élaboration et élevage des vins blancs secs et quelques nouveautés et innovations dans la dégustation des vins</i> (Noile biotehnologii de elaborare și maturare a vinurilor albe seci și câteva noutăți și inovații în degustarea vinurilor), Montreal, Canada, 05 iunie 2015. • Profesor asociat în programul „Les produits biologiques et leurs influence sur la qualité et la commercialisation des vins” - modulul „Les préparations enzymatiques”, în cadrul specializării postuniversitare „Connaissance et Commerce International des Vins”, E.N.E.S.A. Dijon și C.F.P.P.A. Beaune, (France) & Brighton College of Technology (UK) (în 2001). • Coordonator lucrare de diplomă în cadrul specializării postuniversitare „Connaissance et Commerce International des Vins”, E.N.E.S.A. Dijon și C.F.P.P.A. Beaune, (France) & Brighton College of Technology (UK) (în 2000).
Premii	30 de premii, diplome și medalii & alte 3 menționări și nominalizări ! 1. Premii naționale acordate de Academia Română, alte academii pentru capitole de cărți, cărți și ratate – 7, din cate 6 ca unic autor și 1 ca prim autor . 2. Premii naționale acordate de UEFISCDI pentru articole științifice în reviste cotate ISI ca autor corespondent, prim autor și coautor – 6 3. Premii internaționale ca unic autor de cărți și tratate – 2 4. Premii naționale și medalii pentru brevete de invenție, ca unic autor și titular – 8 5. Alte premii naționale în domeniu ca unic autor pentru cărți, tratate și lucrări de cercetare – 3 6. Alte diplome naționale și selecții internaționale – 3 7. Alte menționări și nominalizări – 3
Citări în reviste ISI și volumele conferințelor indexate Web of Science (WoS) : 307 citări, până la 15. 09. 2025.	
Citări în reviste BDI și în volumele conferințelor BDI : 58 citări, până la 15. 09. 2025.	
Indicele Hirsch	13 (Google Scholar); 9 (WOS).
Proiecte de cercetare internaționale și naționale	Proiecte de cercetare internaționale ca director : 10
	Proiecte de cercetare naționale obținute prin competiție ca director/membru: 4
Coordonate electronice științifice	Orcid cod: http://orcid.org/0000-0001-6232-2134
	Publons Web of Science Researcher ID: ABF-4096-2021 (Constantin Croitoru Publons)
	Research gate: https://www.researchgate.net/profile/Croitoru-Constantin
	Google Academic: https://scholar.google.ro/scholar?hl=ro&as_sdt=0%2C5&q=constantin+croitoru&btnG=&oq=constantin

Prof. univ. dr. habil. Constantin CROITORU,
Membru titular al ASAS
Școala doctorală IOSUD – UDJG